

Nassauischer Landwirt



Anzeigen

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

Druck und Verlag der
Hamburger 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. 25.

Limburg a. d. Lahn, 28. Juni 1917.

* Die Reichsgetreideordnung für die Ernte 1917.

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 21. Juni 1917 dem Entwurf einer Reichsgetreideordnung für die Ernte 1917 seine Zustimmung erteilt.

Die Erfahrungen des letzten Wirtschaftsjahres ließen es geboten erscheinen, im kommenden Erntejahre nicht nur das Brotgetreide, sondern auch Gerste, Hafer, Hülsenfrüchte, Buchweizen und Hirse restlos zu beschlagnahmen, diese Früchte durch Eine Hand zu erfassen und sie durch Eine Organisation, die Reichsgetreidestelle, zu bewirtschaften.

An dem bisherigen System der Erfassung des Brotgetreides, das auch auf die übrigen Früchte ausgedehnt worden ist, ist grundsätzlich festgehalten: die Lieferung der Früchte wird künftig wie bisher entweder durch den Kommunalverband als Selbstlieferer oder durch die Kommissionäre der Reichsgetreidestelle, bei deren Bestellung der Kommunalverband mitzuwirken hat, erfolgen. Dabei ist die Selbstwirtschaft der Kommunalverbände auf diejenigen Kommunalverbände beschränkt worden, die nach den Erfahrungen der Erntejahre 1915 und 1916 voraussichtlich zur Versorgung ihrer Bevölkerung bis zum 15. Mai 1918, also 9 Monate, ausreichen; die Lieferung beschlagnahmter Früchte durch den Kommunalverband an die Reichsgetreidestelle als Eigenhändler (Selbstlieferung) wird ferner nur den selbstwirtschaftenden Kommunalverbänden und auch diesen nur dann gestattet, wenn sie bestimmte Bedingungen erfüllen, insbesondere eine kaufmännisch eingerichtete Geschäftsstelle unterhalten, für den Einkauf mindestens zwei Kommissionäre bestellen, die gegenseitig in Wettbewerb treten und die Kommissionsgebühren restlos überwiesen erhalten, ferner der Reichsgetreidestelle wöchentlich eine genaue Nachweisung der eingekauften Mengen einsenden. Selbstwirtschaft wird es übrigens nur bei Brotgetreide und in gewissem Umfang zwecks Bewirtung des Futterausgleichs bei Futtergetreide geben; der Verkauf von Hafer und Gerste zur Nahrungsmittel- und Bierherstellung auf Grund besonderer Bezugsscheine wird nicht mehr stattfinden, die Zuweisung geeigneter Qualitäten für diesen Zweck wird vielmehr ausschließlich Sache der Reichsgetreidestelle sein. Dem Handel wird künftig eine größere Betätigungsmöglichkeit als bisher gegeben sein. Die beäuglichten Verhandlungen mit den amtlichen Handelsvertretungen nähern sich dem Abschluß.

Um die Kommunalverbände in den Stand zu setzen, den ihnen obliegenden Pflichten zu genügen und für die Überbrückung, den Ausbruch und die Ablieferung der Früchte Sorge zu tragen, sind ihnen gegenüber dem bisherigen Rechte wesentlich erweiterte Machtbefugnisse eingeräumt worden, entsprechend dem schon für den Frühdruck vorgesehenen Maßnahmen; namentlich können sie erforderlichenfalls zur Erfüllung ihrer Verpflichtungen alle in ihrem Bezirke vorhandenen landwirtschaftlichen Geräte und Betriebsmittel jeder Art, also auch, soweit nicht die besonderen Anordnungen des Kohlenkommissars entgegenstehen, Kohlen in Anspruch nehmen. Die Pflicht des Kommunalverbandes, für die Ablieferung der in seinem Bezirk angebauten Früchte zu sorgen, ist zu einer Haftung für die Ablieferung in der Art verdrängt worden, daß der Kommunalverband eine Kürzung der für seine versorgungsberechtigte Bevölkerung und seine Selbstversorger festgesetzten Verbrauchsmengen an Brotgetreide, Mehl und Nahrungsmitteln zu gewärtigen hat, wenn er es etwa schuldhaft unterlassen sollte, seinen Lieferpflichten rechtzeitig zu genügen. Die Feststellung der Lieferpflichten soll auf Grund der im Sommer stattfindenden Ernteschätzung und der später vorzunehmenden Nachschätzungen erfolgen. Dabei sind die festgesetzten Mengen innerhalb der bestimmten Fristen, die darüber hinaus verfügbaren, also die sonst schon ausgedroschenen oder durch die Festsetzung nicht erfassten Mengen, jeweils sofort, nachdem sie lieferbar geworden sind, der Reichsgetreidestelle zur Verfügung zu stellen. Dieser Haftung des Kommunalverbandes mit ihren Folgen entspricht eine Haftung der Gemeinden gegenüber dem Kommunalverbande und eine Haftung der einzelnen Erzeuger gegenüber der Gemeinde oder, wo die Umlage durch den Kommunalverband unmittelbar auf die Erzeuger vorgenommen wird, der letzteren gegenüber dem Kommunalverbande. Die Folgen der Haftung sollen insoweit nicht eintreten, als die Unterlassung rechtzeitiger und vollständiger Ablieferung auf einen Umstand zurückzuführen ist, den ein ablieferungsspflichtiger Betriebsunternehmer nicht zu vertreten hat, insbesondere also, soweit der Ausbruch infolge Kohlenmangels nicht möglich war oder Vorräte nachweislich ohne sein Verschulden zugrunde gegangen sind.

Die Grundlage für die Überwachung der Erfassung werden die Wirtschaftskarten bilden, die für jeden landwirtschaftlichen Betrieb bei dem Kom-

munalverbände, wahlweise auch bei der Gemeinde zu führen sind.

Den Kommunalverbänden und Gemeinden wird durch die Neuordnung eine erhebliche Mehrarbeit auferlegt. Zu ihrer Erfüllung sollen in möglichst großem Umfang die Lehrkräfte sowie Hilfsdienstpflichtige herangezogen werden; die Verbände sollen ferner zur Erfüllung der erweiterten Aufgaben durch Gewährung von Zuschüssen aus den Mitteln der Reichsgetreidestelle instand gesetzt werden. Hierbei ist in Aussicht genommen, die Zuschüsse nicht nur nach der erfassten Menge, sondern auch nach der Zahl der geführten Wirtschaftskarten zu bemessen.

