

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden weiteste Verbreitung.
Druck und Verlag der
Limburger Verlagsdruckerei, G.m.b.H.

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“

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

Nr. 26.

Limburg a. d. Lahn, 29. Juni.

1916.

Arbeitskalender für den Monat Juli.

Von M. Dankler.

Das Getreide steht gesegnet. Ja, eine wunderbare Ernte steht im Felde, und wenn die Witterung gut bleibt, dürfen wir das Beste hoffen. Der Roggen hat sich wuchtig herausgearbeitet, die Halme sind hoch, die Ähren lang und die Blüte vorzüglich. Auch die anderen Früchte stehen genügend bis gut, nur der Hafer läßt vielfach zu wünschen übrig. Es liegt das hauptsächlich an dem verwendeten Saatgut, und könnte durch ein allgemein durchgeführtes Weizen viel vorgezogen werden. Man möge das jetzt schon für die Herbstbestellung im Auge behalten. Die Kartoffeln werden gehackt und gehäufelt, und die Hackfrüchte frei und offen gehalten.

Auf den Wiesen ist die Heuernte in vollem Gange. Sie liefert in den allermeisten Gegenden einen vollen Ertrag, vielfach das Doppelte des Vorjahres. Das ist ein großes Glück und eine große Erleichterung betreffs der Viehzucht und Fleischproduktion. Jetzt nur vorwärts, vorwärts! Alle Kräfte müssen herangezogen werden. Je früher gemäht wird, um so rascher wächst es wieder. Kann noch eine tüchtige Schur Grummet verheut werden, so ist ein geradezu kostbares Futter gewonnen, welches kaum mit Gold zu bezahlen ist. Es ersetzt einen Teil des fehlenden Kraftfutters. Steht noch schwefelsaures Ammoniak zur Verfügung, so kann man dadurch die Wiesen zum schnellen Treiben bringen, doch denke man an die Herbstsaat. Können die Wiesen nach der Heuernte ein paar Tage gewässert werden, so unterlasse man es nicht.

Im Hausgarten wird mächtig geerntet, aber auch direkt wieder gesät und gepflanzt. Der Reichtum an frischen Gemüse, vor allem an Erbsen und Puffbohnen, an Salaten, Wirsing- und Krautköpfe usw. ist jetzt kaum zu bezwingen, und die Engländer haben wirklich schlechte Aussichten, uns anzubungern. Und wenn selbst das übliche Stück Fleisch einmal fortfallen muß, es schadet nichts. Alles, was nicht frisch gebraucht wird, muß eingekocht, eingesäuert oder gedörrt werden. An Zucker spare man dabei so viel wie möglich; ist zur Zeit des Genusses mehr Zucker da, so kann noch immer gesüßt werden, im andern Falle schadet auch ein bißchen Säure nicht. Alle leeren Felder werden sofort wieder bepflanzt. So pflanze man jetzt massig Winterkohl an, 200 bis 300 Stück, mehr als den gewöhnlichen Bedarf. Ist zu viel vorhanden, so kann er noch immer als Futter für Geflügel und Kaninchen dienen. Zur Anpflanzung des Rosenkohl ist es die höchste Zeit. Man pflanzt ja auch noch im August, doch ist das für sehr viele Gegenden zu spät, und gelangen die Rosen nicht mehr zur vollen Ausbildung. Man pflanzt noch

Kopfsalat und Endivie. Zeltower, weiße Rüben und Spinat werden noch geät. Manche Samen werden schon eingesammelt. Starkfruchtende Bohnen werden aufgebunden. Der Boden muß offen und feucht gehalten werden. Unkraut und Ungeziefer wird fortlaufend bekämpft.

Im Obstgarten werden die ersten Früchte geerntet. Schwerbeladene Äste werden gestützt. Zu rasch wachsende Triebe der Spalierbäume werden zurückgeschnitten und, wenn nötig, angeheftet. Das Fallobst wird aufgelesen und eingefodt.

