

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weiteste Verbreitung.
Druck und Verlag der
Simburger Verlagsdruckerei, G.m.b.H.

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

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“

Nr. 26.

Limburg a. d. Lahn, 5. Juli 1917.

Die Kartoffel-Versorgung im Wirtschaftsjahre 1917/18.

Berlin, 2. Juli. (Amtlich.) Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 28. Juni dem Entwurf einer Verordnung über die Kartoffelversorgung für das Wirtschaftsjahr 1917/18 zugestimmt. Die Verordnung gibt lediglich den Rahmen, innerhalb dessen demnächst das Kriegsernährungsamt, die Reichskartoffelstelle und die Landesbehörden die Versorgung mit Kartoffeln für die Zeit vom 16. August 1917 bis zum 15. September 1918 zu regeln haben werden. Bis zum 15. August 1917 gilt die bisherige Verordnung des Bundesrats vom 26. Juni 1916. Bei den Beratungen mit den Sachverständigen aller Berufsgruppen ist, von ganz wenigen Ausnahmen abgesehen, durchweg erklärt worden, daß man bei dem Zwangslieferungssystem sowohl für Früh- wie Winterkartoffeln bleiben müsse, da der freie Handel im System der Höchstpreise unter den gegenwärtigen Verhältnissen für eine ausreichende Versorgung aller Schichten der Bevölkerung mit Kartoffeln keine Gewähr bieten könne. Der Vorstand des Kriegsernährungsamts, der Ernährungsbeirat des Reichstags, Vertreter der Landwirtschaft, der Bedarfsverbände und der Ueberschußbezirke sind zu dem Entwurf gehört worden und, wenn auch die Meinungen im Einzelnen auseinander gingen, so wurde bei diesen Beratungen doch überwiegend der Ueberzeugung Ausdruck gegeben, daß das Zwangslieferungssystem zwar zum Teil wegen organisatorischer Mängel, zum sehr großen Teil wegen der besonders ungünstigen vorjährigen Ernte und Winterwitterung trotz aller Unzulänglichkeiten, die es mit sich gebracht habe, aufrecht zu erhalten sei und daß nur Verbesserungen, insbesondere erheblich verschärfte Kontrollen geboten seien, die einerseits die Ueberlastung der Erzeuger in einzelnen Bezirken infolge unrichtiger Ertragschätzung ausschließen, andererseits die Versorgung der Verbraucher wirksamer als bisher sichern sollen. Auch die Vertreter des Handels haben sich zum weit überwiegenden Teil auf diesen Boden gestellt.

Alle Vorschläge, die die Zwangslieferung auf dem einen oder anderen Wege vermeiden wollen, sind mit den Anregern und anderen Sachverständigen eingehend erörtert worden, haben aber zu keinem brauchbaren Ergebnis geführt. Die Kontrolle wird im Wege der Ausführungsvorschrift in der Richtung geordnet werden, daß ständig bei den Empfangsverbänden und bei den Ueberschußverbänden festgestellt wird, ob bei ersteren der Verbrauch sich in dem vorgeschriebenen Rahmen bewegt und die Aufbewahrung sachgemäß erfolgt und ob bei letzteren die zur Lieferung aufgegebenen Mengen von den Landwirten, den Gemeinden und

den Kommunalverbänden rechtzeitig und im ausreichenden Umfange geliefert werden. Zugleich wird die Beschäftigung durchweg sachverständiger, dem Handel angehörender Personen als Kommissionäre vorgeschrieben und dabei bestimmt werden, daß Kommissionäre in jedem Kreise in genügender Zahl eingestellt werden müssen. Die Kontrolle beim Landwirt wie beim Kommunalverband wird nach der Bundesratsverordnung durch Aufnahme der Kartoffeln in die Wirtschaftskarte gesichert, die für die Körnerfrüchte und die Hülsenfrüchte durch die Reichsgetreideordnung vorgeschrieben ist. Säumigen Kommunalverbänden, Gemeinden und Landwirten gegenüber steht die Bundesratsverordnung eine Gastpflicht vor. Muß zur Enteignung geschritten werden, so wird der Entschädigungspreis um 60 Mark für die Tonne erhöht. Ausführungsvorschriften können erst im August ergehen, wenn die Kartoffelanbauflächen feststehen und die Aussichten für die kommende Herbstkartoffelernte sich einigermaßen übersehen lassen. Aufrecht erhalten bleibt bis auf weiteres die jetzige Bestimmung, wonach das Verfüllern von Kartoffeln verboten ist. Inwieweit dieses strenge Verfüllungsverbot im kommenden Herbst etwa gemildert werden kann, und wie die Rationen und Lieferungsbedingungen im einzelnen festzusetzen sind, läßt sich erst entscheiden, wenn das Ergebnis der Herbstkartoffelernte besser zu übersehen ist. W.

Heuernte bei schlechtem Wetter.

Tritt während der Heubereitung plötzlich schlechtes Wetter wie z. B. durch ein Gewitter mit nachfolgendem Landregen ein, dann ist die Ernte ungemein erschwert. Auf alle Fälle gilt es dann, das Futter so gut als möglich vor Verlusten hinsichtlich seines Nährstoffgehaltes, als auch in bezug auf Schmachthaftigkeit und Wohlgeruch zu schützen. Denn die Verluste, die das Heu nach dieser Richtung hin durch Beregnen erfährt, sind ziemlich beträchtliche. So ist z. B. mehrtägiges Beregnen mit einem 60prozentigen Verlust an Gesamtnährstoffen bzw. mit einem Verlust von 25 Proz. an Eiweißstoffen und 30 Proz. an Fettbestandteilen und Asche gleichbedeutend.

Ist das Gras bei Eintritt des Regens erst wenig abgetrocknet, dann setzt man es in möglichst hohe spitze Haufen, da diese dem Regen die geringste Angriffsfläche bieten, jedoch darf nicht übersehen werden, bei länger anhaltendem Regen diese Haufen von Zeit zu Zeit etwas aufzulockern, nötigenfalls sogar umzukehren, da sonst die grüne Pflanzenmasse leicht verfault.

Ist das Futter bei Eintritt des Regens schon annähernd dürr, so setzt man es gleichfalls in möglichst große spitze Haufen, die man dann ruhig stehen lassen kann. Selbstredend muß man, sobald

sich die Sonne wieder am Himmel zeigt, die Haufen auseinander nehmen und durch Breiten in der Sonne möglichst rasch dürr zu bekommen suchen.