Dem Kommunalverbände ist die Möglichkeit gegeben worden, zwecks rascher und nachdrücklicher Durchführung der gesetzlichen Vorschriften, namentlich der Bekämpfung des Schleichhandels, Vorräte, die einer gesetzlichen Vorschrift zuwider hergestellt oder in den Verkehr gebracht werden, ohne Zahlung einer Entschädigung zugunsten der Reichsgetreidestelle für verfallen zu erklären.

Ueber die Mengen, die die Landwirte aus ihren selbstgebauten Früchten zur Ernährung der Selbstversorger, zur Fütterung des im Betriebe gehaltenen Viehs und zur Bestellung der zum Betriebe gehörenden Grundstücke verwenden dürfen, konnte in der Verordnung ebenso wenig etwas gesagt werden wie über die Mengen von Brot und Mehl, die der einzelne Verbraucher im kommenden Erntejahre zugewiesen erhalten wird. Dies alles hängt vom Ausfall der Ernte und von den Forderungen für Heereszwecke ab und kann daher erst später festgesetzt werden. Hierbei wird auf die Sicherung der Aufrechterhaltung der landwirtschaftlichen Erzeugung durch ausreichende Ernährung von Mensch und Tier entscheidender Wert gelegt werden.

* Erntevorschätzung der besonders wichtigen Feldfrüchte.

Die Ergebnisse der Ernte der wichtigsten Nahrungsfrüchte bilden die Grundlage unserer Ernährungspolitik. Der ganze Verteilungsplan kann nur aufgestellt und die für die Sicherung unserer Volksernährung notwendigen Maßnahmen können nur getroffen werden, wenn wenigstens in großen Zügen ein einigermaßen zuverlässiger Ueberblick über die zu erwartende Erntemenge gewonnen ist. Um diesen notwendigen Ueberblick so rasch wie möglich zu erhalten, hat der Bundesrat, wie bereits im vorigen Jahre, eine Erntevorschätzung der für die Volksernährung besonders wichtigen Feldfrüchte angeordnet. Diese findet für Brotgetreide und Gerste im Juli, für Hafer im August und für Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Zuckerrüben, Runkelrüben, Kohlrüben, Herbstfrühen, Möhren und für Weißkohl Ende September und Anfang Oktober

statt. Das Kaiserliche Statistische Amt soll bis zum 1. August beziehungsweise 1. September und 15. Oktober im Besitze der Zahlen der Vorschätzung sein. Die Durchführung der Erntevorschätzung wird in der Weise erfolgen, daß für die einzelnen Gemeinden durch Sachverständige u. Vertrauensleute Durchschnittsschätzungsverträge festzustellen sind. Die gesamten Erntemengen sind dann auf Grund der Angaben der vor kurzem angeordneten Ernteflächenhebung zu berechnen.

Arbeitskalender für Monat Juli.

Von M. Dankler.

Während die Saaten Anfang Mai um 14 Tage bis drei Wochen zurück waren, sind sie mit Anfang Juni vollständig beigemachsen. In der Rheinprovinz, und das ist nicht die erste, stand das Korn (Roggen) in der letzten Maiwoche in voller Blüte. Demnach dürfte die Ernte sich hier gegen andere Jahre nicht verschieben, und dürften wir gegen Ende Juli hier schon frisches Korn haben.

Auf dem Felde sind die Hack- und Häufelarbeiten fortzusetzen. Die Zuder- und Runkelrüben werden verzogen. Die überschüssigen Pflanzen werden als Gemüse verwendet, sie schmecken spinatartig und besser als die meisten Wildpflanzen. Die Ernte des Wintergetreides beginnt. Das in der Gelbreife geschnittene Getreide soll nicht in der Schwad liegen bleiben, weil sonst bei eintretendem Regenwetter schnell große Verluste eintreten. Alles Getreide soll vielmehr sofort gebunden und in Haufen oder Diemen zusammengestellt werden. Die Vorbereitungen zur Herbstbestellung werden getroffen. Man sorge für künstliche Dünger, für Kalisalz, Thomasmehl und schwefelsaures Ammoniak, sowie für Uspulun zur Beize.

Auf den Wiesen soll die Heuernte mit Anfang des Monats beendet werden. Es wird ja noch immer zu lange gezögert. Die Heuernte soll beginnen, wenn der Wiesenwengel blüht. Der Schwingel blüht aber zugleich mit dem Winterroggen, also Ende Mai, Anfang Juni. Dann sollte die Heuernte beginnen und schnell durchgeführt werden. Gesähe dieses wenigstens im Kriege, so erhielten wir besseres Heu und 20—25 Proz. mehr Milch. Aber es gibt nun einmal Leute, die können nicht eher heuen, bis das Gras auf den Wiesen zu dörren anfängt.

Im Gemüsegarten erfolgt nun die Hauptsommerbestellung. Man pflanzt noch Rosenkohl, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Salat, Endivien, Kohlrabi und Stedrüben. Man sät Herbstspinat, Feldsalat, Pflücksalat und Rübsteiel. Rübsteiel sät ein jeder ein möglichst großes Stück und mache 80—100 Pfund für den Winter ein.

Dann aber pflanzt Winterkohl, Winterkohl, Winterkohl.

Der Krause- oder Winterkohl liefert den ganzen Winter Gemüse, liefert aber auch Gemüse bis halben April. In diesem Jahre darf der Garten im Herbst nicht blank und aufgedrungen liegen, das gilt für die Friedenszeiten. Nein, wir müssen ihn im Herbst wieder voll haben, und zwar voll Feldsalat und Winterkohl. Dann brauchen wir keine Wildgemüse. Kohl schmeckt doch besser.

Gurken, Rüben, Sellerie und Kohl werden bei Regenwetter häufig gedüngt. Nach jedem Regen wird behackt. Strauchbohnen müssen flott abgeerntet werden, sie bilden dann um so mehr Bohnen.

Die Pferde werden behandelt wie im Juni. Sie werden in der größeren Hitze nach Kräften geschnitten und abends geschwemmt. Man muß auf das verminderte Futter Rücksicht nehmen. Die Tiere ermatten eher. Es geht ihnen halt wie den Menschen. Die Fütterung muß höchst sorgfältig vorgenommen werden, auch ist den Tieren reichlich Zeit zum Verdauen zu gönnen.

