

Nassauischer Landwirt



Anzeigen

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

Landwirtschaftliches Wochenblatt.

Beilage zum „Nassauer Boten.“

Erscheint Mittwochs.

Abonnements-Postpreis 50 Pfg.

Anzeigenpreis 20 Pfg.

die Zeile.

Verantwortl. Redakteur: Dr. H. Gieseler.

Nr. 27.

Limburg a. d. Lahn, 13. Juli 1917.

Wie steht es mit unserem Viehbestand?

Die Kommission des Beirats für Volksernährung, die eine Reise durch Deutschland zur Befichtigung der Viehbestände unternommen hat, ist in ihrer Mehrheit zu folgendem Urteil gelangt:

1. Der starke Rückgang der Schweinehaltung ist gegenüber dem Friedensbestand auf das Fehlen der Futtermittel zurückzuführen. Die Nachfrage nach Ferkeln ist überall sehr groß; die Ferkelpreise sind zumeist sehr hoch. Abschachtungen von Zuchttauen in unerwünschter Nähe konnten nicht festgestellt werden. Jüngere Schweine und Zuchttauen werden während des Sommers fast überall durch sorgsame Ausnutzung von Weide und Grünfütterung durchgehalten unter möglicher Schonung der für die menschliche Ernährung in Betracht kommenden Bodenerzeugnisse. Auf diesem Wege ist es nach den Erfahrungen des Vorjahres vielfach möglich, die Schweine bis zum Gewicht von 160 Pfund zu bringen. Die Erzeugung fetter, schwerer Schweine in beträchtlicher Zahl ist ohne Inanspruchnahme von Körnern und Kartoffeln in erheblichen Mengen nicht möglich. Von dem Ergebnis der diesjährigen Körner- und Hackfruchtenernte wird es abhängen, wie weit bei der Zählung vom 1. September 1917 zu ermittelnde Zahl von Schweinen wird aufrechterhalten werden können. Falls die Körnerernte knapp ausfällt und die Kartoffelernte nicht besonders reichlich ist, wird die Schweinehaltung auf eine zureichende, bestimmt zugemessene Zahl von Haus- und Wirtschaftsschweinen, die im wesentlichen mit Wirtschaftsabfällen gefüttert werden können, und von solchen Schweinen beschränkt werden müssen, die mit freigegebenem oder überwiesenem Kraft- und Abfallfutter (von städtischen Schlachthöfen) für die Heeresverwaltung, sowie die städtische u. Industriebevölkerung gemästet werden können. Jedem zu überlassen, wieviel Schweine er mästen und womit er sie füttern will, wird für das Winterhalbjahr voraussichtlich nicht möglich sein.

2. Die Zahl der Kälber hat nach der letzten Zählung zugenommen, was den Abfall- und Aufzuchtverhältnissen entspricht. Die Zahl der übrigen Rinderklassen hat in den meisten Bezirken in mäßigem Umfang abgenommen. Da verstärkte Schlachtungen noch bis zum August fortgesetzt werden müssen, läßt sich der Stand der Rinderhaltung erst bei der Zählung am 1. September 1917 übersehen. Schon jetzt läßt sich übersehen, daß die Aufrechterhaltung der Schlachtungen im verstärkten Umfang über Anfang oder Mitte August hinaus einen im Interesse der künftigen Volksernährung und der landwirtschaftlichen Erzeugung unerwünschten Eingriff in die Zucht-, Milch- und Arbeitstiere herbeiführen würde. Die Gerabsetzung der Fleischration, sobald

eine allgemeine angemessene Zulage von Brot oder anderen gleichwertigen Nahrungsmitteln möglich ist, ist deshalb geboten. Auf keinen Fall dürfen Bodenerzeugnisse, die für die menschliche Ernährung erforderlich sind, für die Rinderfütterung verwendet werden.

3. Die Schafhaltung ist seit Jahresfrist auf demselben Standpunkt geblieben, nachdem sie im Frieden von Jahr zu Jahr zurückgegangen war. Ihre Förderung durch Zufuhr reichlicher Wollpreise ist vom Standpunkt der Wollversorgung dringend geboten.

Spezialgemüsekulturen neben dem Kleingartenbau.

Der Kleingartenbau hat während des Krieges auch in jenen Volksschichten Interesse gefunden, welche sonst dem Gartenbau ganz fernstanden. Man ist jetzt Feuer und Flamme für die Selbstversorgung des Haushaltes mit Gemüse. Dort, wo man nun durch guten Boden und eine gute Lage mit dem Kleingartenbau Erfolg hat, trachtet man auch stellenweise danach, Spezialgemüsekulturen für den Verkauf einzuführen. Bevor nun dieser Plan verwirklicht wird, halte man erst in seiner Gegend Umschau, welche Arten von Gemüse dort am meisten Absatz finden und vor allen Dingen gut gedeihen.

Es können je nach Gegend und Boden als Spezialgemüsekulturen in Frage kommen: Rhabarber, Tomaten, Wirsing, Weißkraut, Zwiebeln, Möhren usw. Diese Gemüse sind jetzt und bleiben auch in der Uebergangszeit von Krieg und Frieden stets gefragt, und was die Hauptsache ist, man erzielt in einjähriger Kultur gute Erträge. Wie groß die Anlage der Einzelgemüsekultur für den Gelderwerb sein soll, richtet sich nach dem Absatzgebiet. Doch empfiehlt es sich, mit einem halben Morgen Land die Kultur zu beginnen und wenn man sich eingearbeitet und Erfolge hat, die Fläche zu verdoppeln oder vervierfachen.

Die Hauptsache ist dann aber auch, daß genügend Stall- und Kunstdünger vorhanden ist, denn eine einseitige Düngung nur mit Kunstdünger gibt keine andauernde reiche Ernte. Für alle erwähnten Gemüse ist ein alter Kulturboden besser als neu geschaffenes Gemüseland. Letzteres kann namentlich in den ersten Jahren für Weißkraut und Wirsing in Frage kommen, wenn das Land mit abgelagertem Leichschlamm, verrottetem Straßenschutt versehen ist. Die Anpflanzung kann dann Mitte Juni bis anfangs Juli geschehen, so daß man Wirsing oder Weißkraut für den Wintergebrauch hat. Als Zwischenpflanzung setzt man zwischen je zwei in 45 Zentimeter Abstand stehende Pflanzen je eine Kopfsalat- oder eine Glas- oder Rhabarberpflanze. Letztere sind zur Aberntung fertig,

sobald der Wirsing oder das Weißkraut beginnen, die Blätter mehr zu entfalten und zur Kopfbildung schreiten.