Wer sogenannte Kleereiter, wie man sie speziell in Gebirgsgegenden vielfach zum Trocknen von Grünfutter verwendet, zur Verfügung hat, kann diese bei ungünstiger Witterung während der Heuernte vorteilhaft zum Aufhängen des Heues auf die Böde benutzen. Das Heu kommt dadurch von der regenfeuchten Erde weg und kann so wenigstens keine Bodenfeuchtigkeit anziehen. Außerdem trocknet es aber auch dadurch rascher ab, daß Wind und Luft auf das hängende Heu stärker einwirken können wie auf das am Boden liegende. Allerdings erfordert das Aufhängen des Futters auf die Kleereiter mehr Arbeit wie das Trocknen am Boden, aber die Arbeit lohnt sich namentlich bei ungünstigem Erntewetter reichlich.

Ist länger anhaltendes Regenwetter zu befürchten, so kann man zu großen Nährstoffverlusten beim Heu dadurch vorbeugen, daß man das Wiesen gras halbdürr einfährt und zu Hause *W r a n n h e u* daraus bereitet. Man legt zu letzterem Zwecke das Futter sofort nach dem Einfahren in einem Schuppen oder auf der Tenne in einem großen Haufen von 5-6 Meter Durchmesser möglichst fest zusammen und läßt diesen Haufen von der Mitte nach den Rändern zu durch eine Anzahl von Personen ordentlich festtreten. Hinsichtlich der Höhe des Haufens soll eine solche von 5 Metern nicht überschritten werden.

In dem so gelagerten Heu tritt eine verstärkte Selbsterhitzung und Gärung, die 4-8 Tage dauert und dabei eine chemische Umformung des Heues herbeiführt, die es vor Verderben schützt und ihm dabei einen Geschmack verleiht, der es die Tiere mit Vorliebe aufnehmen läßt.

Die Padung des Heues muß jedoch mit Sorgfalt vorgenommen werden, denn hohl liegende Stellen, die durch ungleichmäßiges Festtreten hervorgerufen werden, faulen und schimmeln leicht, während andererseits zu feucht eingebrachtes Heu bei dieser Behandlungsart leicht verkohlt oder sich bis zur Selbstentzündung erhitzt und in Brand gerät.

Schädlingsgefahr 1917.

Von M. Dankler, Vors. des Ent.-Bereins, Aachen.

Die Schädlingsgefahr wächst mit jedem Jahre, aber ganz besonders im Kriege. Es kommt dieses daher, daß eine ganze Reihe bekannter Abwehrmittel während des Krieges nicht oder doch nur zu sehr hohen Preisen zu haben sind; dann aber auch, weil die Arbeitskräfte fehlen, um sie anzuwenden. Durch das Nachlassen der Bekämpfung in den Kriegsjahren haben sich viele Schädlinge gang

außerordentlich vermehrt, so daß manche Kulturen sehr gefährdet sind.

Dieses letztere gilt auch in besonderem Maße von Obst- und Weinbau. Während man aber im Weinbau in den meisten Weinbaugebieten ganz allgemein vorgeht, ist das beim Obstbau leider nicht der Fall. Daher kommen denn auch die schlechten Obsternten der letzten Jahre und die Tatsache, daß auch in diesem Jahre die Ernte nicht hält, was die Blüte versprach.

Kirschen-, Pflaumen- und Apfelbäume sind in vielen Gegenden sehr stark von der Blattlaus befallen. Das würde nicht der Fall sein, wenn die Bäume im Winter mit einer 10prozentigen Lösung von Schacht-Obstbaumkarbolineum gesprüht worden wären. Im Sommer sprüht man mit einer 5prozentigen Lösung von Floraeibit; doch habe ich auch mit einer 1prozentigen Lösung des gut entgifteten Obstbaumkarbolineums der chemischen Fabrik J. Schacht-Braunschweig sehr gute Erfolge erzielt. Zum Auftragen der Spritzmittel bediene man sich einer feinen Spritze, die gut verstaubt und die auch die Unterseite der Blätter erreicht. Hauptsache ist stets ein vorbeugendes Arbeiten. Sind die Bäume einmal vollständig verlaust, so helfen auch die besten Mittel nicht viel. Spritzt man aber beim ersten Auftreten der Schädlinge, so nehmen sie einfach nicht überhand, und man bewahrt sich vor großem Schaden.

Die Blutlausplage, die in manchen Gegenden die Zucht des Apfelbaumes ganz in Frage stellt, muß behördlich und allgemein bekämpft werden. Wenn einer seine Bäume von der Blutlaus befreit, und seine Nachbarn tun nichts dagegen, so wird sie immer wieder zurückkehren.

Blutlauskolonien pinselft man mit 10prozentigem Obstbaumkarbolineum aus, was der Rinde nicht schadet, aber die Tiere tötet und Neuanfiedlung bestens verhindert. Ist die Rinde borstig, so setzt man dem Karbolineum etwas Spiritus oder Aether zu.

Bäume und Sträucher, die mit dem eben genannten Floraeibit behandelt werden, erhalten dadurch auch Schutz vor manchen Pilzkrankheiten.

Ganz speziell gegen Pilzkrankheiten dient aber die Bespritzung mit Schwefelkalkbrühe, der sogenannten kalifornischen Brühe, die man sich selbst aus Kalk und Schwefel machen kann, die man heute aber auch fertig (J. Schacht-Braunschweig) aus den chemischen Fabriken beziehen kann. Die fertig bezogene Schwefelkalkbrühe ist goldklar, sie muß zur Sommerbespritzung stark verdünnt werden. Man nimmt bei Pfirsichen gegen Kräuselfrankheit und Mehltau 1 Teil Schwefelbrühe zu 45–50 Teilen Wasser, beim Kernobst 1 Teil Schwefelbrühe und 25–30 Teile Wasser, bei Stachelbeeren gegen den amerikanischen Stachelbeerenmehltau 1 Teil Schwefelkalkbrühe u. 20 bis 25 Teile Wasser. Diese kleinen Mengen dürften auch im Kriege noch aufzutreiben sein, da ein Teil Schwefel von der Militärbehörde zur Bekämpfung der Schädlinge freigegeben wird.

Einige Stachelbeersorten, wie z. B. Reader, Früheste von Reumied, Rote Eibeere, Früheste Gelbe, Sämling von Maurer, Gelbe Riesenbeere usw., sind gegen den Schwefelkalk empfindlich und lassen die Blätter fallen, während andere, wie Industrie, Sönings Früheste, Rote Triumphbeere, Grüne Riesenbeere, Weiße Triumphbeere, Viktoria und viele Landrassen unempfindlich sind.