Das Rindvieh befindet sich zum großen Teile Tag und Nacht auf den Dauerweiden. Bieten diese Weiden nicht mehr genügend Futter, so muß für Zufutter gesorgt werden. Ein gutes Zufutter ist Klee, doch warte man, bis derselbe in voller Blüte steht. Die Zugochsen bleiben in der heißen Tageszeit im Stalle. Jetzt fallende Kälber leiden leicht an Durchfall, darum versäume man nicht, vorbeugend Thürlöl zu geben. Dadurch kann man sich vor manchem Verlust schützen.

Die Schweine sollten im Sommer wieder mehr Beachtung finden. Werden sie bei dem Grün-

futter des Sommers auch nicht fett, so gibt es doch Schweine, und die sind im Herbst wertvoll, selbst wenn sie halbreif geschlachtet werden müssen. Größte Sauberkeit des Futters und der Futtergeschirre ist im Sommer nötig. Zerfahrene und säugende Säue erhalten frisches Futter; besonders Klee gibt viel Milch.

Die Schafe bleiben auch nachts auf der Weide, es sei denn, daß es zu viel regnet. Die Begleitung für die Lammung im Winter muß jetzt geschehen. Die Sommerlämmer werden entwöhnt.

Beim Geflügel achte man auf größte Reinlichkeit und sorge stets für frisches, reines Trinkwasser. In das Trinkwasser lege man zur Verhütung des Durchfalles ein rostiges Stück Eisen. Sobald die Ernte beginnt, lasse man das Geflügel auf die Stoppelfelder, damit es sich einmal tüchtig an Körnern satt macht. Das gibt dann reichlich Eier.

In der Bienenzucht sucht man in den meisten Gegenden die Spätschwärme zu verhindern. Volle Honigwaben werden geschleudert und wieder eingehängt. Der Brutraum wird zwecks Honiggewinnung verkleinert. Die Bienenwanderung wird vorbereitet.

Beim Gartendoktor

(Monat Juli.)

Von M. Dankler, Vorj. des Ent.-Ver., Nachen. Der Gartendoktor hat in den letzten Tagen viel Besuch gehabt. Das heiße, trockene Wetter ließ die Gemüsepflanzen nicht anwachsen und was noch übrig blieb, das fraßen die Erdflöhe. Und dabei kosteten die im Mistbeet gezogenen Pflanzen eine Masse Geld. „Was tun?“, schrie der Dickenbacher. Sind das überhaupt Pflanzen? Ein Gärtner, der solche Pflanzen verkauft, der sollte eigentlich verbohrt werden! Ja, da stehen Sie auch. Da ist ihr Latein zu Ende.

„Nein, Dickenbacher, so schlimm ist es nicht. Gewiß sollten die Gärtner nicht so krummes spülerriges Zeug verkaufen, aber ein vernünftiger Mann, der kauft es auch nicht. Jetzt sind genug Pflanzen vorhanden, die im Freien gezogen sind. Die sind stämmiger und wachsen besser an. Dann aber fehlen viele Gartenfreunde dadurch, daß sie die Pflanzentwurzeln nicht einschlammen und die langen Blätter nicht zurückschneiden.“

„Aha. So sind Sie einer! Also, da bin ich wieder ein Dummkopf. Na, schweigen Sie, ich sehe es Ihnen an, was Sie denken. Aber ich habe selbst Pflanzen im Freien gezogen. So haben Sie überhaupt keine, in ihrem zoologischen Garten. Davon hätten Sie 1000 Stück haben können, aber jetzt bekommen Sie nur 997. Da haben Sie's.“ Und fort ist er, daß die Rostschöhe fliegen.

Der Herr Steuersekretär Schraube klagt über seinen Blumenkohl. „Ich bekomme niemals ordentliche Köpfe. Verrückt! Korrekt behandelt. Wächst nicht. Werde Gärtner verklagen.“

„Sie, wie haben Sie den Blumenkohl denn behandelt?“

„Korrekt hören Sie doch, gepflanzt, angegossen, behackt, gehäufelt! Schrumm fertig!“

„Da brauchen Sie sich nicht zu wundern! Gibt schwache Pflänzchen, kleine Köpfe! Schrumm fertig.“

„Sie glauben also: Das möchte ich mir denn doch!“

„O, bitte, Herr Schraube. Haben Sie die Pflanzen andauernd tüchtig mit abgestandenem Wasser begossen?“

„Nein, fällt mir nicht ein.“

„Haben Sie tüchtig mit flüssiger Latrine oder Jauche gedüngt?“

„Nein, ist mir nicht eingefallen. Wie gesagt, gepflanzt, angegossen, behackt, gehäufelt, fertig.“

„So, dann wird es auch Ihrem Blumenkohl nicht einfallen, ordentlich Käse zu bringen. Empfehle mich.“

Die Frau Raio stampft durch den Garten. Sie hat einen ganzen Korb voll Brennesseln, Suflattig, Hopfen, Gundermann usw.

„Aber, Frau Raio, sind Sie Botanikerin geworden?“

„Nein, Herr Gartendoktor, aber der Dickenbacher sagt, wir müßten die Wildgemüse ausnützen. Kann man das all essen?“

„O ja, Frau Raio, das können Sie.“

„Es schmeckt aber nicht gut.“

„Ja, das kommt auf die Zubereitung an. Aber haben Sie denn nicht genug Gemüse in Ihrem Garten?“

„Noch zuviel, Herr Gartendoktor!“

„Na, da lassen Sie das Wildgemüse doch den Städtern. Die haben keine Gärten und sind froh dafür. Die haben auch Kurse und lernen, wie man es schmackhaft macht. Ihres Land hat die Sache wenig Zweck.“

Mein Nachbar, der Bauer Distelknupp reicht mir mit grimmigem Gesicht einen Stachelbeerzweig herüber, der voll Beeren hängt, aber kein Blatt mehr aufweist.

„Ja, Nachbar! Das ist die Stachelbeerblattwespe. Sehen Sie, da sitzen noch verspätete Tierchen. Die hätten Sie bestäuben, abklopfen und abfangen müssen.“

„Danke! Aber was nun! So habe ich 40 Stachelbeersträucher dastehen.“

„Die Beeren werden nicht reif. Also sofort abzupflücken und einkochen. Ein bißchen mehr Zucker zugeben.“

„Danke. Werde nächstes Jahr aufpassen.“

Stadt und Land.

