

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden die weiteste Verbreitung.
Preis und Verlag der
Eimburger Verlagsdruckerei, B. 3. m. 3.

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

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“

Nr. 5.

Eimburg a. d. Lahn, 15. April.

1915.

Die Bestellung der Brache.

Von Rud. Steppes-Bremervörde.

Schon aus dem gewählten Titel geht hervor, daß der Landwirt im Jahre 1915 keine Brache, d. i. keine Voll- oder Schwarzbrache halten soll, einhalten darf. Es ist Vaterlandspflicht eines jeden Landwirts, in diesem Jahre jedes landwirtschaftlich benützte Stück Land vollständig und nach Möglichkeit auszunützen.

In Gegenden, wo die Vollbrache üblich ist, will man sich aber — wenigstens in Deutschland — nicht mit diesem Gedanken befreunden, und man führt verschiedenste ausflüchtende Gründe ins Treffen, worunter in erster Linie der Mangel an Arbeitskräften und an Gespannkraft betont wird.

Man geht bei uns in Deutschland mit dem Gedanken um, die Bebauung der Brache gesetzlich, bundesrätlich zu verlangen, wobei bei ganz triftigen Gründen nach Anhörung der Fälle durch die Landwirtschaftskammern Ausnahmen in Aussicht gestellt sind. Aus solchen Maßnahmen mag man ersehen, wieviel an Mehr die Bestellung der Brache ausmacht und daß die Verhältnisse doch ernster liegen, als mancher Landwirt meint. Aber man würde sich die Mühe der Durchführung solcher Verordnung nicht machen, jetzt, wo es allerlei ernste Arbeit gibt!

Sichtlich des Arbeitsmangels nun möchte ich den Großbetrieb damit trösten, daß ihm sicherlich Kriegsgefangene zur Verfügung gestellt würden. Die Gefangenen müßten — nebenbei bemerkt — mehr für solche Zwecke hergenommen werden; es ist dies nicht unmenschlich, im Gegenteil; in diesem Falle könnte sogar den Gefangenen Gelegenheit gegeben werden, sich einige Groschen zu verdienen, die sie am Ende des Krieges gut würden gebrauchen können. Im Kleinbetriebe, wo die Verwendung Gefangener wegen der zu starken Verteilung nicht gut möglich ist, wird sich Gelegenheit bieten, Leute von still liegenden Industrien und solche der braven Leute, die der Krieg leider zur vollen Arbeitsfähigkeit und namentlich der ihres bisherigen Berufes unfähig gemacht hat, zu bekommen. Zur Feldbestellung sind sie bei unsern modernen Selbstgängerpflügen und Bestellungs-
maschinen, die auch bereits im Kleinbetriebe ihren Eingang gefunden haben, wohl fähig.

Sichtlich des Pferdemangels aber wird die Sache nicht so schlimm sein, wie man befürchtet. Einmal stehen uns bis zum Frühjahr ziemlich viele Kriegspferde zur Verfügung, die auf dem Acker noch gut ihre Dienste leisten; und außerdem werden wir im vermehrten Maße Ochsen bezw. Kühe und junge Bullen aus der Viehzucht zum Zuge hernehmen; wir Süddeutsche und Oesterreicher sind dies ohnehin zum Teil gewöhnt; in Norddeutschland aber will man vom Kuhgepänn nichts

wissen, nicht, weil man die Arbeit des Anlernens scheut, sondern weil sich kein hiesiger Bauer dazu entschließen will, mit Kühen zu fahren; es kommt ihm zu kleinlich und lächerlich vor. Ich meine aber, hierzu ist die Zeit doch zu ernst.

Es gilt mit allem Nachdruck jetzt schon auf die Notwendigkeit der Bestellung der Brache hinzuweisen und hierzu in allen Fachblättern aufzufordern.

Denn jetzt müssen bereits die vorbereitenden Arbeiten geschehen.

Hierzu gehört erstens das allmähliche Anfahren über Winter von Stallmist auf den Brachacker, um dann im Frühjahr, wenn sich die Gespannungsarbeiten häufen, möglichst an Zeit zu sparen, da man also den Stallmist schon auf einem Saufen am Brachacker stehen hat und ihn nur mehr zu verteilen hat. Und zweitens gehört hierher das Abrichten der Kühe bis zu der Zeit, wo wir mit dem Gespann nicht mehr auskommen. Die Milchverluste sind, wenn das Abrichten allmählich geschieht, wirklich nur geringe. Direktor Ruhnert-Prees hat auf Großbetrieb auch in Friedenszeiten öfters Versuche mit der Verwendung von Milchkühen zum Zuge gemacht, und teilt mit, daß z. B. 2 Kühe 100 Zentner ohne sichtliche Anstrengung auf besseren Wegen fahren können. Nehmen wir entsprechend leichtere Ladungen, so bleiben die Milchverluste, wie gesagt, sehr geringe, oft sind sie überhaupt nur anfangs bemerkbar und erhöht sich später der Milchverlust sogar.

Welche Früchte sollen nun auf den Brachäckern uns. Gegend angebaut werden? Trotzdem der Empfehlung, möglichst viel Brotfrucht, auch Sommerbrotfrucht, anzubauen an und für sich nicht widersprochen werden kann, müssen wir für die Brache, die doch Früchte hernehmen, durch deren Anbau und bei deren Pflege wir tunlichst den Zweck der Brache erzielen. Am ehesten geschieht dies durch den Anbau von Hackfrüchten; mit dem Anbau der tiefer wurzelnden Futterrüben besser als mit dem der für Schweinemast allerdings auch recht geeigneten Kartoffeln. Für den Rübenbau sprechen auch folgende, von Dr. Tornau-Friedrichs-werth angegebene Zahlen: bei Durchschnittsernten (350 Ztr. Futterrüben bezw. 90 Ztr. Kartoffeln; 12 % bezw. 25 % Trockensubstanz, 1/4 Hektar), zeitigen die Rüben 0,35 Ztr. verdauliches Eiweiß, die Kartoffeln nur 0,09 Zentner; die Rüben ferner 22 Ztr. Stärkewert, die Kartoffeln aber nur 17,10 Zentner. Noch ungünstiger stehen die Verhältnisse mit Getreide. Immerhin geht daraus hervor, daß die sonst brachliegenden Feldstücke am vorteilhaftesten mit Futterrüben oder doch — bei guter Absatzgelegenheit oder in Schweinemastzwecken — mit Kartoffeln bebaut werden, wozu aber schwieriger das nötige Saatgut zu haben sein wird. Eventuell ließe sich auch an Futtergemengbau auf

der Brache denken; ein Teil des Futterflees würde dann zur Schweinefütterung frei.

