

Nassauischer Landwirt



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



Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“



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

Nr. 29.

Limburg a. d. Lahn, 26. Juli 1917.

Verordnung über Höchstpreise für Getreide, Buchweizen und Hirse aus der Ernte 1917.

Durch die Verordnung des Bundesrats vom 19. März 1917 sind die Preise für Getreide, Buchweizen und Hirse aus der Ernte 1917 in der Weise festgesetzt worden, daß der Roggenhöchstpreis um 50 M., der Weizenhöchstpreis um 20 M. gegen die Preise des abgelaufenen Wirtschaftsjahres sich erhöht, sowie der Höchstpreis für Hafer u. Gerste auf 270 M., für ungeschälten Buchweizen auf 600 M., für geschälten Buchweizen auf 800 M., für ungeschälte Hirse auf 600 M. und für geschälte Hirse und Buchhirse auf 970 M. für die Tonne bestimmt worden ist. Die näheren Bestimmungen über die Preise sind dem Präsidenten des Kriegs-ernährungsamts vorbehalten geblieben.

Die Verordnung hierüber, die nunmehr ergangen ist, hält bezüglich des Roggen- und Weizenhöchstpreises daran fest, daß für die bestehenden einzelnen örtlichen Preisgebiete, die unverändert belassen worden sind, von Osten nach Westen den Friedensverhältnissen entsprechend, wie bisher, mäßig steigende Sätze festgesetzt werden.

Da es unbillig wäre, den Besitzern von Roggen und Weizen aus der vorjährigen Ernte, die bisher aus irgendwelchen Gründen nicht alles abgeliefert haben, den höheren Preis der Ernte 1917 zu gewähren, ist außerdem bestimmt, daß für Roggen und Weizen aus früheren Ernten die alten niedrigeren Höchstpreise maßgebend bleiben.

Der Versuch, alte Bestände als solche neuer Ernte abzuliefern, würde schwere Bestrafung zur Folge haben. Bestimmt ist auch, daß die alten niedrigen Höchstpreise auch für Mischungen von Roggen und Weizen der Ernte 1917 mit Roggen und Weizen früherer Ernten gelten. Es empfiehlt sich deshalb, die Lieferung etwa noch zu liefernder Bestände aus der alten Ernte, die bei der scharfen Erfassung durch die letzte Nachschau nur ganz vereinzelt vorkommen dürften, jetzt schleunigst abzuliefern und die Vermengung von Brotgetreide der Ernte 1917 mit älteren Vorräten vor der Ablieferung zu unterlassen. Dagegen gelten die neuen Höchstpreise auch für Hafer, Gerste, Buchweizen und Hirse früherer Ernten.

Die Notwendigkeit des Frühdrusches und der schleunigen Erfassung des früh gedroschenen Getreides bedingt, daß das Getreide, um mahlbar und haltbar zu werden, in der Regel in sogenannten Trocknungsanlagen künstlich getrocknet werden muß. Für diese künstliche Trocknung ist die Zahlung von Zuschlägen während der Frühdruschzeit neben den Frühdruschprämien vorgesehen. Die Zuschläge zerfallen in einen Trock-

nungslohn von 6 M. für die Tonne und eine Prämie, die dem Maße entspricht, um das abgelieferte Getreide bei Lieferungen vor dem 16. August 1917 unter 19 %, bei Lieferungen vor dem 1. Oktober 1917 unter 18 % Wassergehalt herunterzutrocknen. Während der Frühdruschzeit muß das Getreide als vollwertig abgenommen werden, falls die Feuchtigkeit bei Lieferungen vor dem 16. August 1917 19 % und bei Lieferungen vor dem 1. Oktober 18 % nicht übersteigt. Vom 1. Oktober ab ist Getreide mit einem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 17 % als vollwertig zu betrachten.

Entsprechend den gestiegenen Sackpreisen sind die Sackleibgebühren erhöht worden. Sie betragen 20 Pfg. für den Doppelzentner, bei Hafer 30 Pfg. für den Doppelzentner, sofern die Säcke binnen drei Wochen nach der Lieferung zurückgegeben werden.

Dem Kaufpreis dürfen 2 v. S. Jahreszinsen über Reichsbankdiskont zugeschlagen werden, soweit die Zahlung nicht binnen 15 Tagen nach der Ablieferung erfolgt.

Originalsaatgut von Getreide, Buchweizen und Hirse ist von den Höchstpreisen ausgenommen. Als Originalsaatgut gilt das Saatgut solcher Sorten, an denen die Stammbaumzucht durch schriftliche Belege nachgewiesen werden kann (Hochzucht), wenn der Züchter in einem besonderen, im Deutschen Reichsanzeiger zur Veröffentlichung gelangenden Verzeichnis für die Getreideart als Züchter von Originalsaatgut aufgeführt ist. Bei anerkanntem Saatgut aus anerkannten Saatgutwirtschaften dürfen dem Höchstpreise zugeschlagen werden:

für die erste Abfaat ein Betrag bis zu 120 M.,
für die zweite Abfaat ein Betrag bis zu 100 M.,
für die dritte Abfaat ein Betrag bis zu 80 M.

für die Tonne. Bei Saatgut aus Betrieben, die sich nachweislich in den Jahren 1913 und 1914 mit dem Verkauf von Saatgetreide befaßt haben, dürfen dem Höchstpreis, soweit es sich um die Mengen handelt, für die der Kommunalverband die Genehmigung zur Veräußerung zu Saatweiden allgemein erteilt hat, bis zu 70 M. für die Tonne zugeschlagen werden. Die Zuschläge schließen die Druschprämien und die Trocknungszuschläge sowie die Zuschläge für den Handel ein. Sie sind so zu bemessen, daß die Züchter auf ihre Kosten kommen und daß die Preise für die Landwirte, die Saatgut benötigen, erschwinglich bleiben. Alles übrige Saatgut von Getreide, Buchweizen und Hirse unterliegt den allgemeinen Höchstpreisen.

Die Reichsausschüsse ist bei Weiterveräußerung der Früchte an die Höchstpreise nicht gebunden. Dasselbe gilt für die Kommunalverbände hinsichtlich der Abgabe von Früchten zu Futterzwecken.

Verordnung über den Verkehr mit Getreide, Hülsenfrüchten, Buchweizen u. Hirse aus der Ernte 1917 zu Saatweiden.