Man sieht, hier muß der Gartenfreund wieder selbst beobachten. Im Winter kann man Schwefelkalklösungen von 25–30 Prozent verwenden.

Die schwarze Blattlaus der Bohnen bekämpft man durch Ausbrechen der Spitzen und Besprühen mit 5prozentigem Floraeibit.

Die Erdflöhe vertreibt man durch Bestreuen der Pflanzen mit Agrifkarbol. Dieses letztere bewahrt sich in meinem Garten auch gegen die Kohlhernie, die sonst so viel Schaden anrichtet (Knollenkrankheit der Kohlwurzeln).

Tausendfüßler bekämpft man durch Auslegen kleiner Kartoffelstücke und Einsammeln am nächsten Morgen.

Den Schimmelpilz des Weinstockes, den echten Mehltau (*Udium Tuberi*) bekämpft man durch Bekämpfung der Blätter mit Schwefel oder Besprühen mit Schwefelkalkbrühe.

Den unechten Mehltau (*Peronospora viticola*) macht man durch Besprühen mit Kupferkalkbrühe

(jedoch im Kriege kaum erhältlich) nach Möglichkeit unschädlich.

Noch einmal sei darauf hingewiesen, stets vorbeugend zu wirken und dann keine stärkeren Lösungen zu gebrauchen, als hier angegeben sind. Stärkere Lösungen können den größten Schaden anrichten.

Obstkerne als heimische Delquelle.

Unter den vielen Rohstoffsammlungen, welche im Interesse unseres Wirtschaftslebens während des Krieges unternommen worden sind, ist die der Obstkerne im Interesse unserer Delbilanz wohl eine der wichtigsten. Nach Überwindung technischer Schwierigkeiten, die sich bei der ersten versuchsweisen Verarbeitung im Jahre 1915 ergaben, durch Konstruktion einer ebenso sinnreichen wie einfacher Apparatur zum Trennen des ölhaltigen inneren Kerns (Mandel) von der Holschale durch die Wienerische Delmühle in Dresden, erging im verflossenen Jahre zum ersten Male im ganzen Reiche der Ruf: „Sammelt Obstkerne zur Delgewinnung!“ Das Ergebnis dieser Sammlung liegt nunmehr nach Eingang aller Posten vor und stellt sich auf die stattliche Menge von rund 4 Millionen Kilogramm Kerne, aus denen sich bei einer durchschnittlichen Ausbeute von 5 v. H. (bei Kirschkernen von 10 v. H.) rund 200 000 Kg. Del gewinnen lassen. 1500 Pflaumenkerne wiegen 1 Kg. Von den wesentlich leichteren Kirschkernen gehen erst 5000 Stück auf dieselbe Gewichtseinheit. Es ist somit nicht zu hoch gegriffen, wenn wir sagen, daß im Jahre 1916 mindestens 7 Milliarden und 750 Millionen einzelner Obstkerne gesammelt worden sind. Wenn man bedenkt, daß es sich bei dieser Sammlung darum handelt, einen Rohstoff nutzbar zu machen, der bisher zu allen Zeiten achtlos fortgeworfen wurde, so kann dieses Resultat einer erstmaligen Sammlung nur als ein in jeder Weise befriedigendes bezeichnet werden. Fanden doch selbst die bei den obstverarbeitenden Industrien (Konerven- und Marmeladenfabriken) anfallenden bedeutenden Kernmengen in früheren Jahren nur bestenfalls als Feuerungsmaterial oder als Straßenschotter zum Ausfüllen von Chauffeuren eine faum als wirtschaftlich zu bezeichnende Verwertung. Dieser Erfolg ist in der Hauptsache dem Verständnis und regen Eifer zu danken, mit dem sich alle Bevölkerungsschichten, vor allem die Frauenvereine und die Schulen, in den Dienst der Sache stellten.

Die Obstkernöle geben raffiniert ein gutes Speiseöl, das sich für die Herstellung von Margarine als vollwertig erwies. Die Bedeutung der Margarine aber — im Interesse einer gleichmäßigen Versorgung der Bevölkerung mit Fett — ist heute gar nicht hoch genug zu schätzen. Trotz den außerordentlichen, von Monat zu Monat sich steigenden Schwierigkeiten war es dem Kriegsaussschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette durch Heranziehung aller neu erschlossenen Fettquellen sowie durch Vervollkommnung der bisherigen Fettgewinnungs- und Raffinationsverfahren möglich, diese Industrie mit Rohstoffen zu versorgen und die Margarineerzeugung ständig und ohne Preissteigerung auf gleicher Höhe zu erhalten. Andererseits aber fließen auf diesem Wege die aus den von der gesamten deutschen Bevölkerung gesammelten Obstkernmengen gewonnenen Öle an die Volksmassen in gerechter Verteilung und in vollem Umfange wieder zurück.

Für dieses Jahr versprechen alle Anzeichen eine reiche Obsternte. Von neuem ergeht der Ruf in Stadt und Land, die Kerne noch eifriger als bisher zu sammeln und sie unserer Delgewinnung zuzuführen. Nur das Erfassen riesiger Mengen verbürgt aussichtsreichen Gewinn. Jeder Kern birgt nur einen Tropfen des kostbaren Stoffs: 1000 Kg. Kerne liefern erst 50 Kg. Del. Zur Förderung des erstrebten Zieles wurde von den Ministerien der deutschen Bundesstaaten allen kommunalen Verbänden aufgegeben, in Stadt und Land für die Errichtung von Obstkernsammelstellen zu sorgen und alle Organisationen heranzuziehen, die sich im vergangenen Jahre um die Sammlung der Obstkerne verdient gemacht hatten. So ist denn überall der Bevölkerung Gelegenheit gegeben, die von ihr gesammelten Kernmengen gegen sofortige gleichmäßig festgesetzte Bezahlung abzuliefern. Die wertvolle Unterstützung durch die Schuljugend ist

wie im vergangenen Jahre durch entsprechende Erlasse der Kultusministerien aller deutschen Bundesstaaten sichergestellt; vorgefertigt wurde, daß in den besetzten Gebieten die Obstkerne gesammelt und zur Stärkung unserer Delbilanz verwendet werden. Die Sammlung der Zitronen- und Apfelsinenkerne ist in das Programm der Obstkernsammlung einbezogen worden.

