

Nassauischer Landwirt



Anzeigen

auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weite Verbreitung. Druck und Verlag der Limburger Vereinsdruckerei, W. S. m. S.

Erscheint Mittwochs.

Abonnements-Postpreis 50 Pfg.

Anzeigenpreis 20 Pfg.

die Zeile.

Verantwortl. Redakteur: Dr. A. Sieber.

Landwirtschaftliches Wochenblatt.

Beilage zum „Nassauer Boten.“

Nr. 1.

Limburg a. d. Lahn, 18. März.

1915.

Ein Beitrag zur Obstpflanzung.

Von M. von der Hall.

Mit dem kommenden Frühling werden gewiß wieder viele Gartenfreunde ihre Obstpflanzung ergänzen und vergrößern oder auch neue anlegen. Besonders den letzteren und vor allem den Anfängern dürften daher einige Anweisungen und Regeln recht erwünscht sein. Beginnen wir mit dem Pflanzloche der sogenannten Baumgrube.

Die Baumgrube muß wenigstens 1 Meter breit und 60 Zentimeter tief sein. Der Baumpfahl wird nach dem Auswerfen der Grube sofort eingeschlagen. Danach muß ein aus guter Erde bestehender Kegel in der Grube hergerichtet werden, der sich 6 Zentimeter über das Niveau der Erdoberfläche erheben muß, damit beim Sinken der Erde der Baum nicht zu tief zu stehen kommt. Bevor man letzteren pflanzt, werden die Wurzeln vorsichtig beschnitten, damit alle beschädigten Stellen beseitigt werden. Dann pflanzt man den Baum auf den aufgeworfenen Hügel, legt die Wurzeln gut verteilt um denselben und bedeckt sie mit feiner Erde. Dabei ist wichtig, die Wurzelkrone mit Erde gut zu verstopfen, weil diese Stelle nicht selten unbedeckt bleibt und die Bildung von Schimmelpilzen und damit eine Erkrankung der Wurzel im Gefolge hat. Schließlich füllt man die Baumgrube mit guter Erde 6 Zentimeter über dem Erdboden an und schlemmt die Wurzeln mit nicht zu kaltem Wasser ein. Will man noch vorsichtiger verfahren, so ist das Eintauchen sämtlicher Wurzeln in einen aus Kuhdünger und Lehm bereiteten dicken Brei zu empfehlen. Um das Sinken des Baumes zu ermöglichen, muß derselbe an den Pfahl nur locker angebunden werden, bis man nach zwei Monaten den dauernden Verband anlegen kann, wozu sich am besten Kokosstricke eignen, die in Form einer 8 um Stamm und Pfahl anzulegen sind. Beim Pflanzen ist sodann noch auf die Bodenverhältnisse Rücksicht zu nehmen. Hat man es mit nassem Boden zu tun, so empfiehlt es sich, den Baum auf einem Hügel zu pflanzen. Bei Terrains mit stagnierendem Wasser muß erst eine Drainage vorgenommen werden.

Neben der Pflanzung ist auch der Schnitt der neugepflanzten und auch der älteren Bäume von großer Bedeutung, da hiervon der ganze Ertrag abhängt. Dies gilt besonders von Zwergobstbäumen (Spalieren, Pyramiden und Kordons). Der richtige Baumschnitt stützt sich auf die Kenntnis der einzelnen Fruchtgehölzer. Dabei sind zu unterscheiden: Blattknospe, Blütenknospe, Fruchtspieß, Fruchttrute und Fruchtweig. Man unterscheidet einen Frühjahrsschnitt und Sommerschnitt. Der letztere ist besonders auf die Blütenknospen gerichtet. Starkwüchsige Triebe darf man bei den Zwergbäumen nicht aufkommen lassen, dieselben viel-

mehr durch rechtzeitiges Pincieren in ihrem Wachstum zurückdrängen, weil hierdurch nur die Entwicklung der unteren Augen zu Blütenknospen gefördert wird. Während die Fruchtspieße unberührt bleiben, werden die Fruchttruten auf 4—5 Augen zurückgeschnitten, die Fruchtzweige dagegen als die stärksten Triebe gebrochen.

Den Erfolg des Obstbaumes ist jedoch nicht nur abhängig von einer gerechten Zucht und einer den physiologischen Vorgängen angepaßten Behandlungsweise, sondern vor allen Dingen auch von der richtigen Auswahl der Sorten. Dabei ist Rücksicht zu nehmen auf die klimatischen Verhältnisse und die Beschaffenheit des Bodens. Feinere Obstsorten beanspruchen eine milde Lage und einen günstigen Boden. Am sichersten geht man, wenn man solche Sorten anbaut, deren Widerstandsfähigkeit durch jahrelangen Anbau bereits dargetan ist. Eine wirklich ergiebige Sorte ist z. B. das sog. Seidenhäutchen, ein hochgebauter, schön gefärbter und wohlriechender Tafelapfel. Diesem im Baue ähnlich ist die Wintergoldparmanne, die sich sowohl zur Hochstammzucht wie zur Zwergbaumzucht eignet und sehr früh ertragreiche Ernten liefert. Als Wirtschaftsapfel sind zu empfehlen der Anbau des Winterrambour (dicke Säuren, Pfundäpfel) und des roten Eiserapfels (Paradiesäpfel). Beide Sorten sind sehr haltbar und liefern ein wertvolles Kompott.

Die große Wichtigkeit des Obstbaues verdient es, daß demselben immer mehr und mehr Interesse zugewandt wird. Derselbe lohnt nicht nur die aufzuwendenden Kosten und Mühen, er gewährt auch manche Annehmlichkeit und Freude. Nicht jeder ist in der Lage, seinen Kindern ein großes Vermögen zu erwerben, wohl aber ist es möglich, ihnen einen gut angelegten wohlgepflegten Obstgarten zu hinterlassen, ein Erbteil, das an Dauer und Segen nicht zu unterschätzen ist.

Zum Schluß noch einige Worte, was beim Einkauf und Versehen von Obstbäumen hauptsächlich zu beachten ist:

1. Der Baum muß jung sein, das heißt, er darf das Alter von höchstens sechs Jahren, vom Zeitpunkt der Veredelung an gerechnet, nicht überschritten haben.

2. Er muß einen möglichst geraden, nicht zu hohen, nach oben konisch verjüngten Stamm besitzen, darf keine Krümmungen aufweisen und muß ein vollständiges, gesundes und reiches Wurzelvermögen haben.

3. Der Baum darf an dem Stamme weder Beschädigung, von Hagelschlag herrührend, noch Verbiß von Hasen oder Kaninchen haben, auch wenn dieselben schon vernarbt sind; derartige Bäume erholen sich schlecht.

