

Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
Landwirte herausgegeben
Vortreffliche Verbreitung in Nassau.

Geschäftsstelle: Nikolastraße 11.
Sprechsprecher Nr. 5915, 5916, 5917.

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpr. die Kolonietabelle 40 Pfg.
Kassenzelle: Mari 1.50.

Nr. 22.

Wiesbaden, den 26. Oktober 1916

8. Jahrgang.

Landwirtschaftl. Berichte.

Verwendung von Heu zur Schweinefütterung und Schweinemast.*)

In den Mitteilungen der Rohmaterialstelle vom 27. September d. J. ist darauf hingewiesen worden, daß im kommenden Winter die Futterrüben (Runkeln, Brullen, Möhren usw.) anstelle der Kartoffeln bei der Fütterung und Mast von Schweinen herangezogen werden müssen; daselbst sind auch die von Professor Franz Lehmann erprobten Normen für die Rübenfütterung an Schweinen angegeben worden. Die Schweinemast ist bekanntlich nur erfolgreich, wenn neben den in den Rüben vorwiegend enthaltenen zucker- und stärkeähnlichen Stoffen die nötigen Mengen von eiweißhaltigem Futter verabreicht werden können. Die an solchen eiweißhaltigen Futterstoffen (Getreide, Fischmehl, Kadavermehl, Trockenhefe usw.) vorhandenen Vorräte reichen aber zur Deckung des Bedarfes bei weitem nicht aus; es muß also auf andere Weise geholfen werden. Dies ist möglich durch Verwendung des Heues zur Schweinemast. Nicht nur in Versuchsanstalten, sondern auch in zahlreichen Großbetrieben ist festgestellt worden, daß das Heu zur Schweinefütterung mit bestem Erfolg verwendbar ist. Der ganze Eiweißbedarf der Ration kann zwar durch Zugaben nicht gedeckt werden, wohl aber ein großer Teil desselben.

Es ist selbstverständlich, daß man zur Schweinemast nur die gehaltreichsten und besten Heuvorräte verwendet. Die besten Qualitäten von Wiesenheu und Grummet enthalten 7 bis 8 Prozent verdauliches Protein, während der Gehalt der guten Qualitäten von Kleeheu (Rotklee, Luzerne, Esparsette, Serradellahen) auf 10 bis 12 Prozent steigt. Man wird deshalb in erster Linie die gut gewonnenen Kleeheubestände hierzu heranziehen. Das Schwein hat nicht die Fähigkeit, Rohfaser in nennenswertem Umfang zu verdauen; man muß daher ein Produkt erzielen, das möglichst arm an Rohfaser ist. Deshalb eignet sich von den Wiesenheuarten das Grummet besser als das Heu vom ersten Schnitt. Besonders gute Erfolge sind erzielt worden, wenn die Blätter von Klee- und Luzerneheu durch Dreichen und Abheben der Stengelteile für sich gewonnen wurden; sie haben bei der Schweinemast denselben Futterwert wie Klee. Das Vermahlen der Kleeblätter zu feinem Mehl ist nach den in der Praxis gemachten Erfahrungen zwecklos. Das Heu von Kleearten, die nur wenig verholzte Stengelteile enthalten, wie Rotklee, Esparsette und Serradellahen, im Gegensatz zu Luzerneheu, kann in geeigneten Mühlen auch ganz zu Schrot vermahlen werden. Das Vermahlen zu ganz feinem Mehl hat sich in der Praxis nicht als lohnend erwiesen. Zum Vermahlen von Heu geeignete Mühlen werden u. a. von A. und Th. Möller in Brackwede i. W. und von C. F. W. Griesbach in Leipzig geliefert.

Es lassen sich also bezüglich der Vorbereitung des Heues zur Schweinefütterung folgende Anweisungen geben: Grummet wird einfach gehäckselt, von Kleeheu werden entweder durch Dreichen die Blätter für sich gewonnen und die Stengel anderweit verwertet, was besonders für Luzerneheu empfehlenswert ist, oder man häckselt das ganze Kleeheu und verarbeitet den Häcksel auf einer geeigneten Mühle zu Schrot, was sich namentlich bei Rotklee, Esparsette und Serradellahen empfiehlt. Wenn man den Häcksel künstlich vortrocknen kann, läßt er sich besser vermahlen. Der Grum-

* Aus den Mitteilungen der Rohmaterialstelle des Landwirtschaftsministeriums.

methäckselt, die Kleeheublätter oder das Kleeeschrot werden dann am besten mit den zerkleinerten Rüben gemischt und gemeinsam gedämpft, wobei das Dämpfwasser sorgsam gesammelt und mit verfüttert wird, weil es den beim Kochen der Rüben gelösten Zucker und andere wertvolle Nährstoffe enthält. Das Dämpfwasser von Kartoffeln muß man bekanntlich abfließen lassen. Wenn man also Kartoffeln mit verfüttert, so müssen diese für sich gedämpft werden.