Die Ernährungsschwierigkeiten, die der englische Hungerungsplan während des Krieges bei uns hervorgerufen hat, haben leider vielfach zu einer gewissen Mißstimmung und Entfremdung zwischen Stadt und Land geführt. Das ist zweifelsohne eine recht bedauerliche Erscheinung, und der nationalen Publizistik erwächst hieraus die Pflicht, immer wieder mit verdoppeltem Eifer auf die nationale Interessengemeinschaft der städtischen und ländlichen Erwerbsstände hinzuweisen und die Frage des Verhältnisses von Stadt und Land aus der Sphäre kleinlichen Tagesstreites herauszuheben und unter das Licht höherer und weiterer Gesichtspunkte zu stellen. Treffliche Dienste vermag uns hierbei unter anderem eine Schrift zu leisten, die unter dem Titel „Wanderungen und Stadtkultur“ aus der Feder von Dr. H. Busch vor einiger Zeit in dem Volksvereins-Verlag zu M.-Gladbach erschienen ist. (Preis 1,90 M., geb. 2,40 M.) Sie liefert den überzeugenden Nachweis, daß das platte Land eine Quelle fortdauernder Verjüngung und Auffrischung für die städtische Bevölkerung ist, ja, für deren Dasein geradezu eine biologische Notwendigkeit darstellt.

Die Stadt lebt nicht nur von den Erzeugnissen des Landes, sie lebt auch von dessen Volkskraft und würde ohne den ständigen Zustrom ländlicher Bevölkerung sehr bald in sich verfallen. Dr. Busch weist dies aus den Ergebnissen der Geburtenzählung, die mit der Berufszählung von 1907 verbunden war, aufs klarste nach. In den Städten waren dazumal 26,6 Millionen Menschen geboren, auf dem Lande, d. h. in Orten mit weniger als 2000 Einwohnern, 33¼ Millionen. Von den auf dem Lande Geborenen sind nicht weniger als 10,3 Millionen in die Städte abgewandert. Das platte Land hat also über 30 Prozent seiner Geburtenbevölkerung an die Städte abgegeben. Von den in den Städten lebenden Personen waren rund 30 Prozent auf dem Lande geboren. Nahezu jeder dritte in der Stadt lebende Mensch ist demnach durch die Binnenwanderungen vom Lande in die Stadt verschlagen worden. Ferner lehrt die Statistik, daß mehr als 3 Millionen Arbeiter, die auf dem Lande geboren sind, von Industrie, Handel und Verkehr in die Städte fortgezogen wurden. Dabei muß man sich immer vor Augen halten, daß es sich lediglich um Erwerbstätige ohne Angehörige handelt. Wie stark die Mischung der Städte mit ländlichen Elementen ist, ermittelt man aber erst, wenn man bedenkt, daß unter den städtischen Arbeitern 3,1 Millionen landbürtige gegen 4,8 Millionen stadtbürtige sind. Unter je fünf Arbeitern der verschiedensten Art in den Städten befinden sich jedesmal zwei die vom Lande zugewandert sind, und drei, die in der betreffenden oder einer anderen Stadt geboren sind. „Der Blutstoß, den das platte Land an die Stadt in Form von Arbeitern zahlt, ist demnach sehr groß.“

Durch keine andere Tatsache ist das Siedebild Deutschlands so stark verändert worden wie durch die großstädtische Entwicklung. Im Jahre 1875 gab es in Deutschland erst 12 Großstädte, 1910 aber 48, und seit der Zeit hat sich die

Zahl der Großstädte wieder um einige vermehrt. Nicht lange wird es dauern, so wird der vierte Teil des ganzen Volkes in einigen 50 Großstädten zusammengedrängt sein. Fassen wir auch diese Entwicklung einmal unter dem Gesichtswinkel des Verhältnisses von Stadt und Land ins Auge. Wir sehen alsdann, daß von den rund 11,8 Millionen Menschen, die 1907 in den damaligen 42 Großstädten lebten, nur 5 Millionen in der Zähl-gemeinde geboren waren. Alle übrigen sind zuge-wandert. Davon sind vom Auslande gekommen 316 000, von anderen Städten des Reiches stamm-ten 3,4 Millionen, vom platten Lande 3,1 Millio-nen Menschen. Der Zustrom vom Lande in die 42 Großstädte kommt rund dem achten Teile der 1907 auf dem platten Lande überhaupt lebenden Bevöl-kerung gleich. Reichlich ein Viertel der ganzen Berliner Bevölkerung stammt vom Lande. Noch stärker tritt die Durchziehung der großstädtischen Bevölkerung mit Zuwanderern aus ländlichen Orten bei München und Nürnberg hervor. In diesen beiden süddeutschen Großstädten macht das landbürtige Element den dritten Teil der Bevölke-rung aus. Ähnlich aber liegen die Verhältnisse auch in allen übrigen deutschen Großstädten.

So ruht die Stadtkultur und insbesondere auch die Großstadtkultur, in der ja viele den Gipfel und die höchste Blüte moderner Entwicklung zu ver-ehren geneigt sind, zum guten Teile auf den star-ken, tragfähigen Schultern der ländlichen Bevölke-rung. Wir sind uns wohl bewußt, hiermit nur die eine Seite des großen Problems von Stadt und Land flüchtig entrollt zu haben. Immerhin aber erscheint auch solche Betrachtung geeignet, die höhere Einheit und Interessengemeinschaft städti-scher und ländlicher Bevölkerung in das rechte Licht zu setzen und damit die alte vollstümliche Mah-nung zu bekräftigen:

„Stadt und Land
Hand in Hand!
So steht's gut ums Vaterland.“

Allerlei über Frucht- und Obstdauerware.

Für die Hausfrau ist die wichtigste Arbeit, alle Früchte des Feldes, und besonders des Gartens, der Zeit entsprechend zu verwerten. Die Dauer-ware von Obst, Rhabarber, Möhren usw. hat jetzt in der Kriegszeit einen besonderen Wert. Die Landfrau, welche in der Jetztzeit sehr häufig den im Feld kämpfenden Mann vertritt, muß beson-ders auch in diesem Jahre für Dauerware sorgen.

Der Rhabarber beispielsweise wächst jetzt üppig heran, so daß die Rhabarberstengel für Dauerware als Brotaufstrich, Zuspeisen usw. besonders wert-voll sind. Da nun Zucker und andere Süßstoffe rar sind, so mischt man in 10 Pfund abgefärbten, feingeschnittenen Rhabarber 3 bis 5 Pfund süße Möhren oder Zuckerrüben. Will man das Fleisch der Zuckerrüben und Möhren nicht mit in der Rhabarberdauerware haben, so preßt man den Saft resp. den Zuckergehalt aus der Zuckerrübe resp. Möhre und setzt ihn zu dem Rhabarber. Den Zuckerrübensaft oder den Saft von den klein ge-schnittenen, sauber gewaschenen Möhren kocht man in einem Kessel bis zur Syrupdicke und mischt ihn zwischen den zu Mus gekochten Rhabarber.

