

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden weite Verbreitung.
Druck und Verlag des
Simburger Vereinsdruckerei, A. G. m. B.



Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“



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

Nr. 3.

Limburg a. d. Lahn, 1. April.

1915.

Arbeitskalender für den Monat April.

Ein geradezu schrecklicher Winter liegt hinter uns. Regen, Schnee, Frost, aufstauen, zufrieren und wieder Schnee und Regen: brrr! Man glaubte schon, das viele Schießen im Westen brächte den endlosen Schneeregen, aber diese Ursache ist nicht stichhaltig. Die Tiefdruckgebiete, die uns die nasse Witterung bringen, bilden sich doch etwas weiter.

Aber wie es auch sei, die Frühlingsbestellung ist mächtig behindert worden. Die vor Winter gepflügte haben, können sich jetzt freuen, daß sie viel Arbeit erspart haben, im übrigen aber heißt es, jede gute Stunde benutzen, damit die Frühlingssaaten, die Sommerfrüchte in die Erde kommen. Gerste, Sommergetreide, Hafer, Hülsenfrüchte, alles muß in die Erde, und alles, was im März liegen blieb, muß nun nachgeholt werden. Geht es, die Saat noch zeitig in die Erde zu bringen, so ist der Schaden nicht groß, aber jeder weitere Tag bringt Schaden. Mit Gespannen und Geschirr muß sich ausgeholfen werden, und wo in einer Wirtschaft Leute mangeln, da sollten die Nachbarn nach Kräften aushelfen. Sollen sie ändern, so helfen sie sich selbst, helfen dem Vaterlande und helfen den Krieg gewinnen, denn von unserer künftigen Ernte ist unser aller Ernährung und damit der Ausgang des Krieges mit abhängig. Als Kopfdünger gebrauche man in diesem Jahre den Norgo- oder Kalksalpeter, der jetzt von großer Bedeutung ist und den Chilisalpeter noch an guter Wirkung übertrifft. Dieser Dünger bringt auch Saaten, die durch Auswinterung gelitten haben, schnell wieder hoch.

Im Gemüsegarten drängt gleichfalls die Arbeit sehr, denn auch hier muß alles nachgeholt werden, was im März durch die ungünstige, kalte Witterung veräußert werden mußte. So ist es nun die höchste Zeit zum Aussäen von Salat, Möhren, Zwiebel, Mangold, Spinat, Rübsteiel, Borree, frühe rote Beete, Radise und wie die verschiedenen Gemüse einer Gegend heißen mögen. Allerdings muß trotzdem ein genügendes Austrocknen des Bodens vorangegangen sein, denn sonst gibt es beim Graben und Bearbeiten Schollen, die keine guten Pflanzen aufkommen lassen. Man pflanze außer Salat jetzt schon frühen Weizkohl, Rotkohl, Blumenkohl, Frühwirsing- und Kohlrabi. Kommende Kälte darf man nicht scheuen, denn manchmal kommt sie nicht und dann ist man weit vor. Kommt sie aber, so sind höchstens für einige Wochen Samen oder Pflanzen kaputt. Erbsen werden wieder angeät. Zuckermais, Bohnen, Gurken und Kürbisse fürs Freie pflanzt man jetzt in Töpfe u. stellt sie an guten Tagen nach draußen. Gurken und Kürbisse haben in diesem Jahre wenig Bedeutung für die Ernährung, der Zuckermais ist für unsere Gegenden nur Spei-

lerei. Der Samen für Stangenbohnen wird bereit gemacht. Gute Einmachbohnen zum Massen-anbau sind Phänomen und rheinische Speckbohne. Gut bewährte sich bei mir die fadenlose Bohne „Meisterstück“ von Liebau u. Comp. in Erfurt.

Im Obstgarten, wo auch die Arbeiten zurückgeblieben, kann man, falls gute Edelreiser vorhanden, noch Rindensprossen ausführen. Blühende Spaliere müssen Frostschutz haben. Pfirsichbäume dürfen während der Blüte nicht gestört, auch nicht beschnitten werden. Die ausbleibenden Baumschädlinge müssen in diesem Jahre ein für allemal gründlich bekämpft werden, damit sie im weiteren keine Arbeit verursachen. Ich spritze die meinen im letzten Jahre Anfangs April einmal tüchtig mit 5 Prozentigem Schacht-Obstbaumkarbolineum aus und hatte keine nennenswerte Last mehr damit.

Unsere Viehzucht hat durch den Krieg einen schweren Schlag bekommen, und es heißt nun alle Hebel in Bewegung setzen, um dauernde Schäden zu vermeiden.

Am Pferdestalle sei man sehr vorsichtig, wenn es heißt, Deutepferde oder austrangierte Soldatenpferde einzustellen oder auch Einquartierung aufzunehmen. Dieselben sind manchmal mit ansteckenden Krankheiten behaftet, die einen ganzen Bestand verderben können. Niemals dürfen solche Pferde direkt mit Buchtieren, wertvollen Hengsten und tragenden Stuten zusammengebracht werden. Das Decken bei Hengsten, die da 100—120 Mark Deckgeld fordern, ist nur dann zu empfehlen, wenn auch die Stute eine erstklassige Rassenstute ist. Im andern Falle lasse man für 20 Mark bei einem guten Landhengst decken und steckt die hundert Mark als ersten sichern Gewinn ein.

Im Rindviehstall sieht es noch am besten aus, da der Landwirt seine Kühe am längsten festhält und auch für diese am besten vorsorgen konnte. Während sein Hof beschlagnahmt wurde, konnte er seine Stokosnuß- und Palmkernfuchen usw. behalten, und wer hier zur Zeit einkaufte, kann heute ruhig dem Frühling und Sommer entgegensehen. Was unsere Viehzüchter heute aber mit Recht erregt, ist die Tatsache, daß sie selbst ihre Sachen billig abgeben mußten, während der Handel nun seine Riesenprozente daran verdient. Wird beim Landwirt beschlagnahmt, so muß auch beim Händler beschlagnahmt werden. Es müssen ihm Preise vorgeschrieben werden, die ihm seine Existenz sichern, aber reich braucht er nicht zu werden. Wenn heute in der Stadt die Kartoffeln zu 8 Mark pro Zentner verkauft werden, die man den Bauern für 3—3,50 Mark abnahm, so ist das ein Unrecht am Bauern und am Käufer.

Im Schweinestall fand am 15. März eine Zwischenzählung statt, die zeigte, wie sehr der Schweinebestand geschwunden ist. Bauern, die sonst 6—8 Schweine hielten, mästen jetzt 1—2 Stück

zum eigenen Gebrauch. Die Ferkel sind billig, ziehen aber langsam an, weil keine Nachzucht vorhanden. Die Ferkel werden abgewöhnt und ver-schnitten. Den Ferkel gewähre man tüchtig Bewegung im Freien und frühmöglichst Weide. Jeder aber, der ein Schwein durchhalten kann, tue es; er nützt dadurch sich selbst und der Allgemeinheit.

