

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden weiteste Verbreit.
Druck und Verlag der
Simburger Verlagsdruckerei, G.m.b.H.

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“

Erscheint Mittwochs.
Abonnements-Postpreis 50 Pfg.
Anzeigenpreis 20 Pfg.
die Zeile.
Verantwortl. Redakteur: Dr. H. Sieber.

Nr. 6.

Limburg a. d. Lahn, 15. Februar

1917.

Bleich-Zichorie oder Schifore-Gemüse.

Von Emil Gienapp-Samburg.

Obgleich in Frankreich und Belgien seit langem ein wertvolles Koch- und Salatgemüse geschätzt und insbesondere in der Umgegend von Brüssel in ausgedehnten feldbaumäßigen Massenkulturen für den heimischen und Ausfuhrbedarf mit großem Nutzen angebaut, ist die als Kulturform aus der gewöhnlichen Zichorie entstandene, auch unter dem Namen „Witloef“ bekannte Bleichzichorie in der deutschen Küche bisher nur erst wenig bekanntgeworden. Lediglich die bessere und Herrschaftsküche bedienen sich ihrer zur Herstellung aparter Gemüsegerichte. Wegen ihrer vorzüglichen küchewirtschaftlichen und gesundheitlich beförmlichen guten Eigenschaften verdient es aber diese Gemüsefrucht, mehr wie bisher zu einem ständigen Hausgerichte und zu einem wichtigen Verbrauchsgegenstande einer jeden Küchenführung zu werden, und zwar umso mehr, als sie gerade in den armen Wintermonaten bis zum kommenden Frühjahr nutzbar und in der Kultur so einfach ist, daß diese von jedermann ohne große Schwierigkeiten durchgeführt werden kann. Es kann sich also jede Hausfrau in Stadt u. Land, die über einen Garten verfügt, um die größere vollstündliche Verbreitung und speisewirtschaftliche Nutzung des Schiforegemüses verdient machen.

Wie alle anderen Zichorienwurzeln, so will auch die hier in Rede stehende Sorte „Witloef“ zum guten Gedeihen eine tiefgelockerten, mit Nährstoffen reich versehenen, weder zu lehmigen noch mit grober Masse behafteten Kulturboden in möglichst freier und warmer Lage, liefert im übrigen aber auch noch dort gute Erträge, wo diese Verhältnisse weniger günstig sind und der Boden sich dünn- u. bodenwirtschaftlicher Beschaffenheit nach überhaupt nur für Gemüsebau eignet. Die Aussaat erfolgt im April in Reihen von etwa 20 Zentimeter Abstand, wobei der ziemlich feine Same nur leicht mit Erde bedeckt werden darf und so dünn gesät werden muß, daß die aufkommenden Pflänzlinge einen gegenseitigen Abstand von circa 10 Zentimeter haben. Kommen sie dichter auf, so müssen sie auf diese Weise verzogen werden, da sie sich sonst nicht genügend entwickeln können. Der Arbeit des Verziehens muß sogleich ein tüchtiges Begießen mit der Brause folgen, damit die entstandenen Löcher sich wieder mit Erde füllen und die stehengebliebenen Pflänzlinge wieder einen festen Halt bekommen, eingeschlammmt werden und nicht vertrocknen. Im Laufe des Sommers ist der Kulturplatz durch häufiges Behacken unkrautrein zu halten und bei eintretender Dürre ausreichend zu bewässern. Bis zum Herbst entwickeln die Pflanzen 25 bis 40 Zentimeter lange, rübenartig verdickte Wurzeln von gelblich weißer Farbe und weichem Fleische. Unter Anwendung eines Treibverfahrens liefern

diese im folgenden Winter durch die austreibenden Blätter das Schiforegemüse, das küchewirtschaftlich um so wertvoller und ergiebiger ist, je geschlossener sich die Blätter zu kopfartigen Gebilden vereinigen und je länger und zarter seine Einzelblätter sind. Zu diesem Zwecke werden die Wurzeln im Spätherbste nach eingetretener Vollreife aus dem Boden genommen und nach Befestigung des inzwischen schon mehr oder weniger abgestorbenen Krautes, wobei die Krone als fünfstufige Blätterzeugerin natürlich sorgsam zu schonen ist, bis zum Beginn des Treibverfahrens in einem frostfreien Einschlag gebracht. Für den eigenen Hausbedarf setzt man dann von Zeit zu Zeit eine Anzahl Wurzeln unter Verwendung einer feingefiebten, leichten Erde in so hohe Kisten oder Kübel, daß die Wurzelkrone circa 30 Zentimeter hoch mit Erde bedeckt ist. Die bepflanzen Behälter werden an einem warmen Platze, z. B. in der Nähe des Küchenherdes oder in einer geheizten Kammer, aufgestellt, um die Wurzeln zum Austreiben zu bringen. Die Blätter müssen sich durch die Erdschicht hindurcharbeiten, wodurch erreicht wird, daß sie einerseits gut zusammenschließen u. andererseits von zarter Farbe und weicher Beschaffenheit bleiben. Je nach der Wärmeeinwirkung beansprucht der Treibprozeß bis zum schnittreifen Verbräuche der Blattköpfe 4–5 Wochen. Hiernach hat man es also ganz in der Hand, den wirtschaftlichen Bedarf genau zu regeln. Steht ein Mistbeet, oder besser noch ein heizbares Glashaus zur Verfügung, so gestaltet sich das Treibverfahren natürlich erheblich schneller u. einfacher. In das Mistbeet werden die Wurzeln schichtweise eingesetzt, in der angegebenen Weise mit Erde bedeckt und das Ganze mit einer dicken Schicht Pferdegülle zugedeckt. Zur besseren Bindung und Wirkung der Düngerwärme wird dieser selbst mit Brettern oder auch nur mit gerade zur Hand liegendem Gartenabraum vom Luftwechsel abgeschlossen. In einem heizbaren Glashause geben unter der Stollage hergerichtete kastenartige Verschläge einträgliche Kulturstätten für Bleichzichorien-Gemüse. Für den erwerbs- und großwirtschaftlichen Anbau sind natürlich auch besondere betriebstechnische Einrichtungen erforderlich. Am einfachsten und auch wohl am gebräuchlichsten ist hier die Praxis, den Standort der Zichorienwurzeln ähnlich wie beim Treiben von Rhubarber u. Spargel, zunächst mit einer 30 Ztm. hohen Erdschicht abbedecken und hierüber eine 50–60 Ztm. hohe Schicht Pferdegülle zu bringen. Wo es jedoch an Pferdegülle fehlt oder späterhin keine düngertechnische Verwendung für ihn ist, haben sich auch über den Standort erbaute, mit einer Kanalheizung als Wärmequelle ausgestattete flache Holzschuppen als zweckmäßige Einrichtungen erwiesen. Wo heizbare Mistbeetkästen zur Verfä-

gung stehen, können auch diese mit Vorteil als Treibstätten benutzt werden.