Die Kopfbildung wird beschleunigt, sofern nach der Aberntung der Zwischenfrucht flüssige Jauche oder verflüssigtes Superphosphat gereicht wird. Je fünf Pflanzen erhalten 1 Liter Nährstoff für den ersten Guß. Das abgeerntete Land wird nun im Winter rigolt, mit Stallmist versehen, die Stengel mit Wurzeln von Wirsing oder Weißkraut verbrannt und dann im Frühjahr 1918 gehackt und mit Sommerpinat oder Mangold bestellt.

Diese Blattgemüse sind Ende Juni, anfangs Juli abgeerntet, so daß wiederum dasselbe Stück Land mit Frühwirsing- oder Weißkrautpflanzen besetzt werden kann. Auf diese Art kann man jährlich mehrere Jahre hintereinander diese Gemüse als Spezialgemüse für den Verkauf anbauen. Dann empfiehlt es sich, Zwiebeln oder auch zur Abwechslung ein Jahr mittelhohe und hohe Erbsen anzubauen, so daß man vom Frühsommer bis zum Oktober Erbsen pflanzen kann. Man muß dann allerdings die Erbsen in mehrwöchentlichen Zwischenräumen auslegen, so daß das Land von den zuerst abgeernteten Erbsen nochmals mit Erbsen bestellt werden kann. Sierdurch läßt sich auch neu geschaffenes Gemüseland wesentlich verbessern. Die tot im Boden liegenden Nährstoffe werden vollkommener verwertet, und der Boden ist ergiebiger im Ertrag.

Auf diese und ähnliche Art kann man auch die anderen Gemüse als Spezialgemüsekultur für den Gelderwerb neben dem Kleingartenbau nutzbringend betreiben.

ö Zur Bekämpfung der Kohlraupe.

Der Kohlweißschmetterling besiedelt soeben in großen Schwärmen die Gemüsegärten und -felder. Wie tritt man nun dieser allgemeinen Plage entgegen. Das Fangen der Schmetterlinge vor der Eierablage wäre nicht zu verkennen, aber der Schaden, der hierbei verursacht wird, ist erfahrungsgemäß nicht unbedeutend; Eier und Raupen zerdrücken kann schon erfolgreich in Gemüsegärten vorgenommen werden, in größeren Betrieben ist es kaum anwendbar. Ein allgemein leicht durchführbares Bekämpfungsmittel, wie z. B. Ausstreuen von Viehsalz, Kainit usw. brachte nicht den gewünschten Erfolg; Thomaschlackenmehl dagegen hat sich gut bewährt. Letzteres auf die mit Raupen besetzten Kohlpflanzen gestreut, brachte den überraschenden Erfolg, daß schon nach wenigen Stunden ein großer Teil der Raupen die Pflanzen verließen und viele zugrunde gingen. Am folgenden Tage sah man hunderte von Raupen tot an den Kohlblättern hängen. Nach drei Tagen wurde das Ausstreuen wiederholt (ein Zentner Thomaschlackenmehl

auf 25 Mr); hierdurch gingen die letzten Raupen zugrunde. Der Kohl, der bereits arg zerfressen war, erholte sich bald und der Erntertrag war recht zufriedenstellend. Sollte in der Tat die Wirkung des Thomaschlammes überall eine so gute sein, dann hätten wir in diesem raupenreichen Jahr nicht nur ein leicht anwendbares, sondern auch ein recht billiges Bekämpfungsmittel. Zweifellos wird es sich verlohnen, ausgedehntere Versuche mit Thomasmehl anzustellen; vielleicht gelingt es uns, das so notwendige Gemüse der Allgemeinheit zu erhalten.

ö Anbau des Kopfsalates während des Sommers.

Die Klage ist allgemein und in dieser Kriegszeit besonders, daß während der Sommermonate, also gerade zur Zeit, da Salat am begehrtesten ist, solcher sich nicht halten will, und leicht aufsteht. Salat erfordert erfahrungsgemäß humusreichen, gut und fein gelockerten Boden, freie, sonnige Lage und eine kräftige Düngung mit verwestem Stalldünger oder gutem Kompost. Der Dünger soll völlig verwest und vermodert sein, damit er vom Wasser leicht aufgelöst und von den Wurzelpflanzen sogleich aufgenommen werden kann. Der genannte Dünger darf nicht zu tief untergebracht werden, da die Salatpflanze ihren Nahrungstoff aus der Oberfläche des Bodens zieht. Findet sie hier nicht hinlängliche und gehörig zubereitete Nahrung, so verspätet sich ihr Wachstum, da ihre längeren Wurzeln erst in größerer Tiefe auf diese trifft. Wenn die Düngung und die Beschaffenheit des Bodens der Pflanze nicht entspricht, wird es nicht gelingen, tadellos feste Salatköpfe zu erzielen. Lebhaftem Wachstum der Pflanze kann nachgeholfen werden, wenn derselben des öfteren flüssiger Dünger zugeführt wird. Um während der Sommerzeit immer frischen Salat zu haben, sät man den Samen alle 2 bis 3 Wochen bis tief in den Monat Juli hinein, recht dünn, auf kleine Gartenbeete, um die Pflanzen später versetzen zu können. Besser ist es den Samen an Ort und Stelle zu säen, wo die Pflänzchen stehen bleiben sollen. In diesem Falle wählt man den Samen von frühem Kopfsalat, sät ihn etwas dichter, nimmt nach und nach zum eigenen Gebrauch mit einem Messer den sog. Stochsalat heraus, bis die einzelnen Stauden auf dem Beete 15—25 Ztm. von einander absteht, die sich dann rasch zu Köpfen schließen und nach und nach gebrauchsfähig werden. Das Versetzen der Salatpflanzen soll je früher desto besser geschehen, also wenn die Pflänzchen noch klein sind; die jungen Pflänzchen werden vorsichtig aus der Erde genommen, die langen Wurzeln etwas eingekürzt und, je nach der Sorte, auf eine Entfernung von 20—30 Ztm. entfernt gepflanzt. Bei dem Verpflanzen achte man darauf, daß man die Pflanze fest andrückt, ohne jedoch das kleine Herz mit Erde zu bedecken. Ohne die vielen Neuzüchtungen zu beachten, bleibe man bei den altbewährten Sorten: Gelber und brauner Trochopf, welche unübertroffen sind, sowohl in bezug auf Widerstandsfähigkeit gegen Hitze, als auch durch ihre feste Kopfbildung. Wird in dieser Weise verfahren, so kann bis in den Herbst hinein Kopfsalat auf den Tisch gebracht werden.

