

Nassauischer Landwirt



Anzeigen

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

Druck und Verlag der Limburger Vereinsdruckerei, 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. 23.

Limburg a. d. Lahn, 14. Juni 1917.

Verordnung über Frühdruck.

Zur Sicherstellung der Volksernährung hat der Bundesrat eine Verordnung über Frühdruck erlassen, durch die die schnelle Erfassung der Ernte in den früherntenden Gebieten gewährleistet werden soll. Wegen der mit dem Frühdruck verbundenen wirtschaftlichen Behinderungen und Unkosten wird den Landwirten in Form von Druckprämien eine besondere Entschädigung gewährt und zwar bei Ablieferung

vor dem 16. August 1917 60 M für 1 To.

vor dem 1. September 1917 40 M für 1 To.

vor dem 1. Oktober 1917 20 M für 1 To.

Die Besitzer von landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten, insbesondere Treibriemen und Rollen, sowie von Trocknungsanlagen aller Art, sind verpflichtet, diese auf Verlangen gegen eine angemessene Entschädigung zum Zwecke der Frühernte und des Frühdrucks zur Verfügung zu stellen. Die gleiche Verpflichtung besteht für die Besitzer von Kraftwerken. Die Besitzer haben auf Verlangen der zuständigen Behörde oder auch auf öffentliche Bekanntmachung zu ersiegeln, ob sich die Maschinen, Geräte und Trocknungsanlagen in gebräuchlichem Zustande befinden oder bis zu welchem Zeitpunkt sie instand gesetzt werden können. Erforderlichenfalls kann die zuständige Behörde die Instandsetzung auf Kosten des Besitzers vornehmen lassen. Um den großen Bedarf an Maschinen zu decken, werden nötigenfalls aus den später erntenden Gebieten Maschinen und andere Gerätschaften nach den früherntenden geschickt werden. Insbesondere werden die Kriegswirtschaftsämter und die Kriegswirtschaftsstellen für die Bereitstellung der erforderlichen Betriebsmittel schon vor dem Beginn des Frühdrucks Sorge tragen. Für die Benutzung fremder Maschinen und Geräte und sonstigen Betriebsmitteln wird an die Besitzer eine besondere Vergütung gezahlt.

Die Bestimmungen über die Druckprämien gelten für das ganze Reichsgebiet, also auch für die Bundesstaaten, in denen bereits im Vorhinein Landesgesetzgebung Maßnahmen zur Durchführung des Frühdrucks eingelegt sind.

Grünfütterfuchen.

Die Herstellung von Grünfütterfuchen beruht auf einem Verfahren, das von dem Oberjäger Müller (Jägerbtl. 7), der im Zivilberuf als Bädermeister in Bielefeld ist, angegeben worden ist.

Leitend war für den Hersteller der Gehalt, die im Sommer und Herbst in großer Menge zur Verfügung liegenden Gemüseabfälle, Unkraut usw. durch einen Backprozeß in ein Dauerfutter überzuführen und sie auf diese Weise besser auszunutzen.

Als Teigbindemittel sollten abfallende Kartoffelschalen verwandt werden. Auf diese Weise würde ein billiges und haltbares Futtermittel für den Winter und die ersten Frühjahrsmonate gewonnen werden, das in trockenem, zerkleinerten Zustande wegen seines Brotgeruchs von Pferden und Rindern, sowie, mit warmem Wasser angemengt, von Schweinen sehr gern gegessen würde.

Das Ergebnis der verschiedenen Versuche, die von Professor Dr. A. Bömer und Dr. A. Scholl vorgenommen worden sind, führte zu dem folgenden Herstellungsverfahren der Grünfütterfuchen:

Das betreffende Grünzeug, wie Gemüseabfälle, Rübenblätter, auch Gras und Laub, wird vermittels eines Fleischwolfes oder vorgetrocknet durch Feinschnitt in einer Säufelmaschine möglichst fein zerkleinert. Das gleiche geschieht mit den rohen Kartoffelschalen. Aus diesen Bestandteilen wird in angemessenem Mengenverhältnis — etwa 3 Teile Kartoffelschalen und 7 Teile Grünzeug — ein Teig bereitet, dem noch 1% Kochsalz zugesetzt wird. Hieraus formt man Kuchen von etwa 20 Zentimeter Länge, 15 Zentimeter Breite und 3 Zentimeter Dicke, bringt diese auf mit Sägemehl oder mit einem anderen geeigneten Streumehl — z. B. gemahlenen kohlensauren Kalk — bestreuten Eisenblech in einen Backofen, und zwar so lange, bis sie fest und knusprig geworden sind. Die Backdauer richtet sich nach dem Wassergehalt des Teiges und der Temperatur des Ofens, die nach dem Abkühlen des Brotes noch etwa 150–170 Grad beträgt. In diesem Falle und bei ziemlich trockenem Teig wird die Backzeit etwa 3–4 Stunden dauern. Es ist zweckmäßig, während des Backens die Oberfläche des Kuchens mittels eines Nagels oder dergleichen zu durchlöchern, um das Entweichen des Wassers aus dem Innern zu befördern. Steht ein doppelter Backofen zur Verfügung, so wird man zweckmäßig den einen zum Vorbacken und den anderen zum Fertigbacken verwenden. Man läßt dann die Kuchen etwa eine Stunde in dem ersten Ofen und bringt sie darauf (nach Durchlöcherung der Oberfläche) in den zweiten Ofen, wo man sie der Raumtemperatur halber hochkantig stellt und noch etwa 2–3 Stunden beläßt. Hierbei kann man sich besonders Drahtgestelle bedienen, welche gegenüber der flachen Lagerung der Kuchen etwa die 3–4fache Menge auf der gleichen Backfläche unterzubringen gestatten.

Sobald man die Möglichkeit, das Grünzeug vorzutrocknen, so erleichtert sich die Herstellung des Teiges und es können mit der gleichen Menge Kartoffelschalen größere Mengen Grünzeug zu Grünfütterfuchen verarbeitet werden.

Außer den Kartoffelschalen können Kleie, Getreideschrot und andere körnige Stoffe als Bindemittel Verwendung finden.

Es wird auf diese Weise ermöglicht, sich in einer Zeit, in der Grünzeug und Gemüseabfälle reichlich vorhanden sind, ein Reserve-Futtermittel zu schaffen, das längere Zeit haltbar sowie nahrhaft ist und nur wenig Lagerraum erfordert.