Die Pferde müssen auch in diesem Jahre erhöhte Arbeit bei schwacher Faserfütterung leisten und müssen sorgfältig gepflegt werden. Während der heißen Tagesstunden sollen sie ausgeschirrt, gut gereinigt im kühlen Stalle stehen. Gegen die Fliegenplage streicht man die Ställe mit Schacht-Bisul-Narbol in 5proz. Lösung aus. Am Abend vergönne man ihnen, wenn eben möglich, die Wohlthat der Schweinene.

Die Rindviehzucht ist durch die Abschlagungsverbote gehoben worden. Es wurde viel Jungvieh zur Zucht aufgestellt, und so sind die Ställe wieder ziemlich reich gefüllt. Die reiche Heuernte wird ihr Weiteres tun. Man sorge jetzt für gute Trinkgelegenheit, das Tränkwasser soll nicht zu kalt sein. An Prügen und Mistwässern sollen die Tiere nicht trinken.

Die Schweinezucht hat, wenigstens in den mir bekannten Gegenden, einen schweren Schlag bekommen. Es ist da genau das passiert, was ich seit Monaten warnend vorhergesagt habe. Die kleinen Leute haben keine Schweine mehr aufgestellt. Am 2. Juni fand ich bei der Zählung in Vergarbeitsstrafen, in denen sonst 50 bis 60 Schweine gemästet wurden, deren noch 6 bis 10. Das ist ein gewaltiger Rückschlag und ein großer Verlust an Fleisch. Es müßten hier Leute herangezogen werden, die weder Mehger noch Landwirt sind, die aber mitten im Leben des Volkes stehen und sich damit beschäftigen. Das Verbot der Haus-schlachtungen für den kleinen Mann, der da ein Schweinchen zum eigenen Bedarf mästet, war vom Uebel und hat enorm geschadet.

Die Kleintierzucht — besonders die Zucht der Kaninchen — hat einen gewaltigen Aufschwung genommen. Auch diese Zucht lasse man sich ungestört entwickeln, jeder Eingriff ist von Uebel. Fühlt der Arbeiter, der in der Stadt wohnt, daß der Kollege auf dem Lande besser leben kann, so ist das nicht schlimm. Das ist ein Mittel gegen die Landflucht. Er kann dafür Konzert und Varietee besuchen, wozu der Arbeiter auf dem Lande, der seinen kleinen Viehstand besorgt, allerdings keine Zeit hat.

Im Geflügelstall läßt das Regen nach, aber die Eier, die jetzt noch fallen, eignen sich besonders zum Einlegen. Bei den heutigen Eier-

preisen dürfte allerdings nicht viel eingelegt werden. Auf größte Reinlichkeit und auf Milben ist sehr zu achten. Die Gänse werden auf Weiden und Stoppelfelder getrieben.

Die Bienen tragen bei guter Witterung noch fleißig Honig ein. Die blaue Kornblume und die Linden liefern noch eine gute Tracht. Das Schwärmen muß verhindert werden, denn nur in Gegenden mit Heide oder Buchweizen haben die Spätschwärme noch Wert. Die Heidewanderung wird vorbereitet.

Forst- und Jagdkalender für den Monat Juli.

Von G. Offermann.

Die sogenannte ruhige Zeit ist mit Beginn dieses Monats im Forstbetriebe eingeleitet. Zwar hören in einer regelrechten Wirtschaft die Arbeiten nie ganz auf. Es sind im Gegenteil so viele Arbeiten für die ruhige Zeit zurückgestellt worden, daß das ständig beschäftigte Arbeitspersonal gerade die Hände noch voll genug hat. Mit Vorliebe führt man jetzt die Räumungs- und Dürrriebe aus. Bei ersteren ist jedoch besonders darauf zu achten, daß die Räumungen nicht zu stark durchgeführt werden, weil hierdurch der Bestand sich nicht mehr gegenseitig halten kann und die jetzt schon schwer mit Laub beladenen Köpfe des verbleibenden Bestandes sich zur Erde neigen würden. Solche Stämmchen richten sich nicht mehr auf und sind somit für den Bestand verloren. Auch kann Schnee- und Dufbruchschaden in recht empfindlichem Maße bei zu stark geläuterten Beständen im Winter auftreten.