Gartenfreunde achtet auf die Stachelbeerblattwespe.

In diesem Kriegsjahre gilt es vor allem, soviel Erträge dem Boden abzugewinnen, als nur eben möglich ist. Unter den Maßnahmen, die zur Erreichung dieses Zieles dienen, gehört auch die energische und rechtzeitige Bekämpfung der Feinde der Kulturpflanzen. Unsere Stachel- und Johannisbeeren leiden nicht selten stark unter dem Befall der Larven der Stachelbeerblattwespe. Im Verlauf des Mai und Juni sind darum diese Sträucher auf das Vorhandensein dieser Larven zunächst zu untersuchen und zwar in ihren unteren Teilen; bei etwaigem Befall finden wir nämlich einzelne Blätter wie ein Sieb durchlöchert oder zum Teil schon bis auf die Blattrippen aufgezehrt; an den Fraßstellen sehen wir grünliche Räupchen — oder besser gesagt — Larven, die sich an den jungen Blättern gütlich tun. Bei näherem Zusehen werden wir vielleicht auch noch Blätter entdecken, deren Mittelrippen auf der

Unterseite wie mit weißen Blütlchen besetzt sind: es sind die Eier der Stachelbeerblattwespe. Die sich aus den Eiern entwickelnden Larven sind äußerst gefräßig und vermögen in Zeit von einigen Wochen einen Stachel- oder Johannisbeerstrauch kahl zu fressen. Der Gartenfreund, der erst auf die „Wespe“ aufmerksam wird, wenn sie bereits in den oberen Strauchteilen ihr Mahl halten, hat schon mit einem empfindlichen Ernteverluste zu rechnen, ganz abgesehen davon, daß jetzt die Bekämpfung sehr schwer fällt.

Die Bekämpfung hat also rechtzeitig einzusetzen; bewährt hat sich das Bestreuen der Lärchen mit Thomasmehl oder Ruß, dem ein Verbrausen der Blätter der unteren Strauchpartie mit Wasser vorausging. Eine etwa 10prozentige Nikotinfösung, mit Hilfe einer guten Handspitze so versprüht, daß beide Blattflächen getroffen werden, zeitigt ebenfalls recht gute Erfolge. Ein einfaches Mittel ist auch dieses: man legt unter die Sträucher Papier, klopft morgens die Larven ab und vernichtet sie. Wo es sich nur um wenige Sträucher handelt, die dazu vielleicht noch geringen Befall zeigen, kann man auch die befallenen Blätter abschneiden.

Herpers.

Praktische Obstverwertung.

Auf Veranlassung des Frauenbeirats beim Kriegsernährungsamt wurden nachstehende Leitfäden

für Obstverwertung mit besonderer Berücksichtigung des zuckerlosen Einkochens herausgegeben:

Aufbewahrungsräume für Obst- und Gemüse-Konserven müssen peinlich sauber und kühl sein, Keller möglichst jedes Jahr geweißt werden. Dadurch werden die verschiedenen, sich an den Wänden leicht bildenden Verderbniserreger wie Gärungskeime, Schimmel usw. getötet. Die Heizräume von Kachelöfen sind vorzügliche Aufbewahrungsräume für Flaschen.

Aufbewahrungsgesäße: Für Obst und Gemüse kann alles vorhandene alte Material wie alte Flaschen mit engem oder weitem Hals, Gläser, Einmachegläser usw. verwandt werden. Hauptbedingung ist tadellose Sauberkeit. Da Soda jetzt völlig fehlt, nimmt man Kaltwasser (eine ganz dünne Lösung, das Wasser kaum milchig gefärbt). Anstatt des Schrotens kann man, um die Flaschen innen recht sauber zu bekommen, kleine Kieselsteine nehmen und die Flaschen mit denselben und dem Kaltwasser tüchtig schütteln. Die Flaschen müssen mit lauem Wasser gut nachgespült werden.

Auch bei den Verschlüssen ist auf äußerste Sauberkeit zu achten. Sie müssen den Inhalt der Flasche luftdicht abschließen, weil sich überall in der Luft Verderbniserreger befinden. Da die Korken jetzt sehr knapp sind, nimmt man alte Korken, kocht sie aus und durchschneidet sie ein- oder zweimal. Hat der Kork ein Loch, so muß dies mit Wachs, Harz oder Stearin verstopft werden. Man drückt sie so in die Flasche ein, daß über ihnen im Flaschenhals ein kleiner Raum bleibt, den man mit Rasch, Rasch — das man in Brauereien bekommen kann — oder Gips ausfüllt. Gips erhält man in Drogengeschäften. Man rührt 2 bis 3 Teelöffel davon mit etwas Wasser breiig an und verwendet ihn wie angegeben wird; er verhärtet in kürzester Zeit. Ist der Korken feucht, so muß er, ehe man ihn überzieht, gut mit einem trockenen Tuch abgetupft werden. Man muß die Verschlüsse am Tag nach der Arbeit stets nachprüfen. Ist Obst oder Gemüse unter genauer Befolgung der angegebenen Regeln über Sauberkeit, Aufbewahrung, Verschluss usw. nach den unten angegebenen Kochvorschriften eingefüllt, sterilisiert usw., so hält er sich jahrelang.

Sterilisieren heißt keimfrei machen, d. h. frei von allen Verderbniserregern. Die Einkochgefäße müssen keimfrei sein. Dies erreicht man, indem man tadellos saubere Flaschen in einen Topf stellt, dessen Boden man zuvor mit einer etwas handbreiten hohen Schicht Heu oder einem mehrfach zusammengelegten Tuch, etwa einem vierfach gelegten Scheuertuch (Buhlumpen, Sader) bedeckt hat, den Topf bis zur halben Höhe der Flaschen mit kaltem Wasser füllt und zum Kochen bringt. Wenn die Flaschen 5 bis 10 Minuten im kochenden Wasser gestanden haben, sind infolge der Hitze alle Keime getötet und die Flaschen keimfrei. Die einzumachenden Früchte müssen sofort nach dem Sterilisieren der Flaschen eingefüllt werden. Wenn

die Flaschen aus dem kochenden Wasser herausgenommen werden, stelle man sie möglichst auf einen hölzernen, mit einem Tuch belegten Tisch, damit sie nicht springen.