Um den von Natur etwas bitteren, keineswegs aber unangenehmen Geschmack der Bleichzichorie zu beseitigen, ist eine sachgemäße und sorgfältige Zubereitung notwendig. Die zur Verwendung kommenden Zichorienköpfe bzw. Blätter müssen vor allem trocken und vor jeder inneren und äußeren Fäulnisbildung frei sein. Ferner muß der verhärtete Keil der Breitseite, der in erster Linie der Träger von unliebsamen Bitterstoffen ist, ganz herausgeschnitten werden. Beim Kochen sind nur die Köpfe und Holz- oder Hornlöffel zu benutzen, denn irgendwelche Berührungen mit metallischen Gegenständen während des Kochvorganges verleiht diesem Gemüse nicht, ohne an Geschmack erheblich zu verlieren. Ebenso ist für die Erhaltung seiner Nährstoffe und insbesondere der wichtigen Nährsalze Bedingung, daß das Kochwasser nicht weggegossen wird, wie dies vielfach in der Annahme, daß dies zur Entbitterung des Geschmacks notwendig ist, zum Schaden der Schmachthaftigkeit und der Nährwirkung dieses Gemüses geschieht.*)

Einen weiteren schätzbaren Zichorien салат für die Winterküche gewinnt man durch Antreiben der Wurzeln des Varbe de Capucin. Die wie bei der vorgenannten Art herangezogenen Wurzeln werden zu diesem Zwecke im Herbst in einen dunklen u. möglichst warmen Keller in Anlehnung an eine Mauer schichtweise und mit Erde gemischt so übereinandergestapelt, daß die Köpfe nach außen hin

*) Wildern läßt sich der namentlich in der norddeutschen Küche ungewohnte bittere Geschmack aber dadurch, daß man die zurechtgemachten Blätter vor dem Kochen drei bis vier Stunden in kaltes Wasser legt; auch durch Beigabe von etwas Zucker oder Magnesia (1 kleiner Eßlöffel bezw. 1 Teelöffel voll) zum Kochwasser wird eine gewisse Entbitterung erreicht. Ebenso trägt auch die Verwendung von viel Butter, Sahne, Fett und Ei zur besseren Schmachthaftigkeit des Schifore-Gemüses bei, kann aber in diesen Kriegszeitungen nur eine ganz beschränkte Verwendung finden. Aus diesem Grunde ist denn auch die küchewirtschaftliche Praxis dieses Gemüses nicht nur entsprechend der Größe des Geldbeutels, sondern auch danach verschieden, ob man es für sich allein mit Milch, Sahne, Zitronensaft oder Eiern anrichtet, als Salat- oder spinatartige Gerichte, mit Salatzugabe (rote Beete) oder Sellerie zubereitet oder insbesondere in der Hausmannsküche als Kochgemüse mit Steckrüben, Weißkohl und Kartoffeln benutzt. Ueber die hierbei zu beachtenden Kochregeln und über die rezeptischen Zutaten geben alle Kochbücher praktische Anweisungen und können im Rahmen dieser Abhandlung nicht näher besprochen werden.

frei liegen. Nach einigen Wochen grünen aus diesen viele zarte Blätter, die nach erfolgter Vollenwicklung eine ausgezeichnete Salatpflanze liefern. Die auf diese Weise eingelagerten Wurzeln sind monatelang pflückbar und dadurch für den Küchenverbrauch von großem Nutzen.

Die Verdaulichkeit der Speisen abhängig von der Zubereitungsart.

Von einem Arzte wird dem Kriegsernährungsamt geschrieben:

Die Bemühungen der Behörden in bezug auf kräftige Ernährung schwer arbeitender Leute, in bezug auf entsprechende Verwendung der Stadtruben und meine diesbezüglichen Erfahrungen als Arzt, speziell in der Ernährungsfrage dieses Gebiets, lassen es mir als Pflicht erscheinen, diese Zeilen zu schreiben, um unter Umständen damit einer rationelleren Ausnutzung der Nährmittel beizutragen.

Die folgende kurze Erzählung wird zeigen, daß der Saft, wir brauchen zur Ernährung Eiweiß, Kohlehydrate und Fette, mindestens in dieser Mischung nicht zureichend ist.

Im Sommer 1902 (ich war damals leitender Arzt des dem Regierungsbezirk Lothringen gehörigen „Lothringischen Sanatoriums“ in Alberschweiler in Lothringen) verlangten die Kranken der Anstalt Alberschweiler, daß man sie mit nach elsfässischer Art hergestellten Speisen versorge, nicht, wie sie sagten, nach norddeutscher Art. Eine Schwester wurde deshalb in Straßburg i. E. eigens ausgebildet, und im Herbst begann man mit der Einführung der elsfässischen Küche. Von dem betreffenden Tage ab nahmen die Kranken der Anstalt (es handelt sich um Tuberkulose) an Körpergewicht ab, während wir vorher bei den wöchentlichen Wägungen meist sehr erfreuliche Gewichtszunahmen feststellen konnten. Die Sache schien um so merkwürdiger, da genau die gleichen Mengen und Sorten an Rohmaterial verwendet wurden. Da die Abnahmen des Gewichts höchst bedenklich waren, boten wir alles auf, den Grund festzustellen. Endlich fanden wir ihn in der Zubereitungsart, die in ganz Westdeutschland, nicht nur im Süden, sondern auch im Rheinland u. zum Teil in Westfalen, üblich ist. Man kocht alles Gemüse in Salzwasser ab, schüttet dann das Wasser weg, und bringt dann das Gemüse auf den Tisch, nachdem man es durch Fettzutat „geschmälzt“ hat. Um die Sache in beweisender Form, in einer Art Versuch mit einer großen Anzahl Menschen, festzustellen, ließ ich eine große Menge des sogenannten Pflanzennährsalz-Extraktes kommen. Jeder Schüssel Gemüse, Suppe und ähnlichem, wurde eine entsprechende verhältnismäßig kleine Menge dieser Nährsalze zugesetzt, und von diesem Augenblick an trat die früher beobachtete Gewichtszunahme wieder ein.

Eine Bearbeitung der Angelegenheit, zum Teil in kurvenmäßiger Darstellung, habe ich dann dem kaiserlichen Bezirkspräsidium in Metz zugestellt. Veröffentlicht ist sie meines Wissens nicht.