Jedenfalls aber müßte die Brache in diesem Jahre bestellt werden, ja sogar durch Zwang geordert werden — genau so wie die Torfmuldverwendung für Jauche und die tunlichst reine Koksverbrennung.

Das neue Verfahren für Futterhefe-Erzeugung.

Berlin, 13. April. Demnächst beginnen die Beratungen der zuständigen Stelle über die praktische Verwertung der Erfindung des Instituts für Gärungsgewerbe zur Erzeugung von Futterhefe. Es ist bereits darauf hingewiesen worden, daß das Verfahren in der Lage sein kann, uns für den Bezug von einheitshaltigen Kraftfuttermitteln vom Ausland gänzlich unabhängig zu machen. Was das für unserer Volkswirtschaft bedeutet, ergibt sich aus der Tatsache, daß der Gesamtwert der alljährlich nach Deutschland eingeführten Futtermittel eine Milliarde Mark weit übersteigt. An erster Stelle steht dabei die Futtergerste, von der wir im Durchschnitt der beiden letzten Jahre 2,9 Millionen Tonnen im Werte von 393 Millionen Mark jährlich einführen. An Mais stellt sich die Einfuhr auf 1 Million Tonnen im Werte von 125 Millionen Mark. An Kleie liefert uns das Ausland 1,5 Millionen Tonnen, die einen Wert von 175 Millionen Mark darstellen. Berücksichtigt man dabei aber auch noch diejenige Kleie, die aus ausländischem Getreide hergestellt wird, so übersteigt die Einfuhr 2 Millionen Tonnen. Delfrüchte und Delfamereien werden aus dem Ausland in einer Menge von 1,6 Millionen Tonnen eingeführt; für Delfrüchen bezahlen wir an das Ausland jährlich 120 Millionen Mark.

Weitere Futtermittel, die aus dem Auslande stammen, sind: Reisabfälle, Treber, Schlempe, Zuckerrübenschnitzel, Wicken, Fischmehl, Fleischkuchen, Blutmehl usw. Ihr Wert übersteigt, wie bereits gesagt, 1 Milliarde Mark alljährlich sehr erheblich. Falls es also gelingt, die nötigen Mengen der für das neue Verfahren zur Herstellung von Futterhefe erforderlichen Materialien herzustellen, würde unsere Volkswirtschaft dadurch Erparnisse machen, die für unsere Handelsbilanz von großer Bedeutung wären.

Die Feuers- oder türkische Bohne, eine Nutz- und Bierpflanze.

Den gemachten Vorschlägen, jedes Fleckchen Erde das zum Anbau von Gemüsepflanzen sich eignet und genügend Luft und Sonne hat, wird meist in verständnisvoller Weise nachgegeben. Um nun

das Nützliche zugleich mit dem Schönen zu verbinden, sei auf die Feuerbohne aufmerksam gemacht und für deren erfolgreichen Anbau einige Ratschläge gegeben.

Rasensläden, Hauswände, Gartenumzäunungen (Mauern oder Latten) können zur Anpflanzung dieser so rechten Kriegsbohne dienlich gemacht werden. Ist der Boden für den Bohnenbau ungeeignet, dann entferne man ihn in der Breite und Tiefe eines Spatens und fülle das entsprechende Loch mit besserer Erde, welcher etwas Kompost zugeführt wird, aus. So verfähre man beispielsweise an den Eden des Rasens; hier werden 3 Bohnenstangen, von etwa 5 Meter Höhe zu einer Pyramide zusammengesteckt. Um jede Stange legt man 3—4 Samenkerne, etwa 2—3 Zentimeter tief; die sich entwickelten Ranken winden sich um die Bohnenstangen und die vielblumige, langgestielte, überragende Blüthentraube, mit ihren scharlachroten Blüten erfreut uns während des ganzen Sommers, vorausgesetzt, daß die Hülsen (Schoten) in halber Reife weggenommen werden, wodurch die Blühenwilligkeit gefördert wird und der Ertrag sich wesentlich steigert. Die Bohne kann auch direkt an den Hauswänden herangezogen werden, indem man sie in Kästen pflanzt und an einem Spalier (Holz oder Draht) emporwachsen läßt. Natürlich sind nur die nach Süden und Westen zu liegenden Wände hierzu zu benützen. Selbst auf den Balkonen kann man sich auf diese Weise eine kleine Laube errichten, an deren Wänden die Feuerbohne emporrankt. Auch an den Umzäunungen unserer Gärten und Gehöften, seien es Mauern, Latten, Drahtgeflechte usw. lassen sich mit Vorteil diese Bohnen anpflanzen, vorausgesetzt daß Boden und Lage sich hierfür eignen. Wer einen Vorrath von etwa 14 Tagen erzielen will, der legt diesen Bohnensamen während des Monats April in Blumentöpfe und stelle dieselben an ein helles sonniges Fenster. Gewöhnlich werden Bohnen erst wegen der gefürchteten drei Eisheiligen in den letzten Tagen der ersten Hälfte des Monats Mai gelegt; die in die Blumentöpfe gepflanzten Bohnen werden, wenn keine Nachtfröste mehr zu erwarten sind, ins freie Land oder an die oben bezeichneten Stellen verpflanzt. Bis dahin haben die Wurzeln den ganzen Topf durchwuchert und dieser Topfballen kann dann ohne jede Wachstumsstörung verpflanzt werden. Die etwas rauen Schoten, in welchem Zustande gepflückt, liefern ein außerordentliches nährstoffreiches Gemüse von hervorragendem bekanntem Bohnengeschmack; die großen einfarbigen, meist aber gefleckten Samen geben eine sehr nahrhafte Suppe. In ländlichen Gärten wird die Feuerbohne, hier gewöhnlich Blumberbohne genannt, häufig erst im Sommer angepflanzt, um noch bis in den Spätherbst Bohnengemüse zu haben. Der Anbau der Feuerbohne erfüllt sonach einen doppelten Zweck: sie ist tatsächlich nicht nur eine Nut-, sondern auch eine schöne Zierpflanze an Lauben, Spalieren, Balkonen usw. — ihr Anbau sollte deswegen ein allgemeiner sein.

m. Giguët sich der Hentee als
Tränkmittel für Zuchtkälber.

Die obige Frage ist für den Jungviehzüchter von besonderer Wichtigkeit. Er hat heute mehr als sonst in einer Zeit sein Augenmerk auf eine rationelle und möglichst billige Aufzucht seines Jungviehes zu richten, gleichviel, ob er die jungen Tiere zur Mast oder ob er sie zur Zucht verwenden will.