Die Bewirtschaftung des Büchsen- und Salzgemüses.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst gibt folgendes bekannt:

Die Bewirtschaftung des gesamten Büchsen- und Salzgemüses aus der bevorstehenden Ernte wird in die öffentliche Hand genommen werden. Die Erzeugnisse werden durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst schließelmäßig auf die Bundesstaaten zur Unterverteilung auf die Kommunalverbände verteilt. Unter die öffentliche Bewirtschaftung fallen auch die Erzeugnisse, die von Kommunalverwaltungen und Großverbrauchern auf eigene Rechnung bei Fabriken in Wege des Werkvertrages, der Pacht oder auf ähnliche Weise hergestellt werden. Auch diese Erzeugnisse sollen schließelmäßig verteilt werden. Ob es möglich sein wird, den Kommunalverbänden und Großverbrauchern einen Teil der von ihnen hergestellten Erzeugnisse ohne Anrechnung zu belassen, und in welchem Umfange dies geschehen könnte, steht noch dahin. Jeder verkaufsmäßige Verkehr, auch ein Vorausverkauf noch herzustellender Erzeugnisse, ist schon jetzt untersagt.

Del aus der Heimat.

Zuweilen sieht man noch irgendwo in einem Schaufenster ein Fläschchen Olivenöl, das aber dann in der Regel mit einem Preise ausgezeichnet ist, bei dem einen die Haare zu Berge stehen. Aber auch schon im Frieden haben wir alljährlich beträchtliche Summen für Del an das Ausland gesandt, gedeihen doch in unserem kühlen Klima verhältnismäßig wenig Delpflanzen. So hatten wir uns daran gewöhnt, uns nach heimischen Delquellen überhaupt nicht mehr umzusehen, sondern unseren Bedarf einfach durch Bezug aus den südlicheren Ländern oder aus den Tropen zu decken. Erst der Krieg hat die Aufmerksamkeit wieder auf die heimatischen Delquellen gelenkt, allerdings fehlte es zu ihrer vollkommenen Ausnützung noch an den nötigen Hilfsmitteln und der Organisation. Durch verständnisvolles Zusammenarbeiten läßt sich aber auch bei uns eine ziemliche Menge Del gewinnen.

Man unterscheidet fette Oele und ätherische Oele, von denen aber nur die ersteren als Ersatz für fette dienen können. Sie lassen sich nur aus einzelnen Pflanzen ohne weiteres herauspressen, wozu man Delpressen verwendet, die bei uns aller-

dinge außer Gebrauch gekommen sind. Früher standen sie in allen Küchen, wo man Walnüsse und dergleichen auspreßte, um den häuslichen Bedarf an Öl zu gewinnen. Das Öl sieht bei unseren heimischen Pflanzen meist im Samen und nicht wie bei den südlichen, also z. B. bei den Oliven, im Fruchtfleisch. Doch gibt es auch Pflanzen mit ölhaltigem Fleisch. Vor allem den Bergahorn, der im Gegensatz zum gewöhnlichen Solander rote Früchte hat und massenhaft in Gärten sowie in den Berggegenden von Mittel- und Süddeutschland vorkommt. Das Fleisch gibt eingemacht ein vortreffliches fettes und deshalb nahrhaftes Mus, doch ist es angebracht, die Kerne, die beim Genuß stören, zu entfernen, ehe man die Früchte einfacht. Auch im sogenannten „Gartriegel“, einer der Kornelkirsche verwandten Pflanze, findet sich Öl im Fruchtfleisch. Der Gartriegel kommt in feuchten Wäldern, in Mooren, in Erlbrüchen usw. vor. Er hat weiße Blüten und schwarze Früchte, in deren Fleisch sich das Öl befindet.

Bei den Früchten, deren Öl im Samen enthalten ist, empfiehlt es sich, sie zu sammeln und sie an Ölmühlen oder die Sammelstellen abzugeben, da ja, wie erwähnt, Ölmühlen im einzelnen Haushalt nicht mehr zur Verfügung stehen und bei der Einzelbehandlung zu viel verloren ginge. Vor allem haben fast alle Kreuzblütler, also Raps, Rapsen, Senf usw. stark ölhaltige Samen, aus denen man früher das „Rüböl“ gewann. Man kann den Raps auch abkochen. Die Öl enthaltende und ölig schmeckende Abkochung läßt sich dann ohne weiteres zur Herstellung von Salaten u. dergl. verwenden. Von weiteren ölhaltigen Samen kommen der des Fenchels, ferner der des Rettichs und Radieschens und in erster Linie auch der der Rottbuche in Betracht, die eine sehr wichtige Ölpflanze ist und ein vorzügliches Öl liefert. Leider hat man sich auf das Sammeln von Kastanien usw. beschränkt und die ölhaltigen Bucheder, aus denen man massenhaft Öl hätte gewinnen können, liegen lassen. Im Frühjahr lassen sich Tausende von Zentnern davon sammeln. Sehr verfehlt ist es, die Kerne von Gurken und Kürbissen beim Einmachen so massenhaft in den Abfall zu werfen, wie es geschieht. Trocknet man die Kürbiskerne in der Luft oder Sonne, so kann man sie ohne weiteres genießen. Sie schmecken sehr gut, sind sehr bekömmlich und wegen ihres Ölgehaltes auch außerordentlich nahrhaft. Aus Flachs gewinnt man das Leinöl, das früher in großen Mengen gegessen wurde. Besonders in der Altmark waren Biskartoffeln mit Leinöl ein viel beliebtes Gericht.

Vorbeugungsmittel gegen tödlichen Blitzschlag auf der Weide.

Die R. Bayer. Versicherungskammer gab im Wochenblatt des Landw. Ver. i. B. ein Verfahren an, um das Weidevieh möglichst vor Blitz zu schützen, das allgemeine Verbreitung verdient.

Namentlich auf solchen Weiden, die mit Drahtumzäunung abgeschlossen sind, die sich ja wegen der Zweckmäßigkeit an und für sich empfehlen, kommt es fast alljährlich da und dort zu sehr unangenehm empfundenen Verlusten, indem der Blitzschlag wertvolles Weidevieh tötet. Der metallische Draht ist ein guter Anziehungsfaktor für den Blitz und jedenfalls ein guter Leiter des Blitzes. Bei Gewittern, die sich direkt über dem Weidegebiet entladen, drängen sich die Weidetiere erfahrungsgemäß an die Bäume, sofern nicht Schutzhütten da sind. Schlägt nun der Blitz in die Drahtanlage ein, so durchläuft er die gespannte Stredre, bis eine Unterbrechung zufällig erfolgt oder springt auf das direkt oder in der Nähe stehende Vieh über.

