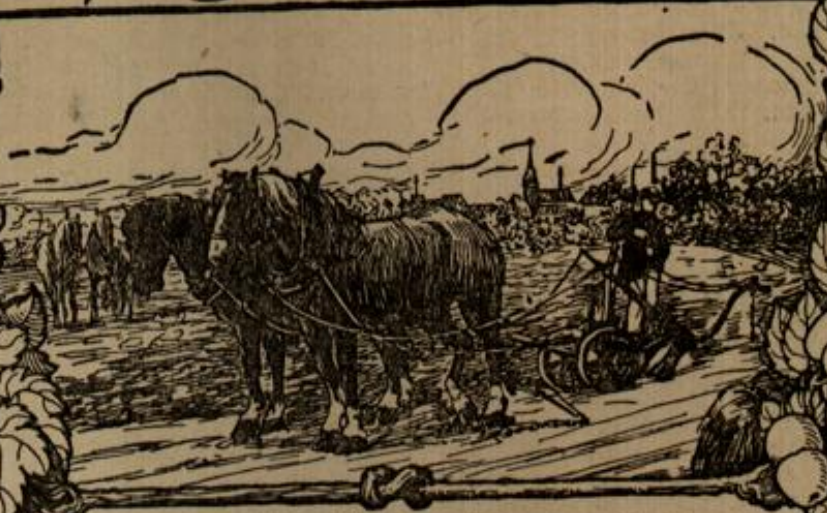


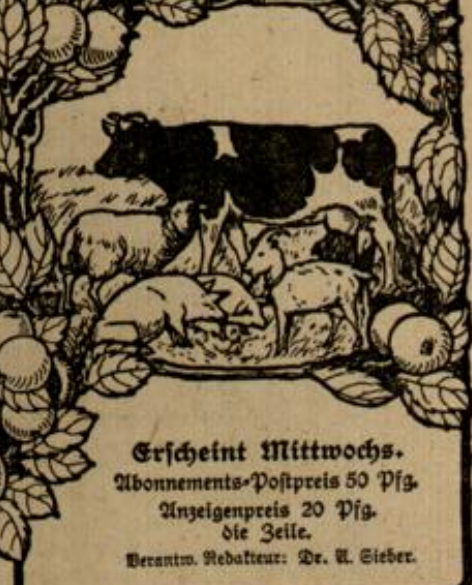
Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden weiteste Verbreit.
Trutt und Verlag der
Hamburger Vereinsdruckerei, G. & M. S.



Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Vot.“



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

Nr. 2.

Limburg a. d. Lahn, 25. März.

1915.

Blumen, Gemüse und Obstbäume für einen kleinen Hausgarten.

Nach Gartendirektor Weßberge, Nachen.

Mit dem neuen Jahre stellen sich gleich dem „Mädchen aus der Fremde“ die illustrierten Kataloge der Gärtnereien ein, die da hunderte und tausende von Nummern aufweisen, so daß der kleine Gartenbesitzer am Ende nicht mehr aus noch ein weiß und endlich bestellt, was da recht fett gedruckt ist und recht eindringlich empfohlen wird. Dabei können nun Fehlgriffe gar nicht ausbleiben. Entweder wird über dem Unnötigen das Nötige vergessen oder es wird bestellt, ohne Rücksicht auf Boden und Klima, und der Schaden ist da. Hochgezüchtete Sorten, die da einen in bester Kulturkraft stehenden Boden und sorgsamste Pflege verlangen, verkümmern im einfachen Hausgarten und dann schiebt man dem Samen die Schuld zu, die eigentlich nur die falsche Auswahl trifft. Dagegen gibt es bewährte Sorten genug, die mit der Bearbeitung und Pflege des Hausgartens voll auf zufrieden sind und fröhlich gedeihen.

Beginnen wir mit den Blumen, so ist es gerade für den kleinen Hausgarten anzuraten, ein besonderes Blumengärtchen einzurichten, dagegen auf die Rabatten längs der Wege zu verzichten. Diese Rabatten nehmen nämlich mehr Platz fort, als man im allgemeinen annimmt, und dieser Raum ist ein so größerer, je mehr der Garten sich dem so beliebten langgezogenen Rechteck annähert. In einem quadratischen Garten ist der Verlust geringer. Legt man ein besonderes Blumengärtchen an, so verlege man dieses in nächste Nähe des Hauses und setze hierhin auch die Laube. Was nun die Blumen selbst anbetrifft, so sind gerade für den kleinen Hausgarten ausdauernde Blumen und Zwiebeln von größtem Vorteil. Sie erscheinen ohne Neusaat in jedem Frühling wieder und werden bald besonders lieb und vertraut. Mit Freuden begrüßte man nach den traurigen Wintertagen die ersten Schneeglöckchen und auch das Erscheinen der duftigen Veilchen und Maiglöckchen bereitet stets neues Vergnügen. Bei der Auswahl Sorge man dafür, daß vom ersten Frühling bis zum späten Herbst stets blühende Blumen vorhanden sind. Nach diesem Gesichtspunkte sind auch folgende dankbare und anspruchslose Blumen ausgewählt worden, und zwar:

A. Frühjahrsblumen: 1. Winterstern. Ein Zwiebelgewächs, das noch viel zu wenig bekannt ist. An recht sonnigen Stellen gepflanzt, blüht es schon im Februar. 2. Schneeglöckchen. Bildet, wenn man es ruhig stehen läßt, in ein paar Jahren große Büschel mit zahlreichen Blumen. 3. Crocus oder Frühjahrsjafran. Ist heute in den verschiedensten Orten zu haben. 4. Arabis. Eine Kriechpflanze, die aber auch in unseren Gärten gut gedeiht u. be-

sonders auch als Einfassungspflanze gut zu verwenden ist. 5. Gelbe Trollblume. 6. Primel. 7. leberartig geformten und etwas ledrigen Blätter, die gleichfalls als Einfassung dienen können. 8. Veilchen. Hier nehme man verschiedene Sorten, darunter eine, die auch im Herbst noch einmal blüht. Veilchen im Herbst sind gesucht.