Was enthält nun der Seuttee?

Man kann diese Frage wohl dahin beantworten, daß im Seuttee folgende, zum Aufbau und zur Erhaltung der Organe und zur Erfüllung der Lebensfunktionen nötigen Stoffe enthalten sind:

1. **Eisen.** Bei Menschen und Thieren sowohl wie bei Pflanzen spielt das Eisen eine wichtige Rolle; aber nicht in rohem Zustande, wie wir es in der Erde finden, sondern in einer durch die Natur chemisch veränderten Form. Das in den Pflanzen enthaltene, von der Natur zubereitete Eisen wird leicht und vollständig vom Körper aufgenommen; es ist ein wichtiger Bestandtheil des Blutes, gibt ihm die rote und den Pflanzen die grüne Farbe.

2. Kalk. Der Kalk ist ein notwendiger Bestandteil beim Aufbau des Knochengerüsts; Knochentweichheit und andere Knochenkrankheiten

sind deshalb durch einen Mangel an kalkhaltigen Substanzen des Knochengerüsts begründet. Er wird auch von der Natur benutzt, um schädliche Stoffe in den inneren Organen, die sie nicht ausscheiden kann, „einzukapseln“. So werden z. B. die Tuberkeln in der Lunge, die Blasenwürmer in der Leber und die Trichinen in den Muskeln von einer Kalkhülle umgeben, damit diese Schmarotzer vernichtet werden, oder keinen weiteren Schaden anrichten können.

3. Kalium und Natrium. Beide sind alkalische Salze in verschiedenen Verbindungen und sehr wichtige Bestandteile des Blutes und überhaupt allen Lebens. Sie wirken auf die etwa eingedrungenen Ansteckungskeime vernichtend ein. Nur das Tier ist gesund, dessen Blut, Lymphe, Darmschleim, Mund- und Bauchspeichel alkalisch sind.

4. Kiesel säure, Schwefel u. Natron. Kiesel säure und Schwefel bilden wichtige Bestandtheile der Haare und Klauen, sind aber auch für den Aufbau des Körpers überhaupt nicht zu entbehren. Schwefel und Natron sind außerdem Bestandtheile der Galle und als solche notwendig für die Verdauung. — Alle diese Stoffe, „Nährsalze“ genannt, sind mehr oder weniger im Heu in leichtlöslicher Form enthalten. Außerdem enthält das Heu noch Pflanzen säuren, Pflanzenharze (Bitterstoffe) und ätherische Oele. Da nun ein Tee eine Auflösung vegetabilischer Substanzen in Wasser ist, so ist doch sicher anzunehmen, daß auch im Heutee alle genannten Stoffe in feinsten Verteilung vorhanden sind. Aus diesem Grunde ist, und die Erfahrung hat es bestätigt, der Heutee ein beachtenswerthes und billiges Tränkmittel für Ruchtkälber. Für unsere Zwecke eignet sich besonders das kofpfreie Kleeheu, das Nährsalze in größerer Menge enthält, als das gewöhnliche Heu. Selbstverständlich darf der Heutee nur als Zusatz zur Voll- oder Magermilch gegeben werden. Das fehlende Fett wird ersetzt durch eine Mischung, bestehend aus $\frac{1}{4}$ Zuckerklofen und $\frac{3}{4}$ Hafermehl, 50 Gramm pro Liter, die vorher mit heißem Wasser angerührt, und wenn etwas abgekühlt, in der Milch gut verteilt wird.

Man hört und liest manchmal, daß der Tränke, um Milch zu sparen, Brotsuppe mit Eiern zurzeit unserer Großmütter zugesetzt wurde, daß dieser „Alte-Weiber-Unsinn“ aber jetzt überwunden sei. Dieser „Weiber-Unsinn“ entsprach aber den heutigen wissenschaftlicher Anforderungen, und unsere Großmütter haben, bewußt oder unbewußt, ein gutes Tränkmittel verabreicht.

Landwirtschaft.

Die Puffbohne soll in diesem Jahre stark angebaut werden. Sie ist die härteste unter den in den Gärten angebauten Hülsenfrüchten und kann daher sehr frühzeitig schon ausgesät werden. Es kommt nicht selten vor, daß im Herbst ausgefallener Puffbohnen samen im Herbst aufgeht und die Pflanzen dann im Freien überwintern. Ob es sich aber empfehlen wird, Puffbohnen im Herbst anstatt im Frühling auszusäen, dürfte wohl zweifelhaft sein. Wer recht frühzeitig Ernte halten möchte, mag Versuche im Kleinen anstellen. Ich selbst bin durch solche Herbstausaaten nicht befriedigt worden. Die Pflanzen kamen zwar durch den Winter, blühten auch etwas früher als die durch eine Frühjahrsfaat gewonnenen, standen aber letzteren im Ertrag nach. Die Frühjahrsausaat ist sonach vorteilhafter. Man kann bei günstiger Witterung mit dem Säen schon im Januar u. Februar beginnen, die Kälte schadet den in die Erde gebrachten Bohnen nicht, nur muß der Boden zur Zeit des Säens trocken sein. Ist die Witterung im Winter nicht günstig, so ist der März zur Aussaat zu benutzen. Die Puffbohne kann übrigens das ganze Frühjahr gesät werden, und um auch im Herbst noch Puffbohnen ernten zu können, kann man sogar im Juni noch säen. Späte Aussaaten werden aber im Sommer oft viel von Blattläusen heimgesucht und sind daher im allgemeinen nicht als zweckmäßig zu bezeichnen. Die Puffbohne ist am ergiebigsten, wenn sie in nur ein oder zwei Reihen an den Seiten der Beete angebaut wird; bei zu dichtem Stand bleiben auf größeren Flächen die Pflanzen zum Teil unfruchtbar. Gut angebracht stehen Puffbohnen an den Endseiten eines Frühjahrskartoffelfeldes, und auch hinsichtlich ihrer Ernten passen beide Gewächse gut zusammen.