Die Rodung des Stodholzes ist bei den teuren Lebensmittelpreisen oft eine gesuchte Arbeit für ältere Leute und Invaliden. Sie erfolgt häufig gegen Ueberlassung des Stodholzes. Kleine Akkordlohnjäger dürften jedoch noch neben der Ueberlassung des Stodholzes in der jetzigen Zeit gewährt werden.

Jagd: Folgendes Bild darf nach dem Schenkezeitgesetz in diesem Monat gejagt werden: Rebhühner, wilde Enten, Schneepfaffen, wilde Schwäne, Kraniche, Bachvögel, Wachtelkönige und alle anderen jagdbaren Sumpf- u. Wasservögel mit Ausnahme der wilden Gänse. Zu Ende des Monats springt der Bod auf Blatt. Von jeher ist die Blattjagd bei den deutschen Jägern eine sehr beliebte Jagdart gewesen und kann dieselbe als besonders weidgerecht betrachtet werden.

Aus vielen Gegenden werden umfangreiche Waldschäden gemeldet, was bereits zur Abhaltung von Polizeijagden geführt hat. Aus diesem Grunde möchte ich nun den Jagdanpästern empfehlen, im Abschusse von Rot-, Schwarz- und Reh-

wird nicht zu engberzig zu sein und auch jählich unsern lieben und bedrängten Vaterlande ein Opfer zu bringen. In der jetzigen Zeit ist es Pflicht der Jäger, der Fleischknappheit durch verstärkten und doch vernünftigen Abschuss entgegenzuwirken. Der Abschuss der Jungenten ist zwar vom 1. Juli an gestattet, soll aber erst ausgeübt werden, wenn die Jungenten schußreif geworden sind.

Das Raubzeug flügt bekanntlich der Jagd den Sommer hindurch den größten Schaden zu. Deshalb soll auch der Gang desselben den Sommer hindurch nicht ruhen. Besonders sollen jetzt die bekannten Grelleschen Kästenfallen benutzt werden. Auch der Wieselgang kann mittels kleiner und billiger Felleisen, die von der Gannauer Raubtierfallenfabrik schon zum Preise von 2,30 M pro Stück geliefert werden, erfolgen. Es ist nur ein überlieferter Blödsinn, daß allerhand Geheimnisse beim Raubzeugfang eine große Rolle spielen. Eine kurze Anleitung werde ich in der nächsten Zeit in einem besonderen Aufsatze bringen.

Die Dorfjagd wird immer noch fortgesetzt. Die mit Sommerfrüchten bestellten Wildbäder werden freigegeben und wenn nötig, die Salzlecken erneuert.

Beim Gartendoktor.

(Monat Juli.)

„Pflanzen Sie noch Salat?“ fragte die Frau Raid über die Hecke. „Sie haben doch kein Del?“

„Jawohl, Frau Raid, ich habe wohl noch ein ganz hübsches Fläschchen Del, aber ich würde auch Salat essen, wenn ich kein Del hätte. Salat mit geschlagenem Ei oder einer guten Specksauce schmeckt doch auch gut.“

„Aber, nun hören Sie auf. Eier und Speck sind nicht mehr zu erschwigen.“

„So schlimm ist es wohl nicht, denn wo Schweine geschlachtet werden, gibt es auch Speck, und wer Hühner hält, der hat auch noch Eier. Sie haben doch auch Hühner, Frau Raid.“