Wachstum des Viehbestandes.

Im Anschluß an die schon gemeldete erfreuliche Feststellung einer Zunahme unserer Viehbestände seien noch folgende Einzelzahlen hier aufgeführt:

Die Gesamtzahl der Schweine im Deutschen Reich hat vom 15. April bis zum 1. September um nicht weniger als 3923 006 oder 20,4 Prozent zugenommen. Im einzelnen sieht sich diese Zahl wie folgt zusammen:

	15. April	1. Sept.	abs.	rel.
unter ½ Jahr . . .	9 055 382	11 204 976	+2 149 594	+23,7
½ bis 1 Jahr . . .	2 857 041	4 230 890	+1 373 849	+48,1
über 1 Jahr . . .	1 424 779	1 825 242	+400 463	+28,1

Schweine insges. 13 337 202 17 261 108 +3 923 006 +29,4
Freilich ist bei dieser Rechnung nicht zu vergessen, daß die Zahl der älteren, bald schlachtreif werdenden Schweine heute sehr viel geringer ist als vor dem Kriege, sodas eine erheblich bessere Verforgung mit Schweinefleisch und Schweinefett zunächst trotz der Vermehrung der Gesamtzahl nicht zu erwarten ist.

Unser Rindviehbestand weist gleichfalls ein Wachstum auf und läßt nach Ueberwindung der schweren Folgen der vorjährigen Missernte eine allmähliche Weiterentwicklung erhoffen. Der Rindviehbestand des Deutschen Reiches belief sich am 1. September auf insgesamt 20 338 050 gegenüber 19 922 183 am 15. April. Die Zunahme betrug demnach 415 867 oder 2,1 Prozent. Beachtenswert ist dabei, daß auch die Zahl der Kälber unter drei Monaten zugenommen hat, 1 982 891 gegen 1 974 434 am 15. April, trotzdem im allgemeinen wegen der üblichen Kalbezeit der Bestand an Kälbern im September geringer ist als im April. Gegenüber der Viehzählung am 1. September 1913, die eine Gesamtzahl des Rindviehes von 20 994 000 ergab, beträgt die Abnahme nur 3,1 Prozent. Daß in dem überaus futterarmen Winter 1915/16 der Rindviehbestand so gut durchgehalten werden konnte, ist ein hohes Verdienst der deutschen Landwirte.

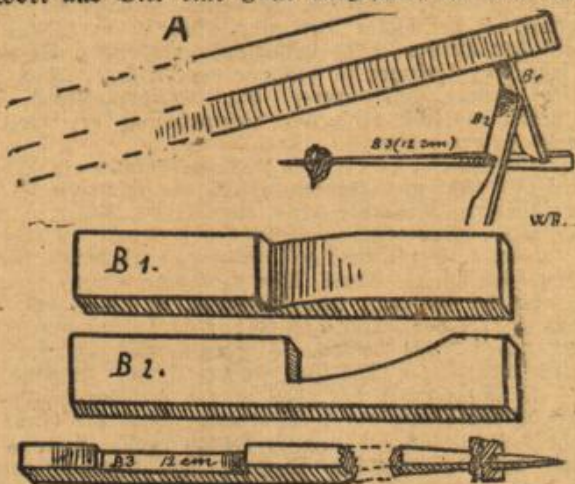
Die Förderung der heimischen Schafzucht.

Unter dem Vorsitz des Vorsitzenden des Vorstandes der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, Rittergutsbesitzer Nitterkassendirektors Kammerherrn v. Freier, hielt der Ausschuß zur Förderung der einheimischen Schafwollerzeugung und Schafwollverwertung in Berlin am 18. Oktober seine erste Sitzung ab. Seitens der Landwirtschaft waren vertreten die Sonderausschüsse für Merino- und Fleischschafzucht, der Verein der Merinozüchter und der Verband süddeutscher Schäferbesitzer, ferner das preussische Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten und das Kriegsministerium; von der Industrie: die Kriegswollbedarf-Aktiengesellschaft, der Verein deutscher Wollkämmer und Rammgarnspinner, der Kriegsgarn- und Tuchverband, die Vereinigung deutscher Wollkämmerer in Hannover, die Hauptstelle deutscher Streichgarnspinner und die Firmen Bartholomäus u. Söhne aus Schwelm und Joh. Friedrich Caspari aus Großhain.