Sieht man sich genötigt, die Bussbohnen in ganzen Beständen und auf größeren Flächen anzubauen, so sind die Saatreihen ziemlich weit von einander zu halten. Betreffs deren Entfernungen haben auch Lage und Bodenbeschaffenheit ein Wort mitzusprechen. In eingeschlossenen Lagen und in fettem Boden sind die Reihen weiter zu halten als in freien Lagen und weniger nährhaften Boden. In der Regel sind die Reihen 30 Ztm. weit von einander zu halten, und in den Reihen selbst ist den Pflanzen ein Abstand von 10 Ztm. einzuräumen, oder man gibt auch einen weiteren Abstand und sät dann 2—4 Bohnen je zusammen. Manche Gärtner und Gartenfreunde kneifen den Pflanzen, nachdem sie eine Anzahl Schoten angefüllt haben, die Spizen aus, um auf diese Weise ein besseres Ausbilden des Fruchtsansatzes zu erzielen, und dann auch noch, um den schwarzen Pflanzensäusen, die gewöhnlich an den Spizen der Pflanzen auftreten, vorzubeugen. Dieser Pflanzensäuse halber habe ich das Entspitzen als sehr zweckmäßig gefunden, dagegen nicht die Wahrnehmung gemacht, daß dadurch ein reicherer oder besserer Fruchtsatz erzielt worden wäre.

Kalk in den Boden! Bei jedem Boden kommt es nicht auf die Menge des überhaupt vorhandenen Kalkes an, sondern auf die Form, in der er vorhanden ist. So ist ein Unterschied zu machen zwischen Sand- und Tonboden. Ist im Sandboden ein Kalkgehalt von über 0,3 Proz., so ist dies völlig genügend, während aber im Tonboden ein solcher von über 1 Proz. vorhanden sein muß. Im Sandboden tritt nämlich ein großer Teil des Kalkes mit der kieseligen Tonerde in Verbindung und macht hierdurch den Boden locker und krümelig. Der Tonboden bedarf neben der kieseligen Tonerde auch kohlen-sauren Kalkes, welcher hauptsächlich die vom Kalk erwartete chemische Einwirkung auf den Boden verursacht. Der Sandboden braucht weniger Kalk, weil er an Kohlen-säure gebunden bleibt.

Fruchtsfolge bei Kleebau. Durch die geregelte Fruchtsfolge wird eine gleichmäßigere Verteilung der Feldarbeiten sowie genaue Ermittlung der Kosten und Erträge erzielt, auch soll hierdurch eine bessere und raschere Vertilgung des Unkrautes bewirkt werden. Diese geregelte Fruchtsfolge benutzt schon seit 30 Jahren der Gutsbesitzer Edfstein nach Storfolders Verfahren, wonach man vier Felder und in jedem Felde zwei Schläge hat. Auf diesen acht Schlägen findet nun ein regelmäthiger Wechsel statt zwischen Salm- und Blattfrüchten, und zwar stehen die Blattfrüchte im ersten und die Salmfrüchte im zweiten Dünger. Auch behauptet Herr Edfstein, daß der Kleebau von der größten Wichtigkeit ist inbezug auf die Kostenfrage. Wer ein achteil seiner Felder abwechselnd mit Klee bestellt, der soll auf den anderen sieben Theilen noch ebensoviel ernten wie ein anderer, der keinen Klee baut, auf dem Ganzen. Der Klee erhöht nämlich die Fruchtbarkeit des Bodens, muß allerdings in jedem Jahre umgebrochen werden. Diese Unkosten ersetzt er aber reichlich durch seinen Stickstoff, womit er den Boden längere Zeit versorgt.

Milchwirtschaft.

Widerlicher Geschmack der Milch. Hat die Milch bei ziemlicher Sauberkeit in der Wirtschaft einen widerlichen Geruch und unangenehmen Geschmack, so liegt Verdacht vor, daß die betreffende Kuh perlsüchtig ist. Man lasse dies vom Tierarzt feststellen. Milch von perlsüchtigen Kühen darf nur nach längerem Kochen, also in direkt minderwertigem Zustande genossen werden, darum werden perlsüchtige Kühe sofort ausgemergelt.

m. Benutzung von Milchkonservierungsmitteln verboten. Es sei darauf hingewiesen, daß die Benutzung von Mitteln zum Konservieren der Milch, wie sie alljährlich zur Frühjahr- und Sommerzeit angepriesen werden, laut Nahrungsmittelgesetz verboten ist, soweit es sich nicht um ein einfaches Erhitzen oder Kühlen der Milch handelt. Das Zusetzen chemischer Konservierungsmittel ist im besonderen verboten und kann sogar mit Gefängnis bestraft werden, wenn es bewiesen wird, daß der Gebrauch erfolgte, trotzdem das Verbot der Benutzung bekannt war.

Weichkäse oder Quark wird aus der dicken sauren Milch gewonnen, nachdem der Rahm abgenommen ist. Selbstverständlich kann er heute ebensogut aus der Magermilch gewonnen werden. Der Käsestoff setzt sich ab, wenn die Magermilch erwärmt wird. Man schüttet dann die ganze Masse in ein Tuch und läßt die Molken ablaufen. Der Käse bleibt nun zurück. Er wird jedoch mit Rümmelel oder Salz verzehrt oder auch mit Milch und Zucker angerührt. Man kann ihn auch zu Sandläsen verarbeiten. Dieser Käse ist ganz außerordentlich nahrhaft und gesund. Frische Magermilch läßt man im warmen Raume stehen, bis sie dicklich wird, und erwärmt sie dann.

Buttermilch wird in vielen Gegenden zu schmackhaften Gerichten, besonders Suppen, verarbeitet. Diese Suppen sind nahrhaft und sollen heute allgemein eingeführt werden, damit auch die Buttermilch nicht verloren geht.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Verehlung der Reben. Das Verehlen der Reben wird besser Auf- oder Umpfropfen genannt, denn es hat weniger den Zweck, unsere Weinorten zu verehlen, als sie gegen die Reblaus widerstandsfähig zu machen. Man pflanzt unsere Reben auf amerikanische Reben, die ein so schnelles Wurzelwachstum besitzen, daß ihnen die Reblaus nur sehr wenig anhaben kann. Daß das Umpfropfen unserer Reben besonders zum Vorteile (besonders in Sachen Geschmack) dient, wird man nicht behaupten können, von einer Verehlung im gebräuchlichen Sinne kann daher nur den Amerikanern gegenüber die Rede sein. In nördlichen Gegenden wird daher gar nicht „verehelt“ und am Rheine und an der Mosel nicht viel, dagegen sind große Gebiete in Frankreich und Oesterreich ganz aufs Verehlen angewiesen. Wo es nicht anders geht, mag man ja auch zu diesem Behelfe greifen; wo man es nicht nötig hat, lasse man die amerikanischen Reben fort. Ich habe schon früher darauf aufmerksam gemacht, daß mit den amerikanischen Unterlagen andere Bedingungen Platz greifen und öftere Erneuerung und Verjüngung stattfinden muß. Auch wird der Boden durch das mächtige Wurzelwerk mehr ausgefogen und gute Düngung erforderlich.