Die in der Reichsgetreideordnung vorbehaltenen Bestimmungen über den Verkehr mit Saatgut von Getreide, Hülsenfrüchten, Buchweizen und Hirse aus der Ernte 1917 sind nunmehr erlassen worden. Sie lassen den Verkehr mit Wintergetreide zu Saatweiden vom 15. Juli bis 15. Dezember 1917, den Verkehr mit Sommergetreide zu Saatweiden vom 1. Januar bis 15. Juli 1918, den Saatgutverkehr mit den übrigen Früchten ohne zeitliche Beschränkung zu. Die Grundlage der Regelung bildet, wie bisher, die Saatkarte. Die Vorschriften über die Ausstellung der Saatkarten schließen sich wie die über den Saatguthandel eng an den bisherigen Rechtszustand beim Getreidesaatgutverkehr an. Die Zulassung zum Handel mit nicht selbstgebaumtem Saatgut erfolgt für alle Früchte durch die Reichsgetreidestelle und die von dieser ermächtigten Stellen. Die nach den bisherigen Erfahrungen notwendige strenge Überwachung des Saatgutverkehrs und des Geschäftsbetriebs der Saatguthändler ist ebenfalls der Reichsgetreidestelle übertragen.

Die Veräußerung anerkannten Saatguts durch anerkannte Saatgutwirtschaften ist, wie bisher, von der neben der Saatkarte erforderlichen Veräußerungsgenehmigung des Kommunalverbandes befreit. Der Kreis der anerkannten Saatgutwirtschaften bemittelt sich nicht mehr nach dem Tarif- und Verkehrsanzeiger, sondern wird in einem besonderen Verzeichnis im Deutschen Reichsanzeiger zur Veröffentlichung gelangen. Den Unternehmern landwirtschaftlicher Betriebe, die sich nachweislich in den Jahren 1913 und 1914 mit dem Verkauf von Saatgetreide befaßt haben, kann die Veräußerungsgenehmigung von den Kommunalverbänden ähnlich wie bisher allgemein erteilt werden.

Für den Verkehr mit Saatgut von Hülsenfrüchten, Buchweizen und Hirse bestehen insofern Besonderheiten, als grundsätzlich das gesamte Saatgut und Originalsaatgut (Hochzuchten) nur durch die Reichsgetreidestelle abgesetzt werden darf. Durch besondere Bestimmungen ist allerdings vorgesehen, daß die Reichsgetreidestelle hinsichtlich des Absatzes von Saatgut aller Art von Landwirt an Landwirt und hinsichtlich des Vertriebs von anerkanntem Saatgut und Originalsaatgut durch landwirtschaftliche Berufsvertretungen und Händler Ausnahmen machen kann. Die Bestimmungen über den Verkehr mit Saatgut von Hülsenfrüchten, das zum Gemüseanbau bestimmt ist, sind gegen das Vorjahr nicht wesentlich verschärft worden, um den vielfach vorgekommenen Misch-

bräuen entgegenzuwirken. Der Begriff des „Gemüsefaatgutes“ ist dahin festgelegt, daß als Gemüsefaatgut nur diejenigen Sorten gelten, die in einem besonderen, im Reichsanzeiger zu veröffentlichten Verzeichnis namentlich aufgeführt sind. Ferner darf auch Gemüsefaatgut grundsätzlich nur gegen Saatfarte gehandelt werden, es sei denn, daß es sich um Mengen bis zu 125 Gramm handelt. Endlich ist die Reichsgetreidestelle allgemein ermächtigt worden, weitere einschränkende Bestimmungen über den Verkehr mit Gemüsefaatgut zu erlassen. Für den Handel bringen die neuen Bestimmungen insofern eine Erleichterung, als die Zulassung durch die Reichsgetreidestelle erfolgt, die auch andere Stellen (Kommunalverbände) zur Zulassung ermächtigen kann. Ferner ist der Handel nicht mehr von dem Vertrieb des Originalsaatgutes und des anerkannten Saatgutes ausgeschlossen. Die Mitwirkung besonderer Saatstellen ist dadurch gewahrt worden, daß sie die Prüfung vorzunehmen haben, ob es sich in den einzelnen Fällen wirklich um brauchbares Saatgut handelt.

Hausfrauenküche in der Kriegsküche.

Von A. Gneist.

Gewiß hat wohl eine jede Hausfrau zur Kriegszeit die Wahrheit der Worte erprobt, daß Not erfinderisch macht. Im Bereich der Küche, wo es zur Zeit an den althergebrachten Zutaten recht häufig mangelt, lernten die Hausfrauen notgedrungen plötzlich die Kunst, selbst Gerichte zu erfinden und Zusammenstellungen zu erfinden, an die früher kein Mensch gedacht hat.

Interessant wäre es wohl, wenn die Hausfrauen einmal ihre Erfahrungen auf diesem Gebiet zum Besten geben würden im Interesse der Allgemeinheit; gewiß würde manches Wissenswerte zu Tage gefördert werden, das leider unbekannt bleibt oder wenigstens nur der Erfinderin allein zu Gute kommt.

Wo Fett und Butter oft nur knapp zur Verfügung stehen, ist es besonders erwünscht, wenn Winke gegeben werden, wie man sich mit anderen Ersatzmitteln behelfen kann und doch denselben Zweck erreicht.

Bratkartoffeln sind ein beliebtes Gericht, sowohl für den Mittag-, als auch für den Abendbrotisch, jedoch fehlt es oft an dem zur Zubereitung nötigen Fett. Hier kann man sich auf folgende Weise behelfen: Nachdem die gekochten, abgeseihten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln auf die Bratpfanne gelegt worden sind, gießt man eine Tasse schwarzen Kaffee darüber und läßt das Ganze auf gelindem Feuer oder im Bratofen braun und knusperig braten. Es kann getrost Kornekaffee sein, wie er jetzt im Krieg an der Tagesordnung ist. Der Kaffeegeruch verliert sich vollständig, und die auf vorstehende Art und Weise zubereiteten Kartoffeln unterscheiden sich von den in Fett gebratenen in keiner Weise. Etwas Salz darf natürlich nicht vergessen werden.

Daß man Kartoffeln ohne jeglichen Fettzusatz in Milch braten kann, ist vielleicht auch noch nicht allen Hausfrauen bekannt.

Das Bräuen des Fleisches ohne Fett oder Butter bereitet mancher Hausfrau Schwierigkeiten.

Wenn man jedoch in die trockene Bratpfanne ein wenig Zucker streut, diesen bräunlich werden läßt, so kann man hierin ein Stück Fleisch auf das schnellste bräuen. Der Braten erhält durch die sich bildende bräunlich glänzende Glasur ein besonders appetitliches Aussehen.