Die sehr einache Verhandlung bezog sich hauptsächlich auf die Frage: Gibt es ein Mittel, um eine feste Höhe der Wollpreise auf längere Dauer zu sichern? Die persönlichen Ansichten der Ausschussmitglieder über die Mittel der Wollpreissicherung schieden sich, indem die Landwirtschaft und ein Teil der Industrie glaubt, daß eine feste Höhe der Wollpreise für die gesamte einheimische Schafschur nur dadurch möglich erscheint, daß das Reich den gesamten Vollertrag auf eine Reihe von Jahren übernimmt, die Wolle in gleicher Weise bewirtschaftet, wie das jetzt der Fall ist und denjenigen Industriellen in erster Linie zuweist, die für die Bedürfnisse des Reichs und der Bundesstaaten arbeiten. Demgegenüber neigte man andererseits der Ansicht zu, daß den Schafhaltern Staatsbeiträge (Prämien, Subventionen) nach einer gewissen Staffelung gewährt werden möchten. Es wurde beschlossen, die Verhandlungsniederschrift der beteiligten Interessentenvereinigungen, u. a. dem Wirtschaftsausschuss der deutschen Wollindustrie, zur Aeußerung zuzustellen und auf Grund dessen eine Denkschrift über die Förderung der einheimischen Schafzucht der Reichsregierung und den Regierungen der Bundesstaaten einzureichen. Entwurf einer solchen Denkschrift wird der nächsten Sitzung des Ausschusses vorgelegt werden.

Zur Vertilgung der Mäuse.

Mit der Einbringung der Ernte, mit dem Herannahen der kälteren Jahreszeit kommen auch Scharen der kleinen, grauen Nager wieder in Scheune, Haus und Wohnung. Soll nicht in Speicher und Kammer zu viel Schaden angerichtet werden, so müssen Landmann und Hausfrau darauf bedacht sein, sie mit allen Mitteln soweit wie möglich zu bekämpfen. Gift ist zu gefährlich, als daß seine Anwendung allgemein empfohlen werden könnte. Es bleibt für alle Fälle die altbekannte Falle. Eine große Anzahl verschiedener Fallen sind im Handel erschienen; aber die große Mehrzahl ist so eingerichtet, daß sie nur der Freiheitsberaubung, nicht aber zugleich das für immer Unschädlichmachen der kleinen Räuber bezwecken. Nachfolgend sei in Wort und Bild eine Falle dargestellt, die eine sofortige



Vollleredung des Todesurteils durch Erschlagen an dem Tierchen vornimmt. Diese Falle ist altbekannt, wird unseres Wissens aber nur sehr selten angewandt, obgleich sie besser als manche der gekauften, mit vielen Worten angepriesenen ihren Zweck erfüllt. Wer kennt nicht aus seinem ersten Lesebuch das hübsche Stüdchen „Die kluge Maus“, in dem es heißt: „Da stellen sie mit drei Hölzchen einen schweren Biegel aufrecht, und an eines der Hölzchen stecken sie ein Stüdchen Speck. Das nennen sie dann eine Mausefalle.“ Diese drei Hölzchen (Abb. B in natürlicher Größe) und die Art ihrer Aufstellung zeigt unsere Abb. A, sodaß sich jede weitere Beschreibung wohl erübrigt. Die Hölzchen dürfen natürlich nur ganz lose aufgebaut werden. Zuerst wird die Aufstellung wohl etwas Geduld verlangen; aber Uebung macht auch hier den Meister. Angesichts ihrer vielfachen Vorzüge dürfte diese Falle sich bald wieder größerer Beachtung erfreuen als bisher.

Steigerung des Gemüsebaus von Reichs wegen.