„Nein, es war mir zu lästig.“

„Dann dürfen Sie auch nicht klagen, wenn Sie die Eier tüchtig bezahlen müssen, da doch auf dem Lande jeder seine Hühner halten sollte und dazu noch eine Fiege oder ein halbes Dutzend Kaninchen. Aber ich will Ihnen doch noch ein Rezept zu gutem Salat geben. Machen Sie denselben mit angeäuertem Rahm an, das schmeckt auch sehr gut. Schließlich tut es auch süße Vollmilch.“

„Aber ich esse doch lieber Salat mit Del.“

„Ich auch, Frau Raid, aber wir müssen in dieser Kriegszeit zufrieden sein, wenn wir überhaupt satt werden.“

„Da haben Sie ganz recht, Herr Doktor. Ade!“

„Ade, Frau Raid!“

Es klingelt.

„Aha, der Architekt Haushoch von den Schrebergärten.“

„Darf ich wieder einige Fragen stellen?“

„Aber sicher, Herr Architekt!“

„Also hören Sie! Wir haben da im Juni noch einmal Strauchbohnen gelegt. Sie kommen auch sehr schön, aber nach ein paar Tagen sind die Blätter verschwunden, nur die Gerüstpfähle stehen noch. Hier sehen Sie ein paar lebende Beispiele.“

„Das haben die Schnecken getan, Herr Architekt.“

„So, so!“ „Also gleichsam verwandte Seelen: Hausbesitzer?“

„Weinadel! Aber soweit haben es diese Krebser noch nicht gebracht. Es sind kleine Nachtschnecken, die nur nachts hervorkommen.“

„Schön, Herr Gartendoktor! Also der Meid der Besitzlosen. Was tun? Ist da nichts zu machen?“

„Doch, Herr Architekt! Nehmen Sie nach Beginn der Dunkelheit Ihre Radjohrlaterne, beleuchten damit die Bohnen und bestreuen die Schnecken mit Kalkpulver, einfach, an der Luft zerfallenen, gebrannten Kalk. Das tun Sie zweimal nacheinander.“

„Warum zweimal? Werde einmal ganz gehörig kalten.“

„Besser ist es zweimal kurz nacheinander, denn beim erstenmale fressen die Schnecken stark Schleim ab und entkommen, beim zweitenmale gehen sie ein.“

„Danke schön. Wenn Sie einmal Hauschwamm haben sollten.“

„Na, lieber nicht. Mahlzeit.“

Der Schneider Sahnensitz trippelt nach langer Pause durch den Garten. Nachdem der Gartendoktor seine Prahlereien mit der Frage nach den dicksten Kartoffeln beantwortet, war er verschwand. Heute aber strahlt er.

„Wissen Sie auch, was Blattläuse sind?“

„Ich denke!“

„Ja, was denn?“

„Blattläuse!“

„Das kann jeder sagen, Herr Gartendoktor! Es sind die Raupen von Marienkäfern, die sitzen überall dabei und legen Eier.“

„Haben Sie das gesehen?“

„Nein, aber...“

„Haben Sie es schon jemand gesagt?“

„Nein, aber...“

„Dann seien Sie still. Ich sage es auch keinem. Die Marienkäfer erzeugen keine Blattläuse, sondern fressen dieselben. Sie sind also recht nützlich!“

Haben Sie sonst noch was Neues entdeckt oder eingeführt?“

„Nein, Herr Gartendoktor. Dann ade, bis nächstens!“

Natürlich, da kommt gerade noch der Didenbacher.