Bei dem großen Verständnis aller Bevölkerungsschichten für alle Mittel des Wirtschaftskampfes dürfen wir annehmen, daß der schöne Erfolg, den die Obstkernsammlung im ersten Jahre ihres Bestehens zeitigte, 1917 noch bedeutend übertroffen werden wird, zum Vorteil unserer Fettbilanz. Jedermann in den Städten wie auf dem Lande ist berufen, an diesem Werke tätig mitzuwirken. Jeder Kern ist wichtig!

Verfäulene Kerne sind jedoch für die Delgewinnung wertlos. Deshalb reinige man die Kerne von dem noch anhaftenden Fruchtfleisch durch Abwaschen in warmem Wasser und trockene sie dann bei gelinder Wärme auf dem Ofen oder an der Sonne. Die ersten Kirschen sind da! Jeder sammle!

Einlegen von Eiern in Sulfat-Wasserglas.

Wie die Bayerische Lebensmittelfabrik mitteilt, liegen nunmehr eingehendere Gutachten der königlichen Untersuchungsanstalt sowie anderer öffentlicher Untersuchungsanstalten über die Verwendung von Sulfat-Wasserglas zum Einlegen der Eier vor. Die Auswertungen dieser Anstalten stimmen dahin überein, daß auch Sulfat-Wasserglas, richtig bereitet, zum Einlegen von Eiern geeignet und daß sonach ein Grund zur Beunruhigung für die, die Sulfat-Wasserglas verwendet haben, nicht gegeben sei. Das Wasserglas soll sirupdick und geruchlos sein; mischrates Wasserglas mit einem unzulässigen Gehalt von Schwefelnatrium wäre am fauligen Geruch zu erkennen. Mehrere Proben des gegenwärtig in München im Handel befindlichen Wasserglases haben sich bei der amtlichen Untersuchung als einwandfrei erwiesen. Das wesentliche für den Erfolg ist jedoch nicht, ob die Eier in Karbonat- oder Sulfat-Wasserglas, sondern daß sie in gutes Wasserglas und daß sie richtig eingelegt werden.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Was haben wir morgen für Wetter? Jetzt beim Nahen der Zeit der Ernte, ist es für den Landwirt von großer Bedeutung, einige Anhaltspunkte für die Vorausberechnungen des Wetters zu besitzen, um sich mit seinen Erntearbeiten danach richten zu können. Nachstehend seien solche angeführt: Anzeichen für gutes Wetter: Abendrot: schönes, gelbrotes. Berge: ferner scheinend. Bergspitzen nach Sonnenuntergang noch hell leuchtend. Horizont westlicher: am Abend hell, wolkenfrei. Luft: bei schönem Wetter in der Ferne trüb und dämmerig. Nebel: zur Erde fallender. Rauch: senkrecht zum Himmel aufsteigender. Sterne: wenig Sterne sichtbar; weiß schimmerndes Leuchten der Milchstraße. Tau: reichlich am Morgen. Tiere: Hervorfliegen zahlreicher Eidechsen. Emiges Umherfliegen der Fledermäuse. Starke Zirpen der Grillen. Lebhaftes Herumfliegen der Roß- und Mistkäfer. Ruckartige Schwärmen der Mücken und Fliegen. Hoher Flug der Schwalben. Fröhliches Singen der Vögel. Winde: nördliche, nordöstliche und östliche. Wolken: keine oder nachmittags kleine geballte Haufenwolken. Anzeichen für schlechtes Wetter: Abendrot: blutgrotes. Berge: sehr klar und sehr nahe erscheinend. Horizont westlicher: am Abend durch Wolkennand verdeckt. Luft: am Horizont sehr klar. Weit hörbare Töne (Lokomotivpfeife, Glockentöne usw.). Nebel: in die Höhe gehend, langgezogene Nebelstreifen. Rauch: sich zu Boden schlagend. Sterne: viel sichtbar, glühend. Sonnenaufgang bleich oder blutigrot. Tau: fehlt am Morgen. Tiere: häufiges Blätschern und Tauchen der Enten und Gänse unter Schreien und Schnattern. Fische über Wasser springend. Schwalben dicht über dem Erdboden fliegend. Anhaltendes Schreien der Krähen spät

abends und früh morgens. Zudringlichkeit der Insekten. Hervorkriechen von Regenwürmern und Schnecken. Winde: südliche, westliche und nordwestliche.

Ein guter Helfer in der Not ist die Stedrübe. Alles Land, welches heute noch frei liegt, muß schnellstens mit Stedrüben angepflanzt werden. Jetzt ist noch Zeit dazu. Die Stedrübe gewährleistet eine ausgezeichnete Nusseistung. Sie bringt höhere Erträge als die Kartoffel und liefert einen Massenertrag, der uns den nächsten Winter überleben läßt. Eine tüchtige Düngung mit Kainit oder 40prozentigem Kalisalz erhöht den Ertrag noch bedeutend.

Vieh- und Geflügelzucht.

Behandlung der Stuten nach dem Fohlen. In den ersten Tagen nach dem Fohlen muß der Züchter vorsichtig sein, besonders beim Füttern der Stuten. Gibt eine Stute viel und fettreiche Milch, so erkranken die Fohlen oft an Durchfällen. Es empfiehlt sich daher, derartige Tiere knapper zu füttern. Der Safer muß alsdann ganz oder bis auf einen kleinen Rest entzogen werden, und unter das Sen mischt man am besten etwas Stroh. Außerdem soll man die Stuten öfter ausmilchen und den Fohlen einen kleinen Maulkorb anlegen, den man nur während des Saugens entfernt. Geben die Stuten wenig oder sehr dünne Milch, so muß man sie besser füttern. Man gebe insbesondere guten Safer in reichlicher Menge, eingeweichten Roggen oder Gerste, auch Roggenkleie, Häcksel von gutem Saferstroh, Mohrrüben und Disteln. Ferner empfehlen sich Waschungen des Euters mit Kampferspiritus. Auf das Futter einer jeden Mahlzeit streut man ein bis zwei Eßlöffel von folgender Mischung: Antimon 20 Gramm, Kochsalz 70 Gramm, Fenchelpulver 30 Gramm, Knispulver 25 Gramm. Nach acht Tagen kann man der Stute die früher gewohnte Ration geben. Eine Saferzulage ist alsdann ebenfalls zu empfehlen, da durch das Säugegeschäft das Tier sehr herunterkommt.