Zum Haltbarmachen der Früchte brauchen wir Erhalter. Solche sind: 1. Hitze (Kochprozess), 2. Luftabschluss (nach dem Töten der Keime durch Hitze), 3. Säure, 4. Chemikalien, 5. Wasserentziehung (Trocknung), 6. Salz (bei Gemüsen).

Kochvorschriften.

Haltbarmachen ungekochten Obstes ohne Zucker. Man legt unreife Stachelbeeren, Preiselbeeren, Rhabarber ein, indem man die Beeren von Blütlchen und Stengel reinigt und wäscht, die gewaschenen Rhabarberstengel in kleine Stücke schneidet, abtrocknet und sie in tadellos saubere Flaschen einfüllt, mit Leitungswasser übergossen oder auch trocken verschließt. Hat man gute, undurchlöchernde Korken, so ist ein Ueberladen bei den sauren Früchten nicht erforderlich. Die in den Beeren und dem Rhabarber enthaltenen Säuren erhalten die Früchte.

Haltbarmachen gekochten Obstes ohne Zucker. Früchte, wie Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Kirschen — besonders saure Kirschen — Schattenmorellen, Blaubeeren, Verberitze, Filderbereen (Hollunderbeeren), auch unreife Stachelbeeren und Rhabarber können mit etwas Wasser zu einem weichen — dünneren oder dickeren — Brei gekocht in heiße, keimfreie Flaschen kochend heiß eingefüllt, verkorkt und verladen werden. Dasselbe gilt für dünneren, aus unreifen Äpfeln hergestellten Apfelmus. Die gleichen Früchte können auch roh eingefüllt und dann in der bei dem Keimfreimachen der Flaschen beschriebenen Weise ½ Stunde im kochenden Wasserbade sterilisiert werden, doch ist dieses letztere Verfahren jetzt nicht zu empfehlen, weil die rohen Früchten sich beim Sterilisieren setzen und zusammenfallen, also eine Raumverschwendung eintritt.

In gleicher Weise können auch Säfte ohne Zucker für den Winter verwahrt werden; man kocht die Früchte mit etwas Wasser gar, läßt sie durch ein Sieb oder Tuch ablaufen und drückt sie aus — die zurückbleibenden Reste werden zu Marmelade verarbeitet —, kocht den Saft nochmals auf, füllt ihn kochend ein und sterilisiert wie vorher beschrieben.

Einlegen von Früchten in Essig ohne Zucker. In Essig einlegen können wir beispielsweise Blaubeeren, die eingekochte saure Kirschen, Pflaumen, Birnen, Kürbisse usw. 5 Pfd. Obst werden durchgekocht, ¼ Liter Essig hinzugegeben, nochmals gekocht und in größeren Töpfen aufbewahrt. Sie erhalten sich, nach dem Erkalten mit festem Papier überbunden, tadellos. Man kann jederzeit eine kleine Menge entnehmen, ohne daß der Rest verderbt. Man süßt sie beim Verbrauch. Sie sind in kühler Temperatur aufzubewahren.

Haltbarmachen durch Zusatz von benzoesaurem Natron ohne Zucker. Hierzu werden die Früchte mit wenig Wasser gar gekocht und in kochendem Zustand 5 Minuten lang gerührt. Auf 1 Kgr. Früchte rechnet man 1 Gramm benzoesaures Natron. Man gibt dies in die kochend heißen Früchte und rührt es darunter. Kochen darf der Brei nach dem Zusatz von benzoesaurem Natron nicht mehr. Man füllt die Früchte in Töpfe und verbindet sie.

Marmeladeherstellung. Marmelade können wir von jeder Frucht kochen. Man gibt diese Früchte, seien es Birnen, Äpfel oder Pflaumen usw. entweder roh oder durch eine Fleischhackmaschine oder kocht sie und streicht sie durch ein Sieb. Ersteres geht schneller, ist also zu bevorzugen. Man kocht das Mus in möglichst breiten Töpfen recht dick ein. — Die große Oberfläche der breiten Töpfe ermöglicht ein rasches Abdampfen, spart also Heizmaterial. Zur Haltbarmachung kann man benzoesaures Natron verwenden. Um Zucker zu ersparen, mischt man die Marmeladen mit stark zuckerhaltigen Rüben, wie Möbrrüben, weißen Rüben (Pferderüben), roten Rüben, dann auch mit Kürbis usw. Letztere sind nicht so haltbar wie die eingekochten Früchte, deshalb darf die Mischung nur in kleinen Quantitäten kurz vor dem Verbrauch vorgenommen werden. Zu solchen Mischungen eignen sich vorzüglich auch die eingemachten Flaschenfrüchte. Indem man die eingemachten Früchte mit dem zuckerhaltigen Rübenbrei durchrührt, süßt man dieselben und spart Zucker.

Trocknen von Obst.

Dörren. Das vorherige Dämpfen und Bräuen ist nicht unbedingt erforderlich; es kann daher mit Rücksicht auf die Umstände unterbleiben. Mangels geeigneter Dörrvorrichtungen lassen sich die meisten Sachen bei genügender Sorgfalt auch an der Luft, an der Sonne oder im Ofen (auf dem Herd bezw. im Backofen) auf einfachen, selbst hergestellten Rahmen trocknen.

Abfälle. Nicht fortwerfen, sondern möglichst getrocknet für Viehfutter sammeln.

Aufbewahrung. Sämtliche Trockenprodukte werden am besten in kleinen Säcken aus weißem Kessel oder Leinen an luftigem Ort aufbewahrt, etwa hängend in der Speisekammer oder in einer Bodenkammer. Sie lassen sich auch sehr gut in Papierdüten aufbewahren. Die Trockenprodukte halten sich jahrelang, sind aber von Zeit zu Zeit nachzuprüfen, und wenn sich Maden darin befinden sollten, im Ofen noch einmal nachzutrocknen.

Zubereitung zur Mahlzeit. Waschen. In kaltem (nicht hartem und nicht zu kaltem) Wasser einweichen, so daß das Quantum eben bedeckt ist. Die Nacht hindurch vor dem Gebrauch einweichen. Einweichwasser nicht abgießen, sondern in diesem langsam, aber nicht zu lang gar kochen wie frische Ware.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Anbau von Olsaaten.