Im Geflügelstall ist jetzt große Ernte. Eier in Hülle und Fülle. Diese dürfen in diesem Jahre absolut nicht verschleudert werden, sondern durch Raif, Wasserglas usw. haltbar gemacht werden. Junggeflügel ziehe man nur recht viel. Im Sommer bringt man es schon durch und im Herbst kann man es abschachten.

Am Bienenstande wird im April Hauptrevision vorgenommen. Die Völker müssen nach Möglichkeit gekräftigt werden, damit sie stark in die Haupttracht kommen. Die Bienen müssen in diesem Jahre noch vermehrt werden, damit wir viel Honig für Kranke und Genesende haben.

Beim Gartendoktor.

(Monat April.)

Von M. Danflier.

„Herr Gartendoktor, da muß der Hindenburg einmal hineinfahren,“ ächzt der Rentner Didenbacher, pflanzt mir eine mächtige, verdächtig riechende Diste vor die Nase und setzt sich in einen stöhnend aufstreichenden Sessel. „Na, Herr Didenbacher, Sie haben doch keine Rassen in der Diste,“ sagt der Gartendoktor und kneift eine aufsteigende Gede vorsichtig zu. „Rein, das nicht. Aber ein Zeichen Ihrer Falschheit habe ich darin. Ich kündige Ihnen die Freundschaft, ich kenne Sie nicht mehr — ich habe Sie überhaupt noch nie gesehen.“ Der Gartendoktor hat ein paar „alte Korn“ eingeschenkt. „Ich kann mich auch nicht erinnern, Sie schon einmal gesehen zu haben. Aber profit.“ Der Dide stürzt das Schnäpsschen auf einen Zug herunter. „Herr Doktor, bestechen lasse ich mich nicht! Ich betrachte den Korn als nicht getrunken. Herr Doktor, haben Sie im Februar einen Vortrag gehalten?“ „Zawohl, Herr.“ „Haben Sie nicht empfohlen, recht früh Kartoffeln zu ziehen?“ „Zawohl, Herr.“ „So, da habe ich Sie. Ich bin im Vortrag gewesen, glaube Ihnen, am ersten März pflanze ich meine schön vorgetriebenen Kartoffeln, und als ich heute nachsehe — was meinen Sie?“ „Na, nun sind sie erfroren! Zawohl.“ „Zawohl, erfroren, total verfault, futschkato, perduiti, pritschopratscho! Und da sind Sie schuld! Verhaftet müssen Sie werden. Ihre Kartoffeln müssen beschlagnahmt werden.“ Der Gartendoktor legt den Finger sinnend an seine Nase. „Aber Herr D., sollte ich denn nicht gesagt haben, man solle die gekimten Kartoffeln nicht vor halben April pflan-

gen." Herr Dickenbacher hat den zweiten Schnaps verschwinden lassen. „Zawohl, gesagt haben Sie es, weil Sie immer der erste sein wollen, aber ich komme Ihnen doch vor, und wenn ich im Januar pflanzen muß. An dem bißchen Samen liegt nur das.“ (Hier stürzt er das dritte Schnapschen hinab.) „Und wenn Sie noch einmal A zu mir sagen, Herr, meine Beine sind mein Eigentum!“ „Aber,“ unterbricht der Gartendoktor, „ich habe Sie A. genannt, weil ich Sie nicht kenne! Herr,“ schreit der Kleine, „Sie kennen mich nicht. Sie haben wohl zu viel Feuerwasser,“ — hier verschwindet der vierte Schnaps — „und jetzt gehe ich nach Haus und pflanze 2 Zentner Kartoffeln in Töpfe — ach was — 2 Zentner in Töpfe — ach was, Kisten, ich kann mein Geld ausgeben, wie ich es will, aber was ich noch sagen wollte, hier sind hundert Mark, dafür kaufen Sie Obst und Eingemachtes für die Verwundeten im Lazarett und sagen, das schickt Ihnen ein alter kreuzverdrehter, hirnverbrannter — bitte keinen Widerspruch — das muß ich am besten wissen.“

Und fort ist der komische Kauz mit dem poltern den Munde und dem guten deutschen Herzen.

„Was bringen Sie denn, Herr Gutsvorwalter?“ „Nichts Gutes. Sehen Sie einmal, beim Graben im Garten kommt dieses Gezücht heraus.“ „Ah, lauter Tausendfüßler. Das ist allerdings fatal. Am besten vertreiben Sie das Viehzeug, wenn Sie tüchtig frischen Aesfalk untergraben lassen. Dann pflanzen Sie auf den befallenen Beeten weder Stangen- noch Strauchbohnen, sondern Pastinaken oder Kohlfloren. Geben Sie statt des Stalldüngers eine Düngung von Kainit und schwefelsaurem Ammoniak, beides Salze, die den Schädlingen sehr unangenehm sind.“ „Danke, Herr Gartendoktor. Empfehle mich.“

Eine junge Frau tritt ins Zimmer. „Guten Tag, Herr Gartendoktor.“ „Tag, Frau Baumeister. Wie gehts?“ „Ach, wie soll es einer armen Frau gehen, deren Mann im Kriege ist. Aber sehen Sie, da ist ein Gartenarbeiter in meinem Garten, der sollte die Stauden schneiden. Da schneidet er mir nun eine Hortensie bis beinahe zum Boden fort! Ich habe gesagt, er solle aufhören, ich wollte Sie einmal rufen.“ „Das haben Sie gut gemacht, Frau Baumeister, lassen Sie den Kerl graben, aber er soll keine Staude anrühren. Ich komme später selbst herüber und schneide Ihnen das Zeug zurecht. Wenn Sie den Kerl schneiden lassen, so schneide ich Ihnen sämtliche Blütenknospen herunter und Sie bekämen gar keine Blüten. Also ich komme.“ „Aber Sie sind zu freundlich, Herr Doktor.“ „Ach was, im Kriege muß ein jeder nach Kräften helfen. Ade, Frau Baumeister.“

Ein Bube von 8 Jahren! Der Hans. „Herr Gartendoktor, meine Mutter sagt, sie könne so schlecht Zwiebel ziehen. Was soll sie machen.“ „Sage ihr, sie soll ein Kilogramm Schalotten pflanzen, dann bekommt Ihr mehr Zwiebeln, als Ihr essen könnt! Gruß! Gruß!“