Wie soll das Milchgeut aussehen? Das Milchgeut soll eine große Grundfläche haben und sich möglichst weit von der Nabelgegend bis gegen die Geschlechtssteile erstrecken. Auch muß dasselbe gleichmäßig ausgebildet sein; insbesondere sollen die einzelnen Drüsenabteilungen deutlich hervortreten. In der Regel sind am Euter vier milchgebende Striche vorhanden, hinter denen sich aber oft noch mehr verkümmerte, nur höchst selten mit Ausführgängen versehene kleine sogenannte Afterstriche befinden. Da wir diese Afterstriche besonders bei milchreichen Tieren finden, so können dieselben auch bei Beurteilung des Euters in Betracht gezogen werden, obgleich sie bei schlechten Milchnerinnen auch vorkommen. Die Frage, ob wir die Ausbildung des Euters allein als ein absolut sicheres Milchzeichen ansehen dürfen, ist aber zu verneinen, weil in einem größeren Euter die Drüsentätigkeit und damit auch die Milchabsonderung geringer sein kann als in einem kleinen Euter. Da die Drüsentätigkeit hauptsächlich durch die den Drüsen zugeführten Mengen von Blut bedingt wird, so dürfen wir auch ein reiches, das ganze Euter überziehendes Netz von feinen knotigen Adern, starke, sogenannte Milchadern oder einen großen Durchmesser der sogenannten Milchgrube als äußeres Zeichen hoher Milchergiebigkeit betrachten.

Bewegung der Kälber. Nach dem Abgewöhnen sollen die Kälber Gelegenheit haben, sich frei in der Bucht herumzutummeln. Nur wenn man bemerkt, daß sie sich gegenseitig anlecken, wenn mehrere in der Bucht beisammen sind, muß man alsbald dafür sorgen, daß die gefährliche Untugend alsbald abgestellt werde. Durch Ablecken bilden sich nämlich Saarballen im Darms, die an bestimmten Stellen sich festlagern und zu Verstopfungen mit tödlichem Ausgange führen können. Die Kälberbuchung genügt aber auch noch nicht, um das Bewegungsbedürfnis zu befriedigen. Kommen sie aus der Bucht nicht ins Freie, so bleiben sie in ihrer Entwicklung zurück. Infolge des geringen Stoffwechsels wird es vor allem an der Blutbildung mangeln. Einzelne Körperteile bleiben in ihrer Tätigkeit zurück, die Rippen dehnen sich nicht genügend aus, und die Kälber bleiben schlappig und buäler. Sind dazu die Kälber noch gezwungen, ihr Futter aus hohen Raufen herauszunehmen, so ist es kein Wunder, wenn bei einem

Tiere aus der besten Zucht Sentkrüden entsteht. Damit sich die jungen Tiere im Freien ergehen können, genügt im Notfalle ein eingezäunter Tummelplatz in der Nähe des Stalles. Dazu sind keine kostspieligen Einrichtungen erforderlich; notwendig sind nur gute, zuverlässige Einfriedigungen, etwas Schatten, einigermaßen Schutz vor der herrschenden Windrichtung und Sorge für gutes Trinkwasser. Das beste für die Aufzucht der Kälber sind kleine Tummelplätze allerdings auch noch nicht, das Ideal sind gut angelegte Kälberweiden.

Die Trommeltaube (Columba dasypus) ist bekannt und so genannt wegen ihrer Stimme, die einige Ähnlichkeit mit dem Tone einer Trommel hat. Je mehr diese Stimme ausgebildet ist, d. h. je länger das Trommeln andauert, um so geschähter und wertvoller ist sie. Sie gehört zu den großen Taubenarten, hat rotgelben Augenstern und einen kurzen starken Schnabel. Auf der Stirn des vorderen Kopfes befindet sich eine buschartige Haube, die sich gegen den Schnabel hin so ausdehnt, daß sie diesen teilweise bedeckt; die Fühler sind stark befiedert, was sie am Gehen hindert. Sie ist infolge ihres Gewichtes ein schlechter Flieger und daher meist auf die Hossfütterung angewiesen. Wird die Taube gut gefüttert, so wird sie leicht fett; auch entwickelt sie eine große Fruchtbarkeit, da acht- bis neunmalige Bruten durchaus nicht zu den Seltenheiten zählen. Sowohl der Tauber als auch die Taubin lassen den eigentümlichen Trommelson hören, nur mit dem Unterschiede, daß der Ton bei der Taube seltener und auch schwächer zutage tritt. Da diese Taube wetterhart ist, und, wie vorstehend gesagt, außerordentlich gut züchtet, ist ihre Anschaffung wohl zu empfehlen.

Bienenzucht.

Schutz der Bienenkörbe und Kasten vor den direkten Sonnenstrahlen. Seihe Sonnenhitze ist den Bienen nachteilig. Scheint die Sonne ungestört und ungehemmt auf Korb oder Kasten, so entwickelt sich eine Hitze im Innern, welche auch die fleißigsten Bienen matt und untätig macht. Dabei liegt dann noch die Gefahr nahe, daß der Wachsbaue ertweicht und zusammenbricht. Dadurch ist dann der Stock ruiniert. Allerdings kommt letzteres sehr selten vor, doch sind mir aus dem Jahre 1911 mehrere Fälle bekannt.

Anlage neuer Bienenstände. Wenn im Juni-Juli die Schwärme fallen, dann finden sich immer junge Viehhäber, die einen oder zwei Schwärme erwerben und nun einen neuen Bienenstand gründen. Nun ja, es ist ja weiter nichts dagegen zu sagen, und ich kenne tüchtige Imker, die mit ein paar Sommerwärmen anfangen, besser ist es allerdings, sich ein paar Völker mit Bau zu kaufen. Niemals fange man mit einem Volk an, da man da nicht helfen kann, wenn einem etwas zustoßt. Aber man nehme für den Anfang auch nicht mehr als 3-4 Stöcke, da sonst die Arbeit zu groß ist.

Milchwirtschaft.