Der Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette, Berlin, macht die Landwirte, welche beabsichtigen, Olsaaten anzubauen, darauf aufmerksam, daß Saatgut von Raps und Rüben aus anerkannten Saatgutwirtschaften bei den zum Handel mit Sämereien zugelassenen Firmen oder durch Vermittlung der Landwirtschaftskammern bezogen werden kann. — Der Preis ist M 0,90 für 1 Kg. zuzüglich der entstehenden Kosten für Anfuhr zur Bahn, Fracht, Verpackung etc. — Landwirten, denen Bezugsquellen nicht bekannt sind, können solche durch die Landwirtschaftskammern und die Ernte-Abteilung des Kriegsausschusses, Berlin, W. 8, Mauerstraße 53, nachgewiesen werden.

Zwischen- oder Stoppelfruchtanbau.

Soweit die wirtschaftlichen Verhältnisse es gestatten, ist es vielfach üblich, verschiedene Futterbeziehungsweise Körnerpflanzen kurz nach der Aberntung frühreifen Getreides anzubauen. Wenn günstige Bedingungen vorhanden sind, ist der Landwirt dadurch oft in der Lage, seine Futtervorräte nicht unwesentlich zu vermehren. War die Zwischenfruchtanbau schon im Frieden für die Volksernährung von gewisser Bedeutung, so muß ihm jetzt wegen des Krieges ein ganz besonderes Interesse von Seiten der Landwirtschaft entgegengebracht werden. Handelt es sich doch bei den zu erntenden Früchten nicht nur um Futtergras, sondern wie bei Gemüsen und Stoppelfrüchten um Früchte, die direkt für die menschliche Ernährung in Frage kommen, obwohl wir in Betracht ziehen müssen, daß die Stoppelfrüchten nur als äußerster Notbehelf bei Ersatz von Kartoffeln in Frage kommen. Nicht außer acht zu lassen ist der Anspruch, den die Stoppelfrüchte an die Dungkraft des Bodens stellt. Wenn ein genügender Ersatz der entzogenen Bodenkraft durch Stalldung oder künstlichen Dünger dem Acker nicht geboten werden kann, dann dürfte der Ertrag an Stoppelfrüchten nur auf Kosten der nachfolgenden Ernte zu erzielen sein. Ähnlich verhält es sich mit dem Gemüse und den Futterwiden, obwohl bei letzteren ebenso, wie bei Lupinen und anderen Schmetterlingsblütlern die Bereicherung des Bodens an Stickstoff beachtenswert, dagegen der Bedarf an mineralischem Dünger nicht unbeträchtlich ist. Als Stoppelfrucht ist auch der Riesen-Acker-Spörgel oder Spargel infolge seiner Schnellwüchsigkeit zu empfehlen. Wenn auch die Beschaffung des Saatgutes für den in Frage kommenden Nachfruchtanbau zum Teil mit gewissen Schwierigkeiten verknüpft sein dürfte, so sollte aber doch jeder Landwirt nach Möglichkeit bestrebt sein, dem Stoppelfruchtanbau in seiner Wirtschaft aus Rücksicht auf unsere Volksernährung das weitgehendste Interesse entgegenzubringen.

Dauerweiden können nur dann ihren Zweck erfüllen, wenn sie nicht zu stark besetzt werden. So rechnet man auf gute Weiden pro Hektar 3—4 Stück, auf Mittelweiden 2—3 Stück und auf geringere Weiden nur 2 Stück. Bei einer solchen Besetzung halten die Wiesen bei normaler Witterung den Sommer aus. Wird mehr Vieh aufgelassen, so muß bald Zufutter gewährt werden.

Vieh- und Geflügelhauch.

Verfallenes Tränkwasser für Pferde. In einem größeren Stalle, der hinsichtlich der Räumlichkeiten wie der Ventilation keinen Tadel zuließ, in dem auch Pflege und Fütterung nichts zu wünschen übrig ließ, beobachtete man plötzlich mehrere Fälle von Pferdekolik, einer Krankheit, die sonst hier zu den seltensten gehörte. Schließlich fand man den Grund hierfür darin, daß das Tränkwasser nur 5 Grad zeigte. Das Aufstellen der Tränkeimer im Stalle, ein Verfahren, das, nebenbei gesagt, zu verwerfen ist, weil derartiges Wasser die Pferde nicht erquiden kann, erhöhte die Temperatur nur wenig, so daß man das Wasser auf 8—9 Grad brachte, womit aber auch die Kolik verschwand.

Verderblichkeit der Fohlen. Bei verkümmerten und schlecht ernährten Fohlen beobachtete man häufig Verderblichkeit an den Hinterfüßen. Die Muskulatur der Beuge Sehnen ist bei diesen kraftlosen Tieren nicht imstande, die Last des Körpers zu tragen; die Beuge Sehnen ziehen fortwährend an den Beugemuskeln, wobei nach und nach eine Dehnung erfolgen muß. Bei diesem Zustande wachsen dann die Hufe hauptsächlich an der Spitze, wobei den Tieren das Stehen in gehöriger Fesselstellung noch mehr erschwert wird. In vielen Fällen kann man helfen, wenn man die Hufe der Fohlen an der Behe entsprechend kürzt, und nebenbei sehr kräftig füttert. Sobald die Muskeln ihre nötige Kraft wieder erreicht haben, ziehen sie die Beuge Sehne wieder an, und der Fessel erhält eine normale Haltung.

Gegen die Maul- und Klauen- seuche des Rindviehs, unter der es so schrecklich zu leiden hat, ist schon vieles versucht worden. Da die Tiere sich sträuben, wenn man ihnen die gebotenen scharfen Sachen eingießen will, und da sich alles Gebotene als machtlos erwies, wurde folgender Versuch gemacht: Man ließ zwei Mägen, zu jeder Seite des Tieres eine, zu gleicher Zeit mit einer Wurzelbürste mit recht kaltem Wasser das Tier ganz kräftigbürsten, etwa zehn Minuten; alsdann wurde das Tier mit einem trockenen Luche oder alten Säcken überdeckt, und so, je nach dem Grade des Fiebers, ein-, zwei- oder dreimal des Tages behandelt, so lange, bis das Tier gesund war. Nach innen wurde auf jedes Tier ein Köffel voll *Foenum graecum* gegeben, aufgelöst in zwei Liter Wasser, und dies unter das Futter gemischt. *Foenum graecum* wirkt kühlend, schleimlösend und schleimföndend. Als Nahrung ließ man Grummet bieten, welches mit kochendem Wasser angebrüht wurde, und erstalt weich genug war, um von den Tieren aufgenommen zu werden; dann angebrühte Kleie oder minderwertiges Mehl. Auf diese einfache Weise war die fürchterliche Seuche in kurzer Zeit, etwa acht Tagen, gehoben, und hat das Vieh sich auch sehr rasch wieder erholt. Nach diesen beschriebenen Vürstungen mit kaltem Wasser und trockener Ueberdeckung kommt das Vieh in Schweiß, und diese übelriechende Ausdünstung entfernt den Krankheitsstoff. Die ersten Anzeichen der Seuche sind, daß das Vieh große Unlust zum Fressen zeigt und schleimigen Schaum vor den Nachen bringt, welcher manchmal bis zur großen Portion im Barren sich findet, bis zu zwei Liter. Der Nachen der Tiere ist ganz voll Blasen, ähnlich wie Blattern bei den Menschen; es ist durchaus begreiflich, daß ein mit dieser Krankheit befallenes Tier kein Stroh und Heu fressen kann. Eben solche Blasen bilden sich unter den Klauen, und sind diese auf, so sieht man das rohe Fleisch, welcher Zustand bei hochgradiger Seuche bis zur Abfäulung der Klauen sich steigert.