Zu beachten ist, daß man das Fleisch rasch hin und her wälzt in dem braunen Zucker, damit sich rasch eine Kruste bildet, die das Heraustrreten des Fleischsaftes verhindert.

Beim Kuchenbacken behilft sich die praktische Hausfrau, wenn es an Butter zum Ausmischen der Backform mangelt, mit etwas Wachs, das dieselben Dienste tut und es verhindert, daß der Kuchen etwa an der Form anklebt.

Die Fettknappheit, die sich bei der Seifenbereitung ebenfalls bemerkbar macht, empfinden recht häufig namentlich die fleißigen Hausfrauenhände, deren Haut bei dem Saniieren in Küche und Haushalt gar zu leicht rissig und spröde wird. Das übliche Gegenmittel „Fettseifenreibungen“ ist zur Zeit der Fettnot ungewinnlich.

Da bietet sich nun in Gestalt einer unserer einheimischen Früchte ein kostenloses und praktisches Ersatzmittel.

Die gewöhnlichen Kastanien werden gemahlen, von der Schale befreit, was rasch geht, so lange sie frisch sind; sodann schneidet man sie in recht dünne Scheiben und trocknet sie bei schwachem Feuer im Bratofen.

Man kann sich hieraus, je nach Bedarf, auf folgende Weise ein Waschwasser bereiten, das die Haut weich und geschmeidig macht. Man tut eine Hand voll der getrockneten Schnitzel in ein Gefäß, gießt kaltes Wasser darauf und läßt dies bis zum anderen Tag stehen. Die hieraus entstehende Flüssigkeit bildet ein vorzügliches Waschwasser, das als kostenloses Mittel zur Schönheitspflege wohl Beachtung verdient. Noch ausgiebiger sind die Schnitzel, wenn man sie vor dem Gebrauch zerstampft. Sie halten sich in getrocknetem Zustand lange Zeit.

Wo Kinder im Hause sind, bildet das Sammeln und Herrichten der Kastanien für das kleine Volk eine unterhaltende Beschäftigung, der sie sich gewiß mit Vergnügen unterziehen.

Mehr Fleisch- und Fischmehl für unsere Viehbestände.

Der Fortfall der früheren starken Futtermittel-einfuhren, sowie die umfangreiche Beschlagnahme der im Inland erzeugten Kraftfuttermittel zur unmittelbaren menschlichen Ernährung hat die Durchhaltung und Fütterung unserer Viehbestände besonders schwierig gemacht. Ihre Nuzungseinstellungen nach Möglichkeit zu heben, macht es erforderlich, auf die schnellste Beschaffung aller Futtermittel bedacht zu sein, die wir gewinnen können.

Im Jahresdurchschnitt 1911—1913 lieferte das Ausland etwa 8 Mill. T. Futtermittel für die deutsche Viehhaltung. Nicht zu verkennen ist, daß der vollständige Ausfall dieser großen Mengen die Hauptursache unserer Ernährungsschwierigkeiten darstellt.

Die Unabhängigkeitsmachung Deutschlands von diesem hohen Auslandsbedarf kann in der Kriegszeit und auch in der kommenden Friedenszeit durch die Förderung der Fleischmehl- und Fischmehlherzeugung bedeutend gemildert werden.

Die heutige Erzeugung von Fleischmehl und Fischmehl beläuft sich auf rund 5800 T. Diese nach Möglichkeit zu verdoppeln, muß das Ziel der Bestrebungen aller verantwortlichen Stellen sein.

Es bieten sich im Inlande zur Vermehrung des Fleischmehles, das bekanntlich ein sehr gehaltreiches Einweissfutter darstellt, an dem es besonders stark mangelt, noch genügend ausnutzungsfähige Rohstoffe, vor allem die Abfälle der Abdeckerien und Schlachthöfe.

Bis jetzt wurden für diese Zwecke nur die Abfälle der Abdeckerien und Schlachtbetriebe von einer gewissen Größe ab herangezogen. Es erscheint deshalb zur Vermehrung der Fleischmehlproduktion notwendig, überhaupt von einer unterschiedlichen Behandlung der größeren und kleineren Betriebe, was die Lieferung der Abfälle betrifft, Abstand zu nehmen.

Weiterhin muß darauf geachtet werden, daß die Tierkadaver den Abdeckerien vollständig zugeführt werden. In manchen Gegenden Deutschlands besteht noch nicht ein derartiger Ablieferungszwang. Zur Förderung der Produktion ist ferner notwendig, daß die Abdeckerien den Landwirten gute Preise für die Tierkadaver bezahlen.

Ebenso wichtig wie die Vermehrung des Fleischmehls ist auch die Erhöhung der Fischmehlproduktion.

Die Rohstoffe für das Fischmehl, das ein besonders wichtiges Einweissfuttermittel für die Schweinemast darstellt, ergeben sich aus den im Inland anfallenden Fischabfällen. Um deren zweckmäßigere Verarbeitung zu gewährleisten, hat sich die „Kriegsverwertung für Fischabfälle“ in Altona gebildet. Es war geplant, daß diese Gesellschaft die Fischabfälle im freien Handel aufkaufen, auf Tran- und Fischmehl verarbeiten und das Fischmehl der „Verzugsvereinigung der deutschen Landwirte“ zur Verfügung stellen sollte. Leider hat die Gesellschaft ihre Tätigkeit nicht in diesem Sinne entfalten können, da inzwischen seitens des Reichskommissars für Fischversorgung

andere Maßnahmen getroffen wurden. Nunmehr werden die Fischabfälle dem „Kriegsaussschuß für Dele und Fette“ zur Entfettung zugeführt und die Rückstände, soweit sie nicht zur menschlichen Ernährung zu gebrauchen sind, durch den Ausschuss zu Futterzwecken geliefert.

Diese Regelung scheint nicht eine restlose Erfassung aller Fischabfälle zur Herstellung von Fischmehl zu verbürgen, da es erklärlich ist, daß der „Kriegsaussschuß für Dele und Fette“ sein besonderes Augenmerk auf die fettreicheren Fischabfälle wirft. Zur Fischmehlherzeugung scheint eine Regelung im Sinne der gedachten Verwertung der „Kriegsverwertung für Fischabfälle“ unbedingt erforderlich.