„Herr Gartendoktor,“ ruft ein alter Marktgärtner, „in meinem Treibkasten ist der reinste Segentanz im Gange. Fange ich an zu gießen, dann fängt es an zu springen. Suppdiwuppdi. Als ob in Kriegszeit noch Lust zum Tanzen da wäre,“ meint der Alte entrüstet. „Hier haben Sie eine Portion der Hüpfertlinge. Kennen Ihr das Zeug, Herr Doktor?“ „Zawohl, Ristmann, das sind Springschwänze, die sich sowohl in Mistbeeten als auch auf Blumentöpfen entwickeln. Erwachsenen Pflanzen schaden sie kaum, wohl aber den Sämlingen. Mischen Sie dem Gießwasser etwas Tabaksaft bei, dann verschwinden die Vießer.“ „Danke schön! Adjuis Sühr.“

Der Gartendoktor will eben die Sitzung aufheben, da trippelt noch ein zierliches Figürchen heran. „Ah, Fräulein Röschen. Wollen Sie mir die schöne Winteraster da zum Geschenk bringen?“ „Ach nein, Herr Gartendoktor,“ flagt die Kleine, „da sehen Sie doch einmal die häßlichen Blattläuse an den jungen Trieben!“ „Ja, Fräulein, das kommt bei Winterastern leicht vor. Kaufen Sie sich beim Gärtner, oder halt, ich gebe Ihnen etwas mit. Sehen Sie, das ist Floravit. Mischen Sie fünf Teile Floravit auf 100 Teile Wasser und spritzen damit, dann ist alles gut. Ach was, kostet für kleine Fräuleins gar nichts. Gruß an Papa.“

Die neue Ernte.

Die vorhandenen Vorräte an Brotgetreide reichen bekanntlich, wenn mit der bisherigen Verteilung fortgefahren wird, bis zum 15. August zur Ernährung des gesamten Volkes aus, wobei noch eine Reserve von 20 Prozent zurückgestellt ist. In den „Münchener Neuesten Nachrichten“ untersucht nun Dr. Georg Heim die Frage, zu welchem Termin wir auf die neue Ernte rechnen können, und er kommt zu dem Ergebnis, daß, vom 20. März ab gerechnet, bei einem normalen Erntejahr und günstigem Erntewetter in 100 Tagen das erste Mehl aus Körnern der Ernte 1915 in Brot verbacken werden kann. Das wäre also am 28. Juni. Der Verfasser begründet diese Annahme in folgender Weise:

Die Reifezeit für die Körnerfrüchte umfaßt bei der Ausdehnung der klimatischen Verschiedenheit Deutschlands eine weite Spärne von Anfang Juni bis Ende September. Die milden, warmen Sandtälern des Mains, die Vorderpfalz, die fruchtbaren Böden des Rottales sind selbstverständlich zeitlich den höher und rauher gelegenen Böden der Mittelgebirgslage weit voraus. Die ersten Körner werden wir schon Ende Mai in der wärmeren gemäßigten Zone, und zwar auf fremdem Boden, ernten. Unsere Truppen haben nicht nur gekämpft, sondern sie haben auch die Fluren bestellt. Viel tausend Hektar Land bis auf fünf bis sechs Kilometer an die Positionen der deutschen Fronten heran hat der Dampfpflug die Erde durchfurcht, und nach Mitteilungen, die ich erhalten habe, sind die Pflanzarbeiten bereits beendet. Schon Mitte

Juni beginnt bei uns in Bayern, obwohl wir zu den höher gelegenen Teilen Deutschlands gehören, in normalen Jahren die Ernte. Eine Umfrage, die ich in verschiedenen Gegenden bei seit langen Jahren ansässigen tüchtigen Oekonomen veranstaltet haben, ergibt beispielsweise, daß in Unterfranken Wintergerste schon in der ersten und zweiten Juniwoche geschnitten wurde, im Donautal in der Regensburgburger Gegend Mitte Juni, Sommergerste u. Winterroggen in der ersten und zweiten Juliwoche, einheimischer Winterweizen (Brauweizen) Ende Juli, englische Weizen Sorten in der ersten und zweiten Augustwoche, Sommerweizen acht Tage später wie Brauweizen, Sommerroggen zwischen Winterweizen und Sommerweizen.

Von diesen Voraussetzungen ausgehend regt Heim an, daß sofort mit einer Organisation zur Verwendung der neuen Ernte begonnen wird. Es müßten Erhebungen über die Erntezeit veranstaltet werden, um alle Bemerkungen festzustellen, die erfahrungsgemäß mit der Ernte zuerst beginnen und dem deutschen Volke neue Nahrungsmittel zur Verfügung stellen können. Heim schreibt dann weiter:

„In dem Organisationsplan ist selbstverständlich vorzusehen, daß jedem Besitzer voraus und rechtzeitig mitgeteilt wird, wo er seine Getreidemengen anzufahren hat, damit sich die Ansammlung auf dem kürzesten Wege vollzieht und auf dem raschesten Wege die angesammelten Quantitäten bestimmten, vorher zu bezeichnenden Mühlen zugefahren werden. Die Mühlen müssen die angesammelten Quantitäten sofort vermahlen, und jede Mühle muß ein Verzeichnis von Adressen haben, an die das Mehl sofort zu versenden ist. Schon beginnend mit der ersten Juniwoche, muß diese Ansammlung von Getreide und die Verteilung des Mehles planmäßig erfolgen. Nichts darf dem Zufall, nichts der Willkür überlassen bleiben. Selbstverständlich muß auch die neue Körnerernte von erster Stunde an dem freien Markte entzogen werden; die Bestimmungen über Beschlagnahme und Enteignung müssen weiter wirken.“

Mit Recht meint Heim, daß bei solcher Vorsicht und Umsicht die Hoffnung unserer Feinde auf die Aushungerung des deutschen Volkes dauernd zu nichte werden muß.

Landwirtschaft.

Kartoffelvorräte. Das rasche Steigen der Kartoffelpreise könnte zu dem Gedanken führen, daß die Kartoffeln bereits knapp würden. Dieses ist nicht der Fall. Die Kartoffeln sind in solchen Mengen vorhanden, daß eine Knappheit kaum eintreten dürfte, wenn nur etwas hausgehalten wird.

Es ist daher auch wohl eine Aufnahme, aber keine Beschlagnahme der Kartoffeln vorgesehen. Im Osten sind große Kartoffelvorräte eingemietet, die bisher wegen der Frostgefahr nicht bewegt werden konnten, dagegen ist der Oberrhein für den Kartoffelfuhrverkehr zeitweise gesperrt.