Daher wird man mindestens für eine öftere Unterbrechung der Drahtumzäunung sorgen in der Weise, daß man den Drahtzaun in gewissen Abständen durch Holzgelenke, durch Holzsaun in Länge von 3-4 Meter ersetzt.

Noch sicherer dürfte überhaupt die stellenweise Ableitung in die Erde sein. In nicht zu großer Abständen wird zu diesem Zweck bieder, aus mehreren Fäden gewundener Draht in die Tiefe von

mindestens 120 Meter (bis 150 Meter) in die Erde geleitet und dort auseinander gefädelt, damit sich der Blitz im feuchten Erdreich verteilen kann.

Uebrigens läßt sich das durch den Blitz getötete Vieh noch verwerten; es muß aber möglichst sofort abgeschlachtet bzw. ausgeschlachtet werden und nach Möglichkeit für gutes Ausbluten gesorgt werden.

Steppes.

Verfüttern von grünem Roggen und Weizen verboten!

Angeichts des vorgeschrittenen Standes der Winterjaaten muß nachdrücklich auf das durch Bundesratsverordnung vom 20. Mai 1915 (R. G. Bl. S. 287) ausgesprochene Verbot des verfüttern, grünen Roggen oder grünen Weizen verwiesen werden. Nach dieser Verordnung ist es verboten, grünen Roggen oder grünen Weizen als Grünfütter ohne Genehmigung der zuständigen Behörden abzumähen oder zu verfüttern. Angeichts des sehr günstigen Standes der kommenden Futterernte und der Viehweiden wird eine derartige Erlaubnis nur in den allerersten Ausnahmefällen von den zuständigen Behörden erteilt werden können und das um so mehr, da jede Verfütterung von grünem Brotgetreide eine Beeinflussung der künftigen Brotversorgung der Bevölkerung zur Folge haben muß.

Die gesonderte Behandlung der einzelnen Bienenstöcke.

Wo sie durchgeführt werden kann, bringt sie dem Imker und den Bienen unschätzbare Vorteile. Die Sache wird nur leider zu wenig beachtet. Als Regel sollte gelten, die Kästen so aneinander zu reihen, daß jeder einzelne bei vorkommenden Krankheitsfällen ohne jedwede Störung der Nachbarstöcke entfernt werden kann. Die Einzelaufstellung kommt diesem Ideal am nächsten. Leider läßt sie sich wegen Platzmangels und erhöhten Kosten nicht überall durchführen. Gerade diese Art der Aufstellung dämmt die da und dort sich immer mehr ausbreitenden ansteckenden Bienenkrankheiten wesentlich ein, schon auch deswegen, weil sie das oft recht unangenehme Verfliegen erstmals ausfliegender Bienen wesentlich einschränkt. Auch ist bei Einzelaufstellung bei sonst getroffenen richtigen Maßnahmen die Räuberei viel seltener und ein Verfliegen der Stockmutter kommt fast nie vor. Dagegen müssen Beuten bei Einzelaufstellung stets doppelwandig gebaut werden, daß sie den oft sehr scharfen Witterungskontrasten — im heurigen Winter von 14 Grad Wärme bis 23 Grad Kälte — wirksam widerstehen können.

Wenn schon die Stöcke in geschlossenen Häusern untergebracht werden müssen, so soll dies doch nicht mehr in alten engen Kumpelkammern geschehen. Das Bienenhaus der Neuzeit sei luftig, hell, geräumig. Es bietet entsprechend Platz zu Arbeiten für den Imker und Bewegungsfreiheit für die Bienen. Von einer Unterbringung der Stöcke in Drei- u. Vierbeutern raten wir entschieden ab. Diese unförmlichen Dinger sind ungemein schwer zu handhaben. Bei notwendigen Domizilveränderungen machen sie uns gewaltiges Kopferbrechen, und wenn so ein Volk in der Mehrbeute einmal an Ruhr oder gar an Faulbrut laboriert, so dürfen wir gewiß sein, daß in den nächsten Wochen auch die gesunden Nachbarn infiziert sind. Bei solcher Anordnung ist auch ein Arbeiten an einem Volke ohne Störung des anderen ausgeschlossen. Wir würden die gesonderte Behandlung auch auf die Gerätschaften erstrecken und die Forderung aufstellen, daß jedes Volk das von ihm benötigte Wachsgebäude selbst aufzuführen habe. Uns selbst behindert die Furcht vor Ansteckung mit einem benutzten Wachs zu essen oder aus einem Glase zu trinken, das vordem einem Lungenleidenden Dienste getan. Wenn es in Zukunft bez. der ansteckenden Bienenkrankheiten besser werden soll, muß auch hierin vieles anders werden. Wir benötigen schon lange statt des für alle Völker sonst üblichen Abkehrbeisens für jede Familie eine Kieselstein, haben für jedes Volk ein gezeichnetes, nummeriertes Tränke- und Futtergefäß. Und die mehr teuren Geräte, wie Wabenlange, Rei-

nigungsstücke etc. flammt man nach jedesmaliger Benutzung in der Spiritusflamme ab. Viel Geräte benötigen wir ja am Stände nicht, deswegen ist auch die Arbeit damit nicht nennenswert. Wer aber auf diese Sachen gebührend Rücksicht nimmt, wird wenig über Infektionskrankheiten auf seinem Stände zu klagen haben.