Wie wir hören, beabsichtigt die Reichsstelle für Gemüse und Obst, ebenso wie in den besetzten Gebietsstellen auch im Inlande geeignete Flächen mit Gemüse selbst bebauen zu

lassen. Sie fordert daher Besitzer größerer, nach Bodenart und Klima geeigneter Landflächen auf, Angebote durch Vermittlung der Landwirtschaftskammern zu machen. Diese Bestrebungen sind bei der Bedeutung, die während des Krieges das Gemüse für unsere Volksernährung hat, mit großer Genugtuung zu begrüßen. Es wäre nur zu wünschen, daß auch für die Friedenszeit unter Anbau von Gemüse so gefördert würde, daß unsere starke Abhängigkeit vom Auslande wenigstens teilweise beseitigt würde. Beabsichtigt ist ja, in Zukunft dem Feldgemüsebau mehr Beachtung zu schenken als bisher. So wird auf Anregung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft dem Unterrichts- über Feldgemüsebau an den landwirtschaftlichen Winter- schulen eine möglichst weitgehende Berücksichtigung zuteil werden. Der Minister für Landwirtschaft hat die Landwirtschaftskammern ersucht, darauf hinzuwirken, daß in den Lehrplänen der landwirtschaftlichen Winter Schulen, soweit dies noch nicht geschehen ist, besonders in den Gegenden mit einwidellem Gemüsebau, der Feldgemüsebau nach Möglichkeit berücksichtigt wird. In welchem Grade wir vom Auslande in der Versorgung mit Gemüse abhängig sind, zeigen folgende Zahlen: Wir bezogen aus dem Auslande vor dem Kriege jährlich für fast 9 Millionen Mark Blumen- kohl, 8 Millionen Mark Gurken, 5½ Millionen Mark Zwie- beln, 1,4 Millionen Mark Rotkohl und für je ½ Million Mark Weißkohl, Wirsingkohl und Rosenkohl.

Wochenbericht des Deutschen Landwirtschaftsrates.

Die Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschafts- rats schreibt in ihrem letzten Wochenbericht:

„Der Präsident des Kriegsernährungsamts hat den Grundpreis für verdorbene Butter auf 30 M. unter dem Grundpreis für abfallende Ware für den Zentner fest- gesetzt. Der Grundpreis für verdorbene Margarine ist auf 120 M. und für sonstige verdorbene Speisefette auf 175 M. für den Zentner festgesetzt worden. Wir teilen mit dem Kriegsernährungsamt die schweren Bedenken, die gegen derartige Höchstpreise geltend gemacht werden können. Man wird sich dann nicht wundern dürfen, daß in der breiten Öffentlichkeit die Gerüchte, daß bei der heutigen Zwangsorganisation der Kriegsernährung große Mengen Lebensmittel verderben, weiter und in stärkstem Maße um sich greifen. Es fehlt nur noch, daß ein neuer Kriegs- ausschuss für verdorbene Lebensmittel errichtet wird.“

Die Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte in Berlin teilt mit, daß Raffhese, sofern keine Trocknungs- gelegenheit vorhanden ist, vorläufig noch freihändig zu den Höchstpreisen abgesetzt werden darf. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst ist vom Reichskanzler ermächtigt worden, in bestimmten, örtlich abgegrenzten Bezirken den Absatz von Weißkohl ausschließlich für sich in Anspruch zu nehmen und nötigenfalls zu enteignen. Ausgenommen ist nur der Absatz an Verbraucher innerhalb des gesperrten Gebietes, sofern nicht mehr als 10 Kilo an denselben Verbraucher abgesetzt werden.

Von der Aushebung von Pferden für den Heeresdienst sind ausgeschlossen alle sichtbar tragenden Stuten oder solche mit saugenden Fohlen und alle durch Deckstein nachweis- bar gedeckten Stuten.

Am Getreidemarkt war das Geschäft in Saatgetreide entsprechend der vorgeschrittenen Jahreszeit sehr beschränkt. Angeboten wird nur Winteraartweizen, und zwar Svalbfs Extra Dickkopf II 1. Abf. zu 360 M. ab pomm. Station, Strubbs Dickkopf 2. Abf. 335 M. ab Pomm., Zimbals Groß- herzog von Sachsen 3. Abf. 325 M., Dr. Benfings Trochkopf (Dickkopf) 330 M., Dr. Benfings Dickkopf 2. Abf. 310 M., Original Griewener 104 3. Abf. 310 M., Orig. Griewener 104 1. Abf. 335 M., Zimbals Elite-Dickkopf 2. Abf. 340 M., Zimbals Großherzog von Sachsen 2. Abf. 340 M., Speise- und Futterrüben blieben während der ganzen Woche sehr begehrt, doch konnte sich wegen des geringen Angebots größere Lebhaftigkeit nicht entwickeln.