Ausbau des Weines. In Weinregionen hört man manchmal den Ausdruck, daß dieser oder jener Jahrgang sich nicht günstig ausbaue. Der Ausbau oder das Ausreifen des Weines wird in der Hauptsache durch zwei Vorgänge verursacht, nämlich durch die Einwirkung des Luftsaurestoffes auf einzelne Weinbestandteile und zweitens durch vollständige Beendigung der Gärung, Spaltung der Zuckerreste und Säuregärung.

Forstwirtschaft und Jagd.

Der Hund ist von Natur ein Fleischfresser. Er ist zwar im Laufe der Jahre ein Allesfresser geworden, doch soll man ihm nie das Fleisch ganz entziehen. Ein Zusatz von weichen Knochen, wie Rälberknochen, ist stets zu empfehlen, wenigstens aber soll er genügend Fleischfaserfutter, wie z. B. Spratt Patent bekommen. Diese Fleischfaserfutter können die Grundlage der Ernährung bilden. Gemüse, Kartoffeln und Brot sind gute Beilagen.

Obst- und Gartenbau.

Verbreitung des Obstgenusses. Um auch den Armen zu einem billigen Obstgenuss zu verhelfen, sollten alle Gemeindefraktionen, Gemeindegemeinden, Gemeindeplätze mit Obstbäumen bepflanzt und der Obstbehang am Stehen und in kleinen Portionen, nach Stückzahl der Bäume versteigert werden. Hier darf es sich weniger um hohen Gewinn, sondern es muß sich um das Gemeinwohl handeln. In dieser Hinsicht gibt es noch viel, sehr viel zu tun, und allermindestens zehnmal mehr Obst könnte alljährlich gewonnen werden, wenn alle Straßen, Wege und ähnliche Orte mit Obstbäumen bepflanzt würden. Kengstliche Gemeinderäte werden zwar einwenden, daß, wenn die Gemeindeverwaltungen den Obstbau kräftig in die Hand nehmen würden, für den Einzelzüchter von Einträglichkeit des Obstbaues nicht mehr die Rede sein könne, doch ist ihre Sorge vorerst eine noch ganz vergebliche, denn so energisch gehen die betreffenden Verwaltungen mit Anpflanzungen gar nicht vor, und wenn sie doch energisch vorgingen, so

wäre dies im Interesse der Volkswirtschaft nur zu wünschen, denn bei dieser muß das Gesamtwohl höher stehen als das Wohl des Einzelnen.

m. Komposterde. Diese aus verschiedenen Teilen zusammengesetzte und durch einen Gärungsprozess gewonnene Erde darf in keinem Garten fehlen, denn sie ist nicht nur ein vorzügliches Düngemittel, welches die augenblickliche Ertragsfähigkeit des Bodens steigert, sondern sie verbessert den Boden wesentlich u. ist deshalb für die Gartenkultur von größter Wichtigkeit. Sie wird ohne große Mühe auf folgende Weise bereitet: In einer Ecke des Gartens, welche man durch Anpflanzung von belaubten Sträuchern den Blicken entzieht, schichtet man alles Unkraut, bevor es zum Blühen gekommen ist, abgefallenes Laub, Dung, Küchenabfälle, Fischschuppen, unbrauchbare Federn, Ruß aus dem Schornstein, Kiehlisch usw. übereinander. Auch Asche eignet sich gut hierzu. Die Holzasche, besonders von Buchenholz ist nur bei schwerem Boden anzuwenden. Steinkohlensche dient sowohl zur Bodenverbesserung als auch zur Düngung. Zwischen jede Lage streut man etwa 2 Zentimeter hoch Erde, welche mit ein wenig Sand vermischt werden kann, gibt nach einigen Tagen etwas ungelöschten Kalk dazu und bedeckt den Haufen jedes Mal mit Erde, damit der Stickstoff nicht entweichen kann.

Der Komposthaufen muß jährlich drei- bis viermal umgestochen, dann wieder zusammengeschlagen und möglichst öfter mit Jauche begossen werden. Nach Verlauf eines Jahres sind alle Bestandteile gärslich zerlegt und zu einer erdähnlichen Masse verwandelt, welche nun als Dünger verwendet werden kann. Ist die Komposterde für sehr nahrhaften, beziehungsweise schweren Boden bestimmt, so darf man nicht versäumen, dem Haufen genügend Sand beizumischen. Das Unkraut, welches in demselben zur Verwendung gelangt, muß völlig quedenfrei sein. Je älter die Komposterde wird, desto besser ist sie. Die Komposterde ist nicht nur ein vorzüglicher Gartendünger, sondern ist auch bei der Blumenzucht in Topfen nicht zu entbehren.

Die Salat- und Spinatarten verlangen einen lockeren gut gedüngten Boden. Zu empfehlen ist bei Sandboden Ruhdung, wogegen bei schwerem Boden Pflerbedung angebracht ist. Keine andere Pflanze entwickelt sich so schnell und räumt den anderen Gewächsen Platz ein, wie der Kopfsalat und der Spinat. Um beide Gemüse stets frisch für den Haushalt zu haben, ist es notwendig, dieselben immer wieder frisch anzubauen. Bei der Pflanzung der Beete entfernt man stets die hochgetriebenen Pflanzen, welche sehr leicht durchwachsen.

Vieh- und Geflügelzucht.

Gute Zuchtsauen sind von hohem Werte und dürfen nicht zu früh abgeschafft werden. Werden in zu schneller Reihenfolge die Zuchtsauen ausgeschieden und neu wieder eingestellt, so kommt es nicht leicht zu einem guten Ausgleich der Zucht, da man bei einem solchen schnellen Wechsel kaum Gelegenheit hat, von einem Tier, das seine guten Eigenschaften gut vererbt, nun auch eine größere Zahl Nachkommen zu erhalten. Manchmal steht einer hinreichend langen Ausnutzung der Zuchtsauen der Umstand entgegen, daß die Haltung und Pflege der Tiere ungenügend ist. So wird eine Sau, die stets im Stalle gehalten wird oder vielleicht nur selten einmal ins Freie kommt, nach einem oder zwei Jahren zu schwerfällig werden für die Zucht. Auch wird man von solchen Sauen, die keine Bewegung haben, auf die Dauer keine gesunden Ferkel erziehen. Wo irgend eine längere Haltung der Zuchtsauen ermöglicht werden soll, da muß den Tieren auch Gelegenheit zu hinreichend freiem Lauf geboten werden.