Man kann auch beispielsweise 3 Pfund Zuck-errüben und 2 Pfund Möhren zusammen in einem Topf weich kochen, dann die Masse filtrieren und den hieraus gewonnenen süßen Saft mit dem Rhabarbermus oder auch nur den Saft hiervon verwenden. Mischt man den Zuckerrüben- und Möhrensaft zu dem Rhabarbermus, so erhält man eine gut sättigende Speise, welche zu Kartoffeln oder zu anderen Gemüsen verpeist werden kann. Will man nun aber nur den Saft von dem Rha-barber gewinnen, so wird der weichgekochte Rha-barber ausgepreßt, filtriert und dann mit dem Zuckerrüben- oder Möhrensaft vermischt. Diese Saftmischung wird nun in einem Emaillelochtopf unter fortwährendem Rühren auf einem Feuer ge-kocht und so lange eingedickt, bis die Masse syrup-artig ist. Man kann nach Belieben etwas Zitronen-schale, Zitronensaft, Zimmt oder auch etwas Erd-beeressenz hinzugeben. Denn diese Dauerware gibt einen Syrup, der zum Brotaufstrich und auch zum Süßen in der Küche in Ermangelung von Zucker und Saccharin gute Dienste leistet. Man läßt den Syrup bis zum Erkalten stehen, füllt ihn dann in sauber gereinigte Steintöpfe oder in Glasbehälter

und setzt der längeren Haltbarkeit halber etwa auf 10 Pfund Syrup $\frac{1}{2}$ bis 1 Gramm Ameisensäure hinzu.

Der Rhabarbermöhren- oder Zuckerrübensyrup färbt sich beim Herstellen brauner, nimmt fast ganz die Farbe des im Handel befindlichen Syrups an. Dort, wo noch viele alte Möhren sind, lassen sich diese auch zu Syrup verarbeiten und ersetzen dann den Süßstoff in der Küche. Mehr aber als sonst muß der Rhabarber zu täglichen Speisen in Verwertung kommen, da er sich als Mus gekocht auch zum Füllen von Weißkuchen und Wirsing eig-net. Zum Süßen von mehr saueren Obstfrüchten muß man auch in diesem Jahre mehr süßweilige und viel Zucker enthaltende Früchtplaumen, Bir-nen, Süßäpfel usw. verwenden. Verwendet man in Ermangelung von guten Handelszucker Saccharin, so muß hiermit vorsichtig gerechnet wer-den, denn die Süßkraft eines Päckchens Saccharin, Ladenpreis 0,25 M., entspricht der Süßkraft von 550 Gramm Handelszucker. Zu 2-3 Pfund Rha-barber genügt mithin der fünfte Teil des Inhaltes eines Saccharinpäckchens.

Liebt man keine große Süßigkeit der Rhabar-berpeise, so kann der Zusatz noch vermindert wer-den. Man kann je nachdem 15-20 Pfund Rha-barber mit einem Päckchen Saccharin süßen. Da nun aber auch dieser Süßstoff nur spärlich ausge-geben wird, so kann der eben erwähnte Syrup als Ersatz des Süßstoffes gute Dienste leisten. Will man die viel Zucker verschlingenden Preiselbeeren ohne große Quantitäten Zucker resp. Süßstoff ein-machen, so mischt man sie mit süßen Falläpfeln, süßen Pflaumen und Süßbirnen. Man kann zu 15 Pfund Preiselbeeren 5 Pfund Äpfel, 6 Pfund süßkernige Birnen und 4 Pfund süße Pflaumen verwenden. Äpfel, Birnen und Pflaumen wer-den entfernt resp. entsteint und in Stücken ge-schnitten und alle vier Obstsorten zusammen ein-gekocht.

Ein Zuckererfatz ist in den meisten Fällen nicht notwendig, so daß eine solche Preiselbeere-Birnen-Äpfel-Pflaumenkonserve in der Jetztzeit vorteilhaft ist, um so mehr, da man hiervon auch für große Haushaltungen Fässer voll einmachen kann ohne Zucker. Dann der hohe Zuckergehalt von den drei mitverwerteten Früchten süßt die Preiselbeere mit. Neben der Vogelbeere kann aber auch noch die Kornelkirsche, eine im Park und Biergarten vor-kommende im Herbst reisende rote Beerenart als Korinthenersatz verarbeitet werden. Da die roten Früchte einen herbweiligen Geschmack haben, kön-nen dieselben vor dem Trocknen mit Puderzucker bestreut und dann zum Trocknen kommen. Um sie schwarz zu färben und den echten Korinthen ähnlich zu sehen, färbt man sie mit Heidelbeersaft. Man kann die gewaschenen roten Kornelkirschen auch ohne Zucker in Gläser mit etwas Wasser ein-schichten und dann 1 Liter-Gläser 10-12 Minuten und 2 Liter-Gläser 15-17 Minuten auf einem Dampf- oder anderen Sterilisierapparat sterili-sieren. Die Beeren können beim Gebrauch pro 3 Pfund mit 2 Gramm Saccharin gesüßt werden. Dieses Quantum Süßstoff entspricht der sonst be-nötigten Menge Ribenzucker von $1\frac{1}{2}$ - $1\frac{3}{4}$ Pfund.

Der deutsche Tee.