4. Der Baum muß gut ausgehoben sein und

es dürfen, wie es nur zu häufig vorkommt, keine stärkeren Wurzeln gespalten oder zerquetscht sein.

5. Der Baum muß die gehörige Stärke haben, zirka 3—4 Zentimeter, über dem Wurzelhals gemessen, Durchmesser haben; er muß frei sein von Ungeziefer.

6. Der Baum muß aber auch eine entsprechende, richtig geschnittene Krone haben; eine solche besteht aus einem Mittel- (Leit-) Trieb und fünf Seitenästen jeder Etage. Die Krone muß richtig geschnitten sein, das heißt, der Schnitt muß immer so ausgeführt sein, daß die Äste nach außen wachsen und nicht nach innen, was nur zu häufig vorkommt, besonders wenn statt mit dem Messer aus Bequemlichkeit mit der Schere geschnitten wurde.

7. Endlich ist eine Hauptregel, die jungen Bäumchen nur bei tüchtigen Züchtern resp. bekannten Gärtnereien zu kaufen, nicht aber von herumziehenden, unbekannten Hausierern, selbst wenn sie ein paar Groschen teurer sein sollten. Man muß bedenken: „Wie der Baum, so die Frucht.“

Lauche und Zwiebeln im Hausgarten.

Die Zwiebeln gehören zu den wichtigsten Gewürz- und Kochgemüsen jeder Haushaltung, und die eine oder andere Art hiervon sollte in jedem Hausgarten für den eigenen Bedarf angebaut werden. Für ihre Kultur, die entweder aus Samen einjährig oder aus Brut und Jungzwiebeln mehrjährig ist, ist ein sonnig, warm und geschützt gelegener, kräftiger und nahrhafter, vorjährig mit Stallmist gedüngter sandiger Lehmboden untrennbare Voraussetzung. In frischgedüngtem und nassem, schwerem Boden bleiben die Zwiebeln klein, werden mäßig und stockfellig und nehmen einen unangenehmen, beißenden Geschmack an. Nur wenn der Boden sehr mager und hungertüchtig ist und seine Bearbeitung im Herbst vorgenommen werden kann, ist es ohne spätere kulturtechnische Gefahren zulässig, beim Graben alten, gut verrotteten Kuh-, Pferde-, Schaf- oder Geflügeldünger oder auch geringe Mengen Guano und chemisch reine Hornspäne mit unterzubringen. Von den Zwiebeln sind in den Gartenkulturen eine größere Anzahl in Form und Größe (platt und glatt und birnförmig), Farbe und Geschmack (weiß, hell- und dunkelgelb, bläulich, blaß- und dunkelrot, scharf, süß und milder schmeckend) abweichende und zeitlich verschieden reifende Arten und Formen vorhanden, wodurch es für den Gartenbesitzer gar nicht so einfach ist, hierunter die für seine Zwecke und seinen Geschmack richtige Auswahl zu treffen, zumal auch die Kultur selbst auf das Vorhandensein dieser oder jener genannten Eigenschaften nicht ohne Einfluß bleibt. Je größer die Zwiebeln sind, desto

gröber und faseriger ist das Gewebe ihrer Lager-schichten und um so weicher und fader ist ihr Geschmack; kleinere Zwiebeln sind dagegen im allgemeinen sehr festfleischig und von aromatischer und pikanter Würze. Für den Fröhbaubau werden deshalb kleinfrüchtige Sorten, wie beispielsweise die Silberweiße plattrunde, die am besten direkt vom Kulturplatz verbraucht werden, bevorzugt. Eine andere, bereits im Juli reisende Sorte ist die Tripoli-Queen-Zwiebel, deren kleine weiße, äußerst festfleischige Früchte sich besonders zum Einmachen eignen. Für den Herbst- und Winterbedarf kommen dann neben den großen, runden und platten spanischen oder Madeira-Zwiebeln auch die große, süße, gelbe Birnzwiebel, die runde, gelbe Zittauer Riesen, sowie die bis zu 12 Zentimeter im Durchmesser wachsende, mit ihrem zarten weißen Fleische sehr mild und angenehm schmeckende Tripoli-Mammuth-Zwiebel in Betracht, wogegen Sorten wie die bekannte, im Ertrage äußerst dankbare Zittauer Riesen, die Erfurter Magrote, die Braunschweiger Dunkelrote, die rotgelbe Magnum-bonum, sowie holländische Stroh- und Schwefel-gelbe neben der Ulmer Kopfwiebel wegen ihres würzigen Aromas und harten Fleisches und ihrer großen Lagerhaltbarkeit besonders für den späteren Winter- und zeitigen Frühjahrgebrauch angebaut werden. Außerdem sind auch die zu mehreren hultenartig wachsenden, flach und spitz geformten verschiedenen Sorten der Schalotten oder Kartoffelzwiebeln (Etschlauch) und die sogenannten Seg- und Stedzwiebeln für den Küchengebrauch sehr beliebt, da sie bereits von Mitte Juli ab verbrauchsfähig sind. Ist der Ertrag dieser beiden Zwiebelarten auch nicht besonders groß und im wirtschaftlichen Verbräuche wenig ergiebig, so besitzen sie doch gegenüber den gewöhnlichen Zwiebeln ein vorzügliches Aroma und einen eigenartigen, feimwürzigen Geschmack, so daß sie wegen dieser Eigenschaften in besseren Küchen immer bevorzugt bleiben werden, zumal sie sich auch sehr lange, im allgemeinen bis zur neuen Ernte, aufbewahren lassen. — Während nun die gewöhnlichen Speisewiebeln ausschließlich aus Samen, der bereits Ende Februar oder Anfang März breitwürzig und dann direkt an Ort und Stelle ausgelegt und mit der Plattschaukel gleichmäßig fest geklopft wird, angebaut werden, empfiehlt es sich, die Tripoli- und Madeira-Zwiebeln vorher in Töpfen oder in Mistbeet auszusäen und als pikierte Seglinge in 10 bis 15 Zentimeter-Abständen von Ende April ab auf hergerichteten Beeten reihenweise zu verpflanzen, damit die Bestände wiederholt gehackt und gesäubert werden können, und sich Fruchtstücke und Erträge vergrößern. Stedzwiebeln und Schalotten werden als gesunde und fehlerfreie Seglinge von Ende März ab in auf 15 Zentimeter abgemessenen Reihenabständen so tief ausgesät, daß die Spitzen eben bedeckt sind, da bei einem tieferen Pflanzen und feuchter Bodenbeschaffenheit die Zwiebeln leicht faulen. Hierbei verfolgt man die Praxis, die Ausfaatzwiebeln möglichst klein zu wählen und auf gleiche Größe zu fortieren, um einmal den Kulturbeeten beim Keimen der Zwiebeln ein gleichmäßiges Aussehen zu geben, und andererseits größere Pflanzzwiebeln auch leicht in Samen gehen. Um im letzteren Falle die Zwiebeln dennoch zur Triebbildung zu zwingen, schneidet man die Samenstengel der Länge nach auf und sucht sie mit dem Zeigefinger grundständig im Herz der Zwiebel abzutrennen, wonach sich in der Regel eine Menge Jungtriebe entwickeln. — Weniger bekannt und angebaut, aber sehr empfehlenswert ist die Ägyptische Zwiebel, deren würziges Aroma und süßlicher Geschmack von Zwiebeleßern besonders gelobt wird. In der Kultur sind sie insofern abweichend, als ihre Vermehrung aus den an den Stengeln erscheinenden Brutzwiebeln geschieht, zu welchem Zwecke im Frühling einige kräftige Mutterzwiebeln als sogenannten „Zwiebelträger“ besonders ausgesät werden. Die hiervon im Frühling wie andere Segzwiebeln gepflanzten Jungzwiebeln erreichen eine ziemlich große, kommen aber erst ziemlich spät zur Reife. Für den Winter ist diese, im Fleische etwas lockere Sorte jedoch nur dann gut haltbar, wenn sie recht trocken und luftig, nicht aber warm liegend aufbewahrt werden. — Für das gute Gedeihen aller Speisewiebeln ist es dringend erforderlich, die Standplätze unkrautfrei und bodenlocker zu unterhalten und während der