Molken zur Schweinemast. Ein größerer Teil der Magermilch muß heute zu Magerkäse verarbeitet werden. Zur Schweinemast bleiben dann noch die Molken. Wenn die Molken nicht zu reichlich verabsolgt werden, so äußert sich Professor Emil Vott, sind die sogar nahrhafter als Magermilch, da sie eine bessere Ausnutzung des mitverarbeiteten Kraftfutters erzielen lassen. Nach entsprechender Futtermischung erhält man auch mit Molkenbeifütterung besonders guten Schinken- und sehr gutes Wurstfleisch, sowie guten Speck; es ergeben sich auch nach Verfüttung von Molken häufig geringere Schlachtverluste als nach der Beifütterung von Magermilch. Versuche und Erfahrungen

lehren aber, daß man nie mehr als drei bis vier Gewichtsteile Molken auf einen Gewichtsteil Kraftfutter verabreichen soll. Man halte besonders auf die Mitverabreichung solcher Futterstoffe, die einen kernigen Speck liefern, da derselbe nach Molkenfütterung leicht etwas trocken wird. Versuche sind deshalb erst in zweiter Linie in Betracht zu ziehen, ebenso Mais und Fleischfuttermehl. Bei der Ausmästung jüngerer Schweine wollen einzelne Mäster besonders dadurch gute Erfolge erzielt haben, daß sie erst Molken mit Futtermehl und später außerdem Fettgrieben (Abfälle bei der Herstellung von Margarine) verfüttern. Es kommt dabei sehr auf die Futtermischung, vor allen Dingen aber darauf an, daß die Molken nie als Haupt-, sondern gerade wie auch die Magermilch, nur als Nebenfuttermittel verabreicht werden.

Die Sonnenblume wird bei uns fast nur als Zierpflanze angebaut; sie ist aber auch eine hervorragende Nutzpflanze, die ein vorzügliches Geflügelfutter liefert. Ihre Samen fördern nicht nur die Erzeugung von Eiern, sondern sie bringen auch ein schönes, glänzendes Gefieder hervor. Die Mauser wird durch Sonnenblumensamen ebenfalls günstig beeinflusst, und bei reichlicher Verwendung bilden sie ein Massenfutter ersten Ranges. Am vorteilhaftesten soll der Anbau der großen Sorte sein, wie sie in Ungarn in bedeutender Ausdehnung, auch bei uns als „Riesensonnenblume“ gezogen wird. Doch auch die kleinere Art liefert befriedigende Erträge, da sich die Pflanze stark verzweigt und recht viele Blumen hervorbringt. Letztere Art wird namentlich im südlichen Deutschland, im badischen Rheintal, viel angebaut, und zwar findet man sie dort vielfach auf Kartoffelfeldern und an den Rändern derselben, ohne Schädigung anderer Kulturpflanzen eine angenehme Nebenbenutzung gewährend. Auch in nördlicheren Gegenden erzeugt die Sonnenblume mit seltener Ausnahme noch reife Körner. In südlichen Gegenden baut man die Sonnenblumen in Gemenge mit Körnermais und verwendet beides als Geflügelfutter.

m. Zur Schlachtentzucht. Da es sich bei der Schlachtentzucht hauptsächlich darum handelt, einen guten Braten für die Küche zu liefern, so empfehlen wir jedem Züchter dieses wichtigen Schwimmvogels, sich mit den besseren Restaurants in den größeren Städten in Verbindung zu setzen, diese haben für gute Ware stets Bedarf. Es ist zu empfehlen, den Verkauf nach Gewicht zu betreiben, diese Verkaufsart ist für beide Teile die beste, da dann keiner überborteilt wird. Die Schlachtenten brauchen kein Schwimmwasser, sondern es genügt, wenn man in seinem Hofraum den Tieren Gelegenheit zum Trinken und Baden gibt. Dies geschieht, indem man ein Gefäß zur Wasseraufnahme in den Boden grabt. Das Wasser muß jedoch täglich erneuert werden, damit es nicht fault, da die Enten auch das faule Wasser aufnehmen und dann leicht Krankheiten unterworfen sind.

Das Blut der Megereien wird heute nur sehr wenig verwertet. Es ist aber ein vorzügliches Hühner- u. Entenfutter. Das Blutgerinnsel kann man mit Mele oder Schrot oder auch mit gekochten Kartoffeln vermischen. Es kann auch eingedampft und pulverisiert werden. Bei kleinen Portionen kocht man das Blut in einem Topfe und vermischt es dann mit dem Futter. Die größeren Portionen mischt man gewöhnlich zu 10 Liter Blut 1 Gramm Formalin, damit es sich länger hält. Am besten erhält man das Blut aus den Schlachthäusern. Im Winter oder überhaupt bei kalter Witterung hält sich das Blut gut, während es im Sommer meist verdirbt. Verdorbenes Blut bringt man am besten auf dem Komposthaufen, wo es als Düngemittel gut zu verwerten ist. Es enthält nämlich viel Stickstoff und ist daher sehr wertvoll für die Eierproduktion. Auch ist es für die Küken ein vorzügliches Nahrungsmittel. Gerade in der heutigen Zeit, wo das Hühner- resp. Entenfutter mit so hohen Kosten verbunden ist, wäre das Blut als ein billiges Futtermittel für den Züchter von großem Vorteil.

Bienenzucht.

Ermahnungen fürs neue Imkerjahr. Das vergangene Imkerjahr, in der Imkerei hat hat wohl vielen wie den Wintern im