Wie in der Karlsruher Zeitung halbamtlich ausgeführt wird, macht der zunehmende Mangel an ausländischem Tee es notwendig, auch in die-sem Jahre die Gewinnung einheimischen Tees möglichst zu fördern. In Betracht kommen vor-nehmlich die jungen getrockneten und alsdann zer-kleinerten (geschnittenen) Blätter der Erdbeere, Brombeere, Heidelbeere, Moosbeere, Kronsbeere, Preiselbeere, schwarzen Johannisbeere, Himbeere, Stechpalme, Kirsche, Birke, Ulme, Weide und Ebereiche, sowie des Schwarz- oder Schlehdorns, des Waldmeisters und Seidenröschens. Linden- und Hollunderblüten üben als Arzneimittel be-sondere Wirkung aus und sind in dieser Eigen-schaft wegen bei der Herstellung von Familien-gebräuden, ebenso wie Pfefferminze, Kamille und ähnliche Kräuter im allgemeinen, jedenfalls als wesentlicher Bestandteil auszuscheiden. Blätter und Blüten, diese ohne die Stiele, werden am besten an einem Regentage oder kurz nach einem Regen gepflückt, wo sie frei von Staub sind. Sie werden auf Tellern oder mit weißem Papier be-deckten Blättern der Luft ausgesetzt und unter öfterem Wenden getrocknet. Sie dürfen nicht an

der Sonne liegen, ebenso wenig im Ofen getrock-net, überhaupt zu großer Hitze ausgesetzt werden. Am besten trocknet man jede Art getrennt und vermischt sie dann. Es kann nur aufs wärmste empfohlen werden, überall, wo Gelegenheit dazu besteht, derartige Tee-Erfatzmittel zu sammeln und sich damit ein billiges Genußmittel zu verschaffen.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Stengelbrand des Rotklee. Der Stengelbrenner des Rotklee (*Oloosporium caulivorum*) gehört zu den Pilzparasiten, denen unsere Landwirtschaft die größte Aufmerksamkeit widmen muß. Er ist bis heute in Deutschland nur ganz vereinzelt auf Kleeefeldern beobachtet worden, deren Samen aus dem Auslande stammte, resp. aus Frankreich oder Italien bezogen worden war, so daß man mit Sicherheit annehmen kann, daß die Sporen des Pilzes am Kleeamen haften und durch ihn auch verbreitet werden können. Genauere Beobachtungen konnte in den letzten Jahren Herr Assistent Niesling in Weidenstephan machen, der darüber berichtete. Man hatte dort Anbauver-suche mit 32 Rotkleearten aus deutschen und aus-ländischen Kleeaatproduktionsgebieten gemacht, und zwar wurde das Versuchsfeld in 64 Parzellen eingeteilt. Die Saat entwidelte sich anfangs auch schön und gleichmäßig, aber nach dem ersten Schnitte begannen auf einmal vier Parzellen im Wachstum zurückzubleiben. Die Pflanzen blieben an sich kleiner und zeigten dann ein welkes Aus-sehen. Die Stengel, Blätter und Blütenköpfe wur-den bräunlich und welkten endlich ganz ab. So entstanden kahle Flecken, die sich schnell vergrößerten, so daß im Frühjahr darauf die betr. Parzellen ganz mit Unkraut und Gräsern bedeckt erschienen, während nur noch 2 bis 5 Prozent des Kleebestan-des übrig geblieben war. (Seit dem Auftreten der Krankheit hörte die Ernte vollständig auf, wäh-rend die anderen Parzellen noch mehrere Schnitte lieferten.) Die anderen Parzellen zeigten noch einen ziemlich geschlossenen Kleebestand, aber eine genauere Besichtigung ergab doch, daß bereits das ganze Feld angesteckt war, und daß alle hier ange-bauten Versuchsorten für die Krankheit empfäng-lich waren. Besonders stark war die Ansteckung in den Sandparzellen und längs den Abfuhrungen, um eine weitere Verbreitung zu verhindern, wurde das ganze Feld umgepflügt. Ganz ähnliche Beobachtungen machte man in Söhenheim, wo die Einschleppung durch nordfranzösischen Klee erfolgt war. In beiden Gegenden gelang es, die Krank-heit auf den Ausbruchsherd zu beschränken und die Verbreitung auf andere Kulturen zu verhin-dern. Dieses geschah aber, wie schon gesagt, durch Um-pflügen und anderweitige Bestellung der be-treffenden Acker. Diese Art der Bekämpfung dürfte, solange es sich um Einzelfälle handelte, auch das einzig richtige sein, und zwar muß das Ein-pflügen erfolgen, sofort nach Feststellung der ge-fährlichen Krankheit, und erst nach einer Reihe von Jahren, deren Zahl man heute noch nicht fest-stellen kann, darf wieder Rotklee eingesät werden. Es wäre höchst verfehlt, wollte man beim Auftre-ten der Krankheit nach Mitteln zu ihrer Be-kämpfung suchen (es sei denn, daß der angefallene Acker in einer sonst klee-freien Gegend läge und eine weitere Verbreitung ausgeschlossen erschien), denn während der sehr interessanten Versuche könnte der Pilz die ganze Gegend verfeuchten und so unberechenbaren Schaden anrichten. Auch dürfte der Krankheit, wenn sie einmal ausgebrochen ist, sehr schwer beizukommen sein, da der Pilz in den Stengeln schmarotzt und so nur mit samt den Stengeln zu töten ist. Wenn Einpflügen dürfte eine starke Kalkabgabe von Nutzen sein, da der Kalk, der Feind aller Pilze, auch hier den Keimen ohne jede Frage ordentlich zu Leibe gehen würde. Die Hauptsache wird stets in der raschen Erkennt-nis der Krankheit zu suchen sein. Erscheint also der Klee (besonders nach dem ersten Schnitte) aus unbekanntem Gründen welk oder beginnt sich sogar zu bräunen, so berufe man einen Sachverständigen oder sende einige Pflanzen an eine landwirtschaft-liche Versuchstation und lasse die Ursache fest-stellen. Wird alsdann der Stengelbrenner er-kannt, so muß sein Auftreten bekannt gemacht wer-den, damit die Landleute der ganzen Gegend der Sache ihre Aufmerksamkeit widmen können. Auf diese Weise wird der ungeliebte Gast, der unsern

Landwirtschaft großen Schaden zufügen kann, am besten zurückgehalten.

Welcher Kunstdünger bietet Ertrag, wenn Stalldünger mangelt? Auf schwerem Boden sind Kunstdünger, die reich an Natriumverbindungen sind, um das Verkrusten der obersten Bodenschichten zu verhüten, zu vermeiden. Solche natriumhaltigen Düngermittel sind die Kalisalze und der Salpeter. An Stelle der Kalisalze, Natrium und Kernalit wählt man darum das vierzigprozentige Kalisalz und an Stelle des Chilisalpeters gibt man das schwefelsaure Ammoniak, das auch noch aus anderen Gründen gerade zu Kartoffeln und zu dem Wintergetreide zu empfehlen ist. Dazu ist auch der Stickstoff im schwefelsauren Ammoniak wesentlich billiger als im Salpeter. Als Phosphorsäuredünger möchte ich für schweren Boden 16. bis 18-prozentiges Superphosphat und für leichteren Thomasmehl empfehlen. Bei fehlendem Stallmist genügen 200 bis 250 Kilogramm schwefelsauren Ammoniak für den Morgen, und zwar gibt man davon ein Drittel im Herbst bei der Bestellung, während man zwei Drittel im Februar oder März als Kopfdünger verabfolgt. Es darf aber niemals gleichzeitig mit Thomasmehl gestreut werden.