Reinlichkeit im Schweinestalle wird durch höhere Futterverwertung mehr als belohnt; denn man glaube gar nicht, daß das Schwein ein Tier ist, das sich nur im Schmutze wohl fühlt. Eine sehr praktische Maßnahme ist nun folgende: Der Boden des Stalles wird ein wenig schräg gepflastert und durch Ziegelsteine, welche auf der

hohen Kante stehen, in zwei Teile, einen höher und einen niedriger gelegenen, geteilt. Nur in die obere Abteilung wird Stroh eingestreut. Die Tiere gewöhnen sich nun sehr bald daran, ihre bleibende Lagerstätte im oberen Teile aufzuschlagen, während sie den unteren Teil zum Absetzen ihrer Extremitäten benutzen. Infolgedessen bleiben die Schweine immer sauber, was seine günstige Wirkung auf das Wohlbefinden der Tiere nicht verfehlen wird. Noch zweckmäßiger als die eben beschriebene Einrichtung dürfte die Aufstellung einer sogenannten Britsche sein. Es ist diese ein aus Stangen gezimmertes, auf vier Pfählen ruhendes Lager, auf welches die Streu der Schweine gestreut wird. Haben die Tiere sich einmal daran gewöhnt, ihren Ruheplatz auf diesen Britschen zu wählen, dann werden sie denselben auch beibehalten.

Milchwirtschaft.

Die Ziegenmilch hat selbst im Kriege, wo man nicht mehr so heikel ist, mit Vorurteilen zu kämpfen. Es sei daher nochmals hervorgehoben, daß die Ziegenmilch wegen ihres hohen Gehaltes an Fett viel besser als Kuhmilch ist und besonders als Kindermilch viel besser ist als diese. Sie kommt eben von allen Milcharten der Muttermilch am nächsten, und manches Kind, welches keine Kuhmilch vertrug, ist schon durch Ziegenmilch gerettet worden. Ganz besonders ist der Genuß der Ziegenmilch außer Kindern auch Lungen- und Brustkranken sowie Blutarmen zu empfehlen. Da heute die Eisenpräparate fehlen, so sollen Fleischsäure und Blutarme nur direkt zu Ziegenmilch greifen. Der Geruch, den manche Ziegenmilch hat, verliert sich schnell, wenn die Ziege mehr Gras als Blätter frisst.

Zurückhalten der Milch. Der Ausdruck vom Zurückhalten der Milch ist ebenso verbreitet als unrichtig. Es ist diese Erscheinung kein Zurückhalten, sondern es ist ein Verlagern der Neubildung. Die Milch bildet sich während des Melkens fortwährend neu, und zwar ist die Neubildung um so stärker, je wohler sich das Tier fühlt. Durch sanftes Drücken und Kneten wird die Milchbildung befördert, durch Härte und Ungechlichkeit, durch Schmerz und Erschrecken gemindert.

Obst- und Gartenbau.

Die Taschenkrankheit der Zwetschen. Zur Bekämpfung dieser Krankheit gibt das Flugblatt der Biologischen Abteilung für Land- und Forstwirtschaft folgende Maßregeln an: 1. Alle Zwetschenbäume, an denen sich die Taschenkrankheit gezeigt hat, müssen alljährlich im Mai und in der ersten Hälfte des Juni auf das Vorhandensein von Hungerzwetschen revidiert werden. 2. Da, wo sich nur ganz vereinzelte Hungerzwetschen zeigen, müssen diese abgepflückt und durch Verbrennen oder Untergraben vernichtet werden. 3. Alle Zweige und Äste, die eine größere Anzahl kranker Zwetschen tragen, müssen stark zurückgeschnitten und alles Abgeschnittene durch Verbrennen unschädlich gemacht werden. 4. Finden sich in der Nähe der Zwetschenbäume Traubenkirschen (*Brunus laedus* oder *Brunus virginiana*), die an derselben Krankheit leiden, so müssen diese entweder ebenso wie die kranken Zwetschenbäume behandelt oder ganz entfernt werden. 5. Von Zwetschenbäumen, die nachgewiesenermaßen an der Taschenkrankheit leiden, sollten keine Reiser zu Veredelungen genommen werden. 6. Sollte sich die Bekämpfung der Krankheit aus besonderen Gründen nicht ordentlich durchführen lassen, so bleibt, falls die Zwetschenernte infolge der Krankheit alljährlich eine nur sehr geringe ist, nichts anderes übrig, als die Bäume durch andere Obstbäume zu ersetzen, an denen die Krankheit erfahrungsgemäß nicht vorkommt.

Einfache Düngemittel für die Gartenbeete, die von der Hausfrau meist nutzlos beiseite geworfen werden, sind Holzasche und Ruß. Die meisten Pflanzen, vorzugsweise aber alle Kohlartigen Gemüse, Salat, Bohnen, Erbsen, verkümmern allmählich, wenn dem Boden keine Holzasche zugefügt ist. Wird die Holzasche trocken aufgestreut, so ist sie zugleich auch ein vorzügliches Mittel, die Pflanzen vor den Erbsen, Schnecken und anderen Schädlingen zu schützen. Für Weinstöcke gibt es kaum ein besseres Düngemittel, und bestreut man im Herbst den Boden und die Wurzeln von jungen Obstbäumen stark mit Holzasche, so wird man die günstigen Wirkungen in den folgenden

Jahren in auffälliger Weise wahrnehmen. Man sammle daher die Holzasche sorgfältig und bewahre sie trocken zum Gebrauch auf. — Der Ruß ist ebenfalls ein vorzügliches Düngemittel im Garten und auch, mit Vorsicht angewandt, für viele unserer Topfgewächse. Er befördert das Wachstum, gibt den Pflanzen neue Triebkraft, vertreibt viel Ungeziefer und hat viel Einfluß auf die Färbung der Blumen. Das Blattwerk der Rose wird, wenn man diese mit Ruß düngt, viel üppiger und von dunklerem Grün. Zum Begießen der Topfpflanzen wird der Ruß zuvor in heißem Wasser aufgelöst und dann von dieser Lösung eine nicht zu große Menge dem Gießwasser beigegeben. Man darf aber die Topfgewächse nur dann mit Ruß düngen, wenn sie sich in vollem Wachstum befinden; zur Ruhezeit der Pflanzen würde er ihnen schaden.