Weinbau.

a. Traubenlese in Lorch. Aus Lorch, 25. Okt., wird uns geschrieben: Die Traubenlese in hiesiger Gemarkung geht ihrem Ende entgegen. Stellenweise, insbesondere in jüngeren Weinbergen und in den Höhenlagen, kann der Ertrag noch befriedigen, während die älteren Lagen fast gänzlich verfaßt haben. Auch der Sauerwurm und Schim-

metotta haben beträchtlichen Schaden angerichtet. Die intensive Bekämpfung der tierischen und pflanzlichen Schädlinge hat sich wieder reichlich gelohnt und schneiden einzelne Wäpfer noch recht gut ab. Im allgemeinen steht der diesjährlge Ertrag gegen das vergangene Jahr erheblich zurück. Die Mostgewichte bewegten sich zwischen 90 bis 100 Grad nach Dechäle. Für die Dhm (200 Liter) Traubenmalche aus der bekannten Lage „Bodenthal“ wurden 270 Mark bezahlt, während sich ein Preis für die übrigen Gemarlungstrauben noch nicht gebildet hat.

Der Herbst an der Mosel.

Die diesjährlge Weinernte wird, wie der Trierer „Weinmarkt“ schreibt, an der Mosel, Saar und Ruwer mit winzigen Ausnahmen recht dürftig ausfallen. Da die Witterung vom Frühjahr bis heute so ungünstig war, wie dies — Gott sei Dank — sich jährlich nur selten wiederholt, haben neben einer schlecht verlaufenen Blüte auch pflanzliche und tierische Schädlinge die Ernte weiter verringert. Mit Abweichungen rechnen die Wäpfer der Mosel auf eine Viertel-Ernte. Bei dem Mangel an Sonnenschein im Sommer und Herbst wird die Säure bei diesem Jahrgang ausgeprägter sein als in gewöhnlichen Durchschnittsjahren und muß einer Erweiterung der räumlichen Begrenzung der Zuderung stattgegeben werden, um die wirtschaftliche Verwertung des Gros der 1916er Weinernte zu ermöglichen. Ebenso muß die zeitliche Begrenzung der Verbesserungsmöglichkeit erweitert werden, wenn nicht unserem Weinbau und Weinhandel künstlich ungesund und nachteilige Verhältnisse im Verkaufsgeschäft geschaffen werden sollen.



Die Verwendung grüner unreifer Tomaten.

Von Obst- und Weinbauinspektor Schilling-Geisenheim.

Für alle Sonnenschein und Wärme bedürftigen Gewächse (Wein, Tomaten, Gurken, Bohnen u. a.) war die Witterung des verfloffenen Sommers sehr ungünstig. Dies gilt ganz besonders für die Tomaten, die infolge des schlechten Wetters nur spärlich gereift sind und von denen jetzt noch große Mengen grüner, unreifer Früchte an den Pflanzungen hängen, die im Freien nicht mehr reif werden. Einen Teil derselben, nämlich diejenigen, die schon etwas Färbung haben, wird man, abgepflückt in einem warmen Zimmer, Küche oder Treibhaus oder in einem Mißbeekasten, dicht unter die Fenster auf dickeres Papier gelegt, noch zur Reife bringen können, mit denjenigen Früchten aber, welche noch keinen Schimmer von Reife zeigen und zum Teil noch nicht ausgewachsen sind, wird das Verfahren schlecht gelingen. Vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus betrachtet wäre es sehr schade, diesen Teil der Ernte verderben zu lassen, denn auch er kann für die menschliche Ernährung nutzbar gemacht werden, weshalb ich nachstehende erprobte Konservierungsmöglichkeiten hierdurch bekannt geben möchte.

1. Einmachen unreifer Tomaten wie Salzgurken.

Die Früchte werden entstielt, gründlich gewaschen und abtropfen lassen. Dann lagenweise mit Dill, Esdragen, Bohnenkraut, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Nelken fest in Steintöpfe oder große, weite Gläser geschichtet, obenauf eine Dillschicht gelegt und mit Platte und Stein beschwert. Danach bereitet man das Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 50 Gramm Salz), welches man ohne vorheriges Abkochen über die Tomaten gießt, bis sie bedeckt sind. Kann man dem Salzwasser auf 10 Liter 1 Eßlöffel Dickmilch (saure Milch) und 1 Teelöffel Bienenhonig zugeben und darunter gut verrühren, so ist das für die Würzung vorteilhafter. Man stellt dann die Gefäße in einen warmen Raum, bis die Würzung vorüber ist. Nachdem man den Schaum und Schmutz beseitigt hat, gießt man obenauf eine dünne Schicht Salatöl als Luftabschluß, überbindet mit dickem, angefeuchtetem Pergamentpapier und verwahrt die Gefäße wie alles Eingemachte an einem trockenen, frostfreien kühlen Ort.