Milchwirtschaft.

Jungviehweiden. Um die Küden zu füttern, welche das Abschachten der Milchkuhe hervorruft, muß ständig Jungvieh herangezogen werden. Zu dieser Heranziehung gehören in erster Linie gute Jungviehweiden, die nicht nur die billigste, sondern auch die beste und gesündeste Nahrung garantieren. Die Jungviehweiden sollen einen mittelfesten, wo möglich kalkhaltigen Boden und ein straffes, nicht zu üppiges Gras haben. Tiefliegende sumpfige Wiesen sind als Jungviehweiden nicht zu gebrauchen.

Beförderung guten Butterns. Zur Beförderung guten Butterns ist in den Sommermonaten peinliche Sauberkeit und Achtsamkeit am Platze. Man beachte dabei folgende Regeln: 1. Täglich zweimal gründliches Bräuen der Milchgefäße. 2. Nicht plötzlich vom Trockenen zum Grünfütter übergehen. 3. Bei längerer Dauer des Melkens und bei größerer Entfernung von der Melkammer die Milch während des Melkens in kaltes Wasser stellen. 4. Sorgfältig und reinlich melken. 5. Stallungen gut lüften und ziemlich genau die Stallordnung einhalten. 6. Beim Käsen soll nur einwandfreies Lab verwendet werden. Mahnspruch: Aus ungesunder, unreinlicher, säuerlicher Milch läßt sich weder gute Butter noch guter Käse herstellen.

Vieh- und Geflügelstall.

Den Ferkeln lasse man Zutritt zu einem Nebenraum, der mit dem Stall der Mutter durch eine verschließbare Öffnung in der Wand verbunden ist. In diesem Nebenstall halte man den Boden stets mit frischem, reinem Sande etwa 2 bis 3 Zentimeter hoch bedeckt. In einer Ecke sollen sich etwas Steingruß Kohlenstückchen usw. befinden. Der Koben der Sau und der Nebenkoben der Ferkel müssen beide durch dichte Wände umschlossen sein, damit jede Beunruhigung der Sau oder Ferkel ausgeschlossen ist. Es kann nicht genug betont werden, daß durch jede Aufregung der Mutter die Milch derselben in ihrer Wirkung auf die Jungen nachteilig beeinflusst wird.

Diebholzer Gänse. Die Diebholzer Gänse haben die besondere Eigenschaft, in den Herbst- und Wintermonaten zu legen, die nach und nach durch zweckentsprechende Auswahl angezüchtet worden ist. Die Vegetativität der Diebholzer Gänse beginnt im September und Oktober, um mit Unterbrechungen bis in den Monat Januar und bei manchen Tieren bis zum Februar und März fortgesetzt zu werden. Auf diese Eigenschaft des Winterlegens der Diebholzer Gänse gründet sich die Zucht von Gänseküken zur Wintermast, wovon vielen Gänsezüchtern und kleineren Leuten in der Diebholzer Gegend gute Einnahmen in den Wintermonaten erwachsen. Die Gänseküken werden von den Züchtern etwa bis zur 6. Lebenswoche gehalten, wonach die Küken von Mastanstalten gekauft werden, die sie dann ausmästen. Für die sechswochenlichen Gänseküken wird in Friedenszeiten ein Preis von 5 Mark und manchmal auch

bis 6 Mark erzielt. Im Februar und März geht der Preis für das Stück auf 3 Mark und 3,50 Mark herunter, wonach dann auch gewöhnlich die Gänsekükenmast aufhört. Bei dem Aderbürgler Siemer eine Gänsezuchtstation eingerichtet worden, die mit einem guten Stamm reiner Diebholzer Gänse besetzt worden ist. Die Station hat den Zweck, Brut-eier zur Heranzucht guter Zuchttiere zu liefern.

Wie vermeidet man Veisereien im Taubenschlag? Um Veisereien auf dem Schläge nach Möglichkeit zu verhindern, werden Ruheflöhen und Stangen angebracht und zwar in der Größe, daß sie nur für eine Taube Platz haben. Ferner muß man die zuchtfähigen Täuber besichtigen, weil sie die brütenden Tauben und Jungtauben stören. Am besten verkauft oder vertauscht man diese Täuber oder gibt ihnen eine passende Gefährtin. Nicht selten kommt es vor, daß zuchtfähige Täubinnen ihren heimischen Schlag verlassen und bei einem fremden Täuber ihren Wohnsitz aufschlagen. Jedes Taubenpaar muß 2 Nistplätze haben, damit es sein neues Gelege machen kann und nicht zu warten braucht, bis die Jungen des Nestes nicht mehr bedürfen.

Der Jungenschlag. Manche Tiere gewöhnen sich das sogenannte Jungenschlagen so an, daß sie infolge dieser üblen Angewohnheit gänzlich zum Steilet abmagern und schließlich freipieren. Auf folgende Weise kann man dieses Uebel beseitigen. Man verfertigt sich einen Bogen, welcher die Form eines Halbringes trägt. In diesem Ringe befestigt man auswärts laufende Drahtspitzen, die den Zweck haben, das Ausschlagen der Junge zu verhindern. Das Instrument wäre nun fertig. Diesen Bogen bringt man mittels eines leichteren Kettenchens am unteren Maule des Tieres an, und zwar in der Weise, daß, wenn dasselbe nach Gewohnheit die Junge ausschlägt, sich diese schmerzhaft ritt. Dieses Mittel ist allen anderen vorzuziehen und deshalb zur Nachahmung zu empfehlen.