Beigert, Kreisbienenmeister.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Ueber den Anbau der Runkelrüben. Obgleich die Drillmaschine jetzt überall beim Zuder- wie Futterrübenbau in Gebrauch ist und man die Rüben direkt aus den Kernen zieht, indem man die Pflanzen in den Reihen vereinzelt und nur die besten und kräftigsten stehen läßt, gibt es doch Gegenden, in denen man zuerst Rübenpflanzen in besonderen Beeten anzieht, um dieselben später auf das freie Land zu versetzen. Wir gestatten uns, diese Methode im folgenden kurz zu beleuchten. Es kann wohl nicht bestritten werden, daß beim Verpflanzen der Rübenpflänzlinge manches Wurzelschen abgerissen wird und dadurch zugrunde geht. J. Sachs (in seinem Handbuch der Physiologie der Pflanzen) weist nach, daß es absolut unmöglich sei, eine Pflanze mit ihren Wurzeln aus dem Boden zu ziehen und die Wurzeln von dem Boden zu befreien, ohne ihre Wurzelhaare zu zerreißen und das Wurzelsystem somit an unzähligen Stellen zu verwunden. Wird bei dem Ausziehen und Ausgraben der Sämlinge in unarteter Weise verfahren, werden hierbei noch zahlreiche Nebenwurzeln abgeknippt, so ist die weitere Existenz der Pflanze schon sehr in Frage gestellt, im günstigen Falle aber eine wesentliche Störung im Pflanznwachstum die Folge, die natürlich nicht ohne schädlichen Einfluß auf den Ertrag sein kann. Durch genaue Untersuchungen wurde festgestellt, daß die ursprünglichen Wurzelhaare nach dem Verpflanzen absterben und nur die neugebildeten Wurzelstöcke mit ihren jungen Wurzelhaaren die Ernährung wieder aufnehmen. Dieser Neubildungsprozeß geht bei den verschiedenen Pflanzengattungen verschieden rasch vor sich. Als leicht verletzliche Pflanzen hat man demnach solche zu bezeichnen, die in dem neuen Erdreich schnell neue Wurzeln und Wurzelhaare zu bilden imstande sind, und zu diesen leicht verletzlichen Pflanzen kann man auch die Runkelrüben rechnen. Wenngleich es daher auch im allgemeinen vorzuziehen sein dürfte, den Rübenamen auszufrillen und die Rüben (wie die Zuderrüben) direkt aus Kernen auf dem Acker zu erziehen, so hat doch schon Frühling folgende Fälle erwähnt, in denen das Erziehen von Rübenpflänzlingen und das Verpflanzen derselben zu empfehlen ist: 1. auf sehr unkrautwüchsigen, erst spät im Frühjahr zugänglichen Acker; 2. bei wirtschaftlichen Zuständen, die eine vollkommene Vorbereitung des Rübenackers im Herbst und die erforderliche Bearbeitung des mit Kernsaat bestellten Rübenackers im Frühjahr und Sommer nicht in genügender Weise gestatten; 3. in rauhem Klima, das die Vegetationsperiode zu sehr verkürzt; 4. wenn man in demselben Jahre vor der Rübenpflanzung noch eine andere Ernte dem Boden entnehmen will. Man könnte diesen vier Fällen vielleicht noch hinzufügen, daß auch auf schwerem, das Wasser zurückhaltenden Boden, der zu seiner Erwärmung längerer Zeit bedarf, das Verpflanzen von Rübenpflänzlingen geboten erscheint, denn nicht allen Landwirten, die gern Runkelrüben anbauen, und im Interesse der Winterfütterung ihres Rindviehbestandes anbauen müssen, steht ein milder, tiefgründiger, humoser Lehmboden zu Gebote. Es hat sich auch bei verschiedenen Versuchen gezeigt, daß, wenn der Acker im Herbst nicht gründlich durchgearbeitet wurde oder werden konnte, diese ungenügende Vorbereitung des Bodens der direkten Kernsaat ungünstig war, und es ist ein Irrtum, zu glauben, daß man während der Vegetation der Rübenpflanzen durch fleißiges Hacken das nachholen könnte, was man bei der Bodenbearbeitung mittels Pflug und Egge versäumt hatte.

Zur Ansaat von Jungvieh. Dauerweiden empfiehlt Dr. Rippert, Bochum, nachstehende Mischung per Hektar in Kilogramm:

Rotflee	6,0
Weißflee	1,2
Pastardflee	2,5
Kopfenflee	2,1
Wiesenschwingel	2,2
Anaulgras	3,5
Limotheegras	1,7
Wiesenschwanz	2,2
Engl. Raygras	17,5
Goldhafer	1,7
Rammgras	2,5
Wiesenspengras	4,0

Summe 53,1

Für mittelschweren, nicht zu trockenen, entsprechend nährstoffreichen Boden hat sich nach unseren Erfahrungen nachstehende Zusammenstellung — unter Zugrundelegung des höchsten Gebrauchs-wertes (Keimfähigkeit und Reinheit) — für Dauerweiden für Jungvieh — Kilogramm per Hektar — bewährt:

Rotflee	3
Weißflee	1½
Pastardflee	1½
Schotenflee	1½
Kopfenflee	1½
Engl. Raygras	15
Wiesenschwingel	2
Anaulgras	3½
Wiesenschwanz	2
Goldhafer	1
Wiesenspise	5
Rammgras	4
Bioringgras	5
Limotheegras	2

Summe 56½

Vieh- und Geflügelzucht.

Mengforn. Die Heeresverwaltung bedarf für die Armeepferde noch größere Mengen Mengforn als Kraftfutter. Jeder Landwirt gebe ab, was auch nur eben möglich ist, und man kann auch das Unmögliche möglich machen. Was die Heeresverwaltung verlangt, müssen wir herbeischaffen, selbst wenn wir und unsere Tiere noch einige Pfund Fett mehr verlieren. Das können wir ja später wieder beizubringen lassen. Und wenn es uns hart ankommt, dann denken wir nur daran, daß unseren Soldaten ganz andere Opfer zugemutet werden. Der noch friedlich zu Hause sitzt, der kann sich schon einrichten. Bei gutem Willen geht alles.

Das Weidevieh gedeiht jetzt zusehends, denn die feuchtwarme Witterung läßt überall ein üppiges Futter aufwachsen. Da gute Weiden nun dem Vieh alles geben, was es nötig hat, so gewöhnt man die Tiere am besten daran, Tag und Nacht auf der Weide zu bleiben. Fürchtet man Diebstahl, so stelle man gemeinsam einen Wächter mit einem großen Hund an. Die paar Mark, die so ein Mann verdient, kommen bei so hohen Viehpreisen gar nicht in Betracht.

Aufblähen der Rinder zu verhindern. Es ist immer besser, eine Krankheit zu verhindern, als sie wieder zu vertreiben. Das gilt für den Menschen und für das Vieh. Ganz besonders aber für das Aufblähen. Es ist nämlich leicht zu verhindern, aber schwer zu vertreiben. Rinder, die Tag und Nacht auf der Weide bleiben, haben wenig Gefahr. Sie fressen ruhig, langsam, portionsweise, legen sich nieder zum Wiederkäuen und stehen wieder auf zum Fressen. Sehr leicht tritt dagegen das Aufblähen bei Tieren ein, die nachts im Stalle stehen und morgens auf die Weide getrieben werden. Sie haben einen leeren Magen, sind hungrig (wenn das Weidevieh Hunger spürt, weidet es auch bei Nacht) und fallen nun gierig über das Gras her. Würde man diesen Tieren vor dem Austreiben eine Portion Senf geben, so würden die Fälle schon viel seltener werden. Dann aber füttert man im Stalle nur frisch geschnittenes Futter. Bleibt das Futter längere Zeit liegen, so erhitze es sich, und dann verursacht es die schlimmsten Fälle des Aufblähens.