Weinbau den Mut zur Weiterarbeit geraubt, denn durch die schlechte Ueberwinterung im vorigen Jahre hat so mancher Zimter seinen Bienenstand reduzieren müssen, wenn er nicht etwa durch Schwärme ergänzt hat. Den Mutlosen gilt zu Anfang des neuen Zimterjahres das tröstende Wort: „Verliere nicht den Mut, wenn deine Erwartungen im vorigen Jahre nicht in Erfüllung gegangen oder mit klingender Münze bezahlt worden sind! Die glücklichen Stunden, die du bei deinen Lieblingen erlebt hast, haben dir reichlichen Lohn eingetragen!“ Hoffen wir, daß wir in diesem Jahre unsern reduzierten Stand wieder voll besetzen können und reichlich entschädigt werden für das vorige Notstandsjahr. Freilich sind die Aussichten wieder sehr geringe, denn das schöne Februarwetter lockte viele Bienen ins Freie, und sind die Bienen bereits zum Brutgeschäft übergegangen. Und wie es in den Stöcken aussieht, wird erst die Revision derselben ergeben. — Bei Neuanschaffung von Bienenstöcken sei nur zu raten, stets eine schwarmfaule Rasse zu kaufen. Nur der Seidetrachtzimer, der auf schnelle Vermehrung seiner Völker sein Augenmerk richten muß, kauft schwarmlustige Völker. Gute Tracht und schwarmfaule Rasse muß jedem Zimter lieb sein. Darum greife man zu unserer deutschen Biene, mit der jeder zufrieden sein wird. Behufs Schwärmens trägt sehr viel auch der gewählte Bienenstand dazu bei. Wie viele Bienenstände haben eine zu sonnige Lage! Freilich werden im zeitigen Frühjahr die Bienen eher herausgelockt. Aber es gehen dabei auch mehr zugrunde. Dem Zimter muß es lieb sein, die Völker werden im zeitigen Frühjahr nicht so schnell lebendig. Und einer solchen Wienerchwärme muß im zeitigen Frühjahr nach Möglichkeit vorgebeugt werden. Deshalb mache man an solchen sonnigen Bienenständen Blenden vor die Fluglöcher. Diese, aus schwachen Brettern gefertigt, bringe man an den Fluglöchern an. Sie erfüllen einen doppelten Zweck, denn sie halten die kalten Winde ab und lassen die Sonnenstrahlen nicht direkt eindringen und halten insofern das Stodinnere dunkel. Darum wähle man, wenn irgend möglich, für seinen Bienenstand Schatten- und Windstille. Weides lieben die Bienen von den Wäldern her, in denen sie ursprünglich wohnten. In der Zimterei ist es einmal so, daß man nie aussernt; denn selbst den alten Zimtern lehrt die Biene immer Neues. Glaubt man, daß man es richtig gemacht hat, so wird man gar oft belehrt, daß es falsch ist. Geduld gehört vor allen Dingen dazu. Aber das Treiben der Bienen kennen zu lernen, ist interessant. Mancher Zimter steht oft stundenlang vor seinen Stöcken und beobachtet die Völker. Anfängern ist es deshalb anzuraten, eine Fachzeitung mitzulesen und sich Rat bei alten erfahrenen Zimtern einzuholen, denen besonders Praxis zur Seite steht und es in der Zimterei zu etwas gebracht haben.

Gesundheitspflege.

Eine einfache Abkühlung der Krankenzimmer erreicht man dadurch, daß man die weitgeöffneten Fenster mit Leinwandvorhängen verhängt, die in Wasser eingetaucht wurden. Das Wasser absorbiert aus seinem Uebergange aus dem flüssigen in den luftförmigen Zustand Wärme. Die Auffassung ist imstande, kein Sinken der Temperatur um 4—5 Grad eintreten zu lassen, während gleichzeitig die im Zimmer verbreitete Feuchtigkeit das Atmen erleichtert. Auf diese Weise kann man selbst im heißen Sommer dem Krankenzimmer fast dieselbe erfrischende Temperatur geben, die nach einem Gewitter zu herrschen pflegt.

Hauswirtschaft.

Fußböden zu reinigen. Der Fußboden wird zuerst mit einer ziemlich dicken Auflösung von Chlorkalk in Wasser gut angestrichen, darauf nach 24 Stunden mit verdünnter Salzsäure (halb Säure, halb Wasser) überpinselt und schließlich in der gewöhnlichen Weise gebürstet und gewaschen. Durch dieses Verfahren wird nicht allein der Boden vollkommen rein weiß, sondern auch alles Ungeziefer samt seiner Brut gründlich vertilgt.

Reinigung von seidnen Krügen an Taillen und Seidenfutter in Mänteln. Sind die betreffenden Krüge vom Saar sehr fettig, so reibt man sie mit verdünntem Salzwasser tüchtig ab und läßt sie trocknen. Sind sie

noch nicht ganz sauber geworden, dann taucht man einen Wattebausch in heißen Spiritus (ca. 90 Prozent) und reibt leicht damit ab. Bei weniger unsauberen Krügen genügt allein das Abreiben mit Spiritus. — **W.** Erwärmer des hochprozentigen Spiritus ist große Vorsicht geboten. Man stelle den in eine Arzneiflasche gefüllten Spiritus in ein Gefäß mit warmem Wasser, dessen Temperatur durch Zugießen kochenden Wassers allmählich erhöht wird.

m. Eiweiß. Das reinste Eiweiß ist dasjenige, welches die Eier liefern. Man benutze dasselbe zu verschiedenen Zwecken, z. B. zum Glasieren der Backwaren und der Pasteten, zum Kitten, zum Klären des Weines, des Suders, des Kaffees, der Sirupe usw. Man kann es auf diese Weise aufbewahren, daß man es in dünnen Schichten ausbreitet und trocknen läßt. Das getrocknete Eiweiß hält sich sehr lange, wenn es in gut schließenden Gefäßen an einem trockenen Orte aufbewahrt wird. Soll es gebraucht werden, so löst man davon eine Portion in kaltem Wasser auf und schlägt es zu Schaum.

m. Obstwein- und Einmachefässer haben oft einen üblen Geruch; um diesen zu beseitigen, wendet man folgendes Verfahren an: Man wasche dieselben zunächst gut mit heißem Wasser aus und wende dann folgendes Verfahren an: Man taucht einen leinenen Lappen in geschmolzenen Schwefel, zünde denselben an und stecke ihn durch das Spundloch des Fasses, worauf man den Spund dann dergestalt eindrückt, daß der Lappen vor demselben in das Faß hinabhängt. Ein Waschung der Fässer mit Kaltwasser beseitigt auch jeden üblen Geruch.

Marktbericht über Kartoffeln,

von Wilhelm Schifftan, Breslau V, Kartoffelgroßhandlung.

Vom 4. bis 11. April 1915.

Nachdem in der Berichtwoche durch das Ministerium des Innern den Landratsämtern mitgeteilt worden war, daß trotz des Aufkaufes durch die Landratsämter die bisher bestehenden Verkaufsverpflichtungen der Produzenten unberührt bleiben u. die Ausfuhr aus den einzelnen Kreisen weiterhin erfolgen kann, begannen die Verladungen nach der Stodung der Vorwoche wieder in größerem Umfange aufgenommen zu werden. Geradezu ungewöhnlich dringend war die Nachfrage von Saatkartoffeln nach dem Westen geworden, der dieses Jahr fast ausschließlich aus dem Osten versorgt wird und dessen Saatbestellung insofern zurückgeblieben ist, als infolge des Frostes, der in den letzten Wochen des März herrschte, Versendungen nach dem Westen nur in verschwindend kleinem Umfange bewirkt werden konnten.