Milchliefereien an Molkereien. Die Güte der Erzeugnisse einer Molkerei hängt in erster Linie von der Güte der angelieferten Milch ab, und diese Güte kann durch die Behandlung gehoben oder herabgedrückt werden. Milch von kranken Kühen oder aus kranken Eutern zu liefern, ist polizeilich verboten. Von gesunden, reinlich gehaltenen Kühen muß die Milch gleich nach dem Melken gefeilt, aus dem Stalle entfernt und gut gekühlt werden. Die Kannen müssen mit einem reinen Tuche zugebunden und in kaltes, mehrfach erneuertes Wasser gestellt werden. Wo nicht gesonderte Lieferung vorgeschrieben ist, darf die Morgenmilch erst, wenn sie gut gekühlt ist, auf die Abendmilch gegossen werden. Wo man dreimal melkt, braucht man die Mittagmilch am besten im Haushalt oder für die Hauskundschaft. Die Kannen sollen auf der Milchbank vor der Sonne geschützt und bei warmem Wetter auf dem Wagen mit nassen Tüchern bedeckt werden. Trotzdem kann die Milch sich auf dem Transporte so erhitzen, daß sie höhere Temperatur als vorgeschrieben hat. Ja, dafür kann eben keiner als der Wettermacher.

Obst- und Gartenbau.

Die Obsternate verspricht in diesem Jahre gut zu werden, allein Pflaumen und Apfelbäume werden in steigendem Maße von Blattläusen be-

fallen. Solche Bäume spritze man jetzt, also nach der Blüte, noch einmal tüchtig mit Schacht-Floraevit aus. Man nehme eine 5prozentige Lösung und eine Spritze, welche die Flüssigkeit als dünnen Staub verteilt. Bäume, welche im Winter mit Obstbaumkarbolineum gespritzt werden, werden kaum unter der Plage leiden.

Raupenseuche an Stachelbeerbüschen. Ein öfteres Durchsuchen der Stachelbeerbüsche nach Eiern und Raupen des Stachelbeerschmetterlings sollte jetzt öfters vorgenommen werden. Man hat es da leicht, die Eier des Schmetterlings, die in kleinen Haufen an den Blättern sitzen, mit einem Druck zwischen den Fingern zu vernichten. Sind die Raupen erst den Eiern entschlüpft, so macht das Absuchen und Vernichten derselben schon viel mehr Arbeit; auch ist solche keineswegs eine appetitliche, und auch das Töten dieser Tierchen ist nicht angenehm. Freilich müssen wir sie, wenn wir uns die Stachelbeersäucher gesund oder am Leben erhalten wollen, vernichten.

Endivien als Nachfrucht zu bauen, ist hochrentabel, zumal da, wo bei Rosenkohl der Absatz ein durchaus gesicherter ist. Sommer-Endivien. Man pflanzt 30 Zentimeter Quadrat weit im Juli-August und bindet die Köpfe zusammen, sobald sich die Rosetten gebildet haben. Die Überntung geschieht, sobald man sich von dem Gelbwerden der Blätter im Innern des Kopfes überzeugt hat. Bislang habe ich Endivien in größerer Ausdehnung noch nicht angebaut; meine mehrjährigen Erfahrungen, die ich bei dem Anbau im kleinen Maße als zweite Frucht aber gewann, veranlassen mich, in Zukunft den Anbau zu einem feldmäßigen zu machen. Ich empfehle, Versuche ebenfalls anzustellen.

Abgeerntete Gemüsebeete besäe man mit Feldsalat. Im Juli schon gibt es abgeerntete Erbsen- und Kohlrabi-Beete. Diese lasse man nicht leer liegen, sondern grabe sie um, dünge sie mit Komposterde oder halb verrottetem Dünger oder auch mit Mistjauche und besäe sie mit Rabinischen (Feldsalat). Nach dem Säen braucht nicht gegossen zu werden, sondern man kann die Beete und das Aufgehen des Samens der Witterung überlassen. Von solch frühzeitig bestellten Beeten kann ein Teil der Rabinischen schon im Spätherbst ausgestochen werden, die übrigen bleiben für Winter und Frühjahr stehen. Beim Ernten sind immer die zu dicht stehenden Pflanzen zuerst auszustechen. Auch Kraus- und Winterkohl kann man auf im Juli leer gewordene Gemüsebeete pflanzen.

Eingraben gepflanzter Blumentöpfe. Wenn in Töpfe gepflanzte Stauden, ebenso auch solche mit Topfgewächsen zur heißeren Sommerzeit ins Freie gestellt werden sollen, ist es zweckmäßig, wenn die Töpfe bis zu ihrem Rande in die Erde eingegraben werden. Die sie umgebende Erde hält die Erde in den Töpfen feuchter und schützt sie besser gegen das Austrocknen, während ein nur auf die Erde gestellter Topf von allen Seiten von heißer Luft umgeben ist, die Erde in selbigen sich ungewöhnlich hoch erwärmt, so daß die im Topf stehende Pflanze ungemein viel von der Hitze zu leiden hat.

Komposterde gegen das Austrocknen der Blumenbeete. Diese, in einer dünnen Schicht oben ausgebreitet, schützt sehr gegen das Austrocknen der Beete. Es macht sich eine Erde aus verwesstem Mist und ein vorheriges Säen und Auslockern der Beete nötig.

Weinbau und Kellermwirtschaft.

Weinorten am Rhein. Zur Zeit sind an dieser Stelle die Haupttraubensorten kurz besprochen worden, doch würde man sich sehr täuschen, wenn man annehme, daß nicht mehr gebaut würde. Die Zahl der Abarten, die sich im Laufe der Jahre herausgebildet hat, ist kaum zu zählen, liegt mir doch ein älterer Katalog vor, der nicht weniger als 300 Arten von Wein und Tafeltrauben nachweist. Und wenn auch für den Weinbau im engeren Sinne nur etwa 25-30 Arten in Betracht kommen, so sind auch diese wieder nach Holz, Laub und Frucht verschieden in sich, und daraus kommt denn auch die Verschiedenheit der Weinorten.

Von der Bereitung des Rotweines. Die guten Eigenschaften des roten Weines werden nur erlangt, wenn die zerkautesten Trauben mit den Stielen, Hüllen und Kernen etwa 14 Tage gären, bevor sie ausgepreßt werden. Guter Rot-

wein soll haben: dunkelrote Farbe, süße Lieblichkeit, „gefälliges Weien“, schwache Gerbe und Bittere, Dide, Stärke und Haltbarkeit. Alle diese guten Eigenschaften steigern sich in heißen, trockenen Sommern in hohem Grade, und besonders dann, wenn die Trauben in heißen Bergen und passendem Boden gewachsen sind. Eine vorzügliche Eigenschaft guten Rotweines ist die, daß eine aufgebroschene Flasche wohl eine Woche lang gebraucht werden kann, wodurch er wertvoll als Krankenwein wird.

Der praktische Schrebergärtner.