Aus dem Angeführten ergibt sich, daß bei gleicher Verarbeitungsweise von Nahrungsmitteln die Zubereitung ausschlaggebend ist für die Ausnutzung durch den Körper. Die unrichtige Form dieser Zubereitung aber durch Auslaugen der Nährsalze ist gerade in den Gebieten, die kürzlich in der Ernährungsfrage Abgeordnete zu Ew. Excellenz schickten, sehr gebräuchlich. Verbreiteter aber ist noch die Gewohnheit, pflanzliche Nahrungsmittel, besonders Kohlraben, Rübenarten u. a. nur 1 bis höchstens 2 Stunden zu kochen. Die Speisen sind dann schwer verdaulich, werden nur zu geringen Mengen ausgenutzt und damit eigentlich verschwendet. Daß Sauerkraut, um leicht verdaulich zu sein, wenigstens 5 Stunden, Stadtruben wenigstens 3 Stunden kochen müssen, wollen die Arbeiterfrauen nicht einsehen. Der Wohlgeschmack, der damit erhöht wird, spielt keine Rolle. Wohl aber klagen manche, daß Stadtruben schlecht bekömmlich seien, nicht gut schmecken u. a. m. Es ist das natürlich, wenn man die Rüben nur 1 bis 1½ Stunden kochen läßt. Die Stadtruben werden, nach Angabe gut kochender Frauen, im Kochen zuerst rasch etwas weich, dann aber (wie Fleisch) bald härter und erreichen erst nach etwa 3 Stunden die volle Weichheit und damit Wohlgeschmack und Verdaulichkeit.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Der Inkarnatklee, *A. Trifolium incarnatum*, ist eine einjährige Kleeart, welche zwar nur einen mäßigen Ertrag liefert, für Aufbesserung schlecht durch den Winter gekommener Kleeerfelder sowie in sonst futterarmen Jahrgängen jedoch gute Dienste leistet. Im allgemeinen nimmt der Inkarnatklee mit allen Böden vorlieb; nur sehr strenger, nährarmer, daher kalter Boden, sagt demselben nicht zu. Auf leichtem Sandboden, Kalkboden, in guter Dungkraft stehendem Kiesboden lassen sich mit Inkarnatklee noch gute Erträge erzielen. Die jungen Pflanzen sind gegen starke Frühjahrskälte etwas empfindlich, und leidet der Ertrag dabei insofern, als die Pflanzen bei Eintritt wärmerer Witterung dann rasch in Blüte treten und die Blüthenentwicklung nahezu aufhört. Es ist daher anzuraten, die Aussaat nicht allzu früh vorzunehmen, nicht vor Mitte oder Ende April, und als Schutz für die jungen Kleeerpflanzen Hafer oder italienisches Raigras mit einzusäen. Inkarnatklee gibt in der Regel nur einen Schnitt und verläßt derselbe das Feld so rechtzeitig, daß die Bestellung mit Wintergetreide nicht gehindert wird.

Zu den schlimmsten Feinden der Landwirtschaft gehören die Schnecken; denn diese Tiere verwüsten oft in nassen Jahren die jungen Winterjaaten so sehr, daß dieselben umgeändert werden müssen. Namentlich üben sie in der Nacht und bei feuchten, trüben Tagen ihr Verwüstungsgeschäft aus, während sie am Tage und bei Sonnenschein sich unter der Erde befinden. Eben weil die Schnecken so gefährliche Feinde unserer Kulturpflanzen sind, hat man zur Vertilgung derselben mancherlei Mittel in Vorschlag gebracht. So hat man empfohlen, die von Schnecken heimgesuchten Saatfelder tüchtig zu walzen, und zwar des Morgens vor Sonnenaufgang, oder die Saaten mit einer aus Pottasche und Kalk bereiteten Lauge zu übergießen, oder die Saaten mit Gerste- oder Haferstroh zu überstreuen. Ferner hat man als ein probates Mittel die öftere Bearbeitung, namentlich bei trockener Witterung, kennen gelernt. Solchen Aetern, auf welchen sich die Schnecken gern aufzuhalten pflegen, ist es gut, wenn sie frühzeitig gesät werden, weil die Schnecken erst im Spätherbste ihre Verwüstung beginnen und dann der jungen, also spät gesäten Saat, vor der schon weiter vorgerückteren den Vorzug geben.

Kalkdüngung. Der Kalk ist auf keinen Fall tief einzupflügen, sondern einzukrümern oder auch nur scharf einzueggen. Er soll seine Wirkung in der oberen Schicht des Bodens äußern; durch ein zu tiefes Unterpflügen wird dieses aber zum Teil verhindert. Sehr ratsam ist es, gleichzeitig mit der Kalkdüngung eine Stallmistdüngung zu verabsolgen. Dies darf allerdings nicht in der Weise geschehen, daß man den Kalk vor dem Unterpflügen auf den ausgebreiteten Dünger streut. Der Stallmist muß zunächst untergepflügt werden, und erst, wenn dies geschehen ist, darf man den Kalk austreuen, welcher alsdann, wie schon erwähnt, nur scharf eingeeget oder eingekrümert zu werden braucht. Durch die Kalkbeigabe wird die Wirksamkeit des Stallmistes bedeutend erhöht, da hierdurch die Zersetzung der Stickstoffverbindungen des Stallmistes und ihre Ueberführung in Salpeter in hohem Grade gefördert wird.

Der weiße Senf gedeiht am besten da, wo Kaps oder Rüben pflanzend sein würden, also auf mildem humusreichem, tiefgründigem, kraftvollem Boden. Wo kein Rüben, der ja weniger Ansprüche macht als Kaps, mehr gedeiht, wird auch der Senf keinen befriedigenden Ertrag geben. Besterer wächst noch eher auf schwerem Lehm- als auf leichtem Sandboden oder saurem Boden, Hauptsache bleibt immer die Bodenfruchtbarkeit.

Die Dauer der Keimkraft hält am längsten an bei den Delfrüchten und bei einigen Leguminosen, bei Senf und Gederich z. B. bis zu 20 Jahren, bei Erbsen und Bohnen über 5 Jahre. Weizen blüht trotz bester Aufbewahrung seine Keimkraft mit 10 Jahren vollständig ein; beim Roggen keimen schon im zweiten Jahre kaum noch 50 Prozent der Körner, im dritten Jahr fast gar keine mehr, so daß man immer einjährigen Roggen zur Saat nehmen muß. Von Futterpflanzen wählt man am zweckmäßigsten ein- u. zweijährigen Samen.

Vieh- und Geflügelzucht.