Kopfdüngung der Saaten. Im letzten Herbst sind die Saaten betreffs der Düngung vielfach stiefmütterlich behandelt worden. Dieses muß im Frühjahr nach Möglichkeit nachgeholt werden, und dieses geschieht am besten durch eine Kopfdüngung. Zur Kopfdüngung eignet sich das schwefelsaure Ammoniak in hervorragender Weise, weil es stark antreibt, ohne auf Lagerfrucht hinzuwirken. Die Vorbereitung einer guten Ernte gehört zu unserem allerersten weiteren Kriegsvorbereitungen, da eine Mißernte uns schwerer treffen würde wie eine verlorene Schlacht und uns um die Früchte unserer herrlichen Siege bringen würde.

Kleefelder. Die Kleefelder haben den Winter gut überstanden und dürften bereits früh zur Ernährung der Viehbestände herangezogen werden können. Die meisten Kleearten sind vor oder bei Beginn der Blüte am besten, d. h. am reichsten an Nährstoffen; sie verlieren in der Vollblüte resp. bis zum Beginn der Samenbildung 20—40 Prozent. Bei Seradella und schwedischem Klee sind die Verluste nicht so groß. Von sehr großer Bedeutung ist auch die Behandlung des Futters vor der Fütterung. Zunächst soll kein nasses oder betautes Futter gegeben werden. Muß es in nassem Zustande geschnitten werden, so trockne man es womöglich und bringe man es auf Lattenroste zum Abtrocknen. Ist auch das nicht möglich, so wird auch hier eine Zugabe von geschnittenem Stroh oder Heu gute Dienste leisten. Besonders hüte man sich, den geschnittenen und nach Hause gebrachten Klee bis zum nächsten Morgen oder gar bis zu den folgenden Tagen liegen zu lassen. Derselbe welkt schnell und erhöht sich in sich selbst, und in solchem Zustande verfüttert, ist es für das Vieh ein höchst gefährliches Futter. Es verursacht vor allem die sehr bössartigen Windkoliken, die schon den Verlust manch guten Tieres nach sich ziehen. Der Klee soll bis zur Verfütterung außerhalb des Stalles in einer luftigen Scheune oder Remise oder auf dem Rasen ausgebreitet werden, da er im Stalle allerlei Gerüche annimmt, so daß Pferde und Kühe den Klee dann nur mit Widerwillen oder auch gar nicht annehmen. Ganz besonders hüte man sich bei der Grünfütterung vor Ueberfütterung. Man gebe nicht größere Mengen auf einmal, sondern füttere lieber öfter. Auf Ueberfütterung ist besonders auch die Bläh- und Trommelsucht zurückzuführen. Gegen sie kann man aber schon vorarbeiten, indem man Kümmel in die Klee stopfel einfügt, da durch diesen die sich bildenden Gase auf natürlichem Wege abgeleitet werden. Viele Landwirte gehen überhaupt mehr und mehr dazu über, statt des reinen Klees ein Gemisch von Klee und Gräsern einzufüttern. Die Klee-fütterung wird dadurch gefahrloser und der Ertrag sicherer. Will der Klee mal ein Jahr nicht gedeihen, so stehen die Gräser zumeist um so üppiger und der Schaden ist also nicht so groß. Eines schadet sich allerdings nicht für alle. Dieses gibt sowohl für die Einsaat als auch für das eben empfohlene Schneiden. Sind nämlich Giftpflanzen in größerer Menge vorhanden, so schneide man lieber nicht, denn im geschnittenen Zustande werden viele Giftpflanzen gefressen, die im ganzen Zustande auf die Seite geschoben werden.

Milchwirtschaft.

Molkereiverwalter. Junge Leute, die Freude an der Molkerei haben, finden nach guter Ausbildung ganz hübsche Stellen. Man macht zuerst in einer gut geleiteten Molkerei eine mehrjährige Lehrzeit durch und erwirbt sich während derselben die erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten, um eine Stelle als Molkereigehilfe annehmen zu können. Nach mehrjähriger Tätigkeit als Gehilfe teils in Molkereien mit beschränktem Betrieb, in denen nur Butter, teils in solchen mit Vollbetrieb, in denen auch Käse fabriziert wird, macht man einen halbjährigen Kursus in einer gut geleiteten Molkereischule durch, um sich in theoretischer Hinsicht zu vervollkommen. Hiernach bemüht man sich am besten um eine Obermeisterstelle in einer größeren städtischen Molkerei oder

als Buchhalter in einer solchen Molkerei, ehe man sich um eine Stelle als Molkereiverwalter umsieht. Die Lehrzeit sollte mindestens 2 Jahre betragen, und wenn sie vor erreichtem 18. Lebensjahr beginnt, sollte sie mindestens bis zum 20. Lebensjahre dauern, damit man als Gehilfe die erforderlichen Fachkenntnisse besitzt und auch der Körper sich genügend entwickelt hat.

Warmes Futter und warme Tränke erhöhen die Milchergiebigkeit, doch soll die Wärme nicht über die Blutwärme hinausgehen. Falls dieses nämlich andauernd geschieht, werden die Tiere zu weich und verlieren an Buchtwert. Wird morgens und abends warm resp. lau getränkt, so gebe man mittags eine kühle Tränke. Eiskaltes Wasser ist direkt schädlich für das Tier und die Milchabsonderung. Daß ein warmer Stall (15 bis 20 Grad) die Milchergiebigkeit günstig beeinflusst, dürfte allgemein bekannt sein, ein kalter Stall wirkt ungünstig ein.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Weinstöcke an Mauern und Hauswänden. Es ist schon oft darauf hingewiesen worden, daß Millionen von Quadratmetern Hauswand durch gute Weinstöcke ausgenutzt werden können. Man sieht das auch mehr und mehr ein, aber doch glauben viele auf die Bepflanzung verzichten zu müssen, weil der Weinstock zu viel durch Krankheiten litt und die Trauben doch nicht reif würden. Diese Einwände sind leicht widerlegt, denn wenn die Reben vorschriftsmäßig gespritzt und mit Schwefel bestäubt werden, wird der Stock nicht krank und wenn eine Frühform angepflanzt wird, dann werden die Trauben auch reif. Man lasse sich also nicht zurückhalten, Sorge aber, daß man von einem bekannten Gärtner gut bedient wird. Hat die Gegend eine gute, frühreifende Traubensorte, so nehme man diese.

Mäufelgeschmack der Weine. Kräftige Beerenweine nehmen manchmal unter dem Einflusse niedriger Temperatur einen häßlichen, etwas mäufelartigen Geschmack an, der ihren Wert ganz bedeutend herabsetzt. Diese Weine können zwar noch verbessert werden, werden aber wohl niemals mehr ganz tadellos. Man versucht sie zu bessern, indem man die Pfropfen etwas löst, die Weine gut durchschüttelt und nun die Flasche 1—2 Minuten aufstehen läßt. Ich glaube aber auch, daß die Blütezeit der Beerenweine vorüber ist. Unsere Beerenfrüchte, wie Johannis-, Stachel-, Waldbeeren usw. werden viel besser ausgenutzt, wenn man sie einkocht und sie alkoholfrei genießt. Gesünder ist das ganz sicher, und ein Traubenwein ist doch immer besser.