Sommerpflanzung. Die Sommerpflanzung ist so wichtig wie die Frühlingspflanzung, da sie einen großen Teil der Wintervorräte bringen muß. Gepflanzt werden jetzt Rosenkohl, Sommerwirsing, Sommerkappus, Kohlrabi, Stokrüben und vor allem Winterkohl. Winterkohl kann nicht genug gepflanzt werden. Wenn der Winter kommt, muß der ganze Garten voll Winterkohl stehen. Das ist ein Vorrat, der sich ohne Topf und Keller bis halben April hält und den Magen in ausgezeichnete Weise füllt. Jeder Schrebergärtner pflanze so viel Winterkohl als er nur Platz frei machen kann.

Trocknet und dörret Gemüse! Im Sommer kommen immer Zeiten, da es Gemüse im Überfluß gibt. Diese Zeiten nützt man aus. Alles Gemüse, welches nicht direkt verwandt wird, wird gereinigt, fein geschnitten und gedörret. Das Dörren geschieht im Freien oder im offenen Backofen des Herdes, auf Platten, die auf den Herd gestellt werden und auf ähnliche Arten. Das Dörren Gemüse wird trocken aufbewahrt, im Winter aufgeweicht und gekocht. Es bildet einen wahren Schatz und wird auch nicht beschlagnahmt.

Forstwirtschaft und Jagd.

Der Anstand ist für einen wirklichen Jäger eine der interessantesten Jagdarten. Bei kaum einer anderen Jagdart kann man Wild und Revier so beobachten wie auf dem Anstande. Eine fortwährende Beobachtung des Reviers aber ist von außerordentlicher Bedeutung, denn nur dadurch kann man die Vorzüge und Schwächen desselben kennen lernen und sich darnach einrichten. Stete Aufmerksamkeit ist nötig, wenn ein guter Erfolg erzielt werden soll, und die Aufmerksamkeit muß um so größer sein, je schmaler die Schneise oder der Weg ist, den man ins Auge gefaßt hat. Das Wild wechselt meist so schnell, daß ein unaufmerksamer Jäger die beste Gelegenheit verpaßt.

Hauswirtschaft.

Ersparnis an Putztüchern. Die liebe alte Gewohnheit läßt heute in der Wirtschaft noch vieles geschehen, was sich mit der Knappheit an Materialien nicht vereinbaren läßt. Ein Kapitel ständiger Sorge sind in jedem Haushalte die Putztücher, trotzdem doch in den meisten Fällen Zeitungspapier als Putzmittel die nämlichen Dienste zu leisten pflegt. Zum Putzen der Fenster z. B. ist zusammengeballtes Zeitungspapier, das man vorher in lauwarmes Wasser getaucht hat, durchaus verwendbar. Sind die Fensterscheiben etwas getrocknet, so wische man sie mit lose geknülltem Zeitungspapier ab. Auf dieselbe Weise können Spiegelscheiben gereinigt werden. Messinggegenstände aller Art behalten ihren Glanz bedeutend länger, wenn man sie mit Zeitungspapier säubert. Der noch warme Herd erhält, wenn er mit angefeuchtetem Papier abgewaschen wird, ein völlig sauberes Aussehen. Zinkgefäße, Spültische usw. bekommen einen sehr schönen Glanz, wenn man sie mit Zeitungspapier abreibt. Auch Messer und Gabeln sind nach dem Putzen mit Zeitungspapier zu reinigen. Heutzutage hat man eben die Pflicht, auch in den kleinsten Dingen des täglichen Lebens zu sparen, wo sich die Möglichkeit dazu bietet.

Gemeinnütziges.

Gummifachen aufzubewahren. Luftkissen, Eisblasen, Regenmäntel und dergleichen dürfen nicht an einem trockenen, warmen Orte aufbewahrt werden, da sie sonst leicht hart werden. Bei anhaltend trockener Witterung hänge man den Gummimantel in den Keller, und zwar so, daß die Sonne ihn nicht erreichen kann. Luftkissen blase man vorher ein wenig auf, Eisblasen feuchte man etwas an.

Das Festsetzen von Schrauben zu

verhüten. Schrauben rosten selbst beim Einlöten bald fest, wenn sie großer Hitze und feuchter Luft ausgesetzt sind. Das Entfernen derselben ist dann mit großen Schwierigkeiten verknüpft, wenn die Schrauben nicht abbrechen sollen. Wie schwierig oft die Entfernung abgebrochener Schrauben ist, weiß jeder Fachmann. Diesem kann man durch ein leichtes Mittel gut vorbeugen, und zwar, indem man die Schrauben vor dem Gebrauche in einem dünnen Brei von Graphit mit Schmieröl oder besser Talg eintaucht. Da hierdurch die Reibung stark vermindert wird, so ist auch das Einschrauben leichter zu bewerkstelligen. Die so vorbereiteten Schrauben können nach Jahren mit Leichtigkeit wieder gelöst werden, wobei ein Brechen derselben niemals stattfindet.

Für die Küche.

Merksblatt über die Verwendung des Einmachzuckers im Haushalt.

(Herausgegeben vom Frauenbeirat des Kriegsernährungsamtes.)

Da dem Einzelhaushalt nur verhältnismäßig geringe Mengen Einmachzucker zugeteilt werden können, ist vor allem zu beachten, daß diese auf das Beste ausgenützt werden.

1. Zucker ist zum Einkochen im Privathaushalt nur da zu verwenden, wo eine andere Konservierungsmethode nicht anwendbar ist.

a) Saure Früchte, wie Rhabarber und unreife Stachelbeeren und das meiste Beerenobst, wie Heidelbeeren (Blaubeeren, Vidbeeren), Hollunder- und Preiselbeeren, lassen sich, wenn die notwendigen Flaschen und Verschlüsse vorhanden sind, nach altbewährten Rezepten ohne Zucker einkochen.

b) Dasselbe gilt für die Zubereitung von Fruchtjäften, immer vorausgesetzt, daß Flaschen und Verschlüsse in der unerläßlich einwandfreien Beschaffenheit vorhanden sind. Säfte ohne Zucker sind besser haltbar als mit zu wenig Zucker eingekochte.

c) Obst, welches durch Dörren haltbar gemacht werden kann, wie Äpfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Aprikosen, Heidelbeeren und auch Kirschen, sollte in größtmöglichstem Umfange auf diese Art konserviert werden. Sie ist einfach, billig und sicher und braucht keine kostspieligen Aufbewahrungsgesäße. Gedörretes Obst nimmt nur sehr wenig Raum in Anspruch.