Feldsalat oder Rabinchen sollte man aus guten Gründen einen geräumigen Platz in unserem Hausgarten gönnen. Er gedeiht zu einer Zeit, wenn der größte Teil des Gartens bereits der Ruhe pflegt, ist eine recht bekömmliche Zutat zur täglichen Abendmahlzeit, und was recht wesentlich ist, er verdirbt während der kalten Jahreszeit nicht, steht vielfach wochenlang fast unverändert da, so daß er auch bestens benutzt werden kann. Als recht einheimisches, ja auch wild gedeihendes Gewächs bedarf er auch kaum der Wartung. Den Dünger lohnt er natürlich durch Mehrertrag reichlich, und zwar ist hierzu recht verrotteter Kopfdünger am dankbarsten. Ist der Boden von Unkraut frei und von der Vorkultur noch etwas gelockert, so ist ein Graben vor der Aussaat gar nicht erforderlich. Man spreitet alsdann den kurzen Dünger etwas sorgfältig, streut hierüber die Samen und bringt sie durch Bearbeitung mit dem Beegemesser (dem sogenannten Schaufelchen) etwas unter die Erde. Zum vorwintertlichen Gebrauch habe ich den schnellwüchsigen, großblättrigen, holländischen Feldsalat recht geeignet gefunden. Die Samen hierzu sind recht grob und könnten mit Spinatsamen verwechselt werden. Er liefert uns recht bald reichlichen Ertrag, ist milde und lieblich, aber wenig winterhart. Ein strenger Winter kann ihn völlig zugrunde richten. — In hiesiger Gegend ist der kleinblättrige Feldsalat allgemein im Anbau. Er wächst weniger rasch, ist aber außerordentlich widerstandsfähig und kann man nahezu den ganzen Winter davon entnehmen. Er wartet auch im Frühling noch ziemlich lange, bis er zu blühen beginnt. — Als recht winterhart habe ich sodann auch den gelben salatblättrigen Feldsalat kennen gelernt. Derselbe ist vor Winter wenig angenehm, wird aber im Winter äußerst zart und treibt im Vorfrühling recht große Blätter, die wirklich Ähnlichkeit mit Blütsalat haben. Der Ertrag ist überaus reichlich. Zur Frühsaatsausaat möchte ich nun wieder den holländischen allen anderen vorziehen. Jetzt kann allerdings nur ein kleines Beet hierzu hergegeben werden, da die Brauchbarkeit sehr rasch vorüber ist. Unter Glas kann man noch ziemlich spät, im September und Oktober, Feldsalat säen, der bei einigem Sonnenschein rasch wächst und während des Winters leicht entnommen werden kann.

Der praktische Schrebergärtner.

Beerenfrüchte kochte man ein, soviel nur zu erhalten sind. Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren usw. liefern beste Marmeladen und guten Brotaufstrich. Hat man nicht genug Zucker, so kochte man sie ohne Zucker ein, man kann sie dann bei Gebrauch süßen.

Strauchbohnen kann man pflanzen bis halben Juni. Spät gepflanzte liefern oft noch ausgezeichnete Ernten. Ende Juli und später gepflanzte sind nur in besonders günstigen Sommern ertragreich.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Wann ist ein gutes Weinjahr zu erwarten? Ein gutes Weinjahr ist zu erwarten, wenn im letzten Jahre schöne Augen getrieben wurden und diese zur vollen Ausreife kommen. Das Auge ist ein Auswuchs von verschiedener Größe an dem einjährigen Rebholz, es erscheint im Juli und August im Winkel des Blattstieles und gelangt im Oktober zur Reife. Mehrere schuppig übereinander liegende, wollige Deckblätter schützen

Wenn das Auge bei günstiger Witterung vollständig ausreift, so hat es eine runde Form, es

ist ein Fruchtauge und läßt bei günstiger Witterung viel Blüten erwarten. Bei schlechter Witterung aber reißt das Auge nicht aus, es hat eine schmale, spitzere Form, es ist ein Holzauge und gewährt keine gute Aussicht für den kommenden Herbst. Gut ausgereiftes Holz und auch die Augen ertragen Kältegrade von 14–15 Grad Celsius, die im verflossenen Winter aber überschritten wurden.

Das Ablassen des Weines von seiner Gese (Abstich). Nach Vollendung der stillen Nachgärung, die bis Ende Februar dauert, wird der Wein hell. Die aus der Gärung entstandene Gese hat sich zu Boden des Fasses gesetzt. Nun wird der Wein in ein anderes Faß abgezapt. Die Weinlese wird in kleine Sädchen gefüllt, ausgepreßt, und der erhaltene Wein wieder in die Fässer des jungen Weines gefüllt. Dieser Gese- oder Drukenwein ist für die jungen Weine wichtig. Etwa sechs Wochen nach dem ersten Abstich erfolgt der zweite. Der junge Wein ist nun fertig; er wird meist vom Weinbändler übernommen und in Pflege genommen.

Bienenzucht.

Das Ausziehen eingefangener Bienen-schwärme ist sehr lästig. Vorbeugend ist es gut, wenn man Körbe und Kästen vor dem Gebrauche sehr gut reinigt und lüftet. Besonders dürfen die Körbe oder Kästen keinen Mäusegeruch haben, denn diesen scheuen die Bienen sehr. Um die Bienen zu halten, hängt man gerne ein paar Waben mit junger Brut ein. Dieses ist wohl das sicherste Mittel, die Schwärme im Stock zu behalten. Dagegen ist es verfehlt, den Schwärmen in den ersten Tagen Honig oder Zucker zu geben. Sie werden dadurch um so eher ausziehen.

Unreifer Honig. Reifen Honig erhält man aus gedeckelten Waben, und dieser Honig kann lang aufbewahrt werden. Unreifen Honig erhält man aus ungedeckelten Waben. Solcher Honig muß in offenen Gefäßen nachreifen, wobei sich dann die wässerigen Bestandteile ausscheiden.

Bienenwolf. In guten, warmen Flugjahren tritt in vielen Gegenden die Bienenmordwespe auf. Diese Wespe gehört zu den Grabenwespen. Sie überfällt schwer mit Honig und Pollen beladene Bienen, betäubt sie durch einen Stich und schleppt sie in ihre Höhle. Dort legt sie ein Ei daran und fliegt weiter auf Beute aus. Die aus dem Ei kommende Made lebt von der toten Biene. Die Bienenwölfe leben in trockenen Galden, Böhungen und Dämmen.

Forstwirtschaft und Jagd.

Wirkung der Bodendecke. Die Bodendecke kann ganz verschiedener Art sein, sie kann z. B. lebend oder tot sein. Die wichtigsten leblosen Bodendecken sind Schnee und Waldstreu. Der Schnee erhält den Boden auch während längerer Frostperioden warm und schützt daher z. B. die Wintersaaten vor dem Erfrieren. Die Schneedecke wirkt auch günstig auf die Erhöhung des Grundwasserstandes.

Die Waldstreu als Bodendecke ist von sehr großer Wichtigkeit. Sie erniedrigt die Temperatur des Bodens, läßt ihn im Sommer nicht austrocknen und im Winter nicht tief frieren. Die Bodendecke wirkt aber auch sehr günstig auf die Ausdünnung und Lockerung des Bodens. Sie verlangsamt den Wasserabfluß und befördert eine gute Durchwurzelung des Bodens. Da nun im Kriege die Waldstreu frei gegeben werden muß, so sorge man dafür, daß ein genügender Wechsel der Rußplätze eingehalten wird, damit nicht ein Waldteil völlig entblößt wird.

Sommerfällung. In den Nadelholzgebieten, wo Sommerfällung herrscht, wird das Holz nach dem Fällen sofort entrinde. Windbrüche in Fichten- und Tannenwäldern müssen, falls sie im Sommer eintreten, sofort entrinde und fortgeschafft werden.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 3. bis 9. Juli 1917.

Aus der Verordnung über die Kartoffelversorgung im Wirtschaftsjahr 1917/18 möchten wir noch hervorheben, daß die Kartoffelerzeuger verpflichtet sind, die Kartoffeln sachgemäß zu ernten. Die Landeszentralbehörden können nähere Anord-

nungen hierzu treffen. Von dieser Befugnis hat bisher das Königreich Bayern Gebrauch gemacht, indem es angeordnet hat, daß bis zum 15. September feldmäßig gebaute Kartoffeln nicht vor den von den Distriktsbehörden bestimmten Terminen auch zum eigenen Verbrauch geerntet werden dürfen. Außerdem darf in Bayern mit dem Ausnehmen von Kartoffeln auf den einzelnen Grundstücken nur mit Genehmigung der Ortspolizeibehörde begonnen werden. Kartoffeln, die nicht ausgereift sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. — Auch in der Schweiz verbietet eine Verfügung bis auf weiteres die Kartoffelernte auf den im Frühjahr bestellten Feldern. Die Kantone sollen ermächtigt werden, vom 5. Juli an besondere Bewilligungen für die Ernte zu erteilen. Das Verbot will verhüten, daß Kartoffel im Stadium des größten Wachstums gegraben werden. — Vom 1. Juli ab ist der gesamte Vollertrag der deutschen Schafschur und das gesamte Schafgefälle beschlagnahmt, gleichviel ob die Wolle sich auf den Schafen, bei den Schafhaltern oder an sonstiger Stelle befindet. Die bisherige Bestimmung, nach welcher Schafhalter auf Antrag gestattet werden konnte, bis zu 5 kg. Wolle im eigenen Haushalt zu verarbeiten und zu verwenden, ist aufgehoben worden. Statt dessen kann ihnen ein Bezugsschein auf Wollgarn gegeben werden. Wir halten diese Änderung für eine unglückliche. Gleichzeitig sind die Uebernahmepreise, die die Kriegswollbedarfsgesellschaft zahlen wird, vom 1. Mai ab erhöht worden. Dieselben schwanken je nach der Feinheit der Wolle zwischen 6,45 M (bisher 6,20 M) und 15,75 (bisher 9,30 M). In landwirtschaftlichen Kreisen wird darüber Klage geführt, daß für die Wolle aus der diesjährigen Schur, die zum größten Teil im März und April stattfindet, die höheren Preise nicht gezahlt werden sollen. Die verschiedene Bewertung der gleichen Wollen lediglich nach dem Tage, an welchem sie geschoren sind, hat zu den größten Ungerechtigkeiten geführt. Entweder muß sämtlicher Wolle aus diesjähriger Schur der neue Höchstpreis zu gute kommen oder keiner, wenn nicht die größte Erbitterung der Schafhalter hervorgerufen werden soll. Es erscheint deshalb nicht mehr als recht und billig, daß die neuen Höchstpreise auch schon für Wolle aus diesjähriger Schur in Geltung kommen, die vor dem 30. April stattgefunden hat. — In Bayern ist zur Ueberwachung des Verkehrs mit Honig eine Honigverteilungsstelle eingerichtet. — Das Oberkommando in den Marken hat die Entnahme von elektrischem Strom für den Getreidebruch ohne Einschränkung zugelassen. — Obst darf gewerbmäßig zur Branntweinherstellung nicht verwendet werden. Der Höchstpreis für Brennkräusen ist auf 18 Pf. für das Pfund festgesetzt. — Die Höchstpreise für lebende Gänse sind für den Züchter oder Mäster für das Stück auf 16 M im Juli, 17 M im August und 19 M im September festgesetzt. Beim Weiterverkauf darf ein Zuschlag von 2 M nicht überschritten werden. Für geschlachtete Gänse beträgt der Höchstpreis 3,50 M für das Pfund, beim Verkauf durch den Händler an den Kleinbändler 3,75 M, beim Verkauf durch den Händler an den Verbraucher in Gemeinden unter 100 000 Einwohner 4 M, in Gemeinden über 100 000 Einwohner 4,25 M. Die entgeltliche Abgabe von geschlachteten Gänsen durch den Züchter oder Mäster ist vom 25. November ab verboten.

Honigkriegenfänger

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

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

Luzerne-Sparfette- Klee- und Wiesenheu

kauft jeden Posten jetzt und laufend bei vorheriger Rasse

August Jürgens,

Landesprodukt,

Reddinghausen in Westf.,
Fernsprecher 276. 27