ersten Sommermonate mit der Bewässerung nicht zu sparen. Späterhin wird diese überflüssig, da hierbei die Zwiebeln zu lange grün bleiben und schlecht reifen würden. Die Reifezeit tritt je nach Bitterung und Sorte von Ende Juli bis Anfang September ein. Um sie zu beschleunigen, drückt man nach augenscheinlicher Ausbildung der Zwiebeln das Kraut mit der Hand oder einem Gartenstiel kräftig herunter. Auf die Fruchtgröße selbst hat dieses Verfahren aber keinen Einfluß. Mit dem Gelbwerden der Blätter ist die Zeit der Ernte gekommen. Hierfür werden sonnige, jedenfalls aber trockene Tage gewählt, um die anhaftende Erde entfernen und die Zwiebeln selbst säuberlich putzen zu können. Nachdem sie dann im Luftwechsel mehrere Tage getrocknet sind, werden sie zu flachen Schichten auf Stellagen oder Bördern des Hausbodens aufgeschüttet oder als kleinere Mengen in netartigen Behältern an luftigen Plätzen der Wirtschaftsräume aufbewahrt, wobei die gut gereiften und die weniger festen Zwiebeln getrennte Lagerplätze erhalten, um letztere zuerst zu verbrauchen. — Eine Frostgefahr besteht bei den Zwiebeln nicht. Sollten sie also wirklich einmal im Gewebe erfrieren, so bleibt dies für ihren wirtschaftlichen Gebrauchswert ohne jeglichen Einfluß, nur muß dafür gesorgt werden, daß die in der Lagerung hierdurch hervorgerufenen Ausdünstungen rechtzeitig durch wirksame Lüftung beseitigt werden, bevor sich Fäulnisse bilden, da diese den ganzen Vorrat urplötzlich infizieren und entwerten können.

Emil Gienapp · Hamburg.

Landwirtschaft.

Verbesserung von Stalldünger durch kohlen sauren Kalk und Torf. Erforderlich sind auf 1 Zentner Stalldünger 5 Pfund kohlen saurer Kalk, oder da 1 Haupt Großvieh täglich etwa 75 Pfd. Dünger erzeugt, 4 Pfd. für das Haupt Großvieh. Besitzt man einen hochprozentigen Mergel so kann man diesen zur Anwendung bringen; es sind z. B. von einem 20 Prozent kohlen sauren Kalk enthaltenden Mergel täglich 20, von einem 50 Prozent enthaltenden 12½ Pfd. erforderlich. Ist man nur im Besitz eines niedrigprozentigen Mergels, so wird die Masse desselben, welche man auf den Dünger bringen muß, ungenügend. In diesem Fall verwende man lieber einen hochprozentigen Mergel, Muschelschale usw. oder fein gemahlene kohlen sauren Kalk, wie ihn viele Kalkwerke liefern, oder einen an kohlen saurem Kalk reichen Kalkabfall, wie ihn die Ammoniak-Soda-fabriken liefern, oder endlich, wenn man an einer Zuckerrübenfabrik beteiligt ist, den Scheideschlamm. Der lufttrockene Scheideschlamm enthält etwa 28 Prozent Kalk, entsprechend 50 Prozent kohlen sauren Kalk. Wenn derselbe trocken ist, gebraucht man 8 Pfund, wenn er feucht ist, 10 Pfund davon. Den vollen Nutzen der Anwendung des kohlen sauren Kalks hat man jedoch nur zu erwarten, wenn man gleichzeitig Torfstreu verwendet. Von dieser bringe man auf das Haupt Großvieh berechnet, 2 Pfund in die hinter den Ständen der Tiere befindlichen Rinnen. Die Erneuerung der Torfstreu in den Rinnen ist nicht täglich notwendig, sondern braucht nur zweimal wöchentlich vorgenommen zu werden. Man bringe z. B. Montags in die Rinnen 6 Pfund Torfstreu und Donnerstags 8 Pfund, zusammen wöchentlich 14 Pfund für das Haupt Großvieh. Den kohlen sauren Kalk, Mergel oder Scheideschlamm braucht man nicht täglich über den Dünger auf der Dungstätte zu streuen, es genügt, ihn zweimal wöchentlich auszustreuen, am besten an denselben Tagen, an welchen man die Torfstreu über den Dünger auf die Düngerstätte bringt. Nach dem Austreuen des kohlen sauren Kalks bringt man erst die mit Sauche vollgefüllte Torfstreu oben auf den Dünger.