2. Einmachen unreifer Tomaten wie Essiggurken.

Die entstieltten, gut gereinigten und gesunden, kleinen bis mittelgroßen Früchte werden mit etwas Dill, weißen Pfefferkörnern, kleinen Meerrettichwürfeln, Perlwäpeln, Lorbeerblättern, Nelken und einem Stück spanischen Pfeffer (Paprika) in Steintöpfe oder Gläser eingelegt, mit Platte und Stein beschwert und mit abgekochtem, autem Weinessig heiß übergossen. Nach etlichen Tagen ist der Essig abzuschütten, aufzukochen und kalt zuzugeben, dann sind die Gefäße mit Pergament zu überbinden.

Sollte der Essig zu scharf schmecken, so kann man auf 1 1/2 Liter Essig 1/2 Liter Wasser und 1/4 Pfund Zucker nehmen.

3. Einmachen unreifer Tomaten in Essig und Zucker (süßsauer.)

1. Man teilt die gereinigten Früchte je nach Größe in zwei bis vier Teile, läßt sie in kochendem Wasser einige Minuten aufkochen, dann legt man sie 24 Stunden in Essig. Nachdem kocht man auf 1 Kilo Früchte 1/2 Liter frischen Weinessig und 1/2 Kilo guten Zucker mit zehn weißen Pfefferkörnern, einigen Nelken, Zimt und einem Stückchen geschälten Ingwer. Hierin läßt man die Tomatenstücke einmal kurz aufkochen und füllt sie dann in Steintöpfe oder Gläser. Alsdann wird die Zuckereffiglösung weiter eingekocht, bis sie dicklich geworden ist, und heiß über die Tomatenstücke gegeben, bis diese bedeckt sind. Nach dem Erkalten legt man auf die Früchte ein Numblättchen und überbindet die Gefäße mit angefeuchtetem Pergament.

2. Die Früchte werden zuerst entstielt, dann gründlich gereinigt und abtropfen lassen, dann läßt man kleine Früchte ungeteilt, mittelgroße werden halbiert, große werden gewürfelt. Darauf kocht man auf 1/2 Liter Weinessig 1/2 Kilo Zucker und einige Pfefferkörner, Nelken, etwas Zimt, Ingwer und einige Stückchen Zitrone. In dieser Lösung läßt man die Tomaten einige Minuten aufkochen und auf einem Sieb (Durchschlag) abtropfen. Nachdem legt man sie in Gläser oder Steintöpfe und gibt die Zuckereffiglösung, welche man vorher noch hat dicklich einkochen lassen, darüber. Diese wird noch einigen Tagen abgegossen, dann noch etwas eingekocht und wieder über die Tomaten gegeben, welche dann nach dem Erkalten wie oben mit Numblättchen und Pergamentpapier überdeckt und an einem trockenen, kühlen, frostfreien Ort aufbewahrt werden müssen.

Die Gewinnung von Speisefett aus Knochen.

Ueber die beste Art der Verwertung der Knochen herrscht in der Öffentlichkeit noch ziemliche Unklarheit. Der Kriegsausbruch für Dole und Bette, der sich die für die jetzigen Bedürfnisse geeignetste Nahrungsmittelherstellung der Knochen zur Aufgabe gestellt hat, erfährt wiederholt eine abspiegelnde Kritik seiner Grundsätze. Es dürfte deshalb wohl angebracht sein, nochmals auf die ausschlaggebenden Momente der Frage hinzuweisen.

Doch bei dem gegenwärtigen Fettmangel jedes Mittel, das Dölle schaffen kann, im weitesten Umfange herangezogen werden muß, braucht nicht erst bewiesen zu werden. Aus frischen Knochen läßt sich ein brauchbares Speisefett gewinnen. Sie müssen also möglichst rationell und im Interesse einer verständigen Allgemeinwirtschaft verarbeitet werden. Die Fettausbeute beim Auskochen der Knochen im Haushalt ergibt einen verhältnismäßig nur geringen Prozentsatz; die Speisefettfabriken holen mehr als das Doppelte aus den Knochen heraus. Es ist irreführend, zu behaupten, die Ausnutzung der Knochen in den Speisefettfabriken bedeute eine Volksschädigung, da den Haushaltungen die frischen Knochen vorenthalten würden. Je mehr Speisefett für die Allgemeinheit gewonnen wird, desto höher wird die Fettzirkulation, die auf den Kopf der Bevölkerung entfällt, während beim Auskochen im Haushalt ein bedeutender Teil nicht nur für die Allgemeinheit, sondern auch für den Einzelnen verloren geht. Außerdem ist ja bereits bekannt gegeben worden, daß der pfundweise Verkauf frischer Knochen in den Schlächterläden nicht beanstandet wird. Für die Sammlung der Knochen zur Speisefettbereitung kommen die Haushaltungen in der Regel nicht in Betracht. Dagegen sollen die Mengen frischer Knochen in den Konservfabriken, soweit dort nicht Einrichtungen zur Entfettung vorhanden sind, und in den Volksschlächtereien erfährt werden. Schließlich wird die Entfettung derart vorzunehmen sein, daß die Rückstände für Futter- und Düngezwecke noch durchaus geeignet sind.