Forstwirtschaft und Jagd.

Anpflanzungen in Sandböden. Der größte Feind des Sandbodens resp. der Kulturen in Sandböden ist die Trockenheit. Nun weiß man ja, daß ein gelodeter Boden im allgemeinen schneller austrocknet als ein festliegender, aber bei Sandboden ist das Gegenteil der Fall. Sandboden soll daher beim Pflanzen möglichst wenig gelodert werden. Auch die Pflanzlöcher sollen nicht weiter als gerade nötig sein.

Stodroden. Das Stodroden ist eine schwere aber notwendige Arbeit. Man benutzt dabei mit gutem Erfolge den sogenannten Waldteufel, welcher eine sehr große Kraft entwickelt und die Arbeit sehr erleichtert.

Wunden bei Hunden heilen leicht, wenn die Tiere sie nur ordentlich lecken können, wo durch sie reingehalten werden und auch die Heilung beschleunigt wird. Kann der Hund die Wunde mit der Zunge nicht erreichen, so muß dieselbe mit Karbolwasser ausgewaschen, und wenn möglich, leicht verbunden werden.

Junge Hunde, die um sich schnappen und sich selbst beißen, lasse man in Rappen unentwickelte Stöcke beißen, die mit Schnaps oder Wenzig getränkt sind, dann gewöhnen sie es sich schon ab.

Obst- und Gartenbau.

Bäume von Moos zu reinigen. Nicht nur Moose und Flechten, mit welchen ältere Bäume allgemein befallen sind, sondern auch Lorven und Eier von Insekten können in wirksamer Weise durch Anwendung einer gesättigten Auflösung von schwarzer Seife und Kochsalz in Wasser beseitigt

werden. Erst soll man die Stämme und starken Äste mittelst eines Scharreißens, wozu man eine alte Sichel oder ein ähnliches Werkzeug benutzen kann, von der alten, abgestorbenen Rinde und den darauf angesiedelten Parasiten reinigen; sodann trägt man die angegebene Seifenlösung mit einem großen Pinsel auf, wobei man die Flüssigkeit hauptsächlich in die Risse der Rinde zu bringen sucht. Dieses Verfahren ist um vieles wirksamer als der Anstrich mit Kalk und beeinträchtigt das Aussehen der Bäume nicht, wie dieser.

Der **Walnußbaum** ist immer ein Stieffind der deutschen Obstzüchter gewesen, aber in den letzten Jahrzehnten sind seine Bestände ganz besonders gelichtet worden. Und doch ist der Walnußbaum von großer Wichtigkeit, und zwar nicht allein wegen seiner Früchte, sondern besonders des Dells wegen. Alt und jung ist ein Freund von den Nüssen und hauptsächlich sind sie sehr beliebt bei den Kindern während der Weihnachtszeit. Das Nußbaumholz ist sehr wertvoll, besonders zur Herstellung feiner Möbel und Gewerkschäfte. Es findet der Nußbaum viel Verwendung in Alleen und an Landstraßen, weil er sehr viel Schatten wirft, während der Sommerzeit; ferner ist auch unter seinem dichten Laub stets eine erfrischende Luft, und Insekten sind unter dem Nußbaum nur wenige vorhanden. Es ist daher dem Landmann sehr anzuraten, den geringen Bestand an Nußbäumen zu vermehren und wieder neue anzupflanzen. Die Fortpflanzung der Nußbäume geschieht durch Samen; sie brauchen also nicht veredelt zu werden. Die Früchte werden im Herbst ausgelesen. Da sie aber dann meist den Tieren zum Opfer fallen, ist es ratsam, die gut gereinigten und getrockneten Nüsse in einen Behälter zu legen; letzterer muß mit Sand oder sandiger Erde gefüllt sein, und der Boden des Behälters muß durchlöchert sein. Dann wird er im Garten eingegraben und bleibt dort bis zum Frühling, wo die Nüsse zu keimen anfangen; die keimenden Nüsse werden alsdann angepflanzt. Der Nußbaum liebt eine sonnige Lage und einen ziemlich trockenen Boden. Wo der Boden zu feucht ist, ist er ziemlich unfruchtbar. Der Nußbaum treibt tiefgehende Wurzeln und ist sehr widerstandsfähig gegen heftige Stürme. Er wächst sehr schnell und wird bis 25 Meter hoch. Das Holz wird sehr gut bezahlt.

Kohlrabien sind gegen Frost empfindlich, sie gehen auf kaltem Boden leicht in Samen, daher ist eine geschützte Lage Bedingung für ihr Gedeihen. Gute Freilandsorten sind die Dreibrunnen und die Wiener, für später die blauen Riesen. Von Rotkraut sind das Utrechtter sowie Holländische bekannt und gut. Die Frührettiche säe man gleich, die anderen Sorten je nach Belieben den ganzen Sommer hindurch. Mai-Delikatess ist für's Frühjahr, der weiße Münchener Bier-, sowie Stuttgarter weiße Riesen sind gute Sommerrettiche, für Herbst ist der lange, violette vom Cornay zu empfehlen. Rote Rüben können von April an ausgelegt werden; die glattrunden Sorten sind heute die beliebtesten. Mitte April sind die ersten Buschbohnen zu legen; gute Sorten sind Kaiser Wilhelm und Unerföhrliche, grüne Wachs, Datteln und Negerwachs. Die Stangenbohnenorten dürfen nicht vor 10. Mai gelegt werden; zum Einmachen ist die Riesen-Schlachtschwert immer noch eine beliebte Sorte, auch Korbfüller ist sehr gut. Die beste Stangenbohne, die ich kenne, ist Phänomen und Rhein. Spedbohne.

Vieh- und Geflügelzucht.

Durchhalten im Viehstalle. Nachdem man kurze Zeit nach der Abchlachtung des Viehes geschrien, kommt man heute langsam wieder zur Vernunft. Es ist nicht gut mit Schlagworten zu arbeiten, wie z. B. „Wir wollen uns nicht vom Vieh aufessen lassen, sondern lieber das Vieh essen“, denn solche Schlagworte gehen fast stets zu weit. Gewiß wird die Schweinemast eingeschränkt werden müssen, weil es an Mehl fehlt, aber wenn wir alle Hilfsmittel gebrauchen und zu Rate ziehen, so können doch viele Schweine gemästet werden, ohne daß Menschennahrung verschleudert wird. Also nur ruhig Blut!