Schweine erhalten im Sommer so viel Grünfutter, wie nur eben möglich. Jetzt, wo Grünfutter da ist, stelle man nur ruhig wieder zahlreiche Jungschweine auf. Sollte im Herbst

oder Winter das Futter knapp werden, so sind sie schnell wieder abgeschlachtet.

Sammelt Hühnerfutter! Die Geflügelzucht leidet unter dem Mangel von Körnerfutter. Getreideforn darf nicht verabreicht werden, daher muß Ersatz geschafft werden. Man sammelt und trocknet daher alle Beeren, die nicht der Menschenernährung dienen, und vor allem Unkraut samen. Sehr gutes Hühnerfutter liefern unter anderem Kletten, Disteln und Bärenklau. Alle drei Samen sind dem Geflügel auch sehr zu-träglich.

Milchwirtschaft.

Sterilisieren der Milch. Um die Milch auf längere Zeit haltbar zu machen, sterilisiert man sie. Dieses Sterilisieren geschieht durch 6—7 stündiges Kochen oder halbstündiges Erhitzen durch Wasserdampf auf 13 Gr. Celsius. Durch diese Erhitzung werden alle Keime in der Milch abgetötet. Durch dieses Verfahren wird allerdings weder Geschmack, noch Aussehen, noch Bekömmlichkeit der Milch verbessert. Im Gegenteil, Milch, die mehrere Stunden aufgekocht worden ist, ist gegenüber frischer Milch direkt minderwertig. Wenn Milch gut behandelt wird, ist ein Sterilisieren für den Haushalt nicht nötig. Für Flaschen-finder kann diese Milch nur in heißen ungesunden Sommern empfohlen werden.

Gerinnen der Milch. Das Gerinnen der Milch tritt manchmal schon im Euter ein. Das ist natürlich ein krankhafter Zustand; meist liegen Entzündungen vor, und tut man am besten, einen Arzt zuziehen. Meist aber gerinnt die Milch in heißen schwülen Sommern vorzeitig, wenn das Vieh sehr erhitze wird, wenn Gewitter im Anzuge sind und wenn die Tiere in heißen, dunstigen Stallungen stehen. Solche Milch ist minderwertig, rahmt nicht gehörig aus und läßt sich schwer verbuttern. Die besten Mittel dagegen sind Lüftung der Ställe, schnelle Abführung der Milch und Verhütung übermäßiger Erhitzung der Tiere.

Obst- und Gartenbau.

Das Ausschneiden der Früchte. Bei Hochstämmen und großen Bäumen ist an ein Ausschneiden der zu dicht hängenden Früchte nicht zu denken, sie bleiben daher in fruchtbaren Jahren auch oft klein und liefern nur sogenanntes Wirtschaftsobst. Bei Form- und Spalierobst aber darf das nicht vorkommen. Ist der Behang zu reichlich, so schneidet man ½—⅔ der jungen Früchte ab. Es ist nämlich viel besser, zwei große ausgewachsene Früchte zu erhalten, als fünf kleine verkrüppelte, zumal die zwei Früchte auch in der Masse mehr beibringen als die fünf kleinen. Das Ausschneiden darf nicht zu früh geschehen, damit man die schönsten Früchte hängen lassen kann. Man schneidet zuerst die verkrüppeltesten Früchte fort und alle, die nur im geringsten eine Spur von Pilz und Schorf zeigen, und dann nachher erst die, die noch fort müssen. Beim Ausschneiden, was mit einer spitzen Schere geschieht, darf keine der hängenbleibenden Früchte verletzt werden. Man darf aber auch nicht zu lange warten, sonst werden die Früchte in ihrer Gesamtheit zu sehr geschwächt, um sich vollständig auszuwachsen zu können.

Grünkohl! Grünkohl und wieder Grünkohl! In dem letzten Winter hat sich noch einmal so recht der Wert des Grünkohl gezeigt. Wo man richtige Sorten, d. h. vor allem niedrige Sorten anpflanzte, da hat er tadellos überwintert und bis halben April sein schmackhaftes Gemüse geliefert. Und man kann sagen, was man will, ein guter Grünkohl schmeckt mir immer noch besser als das beste Wildgemüse. Und dann noch eines! Wenn wir im Sommer und Herbst Winterkohl und immer wieder Winterkohl anpflanzen, dann haben wir keine Wildgemüse nötig. Den Winterkohl erhalten wir leichter und billiger. Wir erhalten ihn leichter, weil wir ihn nicht zu suchen brauchen, und billiger, weil wir keine Masse von Zeit gebrauchen, um ihn zu sammeln. Also auf jedes frei werdende Beet muß mit Herbst Winterkohl kommen. Er hilft uns auch in Jahren wie das gegenwärtige, wenn alles andere versagt. Die rötlichen und blauen, meist etwas größeren Spielarten sind in der Regel so hart, daß sie auch den allerstrengsten Winter zu ertragen vermögen.

Erdschabe werden nicht nur den Sämlingen, sondern auch den Pflänzlingen sehr schädlich. Ich

benütze nun seit mehreren Jahren Schachts Agri-karbol und habe sehr gute Erfolge gehabt. Das Mittel wird zurzeit von einem Gartenbauverein ausprobiert, und habe ich mich überzeugen können, daß es auch hier vorzüglich wirkt.

Das Hornveilchen (*Viola cornuta*) ist eine der dankbarsten Gartenblumen. Es blüht mit unheimlichem Fleiß und ist den ganzen Sommer mit Blumen bedeckt. Dabei bedarf es keiner besonderen Pflege.

Der praktische Schrebergärtner.