Zur neuen Käseordnung.

Die außerordentliche Knappheit von Käse hat dem Kriegsernährungsamt Veranlassung gegeben, Maßnahmen zu ergreifen, welche zu einer Erhöhung der Produktion und

zu einer einigermaßen gerechten Verteilung führen sollten. Diese Maßnahmen kommen in einer Bundesratsverordnung, welche in den nächsten Tagen veröffentlicht werden wird, zum Ausdruck.

Die beabsichtigte Erhöhung der Produktion will die neue Verordnung dadurch erreichen, daß sie für eine ganze Reihe von Käsearten die Herstellerpreise und dementsprechend auch die Verkaufspreise erhöht. Bei den gesteigerten Milchproduktionskosten waren die bisherigen Käsepreise nicht mehr zu halten, wenn nicht die Gefahr bestehen sollte, daß eine große Menge — namentlich von Magermilch, — deren Verarbeitung auf Käse sehr dringend erwünscht ist, zur Verfütterung in die Ställe gelangen sollte. Wenn die Verwertung der Magermilch bei Verarbeitung auf Käse eine wesentlich geringere ist als bei der Verfütterung, so kann man es dem Landwirt — zumal bei der heutigen großen Knappheit an Futtermitteln — nicht verdenken, wenn er das eigene Produkt seines Betriebes, die Magermilch, zur Aufzucht und Mastung von Schweinen verwendet.

Das Kriegsernährungsamt hofft, durch die mäßig erhöhten Preise einen Anreiz zur vermehrten Herstellung von Käse zu geben.

Die bisherigen Mißstände in der Verteilung des Käses hatten ihren Hauptgrund darin, daß nicht mehr der im Frieden übliche natürliche Verkehr zwischen Käseereien, Großhandel, Kleinhandel und Verbraucher stattfand. Die bisherige Verordnung ließ dem Hersteller die Möglichkeit, bis zu 5 kg. aufwärts direkt an den Verbraucher Postpakete mit Käse zu versenden. Der Umfang dieses Postverstandes war in letzter Zeit ein derartiger, daß eine ganz ungerechte und durchaus unsoziale Verteilung des Käses stattfand, welche in den meisten Fällen den wohlhabenden Kreisen zugute kam und zur Folge hatte, daß der Käse vom Lande immer mehr verschwand. Es steht zu hoffen, daß das Verbot des gewerbsmäßigen Post- und Frachtverstandes diesem Uebel steuern wird, und daß durch dieses Verbot auch eine bessere Kontrolle über die Einhaltung der Höchstpreise erzielt werden kann. Hat die nunmehr ergriffene Maßnahme Erfolg, so wird sich eine Bewirtschaftung des Inlandkäses, die mit ganz außerordentlichen Schwierigkeiten verbunden sein würde, erübrigen. Wenn schon eine Bewirtschaftung der Butter und der Eier auf ungeheure Hindernisse stößt, wieviel mehr müßte eine vollständige Rationierung des Käses bei den vielen, vielen Sorten und ihren verschiedenen Preisen — zumal bei den jetzt vorhandenen geringen Mengen — Schwierigkeiten begegnen.

Sprechsaal.