Zähne der Pferde. Den Zähnen der Pferde muß stets Aufmerksamkeit zugewandt werden. Zuweilen beobachtet man bei Pferden ein unregelmäßiges Fressen. Die Tiere kauen nachlässig und würgen die schlecht gemahlene Nahrung herunter oder geben sie nach dem Kauen als Brei wieder von sich, ohne daß der Besitzer einen Grund hierfür zu finden weiß. In den meisten Fällen ist diese Erscheinung auf eine abnorme Zahnbildung zurückzuführen, weshalb man in solchen Fällen in erster Linie die Zähne der Tiere einer näheren Besichtigung unterziehen sollte. Säufling passen nämlich die oberen und unteren Reihen der Backenzähne nicht gehörig aufeinander, und meist steht die obere oder untere Hälfte vor. In einem solchen Falle wird dann beim Kauen der vordere Teil durch den Zahn der entgegengesetzten Kieferreihe nicht ganz angerieben, und es bleibt dann eine kleine Spitze stehen, welche im Laufe der Zeit so lang wird, daß sie das Zahnfleisch des gegenüberliegenden Zahnes trifft und dieses beim Kauen des Futters verwundet, wodurch schließlich Geschwüre entstehen, die den normalen Gebrauch der Kiefer und Zähne beeinträchtigen. Um nun die Pferde wieder in den Stand zu setzen, ordentlich zu kauen, bedarf es nur eines Abfeilens oder Abzwirens der Zahnspitzen, worauf die Geschwüre in den meisten Fällen von selbst wieder abheilen. Dieses Abfeilen ist selbstredend nach Bedarf zu wiederholen.

Daß die Kühe die Milch zurückhalten, hängt nicht von ihrem Willen oder ihrer Laune ab, wie häufig irrigerweise angenommen wird. Es ist wohl zu beachten, daß bei dem Melken nicht allein die Ausleerung des Euters, sondern auch während des Melkens selbst eine weitere Absonderung durch die Milchgänge bezweckt wird. Wenn diese nicht eintritt, so sprechen wir von einem Zurückhalten der Milch. Dasselbe geschieht aber unwillkürlich, und zwar infolge mannigfacher Einwirkungen. Dazu gehören eine nachlässige und verkehrte Behandlung des Euters, ein ungeübtes oder schonungsloses Melken, welches dem Tiere Schmerzen verursacht. Durch solche Schmerzen wird die zweite Phase der Milchabsonderung aufgehoben; die Quelle ist gleichsam verlegt, was man an dem augenblicklichen Zusammenschrumpfen und Schlaffwerden der Zitzen wahrnehmen kann. Wenn trotz Massieren des Euters und anderer Kunstgriffe keine Milch mehr kommen will, so ist das eben ein Anzeichen, daß sich keine mehr bildet. Dagegen ist mit Gewalt am allerwenigsten etwas auszurichten. Es gilt nur, die nachteiligen Einflüsse zu beseitigen, beim Melken mit schonender Sorgfalt und Sachkenntnis vorzugehen und den Tieren eine sanfte und freundliche Behandlung angedeihen zu lassen.

Das Ferkelfressen. Gar oft kommt es vor, daß Schweine die jungen Ferkel auffressen. Gegen diese Untugend der Muttertiere empfehlen manche Tierärzte das Entfernen der Nachgeburt und der kleinen Ferkel und machen den Vorschlag, einem solchen Tiere, bei dem dies schon öfter vorgekommen ist, ein halbes Pfund rohen Speck vorzuwerfen. Das alte Schwein wird ihn sofort verzehren und die Kleinen in Ruhe lassen. Außerdem soll auch das Bestreichen der Ferkel mit warmem Essig oder Brantwein am ganzen Leibe und ebenfalls der Sau am Kopfe und besonders an der Nase von großem Nutzen sein und das Fressen der Jungen verhindern.

Die Hühner müssen Kalk haben. Man verwendet eine niedere, offene Kiste und streut in diese etwa drei Finger hoch Kalkstaub mit Asche oder besser mit Torfmull vermischte. In diesem Staubbade pudeln sich die Hühner sehr gern. Dasselbe schützt gegen Hühnerläuse, Federmilben, Kalkbeine usw. Der äußerst feine Kalkstaub verteilt sich über den ganzen Körper und setzt sich besonders an den Lieblingsplätzen der Milben an der Wurzel der Federn und unter den Beinschuppen fest. Für brütende Tiere darf dieses Staubbad als eine Notwendigkeit betrachtet werden, da sie sonst ihr Ungeziefer sofort auf die Küken übertragen.

Die Diphtherie der Hühner ist eine der schlimmsten Krankheiten und vernichtet oft ganze Hühnerscharen. Diese Krankheit entsteht oft infolge von vernachlässigtem Rasenflusse und erregt Nachen und Aufzucht, deren Schleimhäute Eier absondern, der äußerst ansteckend ist. Gewöhnlich sind die von ihr befallenen Tiere äußerst heiß anzufühlen, schnappen beständig nach Luft u.

gehren sehr schnell ab. Tritt vollends aus den Augen eine eitrige Flüssigkeit oder aus den Nasenlöchern gar Blut und droht den Tieren Erstickung, so ist sofortige Tötung das einzige Mittel, sich vor weiterem Schaden zu bewahren; denn unter hundert Fällen wird kaum einer eine Besserung aufweisen; auch ist es angezeigt, mit Karbolsäure den Infektionsort solcher Tiere zu desinfizieren und ihn längere Zeit dem Luftzuge auszusetzen. Augenkrankheiten sind immer bösartiger Natur; die davon befallenen Tiere werden am besten beizeiten geschlachtet.

Achtung beim Pferdefüttern.

Zur Ernährung der Pferde in dieser futterarmen Zeit weist die Pferdeschutzvereinigung über ganz Deutschland, E. W., Berlin W. 62, darauf hin, daß es sich empfiehlt, vor Verabfolgung des Futters zu tränken, das Futter selbst aber nicht naß, sondern nur leicht angefeuchtet zu geben. Es ist falsch, das beste Futter morgens vor der Arbeit zu geben, da dies zum großen Teil verloren geht. Zwei Drittel des zuständigen Kraftfutters sollte man abends nach vollendeter Arbeit aufschütten, da es in der längeren Nachtruhe am besten ausgenutzt wird.

Milchwirtschaft.

Die Milchergiebigkeit frischmilchiger Kühe kann durch schlechtes Ausmelken dauernd geschädigt und herabgesetzt werden. Läßt man das Kalb saugen, was in einigen Gegenden noch Sitte ist, so muß durch regelmäßiges Nachmelken für vollständige und gründliche Entleerung des Euters gesorgt werden. Der Eigentümer soll das Melken nur von sehr zuverlässigen Leuten besorgen lassen. Da gutes Melken aber eine Arbeit ist, welche Kraft und Ausdauer verlangt, so weise man auch nicht mehr Tiere einer Person zu, als der Leistungsfähigkeit derselben entspricht.