Das Vorpflanzen des Gemüses. Wenn man die Gemüsepflänzchen vom Gärtner bezieht, sehen sie oft zum Erbarinnen aus. Sie sind im Mistbeet gezogen, nicht genügend abgehärtet und kommen in der rauhen Erde schlecht fort. Solche Pflänzchen pflanzt man am besten zuerst auf ein gut vorbereitetes Beet, und zwar ziemlich dicht zusammen, etwa 10 Zentimeter voneinander, gießt sie tüchtig und fügt nach einigen Tagen dem Gießwasser etwas Jauche zu. In ein paar Wochen kennt man die schwachen Dinger nicht wieder. Sie sind stark und kräftig geworden und haben tüchtige Wurzeln erhalten. Nun pflanzt man sie mit Ballen an den rechten Ort, und sie gedeihen nun schnell und ergeben tüchtige Pflanzen.

Strauchbohnen kann man noch immer legen, ja sie wachsen jetzt schneller als die früh gelegten und liefern gute Ernten. Hat man die Strauchbohnen in Reihen gesetzt, so pflanze man nach dem Anhäufeln Winterkohl oder Blumenkohl in die Furche. Derselbe gelangt erst, wenn die Bohnen abgeerntet sind, zur vollen Entwicklung und liefert schnell eine zweite Ernte.

Saden! Saden! Saden! Das Behacken der Gemüse ist ebenso nötig wie das Düngen. Durch das Behacken kommt Luft in den Boden, und dadurch wird das Wachstum sehr angeregt. Bei dem lockeren Boden kann auch das Wasser leicht eindringen, und endlich kommt auch kein Unkraut auf. Durch Saden wird auch schlechter Boden ertragreicher.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Schnitt der Reben. Beim Schneiden der Reben muß man immer den verfolgten Zweck im Auge behalten. Der Schnitt verfolgt einen doppelten Zweck, nämlich, so viel Trauben für das laufende und so viel Holz für das kommende Jahr zu erzeugen, daß beide sich aufs Beste zu entwickeln vermögen. In dem Schnitt liegt also eine erhaltende und eine fördernde Kraft. Um nun den Schnitt richtig ausführen zu können, ist es nötig, daß der Rebmann die Kraft der Stöcke und des Bodens, auf den sie angewiesen sind, genau kennt. Durch diese Kenntnis weiß er, wie viel einjähriges Holz auszuscheiden ist, damit die Entwicklung einer bestimmten Menge von Holz und Trauben gleichmäßig gefördert wird. Wird gegen diese Regel verstoßen, so hat der Winzer den Schaden. Aus dem Gesagten ergibt sich die Wichtigkeit eigener, gut eingearbeiteter Reblente.

Und marktschreierische Etiketten sind keine gute Empfehlung für einen deutschen Wein. Einfach und gediegen ist das Beste. Aber eines ist sehr zu empfehlen, nämlich ein Bild des Ursprungsortes auf das Namensschild zu bringen. Ein solches Bild macht den Rhein, die Mosel, die Ahr usw. bekannt, es macht auch den Einzelort bekannt, zieht Gäste heran und wirkt so in doppelter Weise. Natürlich sollen diese Bilder recht deutlich und schön sein.

Vienenzucht.

Glätten der Bienenwohnungen. Neue Bienenwohnungen aus Holz sind inwendig oft recht rau und müssen die Bienen tüchtig arbeiten, um sie glatt zu machen. Die Zeit aber geht für andere Arbeit verloren, und darum nimmt man sie den Bienen ab. Dieses tut man, indem man sie abraspelt, sie mit Glaspapier und dann mit Wachs abreibt. Eine solche Wohnung nehmen die Bienen gerne an und arbeiten freudig und rasch darin.

Mäusegeruch. Die Mäuse gehören zu den gefährlichsten Bienenfeinden, und können sie im Winter schon durch Beunruhigung ganze Stöcke ruinieren. Aber auch durch ihren Geruch können sie Schaden anrichten. Die Bienen scheuen den Mäusegeruch sehr, und verlassen die Schwärme meist die Kasten oder Körbe wieder, die mit die-

fem Geruch behaftet sind. Man sei also in dieser Beziehung sehr vorsichtig, sonst kann man gute Schwärme verlieren.

Die Maifrankheit der Bienen kommt besonders bei trockener Witterung vor. Sie kennzeichnet sich am besten durch Flugunfähigkeit. Reicht man dünnflüssiges Futter, so verschwindet die Krankheit schnell. Auch wird empfohlen, etwas Wasser zur Tränke zu reichen, dem einige Körnchen Salz zugesetzt worden sind.

Forstwirtschaft und Jagd.

Die Klapp-Pflanzung kommt an feuchten Stellen, besonders bei der Aufforstung von Brüchen mit Erlen, zur Anwendung. Hier füllen die Löcher sich schnell mit Wasser, die Erde wird beim Anpflanzen breiartig, und die Pflanzen selbst bekommen keinen festen Stand. Diese Mängel sucht man durch die Klapp-Pflanzung zu beseitigen oder aufzuheben. Die Bodendecke wird in der Größe des Pflanzloches an drei Seiten abgestochen, unten losgelöst und nach der vierten Seite übergeklappt. Das zurückgeklappte Stück wird noch einmal so aufgespalten, daß beide Teile mit der übrigen Bodendecke im festen Zusammenhang bleiben. Nachdem dann in dem Loch die Erde etwas gelockert und die Wurzeln des Pflanzlings mit ihr ausgefüllt sind, werden die beiden Pflanzstücke zusammengeklappt, so daß die Pflanze nun in der Spalte zwischen den beiden steht. Die beiden Stücke wachsen schnell wieder zusammen und schützen die Pflanze sehr.

Abjchießen von wildernden Hunden ist in großem Maße gestattet, doch dürfen niemals Hunde abgeschossen werden, die ihren Eigentümer begleiten und dabei mal in die Felder hineinlaufen. Wer einen solchen Hund erschießt, wird zum Schadenersatz verurteilt worden und dürfte einen netten Liebhaberpreis bezahlen müssen.

*** Unnötige Beunruhigung.** Berlin, 7. Juni. (Amtlich.) Wie im vergangenen Jahre, so ist auch in diesem Jahre wiederum das Gerücht aufgetaucht, daß unsere Gegner in den Sommermonaten Fliegerangriffe in größtem Umfange gegen alle Teile Deutschlands unternehmen würden, um das reisende Getreide auf dem Felde durch Brandbomben zu vernichten. Das Gerücht stammt nachgewiesenermaßen aus dem Lager unserer Feinde und hat einzig den Zweck, im deutschen Volke Beunruhigung zu erregen. Zu solcher Beunruhigung liegt nicht der geringste Grund vor. Es ist unmöglich, die reisenden Getreidefelder durch Bomben oder ähnliche Brandmittel vom Flugzeug aus in Brand zu setzen. Wir könnten nur wünschen, daß unsere Gegner zu solchen aussichtslosen Versuchen schreiten würden. Sie würden eine schwere Einbuße an Flugzeugen dabei erleiden, ohne unserer Brotfrucht auf dem Felde Schaden zufügen zu können.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 5. bis 11. Juni 1917.