Wie bekannt wird, ist es den Landratsämtern fast in allen Fällen ohne sonderlichen Schwierigkeiten gelungen, die ihnen zum Aufkauf zugewiesenen Mengen Kartoffeln zum Einkauf zu bringen, ohne daß auf die bereits im Handel befindlichen Kartoffelmengen zurückgegriffen werden brauchte. Diese Kartoffeln gelangen durch die Reichsstelle für Kartoffelversorgung zur Verteilung, deren Mitglieder die Herren Dekonomierat Burckardt und Bankdirektor Hartmann sind, während zur Leitung der Reichsstelle als Reichskommissar der Präsident des Kanalamtes in Kiel, der Wirkliche Geheime Oberregierungsrat Kauts berufen wurde. Der Erlaß einer Bundesratsverordnung über die Versorgung der minder bemittelten Bevölkerung steht bevor. Die durch die Reichsstelle zurückgestellten Reserven kommen vom Mai ab zur Verfügung.

Die Nachfrage in Saatkartoffeln blieb unverändert dringend; auch kamen in der Berichtwoche westliche Gemeinden und Verwaltungsbehörden als Käufer für größere Mengen Speisekartoffeln auf den Markt.

Das Fabrikkartoffelgeschäft hat vollständig aufgehört.

Nachnotiere: Weiße Sorten: Silesia, Imperator, Märker: 4,90—5,80 $\mathcal{M}$, Rote Sorten: Wohlmann, Bismarck: 4,90—5,60 $\mathcal{M}$, Fabrikkartoffeln: 3,90 bis 4,30 $\mathcal{M}$, Saatkartoffeln je nach Sorte: 5,10—9,10 $\mathcal{M}$.

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

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 30. März bis 12. April 1915.

Die solange herbeigesehnte Beschlagnahme der Futtermittel gelangt endlich zur Durchführung. Ob dabei der Bezugsvereinigung noch viel Ware in die Hände fallen wird, ist allerdings sehr zweifelhaft, denn man hat die Maßnahme lange vorher angekündigt und dem Handel dadurch Gelegenheit gegeben, sich rechtzeitig seiner Bestände zu entledigen. Laut Verordnung des Bundesrats ist über sämtliche Futtermittel, die sich am 8. April im Inlande befanden und soweit sie vor dem 31. März eingeführt sind, die Sperre verhängt. Bis zum 15. April dürfen die in der Verordnung aufgeführten Gegenstände noch im freien Verkehr umgekehrt werden. Nach diesem Termin übernimmt die Bezugsvereinigung sämtliche Vorräte und verteilt dieselben unter Mitwirkung eines Beirats auf die Kommunalverbände. Die Preise, zu denen die Vorräte an die Verbraucher abzugeben sind, bestimmt der Reichskanzler. Auf Grund einer besonderen Verfügung des Reichskanzlers dürfen Genossenschaften die in ihrem Besitz befindlichen Futtermittel auch nach dem 15. April an ihre Genossen abgeben. Ebenso ist den Herstellern von Torfstreu und Torfmüll gestattet, die von der Bezugsvereinigung noch nicht angeforderten Mengen an Verbraucher und Verarbeiter zu verkaufen. Offen ist noch die Frage, ob Mais und Bohnen, die nachweislich zur menschlichen Ernährung bestimmt sind, unter die Beschlagnahme fallen. Eine Klärung ist umso wichtiger, als die Mühlen in letzter Zeit große Mengen Mais zur Herstellung von Maismehl erworben haben. Nach dem 31. März aus dem Auslande eingeführte Futtermittel brauchen nicht an die Bezugsvereinigung abgeliefert zu werden, indes dürfte sich der freie Verkehr nach dem 15. April in der Hauptsache nur noch auf Mais beschränken, da für die meisten der anderen aufgeführten Waren im Auslande Ausfuhrverbote bestehen. Was den Verkehr mit Hafer anlangt, so hat der Bundesrat die Vorschrift über das Verfüttern vom 21. Januar dahin geändert, daß die zur Fütterung von Einhufern freigegebenen Hafermengen von 1½ Kg. täglich bzw. von 300 Kg. bis zur nächsten Ernte auch an Kälber, Lämmer, sowie an Span- und Ruchtiere verfüttert werden dürfen. Eine Erhöhung der freigegebenen Futtermenge tritt dadurch nicht ein; maßgebend ist nach wie vor nur die Zahl der Einhufer. Die Verordnung befreit also nur, dem Tierhalter etwas mehr Bewegungsfreiheit in betriebswirtschaftlicher Hinsicht zu gewähren. Endlich hat der Bundesrat, um dem Mißstande entgegenzutreten, daß Speisekartoffeln als Saatkartoffeln gehandelt werden, beschlossen, daß vom 25. April ab alle Saatkartoffeln unter die Höchstpreise für Speisekartoffel fallen und daß auch bis dahin nur solche Kartoffel als Saatkartoffeln gelten, die aus anerkannten Saatgutwirtschaften stammen. Vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung (31. März) getätigte Abschlüsse werden durch die Neuordnung nicht berührt. Weitere Maßnahmen mit Bezug auf den Kartoffelhandel dürften demnächst getroffen werden. Inzwischen haben im Auftrage des Ministers des Innern vielfach Ankäufe von Kartoffeln stattgefunden und es scheint, daß damit der Anfang einer planmäßigen Verteilung der gesamten Vorräte gemacht ist. — Am Produktenmarkt bestand angesichts der Verordnung über den Verkehr mit Futtermitteln wenig Unternehmungskraft, und das Geschäft beschränkte sich meist auf Abschlüsse an Verbraucher, wobei für alten Mais sehr hohe Preise erzielt wurden. Käufer waren namentlich die Mühlen, die für Maismehl flotten Absatz haben und daher für Lokware bis 6,30 $\mathcal{M}$ bewilligten. Die Forderungen für rollende Ware lauteten 5,75—5,85 $\mathcal{M}$ ab Dresden, während neuer Mais je nach Beschaffenheit mit 5,40—300 $\mathcal{M}$ und darunter angeboten wurde. Von Gerste, für die sich sowohl zu Futterzwecken als auch zur Graubrennfabrikation rege Nachfrage zeigte, lag nur mäßiges Angebot vor; bezahlt wurde ab sächsische Stationen 6,40 $\mathcal{M}$ und darüber. Ausländische Mele war zu ermäßigten Preisen angeboten, da die Verkäufer ihre Ware möglichst vor dem 15. April abstoßen wollten. Umsätze erfolgten zu 31½—34½ $\mathcal{M}$.