Die kahlmachende Flechte des Rindviehes, welche durch Zerstören der Haarwurzeln die Haare zum Ausfallen bringt, ist sehr ansteckend und überträgt sich auch auf Menschen. Melker, welche sich mit dem Kopfe an die Tiere lehnen, können leicht von der Krankheit angesteckt werden und müssen deshalb äußerst vorsichtig sein. Die mit der Flechte befallenen Tiere sind immer zuletzt zu füttern und zu melken. Zur Beseitigung dieser Pilzkrankheit erwärmt man etwa 2 kg. Schmierseife in einer alten Schüssel und gießt unter fortwährendem Umrühren 150 Gramm Lysol hinzu. Mit dieser Mischung werden die kahlen Stellen eingerieben. Am nächsten Tage wäscht man die Seife mit warmem Wasser wieder ab. Nach zwei Tagen verfährt man in derselben Weise und so 5 mal hintereinander. Hierauf setzt man acht Tage aus. Zeigen sich nun keine neuen Stellen mehr, und fangen die alten wieder an, sich mit Haaren zu bedecken, so ist die Krankheit geheilt.

Obst- und Gartenbau.

Herbstflor im Garten. Wer gerne bis spät in den Herbst hinein Blumen hat, muß jetzt seine Felder nachsehen und ergähen: die im Mai und Juni gemachten Winterasternableger bilden jetzt schon kleine Büsche. Werden sie gut gegossen und durch Gaben flüssigen Düngers in der Knospenbildung unterstützt, so stehen sie Gänze Oktober in schönsten Blüten und bilden besonders zu Verkaufszwecken, z. B. Allerheiligen, ein prächtiges Material. Im Juli und August gemachte Ableger blühen bis nach Weihnachten: sie zieren den Garten bis nach den stärksten Frösten. Anfangs August kann man noch mit Erfolg eine ganze Menge Blumen setzen, die zum großen Teil noch blühen, so Asters, Reseda, Petunien, welche dann im Herbst bis in den November blühen. Eine große Anzahl dieser Blumen, wie Winterastern, spät gefägte Balsaminen, Petunien, Stabiosen, Löwenmaul u. dgl. lassen sich auch leicht eintopfen und blühen dann in den Zimmern noch lustig weiter. Ebenso pflanze man im August und September eine Anzahl gefüllte Margarethen-Melken in Töpfe. Diese sind so dankbare Winterblüher, daß sie selbst in der blumenarmen Zeit von Dezember

bis Februar stets frische, schöne und wohlriechende Blumen liefern.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 19. bis 25. Juni 1917.

Reichsgetreideordnung für die Ernte 1917.

Nunmehr ist durch Bundesratsbeschluss vom 21. Juni die neue Reichsgetreideordnung für die Ernte 1917 erlassen. Dieselbe verfolgt den Zweck, die gesamte Ernte an Getreide und Hülsenfrüchten noch stärker als bisher durch eine verstärkte Zentralisierung zu erfassen. Die Landwirte werden deshalb angehalten, die Ähren zusammenzuheften müssen, um weiter unverdrossen und unverzagt dem Vaterlande zu geben, was ihm nach der neuen Verordnung gebührt. Einer der schwierigsten Punkte wird dabei sein, daß der Landwirtschaft so viel Mengen an Getreide und Hülsenfrüchten belassen werden, als für die eigene Ernährung und zur Ernährung des Viehes und damit zur Aufrechterhaltung des Betriebes und der Produktion erforderlich ist. Nach der neuen Verordnung wird nicht wie bisher nur das Brotgetreide, sondern auch Gerste, Hafer, Erbsen einschließlich Futtererbsen aller Art (Pelusken), Bohnen einschließlich Aderbohnen, Linsen, Wicken, Buchweizen und Hirse restlos beschlagnahmt. Alle diese Erzeugnisse sollen durch eine Hand erfasst und durch die Reichsgetreidestelle bewirtschaftet werden. Auch von der Gerste dürfen die Landwirte nicht wie im abgelaufenen Jahre einen bestimmten Teil der Ernte zurückbehalten. Die Selbstwirtschaft der Kommunalverbände ist auf diejenigen beschränkt, die nach den Erfahrungen der Erntjahre 1915 und 16 voraussichtlich zur Versorgung ihrer Bevölkerung bis zum 15. Mai 1918, also 9 Monate ausreichen. Dem Handel wird künftig eine größere Betätigungsmöglichkeit als bisher gegeben sein. Unternehmer von Mühlenbetrieben dürfen nicht als Kommissionäre bestellt werden. Die Grundlage für die Erfassung der Ernte werden die Wirtschaftskarten bilden, die für jeden landwirtschaftlichen Betrieb bei dem Kommunalverbande, wahlweise auch bei der Gemeinde zu führen sind. Das Recht der Selbstversorgung mit Brotgetreide kann auf solche landwirtschaftlichen Betriebe beschränkt werden, deren Vorräte zur Ernährung der Selbstversorger bis zum 15. September 1918 ausreichen und die das zur Ernährung der Selbstversorger erforderliche Brot entsprechend ihrer bisherigen Gewohnheit selbst herstellen. Wie viel der einzelne Landwirt von den selbstgebauten Früchten zur Ernährung der Selbstversorger, zur Fütterung des im Betriebe gehaltenen Viehes und zur Saat verwenden darf, ist in der Reichsgetreideordnung noch nicht bestimmt, die Mengen sollen vielmehr erst später, nach dem Ausfall der Ernte festgesetzt werden. Die Kommunalverbände haben ausreichende Maßnahmen zur Ueberwindung der Selbstversorger zu treffen. Dabei ist u. a. anzuordnen: a) daß die Verarbeitung der Früchte zu Mehl, Schrot, Grieß, Grütze, Graupen, Floeden und ähnlichen Erzeugnissen in eigenen oder fremden Betrieben von der Ausstellung von Erlaubnisscheinen (Mahlkarten) abhängig ist; b) daß die Verarbeitung der Früchte zu Mehl und Schrot nur zur Schaffung eines Vorrats für höchstens zwei Monate gestattet wird; c) daß jedem Unternehmer eines landwirtschaftlichen Betriebes von dem Kommunalverbande der Betrieb angewiesen wird, in dem er sein Brotgetreide und seine Gerste verarbeiten lassen darf und daß ein Wechsel des Betriebes nur mit vorheriger Zustimmung des Kommunalverbandes zulässig ist. Der Verkehr mit Saatgut wird noch besonders geregelt werden. Es besteht die Absicht, Höchstpreise für Saatgetreide, auch für anerkannte Originalsaaten einzuführen, falls die Interessenten sich nicht selbst über Richtpreise einigen.

Sonstige Liegenstände

Der beste und praktischste der Welt, m. Aufhängevorrichtung an jedem Stück prima frische doppeltbelegte Garantieware, nicht billiges Ersatzfabrikat liefert 100 Stück 7,80 Mark.

J. Bähr, Wartenfels 14
Bavaria (Obfr.) 8