Ueber die Brotversorgung der Schweiz.

Es gibt kaum ein Land, das unter dem Druck des Weltkrieges so zu leiden hat wie die Schweiz. Eingekesselt in der Mitte Europas, auf allen Seiten von kriegführenden Mächten umgeben, ohne Zutritt zum Meere, ist es auf die Gnade der in Fehde stehenden Staaten angewiesen. Wenn auch die Schweiz ein ausgesprochenes Agrarland bildet, so ist es doch in der Getreideversorgung infolge seiner durch Klima und Boden bedingten Vieh- und Milchwirtschaft fast ausschließlich auf die überseeische Zufuhr angewiesen. Um so bewundernswürdiger ist es, mit welchem Geschick und mit wie rascher Entschlossenheit es die Schweiz verstanden hat, durch staatliche Maßnahmen den Gefahren der knappen Lebensmittelversorgung glücklich zu begegnen. Der Bund kauft das Getreide vom Ausland auf und gibt es zu einem billigeren Preise an den Konsum ab. Dieser Abgabepreis stieg bis Mai 1916 auf 46 Frs. für 100 Kg. oder 372,60 M pro Tonne, am 3. Januar 1917 auf 50 Frs. und hatte seit dem 23. Februar 1917 den bisher höchsten Stand von 56 Frs. per 100 Kg. = 453,60 M für die Tonne. Der Einkaufspreis, zu dem der

Staat das ausländische Getreide frei schweizerischer Grenze erwerben konnte, stieg bis 1916 auf 57—58 Frs. per 100 Kg. Anfang dieses Jahres auf 60—61,75 Frs. und ist jetzt bei der ungeheuren Preissteigerung auf dem Weltmarkt auf nicht weniger als 80 Frs. für 100 Kg. oder 648 M für die Tonne nach dem Friedenskurs oder 1054 M nach dem Kriegskurs gestiegen. Angesichts dieser schwierigen Verhältnisse hatte sich das schweizerische Militärdepartement schon seit längerer Zeit entschlossen, Brot zu herabgesetztem Preise an bedürftige Familien abzugeben. Dabei zählten Kinder bis zum Alter von 4 Jahren nicht mit. Etwa 10% der Bevölkerung nahm an dieser Notstandsaktion teil. Durch den Bundesratsbeschluss vom 29. Mai d. J. ist nun vom 1. Juni ab diese Notstandsaktion auf einem noch größeren Kreis der Bevölkerung ausgedehnt, die Einkommensgrenze ist höher angesetzt und die einschränkende Bestimmung für Kinder beseitigt. Wer Anspruch auf billigeres Brot hat, kann in der Regel auch billigeres Brot erhalten. Zur Entlastung der Staatskasse und zur Vereinfachung der Notstandsaktion ist die Bestimmung getroffen, daß die bisherige Abgabe von Zucker und Reis zu herabgesetztem Preise fortfallen soll. Die Ausgabe hierfür betrug jährlich 1,3 Millionen Frs., während die Mehrausgabe für die erweiterte Brotunterstützung 3,5—4 Millionen Frs. beträgt. Die Berechtigung zum Bezuge von Brot zu herabgesetztem Preise ist auf durchschnittlich 275 Gr. pro Tag und Kopf der Bevölkerung einschließlich der Kinder festgesetzt. Bund, Kantone und Wohnortsgemeinden leisten den zum Bezuge von Brot zu herabgesetztem Preise berechtigten Personen einen Beitrag von 15 Rappen pro Kg. Brot = 6 Pf. für das Pfund. Von diesen Leistungen übernimmt der Bund zwei Drittel, der Rest entfällt auf die Kantone und die Wohnortsgemeinden. Die Ausgaben des Bundes für die Notstandsaktionen werden voraussichtlich für Brot und Milch etwa 20 bis 23 Millionen Frs. jährlich betragen unter der Annahme, daß künftig statt 425 000 Personen 965 000, d. i. etwa ein Viertel der Bevölkerung bezugsberechtigt sein werden. Dazu kommt noch, daß der Bund die Differenz zwischen dem Einkaufspreis des ausländischen Weizens und dem Abgabepreis für den inländischen Konsum trägt, die bei einem Einkaufspreis von 80 Frs. und einem Abgabepreise an die Mühlen von 56 Frs. nicht weniger als 24 Frs. für 100 Kg. oder 194,40 M für die Tonne beträgt. Es ist deshalb eine Erhöhung des Abgabepreises für Weizen beabsichtigt, doch soll der ermäßigte Brotpreis für Minderbemittelte davon nicht betroffen werden.

Büchertisch.

Neue „Beiträge zur Kriegswirtschaft“.

Herausgegeben von der Volkswirtschaftlichen Abteilung des R. F. V.

Heft 10: Die Viehhandelsverbände in der deutschen Kriegswirtschaft. Von Dr. August Schäfer, Professor der Staatswissenschaften an der Universität in Gießen.

Die Viehhandelsverbände sind ursprünglich entstanden, um die Festsetzung von Höchstpreisen für Rinder zu umgehen, zu denen das Spekulationsgeschäft auf dem Rindermarkt Ende 1915 immer mehr drängte. Am 1. April 1916 wurde ein Gesetz erlassen, das die Preisbildung zu beschränken, fasste man den Viehhandel in Zwangsverbände zusammen, machte ihn konzeptionspflichtig und führte Schlachtscheine ein. So entstanden „Verbände der Viehzüchter und Händler“, deren Hauptaufgabe die Überwachung und Regelung bei der Beschaffung und dem Absatz von Rindern war. Die innere Logik der Kriegswirtschaft zwang indessen bald zu der Konzipierung von Höchstpreisen, die man hatte vermeiden wollen, und führte schließlich bis zum Viehhandelsmonopol für Schlachtvieh in den Händen der Viehhandelsverbände. Nach diesem historischen Kapitel erzählte Prof. Schäfer, der selbst Leiter eines Viehhandelsverbandes war, die Tätigkeit dieser Verbände, wobei sich zwei Organisationsformen herausstellten. Ein Teil der Verbände beirrat die Viehbeschaffung und Verteilung in eigener Regie unter Vermeidung des Handels, zum anderen Teil erfolgte die Viehbeschaffung auf dem Wege der Ammunistizierung des Viehhandels. Der letztere Weg, billiger, führt aber bei der schematischen Ausdehnung des Viehs durch die Kommunalverbände zu gewaltigen Eingriffen in die Viehhaltung, die Angeregelung und Verteilung. In einzelnen Verbänden (Bayern und Württemberg) sind beide Organisations-