Milch prüfen. Will man prüfen, ob Milch frisch ist, was in der Säuglingsernährung wichtig ist, so kann man sich manchmal weder auf ihren Geruch noch auf ihren Geschmack verlassen. Ein gutes Milchsäuremittel aber ist rotes oder blaues Lackmuspapier, welches sich beim Eintauchen in frische Milch kaum verändert. Gute Milch darf blaues Lackmuspapier nicht rot und rotes nicht stark blau färbten. Bittere Milch ist eine Erkennung, die man vielfach bei altmelkenden Kühen findet. Diese Milch muß von der Milch der andern Kühe getrennt gehalten werden, da die Milch einer Kuh das ganze Gemisch verderben kann. Merkt man dem Gesamtgemisch etwas von Bitterkeit an, so muß man genau prüfen, ob sie von einer bestimmten Kuh herkommt oder nicht. Ist dies nicht der Fall, so muß man die Ursache an anderer Stelle suchen.

Obst- und Gartenbau.

Die deutsche Obst- und Gartenbau-Gesellschaft gibt folgende beherzigenswerte Winke: Wie säe und pflanze ich? Sae und pflanze möglichst in frisch gegrabenes Land. Sae in Reihen zur leichteren Verteilung des Unkrautes. Mache das Pflanzloch so tief, daß die Wurzeln, ohne geknickt zu werden, senkrecht in die Erde kommen. Nach dem Pflanzen gut angießen. Beachte besonders: 1. Kartoffeln legt man in Reihen, 50 Zentimeter voneinander entfernt. Man legt sie einzeln in Abständen von 40 Zentimeter und 10 Zentimeter tief in die Erde. Wenn das Kraut handhoch ist, werden sie gehackt, 2-3 Wochen später gehäufelt. Lege Frühkartoffeln, wenn du Saatgut hast. 2. und 3. Buschbohnen legt man zu je 4-5 in 50 Zentimeter von einander entfernten Reihen, in Abständen von 40 Zentimeter, 5 Zentimeter tief und bedeckt sie mit Erde. Wenn sie ausgetrieben und die ersten beiden Blätter entwickelt haben, werden sie gehackt, später etwas angehäufelt. Ein zweiter Satz wird Mitte Juni gelegt. 4. Erbsen werden in 60-80 Zentimeter voneinander entfernte Reihen einzeln, im Abstand von 3 Zentimeter 3-4 Zentimeter tief gelegt und mit Erde bedeckt. Später anhäufeln, 4 Wochen nach der Aussaat eine zweite. Zwischenräume mit Salat bepflanzen. Beim Keimen der Erbsen ist auf die Sperlinge zu achten, da diese mit Vorliebe die jungen Triebe der Erbsen herauszuwickeln versuchen. 5. und 6. Mohrrüben und Karotten werden am besten in Rillen auf ein 120 Meter breites Beet gesät, 6 Rillen höchstens 1 Stm. tief, nicht zu dicht. Günstig jäten u. hacken.

Eine zweite Aussaat für den Winter Anfang Juli. Nach der Aussaat mit Erde schließen und fest andrücken. 7. Rote Rüben. Aussaat in 25 Stm. voneinander entfernte Reihen, sehr dünn und fest andrücken. 8. Kohlrabi werden im Abstand von 20 Stm. in 20 Stm. voneinander entfernten Reihen gepflanzt. 9. Kohlrüben pflanzt man auf die ersten abgeernteten Kartoffelfelder im Abstand von 30 Stm. 10., 11. u. 12. Weißkohl, Rotkohl und Wirsingkohl sind in Abständen von 40 Zentimeter zu pflanzen, später etwas anzuhäufeln. 13. Grünkohl wird auf abgeerntete Beete in 40 Stm. Entfernung gepflanzt. 14. Salat pflanzt man am besten als Zwischenkultur von Erbsen u. Kohl und an den Rändern der Beete. 15. Zwiebeln sät man in 1 Zentimeter tiefe Rillen von 15 Zentimeter Abstand und deckt diese mit Boden an. 16. Petersilienwurzeln werden recht dünn in flachen Rillen mit einem Abstand von 20 Zentimeter und höchstens 1/2 Zentimeter tief ausgesät.

Wie pflege ich mein Gemüse? Durch fleißiges Bedecken, rechtzeitige und fortlaufende Ausrottung des Unkrautes. Durch Vertilgung des Ungeziefers, besonders der Eier und Raupen des Kohlweißlings, durch Entfernen kranker und verküppelter Pflanzen, welche sofort entfernt werden müssen. Gieße bei trockener Witterung reichlich; im Frühsommer nur morgens, später, wenn die Nächte wärmer sind, am Abend. Mit der Aussaat von Rettig, Radies, Bohnenkraut und anderen Küchenkräutern kann man freibleibende Stellen ausnützen. Wer schon Erfahrungen im Gemüsebau besitzt und Zeit hat, kann sich auch mit dem Anbau von Blumenkohl, Rosenkohl, Sellerie, Porree, Gurken und anderen befassen. Wer über irgend welche Maßnahmen im Zweifel ist, frage einen Fachmann. Er wird gerne unentgeltlich Rat erteilen.

Fruchfolge im Gemüsegarten.

Jetzt wo es darauf ankommt, aus unseren Gemüsegärten möglichst hohe Erträge herauszuwirtschaften sollte von den Gartenbesitzern unter allen Umständen, genau wie dies beim Ackerbau auch der Fall ist, auf eine rationelle Fruchtfolge Bedacht genommen werden und zwar nicht nur in Bezug auf Düngung, sondern auch in Bezug auf Bodenlockerung. Am vorteilhaftesten ist es, im Herbst ein Drittel des Gartens umzugraben und stark zu düngen, da die Gemüsepflanzungen in ihren Nahrungsansprüchen in drei Gruppen zerfallen. In das zuerst zum Umgraben u. Düngen kommende Stück werden dann im Frühjahr alle stark zehrenden Pflanzen, so fast alle Kohlsorten, besonders Blumen- und Sprosskohl, Salat, Sellerie, Porree, Spinat, Kürbisse, Gurken usw. angebaut. Im Herbst 1917 würde dann ein zweites Drittel des Gartens umgegraben und stark gedüngt auf welches dann im Frühjahr 1918 die vorstehend erwähnten Pflanzen zu stehen kämen, während auf dem im Herbst 1916 gedüngten Gartenteil im Frühjahr 1918 alle Wurzel- und Knollengewächse (mit Ausnahme von Sellerie), Zwiebeln, Stangenbohnen und alle Samen-träger zu stehen kommen. Auf den jeweils am wenigsten gedüngten Teil oder technisch ausgedrückt in dritte Tracht kommen Buschbohnen, Erbsen, Mai- und Herbstrüben usw. zu stehen. Bei solchem systematischen Vorgehen werden die Ertragnisse des Gemüsegartens nichts zu wünschen übrig lassen.

Bienenzucht.

Pflege der Bienen im ersten Frühlinge. Die Pflege der Bienen im ersten Frühlinge ist von großer Bedeutung, weil davon mehr oder weniger der Erfolg des Sommers abhängt. Sobald die Königin mit der Eiablage beginnt, ist für Futter, Wärme und genügende Ruhe zu sorgen. Fehlt es an Futter, so muß es dargereicht werden. Mit Vorliebe bedienen sich dabei viele Bienenzüchter der Trockenfütterung. Sie füllen einen passenden Topf mit gutem Zucker, feuchten ihn nur ganz wenig an und setzen ihn umgekehrt auf das Zapfenloch des Korbes oder auf das Loch des Deckbretchens. Dann wird der Rand mit Lehmbrei fest verschmiert und darauf die wärmende Hülle wieder angebracht. Aus dem Stockinnern steigt nun Wärme u. Wasserdunst in den Gafen und macht den Zucker für die Bienen mundgerecht. Auf diese Weise wird das Volk nur wenig gestört, was allein schon ein großer Vorteil ist.

Der Stellen der Bienen soll geschehen, ehe die Nacht und damit der Flug beginnt. Bienen,

die sich einmal eingeflogen haben, können während der Flugzeit im alten Flugkreis nicht ohne Weiteres auf einen neuen Platz gebracht werden, weil sie zum großen Teile auf ihren früheren Platz zurückgehen, u. umkommen. Muß man später Völker umstellen, so bringe man sie mindestens 1/4 Stunden aus ihrem Flugkreise heraus. Später können sie dann an dem neu bestimmten Platz gebracht werden.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Feinde der Weinberge. Bekämpfung der Reblaus. Die Schwierigkeiten in der Bekämpfung der Reblaus sind groß, weil das Tier an der Wurzel lebt, also nur schlecht gefast werden kann. Scharfe Mittel, welche die Tiere sicher töten, beschädigen die Wurzel, u. solche, die von den Wurzeln ertragen werden, fügen den Rebläusen nicht viel Schaden zu. Die Hauptbekämpfung ist in Deutschland zur Zeit wohl folgendes: Wird ein Reblausherd festgestellt, so erfolgt zunächst eine vorläufige Desinfektion durch Ueberbrausen des Bodens und aller verletzten Stöcke mit Petroleum oder Kreolinseifenwasser. Dann wird der Herd, sowie eine Sicherheitszone nicht verletzten Weinbergs durch Umzäunung abgeperrt.

Aromatische Schwefelschnitten werden zwar hier und da noch in Kleinbetrieben gebraucht, doch ist ihre Anwendung im allgemeinen nicht mehr üblich und auch nicht zu empfehlen. Ihre Wirkung ist im Verhältnis zum reinen Schwefel zu gering. Die Anwendung aromatischer Schwefelschnitten hat nur bei solchen Weinen Sinn, die kein Bukett besitzen, sie erhalten durch die aromatischen Schwefelschnitten doch wenigstens eine Art Bukett. Bei der Verbrennung des Schwefels verflüchtigen sich die ätherischen Öle, die in derartigen aromatischen Stoffen enthalten sind. Das Gas füllt sich mit ihren Dämpfen und diese geben dem Weine dann einen angenehmen Geruch und Geschmack. Als derartige Gewürze kommen Zimmt, Gewürznelken, Thymianblüten, Weidenblüten und ähnliche Duftspender in Betracht.

Hauswirtschaft.

Das Reinigen der Kofshaare geschieht ohne große Mühe, wenn man sie in ein Waschfaß legt, mehrere Male kochendes Wasser darüber gießt, das Faß mit einem recht dichten Tuch oder passenden Deckel bedeckt und sie eine Stunde in dem Dampf stehen läßt. Dann läßt man das Wasser ablaufen, übergießt die Kofshaare recht reichlich mit kochendem Seifenwasser und deckt sie wieder recht sorgfältig zu. Ist das Wasser etwas abgekühlt, so drückt und reibt man die Kofshaare gut aus, gießt das Seifenwasser ab, legt die Kofshaare wieder in das Faß, übergießt sie wieder mit kochendem Wasser, rührt sie mit einem Stod tüchtig gut um, läßt sie abermals eine Stunde stehen und spült sie nochmals mit kochendem Wasser ab. Dann legt man sie zum Trocknen auf große Tücher in die Sonne oder in die Nähe eines warmen Ofens. Nach dem Trocknen werden sie aufgezipst. Man wende nie kaltes Wasser an, das Kofshaar verliert dadurch seine krause Beschaffenheit.

Fleckenflecke beseitigt man durch Sauerfleesalz, indem man erst die fleckigen Stellen mit Wasser anfeuchtet, dann ein wenig von dem Salze auf den Fleck reibt, wenn es starkes Zeug ist, und nachher mit Wasser ausspült. Bei feinen Stoffen, wie Mousselin, Spitzen und dergl. darf man nicht reiben, sondern läßt es bloß einige Augenblicke darauf und spült es sogleich wieder aus, da das Salz leicht ein Loch in die Stoffe frißt. Vor Anwendung des Sauerfleesalzes muß jedoch alle Soda oder Seife mittels warmen Wassers aus dem Zeug entfernt werden, da das Alkalisalz sonst unwirksam ist.

Gesundheitspflege.

Ein gutes Desinfektionsmittel für Krankenzimmer ist folgendes: In ein Gefäß (Topf oder Krug) gießt man 1 Liter kochendes Wasser, verbinde einen Teelöffel voll Terpentinöl damit durch Hineinträufeln, und der schönste Lannengeruch durchströmt das Zimmer. Bei Brustkranken ist die Wirkung überraschend günstig. Dabei ist das Mittel sehr billig, da eine Quantität Terpentinöl für 30 Wsg. die ganze Woche hindurch ausreicht.

Mittel gegen Verbrennung. Als erstes, welches zur Hand ist, empfehlen sich kalte Umschläge oder Eintauchen, wenn es möglich ist für den

verbrannten Körperteil, in kaltes Wasser, weiter hat dann gute Wirkung Auflegen der geriebenen Masse roher Kartoffeln oder gar zerquetschter fauler Äpfel, wenn sie vorhanden sind. Als ein anderes wirksames Mittel wird empfohlen Bierhefe mit Essig vermischt auflegen, ebenso Leinöl einzureiben, oder die Anwendung einer Salbe, hergestellt aus Baum- oder Rohnöl mit Eiweiß. Das beste Mittel aber ist ein antiseptisches Streupulver, Orthoformpulver, das in jeder Apotheke erhältlich. Man zerstreut dasselbe dick auf die Brandwunde und bindet darüber Verbandwatte. Dies ist die einfachste und sicherste Maßnahme, weil schmerzstillend und ohne Eiterung heilend, wenn sofort angewendet.

Salbe gegen Brandwunden. 8 Gramm Backs werden mit 70 Gramm Leinöl zusammen geschmolzen; ist die Masse erkaltet, rührt man ein Eiweiß hinein.

Der praktische Schrebergärtner.

Eingäumen der Gärten. Soll ein Garten seinen Namen verdienen, so muß er in sich abgeschlossen sein. Je kleiner nun ein Garten ist, um so schwerer wird es, ihn abzuschließen. Mauern und Zäune kommen nicht in Betracht, da sie zu viel Platz einnehmen und vor allem Licht und Luft nehmen. Am besten bewährt hat sich nach meinen Erfahrungen das Drahtgesecht, welches an starken Pfählen befestigt wird. Dieses Drahtgesecht ist so dicht, daß es alle Tiere, auch Hühner und wilde Kaninchen, abhält. Je mehr man sich vom Nachbarn abschließen will, um so enger muß das Netz, das Drahtgesecht, sein. Hat man gute Nachbarn, so kann man das Drahtgesecht auch besparen und dadurch Raum gewinnen. Zur Bepflanzung eignen sich Erbsen, halbhohle Bohnen, Tomaten, Kapuziner (Kapern) Beerensträucher aller Art sowie Rosen. Durch eine solche Bepflanzung erhöht man die Fruchtbarkeit des Gartens. Im Frühling kann die Sonne und das Licht ungehindert durch, und im Sommer ist auch eine leichte Beschattung nur nützlich. Die Pflanzen, welche an diesen lustigen Wänden gepflanzt werden, müssen immer fest angebunden sein, damit sie nicht unordentlich wirken und die anliegenden Felder nicht bedecken. Den Nachbarn gegenüber darf man nicht zu kritisch sein. Pflückt mal ein Kind eine Beere, so denke man, das ist Kinderart, und schlage keinen Lärm. In Gärten läßt sich alles viel leichter ordnen.

Gefülltblühender Mohn. Die gefülltblühenden Mohnsorten, wie Garten- oder Feder-mohn, Pannonmohn u. a. m. zählen zu den härteren und zugleich prächtigsten Sommerblumen. Die Blumen sind groß, gefüllt, die Färbungen sind auffallend bunt, und die Blumen sitzen an den Spitzen der etwa 1 Meter hohen Pflanze, so daß ein Mohnbeet in voller Blüte prachtvoll aussieht. Aber diese Pracht dauert beim Mohn nicht lange, und nach dem Verblühen verliert die Pflanze nach und nach ihre Belaubung, nimmt eine bräunliche Färbung an, wird dürr und trocken wie Holz, ist dann keine Zierde mehr für den Garten. Soweit braucht man es aber nicht kommen zu lassen. Man kann die Mohnpflanzen nach ihrem Verblühen entfernen, das betreffende Beet umgraben und mit anderen Blumen bepflanzen, und sein es auch solche, die im nächsten Jahre erst blühen, wie z. B. Sämlinge von perennierenden Gewächsen. Das Beet wird so immer noch hübsch aussehen. Der Mohn ist im zeitigen Frühjahr und recht dünn auszusäen. Stehen die Pflanzen zu dicht, so sind sie sofort auf ca. 15.—30 Zentimeter Entfernung zu verziehen.

5 Pflanzt beizzeiten Frühgemüse, besonders Rhabarber.

Die Gemüsezüchter sollten bestrebt sein, recht frühzeitige Gemüse zu ziehen und auf den Markt zu bringen, da zu Ende des Winters und im Vorfrühjahr fast immer großer Gemüsemangel sich bemerkbar macht, der während des Krieges durch das Fehlen der Einfuhr noch erhöht wird. Eine sehr frühe Gemüseernte kann man am besten erzielen, durch die Treiberei. Dieselbe ist im allgemeinen mit Schwierigkeiten verbunden, doch gibt es auch einige Gemüse, die ohne große Mühe Früchte bringen. So läßt sich beispielsweise der Rhabarber, eines unserer gesündesten Nah-

rungsmittel leicht treiben. Der Rhabarber ist eine Dauerpflanze, der einen stark verdickten Wurzelstock besitzt; dieser kräftige Wurzelstock befähigt die Pflanze, große Mengen der für ihr Wachstum erforderlichen Nahrung aufzuspeichern. Bei dieser Treiberei unterscheidet man zwei Verfahren: Treiberei von ausgegrabenen Stauden und diejenige von solchen Pflanzen, die noch im Lande stehen.

Wer das erste Verfahren einschlagen will, hat für geeignete Unterkunftsräume der treibenden Wurzelstöcke zu sorgen. Im Spätherbst, wie auch bei milder Witterung während des Winters, sind die Pflanzen vorsichtig auszugraben und in wärmeren dunklen Schuppen, Ställen oder auch unter Gestellen der Gewächshäuser unterzubringen. Die Rhabarberstöcke werden in Sand nebeneinander gestellt, mäßig feucht gehalten und mit Laub bedeckt. Sind nur kalte Räume vorhanden, so sind zur Erzeugung einer höheren Wärme die Pflanzen mit einer etwa 30 Zentimeter hohen Düngerschicht zu umgeben. So behandelte Pflanzen werden schon nach kurzer Zeit Stiele treiben, die nach einigen Wochen geerntet werden können. Um in der Ernte zu bleiben, stellt man alle zwei bis drei Wochen neue Pflanzen zum Treiben ein. Das andere Verfahren besteht darin, daß man die im Freien festgewurzelten Pflanzen mit einem Holzlasten von etwa 1,50 Meter Breite und 80—90 Ztm. Höhe umgibt, welcher oben mit losen Brettern zu belegen ist. Die Erde wird etwas von den Wurzeln der Stauden befreit und an ihre Stelle Dünger aufgelegt. Die Wände des Kastens, wie auch die aufliegenden Bretter, erhalten zwecks Erzeugung einer höheren Wärme einen Mistbelag; von Zeit zu Zeit sind jedoch die Bretter wegen Luftzufuhr zu verschieben. Gleiche Erfolge werden erzielt, wenn man über einzelnstehende Pflanzen ein bodenloses Fach aufstellt. Bei rauhem Wetter ist die obere Öffnung mit Brettern zu bedecken, bei mildem Wetter sind dieselben wegzunehmen. Auf diese Weise behandelte Rhabarberpflanzen erbringen oft schon im Winter eine Ernte; auch liefern sie dickere Stangen als ausgegrabene Stöcke. Eine frühere Ernte erzielt man auch bei im Freien stehenden Stöcken, wenn man die Pflanzen samt den Wurzeln mit Pferdemist bedeckt, der bei der warmen Frühlingssonne von den Herzen der Stauden zu entfernen ist, bei drohender Frostgefahr aber wieder über die Pflanzen zu ziehen ist. Nur altes, träftige und in gutem Wachstum stehenden Stauden sind zur Treiberei geeignet; diese sind schon im Herbst mit Dünger zu umgeben, damit der Boden nicht einfriert. — Stauden aus ungefrorenem Lande sind besser treibfähig. Die verbesserte Viktorialorte ist am besten treibfähig und auch am wohlgeschmecktesten.

Für die Küche.

Kartoffeln in der Schale. Ueber den tatsächlichen Erfolg und die Erfahrungen, die die Stadt Wilmersdorf mit dem Verbot des Kochens geschälter Kartoffeln in den Gastwirtschaften erzielt hat, wird der Volkswirtschaftlichen Abteilung des Kriegsernährungsamtes folgendes berichtet: Die Anordnung der Stadt Berlin-Wilmersdorf vom 9. November 1916, wonach in Schank- und Speisebetrieben zubereitete Kartoffeln zum Verzehr nur in der Schale (als Pellkartoffeln oder nach dem Kochen geschält) abgegeben werden dürfen, hat nach einer Umfrage bei den größeren Betrieben zu einer tatsächlichen Ersparnis im Kartoffelverbrauch geführt. Der Umstand, daß ein Teil der befragten Betriebe sich gegenteilig ausgesprochen hat, kann die Tatsache nicht umstoßen. Während ein Teil der Befragten die Ersparnis ohne weiteres zugegeben hat, hat der andere Teil sie mit verschiedener Begründung in Abrede gestellt. So ist von dieser Seite behauptet worden, daß die mit der Schale gekochten Kartoffeln von den Gästen aus dem Grunde nicht gern gegessen werden, weil sie trockener sind und eine größere Fettmenge beanspruchen als Salzkartoffeln. Ebenso soll die beim Schälen in gekochtem Zustande eintretende Ersparnis dadurch ausgeglichen werden, daß beim Entfernen der schlechten Teile im gekochten Zustande mehr Verlust entsteht, als wenn dies im rohen Zustande geschieht. Uns erscheint für die abfälligen Urteile der Umstand maßgebend gewesen zu sein, daß die Gäste die

Salzkartoffeln bevorzugen, was aber wohl in der Hauptsache auf die hier herrschende Gewohnheit u. Bequemlichkeit zurückzuführen ist.

Kurzer Getreide-Wochenbericht der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 6. bis 12. Februar 1917.

Vom 10. Februar dürfen die Kartoffelerzeuger bis zum 20. Juli auf den Tag und Kopf nur noch 1 Pfund Kartoffeln ihrer Ernte für sich und für jeden Angehörigen ihrer Wirtschaft verwenden. Für die übrige Bevölkerung wird der Tageskopfsatz bis zum 20. Juli auf höchstens $\frac{3}{4}$ Pfund festgesetzt. Die für die menschliche Ernährung nicht geeigneten Kartoffeln dürfen künftig nur noch mit Erlaubnis des Kommunalverbandes an Schweine und Federvieh verfüttert werden. Durch Anordnung der preussischen Landeszentralbehörden ist für den preussischen Staat als besondere Vermittlungsstelle zwischen der Reichszuckerstelle und den Kommunalverbänden ein Landeszuckeramt in Berlin errichtet. Bienenbesitzer, die 1916 keinen steuerfreien, mit Sand vermischten Zucker zur Bienenfütterung bezogen haben, und diesen zur Notfütterung im Frühjahr erhalten wollen, müssen sofort bei ihrem zuständigen Zollamte den Antrag auf Ausstellung eines Verechtigungscheines stellen u. diesen Schein umgehend an die in Frage kommende Bienenwirtschaftliche Provinzial- bezw. Landesstelle einreichen. Alle Landwirte, welche an die Kommissionäre des Kriegsaussschusses für Getreide u. Fette im vergangenen Jahre Vorräte wie Raps und Rüben geliefert haben, fragen in steigender Erregung: wo bleiben die Deckungen? Es ist unverantwortlich, daß auf der einen Seite die Landwirte durch Versprechungen zum Anbau von Vorräten aufgemuntert werden. An verantwortlicher Stelle wird man sich dann nicht mehr wundern dürfen, daß auf diese Weise die Produktion untergraben wird. Zur Strohausschließung in der eigenen Wirtschaft hat der Viehhandelsverband in Danzig den westpreussischen Landwirten 50 000 Mark aus seinen Ueberschüssen zur Verfügung gestellt. In Württemberg ist der Preis für Verarbeitungsmilch beim Verkauf durch den Erzeuger auf 21 Pf. für den Liter oder das Kilogramm festgesetzt. In Baden beträgt der Höchstpreis für Hühnererier beim Verkauf durch den Geflügelhalter 22 Pf. u. beim Weiterverkauf an den Verbraucher 26 Pf. für das Stück. In Unterelsaß ist der Höchstpreis für Hühnererier beim Verkauf durch den Erzeuger auf 30 Pf. und beim Verkauf an den Verbraucher auf 35 Pfennig festgesetzt.

Auf dem inländischen Markt war einiges Geschäft in Saathäfer zu verzeichnen. Die Versorgung ist hierin zu mäßigen Preisen als ziemlich abgeschlossen zu betrachten, während das Geschäft in Saatgerste noch unentwickelt ist. In Industrie-häfer hält die Zurückhaltung weiter an und die Umsätze sind, da von beiden Seiten Zurückhaltung geübt wird, nur gering. In Sämereien sind die Angebote nicht größer geworden. Besonders Klee-saaten sind noch wenig im Markte. Man erwartet aber demnächst eine Änderung, sobald das Dreschen weiter vorgeschritten sein wird. Umsätze entwickelten sich lediglich in Serradella, die ziemlich reichlich und in befriedigenden Qualitäten angeboten ist. Das Geschäft in Saatlupinen ist dagegen noch beschränkt, da die Bestimmungen noch Unklarheiten aufweisen und die hohen Richtpreise die Käufer abschrecken. Sehr knapp sind Rüben- und Möhremsamen. Am Futtermittelmarkt halten sich die Zufuhren in Raufutter in den engsten Grenzen, so daß besonders in Neu die Nachfrage das Angebot erheblich übersteigt. Wegen des Frostes sind auch Zufuhren von Futterrüben kaum möglich.

Heu Klee oder Wiesen und Heublumen (Abfälle) laufen waggonweise, Auch mahlen diese und ähnliche Produkte i. Lohn zu Futter-mehl. Hst. Marmormehl (ca. 95 % feinst. Rast), Hst. M. 2,30. Graf und Co. Dampf-mühle, Auerbach Dessen. 1