Zur Neuregelung des Verkehrs mit Milch.

gemäß Bekanntmachung vom 3. Oktober 1918 wird uns geschrieben:

„Wir haben in Deutschland rund 11,9 Millionen Kühe, davon stehen 9,8 Millionen oder 86,7 v. H. in den kleinen und mittleren landwirtschaftlichen Betrieben. Nur 13 v. H. gehören den größeren Betrieben an. Die Verteilung der Kühe ist selbstverständlich eine außerordentlich ungleichmäßige. Sie schwankt, berechnet auf 1 Quadratmeter landwirtschaftlich benutzter Fläche, von 14 bis zu 56 Tieren, auf 100 Einwohner treffen in den geringst besetzten Gebieten 6 Kühe, in den bestbesetzten 50. Daraus ergibt sich, daß die Höhe der Milcherzeugung in den einzelnen Gebieten des Deutschen Reiches eine ungemein verschiedene ist und daß infolgedessen auch die Entfernung, die zwischen den Erzeuger- und Verbraucherorten bei dem Transport der Milch zu überwinden ist, ganz gewaltige Verschiedenheiten aufweist. Auch der Umstand, daß die Milcherzeugung nicht nur bei jedem Tier und in jedem Monat des Jahres eine schwankende ist, sondern auch in ungemein hohem Grade von der Fütterung und Pflege, dem Alter der Tiere, der Kalbezeit, der Dauer des Trockenstehens und der Art der gesamten Viehhaltung in hohem Maße abhängig ist, sollte davon abhalten, eine gemeinsame Verwaltung der deutschen Milcherzeugung auch nur versuchsweise durchzuführen zu wollen.

Welche ganz ungewöhnlichen praktischen Schwierigkeiten einer solchen Regelung, ganz abgesehen von der nicht zu vermeidenden schweren Verbitterung der Landwirte, auch

sonst noch entgegenstehen, ergibt sich weiter aus der Tatsache, daß von den gesamten rindviehhaltenden Betrieben im Durchschnitt nur 13,2 eigene Zentrifugen haben. Danach müßten von den rund 87 v. H. verbleibenden Kuhhaltern alle diejenigen zwangsweise zur Lieferung an Molkereien veranlaßt werden, die an solche noch nicht angeschlossen sind. Nach den Mitteilungen der Genossenschaftsstatistik betrug die Zahl der den Molkereien angeschlossenen Landwirte im Jahre 1909 rund 274 000 und selbst wenn man diese Zahl, um alle übrigen gewerblichen Molkereien und Genossenschaften mitzufassen, um ein volles Drittel erhöht, beläuft sich die Zahl der Molkereigenossenschaftsmitglieder erst auf rund 365 300. Sie macht somit von der Gesamtzahl der Kuhhalter noch nicht einmal 12 v. H. aus, so daß die Milcherzeugung von vielen Millionen landwirtschaftlicher häuslicher Betriebe auf dem Verwaltungswege überwacht, zusammengefaßt und dem Verbrauch planmäßig zugeführt werden müßte. Dies ist schlechterdings unmöglich.

Nicht nur im Interesse unserer Landwirte, sondern vor allem auch im Interesse der Verbraucher muß man daher dringend wünschen, daß die Pläne zur allgemeinen Verwaltung der Milcherzeugung nochmals einer sorgfältigen Nachprüfung unterzogen werden.“



Anzeigen.



Wichtige nationale Pflichten

hat der deutsche Landmann zu erfüllen, denn es gilt auch weiterhin die Volksernährung zu sichern. Der wichtigste Nährstoff, der zu lohnendem Anbau aller Pflanzen in ausreichender Masse vorhanden sein muss, ist das



Kali.

Darum ist es notwendig, neben der Stickstoff-, Phosphorsäure- und wo nötig Kalkdüngung besonders Gewicht auf die Kalidüngung zu legen. Ratschläge über alle Düngungsfragen erteilt jeden zeit kostenlos die Landwirtschaftliche Auskunftsstelle des Kalisyndikats G. m. b. H. Köln a. Rh. Richartzstrasse 10.

Serkel

von bester Rucht, schnellwüchsige Edelrasse, langgestreckt, Schlappohren, die besten zur Rucht und Schnellmast, v. Kreiser, leuchtendfrei, kerngesund. Vor der Versendung kreistierärztliche Untersuchung. 8-10 Woch. alt v. St. 30-35 M., 10-12 Woch. alt v. St. 35-40 M., 12-15 Woch. alt v. St. 45-50 M. Für prima Schweine, gesunde Antunft Garantie. Mistto ausgeschloffen, bei nichtgefallenen Tieren Geld zurück oder Umtausch. Bahnstation genau anzuzeigen. 16 Fernspr. 6512. Friedr. Berger, Düsseldorf 5, Land 6.

Susol

langjährig, bestbewährtes Mittel z. Schutz geg. schwache Knochen, zur Aufzucht u. Mast v. Schweinen u. Kälbern. Preis M. 1.40, 1.90 u. 2.50. Viele Anerkennungen.

21 Amts-Apothek Herborn (Dillkreis).