Unkrauter und Bodenbeschaffenheit. Wer die Erscheinungen der Natur genau beachtet, kann oft sehr nützliche Schlüsse ziehen. Zu feucht z. B. ist der Boden, auf welchem Binsen, Seggen usw. wachsen. Die Distel, obschon ein lästiges Unkraut, welches man soviel wie möglich bekämpfen soll, zeigt einen lockeren, nicht unfruchtbaren Boden an. Die Melde und Brennessel zeugen von der Anwesenheit des Stickstoffes. Der kleine Sauerampfer und andere Rumex-Arten lehren uns einen Mangel an Kalk kennen. Böden,

welche man lange als Ackerland benutzt hat und die man danach zu Weide liegen läßt, zeigen sich dann auch meistens mit diesen Gewächsen bedeckt. Sie bitten vermittelst dieser um eine Kalkdüngung. Glücklich der Landwirt, welcher diese Sprache versteht und der Bitte Gehör schenkt. Endlich bestimmt in gewisser Hinsicht der Boden selbst die Ackerart, die Richtung, in welcher sich die Düngung bewegen muß. Viele Sandländereien kennzeichnen sich durch eine dünne Humusschicht. Diese zu vergrößern muß das Bestreben sein, und dazu sind Stallmist und Gründüngung besser geeignet, als der anhaltende Gebrauch von Kunstdünger. Die festen Tonböden können viel durch Kalk und Mergel verbessert werden. Für kalte Bodenarten eignet sich besser der Pferde- als Rindviehdünger. Moor-böden mit viel Humus, also mit viel gebundenem Stickstoff, bedürfen keiner Stickstoffdüngung, wohl aber einer Zufuhr solcher Stoffe, welche jenen aus den Verbindungen frei machen oder andere Nährstoffe enthalten; sie sind geeigneter für die Anwendung von Kalk, Mergel, Phosphaten und Kali. So erfordert jede Bodenart ihre eigenartige Behandlung, und die Rücksicht hierauf ist eine Bedingung zur Erlangung der höchsten Erträge. Bodenarten, kultivierte Pflanzen und Unkräuter, sie alle dienen als Lehrer der Landwirte. Wer von ihnen aufmerksam lernt, wer seiner Achtsamkeit nichts entgehen läßt, dem wird der günstige Erfolg nicht fehlen.

Gefährlichkeit der Klee-seide. Die schlimmste Eigenschaft der Klee-seide besteht darin, daß ihre Samenkörner sehr lange im Boden liegen können, ohne zu keimen, daß sie Jahrzehnte hindurch unter günstigen Umständen ihre Keimkraft behalten. Daher erklärt es sich, daß Felder, mit selbstreifer Saat bestellt, dennoch von der Klee-seide die Schuld gegeben werden. Es ist daher sehr unrecht vom Bauer, daß er, und das kommt häufiger vor als man glauben sollte, mit Seide behafteten Klee an sein Vieh verfüttert. Denn es können dadurch nicht nur Ranken, deren Lebenskraft noch nicht zerstört ist, sondern auch reife Samenkörner in den Mist gelangen, u. selbstige behalten im Sande ihre Keimkraft lange Jahre. Aus diesem Grunde muß streng auf die Beseitigung der Seide an Ort u. Stelle geachtet werden. Von kompetenten Fachmännern, die namentlich bei der Luzerne viel mit der Seide zu tun haben, wird nun empfohlen, die befallenen Stellen nicht abzumähen, weil sonst leicht vermehrungsfähige Stengelglieder umhergestreut würden, sondern den betreffenden Fleck gleich beim Auftreten der Seide, ehe sie Samen ansetzt, umzu-hacken, die Klee-pflanzen mit den Wurzeln nach oben gerichtet einzugraben und mit Erde zu bedecken. Die Entziehung des Tageslichtes zerstört die Seide sofort. Daß der Bauer nur kontrollierten Samen kauft, ist gewiß sehr wichtig. Nicht minder notwendig ist es aber auch, daß er das Seinige zur möglichst genauen Einschränkung der Plage tut.

Milchwirtschaft.

Lauwarme Futter. In diesem Kriegsjahre verlieren alle sonstigen Vorschriften ihre Gültigkeit. Der Landwirt weiß wohl, welche Stoffe er geben muß, um viel Milch zu erzielen, aber sie sind nicht zu haben. In etwas aber kann der Landwirt den Ausfall durch besonders sorgfältige Zubereitung wett machen. Gut gekochte Speise ist besser verdaulich als schlecht oder gar nicht gekochte und dabei tritt der Grundsatz in sein Recht, daß nicht, was gefressen, sondern was verdaut wird, dem Vieh und der Milcherzeugung zugute kommt. Dann aber gebe man das gekochte Futter lauwarm, niemals aber in ganz kaltem Zustande, und man wird dadurch einen bedeutend höheren Ertrag erzielen.

Milchergiebigkeit und Futter. Man ist darüber einig, daß die Größe der Milchergiebigkeit von der Entwicklung und Beschaffenheit der Milchdrüse in erster Linie und nur in geringerem Maße von der Art der Fütterung abhängt. Die Züchtung ertragreicher Milchtiere ist deshalb ein bedeutungsvolles Ziel der modernen Landwirtschaft. Die Ansprüche an die Fütterung sind im ganzen erfüllt, wenn sie je nach der Größe der Produktion ausreichend ist, d. h. so viel Nährstoffe, stickstoffhaltige und stickstofffreie, dem Tiere zuführt, daß es die Erhaltung seines Körpers und dazu die Ausgaben für die produzierte Milchsubstanz bestreiten kann, ohne den eigenen Körperbestand angreifen zu müs-

sen. Das praktische Kriterium des ausreichenden Futters und somit dafür, daß „rationell“ gefüttert wird, ist das Gleichbleiben der Kühe in ihrer Körperverfassung. Es bedarf daher besonderer Futternormen für 5, 10, 12, 15 usw. Liter Milch gebende Kühe vorläufig nicht. Eine Steigerung der Nährstoffe über das ausreichende Futter hinaus bewirkt weniger eine Steigerung der Milchproduktion als eine Zunahme an Leberdgewicht. Eine nennenswerte Steigerung der Milchmenge und ihrer Bestandteile soll indessen durch proteinreichere Rationen und durch besondere spezifisch wirkende Milchfuttermittel erzielt werden können. So oft und sicher diese Sätze behauptet werden, so schlecht sind sie bewiesen. Der erstere wird auf das vermutlich richtigere Maß zurückgeführt werden, der zweite beruht auf Täuschungen, die infolge unkorrekter Versuchsanstellung entstanden sind. Wo immer Hafer oder Palmkernfuchen mit anderen Rationen gleichen Nährstoffgehalts verglichen sind, haben sie auch nicht wesentlich anders gewirkt als diese. In der Regel enthalten aber die Rationen der angestellten Fütterungsversuche, die spezifische Wirkungen nachweisen wollen, neben den spezifisch wirkenden Futtermitteln auch ein Plus von Nährstoffen. Es bleibt also unentschieden ob eine beachtete Steigerung der Milchproduktion eine Folge der vermuteten spezifischen, die Sekretion beeinflussenden Eigenschaft des Futtermittels oder eine einfache Nährstoffwirkung ist.

Dauerkäse. Fast jede Gegend hat eine besondere Art dauerhafte Käse herzustellen. Es ist nun für die zukünftige Ernährung von Wichtigkeit, recht viel Dauerkäse herzustellen, welchen Namen er auch tragen möge. In erster Linie kommen dabei Käse in Betracht, die aus Magermilch hergestellt werden können, aber wo andere, also Vollmilch, genügend zur Verfügung steht, verarbeitet man auch sie in möglichst großen Mengen zu haltbaren Käsen. Unsere Bauern haben bis heute geholfen, den Krieg gewinnen, sie müssen nun auch mit durchhalten bis zum Ende.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Bertilgung der Weinfeinde. Durch eine gründliche Reinigung der Weinberge u. Weinstöcke sowie durch vorbeugende Anwendung der Mittel, die im Sommer zur Bekämpfung der Weinbergschädlinge Anwendung finden, kann man sich viel Sommerarbeit, Ärger und Schaden ersparen. So ist es jetzt die allerhöchste Zeit, alle Abfälle, Laub, altes Holz, Rinden, und Holzstücke zu sammeln und zu verbrennen. Alle Stöcke sind zu reinigen und alles Lockere abzutragen. Dann streicht man sie mit einer 5—6prozentigen Lösung von Schacht-Obstbaum-Carbolineum an und kann nun sicher sein, daß kein Schädling und kein Ei eines solchen lebendig bleibt. Auch das Aufgraben der Erde um die Stöcke herum und tüchtigen Kalken des Bodens bringt manchen Schädling um, der im Sommer viel Schaden anrichten kann.

Mehltau. Wenn Weinstöcke stark vom Mehltau befallen waren, ist die ganze Umgebung mit dem Sporen verfeucht. Sie bleiben am Weinstock kleben, setzen sich an Mauern und Spalieren an, fallen auf den Boden und warten hier ihre Zeit ab, um wieder auf den Weinstock zu kommen. Um nun diese Sporen abzutöten, soll man den Weinberg mit Kupferalkalibromide tüchtig durchspritzen u. zwar nicht nur die Stöcke, sondern auch die Mauern, das Holzwerk und den Boden. Dieses soll im Herbst geschehen, aber im Frühling vor dem Aufbinden wiederholt werden.

Nachgärung. Viele Jungweine enthalten nach der Hauptgärung noch geringe Zuckermengen, die gewöhnlich erst im nächsten Frühjahr vergären. Beim Eintritt der wärmeren Witterung beginnt sich der Jungwein nochmals zu regen, und es tritt eine leichte Nachgärung ein. Da hiermit ein Säurerückgang verbunden ist, ist diese Nachgärung erwünscht und zu unterstützen.

Forstwirtschaft und Jagd.

Anlage neuer Waldungen. Ein jeder Waldbesitzer bzw. derjenige, welcher es werden will, sei sich vor allem darüber klar, was für Holz, ob Laub- oder Nadelholz, Schlagbrennholz oder kleineres Geschirrhholz, Grubenholz oder Bauholz

zum eigenen Gebrauch oder zum Verkauf erziehen will. Ist er sich darüber ganz klar, und hat er einen bestimmten Punkt ins Auge gefaßt, dann erst ziehe er einen in nächster Nähe befindlichen gelernten Forstmann — aber keinen sogenannten „Bundderdokter“, die sich leider auch heutzutage unter den denkbarsten Schmeicheleien als praktische „Kulturmenschen“ unter der ländlichen Bevölkerung einzuführen suchen, zu Rate. Nur ein gelernter Forstmann ist imstande, den diesbezüglichen Boden, die Holzart und die ganze Kulturanlage nach allen näheren Umständen, als da sind Lage, Klima usw., richtig zu beurteilen und zu bestimmen. Für den kleinsten Waldgrundbesitzer würde die Einrichtung des Hochwaldes und Erziehung von starken Nadelhölzern nicht rentabel genug sein, weil, wie schon erwähnt, der Grundbesitz zu klein und zwischen Saat und Ernte ein zu großer Zeitraum liegt. Für ihn kommt es in der Hauptsache darauf an, aus seinen Waldgrundstücken eine möglichst baldige und sichere Nahrung zu erhalten. Ist der Boden der neu zu beplantenden Fläche nur von mittelmäßiger Bedeutung und tiefgründig, so erzieht man darauf am besten die Nadelholzarten Kiefer, Lärche und Fichte. Auf den besseren Bodenarten kann man mit Vorteil auch die Eiche bzw. Buche bringen; jedoch muß man bei der Eiche mehr auf Tiefgründigkeit und lehmhaltigen Boden sein Augenmerk richten. Die Nadelhölzer gedeihen auf einem frischen, lehmigen Sandboden mit Humusgehalt am besten; nur die Fichte macht etwas mehr Ansprüche auch auf Luftfeuchtigkeit.

Obst- und Gartenbau.

Pflanzen junger Obstbäume. Beim Pflanzen junger Obstbäume ist die Anbringung des Baumpfahles von Wichtigkeit. Zuerst wird der Pahl, an den der Baum künftig angebunden werden soll, fest in den Boden gerammt; dies hat unbedingt vor dem Pflanzen selbst stattzufinden, denn würde zuerst der Baum und dann der Pfahl gesetzt, so würde manche Wurzel entweder abgerissen oder doch beschädigt werden. Ein Beschneiden der Wurzeln findet nicht statt, nur werden die beschädigten Triebe entfernt und die äußersten Spitzen ein klein wenig eingekürzt, um sie zu verjüngen. Alle beschädigten und angerissenen Wurzeln werden mit scharfem Messer an den Verletzungen entfernt. Auch die zarten, dünnen Harzwurzeln werden etwas eingekürzt. Die stärkeren Wurzeln werden am Ende so zugeschnitten, daß die Schnittfläche nach unten auf den Boden zu liegen kommt, wodurch Feuchtigkeit in die Schnittwunde eindringt. Durch dieselbe findet eine schnelle Verheilung der Wunde (Callusbildung), sowie neue Wurzelbildung statt. Sind diese Vorbereitungen getroffen, so setzt man den Baum in die Grube, breitet die Wurzeln alle wachrecht aus und trägt Sorge dafür, daß dieselben ja nicht übereinander zu liegen kommen. Sind die Wurzeln etwas ausgetrocknet, so werden dieselben angefeuchtet. Alsdann werden die Zwischenräume der Wurzeln mit guter lockerer Erde ausgefüllt u. die ganze Grube mit Erde angefüllt. Vor allen Dingen ist darauf zu achten, daß der Baum ja nicht tiefer zu stehen kommt, wie er sonst gestanden hat. Die Wurzelkronen darf nur mit der Erdoberfläche gleich sein; daher ist es am besten, lieber etwas höher zu pflanzen, weil der Boden immer bei größeren Gruben etwas nachsinkt. Es genügt vollständig, wenn die oberen Wurzeln 5—7 Zentimeter mit Erde bedeckt sind.

Anlage von Gartenwegen. Will man recht schöne und immer feste und saubere Wege haben, so muß die lockere Erde wenigstens 1—1½ Fuß tief weggenommen und auf die anderen Beete verteilt werden. Dann wird der ausgehobene Grund durch festes Material ersetzt. Hat man alte Ziegelfeste oder auch nur Stücke von solchen in größerer Anzahl, so bilden diese schon ein recht schickbares Material für die erste Lage, die etwa einen halben Fuß hoch werden kann. Dann folgt eine Lage von kleineren Steinen aller Art, von Faustgröße bis Nußgröße. Wichtig für die Festigkeit des künftigen Weges ist es, daß das gebrauchte Material nach oben immer kleiner und feiner wird. Eine starke Hand hoch aber bleibt jetzt noch frei für die letzte Lage. Diese wird nach meinen Erfahrungen am allerbesten aus Kies oder schwarzem Sand hergestellt. Der Kies ist so bekannt, daß man kein Wort darüber zu verlieren braucht, anders ist es dagegen mit dem sogenannten schwarzen Sand.

Dieser ist ein Verbrennungsprodukt der Steinkohle, welches besonders beim Zinnschmelzen in den Zinshütten entsteht. Es ist also Kohlenasche, vermischt mit den Schlacken, in welche die furchtbare Blut der Zinköfen die Zinkerze verwandelt und wovon das reine Zink ausgeschieden ist. Das Ganze zusammen gemahlen, gibt den „schwarzen“ Sand. Derselbe läßt das Wasser durch, ohne selbst eigentlich naß zu werden, klebt nicht an den Füßen und schmutzt nicht. Er läßt auch kein Unkraut aufkommen und ist in Gegenden, wo Zinshütten sind, billiger als anderes Material. Auch Eisengießereien, deren sich ja in jeder Stadt eine findet, liefern in ihrer Schlackenmasse ein sehr brauchbares Material. Ist nun ein Weg in dieser Weise ordentlich angelegt, so muß er durch Buchsbaum, Holz- oder Metallplatten oder auch durch Steine so eingefast werden, daß auch die Gartenerde bei stärkerem Regen denselben nicht überflutet werden kann. Bei Anlage solcher Gartenwege wird man über die oben angeführten Mängel nicht mehr zu klagen haben.

Blattläuse von Topfpflanzen zu vertreiben. Manche Topfpflanzen werden in so ausgiebigem Maße von den Blattläusen heimgesucht, daß es kaum möglich ist, sich der ungeliebten Gäste zu erwehren. So ging es mir mit meiner Saat von Cinerarien und Calceolarien. Allerlei Mittel, die mir sonst halfen, blieben hier ohne Erfolg. Nun nahm ich die Tierwelt zu Hilfe. Marienkäferchen und ihre Larven, ebenso die Larven der kleineren Schwebefliege wurden gefangen und an die Pflänzchen gesetzt; allein, obgleich ich leicht beobachten konnte, daß die Tierchen an der Arbeit waren, so war die Vermehrung der Blattläuse doch stärker als die Freiluft der Blattläusefeinde. Da nahm ich nun den dritten Blattläusefresser, den Ohrwurm, in Dienst. Ungefähr 30 Stück waren leicht gefangen, eine große Glasglocke wurde über die Pflanzen gestülpt und die Ohrwürmer darunter losgelassen. Dieselben suchten sich nach Möglichkeit zu verbergen und hielten sich ruhig. Ehe ich mich zur Ruhe begab, wurde das Glas noch einmal nachgesehen, und siehe, die Ohrwürmer waren voll beschäftigt und schienen nur verdrießlich zu sein über das helle Lampenlicht, wodurch ich sie störte. Am nächsten Morgen war auch nicht ein Balg von einer Blattlaus mehr auf der Pflanze, und die Säuberung war so vollkommen, daß auch kein Nachwuchs mehr an der Pflanze erschien.

Die Viehzucht im Kriege.

Viehfutter. Da durch den Krieg viele Kraftfutter abgeschnitten sind, müssen besonders die Nebenprodukte der Brennereien, Brauereien sowie der Stärke- und Zuckerraffinerien verwertet werden. Der Brennereibetrieb liefert in der Schlempe einen Hauptteil der Milchviehnahrung. Die Schlempe besitzt einen hohen Gehalt an Stickstoff und ist deshalb schon wertvoll; andererseits befinden sich die Nährbestandteile in ihr in sehr leicht verdaulicher Form. Bei der Schlempefütterung werden die Beifuttermittel, namentlich Heu und Stroh, gut verwertet. Diese Tatsache steigert den Futterwert der Schlempe besonders in diesem Jahre, wo das Haferstroh in höherem Maße verfüttert werden muß. Der Nährwert des Haferstrohes, normale Qualität vorausgesetzt, beträgt die Hälfte des Heues. Mehr als 25 kg. Schlempe pro Tag und Kopf gebe man nicht, weil die Schlempe, in größeren Mengen gegeben, die Qualität der Milch und auch der Butter nachteilig beeinflusst. Im Gegensatz dazu stehen die Viertreber, die ungemein günstig auf die Beschaffenheit und Menge der Milch einwirken. Sie sind sozusagen ein Seagen für uns und sollten in keiner Wirtschaft für die Zwecke des Milchviehes neben anderen Futtermitteln fehlen. Die Rückstände, die uns die Stärkefabriken liefern, sind mehr für Mast- als für Milchvieh geeignet. Von denen der Zuckerraffinerie ist die Rübenmelasse für die Milchkuhe mit Vorsicht zu behandeln.

Zubereitung des Futters. Auf eine gute Zubereitung des Viehfutters kann nicht oft genug hingewiesen werden, denn dadurch wird dasselbe nahrhafter und gefaltreicher. Besonders ist eine gute Zubereitung der Abfälle notwendig. Sie werden dadurch nicht nur besser verdaulich, sondern durch gute Zubereitung, besonders aber durch dämpfen und kochen, wird auch alles zerstört, was

der Verdauung schaden könnte. Bei Abfällen, die von verschiedenen Familien stammen, muß die ganze Masse, handvoll für handvoll verlesen werden, damit keine Nadeln eingeschleppt werden.

Abchlachten der Schweine. Das schnelle Abchlachten der Schweine wird manchmal direkt zur patriotischen Pflicht gemacht, weil diese Tiere zu viel Nahrung fortnehmen. Hier darf man das Kind nicht mit dem Bade ausschütten. Die Schweine, die zurzeit noch zur Mast stehen, müssen auch ausgemästet werden, da das Fleisch halbreifer Schweine minderwertig ist. Zur Fütterung kann auch das Rotkleeheu, Luzerne und Serradellahen herangezogen werden. Am besten wird es gekocht, und zwar wenn möglich, mit kleinen Kartoffeln, Kartoffelschalen und Gemüßabfällen zusammen. Wo noch Kleien zur Verfügung stehen, sind auch diese vorzüglich zu benutzen.

Ziegen können leichter als alles andere Vieh durch den Winter und die ersten Frühlingssmonate gebracht werden, weil sie zwar lecherhaft, aber doch genügsam sind. Sie sind äußerst dankbar für jedes Grünfütter, und macht sich dieses auch bei der Wildgrasbiegheit direkt bemerkbar. Wo Laubwälder vorhanden sind, da kann man ja noch fortwährend Gräser und grüne Kräuter holen, aber auch die Hecken liefern reiche Ausbeute. So wächst in den Hecken ein langes Gras, welches zwischen den dünnen noch zahlreiche grüne Salme zeigt. Dieses Gras wird von den Ziegen gerne gefressen und gut verwertet. Von den Sträuchern behält der Brombeerstrauch mit am längsten seine Blätter. Diese Blätter sind nahrhaft; sie können von Kindern mit der Schere geschnitten werden. Diese Blätter sind auch ein vorzügliches Kaninchenfutter.

Süßner und Enten sollen, wenn nur möglich, Auslauf haben. Sie suchen dann einen großen Teil ihres Futters selbst, und ihre Eier verzinzen heute das Winterfutter reichlich.

Bienenzucht.

Verstärkung von schwachen Stöcken durch Bienen oder Brutwaben anderer Völker. Ueber diese Vorahme gehen die Ansichten der Imker sehr weit auseinander, ein Zeichen, daß Vorteile und Nachteile vorhanden sind. In manchen Gegenden wird dieser Ausgleich für nützlich gehalten und oft angewendet, in andern wird er ganz verworfen. Die Gegner sagen, daß der Schaden, der auf einer Seite angerichtet werde, größer sei als der erzielte Nutzen, und es sei besser, ein starkes und ein schwaches Volk zu haben, als zwei geschwächte. Nun ja, diese Ansicht hat ja etwas für sich, aber wenn man einem sehr starken Volke ein paar Brutwaben entnimmt, so ist das noch keine Schwächung, und man kann ein schwaches Volk mit den Waben schnell auf den Damm bringen. Jeder muß hier abwägen, auf welcher Seite der Vorteil ist.

Kindernpflege und -Erziehung.

Kinder bringen bekanntlich alles Mögliche ins Ohr hinein und darum ist eine diesbezügliche Mahnung an die Mütter und sonstigen Hüter der Kinder sehr angebracht. Hat nämlich das Kind irgend einen Fremdkörper in das Ohr gebracht, so heißt es vor allem ruhig Blut behalten und bedenken, daß der Fremdkörper, wie er ins Ohr hineingegangen ist, so auch wieder herauskommen muß. Wenn der Gegenstand aus dem Ohre herausragt, so versuche man ja nicht, ihn mit einer Saarnadel, einer Pinzette oder einem anderen Instrumente herauszuholen, denn man wird dies nicht fertig bringen, sondern den Fremdkörper nur vollends in das Ohr hineinstoßen. Man lasse alles wie es ist und gebe zum Arzt! Der Fremdkörper an und für sich wird im Ohr kaum Schaden anrichten; so haben viele Menschen Jahre, ja Jahrzehnte lang Fremdkörper im Ohr, ohne daß sie irgend welchen Schaden daran haben. Vor einigen Jahren wurde einer 42jährigen Frau in München ein Kinderzahn, den sie als Kind hineingesteckt hatte, aus dem Ohre entfernt, ohne daß die Frau bislang gewußt hatte, daß sie so etwas mit sich herumtrage. Die Fremdkörper also selbst schaden kaum, aber die Entfernungsvoruche von seiten Unberufener sind es, die zu Schädigungen des Ohres und oft noch zu Schlimmerem führen.

Jung gewohnt, alt getan. Dieses alte, wahre Sprichwort sollten wir bei Erziehung unserer Kinder stets vor Augen haben und so z. B. schon in der Jugend unsere Kleinen daran gewöhnen langsam zu essen, ordentlich zu kauen und zu Fleischspeisen gleichzeitig Brot oder Kartoffel zu genießen, denn gut gekaut — und dazu zwingt der gleichzeitige Genuß von Brot — ist halb verdaut.

Gemeinnütziges.

Das Aufgehen der Schuhbänder zu verhindern. Das lästige Aufgehen der Schuhbänder verhindert man sehr einfach, indem man die Bänder, die von innen nach außen geleitet sind, am obersten Schnürlöcher von außen nach innen durchzieht. Man braucht dann nur eine einfache Schlinge zu machen; diese wird niemals aufgehen.

Mittel zur Verhütung des Brüchigwerdens des Leders. Man bereite zeitweise eine starke Eichenrinden-Abkochung und weiche das betreffende Schuhwerk, das freilich nur einzig und allein aus Leder bestehen muß, darin ein. Nach der Trocknung desselben schmiere man es dann noch mit Baseline ein, wodurch das Leder wieder geschmeidig und biegsam wird. Statt der Baseline kann man auch Rizinusöl dazu verwenden, wodurch das Leder sehr dauerhaft gemacht wird.

Sinn wie Silber aussehend zu haben. Um Zinngeräten einen schönen Silberglanz zu geben, benutzt man zuerst eine Lauge aus Solzasse, und scheuert damit Staub und Schmutz weg. So gereinigt und wieder getrocknet, werden die Zinngeräte nun mit einem Flanellappen und feinem Kochsalz abgerieben. Das Kochsalz, welches recht trocken sein muß, wird dazu zwischen einem reinen Leinentuch mit einem Stöber zu Pulver zerdrückt. Auf diese Art verursacht es dem Zinn weder Streifen noch Risse, sondern verleiht ihm den schönsten Silberglanz.

Die Buttermilch ist ein Mittel, das man auch bei durch langes Liegen im Schrank gelb gewordenen Wäsche stücken anwenden kann. Die Wäschestücke müssen vorher sauber gewaschen und gespült sein, dann legt man sie 24 Stunden in Buttermilch, welche man einmal erneuert, nachdem man die Wäsche aus ihr herausgenommen hat. Auch das zweite Mal drückt man die Wäsche tüchtig in der Buttermilch durch, tut sie nun in klares Wasser, spült sie heraus und trocknet sie. — Das zweite unschädliche Bleichmittel bietet uns der altmodische Pfeifenton, der früher viel zum Entfernen der Fettflecke von ungetrichenen weißen Holztischen benutzt wurde. Man verrührt den Pfeifenton mit schaumig geschlagenem Seifenwasser von weißer Kernseife, gibt 2 Löffel Terpentin, ebensoviel Borax hinzu und wäscht hiermit die Wäsche, die man vorher einmal aufgewöhnliche Weise vorgewaschen hat, völlig rein. Dann spült man sie, läßt sie über Nacht in mit Pfeifenton vermishtem Wasser liegen und spült sie am andern Morgen zum zweiten Male, blaut sie und vollendet sie wie gewöhnlich.

Säuglingsmilch soll nur leicht abgekocht oder besser aufgekocht werden, denn Milch, die längere Zeit gekocht hat, ist den Säuglingen direkt schädlich. Viele Verdauungsbeschwerden der Kinder kommen nur daher, daß die Milch zu lange gekocht und dadurch schwer verdaulich wird.

Marktbericht über Kartoffeln,

von Wilhelm Schifftan, Breslau V, Kartoffelgroßhandlung.

Vom 7. bis 14. März 1915.

An der vergangenen Woche hatte sich die nervöse Stimmung, die in den Vorwöchten seit Erhöhung der Höchstpreise den Markt beherrschte, etwas gelegt. Die Tendenz war ruhiger, ohne daß die Nachfrage an Lebhaftigkeit eingebüßt hätte. Das Frostwetter, das in den meisten Teilen Deutschlands herrschte, gestattete keine Verladung, die mit Eintritt milden Wetters in vollem Umfange nunmehr aufgenommen werden wird.

Stark gefragt waren Saatkartoffeln, insbesondere frühreifende Sorten.

Ich notiere: Weiße Sorten: Silesia, Imperator, Märker: 5,10—5,80 M, Rote Sorten: Wohltmann, Bismarck: 5,10—5,60 M, Fabrikkartoffeln:

3,90—4,30 M, Saatkartoffeln: je nach Sorten: 5,30—9,30 M.

Die Preise verstehen sich per 50 Kg. in Waggonladungen von 10 000 Kg. Parität Breslau.

Kurzer Getreide- Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 9. bis 15. März 1915.

Durch Verordnung des Bundesrats ist über die am 12. d. M. im Reiche vorhandenen Vorräte von in- und ausländischer Gerste die Beschlagnahme verfügt. Die Verordnung bezieht sich auch auf geschrotene, gequetschte oder sonst zerkleinerte Gerste, sowie auf Mengforn aus Gerste und Hafer, dessen Beschlagnahme übrigens bereits bei der Beschlagnahme des Hafers am 16. Februar verfügt war. Ausgenommen sind Vorräte bis zu zehn Doppelzentnern, ferner die zur Fütterung in der eigenen Wirtschaft, sowie die zur Saat erforderlichen Mengen. Außerdem dürfen in landwirtschaftlichen und gewerblichen Betrieben vorhandene Vorräte zur Herstellung von Mehl, Graupen, Malzextrakt, Gersten- und Malzkaffee, Bier und von Grünmalz für Branntweinbrennerei und Breibefabrikation verwendet werden. Für die Verarbeitung von Gerste in den Bierbrauereien ist die Verordnung vom 15. Februar, betreffend Einschränkung der Malzverwendung maßgebend. Die Uebernahme erfolgt unter Berücksichtigung des Höchstpreises, sowie der Güte und Verwertbarkeit der Ware. Wird nachgewiesen, daß Vorräte zulässigerweise zu einem höheren als dem Höchstpreise erworben sind, ist statt des Höchstpreises der Einkaufspreis, der sogenannte Einstandspreis zu berücksichtigen. Die Zentralstelle zur Beschaffung der Seereserverpflegung überweist die Vorräte an die Kommunalverbände, die für die weitere Verteilung zu sorgen haben. Mit der Beschlagnahme der Gerste ist eine Erhöhung der Höchstpreise um 50 Mark verbunden. Unter Berücksichtigung der halbmonatlichen Zuschläge von Mk. 1,50 für die Zeit vom 1. Januar bis 1. März = Mk. 6,— stellen sich die Höchstpreise z. B. für Posen auf Mk. 266, Breslau auf Mk. 268, Berlin auf Mk. 276, Magdeburg auf Mk. 280, Dresden auf Mk. 281, Hannover auf Mk. 284, Hamburg auf Mk. 284, Frankfurt a. M. auf Mk. 291, Mannheim auf Mk. 292, München auf Mk. 293 und Stuttgart auf Mark 293. Vom 1. März ab fallen die halbmonatlichen Zuschläge fort. Die Höchstpreise gelten nur für die Uebernahme durch die Zentralstelle, nicht aber für den Weiterverkauf durch die Kommunen, die ihren Abnehmern bestimmte Preise vorschreiben können. Gerste, die nach dem 12. März aus dem Auslande eingeführt wird, unterliegt nicht der Beschlagnahme. Es verläutet indes, daß Rumänien ein Ausfuhrverbot für Gerste erlassen haben soll. Infolgedessen haben die Besitzer von nach dem 12. März eingetroffener Gerste ihre Forderungen merklich erhöht. Sehr fest war die Stimmung für Mais. Die Rumänische Kammer hat einen Gelehtwurf angenommen, der für Mais einen Ausfuhrzoll von 500 Francs für den Waggon festgesetzt. Eine weitere Vertenerung des Bezuges besteht in der Bedingung, daß dieser Zoll in Gold gezahlt werden muß. Am Zusammenhange hiermit sind die Preise für alten Mais in den letzten Tagen auf Mk. 570 bis 590 gestiegen. Neuer Mais kommt meist in ungueter Beschaffenheit an, konnte aber gleichfalls höhere Preise erzielen. Auch ausländische Kleie hat im Hinblick auf das österreichisch-ungarische Ausfuhrverbot eine weitere Preissteigerung erfahren. Andere Futtermittel waren begehrt und höher gehalten. Eberjo hatte die vermehrte Nachfrage nach Reis und Reismehl ein weiteres Anziehen der Preise zur Folge. Was Mehl anlangt, so erfolgt die Versorgung nunmehr vollständig durch die Städte, so daß der freie Verkehr fast vollständig aufgehört hat. Zwar treten einzelne Kommunen noch als Käufer auf, aber es gelingt den Händlern selten, die behördliche Genehmigung zum Versand der Ware zu erhalten, auch ist die Beschaffung von Eisenbahnwagen zurzeit außerordentlich schwierig. Am 15. März hat eine Rählung des Schweinebestandes sowie eine Ermittlung der Kartoffelvorräte stattgefunden, von deren Ergebnissen nach den Verhandlungen in der Budget-Kommission des Reichstages etwaige Maßnahmen über die zwangsweise Enteignung oder Abschachtung der Schweine und über die Beschlagnahme der Kartoffeln abhängen werden.