B. Sommer- und Herbstblüher. (30 Zentimeter hoch. 1. Skabiose. 2. Wucherblume (Chrysanthemum). 3. Rudbeckia Reimanni. Hier muß man genau auf die Art sehen, sonst kann man Pflanzen erhalten, die anstatt 30 Zentimeter über 1—1½ Meter hoch werden, viel Platz einnehmen und daher nicht in ein kleines Blumengärtchen passen. 4. Viola cornuta. Sehr zu empfehlen, blüht das ganze Jahr hindurch und schlägt in jedem Frühling wieder aus. Die Blüten sind den Blüten des bekannten Stiefmütterchens ähnlich, stehen aber auf höheren Stielen. Eine Sorte G. Vermig bringt eine gefadete fabelhafte Menge von Blumen und blüht ununterbrochen von Mai bis tief in den Herbst hinein. 5. Maiblume. Für den Hausgarten darf man nur Blütenkeime bestellen. Sie sind zwar etwas teurer, blühen aber auch im ersten Jahre schon, während man bei Blattkeimen 2—4 Jahre auf Blüten warten muß. 6. Brennende Liebe. (Oenothera lachnocaulis). 7. Grasnelken in verschiedenen Farben. 8. Herzblume (Dichlytra). 9. Pfingstrosen (Päonien). 10. Aquilegien. Höhere Sorten sind: 1. Lupine. Dieselben sind ausdauernd und in weiß, lila und gelb zu haben. 2. Phlox oder Flammenblume, dankbar und anspruchslos. 3. Rittersporn. 4. Mohn. 5. Glockenblume (Campanula persicifolia). 6. Malven. 7. Ausdauernde Sonnenblume (Helianthus multiflorus). 8. Schwertlilien. 9. Weiße Lilien. 10. Herbststern. Man sieht, selbst diese kleine Auswahl dürfte für manchen noch zu viel bieten, doch ist hier wenigstens die Auswahl leichter gemacht. Die Rose, die Königin der Blumen, darf auch im kleinsten Gärtchen nicht fehlen; doch heißt es hier doppelt vorsichtig sein, da die weichen Arten sorgfältige Pflege haben müssen und im Winter doch leicht eingehen. Wer speziell Rosenliebhaber ist, mag sie ja halten. Der einfache Blumenfreund, dem es nur darum zu tun ist, schöne Rosen in seinem Garten zu haben, hält sich am besten in bewährten, harten Sorten. Er sehe dabei aber zu, daß alle Farben vertreten sind. Gute, dankbare Sorten sind: 1. Karl Truschki (weiß). 2. Gloire de Dijon (gelb). 3. Karoline Testout (rot). 4. Rose von Malmaison (rosa). Kletterrosen: 1. Dorothy Perkins (rosa). 2. Crimson Rambler (rot). 3. Elektra (weiß). 4. Aglaia (gelb).

Zur Trennung des Blumengartens vom Gemüsegarten dient eine Stachelbeerhecke, die in erster Linie unreife Früchte für Kompott und Backwerk liefern soll.

Sehr wichtig ist auch die Auswahl guter, er-

probter Gemüsesorten. Auf stark und frisch gedüngten Beeten zieht man Blattkohl, Kraut, Wirsing, Kohlrabi, Porree und zwar: Kraut: 1. Nachener Weißkohl (Weißkraut). 2. Braunschweiger Riesenkraut (Heinemanns Juni-Riesen). 3. Erfurter blutrotes. 4. Kölner spätes. Wirsing: 1. Rixinger, früh, hält sich im Winter nicht. 2. Vertus, spät, sehr haltbar. Rosenkohl: Erfurter halbhohes (Perfection, fest und viel). Blumenkohl: Von allen Blumenkohlsorten hat sich für den Kleingartenbetrieb der „Erfurter Zwerg“ am besten bewährt. Er liebt rohen Boden, der noch kein Gemüse getragen, starke Düngung und reichliche Bewässerung. Grünkohl: Für den Hausgarten sind niedrige oder halbhohes Sorten zu empfehlen. 1. Niedriger, feingefrauster Winter. 2. Halbhohes mooskrauter. Der Blattkohl hält unseren Winter in den meisten Gegenden ohne Bedeckung aus. Er bietet eine gesunde und wohlschmeckende Speise; doch muß er mit demselben Wasser angerichtet werden, worin er auch abgekocht wurde. Bei der üblichen Kohlspeise, wobei das „Schwefelwasser“ ausgegossen wird, werden alle Nährsalze mit ausgegossen und der Kohl wird dadurch nahrungärmer und schwerer verdaulich.

Kohlrabi: 1. Frühe Wiener Glas-Kohlrabi. 2. Blauer Goliath. Ganz außerordentlich ertragreich und äußerst haltbar.

Porree: 1. Brabanter Lauch. 2. Erfurter wider Winterporree. Wird in Rillen gepflanzt, die man später zuhackt. Zuletzt wird er angehäufelt, damit lange, weiße Stengel erzielt werden. Auf Boden, der im vorigen Jahre gut gedüngt wurde, in diesem Jahre aber höchstens Kompostdüngung erhielt, kommen Karotten (Rohrriiben, Möhren), Sellerie, Schwarzwurzeln, Zwiebel und Frühkartoffeln. Möhren: 1. Holländer, schwefelgelb. 2. Braunschweiger, blutrote. 3. Stuttgarter Riesen. Sellerie: 1. Erfurter, weiche Knollensellerie. 2. Schnittsellerie (Suppengrün). Zwiebel: 1. Zittauer Riesen. 2. Strohgelbe (sehr haltbar). 3. Schalotte (Einnachzwiebel). 4. Perlzwiebel. Wird im August ausgelautet u. bringt sehr früh Gebrauchszwiebeln. Frühkartoffeln: 1. Frühe, weiße Sechswochen. 2. Edeldiamant. Müssen vorgekeimt werden und gelangen dann 2—3 Wochen früher zur Reife.

Keinen frischen Dünger dürfen ferner erhalten: Dide Bohnen: 1. Holländische Windsor. 2. Erfurter Grüne. 3. Imperator. Heinemanns Erfurter Riesen. Dide oder Puffbohnen sollen möglichst frei stehen, daß Licht und Luft daran kann, sonst wird der Blütenansatz schwarz und fällt auch noch zum größten Teile ab. Die Spizen müssen ausgebrochen werden, damit die unteren Bohnen sich ausbilden und auch die schwarze Blattlaus zurückgehalten wird.

Erbisen: 1. Maikönig. 2. Braunschweiger grüne Telefon-Erbisenbeete macht man am besten 80 Zentimeter breit und setzt zwei Reihen darauf. Die

Erbfen lege man zum Schutze gegen die Spähen mindestens 10 Zentimeter tief. Die Spähen kommen dann grün und schon hart aus dem brechenden Boden und die Spähen verschönen sie ganz.

Stangenbohnen: 1. Rheinische Speckbohne (Einmachen). 2. Phänomen, Liebaus Meisterstück. 3. Prinzess (Salat).