formen teils rein mechanisch, teils organisch untereinander verbunden. Kapitel 3 und 4 des Heft 10 schildern die Finanzierung der Viehhandelsverbände und ihre Preisbildung. Die Mehrzahl der Verbände hat ihre in die Millionen gehenden Umsätze fast völlig ohne eigene Geldmittel aufgenommen und war auf Vorschüsse der beschaffenden Erzeugnisse oder auf die Hilfe des Privatkapitals angewiesen, wobei man den Viehhandel am Gescheite des Verbandes interessierte. Wir gewinnen in der Darstellung Schäfers einen genauen Einblick in die Provisionen der Verbandsvertrauensleute, in die Kontingentsätze der aufauffenden Händler und in die Gebühren des Verbandes selbst, sowie in seine Entlasten. Hier ist Prof. Schäfer an manchen Stellen die kritische Lanze an, sowohl was die Höhe der Provisionen und der Handelszuschläge anlangt, als auch hinsichtlich der Untertun der Verbände, die 2 Proz. nicht übersteigen sollen. Kritisch steht er auch der Verwendung der Ueberbüsse der Viehhandelsverbände gegenüber, die nicht nur den Erzeugern, sondern auch den Verbrauchern unmittelbar zugute kommen sollten. Einmal hat der Viehhandelsverband sei, die ihnen gestellten Aufgaben möglichst billig zu erfüllen. Angesichts der Lage, denen die Viehhandelsverbände gerade in ihrer Preispolitik ausgesetzt sind, dürfte die Erörterung über die Einstands- und die Lieferungspreise der Verbände allgemeinem Interesse begegnen. So viel auch im einzelnen an den Viehhandelsverbänden und ihrer Preispolitik noch zu verbessern sein mag, haben die Verbände nach Ansicht Schäfers ihre unter ganz besonders schwierigen Verhältnissen übernommene Aufgabe gelöst. Die Versorgung von Heer und Zivilbevölkerung mit Schlachtvieh ist in den Grenzen des Möglichen und unter Vermeidung von Preissteigerungen geübt, wie sie unter dem freien Handel unausbleiblich gewesen wären.

Heft 12/13: Der Zucker im Kriege. Von Dr. Robert Follenius u. Dr. Karl Fehmann. Aus dem Doppelheft über den Zucker im Kriege erforschen wir Näheres über den Zucker und die Zuckerindustrie in ihrer Bedeutung für die deutsche Land- und Volkswirtschaft durch Dr. Follenius, der mit zwei Kapiteln: „Die Zuckerindustrie nach Kriegsbeginn“ und „Die Ursachen der Zuckerknappheit seit dem zweiten Kriegsjahre“ zu der Arbeit von Dr. Fehmann überleitet, die nach einem Überblick über die Zuckerzeugung und den Zuckerverbrauch vor dem Kriege den Gang der deutschen Zuckerwirtschaft bis zur Begründung der Reichszuckerstelle nach der Seite der Verteilung u. des Verbrauchs vor Augen führt. Das 88 Seiten umfassende Doppelheft will mit beiden Abhandlungen nicht dem Fachmann neue Aufschlüsse geben, sondern bezieht nur eine rasche Einführung der Allgemeinheit in die wichtigsten kriegswirtschaftlichen Probleme auf dem Gebiete der Zuckerzeugung. Als Ursachen der gegenwärtigen Zuckerknappheit schälen sich aus beiden Untersuchungen heraus: 1. Die natürlichen Schwierigkeiten des Zuckerrübenanbaues u. der Zuckerzeugung als Folge des Kriegszustandes, 2. die Einschränkung der Anbaufläche im Betriebsjahr 1915/16 durch gesetzliche Maßnahmen, 3. die Verwendung von Zuckerrüben und Zucker zu anderen Zwecken, als der Verbrauchs- und Zuckerzeugung und der menschlichen Ernährung und 4. die Verschiebung innerhalb der einzelnen Bedarfsgruppen. Die vorläufige Bewirtschaftung des Zuckers im Wirtschaftsjahr 1916/17 ermöglicht eine reichlichere Freigabe von Zucker an gewerbliche Betriebe, vorzugsweise zur Herstellung von Anfrischmitteln, und die Freigabe von 180 Millionen Fund Zucker zur häuslichen Obstverwertung. Es kommt hierbei in Betracht, daß der Rübenbau im Jahre 1915 um fast ein Drittel der bisher bestellten Fläche sank, wodurch im Verein mit der außerordentlichen Trockenheit des Frühjahres 1915 die Erzeugung auf 30 Millionen Zentner gegen 55 Millionen im Durchschnitt der letzten Jahre herabging, und doch ist dieses Manko jetzt durch vermehrten Anbau zum Teil ausgeglichen, und erhöhte Preise haben den Rübenbauern neue Anreize gegeben. Nach Dr. Fehmann ist der Verbrauch an Zucker im Kriege pro Kopf der Bevölkerung von 18,9 Kilogramm auf rund 20,5 Kilogramm gestiegen; wenn trotzdem die der Bevölkerung zugewiesenen Mengen ziemlich knapp bemessen werden müssen, so liegt der Grund hierfür vor allem in der Verschiebung der Bedarfsgruppen. Die Kriegsbewirtschaftung des Zuckers lehrt jedenfalls, wie notwendig die Förderung und der Schutz der zuckerrübenbauenden Landwirte und der Zuckerindustrie zur Sicherstellung der Ernährung des deutschen Volkes auch in kommenden Zeiten ist.

Sonstige Angelegenheiten

Der beste und praktischste der Welt, m. Aufhängevorrichtung an jedem Stück, 1 m. lang 4 1/2 cm. breit, dopp. beleimte Jang-läche prima frische Garantie-ware, 100 Stk. 7.50 bei 200 Stk. an franko Nachn.
J. Bähr, Mariensfeld 14
Bayern (Obst).