2. Wo die Verwendung von Zucker bei der Konservierung von Obst unerlässlich ist, sollte in der Hauptsache sehr süßes und reifes Obst verwendet werden, damit die geringe Menge verfügbaren Einmachzuckers zur Herstellung möglichst großer Mengen von Einkochgemisch reicht.

3. Beim Einkochen von Obst mit Zucker sollte besonderes Gewicht auf die Zubereitung von Brot- und Aufstrichmitteln und Mäsen gelegt werden; ganze Früchte in Zucker eingekocht, erfordern, wo keine einwandfreien Verschlüsse vorhanden sind, große Mengen Zucker, wenn die Haltbarkeit einigermaßen sichergestellt werden soll.

4. Überall da, wo die Grundsätze des Einkochens nicht bekannt sind und die Hausfrauen keine praktische Erfahrung im Einkochen des Obstes haben, sollten sie es unterlassen.

5. Wo nicht genug Früchte vorhanden sind, oder es darauf ankommt, sehr billige Konserven herzustellen, kann eine Streckung durch Zusatz von gelben Rüben, Runkelrüben, Möhren (Mohrrüben), Kohlrüben (Bruckeln, Dotschen, Wodentkohlraben), Tomaten, Kürbis und Topinambur eintreten.

6. Die Frage der zweckmäßigen Verwendung von Einkochzucker muß immer mit folgenden Gesichtspunkten zusammen behandelt werden:

a) den diesbezüglichen ortsüblichen Gepflogenheiten,

b) den Erfahrungen und Kenntnissen der Hausfrauen,

c) den zur Verfügung stehenden Obstarten und Mengen,

d) den Obstpreisen,

e) der Frage der vorhandenen Gläser, Büchsen, Dosen, Verschlüsse, Dörrehürden und Darren oder der Möglichkeit ihrer Beschaffung.

Das Sekretariat des Frauenbeirats verfügt über eine reiche Auswahl von Zeitfäßen und Rezepten über Obstverwertung nach Erfahrungen aus Friedens- und Kriegszeiten aus dem ganzen Deutschen Reich. Sie stehen auf Wunsch zur Verfügung.

Zubereitung von sogen. „Kirchenplover“. ½ Pfund Grauben werden gemahlen, dazu kommen zwei Handvoll Haferstroh, beides wird mit genügend Wasser aufgekocht und über Nacht in die Kochkiste gestellt, daß es ein dicker Brei wird. Am anderen Morgen fügt man drei Löffel gestoßenen Zucker hinzu, ein Eigelb, eine Messerspitze Zimmt, etwas abgeriebene Zitrone, ein halbes Backpulver und den Schnee des Eiweißes und zwei Pfund Kirschen. Man füllt die Masse in eine Form und bäckt sie schön braun.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 26. Juni bis 2. Juli 1917.

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung am 28. Juni dem Entwurf einer Verordnung über die Kartoffelverförgung für das Wirtschaftsjahr 1917-18 zugestimmt. Die Verordnung gibt lediglich den Rahmen innerhalb dessen demnächst das Kriegsernährungsamt, die Reichskartoffelstelle und die Landesbehörden die Verförgung mit Kartoffeln für die Zeit vom 16. August 1917 bis zum 15. September 1918 zu regeln haben werden. Bis zum 15. August gilt die Verordnung vom 26. Juni 1916. Bei den Beratungen mit den Sachverständigen aller Berufsgruppen ist fast durchweg erklärt worden, daß man bei dem Zwangslieferungssystem sowohl für Früh- wie für Winterkartoffeln bleiben müsse. Aufrecht erhalten bleibt bis auf weiteres die jetzige Bestimmung, wonach das Verfüttern von Kartoffeln verboten ist. — In Bayern dürfen nach Verordnung des Ministeriums des Innern bis zum 15. September feldmäßiggebaute Kartoffeln vor dem von den Distriktsverwaltungsbehörden für ihren Bezirk bestimmten Terminen auch zum eigenen Verbrauch nicht geerntet werden. — In Bayern ist es nach Verordnung der Lebensmittelstelle verboten, vor dem 1. September grüne Walnüsse zu ernten, und in den Verkehr zu bringen. — Nach einer Verordnung des Reichskanzlers darf vom 30. Juni ab der Preis für inländischen Honig beim Verkaufe durch den Erzeuger bei Seim- und Preßhonig 1,75 M., bei anderen Honigarten 2,75 M. für ein Pfund nicht übersteigen. Beim Verkauf durch andere Personen darf der Preis für Seim- und Preßhonig 2,50 M., für andere Honigarten 3,50 M. nicht übersteigen. Verkauf der Erzeuger in Mengen bis zu 10 Pfund unmittelbar an Verbraucher, so darf der Preis für Seim- und Preßhonig bis auf 2 M., für andere Honigarten bis auf 3 M. erhöht werden. — In der Schweiz wurde in einer konsultativen Konferenz die Frage der Brotkarte besprochen; man war der Ansicht, daß die Rationierung auf den Zeitpunkt, wo andere Bodenprodukte, wie Kartoffeln, Gemüse, Obst und dergleichen zur Verfügung stehen, nicht mehr umgangen werden können. Einzig auf dem Wege des Kartensystems sei die wahrscheinlich nötig werdende weitere Einschränkung des Brot- und Mehlkonsums möglich. — In England sind i. J. 1916 insgesamt 5 083 480 To. Weizen eingeführt, u. z. aus Rußland 635 To., aus den Ver. Staaten 3 278 840 To., aus Chile 5938 To., Argentinien 228 382 To., Britisch-Indien 285 085 Tonnen, Australien und Neu-Seeland 189 490 Tonnen, Canada 1 094 599 To., aus anderen Ländern 411 To. Im Januar 1917 betrug die Einfuhr 351 626 To. u. z. aus Rußland 943 To., Vereinigten Staaten 236 164 To., Chile 25 To., Argentinien 27 320 To., Britisch-Indien 37 663 To., Australien und Neu-Seeland 17 476 To., Canada 31 872 To., aus anderen Ländern 163 To. — In Holland hat der Landwirtschaftsminister bestimmt, daß Ausfuhrbewilligungen für frisches Gemüse den Ausführern nur erteilt werden, wenn sie den Bedingungen nachkommen, die von der staatlichen Kommission zur Aufsicht über den Verein „Gemüsezentrale“ näher festgesetzt sind.

Honigliegenfänger

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

J. Bähr, Wartenfels 14 Bayern (Obst). 8