Buschbohnen: 1. Kaiser Wilhelm. 2. Heinrichs Niese. 3. Perl-Prinzess. Pflanzen wir Obst in kleinen Hausgarten, so muß man überlegen, ob man die Früchte für seinen Haushalt verwerten oder verkaufen will. In den allermeisten Fällen ist bei kleineren Hausgärten das erste der Fall, und höchstens der Ueberfluß wird gelegentlich verkauft. Will man aber Obst und Beeren für den Haushalt ziehen, so sorge man für Sorten, die nacheinander reifen, denn wenn alles zugleich reift, so weiß man zur Zeit der Ernte nicht mit dem Segen zu bleiben und kurze Zeit darauf hat man nichts mehr. Nach diesen Gesichtspunkten sind nun folgende Sorte ausgewählt: 1. Roter und weißer Astrachan. Dieser Apfel stammt aus Rußland, ist sehr hart und auch für rauhe nördliche Gegenden. Der Baum wächst rasch und trägt reichlich. Reift im August. 2. Prinzeß. Ist gleichfalls hart, kommt auch in rauheren Lagen fort und reift im September. 3. Gelber Edelapfel. Reift ungefähr zur selben Zeit wie Prinzeßapfel und Edelpapfel und hält sich den Herbst hindurch. 4. Winter-Goldbramäne. Der praktische Ratgeber im Obst- u. Gartenbau, Frankfurt a. d. O., veranstaltete im letzten Jahre wie auch vor 10 Jahren Kundfragen nach dem besten Apfel. Jedesmal ging die Wintergoldbramäne mit weitaus den meisten Stimmen als Sieger hervor. Köstliche Frucht mit Weingeschmack. 5. Schöner von Vostoop. 6. Rheinischer Winterrambour. Hält sich bis Ostern.

Von Birnen haben sich bewährt und sind für den kleinen Garten zu empfehlen: 1. Juli-Dechantsbirne. Reift im Juli. 2. Blumenbachs Butterbirne. Der Baum wächst kräftig und eignet sich für jede Form. 3. Diels Butterbirne. Reift spät und hält sich bis in den Winter hinein. 4. Herbstbutterbirne. 5. Williams Christbirne. Hält sich bis ins neue Jahr hinein. Als eine ausgezeichnete rheinische Lokalsorte kann ich aus eigener Erfahrung die „Römische Schmalzbirne“, auch Zucker- oder Münsterbirne genannt, empfehlen. Ihr Fleisch schmilzt wie Zucker auf der Zunge, und in guten Jahren sieht man vor lauter Früchten kaum noch Blätter auf den Ästen.

Von Himbeeren pflanze man in kleinen Gärten nur Schaffers Kolossal, eine Sorte, die reich trägt, aber keine Ausläufer macht.

Von Erdbeeren pflanze man, um eine große Ernte zu haben, folgende Sorten, die nacheinander zur Reife gelangen: 1. Deutsch-Evern; 2. Vaxtons Noble; 3. König Albert von Sachsen; 4. Deutscher Sieger. Sehr zu empfehlen sind rankenlose Monats-Erdbeeren als Einfassung. Ich bezog solche von Liebau u. Comp. in Erfurt, die vom Juni bis November von Früchten bedeckt waren.

Von Stachelbeeren pflanzt man: 1. Früheste Gelbe, gelb; 2. Früheste von Neuwied, grün; 3. Sämling von Maurer, rot.

Von Johannisbeeren haben sich besonders die roten u. weißen holländischen Kirschjohannisbeeren bewährt.

Diese kleine Aufstellung dürfte für heute genügen und besonders angehenden Gartenfreunden von Nutzen sein. Aber auch erfahrene Gartenliebhaber, die einmal mit einer Sorte wechseln wollen, dürften vielleicht eine oder andere der hier empfohlenen Sorten probieren und gute Resultate erzielen.

Die Herbstzeitlose.

Von H. A., Landwirtschaftslehrer.

Jeder Landwirt wird sich lebhaft der rosaroten Dillen erinnern, die im vergangenen Herbst ziemlich als Letztes auf seinen Triften, mitunter in einer Unmasse von Exemplaren, prangten. Doch gleich bei dem ersten heftigen Nachtfrost starben sie ohne Ausnahme, ohne durch Samenbildung für die Erhaltung ihrer Art Sorge tragen zu können. Trotzdem es nun oberflächlich betrachtet scheinen mag, als ob in der Natur nur stiefmütterlich für dieses Gewächs gesorgt wäre, so ergibt sich bei ge-

nauerem Zusehen die Erkenntnis, daß dennoch sehr weise für ihre Erhaltung gesorgt ist. Schon mit den ersten Frühlingskräutern stellt sich nämlich auf unseren Triften ein Kraut ein mit saftiggrünen lanzettförmigen Blättern. In einer Rosette breiten sie sich recht behäbig über den Rasen aus, als ob dieser nur ihr Ruhefließen wäre. Gar bald sprießt aber auch in der Mitte einer jeden Blattrosette eine dreikantige Samenkapsel hervor. In jedem der drei Fächer dieser Kapsel bilden sich dann rechtzeitig nierenförmige Körner, welche ungefähr zur Reifezeit reif werden und alsdann dunkelbraun gefärbt sind. Diese sind die Samen jener lilafarbenen Blüten, die im vergangenen Herbst noch so spät auf der Wiesenfläche erschienen. Aber weswegen sollten sie es auch eilig gehabt haben, ihre Samen hatten ja noch bis zum folgenden Jahre Zeit, sich zu entwickeln und zu reifen. „Mit Recht“ führte daher die Pflanze den Titel „Zeitlose“, und da sie zur Herbstzeit ihre Blütenpracht entfaltet, den Namen Herbstzeitlose. Sehen wir jetzt nach der Ursache, warum die Blüte so zart ist, daß sie gleich durch einen nur etwas heftigen Frost geknickt wird. Ohne jegliche Blattumfassung, somit also auch ohne jeden wärmenden Schutz steht sie da, gleichsam wie ein Pilz aus der Erde aufgeschossen. Von den sechs Kronenblättern stehen drei nach außen; sie vertreten gleichsam den Kelsch, und drei nach innen auf die Rücken der drei äußeren. Mit jedem dieser sechs Blätter ist auch ein Staubblatt, welches einen orangefarbenen Staubbeutel trägt, verwachsen. Die nach unten sehr ver schmälerten Kronenblätter sind zu einer nahezu 20 Zentimeter langen Röhre verwachsen, die bis auf die Zwiebel in der Erde herab reicht. Durch diese Röhre ein wenig geschützt, ragt auch der wie ein weißer Faden aussehende Stengel bis an die Staubbeutel hinauf, woselbst er mit einer bläugrünen Narbe endigt. Hierdurch gelangt der Blütenstaub bis zum Fruchtknoten in die Erde hinab. Die Befruchtung vollzieht sich also wohl vor Winter; die Entwicklung und Reife der Frucht aber wartet die bessere Jahreszeit ab. Gleichsam nach einem Winterschlaf erscheinen neunmehr jetzt die Blätter, und gleich hernach kommt auch die Samenkapsel; denn unten in der Erde kann der Samen sich nicht entwickeln und noch weniger zur Reife gelangen, da hierzu Licht, Luft und Sonnenwärme nötig ist. Wenn nun auch die Blüten zur Herbstzeit den letzten Schmutz der Wiesen bilden, so verdient die Pflanze es dennoch, mit Stumpf u. Stiel hier ausgerottet zu werden. Sehen wir nächstens einmal zu, so werden wir die Wahrnehmung machen, daß die grasenden Kühe die Blätter der Herbstzeitlose sorgfältig unangetastet lassen. Diese machen uns also schon darauf aufmerksam, daß die Pflanze stark giftig ist, weswegen sie wohl als Arznei einigen Wert hat; bei reichlichem Genuß kann sie aber bei Tieren tödliche Wirkung haben. So ging einmal eine größere Anzahl Schweine an dem Genuß von Zwiebeln der Herbstzeitlose zugrunde. Das Mithliche ist aber, daß diese Giftpflanzen im Heu mit verfüttert werden, da es ja schier unaussprechbar wäre, selbige aus dem Grase vor dem Mähen zu entfernen. Zwar verliert sich die tödliche Wirkung durch das Trocknen, immerhin aber bleibt der Genuß den Tieren schädlich. Es ist daher sehr ratsam, ernsthaft an das Vernichtungswerk heranzugehen. Am sichersten gehen die Pflanzen zugrunde, wenn das Wiesengrundstück einmal zwei oder drei Jahre als Ackerland benutzt wurde, da sie die Bearbeitung des Bodens mit Pflug und Egge nicht überstehen, vielmehr ungestört Wachstum nötig haben. Durch Abpflücken der Blüten zur Herbstzeit wird aber schon der Massenverbreitung ein Ziel gesetzt, da hierdurch die Samenbildung verhütet wird. Gibt man sich hierauf im Frühling noch die Mühe, die Pflanzen mit der Hand so tief wie möglich herauszureißen, so müssen schließlich die alten Zwiebeln in der Erde verfaulen, ohne daß sie durch neue ersetzt werden. Ein Ausgraben der Zwiebeln ist schon deswegen schwierig, weil dieselben mindestens so tief im Boden sitzen, wie die Pflanze sich über denselben erhebt. Auch wird ja hierdurch der Rasen erheblich geschädigt. Wird aber das Abpflücken der Blüten und das Ausreißen der Blattpflanzen einige Jahre fortgesetzt, so wird man dieses sich sonst so breit machenden und giftigen Unkrautes auf einfache Weise Herr werden.

Mehr Brot durch Mehrung der Gartenerzeugnisse.

Gewinnbringender Garten-Gemüsebau erzielt auf jedem Gartenflecken zwei- bis dreimalige Ernte durch planmäßige Vor-, Nach- und Zwischenfrucht.

1. Im Winter ist ein Bepflanzungsplan aufzustellen. Dieser berücksichtigt:

- den Wechsel in der Bestellung der Beete (die Dreifelderwirtschaft des Gartens): Erbsen, Sellerie und Zwiebeln migrieren fast regelmäßig, wenn sie im zweiten Jahre auf dasselbe Beet gepflanzt werden; Blätterkohl darf nicht auf Kohlrabi, Rettich nicht auf Radies folgen;
- die Bodenkraft der Beete und bestimmt für reichlich und selbst frisch gedüngte Beete: Gurken, Tomaten, Salat, Spinat u. manche Kohlsorten, läßt aber Wurzel-, Schoten- und Zwiebelgemüse nicht auf frisch gedüngtes Land kommen;
- sieht gleich noch einige neue Beete vor; sie dürfen milder Sandboden sein, der sich leicht und innig mit Moorboden mischen läßt. Wir müssen nämlich 1915 und 1916 möglichst viel Land gärtnerisch ausnutzen.
- sucht in diesem und dem nächsten Jahre namentlich viel Spinat (Neuseeländer), Salat, frühe Möhren, Erbsen und Buschbohnen, Frühkartoffeln und Puffbohnen, Silbermangold, Schwarzwurzel, Mai- und Herbststrüben, Kohlsorten und Tomaten, neben dem regelmäßigen Bedarf an Lauch, Zwiebeln, Suppenkräutern, Sellerie und Schnittampfer zu erzielen.

2. Als Vorfrucht eignen sich: Spinat, schnellwachsene Frühformen von Radies, Erbsen, Möhren, Rüben, Kohlrabi, Kartoffeln und die Puffbohne.

3. Die Nachfrucht bilden: Wirsing, Rot-, Weiß-, Rosen-, Blumen-, Kraus- und Winterkohl, Kohlrabi, Kohlrübe, Teltower und Herbststrüben, Frühformen von Mohrrüben, Erbsen und Buschbohnen, Sellerie, Spinat, Salat, Endivien und Kapuzinchen.

4. Als Zwischenpflanzen (die das Unkraut verdrängen helfen) empfehlen sich: Spinat oder Möhren zwischen Erbsen, flachwurzelnde Radies zwischen Rettich; — Sellerie, Kohlrabi oder Kopfsalat zwischen Blumen- und Rosenkohl; — Reihen-spinat oder Kohl, besonders Blumenkohl zwischen Gurken. So oft ein Salat- oder Krautkopf das Beet verläßt, hat eine geeignete Pflanze an seine Stelle zu treten. Was man zur Hand haben kann, zeigt folgende Uebersicht:

5. Die zweite Bestellung erfolgt schon im Juni, nachdem wir Radies, Rettich, Spinat und Salat (schon im Mai), Kohlrabi, Möhren, Erbsen, Kartoffeln und Puffbohnen geerntet haben, und zwar:

- durch Aussaat von Buschbohnen und Erbsen in Zeit von 3 zu 3 Wochen. Salat in Zeit von 2 zu 2 Wochen, von Endivien, Petersilie, Mohrrüben, Kohlrabi u. Blätterkohl (Ende Juni),
- durch Pflanzung: Wirsing, Weiß-, Rot-, Rosenkohl, Kohlrüben, Mohrrüben, Salat, Lauch und Sellerie.

Im Juli:

- durch Aussaat: frühe Erbsen u. frühe Buschbohnen den ganzen Juli hindurch, zu Anfang auch Spätformen, Kohlrabi, Grünkohl (zu Anfang), Salat, Endivien, Radies und Rettich;
- durch Pflanzung bis Mitte Juli: Rosenkohl, Wirsing und Sellerie, zu Ende Juli: Endivien (ohne frischen Stallung), Perlzwiebeln.

Im August:

- durch Aussaat: Teltower und Herbst. (Stoppel-) Rüben, Kerbelrüben, Spinat, Radies, Salat für den Verbrauch im Spätherbst,
- durch Pflanzung: Endivien, Salat, Kohlrabi, Grünkohl und Perlzwiebeln.

Selbst frühe Buschbohnen (zartschotige Bred-) können noch in den ersten Tagen des August gepflanzt werden; mißlingt es, dann ist als Grün-Dung doch nichts verloren.

Gegen Kohlraben bestreue man frühmorgens wöchentlich zweimal den Kohl mit Thomasmehl; ist gleichzeitig Düngung.

Im September: durch Ausaat: Radies, Raps, Spinat, vom 20. ab bis 15. Oktober: Spinat für Winter und Frühjahr (10. März) bis Ende September. Sommer-Mettich Ende April und Ende Mai, Winter-Mettich Mitte Juni und Ende Juli, Spinat vom 10. März bis Oktober, Kohlrabi vom 10. März bis in den Juli hinein gesät werden.

Wer vom Oktober ab die Beete nicht tief umgräbt und düngt, verfehlt sich an jeder Gartenkultur.

P o s e n, den 2. Februar 1915.

Schulrat Brandenburger.

Landwirtschaft.

Unsere Landwirtschaft und Viehzucht im Kriege.

Die Höchstpreise für Kartoffel haben wenig Wirkung auf die wirklichen Preise gehabt, die heute meist 6 Mark übersteigen und den Höhepunkt noch nicht erreicht haben dürften. War der Preis von 3 Mark nun zu gering, so ist der letztere zu hoch und sollte hier einmal genauer zugehoben werden. Es wäre sonst angebracht, die großen noch vorhandenen Vorräte zu beschlagnahmen, dem Bauer einen anständigen Preis dafür zu zahlen und sie dann zu gleichfalls anständigen Preisen den Verbrauchern zugänglich zu machen.

Preise für Frühkartoffel. Wie mitgeteilt wird, sind die Preise für Frühkartoffeln auf 10 Mark pro Zentner festgesetzt worden.

Schweinefleisch. Wenn unsere Informationen richtig sind, so werden wir in kurzer Zeit auch mit einer Aufnahme der Fleischvorräte zu rechnen haben. Zu einer Beschlagnahme der eingedeckten Vorräte dürfte es jedoch so bald nicht kommen, da noch eine Masse Fleisch im Lande ist. So sind nach den Angaben des Landwirtschaftsministers in Preußen in den Monaten Dezember und Januar, den Hauptmonaten des Schweinefleischens, zirka 4—5 Millionen Schweine geschlachtet worden und sei heute in Preußen noch ein Bestand von 13 Millionen vorhanden. Dabei muß noch berücksichtigt werden, daß die 4 bis 5 Millionen nicht etwa schon aufgefressen sind, sondern daß ein sehr großer Teil des Fleisches als Dauerware, als Salz- und Rauchware noch lange Zeit der Ernährung dienen kann und soll. Auch die riesigen Mengen Dauerware, die von Seiten der Städte und Gemeinden aufgestapelt wurde, wird in dieser Summe einbezogen sein.

Fütterung der Ackerpferde. Zu der schweren Bestellungsarbeit des Frühlings müssen die Ackerpferde gut genährt sein, wenn keine schweren Störungen eintreten sollen. Kann daher für diese Zeit ein höherer Satz an Futter nicht gewährt werden, so muß für ein gleichwertiges Ersatzfutter Sorge getragen werden, damit die Bestellung und damit die Ernte nicht in Frage gestellt wird.

Spanndienst der Kühe. Bei der diesjährigen Frühjahrsbestellung wird vielfach auch das Kind als Zugtier herangezogen werden. Dieses kann auch ohne Schaden geschehen, wenn es nur richtig angefaßt wird. Sind mehrere Besitzer in einem Dorfe, so müssen diese sich zusammen tun und für einige Wochen einen Mann nehmen, der den Dienst mit Kindern versteht, und die Tiere gut anlernen kann. Sind die Tiere einmal angelernt, so arbeiten sie willig und gut. Für die schweren Tiefpflüge des Ackerbodens sind sie allerdings nicht zu verwenden.

Künstlicher Dünger. Die Preissteigerungen der künstlichen Düngemittel beruhen vielfach nur auf Wacke. So teilten die führenden Ammoniakfirmen mit, daß sie das schwefelsaure Ammoniak zu Preisen abgeben hätten, daß Preissteigerungen der Händler durch nichts gerechtfertigt seien.

Milchwirtschaft.

Butterbereitung. Die Frage der Butterbereitung ist während des Krieges viel besprochen worden und wurde dafür und dagegen geschrieben. Und doch liegt die Sache so fürchterlich einfach, daß man oft denkt, es würde nur geschrieben, um etwas zu schreiben. Wo genügend Milch vorhanden ist, da mache man Butter und Käse, so viel wie nur eben möglich, wo die Milch mangelt, macht man wenig oder gar keine Butter und Käse, denn hier

lohnt sich der direkte Verkauf der Vollmilch besser. Jeder Landwirt, muß eben berechnen, wie er am besten auf seine Kosten kommt und die Leute reden und schreiben lassen. Butter und Käse sind keine Luxuswaren, sondern hochwertige Nahrungsmittel, deren Produktion nach Kräften zu unterstützen ist.

Die Milchversorgung für das kommende Frühjahr dürfte als vollständig gesichert gelten. Die Vorräte an Ger und Rüben genügen, um die Kühe bis zum Weidegange durchzufüttern, und wenn erst der Weidegang kommt, dann ist keine Not mehr, besonders da die Staatsforsten und auch die meisten Privatforsten geöffnet sind. Es ist dieses von Wichtigkeit für die Kinderernährung. Falls die Milchpreise noch um einige Pfennige teurer werden, was kaum zu umgehen ist, so müssen die Gemeinden für Zuschüsse sorgen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Königliche Magdalena. Zum nahenden Frühjahr sei noch einmal auf diese Sorte hingewiesen, welche als die Beste aller Frühorten gelten dürfte. Sie ist starkwüchsig, läßt sich aber nach jeder Form ziehen und ist auch nicht empfindlich gegen den Schneid. Die Trauben sind dünnhäutig u. sehr süß. Sie werden bis zwei Pfund schwer. Lockerer, gutgedüngter Boden ist dazu allerdings notwendig. Um gute Stöcke zu beziehen, wende man sich an einen vertrauenswerten Gärtner, der sie bestellen wird. Die meisten Gärtner führen heute keine Reben mehr, weil das Reblausgesetz scharfe Beschränkungen auferlegt.

Kohlensäure des Weines. Bei der Gärung des Weines entsteht ziemlich viel Kohlensäure, die aber zum allergrößten Teil entweicht und schon manches Unglück herbeigeführt hat. Ein kleiner Teil aber bleibt im Weine gelöst, und ist es sehr wichtig, diese dem Weine zu erhalten. Kohlensäure macht den Wein frisch u. spritzig. Alte Weine enthalten fast keine Kohlensäure, und darum schmecken sie, wenn nicht besonders edler Art, auch manchmal schal und schlaff.

Korke kann man luftdicht machen, wenn man sie 5—10 Minuten in flüssiges Paraffin legt. Damit sie ganz unter bleiben, legt man ein Sieb darüber. Das Luftdichtmachen der Korke ist zu empfehlen.

Forst und Jagd.

Aufforsten. Die beste Pflanzzeit für die meisten Forstpflanzen ist das Frühjahr. Zuerst pflanzt man auf trockenen leichten Böden, damit man die Winterfeuchtigkeit noch ausnützen kann. Von den verschiedenen Arten der Forstpflanzen pflanzt man zuerst die Lärche. Sie beginnt in den ersten Frühlingstagen zu treiben, wächst aber schlecht an, wenn die Nadeln sichtbar werden. In feuchteren Lagen u. bei sehr bindigen Böden pflanzt man später Leichte, doch muß bei den letzten der Abtrocknungszustand besonders beobachtet werden.

Verstümmeln der Hundeohren. Wie alles Unedelmische, so soll auch das Verstümmeln der Hunde durch Beschneiden der Ohren und Abhacken der Schwänze fortfallen. Ein Tier ist schön, wie die Natur es schuf, durch das Verschneiden werden nur häßliche Zierbilder geschaffen, die sich einem verbildeten Geschmack anpassen.

Obst- und Gartenbau.

Die Schalotte (*Allium ascalonicum*) ist eine kleine, längliche, rötliche Zwiebel von gelindem und angenehmen Geschmack, welche nicht stark ins Kraut treibt. Bei der Anpflanzung legt man im Herbst oder Frühjahr Zwiebeln in ein etwas sandiges, nicht frisch gedüngtes Erdreich, welches viel Sonne hat. Ende Juli kann man eine reiche Ernte halten, denn sie vermehren sich sehr stark. Die kleinsten werden als Sämlinge genommen und die größten verbraucht.

Der Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*) wächst in der Schweiz und einigen anderen Gegenden von Europa wild. Die runden, hohlen, zugespitzten Blätter bleiben Sommer und Winter grün, und wenn man sie abschneidet, kommen sie immer wieder mit neuer Kraft hervor, daher der Name Schnittlauch. Das Gewächs dauert vier bis fünf Jahre an einer Stelle. Wenn man es alsdann her-

ausnimmt, die Wurzeln zerteilt und sie an einen andern Ort hinsetzt, so verjüngt es sich und steht wieder so lange. Dieses Zerteilen der Wurzeln ist auch die beste Art der Fortpflanzung, denn die durch den Samen ist langweilig. Die feingekleinerten Blätter werden häufig mit in Eierkuchen, Würste, Suppen, zum Salat usw. genommen. Will man sie recht gut haben, so muß das Gewächs alle zwei Jahre auf die vorbesagte Weise umgepflanzt werden.

Die Artischocke (*Cynara*) ist in Europa ziemlich verbreitet. Die glatte Artischocke wird bei uns am meisten gebaut. Sie treibt aus der Wurzel sehr breite, weißlichgrüne Blätter. Aus der Mitte wächst sodann ein hoher Stengel, aus welchem dann mehrere Nebstengel hervorschießen, deren jeder an der Spitze einen Kopf mit grünen, stacheligen Schalen ansetzt, worauf sich später Blüten und Samen zeigen. Man schneidet aber die Köpfe ab, noch ehe die Blüten sich entwickeln, und richtet sie teils frisch, teils werden sie auch für den Winter eingemacht. Der eigentliche essbare Teil ist der dicke, fleischige Blumenboden. Die Cardonenartischocke wird gezogen wegen der fleischigen Ribben der Blätter und der zarten Stengel, welche man auf folgende Weise bleicht: Man umwindet die Pflanzen mit Strohseilen, doch ganz locker, daß die Blätter nur etwa an den Hauptstengel anschließen. Hernach häufelt man so viel Erde an jede Pflanze als man kann, und bedeckt sie ringsherum mit Pferdemist, so daß nur die obersten Spitzen der Blätter etwas hervorsteigen, und das Ganze einem Misthaufen ähnlich sieht. Unter dieser Bedeckung werden die Rippen der Blätter in drei bis vier Wochen weiß und zart und können alsdann gegessen werden. Dieses Verfahren kann man auch bei den Blättern der glatten Artischocke anwenden. — Die Vermehrung der Artischocken geschieht entweder durch Samen oder durch Nebstschößlinge aus der Wurzel. Der Same wird im Frühjahr in fette, mürbe und etwas feuchte Erde gesät. Von den aufgeschossenen Pflanzen versetzt man nur die, welche Blätter ohne Stacheln haben, die anderen wirft man weg. Leichter und sicherer ist jedoch die Fortpflanzung durch Nebstschößlinge. Sie werden sehr fleißig begossen, von Unkraut rein gehalten und den Sommer über einigemal behackt. Gegen den Winter schneidet man die Pflanze 3—5 Zentimeter über der Erde ganz weg, bedeckt sie mit Erde und belegt diese mit Pferdemist. Im Frühjahr, wenn keine Nachfröste mehr zu befürchten sind, entblößt man sie wieder. Die Nebstschößlinge müssen im Sommer wohl 3mal abgenommen werden, sonst entkräftet sich der alte Stod. Sie sind vier bis sechs Jahre lang fruchtbar, alsdann aber rotet man sie aus und setzt junge Pflanzen. Gegen die Mäuse, welche diesen Pflanzen sehr nachstellen, verwahrt man sie dadurch, daß man ringsherum Mohrrüben sät. — Es gibt auch noch andere Gewächse, deren Blumenprossen, Stengel und Keime auf ähnliche Art zubereitet und gegessen werden können, z. B. die Hopfenflette (*Artemisia lappa*), die Eberwurzel (*Carlina acaulis*) usw.; man pflanzt sie aber in unseren Gegenden eben nicht ausdrücklich in der Absicht an.

5. Anbau von Frühgemüsen.

Nach statistischen Feststellungen wurde in den letzten Friedensjahren in Deutschland rund gegen 300 000 Hektar Gemüseland festgestellt, das für rund 200 Millionen Mark Gemüse erbrachte. Trotzdem war Deutschland noch auf eine sehr starke Einfuhr an Gemüse aller Art aus dem Auslande (beispielsweise aus Holland für rund 3,5 Millionen M) angewiesen. Die seitherigen Klagen unserer Gärtner über die starke Einfuhr der Frühgemüse und die Forderung nach einem Schutzzoll, hat sich jetzt durch die Kriegslage vollständig geändert, denn das Ausland wird in diesem Frühjahr seine gärtnerischen Erzeugnisse — Italien vielleicht ausgenommen — nicht mehr nach Deutschland senden. Franz. Kopfsalat und Malta-Kartoffeln werden auf dem deutschen Speisegabel in diesem Frühjahr nicht verzeichnet stehen. Unsere deutschen Gärtner haben jetzt Gelegenheit zu beweisen, daß sie imstande sind, die ausbleibenden durch solche, die auf deutschem Boden gewachsen sind, zu ersetzen. Gaben unsere Gärtner schon in Friedenszeiten sich bemüht uns mit Frühgemüse zu versorgen, so werden sie jetzt in

dieser ersten Gegenwart im Interesse der Volksernährung wie des eigenen Vorteils, sich einem verstärkten Gemüse-Anbau widmen. Das Blumen-geschäft unserer Kunstgärtner dürfte viel zu wünschen übrig lassen, deshalb sollten auch sie, wenigstens für dieses Jahr sich dem Anbau von Salat und Früh-gemüsen hingeben, um die entstehenden Lücken auszufüllen. In ihren Treibhäusern und Mist-beeten findet sich sicher noch Raum genug um Sa-lat, Kohlgewächse, Erbsen, Karotten, Gurken usw. anzupflanzen, teils fertig zum Verkauf, teils zum Auspflanzen ins freie Land. Besonders begehrt werden in diesem Frühjahr die Kohlkarten-, Toma-ten-, Sellerie-, Lauch- u. a. Seelinge sein, für die vielen Leute, die sich nun dem Kleingartenbau widmen. Trotz des vermehrten Anbaues von Ge-müsen im Inlande, ist die Einfuhr nicht zurückge-gangen, sondern hat sich im Gegenteil noch ge-steigert; letzteres ist erklärlich aus dem Zuwachs der Bevölkerung Deutschlands um jährlich etwa 800 000 Menschen, aus der immermehr Allgemein-gut werdenden Erkenntnis der gesundheitsfördernden Wirkung des Genusses von Gemüse, der steten Ausdehnung der Anforderungen für Verpflegung des Land- und Seeheeres und die sich mehr ent-faltenden Dauerwarenindustrie, sowie infolge Ab-wanderung der Bevölkerung in große Städte, wo dem Einzelnen Gelegenheit genommen ist, sich selbst Gemüse zu ziehen. Um aber in gegenwärtiger Zeit die Bevölkerung vor der englischen Aus-hungerung zu schützen, haben die Eigentümer von Waldblocken, Kriech- (Neb-) und Brachlandereien, sogar Turnvereine ihre Turnplätze, der Allgemeinheit, meist kostenlos, zum Anbau von Kartoffeln und aller Arten von Gemüse zur Verfügung ge-stellt. Bei genügender theoretischer und prak-tischer Befähigung kann der Einzelne hier recht-schöne Erfolge erzielen, wenn auch nicht für feine-res Gemüse und Frühgemüse, so doch für Spätge-müse und weniger anspruchsvolle Arten und Sor-ten. Dieser in Frage kommende Gemüsebau bietet zahlreichen Familien, besonders in Arbeiter-kreisen, nicht nur billige Nahrung, sondern auch gesunde Beschäftigung. Mit der Aussaat von spät-keimenden Samen, wie Karotten (Nöhren über-haupt), Zwiebeln, Petersilie, selbst mit dem Samen der verschiedenen Kohlkarten, um haltbare Ausseh-pflanzen zu erhalten, Salat usw. kann jetzt schon auf gut vorbereitete Freilandbeete begonnen wer-den. Bei sich einstellenden Frostmächten bedeckt man die Saatbeete mit Reisig, entferne aber dasselbe wieder bei den folgenden sonnigen Tagen. Wer Frühgemüse haben will muß sich dieser Mühe unterziehen. Das diesmal gut überwinterte Kohl-gemüse reinige man sorgfältig von allen faulen Blättern; es wird sich in diesem Falle noch auf Wochen und Monate halten.

Gemeinnütziges.

Alte Strohhüte zu verwenden. Von alten Strohhüten kann man sich nette Staubtuch-förbchen für Schlafzimmer, Küche und Korridor usw. herstellen. Zu diesem Zweck trennt man die Krempe von dem Kopf, vergrößert wenn nötig den-selben dadurch, daß man einige Strohstreifen an-seht, fügt nun die abgetrennte Krempe so zusam-men, daß sie die Rückenwand des Körbchens bildet, näht dieselbe dann links an den Kopf, welchen man vorher mit einem Seidenband eingefast hat. Nun wird das Staubföhrchen mit Bierstichen aus Woll-resten benäht, wobei man möglichst die Nähte zu-verdecken sucht, verzieht es oben mit einer Schleife zum Anhängen und man wird über den Erfolg be-friedigt sein.

Statt des gewöhnlichen Glaserfitts aus Leinölfirnis und Kreide wird ein guter Kitt aus folgendem Material hergestellt: 7 Teile Leinöl werden 2 Stunden mit 4 Teilen Umbra gefocht (Nacht geben aufs Uebergehen des Oel), dann setzt man ein zehntel Teil geschmolzenes Wachs zu und rührt 5/2 Teile gemahlene Kreide und 11 Teile Bleiweiß bei.

Für die Küche.

Milch als Fleischersatz. Der Nahrungs-wert der Milch und der Milchprodukte wird gar nicht nach Gebühr geschätzt. Der moderne Mensch meint nur im Fleisch Kraft und Stärke zu finden und denkt nicht dabei, daß erstens im Fleisch die

Nahrungsmittel, die Nährstoffe sehr teuer bezahlt, sondern daß durch zu vielen Fleischgenuß und den damit verbundenen Alkoholgenuß so viele Krank-heiten und Leiden entstehen. In der Milch sind die Nährstoffe viel, viel billiger. So zum Beispiel ent-halten drei Liter Magermilch, die etwa 20 Pfg. kosten, ebensoviel Nährwert wie ein Pfund gutes Fleisch zu 1 Mark. Der billigste Käse, der Quark, ist an Nährwert dem teuersten Fleisch gleichwert. Wenn also in der Kriegszeit das Stück Fleisch et-was kleiner ausfallen sollte, so kann man dieses durch billige Ersatzmittel, durch Milch und Milch-produkte wieder ausgleichen. Dabei ist eine solche Ernährung viel gesünder.

Kakao milch. Leute, die einen Widerwillen gegen Milch haben, genießen sie meist bald mit Vor-liebe, wenn sie eine Idee Kakao zusehen. Eine solche Milch ist sehr nahrhaft und zuträglich.

Milchsuppe mit Klütern. 1 Liter Milch wird mit 15 bis 20 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale und ganzem Zimmt langsam zum Kochen gebracht. Inzwischen hat man 50 Gramm Mehl mit zwei ganzen Eiern, 10 Gramm Zucker, sowie einer Prise Salz tüchtig verknetet und wir-belt diese Masse leicht aus der Hand in die kochende Milch, worauf man nochmals kurz aufkochen läßt.

Omelette. 4-5 Eier werden geteilt, das Eigelb mit 4-5 Löffeln Milch und etwas Salz gut geklopft. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird leicht darunter gemischt und sogleich alles in die Omelettenpfanne geschüttet, in welche man etwas Butter gegeben. Die Omelette wird schnell schön gelb gebacken auf einer Seite; das Eiweiß kommt gleichsam auf die Oberfläche und soll etwas fest sein, nicht mehr ganz flüssig. Dann überschlägt man die Omelette halb, daß sie wie ein Krapfen ist, richtet sie recht sorgfältig an.

Gesundheitspflege.

Eine zeitweise Reinigung des Ohres ist höchst lobenswert, allein die Art und Weise der Reinigung oft unzweckmäßig und schäd-lich. Durch tägliche Befreiung des Gehörganges vom Ohrenschmalz arbeitet man der Natur zu-wider, da das Ohrenschmalz den Zweck hat, den Gehörgang gegen die schädlichen Einwirkungen von außen zu schützen. Es genügt, wenn man den Ge-hörgang alle 2-3 Wochen reinigt, vollkommen. Dem Gebrauch von Ohrlöffeln zu diesem Zweck ist zu widerraten, weil durch denselben die Ober-haut im Ohr vielfach verletzt wird und dadurch Ge-schwüre entstehen. Zweckmäßiger ist das vielge-brauchte Ohrenschwämmchen, aber trotzdem ist es im großen und ganzen doch nicht zu empfehlen. Das einfachste und empfehlenswerteste Instrument zum Ohreinigen verfertigt man sich in der Weise, daß man ein Stäbchen zwei, dreimal so groß und dick wie ein Bindeholz oben mit einem Einschnitt verzieht und dann ein Stückchen chirurgischen Ver-bandwatte darum wickelt, indem man das Stäb-chen immer nach ein und derselben Seite dreht.

Haushirtschaft.

Das Heraufwürgen von Schleim morgens nach dem Aufstehen, das bei so vielen, namentlich männlichen Personen sich findet, rührt vornehmlich von chronischem Magen- und Magenkatarrh her und ist sehr häufig Folge fortge-setzten reichlichen Bier- und Tabakgenusses. Da-raus ergibt sich als erste Forderung eine erhöhte Mäßigkeit bezüglich dieser Genußmittel. Außer-dem empfiehlt sich als Mittel gegen den Magen-katarrh und die damit verbundenen Erscheinungen eine fortgesetzte Kur von Karlsbadesalz, von wel-chem jeden Morgen nüchtern ein Kaffeelöffel voll in einem Viertelliter Wasser zu nehmen ist.

Das Waschen von Saarbürsten. Zum Waschen der Saarbürsten bediene man sich niemals der Seife; man nehme vielmehr etwas Soda, löse sie in warmem Wasser auf, sodas das Wasser nur gerade die Borsten bedeckt. So werden diese bald weiß und rein sein. Dann läßt man die Bürste an freier Luft und mit aufwärts gekehrten Borsten trocknen.

Wäsche und andere Kleidungs-stücke mit bunter Leinenstickerei zu waschen. Man kocht 1/2 Pfund Seifenwurzeln in 15 Liter Regenwasser zieht die gewonnene Lauge durch ein Tuch und wäscht den betreffenden Gegen-

stand darin zweimal durch. Nachdem man den-selben in lauwarmem Wasser gespült hat, wird er wagerecht ausgespannt, und ehe er völlig trocken ist, zwischen leinene Tücher gerollt. Zuletzt plättet man die Stickerei auf der linken Seite. Bunte Seidenstickerei auf Leinwand kann man auf gleiche Weise waschen und plätten.

Kurzer Getreide-Bochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirt-schaftsrats vom 16. bis 22. März 1915.

Die Maßnahmen, die die Sicherstellung unserer Brotversorgung bezwecken, sind abgeschlossen, und man hat jetzt die Gewißheit, daß wir nicht nur ge-nug Getreide haben, um bis zur nächsten Ernte auszukommen, sondern darüber hinaus noch für alle Zufälligkeiten über eine ansehnliche Reserve verfügen. Die Landwirtschaft hat dabei große Opfer bringen müssen, und es ist nicht ihre Schuld, daß die Brotpreise nicht so niedrig sind, wie sie nach den Getreidepreisen sein müßten, da den Preis-treibern im Mehlhandel nicht rechtzeitig entgegengetreten wurde; auch ist nichts geschehen, um die Landwirtschaft bei der Be-schaffung von Futtermitteln vor Ausbeutung zu schützen. Erst jetzt, nachdem die Preise durch die Spekulation eine fast unerschwingliche Höhe er-reicht haben, wird dem dringenden Wunsche nach Beschlagnahme endlich Folge gegeben werden. Eine darauf bezügliche Verordnung des Bundesrats ist nach Mitteilungen, die in der Budgetkommission des Reichstages gemacht wurden, in den nächsten Tagen zu erwarten. Wie verlautet, dürfte die Regelung des Verkehrs mit Kraftfuttermitteln fol-gen, daß die Besitzer verpflichtet werden, ihre Vor-räte bis zu einem gewissen Zeitpunkt der Bezugs-vereinigung deutscher Landwirte käuflich zu über-lassen. Von dieser Stelle aus wird dann die Ver-teilung der Futtermittel nach einem bestimmten Plane vorgenommen werden. Die Verordnung wird sich nur auf die im Inlande befindlichen Vorräte erstrecken. Für nach dem Inkrafttreten der Ver-ordnung eingeführte Futtermittel bleibt der freie Verkehr bestehen. Es soll dem Handel dadurch die Möglichkeit gegeben werden, weitere Waren heran-zuziehen. Die Befürchtung, daß die geplante Maß-nahme nachteilig auf die künftige Versorgung des Futtermittelmarktes wirken dürfte, erscheint sonach in keiner Weise gerechtfertigt. Was das Geschäft in der Berichtswoche anlangt, so machte sich im Hinblick auf die bevorstehende Beschlagnahme all-gemein eine gewisse Zurückhaltung bemerkbar, und diesem Umstande war es zuzuschreiben, daß die Preise nicht weiter anzogen, zum Teil sogar eine leichte Abschwächung erfuhren. Das gilt besonders für ausländische Kleie, von der zuletzt etwas mehr Angebot herauskam. Die Händler haben in der letzten Zeit alle möglichen Anstrengungen gemacht, um die vor dem Erlaß des österreichischen Ausfuhr-verbots eingeladene Ware noch über die Grenze zu bekommen. Angesichts der angekündigten Maß-nahmen zeigte sich in der Berichtswoche das Bestre-ben, die Ware abzustufen, so daß die Preise auf et-wa 38 bis 39 Mark zurückgegangen sind. In ver-schiedenen Fällen war sogar noch etwas billiger an-zukommen. Auch die Forderungen für Futterkuchen haben in der letzten Woche eine Ermäßigung er-fahren. Dagegen ist die Tendenz für ausländisches Futtergetreide durchaus fest geblieben. Für Gerste hat Rumänien ein Ausfuhrverbot erlassen, und da andererseits die Bezugsvereinigung mit der Ver-teilung der beschlagnahmten Vorräte noch nicht be-gonnen hat, so bestand für nach dem 12. März ein-getroffene Ware gute Kauflust und man bewilligte ab Dresden Preise von 570 bis 580 Mark. Was Mais anbelangt, so erhebt Rumänien neuerdings einen Ausfuhrzoll von 500 Frs. pro Waggon. Ab-gesehen davon, daß diese Abgabe in Gold geleistet werden muß, erschweren die Qualitäten in em-pfindlicher Weise das Geschäft. Ein großer Teil der Ware trifft nämlich in sehr mangelhafter Be-schaffenheit ein, und da es an Lagerräumen fehlt, um eine Bearbeitung zu ermöglichen, so sind die Händler oft zu schnellem Verkauf gezwungen. Während guter alter Mais ab Dresden mit 580 Mark und darüber und im Berliner Lokohandel mit 610 bis 615 Mark bezahlt wurde, mußten ab-fallende Qualitäten mit 540 bis 550 Mark verkauft werden.