Belgische Weiden. Der belgische Viehstand ist zum größten Teile dem Schlachtmesser zum Opfer gefallen und die großen belgischen Weidegründe, die Tausenden von Rindern lange Zeit Nahrung geben können, diese Weiden, die vier

Wochen eher betrieben werden können als die Weiden des westlichen Deutschlands, sollten nun der deutschen Landwirtschaft dienstbar gemacht werden, indem das Weidevieh dorthin zur Weide gebracht wird. Dadurch kommen diese Gebiete um so besser mit ihrem Heu aus oder können noch Heuvorräte abgeben. Weiden, die nicht abgeweidet werden können, sollen wenigstens Heu liefern.

Schweine weiden anzulegen dürfte in diesem Jahre besonders rentabel sein. Nach der Trockenfutterperiode des Winters sehnt sich wohl jedes Haustier nach frischem Futter, wie man schon an der Gier, womit es das erste Grünfutter verzehrt, sehen kann. Am wenigsten und meist erst spät im Jahre wird den Schweinen diese Wohltat zu teil, obgleich dieselbe besonders in der heißen Jahreszeit vom günstigsten Einfluß auf das Gesamtfinden der Tiere ist. Gras-, Kohl- und Kunkelrübenblätter, in Samen schießende Pflanzen und Salate aller Art sind zu diesem Zwecke zu verwenden. Wenn möglich lege man sich aber nicht weit vom Hause entfernt, eine nicht zu kleine Weide an. Ein Viertel Morgen kräftiger Akeaufwuchs genügt als Weide für fünf bis sechs Stück Vieh vollständig. Die jungen Mastschweine werden morgens auf diese Weide gelassen, sobald der Tau etwas getrocknet ist, und bleiben drei bis vier Stunden darauf. Dann werden sie in den Stall zurückgetrieben, wo nun ein Futter von Molken, Mehl und Kartoffeln in den Trögen bereit steht. Nach einer mehrstündigen Ruhepause werden die Tiere dann wieder auf die Weide getrieben, wo sie nun bis zur Nacht bleiben, worauf sie bei der Heimkehr im Stalle wieder eine Fütterung wie mittags erhalten. Durch einen solchen Weidegang bleiben die Tiere viel gesünder, als wenn sie immer in der dumpfen Stallluft sich aufhalten, und das Fleisch wird fester und besser. Die Ansicht als ob durch den Weidegang die Mastperiode nicht unerheblich verlängert würde, ist irrtümlich. Sobald die Tiere sich an die Weide gewöhnt haben, sind sie dort nicht unruhiger als im Stalle. Würden sie allerdings so herumtollen wie die Tiere, die immer im Stalle sitzen und nur in langen Abständen einmal herauskommen, so wäre die Freiheit nicht zu empfehlen. Mäßiges Wühlen schadet auch nichts, da dadurch viel Ungeziefer vertilgt wird, im Uebertreibungsfall hilft der Hasenring. Sind die Tiere an einen regelmäßigen Weidegang gewöhnt und gut lenkbar, so kann man sie auch auf abgeerntete Kartoffel-, Rüben- und Möhrenfelder treiben, wo sie noch reichlich Nahrung finden, oder in den Wald, wo sie Eichen- und Buchenkerne suchen können. Also vergeht auch unsern schmachhaften Schinkenlieferanten bei der Grünfütterung nicht!

Safermangel u. Pferdekranheiten. Der Leipziger Tierärztl.-Verein, Johannisgasse 14, schreibt uns: „Der durch den Safermangel nötig gewordene Futterwechsel führt nicht selten bei den Pferden zu ernststen Verdauungsstörungen, die, wenn nicht rechtzeitig Gegenmaßnahmen getroffen werden, eine rasche Kräfteabnahme verursachen können. — Es wird deshalb allen Pferdebesitzern dringend empfohlen, in derartigen Fällen nicht eine abwartende Haltung einzunehmen, sondern möglichst sofort einen Tierarzt zu Rate zu ziehen. — Auf diese Weise kann man großen Nachteilen vorbeugen, was sowohl im Interesse der Tierhalter und der Tiere, als auch im Interesse der Volkswirtschaft liegt, für die eine Erhaltung unseres Pferdebestandes äußerst wichtig ist.“

Vienenzucht.

Vienenfütterung im Frühjahr. Das letzte Jahr war ein gutes Vienenjahr. Der Krieg machte das Wandern unmöglich und erschwerte es doch ganz gewaltig. Die Züchter wurden einberufen, ehe die Herbstarbeiten am Vienenstock vollendet waren, und gar manches Volk ist eingewintert worden, ohne genügend mit Sonig versehen zu sein, und wird daher im Frühjahr einer Rottfütterung bedürfen. Durch den milden Winter ist auch viel verzehrt worden. Nach dem ersten Reinigungsflug müssen daher die Stöcke untersucht und, wenn nötig, gefüttert werden. Da vor dauernd flugbarem Wetter außer Sonig kein flüssiges Futter gegeben werden soll, so hängt man eine Zuckertüte aus.

Unterſtützung der Bienenzucht. Die Bienenzucht liefert uns im Honig eines der köſtlichſten Naturprodukte. Es iſt daher zu beklagen, daß die Bienenzucht in vielen Gegenden mehr und mehr zurückgeht. Und wenn einmal die alten Bienenbäuer nicht mehr ſind, die heute die Sache noch aufrecht erhalten, dann wird es noch ſchneller bergab gehen, denn an jungem Nachwuchs fehlt es am meiſten. Woher kommt das? Es kommt daher, weil trotz aller Anſtrengungen die Erträge von Jahr zu Jahr zurückgehen und oft jahrelang kaum die direkten Koſten decken. Die Urfachen liegen in der Verſchlechterung der Bienenweide. Durch die neuere intensive Bearbeitung des Aders wird derſelbe mehr und mehr unfruchtbar. Damit verſchwinden tauſende und Millionen von Pflanzen auf einer Flur, die ſonſt Honig lieferten. Im Walde wird jedes Heideſtückchen aufgeforſtet, die Weidhölzer verſchwinden, und abermals ſind Millionen von Blüten verloren. Soll der Bienenzucht geholfen werden, ſo muß hierfür Erſatz geſchaffen werden. Alle Abhänge, die ſich nicht zum Anbau von Nutzpflanzen eignen, müſſen mit Bienenpflanzen beſetzt werden durch Maſſenanpflanzung von Veerenſträuchern wird gleichfalls ein kleiner Erſatz geſchaffen. Die Zucht des Rapses ſollte nach Kräften gefördert werden.

Fiſchzucht.