„Nur herein, alter Freund!“

„Dag, Gartendoktorchen, habe wenig Zeit, habe eine riesige Menge Raupen entdeckt; muß dem Bürgermeister Anzeige machen, sonst fressen sie alle Gärten leer.“

„Tausend noch einmal! Das wäre ja nett! Wird wohl so schlimm nicht sein.“

„Noch schlimmer, aber es gibt Leute —“, dabei trifft mich ein verständnisvoller Blick, „die am hellen Tage nichts sehen, die nicht einmal die vielen tausend Raupen sehen, die unten hinter den Gärten sitzen.“

„Meinen Sie die auf den Brenneffeln?“

„Jawohl! Und die haben Sie gesehen? Und nichts getan?“

„Doch, ich habe sie lange beobachtet und mich daran erfreut.“

Der Dide wird puterrot.

„Herr, Sie sind wohl ein verkappter Engländer? Wenn nun die Raupen in unsere Gärten kommen?“

„Ist nicht schlimm. Fressen auch dort nur Brenneffeln. Sind Raupen vom Kleinen Fuchs und vom Tagpfauenauge.“

Der kleine lenkt ab. „Was sagen Sie zu unserer ersten großen Seeschlacht?“

„Bravo, lieber Didenbacher. Möge es so allen Großmännern und Seuchlern gehen, deren Gemeinheit nur von den Italienern erreicht wird und deren Lügen zum Himmel stinken.“

„Werden sich auch einmal auslöffeln. Aber jetzt ein Glas auf das Wohl unserer blauen Jungens!“

„Recht so, Herr Didenbacher. Also kommen Sie herein.“

„Nein, jetzt gehen Sie mit mir! Meinen Sie, ich hätte keine Flaschen? Und ich kann grob werden, wirklich saugrob.“

Konservieren des Obstes.

5. Kernobst.

Die das Kernobst in hauptsächlichster Weise vertretenden Früchte des Apfel- und Birnbauens bilden verschieden das nukbarste Obst von allen uns zur Verfügung stehenden Arten u. liefern so, wenngleich ihre Verwendungsart in der Hauptsache auf dem Gebiete des Rohgenusses liegt, doch auch bei der Herstellung von Dauerobst nicht zu unterschätzende Produkte.

Hierbei steht auch beim Kernobst die Mus- u. Geleebereitung in erster Linie, weil sie nicht nur verhältnismäßig einfach ist, sondern auch eine sehr gesunde Zuspäts zur menschlichen Nahrung bildet.

Die Ueberführung von Äpfeln und Birnen in Dauerware erfolgt am besten nach nachstehenden, in der Praxis gut bewährten Vorschriften:

Apfelmus. Für diesen Zweck verwendet man vorteilhaft gut ausgereiftes Wirtschaftsobst (nicht Fallobst), denn je besser und gewürzreicher das

hierbei verwendete Obst ist, desto besser wird auch das Mus im Geschmack. Die Äpfel werden zur Ausbereitung lediglich mit einem trockenen Tuche abgerieben, halbiert oder geviertelt und dann samt Schalen und Kernhaus mit wenig Wasser gut weich gekocht. Hierauf verreibt man sie zu Brei und schlägt diesen durch ein Haarsieb, damit Schälkerne usw. zurückbleiben. Die durchgeschlagene Masse kocht man dann unter ständigem Umrühren so dick ein, daß nichts mehr von dem Mus an einem silbernen Löffel hängen bleibt, wenn man diesen hineintaucht. Zu langes Kochen wieder schädigt den Wohlgeschmack. Die Aufbereitung erfolgt am besten in Steiguttopfen, in Ermangelung solcher auch in Glasbüden oder ähnlichen, die vor dem Einfüllen angewärmt u. gut vollgefüllt werden. Nach zwei Tagen schiebt man diese Gefäße in einen warmen Backofen oder in die Bratrohre, damit sich die Oberfläche mit einer die Luft abschließenden Kruste überzieht, u. verbindet sodann die Büden mit Pergamentpapier.

Apfelgelee. Die Äpfel werden gewaschen, von faulen und wurmigen Stellen befreit, ungeschält in 4–8 Teile zerhackt und mit möglichst wenig Wasser weich gedämpft, jedoch nur so weit, daß sie nicht zu Brei zerfallen. