

卷之三

Af Durazzo
der engl.

Deutschischer Landwirt



auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weiteste Verbreitung.

Brauburg: Bierbrauerei, G.m.b.H.

Landwirtschaftliches Wochenblatt
Beilage zum „Kassauer Bote.“

Erscheint Mittwochs.
Abonnements-Postpreis 50 Pf.
Anzeigenpreis 20 Pf.
die Zeile.
Secundar. Redakteur: Dr. W. Sieber

Bocanero. Rebatiente: abr. 48. Gibon

Nr. 6.

Limburg a. d. Lahn, 15. Februa

1917.

Bleich-Zichorie oder Schilfzore= Gemüse

von Emil Gienapp, Hamburg

Obwohl in Frankreich und Belgien seit langem ein wertvolles Koch- und Salatgemüse geschägt und insbesondere in der Umgegend von Brüssel in ausgedehnten feldbaumöglichen 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 bedienten sich ihrer zur Herstellung aparter Gemüsegerichte. Wegen ihrer vorzüglichen Küchenwirtschaftlichen und gesundheitlich beförmlichen guten Eigenschaften verdient es aber diese Gemüsefrucht mehr wie bisher zu einem ständigen Haßgericht und zu einem wichtigen Verbrauchsgegenstand 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 Haßfrau in Stadt u. Land die über einen Garten verfügt, um die größere volkstümliche Verbreitung und speisewirtschaftliche Nutzung des Schilfregemüses verdient machen.

Bie alle anderen Bichorienturzeln, so will auch die hier in Rede stehende Sorte „Witloef“ zum guten Gedeihen eine tiefgelockerten, mit Rährstoffen reich versehenen, weder zu lehmigen noch zu großer Käse 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 durch bodenwirtschaftlicher Beschaffenheit nach überhaupt nur für Gemüsebau eignet. Die Aussaat erfolgt im April in Reihen von etwa 20 Centimeter Abstand, wobei der ziemlich feine Same nur leicht mit Erde bedeckt werden darf und so dünn gefügt werden muß, daß die auskommenden Pfünzlinge einen gegenseitigen Abstand von circa 10 Centimeter haben. Kommen sie dichter auf, so müssen sie auf diese Weite verzogen werden, da sie sich sonst nicht genügend entwickeln können. Der Arbeit des Betriebs muß sogleich ein tüchtiges Begießen mit der Brause folgen, damit die entstandenen Löcher sich wieder mit Erde füllen und die stehengebliebenen Pfünzlinge wieder einen festen Halt bekommen, eingeschlämmt werden und nicht vertrocknen. Im Laufe des Sommers ist der Kulturplatz durch häufiges Behaden untautrein zu halten und bei eintretender Dürre ausreichend zu bewässern. Bis zum Herbst entwideln die Pflanzen 25 bis 40 Centimeter lange, tübenartig verdicke Wurzeln von gelblich weißer Farbe und weichem Fleische. Unter Anwendung eines Treibverfahrens liefern

diese im folgenden Winter durch die austreibenden Blätter das Schidoregmüse, das küchenwirtschaftlich 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 Spätherbst nach eingetretener Vollreife aus dem Boden genommen und nach Befestigung des inzwischen schon mehr oder weniger abgefallenen Krautes, wobei die Krone als Lünnstige Blätterzeugerin natürlich sorgfältig zu schonen ist, bis zum Beginn des Treibverfahrens in einem frostfreien Einschlag gebracht. Für den eigenen Haushalt sieht man dann von Zeit zu Zeit eine Anzahl Wurzeln unter Verwendung einer feingesiebten, leichten Erde in sehr hohe Kisten oder Kübel, daß die Wurzelkrone circa 30 Zentimeter hoch mit Erde bedeckt ist. Die bepflanzten Behälter werden an einem warmeren 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 zusammenhängen u. andererseits von zarter Farbe und weicher Beschaffenheit bleiben. Je nach der Wärmeeinwirkung beansprucht der Treibprozeß bis zum schnittreifen Verbrauch der Blattköpfe 4—6 Wochen. Hiernach hat man es also ganz in der Hand, den wirtschaftlichen Bedarf genau zu regulieren. Steht ein Mistbeet, oder besser noch ein heizbares Glashaus zur Verfügung, so gestaltet sich das Treibverfahren natürlich erheblich schneller und einfacher. In das Mistbeet werden die Wurzelschichtweise eingesetzt, in der angegebenen Weise mit Erde bedeckt und das Ganze mit einer dicken Schicht Pferdedünger zugesetzt. Zur besseren Bindung und Wirkung der Düngewärme wird dieser selbst mit Brettern oder auch nur mit geradlaut hand liegendem Gartenabbaum vom Luftwechsel abgeschlossen. In einem heizbaren Glashaus geben unter der Stelllage hergerichtete fastenartige Verschläge einträgliche Kulturstützen für Bleichzidoriens-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 Standplatz der Zidorienvitrine ähnlich wie beim Treiben von Rhabarber u. Spargel, zunächst mit einer 30 Ztm. hohen Erdschicht zu bedecken und hierüber eine 50—60 Ztm. hohe Schicht Pferdedünger zu bringen. Wo es jedoch an Pferdedünger fehlt oder späterhin keine düngewirtschaftliche Verwendung für ihn ist, haben sich auch über den Standplatz erbaute, mit einer Kanalheizung als Wärmequelle ausgestattete flache Holzhäuschen als zweckmäßige Einrichtungen erwiesen. Wo heizbare Mistbeetkästen zur Verfü-

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

Um den von Natur etwas bitteren, keineswegs aber unangenehmen Geschmack der Bleichzichorie zu beseitigen, ist eine sachgemäße und sorgsame Zubereitung notwendig. Die zur Verwendung kommenden Zichoriensäcke sjzv. Blätter müssen vor allem trocken und vor jeder inneren und äußeren Fäulnisbildung frei sein. Ferner muß der verhärtete Teil der Breitseite, der in erster Linie der Träger von unliebsamen Bitterstoffen ist, ganz herausgeschnitten werden. Beim Kochen sind nur irgendeine Löffel und Holz- oder Hornlöffel zu benützen, denn irgendwelche Berührungen mit metallischen Gegenständen während des Kochvorganges verträgt dieses 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 Geschmackes notwendig ist, zum Schaden der Schädhaftigkeit und der Nährwirkung dieses Gemüses geschieht.")

Einen weiteren jaßbaren Bichorienhalat für die Winterküche gewinnt man durch Antreiben der Wurzeln des Barbe de Capucin. Die wie bei den 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

Wilderin lagt sich der namentlich in den 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 Buder 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 Schmackhaftigkeit des Schifore-Gemüse bei, kann aber in diesen Kriegszeiten nur eine ganz beschränkte Verwendung finden. Aus diesem Grunde ist denn auch die landwirtschaftliche Praxis dieses Gemüses nicht nur entsprechend der Größe des Geldbeutels, sonder auch danach verschieden ob man es für sich allein mit Milch, Sahne, Zitronensaft oder Eiern antreibt, als salat- oder spinatartige Gerichte, mit Salatzwürzeln (Rote Beete) oder Sellerie zubereitet oder insbesondere in der Hausmannsküche als Kochgemüse mit Stedrüben, Weißkohl und Kartoffeln verarbeitet. Über 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 Vollentwicklung eine ausgezeichnete Salatspeise liefern. Die auf diese Weise eingelagerten Wurzeln sind monatelang pflichtbar 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 Stedrüben und meine diesbezüglichen Erfahrungen als Arzt, speziell in der Ernährungsfrage dieses Gelegens, lassen es mir als Pflicht erscheinen, diese Zeilen zu schreiben, um unter Umständen damit einer rationelleren Ausnützung der Nährmittel beizutragen.

Die folgende kurze Erzählung wird zeigen, daß der Satz, wir brauchen zur Ernährung Eiweiß, Kohlehydrate und Fette, mindestens in dieser Formung nicht zutreffend 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 überwiegend, daß man sie mit nach elsassischer Art hergestellten Speisen versorge, nicht, wie sie sagten, nach norddeutscher Art. Eine Schwester wurde deshalb in Straßburg i. G. eigens ausgebildet, und im Herbst begann man mit der Einführung der elssässischen 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 festgestellt hatten. 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 Kettensieb „geschrämt“ hat. Um die Sache in beweisender Form, in einer Art Versuch mit einer großen Anzahl Menschen, festzustellen, ließ ich eine große Menge des sogen. Lahmann'schen 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 Meß zugestellt. Veröffentlicht ist sie meines Wissens nicht.

Aus dem Angeführten ergibt sich, daß bei gleicher Verarbeitung von Nahrungsmitteln die Zubereitung ausschlaggebend ist für die Ausnützung durch den Körper. Die unrichtige Form dieser Zubereitung aber durch Auslängen der Nährsalze ist gerade in den Gebieten, die kürzlich in der Nahrungsfrage Abgeordnete zu Ew. Exzellenz schickten, sehr gebräuchlich. Verbreitet aber ist noch die Gewohnheit, pflanzliche Nahrungsmittel, besonders Kohlarten, 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. Das Sauerkraut, um leicht verdaulich zu sein, wenigstens 5 Stunden, Stedrüben wenigstens 3 Stunden kochen müssen, wollen die Arbeiterfrauen nicht einsehen. Der Wohlgeschmack, der damit erhöht wird, spielt keine Rolle. Wohl aber flagen manche, daß Stedrüben schlecht beförmlich seien, nicht gut schmecken u. a. m. Es ist das natürlich, wenn man die Rüben nur 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen läßt. Die Stedrüben 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 Inkarnatflee. A. Trifolium incarnatum, ist eine einjährige Kleieart, welche zwar nur einen mäßigen Ertrag liefert, für Aufbesserung schlecht durch den Winter gekommenen Rotfleeselader sowie in sonst futterarmen Jahrgängen jedoch gute Dienste leistet. Im allgemeinen nimmt der Inkarnatflee mit allen Böden vorlieb; nur sehr strenger, nährgründiger, daher salter Boden, sagt denselben nicht zu. Auf leichtem Sandboden, Kalkboden, in guter Lunkraft stehendem Kiesboden lassen sich mit Inkarnatflee noch gute Erträge erzielen. Die jungen Pflanzen sind gegen starke Frühjahrsfröste etwas empfindlich, und leidet der Ertrag dabei insofern, als die Pflanzen bei Eintritt wärmerer Witterung dann rasch in Blüte treten und die Blüterentwicklung nahezu aufhört. Es ist daher anzuraten, die Aussaat nicht allzu früh vorzunehmen, nicht vor Mitte oder Ende April, und als Schutz für die jungen Kleepflanzen Hafer oder italienisches Raigras mit einzusäen. Inkarnatflee gibt in der Regel nur einen Schnitt und verläßt derselbe das Feld so rechtzeitig, daß die Bestellung mit Wintergetreide nicht gehindert wird.

Zuden schlammsten Feinden der Landwirtschaft gehören die Schneiden; denn diese Tiere verwüsten oft in nassen Jahren die jungen Wintersaaten so sehr, daß dieselben umgedeckt werden müssen. Rämentlich üben sie in der Nacht und bei feuchten, trüben Tagen ihr Verstörungsgeschäft aus, während sie am Tage und bei Sonnenschein sich unter der Erde befinden. Eben weil die Schneiden so gefährliche Feinde unserer Kulturspflanzen sind, hat man zur Vertilgung derselben mancherlei Mittel in Vorschlag gebracht. So hat man empfohlen, die von Schneiden besuchten Saatfelder täglich 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 Haferpulpa zu überspreuen.erner hat man als ein probates Mittel die östere Bearbeitung, namentlich bei trockener Witterung, kennen gelernt. Solchen Tiefen, auf welchen sich die Schneiden gern aufzuhalten pflegen, ist es gut, wenn sie frühzeitig gesetzt werden, weil die Schneiden erst im Spätherbst ihre Verwüstung beginnen und dann der jungen, also spät gesetzten Saat, vor der schon weiter vorgerückten den Vorzug geben.

Kaltdüngung. Der Kalk ist auf keinen Fall tief einzupflügen, sondern einzukrümmer oder auch nur scharf einzugehen. 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 Kaltdüngung eine Stallmistdüngung zu verabfolgen. Dies darf allerdings nicht in der Weise geschehen, daß man den Stoff vor dem Unterpflügen auf den ausgebreiteten Dungstreut. Der Stallmist muß zunächst untergepflügt werden, und erst, wenn dies geschehen ist, darf man den Kalk austreuen, welcher alsdann, wie schon erwähnt, nur scharf eingelegt oder eingekrümmert zu werden braucht. Durch die Kalkbeigabe wird die Wirkksamkeit des Stalldungers bedeutend erhöht, da hierdurch die Versezung der Stoffsverbindungen des Stallmistes und ihre Ueberführung in Salpeter in hohem Grade gefördert wird.

Der weiße Senf gedeiht am besten da, wo Raps oder Rüben passend sein würden, also auf mildem humusreichem, tiefgründigem, krautfollem Boden. Wo kein Rüben, der ja weniger Ansprüche macht als Raps, mehr gedeiht, wird auch der Senf keinen befriedigenden Ertrag geben. Letzterer wächst noch eher auf schwerem Lehm- als auf leichtem Sandboden oder saurem Boden. Hauptjache bleibt immer die Bodenkraft.

Die Dauer der Heimkraft hält am längsten an bei den Oelstrichen und bei einigen Leguminosen, bei Senf und Sederich z. B. bis zu 20 Jahren, bei Erbsen und Bohnen über 5 Jahre. Weizen büßt trotz bester Aufbewahrung seine Heimkraft 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 Butterpflanzen wählt man am zweitmäßigsten ein- u. zweijährigen Samen.

Bich- und Geslügelzucht.

Zähne der Pferde. Den Zähnen der Pferde muß stets Aufmerksamkeit zugewandt werden. Zuweilen beobachtet man bei Pferden ein unregelmäßiges Fressen. Die Tiere fauen 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. Häufig passen nämlich die oberen und unteren Reihen der Zähne nicht gehörig aufeinander, und meist steht die obere oder untere Hälfte vor. In einem solchen Falle wird dann beim Kauen der vorsichtige Teil durch den Zahn der entgegengesetzten Reihe nicht ganz angewieben, und es bleibt dann eine kleine Spitze stehen, welche im Laufe der Zeit so lang wird, daß sie das Zahnsfleisch des gegenüberliegenden Zahnes trifft und dieses beim Kauen des Hufes verwundet, wodurch schließlich Geschwüre entstehen, die den normalen Gebrauch der Füße und Zähne beeinträchtigen. Um nun die Pferde wieder in den Stand zu setzen, ordentlich zu kauen, bedarf es nur eines Abschlerens oder Abzwickens der Zahnpulpen, worauf die Geschwüre in den meisten Fällen von selbst wieder zubeilen. Dieses Abschleifen ist selbstredend nach Bedarf zu wiederholen.

Dahie die Milch zu trüffeln, 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 begleitet wird. Wenn diese nicht eintritt, so sprechen wir von reinem Zurückhalten der Milch. Dasselbe geschieht aber unwillkürlich, und zwar infolge männlicher 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 Zusammenkrampfen und Schlaßwerden der Zehen 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 be seitigen, beim Melken mit schonender Sorgfalt und Sachkenntnis vorzugehen und den Tieren eine sanfte und freundliche Behandlung angedeihen zu lassen.

Das Hertelkressen. Gar oft kommt es vor, daß Schweine die jungen Hertel aufzufressen. Gegen diese Untugend der Mutterschweine empfehlen manche Tierärzte das Entfernen der Nachgeburt und der kleinen Hertel und machen den Vor schlag, einem solchen Tiere, bei dem dies schon öfter vorgekommen ist, ein halbes Pfund rohen Speck vorzuwerfen. Das alte Schwein wird ihn sofort verschlingen und die kleinen in Ruhe lassen. Außerdem soll auch das Bestreichen der Hertel mit warmem Eßig oder Branntwein 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 Kornmull vermisch. In diesem Staubbad 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 Rottwendigkeit 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 Hühnerflocken. Diese Krankheit entsteht oft infolge von vernachlässigtem Reinigungs- und Erreischt Rachen und Lufttröhre, deren Schleimhäute Eier absondern, der äußerst ansteckend ist. Gewöhnlich sind die von ihr befallenen Tiere äußerst heiß anzufühlen, schnappen beständig nach Luft u.

gehen jetzt schnell ab. Tritt vollends aus den Augen eine eitrige Flüssigkeit oder aus den Nasenlöchern nur 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 Aufenthaltsort solcher Tiere zu desinfizieren und ihn längere Zeit dem Luftzuge auszufegen. Augenkrankheiten sind immer bösartiger Natur; die davon befallenen Tiere werden am besten bei Zeiten geschlachtet.

Achtung beim Pferdefüttern
Fütterung des Wiesels ist die

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

Wirtschaftsrecht

Die Milchergiebigkeit frischmilchiger Kühe kann durch schlechtes Ausmelen dauernd geschädigt und herabgesetzt werden. Läßt man das Kalb saugen, was in einigen Gegenden noch Sitte ist, so muß durch regelmäßiges Nachmelen für vollständige und gründliche Entleerung des Euter's 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.

prüfen. Will man v.

rricht ist, was in der Sauglingsernährung wichtig ist, so kann man sich manchmal weder auf ihren Geschmack noch auf ihren Geruch noch auf ihren Geschmack verlassen. Ein gutes Hilfsmittel 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 färben.

Bittere Milch ist eine Erscheinung, die man vielfach bei altermelkenden Kühen findet. Diese Milch muß von der Milch der andern Kuh trennt gehalten werden, da die Milch einer Kuh das ganze Gemüse verderben kann. Merkt man dem Gesamtgemüse etwas von Bitterkeit an, so muß man genau prüfen, ob sie von einer bestimmten

Obit. und Gartenbau.

Die deutsche Obst- und Gartenbaugesellschaft gibt folgende beherzigenswerte Winke: Wie säe und pflanze ich? Säe und pflanze möglichst in frisch gegrabenes Land. Säe in Reihen zur leichteren Befüllung des Unfrantes. Mache das Pflanzloch so tief, daß die Wurzeln, ohne geschnitten zu werden, senkrecht in die Erde kommen. Nach dem Pflanzen gut angeziehen. Beachte besonders: 1. Kartoffeln legt man in Reihen, 50 Centimeter voneinander entfernt. Man legt sie einzeln in Abständen von 40 Centimeter und 10 Centimeter tief in die Erde. Wenn das Kraut handhoch ist, werden sie gehackt, 2–3 Wochen später gehäufelt. Legt Frühkartoffeln, wenn du Saatgut hast. 2. und 3. Bohnen legt man zu je 4–5 in 50 Centimeter von einander entfernten Reihen, in Abständen von 40 Centimeter, 5 Centimeter tief und bedeckt sie mit Erde. Wenn sie ausgetrieben und die ersten beiden Blätter entwidelt haben, werden sie gehackt, später etwas angehäufelt. Ein zweiter Saß wird Mitte Juni gelegt. 4. Erbsen werden in 60–80 Centimeter voneinander entfernte Reihen einzeln, im Abstand von 3 Centimeter 3–4 Centimeter tief gelegt und mit Erde bedeckt. Später anhäufeln, 4 Wochen nach der Aussaat eine zweite. Zwischenräumen mit Salat bepflanzen. Beim Steinen der Erbsen ist auf die Sperlinge zu achten, da diese mit Vorliebe die jungen Triebe der Erbsen herauszuziehen versuchen. 5. und 6. Mohrrüben und Karotten werden am besten in Rillen auf ein 1,20 Meter breites Beet gejät, 6 Rillen höchstens 1 Stm. tief, nicht zu dicht. Häufig jätzen u. bilden

Eine zweite Aussaat für den Winter Anfang Juli.
Nach der Aussaat mit Erde schließen und fest an-
driüden. 7. Rote Rüben. Aussaat in 25 Ztm.
voneinander entfernte Reihen, sehr dünn und fe-
ndriüden. 8. Kohlrabi werden im Abstand von
20 Ztm. in 20 Ztm. voneinander entfernten Reihen
gepflanzt. 9. Kohlrüben pflanzt man auf die
ersten abgeernteten Kartoffelfelder im Abstand von
30 Ztm. 10., 11. u. 12. Weißkohl, Rotkohl
und Wirsingkohl sind in Abständen von 40
Zentimeter zu pflanzen, später etwas anzuhängeln.
13. Grüenkohl wird auf abgeerntete Beete in 40
Ztm. Entfernung gepflanzt. 14. Salat pflanzt
man am besten als Zwischenfultur von Erbsen in
Kohl und an den Rändern der Beete. 15. Zwie-
beln setzt man in 1 Zentimeter tiefe Rillen von
15 Zentimeter Abstand und deckt diese mit Boden
zu. 16. Petersilienwurzeln werden recht
dünn in flachen Rillen mit einem Abstand von 20
Zentimeter und höchstens $\frac{1}{2}$ Zentimeter tief aus-
gesät.

Wie pflege ich mein Gemüse? Durch fleißiges Behäden, rechtzeitige und fortlaufende Ausrottung des Unkrautes. Durch Vertilgung der ungeziefer, besonders der Eier und Raupen des Kohlweizlings, durch Entfernen kranker und verkrüppelter Pflanzen, welche sofort erstickt werden müssen. Gieße bei trodener Witterung reichlich; im Früh Sommer nur morgens, später, wenn die Nächte wärmer sind, am Abend. Mit der Aussaat von Rettig, Radies, Bohnenkraut und anderen Stücken kräutern kann man freibleibende Stellen ausnützen. Wer schon Erfahrungen im Gemüsebau besitzt und Zeit hat, kann sich auch mit dem Anbau von Blumenkohl, Rosenkohl, Sellerie, Borree, Gurken und anderen befassen. Wer über irgend welche Maßnahmen im Zweifel ist, frage einen Fachmann. Er wird gerne unentgehtlich Rat erteilen.

Fruchtfolge im Gemüsegarten

Zweit wo es darauf ankommt, aus unseren Gemüsegärten möglichst hohe Erträge herauszuwirksamen 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 Bodenlodung. Am vorteilhaftesten ist es, im Herbst ein Drittel des Gartens umzugraben und stark zu düngen, da die Gemüsepflanzungen in ihren Raumansprüchen in drei Gruppen zerfallen. In das zuerst zum Umgreben u. Düngen kommende Stück werden dann im Frühjahr alle stark zehrende Pflanzen, so fast alle Kohlarten, besonders Blumen und Sprossenohl, Salat, Sellerie, Porree, Spinat, Kürbisse, Gurken usw. angebaut. Im Herbst 1911 würde dann ein zweites Drittel des Gartens umgegraben und stark gedüngt auf welches dann im Frühjahr 1912 die vorstehend erwähnten Pflanzen zu stehen kämen, während auf dem im Herbst 1911 gedüngten Gartenstück im Frühjahr 1912 alle Blatt- und Knollengewächse (mit Ausnahme von Sellerie), Zwiebeln, Stangenbohnen und alle Samenträger zu stehen kommen. Auf den jeweils am wenigst gedüngten Teil oder technisch ausgedrückt in dritte Tracht kommen Buschbohnen, Erbsen, Main und Herbstrüben usw. zu stehen. Bei solchem systematischen Vorgehen werden die Ertragsnisse des Gemüsegartens nichts zu wünschen übrig lassen.

Bienengut
in Wien.

Pflege der Bienen im ersten Frühling.
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 Zuckerrübenzucker, feuchten ihn nur ganz wenig an und legen ihn umgedreht auf das Bienenloch des Körbes oder auf das Loch des Deckbreitthens. Dazu wird der Stand mit Lehmbrei fest verdammt und darauf die wärmende Hölle wieder angebracht. Außerdem Stockinnern steigt nun Wärme u. Wasserdunst in den Hasen und macht den Zucker für die Biene nundgerecht. Auf diese Weise wird das Volk nur wenig gestört, was allein schon ein großer Vor teil ist.

Verstellen der Bienen soll geschehen, ehe die Tracht 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. Würde man später Völker umstellen, so bringe man sie mindestens $\frac{3}{4}$ Stunden aus ihrem Flugkreise heraus. Später können sie dann an den neu bestimmten Platz gebracht werden.

Weinbau- und Kellerwirtschaft

Heinde der Weinberge. Bekämpfung der Reblaus. Die Schwierigkeiten in der Bekämpfung der Reblaus sind groß, weil das Tier an der Wurzel lebt, also nur schlecht gefangen werden kann. Scharfe Mittel, welche die Tiere füher 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 lieberbrausen des Bodens und aller verfaulten Stöde mit Petroleum oder Kreplinseifenwasser. Dann wird der Herd, sowie eine Sicherheitszone nicht verfaulten Weinbergs durch Umläumung abgesperrt.

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 Bouquet besitzen, sie erhalten durch die aromatischen Schwefelschnitten doch wenigstens eine Art Bouquet. Bei der Verbrennung des Schwefels verflüchtigen sich die ätherischen Öle, die in derartigen aromatischen Stoffen enthalten sind. Das Glas füllt sich mit ihren Dämpfen und diese geben dem Wein dann einen angenehmen Geruch und Geschmack. Als derartige Gewürze kommen Zimt, Gewürznelken, Thymianblüten, Beilchenblüten und ähnliche Duftspender in Betracht.

Hauswirtshaf

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

Tintenflede befeitigt man durch Sauerkleesalz, indem man erst die fleidigen Stellen mit Wasser anfeuchtet, dann ein wenig von dem Salze auf den Fled reibt, wenn es starkes Zeug ist, und nachher mit Wasser ausspült. Bei feinen Stoffen, wie Mousselin, Spiven und dergl. darf man nicht reiben, sondern lässt es bloß einige Augenblide drauf und spült es sogleich wieder aus, da das Salz leicht ein Loch in die Stoffe frischt. Vor Anwendung des Sauerkleesalzes muß jedoch alle Soda oder Seife mittels warmen Wassers aus dem Zeuge entfernt werden, da das Kleesalz sonst un wirksam 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 Terpentiniöl damit durch Hineintrüpfeln, und der schönste Lannengeruch durchströmt das Zimmer. Bei Brustkranfen ist die Wirkung überraschend günstig. Dabei ist das Mittel sehr billig, da eine Quantität Terpentiniöl für 30 Ps. 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 Körpertheil, in kaltes Wasser, weiter hat daran gute Wirkung Auflegen der geriebenen Masse roher Kartoffeln oder gar zerquetschter Kartoffel-Peppel, wenn sie vorhanden sind. Als ein anderes wirksames Mittel wird empfohlen Bierbese mit Essig vermischt auflegen, ebenso Leinöl einzutreiben, oder die Anwendung einer Salbe, hergestellt aus Baum- oder Mohnöl mit Eiweiß. Das beste Mittel aber ist ein antiseptisches Streupulver, Orthoform-pulver, das in jeder Apotheke erhältlich. Man zerstreut daselbe direkt auf die Brandwunde und bindet darüber Verbundwatte. Dies ist die einfachste und sicherste Maßnahme, weil schmerzstillend und ohne Eiterung heilend, wenn sofort angewendet.

Salbe gegen Brandwunden. 8 Gramm Wachs werden mit 70 Gramm Leinöl zusammengeknetzt; ist die Masse erfasst, röhrt man ein Eiweiß hinein.

Der praktische Schrebergärtner.

Einzäumen 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 Heden kommen nicht in Betracht, da sie zu viel Platz einnehmen und vor allem Licht und Luft nehmen. Am besten bewahrt hat sich nach meinen Erfahrungen das Drahtgeflecht, welches an starken Pfählen befestigt wird. Dieses Drahtgeflecht ist so dicht, daß es alle Tiere, auch Hühner und wilde Kaninchen, abhält. Je mehr man sich vom Nachbarn abtschließen will, um so engmaschiger muß das Netz, das Drahtgeflecht, sein. Hat man gute Nachbarn, so kann man das Drahtgeflecht auch bespannen und dadurch Raum gewinnen. Zur Beplanzung eignen sich Erbsen, halbhohe Bohnen, Tomaten, Kapuziner (Käpfer) Beerensträucher aller Art sowie Rosen. Durch eine solche Beplanzung erhöht man die Erträglichkeit 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 umliegenden Felder nicht bedecken. Den Nachbarn gegenüber darf man nicht zu kritisch sein. Pflückt mal ein Kind eine Blüte, so denkt man, das ist Kinderart, und schlägt keinen Lärm. In Güte läßt sich alles viel leichter ordnen.

Gefülltbücher der Mohn. Die gefülltbülbenden Mohnsorten, wie Garten- oder Federmohn, Päonienmohn u. a. m. zählen zu den hörteren und zugleich prächtigsten Sommerblumen. Die Blumen sind groß, gefüllt, die Färbungen sind auffallend bunt, und die Blumen sitzen an den Spangen 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 Blübung, nimmt eine bräunliche Färbung an, wird dürr und trocken wie Holz, ist dann keine Bierte 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 sehn es auch solche, die im nächsten Jahre erst blühen, wie z. B. Sämlinge von verennierenden Gewächsen. Das Beet wird immer noch hübsch aussehen. Der Mohn ist im zweiten Frühjahr und recht dünn auszufäden. Stehen die Pflanzen zu dicht, so sind sie sofort auf ca. 15.—30 Zentimeter Entfernung zu verzichten.

Die Pflanzt beizeitige 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. Ein 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 Erträge bringen. So läßt sich beispielweise der Rhabarber, eines unserer gesündesten Nah-

salzmittel 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 Unterfußräume der treibenden Wurzelstöcke zu sorgen. Im Spätherbst, wie auch bei mildem 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, möglich feucht gehalten und mit Laub bedeckt. Sind nur kalte Räume vorhanden, so sind zur Erzeugung einer höheren Wärme die Pflanzen mit einer etwa 80 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 Holzkasten von etwa 1,50 Meter Breite und 80—90 Zm. 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 Luftzufluhr zu verschieben. Gleiche Erfolge werden erzielt, wenn man über einzeln stehende Pflanzen ein bodenloses Fach aufstülpt. Bei rauhem Wetter ist die obere Deckung 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 dicke Stangen als ausgegrabene Stöcke. Eine frühere Ernte ergibt 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 a'! ein tröstliche und 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 Viktoriasorte ist am besten treibfähig und auch am wohlschmeidendsten.

Für die Küche.

Kartoffeln in der Schale. Neben 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 Speisbetrieben 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 gefochtenen Kartoffeln von den Gästen aus dem Grunde nicht gern gegessen werden, weil sie trockener sind und eine höhere Fettmenge beanspruchen als Salzkartoffeln. Ebenso soll die beim Schälen in gefochtem Zustande eintretende Ersparnis dadurch ausgeglichen werden, daß beim Entfernen der schlechten Teile im gefochtenen 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 Hauptstadt auf die hier bestehende Gewohnheit und 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 Tageskopfpreis bis zum 20. Juli auf höchstens $\frac{3}{4}$ Pfund festgelegt. Die für die menschliche Ernährung nicht geeigneten Kartoffeln dürfen künftig nur noch mit Erlaubnis des Kommunalverbandes an Schweine und Federvieh versüßt 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 Zuder zur Bienensüttung bezogen haben, und diesen zur Rotfütterung im Frühjahr erhalten wollen, müssen sofort bei ihrem zuständigen Zollamt den Antrag auf Ausstellung eines Berechtigungsscheines stellen und diesen Schein umgehend an die in Frage kommende Bienewirtschaftliche Provinzial- bzw. Landestelle einsenden. Alle Landwirte, welche an die Kommissionäre des Kriegsausschusses für Oele u. Fette im vergangenen Jahre Oelfrüchte wie Raps und Rüben geliefert haben, fragen in steigender Erregung: wo bleiben die Oelfluchen? Es ist unverantwortlich, daß auf der einen Seite die Landwirte durch Versprechungen zum Anbau von Oelfrüchten 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 Viehhändelsverband in Danzig den westpreußischen Landwirten 50 000 Mark aus seinen Überschüssen zur Verfügung gestellt. In Württemberg ist der Preis für Verarbeitungsmilch beim Verkauf durch den Erzeuger auf 21 Pf. für den Liter oder das Kilogramm festgelegt. In Baden beträgt der Höchstpreis für Hühnereier beim Verkauf durch den Geflügelhalter 22 Pf. u. beim Weiterverkauf an den Verbraucher 26 Pf. für das Stück. In Unterelsaß ist der Höchstpreis für Hühnereier beim Verkauf durch den Erzeuger auf 30 Pf. und beim Verkauf an den Verbraucher auf 35 Pfennig festgelegt.

Auf dem inländischen Markt war einiges Geschäft in Saathäuser zu verzeichnen. Die Versorgung ist hierin zu mäßigen Preisen als ziemlich abgeschlossen zu betrachten, während das Geschäft in Saatgerste noch unentwickelt ist. In Industriehäuser hält die Zurückhaltung weiter an und die Umläufe 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 Aenderung, sobald das Dreschen weiter vorgegangen sein wird. Umläufe entwideln 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 abhalten. Sehr knapp sind Rüben- und Möhrensamen. Am Futtermittelmarkt halten sich die Zufuhren in Raubfutter in den engsten Grenzen, so daß besonders in Heu die Nachfrage das Angebot erheblich übersteigt. Wegen des Frostes sind auch Zufuhren von Futterrüben kaum möglich.

Hep Klee oder Wiesen und Heublumen (Abfälle) laufen waggonweise, Auch mahlen diese und ähnliche Produkte Lohn zu Futtermehl. Ist. Marmormehl (ca. 95% Kohlen). Raff. B. M. 2.30. Graf und Co., Dampfmühle, Auerbach Hessen. 1