Moderne Fiſchteichanlagen werden heute über dem Boden angelegt und mit Dämmen umſchloſſen. Dadurch wird zuerſt ein guter Boden gewonnen, denn Aderboden iſt der beſte Teichboden. Teiche, die in dieſer Weiſe angelegt ſind, laſſen nicht nur beſte Bodenbearbeitung zu, ſondern erzeugen auch viel natürliche Nahrung. Es hängt das mit der Beſchaffenheit des Aderbodens zuſammen, der in ſeiner humoſen Zuſammensetzung viel mehr Nahrung erzeugt als ſteriler Lehm- oder Sandboden der Unterſchichten.

Fiſchotter, deren Räubereien in großen Naturfiſchwäſſern nicht wahrgenommen werden, können an Aufzucht- oder „Maſſenteichen“ recht unangenehm werden. Man ſchießt ſie in mond hellen Nächten auf dem Anſtand oder fängt ſie in Zellerſen. Gelingt der Fang oder der Abſchuß, ſo bezahlt ſich wenigſtens ein Teil des Schadens durch ihren wertvollen Pelz, der gerade gegenwärtig ſehr geſucht iſt. Um den Räuber zu vertreiben, bringt man auch wohl ein kleines Waſſerrad am Ausfluſſe des Teiches an, welches einen Hammer in Bewegung ſetzt, der auf eine Blechplatte fällt. Um den Teich gezogene Drähte, die mit der Blechplatte in Verbindung ſtehen, leiten das Geräuſch um den ganzen Teich und verſcheuchen den Räuber.

Küche.

Vorſchläge zu ſchmackhafter Verwendung von Reſten.
M. von Langen.

Die Kunſt, ſparſam zu wiſſen, beſteht darin, alles das, was gekauft wird, bis auf den letzten Reſt im Haushalt zu verbrauchen.

Bis auf den letzten Reſt? Reſte aufbrauchen? Ja, meine ſacht etwa, ſie aufzuwärmen; denn das iſt zumeiſt ein ſehr trauriger Notbehelf, mit einigen Ausnahmegerichten, die ſogar aufgewärmt beſſer ſchmecken. Aber aus Reſten läßt ſich am folgenden Tage eine ganz neue vollſtändige Schüſſel herſtellen, ſo daß eigentlich, ehe das nächste Mittaggeſſen beſtimmt wird, erſt am beſten die vorhandenen Reſte feſtgeſtellt werden, damit nicht etwa, als „gedrängte Wochenüberſicht“ Friſkabeln allzu oft nötig werden.

Nicht nur Fleiſchreſte; jeder, auch der kleinſte Reſt iſt verwertbar für neue, ſchmackhafte Schüſſeln, die den ganz friſch zubereiteten in keiner Weiſe nachſtehen. Die allerkleinſten Reſte verwendet man natürlich zu Suppen, das ſind all diejenigen, die Suppenbeſtandteile enthalten, wie Mehl, Butter, Bratenſauce, Pilzſauce. Dazu kommen Gemüſereſte, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Spargel, Wirsing, Schoten, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, gequetschte Salzkartoffeln an Stelle von Suppengrün in Betracht. Rezept: Salzwasser oder Gemüſewasser wird zum Kochen gebracht. Alles, was an kleinen Reſten vorhanden iſt, tut man dahinein und läßt die Suppe eine Zeitlang aufkochen. Nun ſchmeckt man ſie ab, wozu man: Fleiſchextrakt, Maggie's Bouillontwürfel, Bratenſauce verwenden kann. Um

ſie ſämig zu machen, verwendet man: Perlgräuben, Gries, oder man reibt von Kartoffeln während des Kochens hinein.

Sollte einmal bei dieſem „Reſte verbrauchen müſſen“ der Fall eintreten, daß eine Suppe nicht gleich gelingt, tut man ein ganz kleines Stückchen Zwiebel oder eine Tomate hinein, und das Uebel iſt beſeitigt. Manchmal fehlt es aber auch nur an Waſſer, wenn die Suppe zu kräftig ſchmeckt. Suppe, etwa Kartoffelſuppe, die etwas „kräftig“ ſchmeckt, wird mit 1 Eidotter abgerührt, ſonſt mit etwas kochendem Waſſer, vorſichtig, oder etwas Zucker milder abgeſtimmt. Schmeckt eine Suppe etwas ſüßlich, wird das mit getrockneten Sellerie-Blättchen oder Steinpilzen oder etwas Pfeffer gehoben.

Reſte von Erbſenpurée ergeben, mit Reis gekocht, eine vorzügliche Suppe, in die man am beſten Reſte von Pellkartoffeln, in Scheiben geſchnitten — hineiſchneidet.

Reſte von Peterſilienkartoffeln mit Milch gekocht — geben mit Salzwaſſer aufgekocht eine vorzügliche Suppe, der nur etwas neue Peterſilie hinzugefügt werden dürfte. Das Waſſer, darin Schwarzwurzeln abgekocht ſind, ergibt mit etwas Fleiſchextrakt, oder Bouillontwürfeln, etwas Butter eine gute Suppe, die mit Fadennudeln oder Kartoffelſcheiben vervollſtändigt werden kann. Maſſaroni-Waſſer mit dicken Graupen gekocht ſchmeckt als Suppe, mit ein wenig Butter dazu, ausgezeichnet.

Reſte von Waſſerreis werden mit heißem Waſſer zu einer dicken Suppe aufgekocht, darin läßt man Kofinen oder Korintthen quellen. Mit Ruder u. křiſtalliſierter Zitronenſäure ſchmeckt ſich die Suppe ab.

Die Verwendung von Gemüſereſten.

Hat man einen Reſt Karotten, läßt ſich davon am nächsten Tage ein außerordentlich gutes Gericht herſtellen. Entſprechend viel, daß es reicht, weiße Bohnen werden 3—4 Stunden in kaltem Waſſer eingeſeigt. Mit kaltem Waſſer (ohne Salz wie alle Hülsenfrüchte) zum Kochen gebracht; dann tut man nochmals Waſſer daran, damit die Schale weicher wird und läßt die Bohnen 3 bis 4 Stunden kochen. Iſt die Schale dann noch nicht ganz weich, tut man während des Kochens eine Meſſerſpitze Natron hinein, was den Geſchmack nicht beeinträchtigt; gleich ſind ſie weich. Zu dieſen Bohnen ſchüttet man den zu verwendenden Reſt Mohrrüben u. macht das Gericht mit Mehl in Butter zerlaſſen ſämig. Das Gericht mag auch durch Hinzutun von Salzkartoffeln an Stelle von Fleiſch etwa, um zu ſparen, entſprechend verlängert werden. Reſte davon ergeben eine gute Suppe. Sie werden mit einem in Waſſer gelöſten Bouillontwürfel aufgekocht. Die Karotten dürfen natürlich keine Peterſilien enthalten. Iſt dieſes doch der Fall, wiſſt man dieſelbe erſt mit kochendem Waſſer ganz fort.