Die Notwendigkeit, unsere Viehbestände zu erhalten und ihre Nuzleistung im Interesse der Verbraucher möglichst zu steigern, gebietet mit allen Mitteln auf die Förderung der Fleisch- und Fischmehlproduktion bedacht zu sein. Zweifellos ist in dieser Beziehung viel versäumt worden. Soffentlich kommt aber bei den verantwortlichen Stellen überall die Erkenntnis zum Durchbruch, daß alles getan werden muß, um gerade diese beiden wichtigsten Futtermittel in ihren Mengen zu steigern.

Entkeimt das Getreide.

Die neue Maßnahme der vorgeschlagenen Getreideentkeimung hat mit Recht das größte Interesse wachgerufen. Die allgemeine Anwendung des Verfahrens ist schon deshalb vaterländische Pflicht, weil hierdurch große Mengen von Getreide und Fett beschafft werden, die früher in der Mühle wenig ausgenutzt wurden. Auch liegt in der Anwendung des Verfahrens für die Mühlen ein guter Gewinn, weil die reinen Keime z. Bt. mit 50 M für je 100 Kg. bezahlt werden. Vor allem sind aber noch die großen Nebenvorteile, die die Entkeimung mit sich bringt, zu berücksichtigen, da das Getreide durch die Entkeimung sorgfältig gereinigt und Mehl wie Mele nicht mehr bitter, ranzig und muffig werden.

Es wird berichtet, daß die Durchführung der Entkeimung in jeder Mühle, ob kleine Mühle mit Spitzgängen und einfacher Windsege, als auch in der Groß-Mühle mit modernen Schäl- und Putzmaschinen möglich ist.

Die Verbesserung und Beschaffung von Einrichtungen zur Entkeimung ist allerwärts erreichbar.

Besonders muß darauf hingewiesen werden, daß die Keime nach ihrer Gewinnung leicht dem Verderben ausgesetzt sind. Sie müssen deshalb sofort durch Trocknung haltbar gemacht werden. Für die kleinen Mühlen kommt hierzu der Schüttboden in Frage, wo die Keime handhoch ausgebreitet und täglich dreimal umgeschauelt werden müssen. In den Großmühlen ist die künstliche Trocknung anwendbar.

Die Ablieferung der gewonnenen Keime erfolgt an die zuständigen Sammelstellen, deren Adressen von den Behörden und dem Kriegsaussschuß für Dele und Fette zu erfahren sind.

ö Sachgemäße Ernte der verschiedenen Obstarten.

Damit der allseitig befriedigende Ertrag der Obstanlagen ungeschmälert der Volksernährung zugute kommt, ist es in diesem Jahre besonders wichtig, daß die Früchte sorgfältig eingeheimt werden, denn die Güte und Haltbarkeit des Obstes hängt in erster Linie von einer sachgemäßen Ernte ab. Weil gedrücktes und verletztes Obst der Gefahr des Verderbens in hohem Maße ausgesetzt ist, mag es frisch aufbewahrt oder eingemacht werden, so muß unter größtmöglicher Schonung die Ernte vorgenommen werden. Um die Ernte zu erleichtern und sorgfältig auszuführen, wähle man, wenn möglich, feststehende Leitern, eiserne Stangenbalken zum behutamen Herunterbiegen und Festhalten der Äste, ausgepolsterte Pflüdförbe und Stride, um die gefüllten Körbe vom Baume auf die Erde herunter zu lassen. Die Körbe werden mit einem Haken an die Äste gehängt. Alle Früchte sollen mit der Hand abgenommen werden, solche, die nicht zu erreichen sind, werden mittels eines Pflüdförbes geerntet. Man vermeide das Umschütten der Früchte aus einem Korb in den andern, besonders bei Dauerobst, sondern man lege jedes Stück um. Durch das Umschütten des

Obstes gehen große Mengen Früchte dem Verderben entgegen. Selbst das Wirtschaftsobst für den Winterbedarf soll vom Baume gebrochen werden; Obst dagegen, welches sofort für Gelee, Mus, Wein usw. Verwendung findet, kann geschüttelt werden. Nicht nur die Früchte sollen sorgfältig behandelt, sondern auch die Bäume und Sträucher sind bei dem Abreihen möglichst zu schonen. Die Erträge der Bäume werden durch deren Beschädigung beeinträchtigt für die nächstjährige Ernte. Ein ganz besonderes Augenmerk ist auf die Erhaltung des Fruchtholzes zu richten; wird dieses bei der Ernte, sei es durch Abbrechen oder Abschlagen, vernichtet, so wird der Ertrag für mehrere Jahre geschmälert. Bei dem Abreihen der Äpfel suche man durch Drehen an der Ansatzstelle die Früchte zu entfernen; wird die Rinde verletzt, so entsteht Gummifluß. Die Obsternte darf nur in der richtigen Reifestufe erfolgen. Die Reifeprüfung beim Steinobst nimmt man in der Nähe des Stieles vor, da hier der Stand der Reife ohne Schaden für die Frucht sich feststellen läßt. Vor der Reife zeigt sich das Obst weich und elastisch, bei voller Reife entstehen leichte Druckstellen. Eine gleichmäßige Ernte wird erzielt, wenn die Früchte vor dem Weichwerden abgenommen werden und sie in Holzmulde sorgfältig in einem Korbe verpackt; hierbei ist ein öfteres Prüfen auf ihre Reife erforderlich. Die Pflückzeit des Kernobstes ist schwieriger wie beim Steinobst, da bei diesem Baum- oder Pflückreife, Genuß- und Lagerreife zu unterscheiden ist. Hierzu kommt noch der Unterschied von Sommer-, Herbst- und Winterobst. Die bis Mitte September reifende Sommeräpfel und Birnen zeigen als Merkmal der Pflückzeit hellere Färbung; bei reifem Herbstobst ist neben diesem Zeichen noch eine leichte Rötlichkeit vom Stiele zu bemerken. Bei zu langem Gängen des Fruchtobstes am Baume wird es mehlig, fade und geschwächelt. In dieser Beziehung sind besonders verschiedene Birnsorten empfindlich und nehmen oft einen schlechten Geschmack an. Für die Lagerzeit der Sommerfrüchte rechnet man 5-8 Tage und für Genußreife der Oktoberfrüchte etwa 2 bis 3 Wochen. Das Winterobst wird in der Regel zu frühe geerntet. Diese frühe Ernte, wobei verschiedene Umstände mitspielen (Diebstähle, Herbststau usw.) bewirkt ein Welken der Früchte und vorzeitiges Faulen derselben. Gerade in den Herbstmonaten gewinnt das Winterobst bedeutend an Größe, Vollkommenheit und Geschmack. Je nach der Witterung nehme man die Ernte des Winterobstes nicht vor dem halben Oktober vor; solches Obst ist auch viel haltbarer. Nach den sog. Pflücktabellen kann man sich nicht hierbei richten, sondern die eigenen Beobachtungen und Erfahrungen, sowie die Witterung des Jahres, die klimatischen Verhältnisse der Gegend und die Lage und Bodenart, die die Reife des Obstes oft wesentlich beeinflussen, sind maßgebend.

Der Reifegrad der Früchte ist auch bei den Verwendungszwecken des Obstes verschieden. Stachelbeeren beispielsweise werden in unreifem Zustande gepflückt und als Kompott eingemacht. Aprikosen, Mirabellen, Reineklauden usw. nimmt man zu Einmachzwecken unreif ab, d. h. dann, wenn die Früchte anfangen elastisch zu werden. Will man bei diesen Früchten bis zur völligen Reife warten, so lagern oder zerfallen sie beim Kochen. In normalreifem Zustande nimmt man alle Früchte, die zur Herstellung von Marmelade, Gelee, Obstsaft usw. Verwendung finden; bei Ueberreife der Früchte für diese Zwecke verlieren sie an Geschmack, wie auch an Saft und man erleidet Einbuße durch Abfallen derselben. Von hochreifen Früchten Gelee herzustellen, ist nicht angängig, da derselbe nicht die nötige feste Beschaffenheit annimmt. Zur Zeit der Baumreife erhält es erst mit der Lagerung. Bezüglich der Ernte zur richtigen Tageszeit soll dieselbe nur bei günstiger Witterung — Sommerobst frühmorgens bei trockener Witterung — erfolgen; die Ernte dagegen ist auszuweichen bei Regenwetter, da bei Rasse die Haltbarkeit aller Früchte, selbst der härteren Äpfel- und Birnsorten, beeinträchtigt. Eine vorzügliche und sachgemäße Ernte verbürgt die größte Haltbarkeit der Früchte.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Komfrey. Zur rationellen, billigen Schweinehaltung ist im Sommer Grünfütterung unentbehrlich. Ein vorzügliches Grünfütter ist der Komfrey. Seine großen Vorzüge anderen Grünfüttergräsern gegenüber erbellen schon daraus, daß er bis zu 20 Jahren ausdauert, vom zeitigsten Frühjahr bis in den Spätherbst seine saftigen Blätter treibt und jährlich vier bis fünf Schnitte gibt. Er wird vor der Blüte geschnitten und gehäckselt oder auch ganz mit etwas Magermilch oder „Trank“ — aus Küchenabfällen, Molken, Spülwasser usw. — ohne weitere Kraftfütterzugabe von Schweinen aller Altersklassen gerne gefressen. Auch von allem anderen Vieh wird er nach einigen Tagen der Gewöhnung willig angenommen. — Komfrey gedeiht auf jedem Boden; jedes Stückerl Land, auf dem sonst nichts wächst, zum Beispiel im Garten unter Obstbäumen, kann mit Komfrey genützt werden. Am besten gedeiht er aber auf feuchtem, moorigem Boden. Das Land wird unter starker Stallmistgabe wie zu Kartoffeln bestellt und die Stedlinge 35 Zentimeter im Quadrat gepflanzt. Ein Hauptfordernis für sein Gedeihen ist, daß die Stedlinge nicht tiefer als 2 Zentimeter in den Boden gelegt werden, da sie bei zu tiefem Einbringen verfaulen. Die Pflanze ist durch mehrmaliges Hacken frei von Unkraut zu halten. Reichliche Stickstoffdüngung — im Winter befahren mit Jauche — begünstigt die Blattbildung und erhöht den Ertrag. Ein Morgen Komfrey reicht für etwa 100 Schweine; für den Morgen braucht man ungefähr 20 000 Stedlinge, wovon das Tausend 6 Mk. kostet. Komfreyanlagen können den ganzen Sommer hindurch gemacht werden. Wild wächst der Komfrey auf feuchten Wiesen und blüht wie das Bergklee zweimal im Jahre. Als solcher ist er unter dem Namen „Schwarzwurz“ oder auch „Weinwurz“ bekannt. Die möhrenförmige, schwarzbraune Wurzel — daher der Name „Schwarzwurz“ — ist schleimig und diente früher zerrieben als Umschlag auf Beinbrüche, und noch heute ist die Wurzel bei hartnäckigen, schwerheilenden Weindunden ein hochgeschätztes Hausmittel.

Das Mischen der künstlichen Düngemittel. Von Jahr zu Jahr steigert sich der Verbrauch von künstlichen Düngemitteln, da auch die kleinen Landwirte einsehen gelernt haben, daß wir bei den heutigen Ansprüchen, die wir an unsere Böden stellen müssen und auch können, mit dem Stalldünger nicht auskommen, und daß andererseits nur die Anwendung von künstlichen Düngern eine Vollernte möglich macht. Auch der Standpunkt ist glücklicherweise überwunden, daß man allenfalls eine der gebräuchlichen Düngerarten anwendet und dann schon sicher zufrieden ist, wenn sich auf dem betreffenden Acker eine bessere Vegetation zeigt. Die Pflanzen gebrauchen doch Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und oft Kalk, und jeder dieser Stoffe wird durch eine bestimmte Düngerart vermittelt. Gemeinhin ist es nun üblich, die einzelnen Düngerarten, welche man z. B. zur Herbstbestellung verabreichen will, miteinander zu mischen und gemeinsam auszustreuen. Man will dadurch sowohl an Zeit sparen und z. B. bei dem Thomasmehl das lästige Verstauben verhindern. Dieses Mischen will aber sehr gut überlegt sein und ist unter Umständen ganz unzumutbar. Jeder Dünger hat wohl die Bestimmung, den betreffenden Boden mit Nährstoffen zu bereichern; dieses geschieht aber unter ganz verschiedenen Voraussetzungen und zu verschiedenen Zeiten. Der eine Düngstoff wirkt eben schnell, wie Chilisalpeter, der andere, z. B. das Thomasmehl, langsam. Chilisalpeter sollte überhaupt nicht mit anderen Düngern vermischt werden, da ersterer sofort zur Wirkung kommt und fast ausschließlich als Stickstoffdünger angewendet wird, während die Phosphorsäuredünger und das Kali erst nach und nach wirken und demnach vor der Saat in die Erde gehören. Bringt man den Salpeter vorzeitig auf den Acker, so löst er sich in dem feuchten Boden zu früh auf, sinkt in die unteren Schichten, wenn die Wurzeln der jungen Getreidepflanzen Anspruch auf seine Düngkraft machen. Bei der Mischung können sich auch chemische Veränderungen ergeben, indem neue

Stoffe entstehen, die bald verflüchtigen, z. B. bei der Mischung von Ammoniak und kalkhaltigen Stoffen. Ebenso werden manche Mischungen mechanische Veränderungen erzielen, indem die Stoffe bald feucht und dann hart werden. Selbst wenn seitens mancher Firmen durch Wort, Schrift und selbst durch Mischen mancher Düngemitteln als unschädlich bezeichnet wird, so sollte man davon keinen Gebrauch machen, vielmehr jeden Düngstoff für sich allein austreuen. Soll bei dem zeitraubenden Mischen das genaue Verhältnis zwischen den einzelnen Düngstoffen hergestellt werden, so wird durch diese Mehrarbeit ganz gewiß so viel Zeit vergeudet, als das gesonderte Ausstreuen verursacht hätte, und eine Garantie für die Gleichmäßigkeit der Mischung wird trotzdem kein Mensch übernehmen wollen. Bei intensivem Betrieb mit künstlicher Düngung wird sich übrigens eine Düngerstreumaschine leicht bezahlgemachen, und bei der Benutzung eines solchen Gerätes fällt die Unannehmlichkeit des Staubens fast ganz fort.

Weinbau und Kellervirtschaft.

Schäfstpreise für Reine. Wie bekannt gemacht wird, sollen in diesem Jahre Schäfstpreise für Reine eingeführt werden. Gut. Dann aber nehme man im Herbst aber auch nur eine genaue Aufnahme vor und Sorge, daß der Wein nicht verschwindet. Das „Verbrennen“ zu Cognak sollte ganz verboten, und sämtlicher vorhandener Cognak zu einem Preise von 6 Mark pro Flasche beschlagnahmt werden.

Vieh- und Geflügelzucht.

Tragende Kühe dürfen keinesfalls bis zum Kalben durchgemolken werden. Es ist vielmehr unbedingt nötig, daß dieselben sechs bis acht Wochen vor dem Kalben trocken gestellt werden. Um diese Zeit bedarf nämlich das Kalb ganz bedeutender Quantitäten Nahrung. Wollte man dabei gleichzeitig die Kuh noch melken, so würde man nicht nur die Ausbildung des Kalbes und die Gesundheit der Kuh schwächen, sondern auch die Milchergiebigkeit der nächsten Periode schon im voraus verringern. Auch durch starkes Stüttern läßt sich dem nicht vorbeugen, da als Folge davon leicht schwere Geburten und Kalbsfieber eintreten. Bei Kühen, welche nicht zwei Monate vor dem Kalben von selbst die Milch versiegen lassen, muß man dies künstlich herbeiführen, indem man zwischen den einzelnen Melkzeiten immer größere Zeiträume verstreichen läßt. Ganz falsch aber ist es, zu diesem Zweck das Euter nicht ganz rein auszumilken, da die zurückgebliebene Milch gerinnt und zu gefährlichen Entzündungen des Euters Anlaß gibt.

Vorsicht bei kranken Kühen. Die Milch einer kranken Kuh ist mehr oder weniger verändert, und kann dieselbe unter Umständen die Milch eines ganzen Stalles verderben. Die Milch von nicht gesunden Tieren darf bis zur Entscheidung des Tierarztes weder zu Butter- und Käsebereitung noch sonst zur menschlichen Ernährung verwendet werden. Ein Besitzer, der leichtsinnig oder fahrlässig die milchkranken Tiere in den Handel bringt, setzt sich nicht nur der Gefahr einer strengen Bestrafung aus, sondern kann auch in weitem Maße haftbar gemacht werden.

Ein zu eng geschnallter Bauchgurt ist für Pferde ein großer Uebelstand. Der vernünftige Kutscher achtet auf solche Sachen. Mit dem zu stramm zugezogenen Rehlriemen verhält es sich ähnlich durch schlechte Räumung und kann dem Pferde das Leben zur Hölle gemacht werden. Es sollte daher unter den Kutschern und Fuhrleuten üblich sein, daß sie mit dem Tadel nicht zurückhalten, wenn sie bei ihrer gleichzeitigen Mißbräuche wahrnehmen. Der Bauchgurt darf nicht drücken, aber er darf auch nicht die Vorderbeine wund scheuern.

Lorfstreu ist nicht allein eine vorzügliche Einstreu für Kleinviehställe, sondern kommt auch für Großviehställe in Frage, da es infolge seiner weichen, lockeren Beschaffenheit ein großes Aufsaugvermögen besitzt. Wo Lorfstreu in den Großviehställen verwandt wird, wird man bemerken, daß bei Verwendung dieser Einstreu die Stallluft eine viel bessere ist als bei Verwendung von Stroh, da das gasförmige Ammoniak nicht in dem Maße bindet, wie es Lorfstreu zu tun vermag.

Siegen zu zucht. Dank der ausflüßenden Ar-

beit vieler Ziegenzüchtervereine und der Fürsorge der Staatsregierung ist ein erfreulicher Fortschritt auf dem Gebiete der Ziegenzucht zu beobachten, und hier und dort findet sich ein Tierfreund, der es mit der Ziegenhaltung versuchen möchte. Wäre nur erst das Vorurteil erst allgemein überwunden, und gäbe es weniger Unreellität in der Welt, so stände es auch bei uns schon besser um die Ziegenzucht. Wer sich eine erwachsene Milchziege anschaffen will, möchte schon vor dem Ankauf gern wissen, ob es sich um ein leistungsfähiges Tier handelt oder nicht. Da aber die Reellität der Züchter öfter leider zu wünschen übrig läßt, so muß man das betreffende Tier auf etwaige Milchzeichen untersuchen. Letztere sind zwar keine untrüglichen Beweise für die Milchergiebigkeit einer Ziege; sie geben aber doch im allgemeinen wertvolle Anhaltspunkte nach dieser Richtung. Bei einer guten Milchziege soll der Kopf klein und hornlos, überhaupt muß das ganze Knochengestell leicht und fein, aber proportioniert gebildet sein. Starke Knochen sind Anzeichen für Fleischansatz. Die Haut des Tieres soll dünn und leicht, verschiebbar sein; ferner soll das Tier ein weiches, schwach behaartes Euter, eine gewundene und sehr entwickelte Milchader, sowie einen stark ausgesprochenen Milchspiegel aufweisen. Die Entfernung zwischen den beiden letzten hinteren Rippen soll auch als Milchzeichen dienen; je größer dieser Zwischenraum zwischen den beiden Rippen ist, einen um so größeren Milcherttrag darf man von der betreffenden Ziege erwarten. Mögen nun die erstgenannten Milchzeichen als solche auch eine gewisse Berechtigung haben, so dürfte aber doch wohl der Bau der Rippen gewiß ohne jeglichen Einfluß auf die Milchergiebigkeit bleiben.

Hühnerzucht im Hochsommer. Es gibt Arbeiten im Sommer zu tun, die oft vernachlässigt werden, weil er die geschäftige Zeit für die Feldarbeiten ist. Das Freihalten der Hühner von Räusen darf nicht vernachlässigt werden, selbst wenn man keine Anzeichen des Ungeziefers bemerkt, mag es die Hühner belästigen, sie träge und hinfällig zu machen, während das reichlichste Futter sie nicht in gedeihlichem Zustand erhält. Die Henne, wenn etwas fett, wird nicht von Räusen belästigt an Stellen, wo sie hinreichen kann, denn dort, wo der Schwanz sitzt, ist sie mit einem Delsäckchen versehen, und entnimmt diesem Öl, nicht nur aus Schutz gegen Räuse, sondern auch zum Säubern der Federn. Die großen Räuse sammeln sich deshalb am Kopf und Hals. Wenn die Henne mager ist, mögen die Räuse an allen Teilen des Körpers zu finden sein. Das beste Mittel ist Schmalz; ein klein wenig davon wird auf die Haut des Halses und Kopfes gerieben. Das Tier wird dann bei den Füßen erfasst, so daß der Kopf herabhängt und tüchtig mit verdünntem Insektenpulver bestäubt. Der Stall muß ebenfalls sehr rein gehalten werden, wenigstens einmal in der Woche muß er ausgefegt werden. Abends gehe man in den Stall und spritze mittels einer kleinen Delskanne einige Tropfen warmen Schmalzes zwischen Kopf- und Halsfedern.

Milchwirtschaft.

Ausfliegen der Milch. Das Ausfliegen der Milch hat seinen Grund in zu breiten Strichöffnungen, sowie in der Erschlaffung der Schließmuskeln. Es kommt daher meist bei älteren Kühen vor, die heute doch auf dem Aussterbeort stehen. Trotzdem ist es nicht selten, daß solche Tiere sehr viel Milch geben, für die Nachzucht wertvoll sind und daher gehalten werden müssen. Hier sucht man das Uebel zu bekämpfen durch Bäder mit zusammenziehenden Flüssigkeiten, wie z. B. Eichenrindeabkochungen. Die Euter müssen nach dem Bad aber vollständig trocken gerieben und leicht geknetet werden, damit keine Erkältung eintritt. Auch schiebt man wohl einen leichten Kautschuring oder ein zusammengeknüpftes elastisches Band über die Bize, wodurch die Schließmuskeln gestärkt wird. Der Druck darf aber kaum fühlbar sein, sonst sind Blutlauffstörungen oder brandige Veränderungen zu befürchten.

Vollständig ranzige Butter macht man zu Koch- und Bratzwecken brauchbar, wenn man sie in eine flache Pfanne tut, ein paar Brotkrumen zufügt und dann stark anbrät. Der ranzige Geschmack wird gering, verschwindet, und sie ist zu Kochzwecken wieder erstklassig, aber auch als Aufstrich noch zu gebrauchen.

Obst- und Gartenbau.

Die Stachelbeerräupen, jene gefährlichen Feinde des Stachelbeerstrauchs, die teils von Wespenarten (gelbe und schwarze Stachelbeerblattwespe), teils von Schmetterlingen (Stachelbeerspanner und Stachelbeerschabe) stammen, treten in manchen Jahren ungewöhnlich stark auf und lassen daraus erkennen, daß im vorigen Herbst nichts oder nur wenig zu ihrer Bekämpfung getan wurde. Als momentane Bekämpfungsmittel sind zu empfehlen: das Bestäuben der Sträucher mit pulverisiertem frischem Osenruß und das Bespritzen mit starkem Seifenwasser. Auch das gegen sonstiges Ungeziefer angewandte Bespritzen mit Tabakwasser (1 Pfund billiger Tabak in 10 Liter Wasser zwei Stunden gekocht) oder ein Bestreuen der vorher mit Wasser überbrauten Stöcke mit Tabakstaub hat sich sehr gut bewährt. Damit findet aber die Bekämpfung dieser Schädlinge noch nicht ihren Abschluß. Soll deren Vertilgung eine radikale und deren Wiederkehr im nächsten Frühjahr vermieden werden, so muß im kommenden Herbst die Erde um die befallenen Stöcke herum tief umgegraben werden, wodurch die meisten Raupen, die sich hierher zurückgezogen und verpuppt haben, zerstört oder so tief unter die Erde gebracht werden, daß sie nicht mehr zur Oberfläche durchzudringen vermögen. Mitte Juli treten die Stachelbeerräupen gewöhnlich zum zweitenmale, wenn auch nicht in so starkem Maße, auf.

Die Gewinnung von Gurken-samen. Zum Samen läßt man die schönsten Gurken vom zweiten Ansaß an den Stöcken, legt sie auf Biegestühle und nimmt sie ab, wenn sie gelb sind. Man läßt sie an einem trockenen, luftigen Orte zum Umrufen liegen, nimmt dann das Mark samt den Kernen heraus, tut dasselbe in eine Schüssel und reinigt die Kerne nach vier bis sechs Tagen durch Waschen in einem Siebe. Die guten Kerne fallen im Wasser zu Boden; diese trocknet man schnell an der Sonne ab, reibt die aneinander klebenden auseinander und bewahrt sie auf. Sie sind fünf bis sechs Jahre und oft länger keimfähig.

Verwertung teigiger Birnen. Viele Birnen, in erster Linie aber Frühbirnen, halten sich meist nur sehr kurze Zeit und beginnen teigig zu werden, sowie im weiteren Verlaufe von innen heraus zu faulen. Schenkt man derartigen Birnen nicht die nötige Beachtung und läßt sie durch zu langes Liegen in den Zustand der Fäulnis übergehen, so sind dieselben völlig wertlos, während man sie, solange sie bloß teigig sind, recht gut verwenden kann, indem man sie zu Mus, ähnlich dem Zwetschen- oder Pflaumenmus, verarbeitet. Sie werden zu diesem Zwecke geschält, vom Kernhaus befreit und dann ohne Zucker und nur mit geringem Wasserzusatz zu Feuer gegeben. Die Masse löst sich völlig auf und gleicht anfangs einer dünnen Suppe. In Gläser gefüllt, mit in Branntwein getauchtem Löschpapier belegt und mit einer Schweinsblase zugebunden, hält sich das Mus sehr gut und ist als Kompott zu Braten oder Mehlspeisen sehr angenehm zu essen und im Geschmade von in gesundem Zustande eingekochten Beeren kaum zu unterscheiden.

Bienenzucht.

Förderung des Brutansatzes. Ein alter Imker empfiehlt als Hausmittel: Zur Förderung des Brutansatzes schiebe man unter den Wabenbau eine dünne Scheibe Schwarzbrot, welche in guten Honig getaucht ist. In kurzer Zeit soll nicht nur der Honig aufgefressen, sondern die Brotscheibe auch vollständig aufgefressen sein, und die Bienen sollen wie rasend auf den Brut-einschlag gehen. Vielleicht haben ältere Imker mit diesem Mittel schon Erfahrungen gemacht.

Verbesserung der Bienenweide durch Weißklee. Viele Bienenpflanzen haben nicht den gewünschten Erfolg, weil sie abgerissen werden oder für ihren Standort zu groß sind. Da ist der Weißklee ausgezeichnet am Platze. Seine kriechenden Stengel erheben sich kaum über den Boden und bieten wenig Angriffspunkte. Er wintert nicht aus und bietet eine sehr gute Weide, die bis spät in den Herbst hinein immer wieder neue Blüten treibt, und so lange es warm genug ist, auch immer wieder neuen Honig liefert.

Gemeinnütziges.

Den Früchten beim Einkochen die Form zu erhalten. Besonders sind es die Beerenarten, welche durch das Einkochen die Form und damit viel von ihrem Ansehen verlieren, zu weich werden und sich nach einiger Zeit breit verändern. Man erhält der Beere die volle, runde Form, wenn man das Wasserbad, in welches die Fruchtgläser gestellt werden, nicht bis zum vollen Kochen kommen läßt, sondern nur langsam sieden läßt und die Gläser erst, wenn vollständig erkaltet, herausnimmt.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 17. bis 23. Juli 1917.

An den amerikanischen Börsen hat in der letzten Woche eine neue unerhörte Preissteigerung stattgefunden, die alles bisherige in den Schatten stellt. Sowohl der Kofopreis in New York für Hardwinter wie der Julitermin in Chicago sind im Lauf einer Woche um nicht weniger als 80 % und der September-Termin um 50 % für die Tonne gestiegen. Als Gründe für diese Preishausse werden ungünstige Nachrichten über den Saatenstand in Nord- und Südamerika, Verzögerung der Ernte, sowie die außergewöhnlich knappen Vorräte angegeben.

— Nunmehr ist durch Verordnung des Präsidenten des Kriegsernährungsamts vom 12. Juli der Verkehr mit Getreide, Hülsenfrüchten, Buchweizen und Hirse aus der Ernte 1917 zu Saatzwecken geregelt. Die Verordnung ist am 15. Juli in Kraft getreten. Nach derselben ist die Veräußerung, der Erwerb und die Lieferung der obigen Früchte zu Saatzwecken nur gegen Saatkarte erlaubt, doch gilt dies nicht für den Verkehr zwischen Züchtern von Originalsaaten und ihren Vermehrungsstellen. Die Veräußerung von Saatgut bedarf der Zustimmung des Kommunalverbandes, für den die Früchte beschlagnahmt sind. Die Zustimmung ist nicht erforderlich für die Veräußerung anerkannten Saatguts durch anerkannte Saatgutwirtschaften, sowie für die Veräußerung und Lieferung von Saatgutwirtschaften gelten nur solche Wirtschaften, die in einem im Deutschen Reichsanzeiger zur Veröffentlichung gelangenden Verzeichnis für die Fruchtart als anerkannte Saatgutwirtschaften aufgeführt sind. Wer mit nicht selbstgebaute Früchten zu Saatzwecken handeln will, bedarf der Zulassung. Dies gilt auch für Genossenschaften und andere Vereinigungen. Die Zulassung erfolgt durch die Reichsgetreidestelle. Diese kann andere Stellen zur Zulassung ermächtigen. Soweit es sich um den Verkauf handelt, kann die Zulassung von der Reichsgetreidestelle für das ganze Gebiet des Deutschen Reiches oder Teilgebiete, von den von ihr ermächtigten Stellen nur für deren Bezirk erteilt werden. Die Zulassung kann an Bedingungen geknüpft und jederzeit zurückgezogen werden. Unternehmern landwirtschaftlicher Betriebe, die sich nachweislich in den Jahren 1913 und 1914 mit dem Verkauf von Saatgetreide befaßt haben, kann der Kommunalverband die Zustimmung zur Veräußerung selbstgebaute Saatgetreides zu Saatzwecken allgemein erteilen. Die Zustimmung ist auf eine bestimmte Menge zu beschränken; bei Festsetzung dieser Menge ist der Umsatz des Betriebes in den Jahren 1913 und 1914 zu berücksichtigen. Die Veräußerung, der Erwerb und die Lieferung von Wintergetreide zu Saatzwecken darf nur in der Zeit vom 15. Juli bis 15. Dezember 1917, von Sommergetreide zu Saatzwecken nur in der Zeit vom 1. Januar bis 15. Juni 1918 erfolgen. Saatgut von Buchweizen, Hirse und Hülsenfrüchten, sowie von Gemenge, in dem sich Hülsenfrüchte befinden, mit Ausnahme des Saatguts von Winterweide (*vicia villosa*) und von Gemenge von Roggen und Winterweiden darf nur an die Reichsgetreidestelle abgegeben werden. Die Reichsgetreidestelle bestimmt, welche Mengen sie erwerben will und setzt die Bedingungen fest. Sie kann das von ihr erworbene Saatgut durch Kommunalverbände, Saatstellen oder durch zugelassene Händler dem Verbrauch zuführen. Die Reichsgetreidestelle kann Erzeuger des vorstehend genannten Saatguts ermächtigen, Saatgut unmittelbar an Verbraucher abzugeben. Sie kann Erzeuger von Originalsaatgut und von anerkanntem Saatgut ferner ermächtigen, dieses an Staatstellen, landwirtschaftliche Berufsvertretungen und Vereine oder zugelassene Händler abzugeben.