Hat man einen Reſt von Blumenkohl, läßt ſich dieſer mit Karotten, Schoten oder getrockneten grünen Erbsen, Spargeln, Kartoffeln für „Leipzig's Allerlei“ verwenden. Die holländiſche Sauce wird mit Salzwaſſer abgesehen und iſt, da ſie aus Mehl, Butter, Ei beſteht, an Supper gut verwendbar; denn am nächsten Tage iſt die Zitronenſäure oder Eſſig gänzlich verfloren.

Hat man einen Reſt von Schneidbohnen, der aufgekocht gut ſchmeckt, kann man denſelben mit weißen Bohnen, die mit Hammelfleiſch zuſammengekocht wurden, als Kranz um die Schüſſel herum, oder in deren Mitte aufgehäuft, anrichten. Reſte davon geben mit Waſſer und Bouillontwürfel eine gute Suppe, darin die grünen Bohnen zerkleinert ſind.

Reſte von Maronengemüſe: Bodvflanmen werden zu Komvott gekocht, die Maronen hineingeſchüttet, mit Kartoffelmehl ſämig gemacht und mit Zucker, křiſtalliſierter Zitronenſäure, Salz nach Geſchmack, fein abgeſchmeckt; ſehr wenig Butter kann hinzu getan werden, iſt aber nicht abſolut nötig.

Reſte von Äpfeln und Kartoffeln (Kimmel und Erde) oder von Kartoffel-purée. Dahinein tut man einen Löſſel Mehl, den man mit der Maſſe zu einem ſehr lockern Kloß durchrührt. In einer Pfanne läßt man Schmalz zergehen und ſticht mit dem Löſſel kleine Teile ab, die man in der Pfanne ſtich formt. In die Mitte jedes ſolchen Klößchens tut man ein Stück ſäuerlichen Apfels und bäckt die Klößchen auf

beiden Seiten ſchön braun. Das iſt, mit Zucker beſtreut, eine ausgezeichnet ſüße Speiſe.

Reſte von Reiskrei. Dahinein tut man 1 Ei und etwas Mehl. Zuſammengerührt wird die Maſſe in einer Eierkuchenpfanne in Butter gebacken, indem Apfelſtücke (Äpfel) rund herum und in der Mitte als Kranz eingedrückt werden. Der Kuchen wird auf beiden Seiten ſchön braun gebacken und als vorzügliche ſüße Speiſe ſerviert.

Reſte von Pellkartoffeln werden gerieben und entweder zu Kartoffelklößen verwendet, oder man reibt zu der geriebenen Maſſe Kartoffeln die gleiche Maſſe rohe Kartoffeln hinzu und bäckt unter Hinzufügung eines ganzen Eies, etwas Salz und kochend Waſſer Kartoffelpuffer davon, die man überhaupt auf Grund ihrer großen Beliebtheit recht oft auf den Tiſch bringen ſollte.

Marktbericht über Kartoffeln,

von Wilhelm Schifftan, Breslau V, Kartoffelgroßhandlung.

Vom 21. März bis 28. März 1915.

Die vergangene Woche brachte ein ſtärkeres Angebot bei zurückgehenden Preiſen. Dieſe an ſich überaſſende Erſcheinung erklärt ſich in erſter Linie daraus, daß nicht unbedeutende Mengen Kartoffeln, die zur Ueberwinterung gelangt ſind, jetzt angeboten werden.

Angeſichts der günſtigen Witterung haben nunmehr die Produzenten das Beſtreben, möglichſt noch vor der Frühjahrsbeſtellung einen Teil der überwinterter Kartoffeln zum Verkauf zu bringen. Die linde Witterung, die jetzt in faſt allen Teilen des Reiches eingetreten iſt, hätte auch umfangreiche Verladungen von Kartoffeln ermöglicht, wenn nicht die Waggongelſtellung dauernd unzureichend bliebe. Daraus iſt zu erklären, daß trotz ſtärkeren Angebotes die Nachfrage nicht völlig befriedigt werden konnte.

Das Fabrikkartoffelgeſchäft hat, wie alljährlich um dieſe Zeit, ziemlich aufgehört.

Lebhaft gefragt ſind nach wie vor Saatkartoffeln, beſonders frühreifende Sorten.

Nachnotiere: Weiße Sorten: Sileſia Amberator, Märker 5,10—5,80 M., Rote Sorten: Wohlmann, Bismarck 5,10—5,60 M.

Fabrikkartoffeln: 3,90—4,30 M.

Saatkartoffeln; je nach Sorte: 5,30—9,30 M.

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

Büchertisch.

Mengel und von Lengernes landwirtschaflicher Hülf- und Schreibkalender. 68. Jahrgang 1915. Herausgegeben unter Mitwirkung zahlreicher erſter Nachmänner vom Wirkl. Geheimen Rat Dr. S. Thiel, Miniſterialdirektor a. D. Verlag von Paul Parey in Berlin SW., Sedemannſtraße 10 und 11. Erſter Teil gebunden, zweiter Teil geheftet. Preis 2,50 Mark.

Der Name des Mengelſchen Kalenders iſt wohl jedem Landwirt geläufig, aber noch gibt es viele, die den „Mengel“ inhaltlich noch nicht kennen und ihn praktiſch noch nicht erprobt haben. Wir machen unsere Leſer deshalb auf das Erſcheinen des neuen Jahrgangs aufmerkſam und empfehlen denen, die ihn noch nicht beſitzen, ſich den neuen Jahrgang anzuschaffen. Der erſte Teil iſt ein ſehr praktiſch eingerichtetes tälliches Notizbuch, das ferner die wichtigſten Tabellen enthält, die der Landwirt täglich zu Rate ziehen muß. Der zweite Teil, das landwirtschafliche Jahrbuch, enthält außer weiteren landwirtschaflichen Tabellen die Angaben über die landwirtschaflichen Behörden, Schulen, Vereine uſw., außerdem in dieſem Jahre einen größeren Artikel von Dr. Max Delbrück über die Verwendung der Kartoffeln, der die größte Beachtung aller Landwirte verdient. Es ſei auch noch beſonders darauf aufmerkſam gemacht, daß der „Mengel“ der einzige Kalender iſt, der die Kellnerſchen Drainalfütterungstabellen enthält.

Somit iſt der Mengelſche Kalender, der mit ſeinem ganzen Inhalt den modernen Bedürfnissen der Landwirtschaft folgt, der unverläßlichſte und unentbehrlichſte Begleiter jedes Landwirts.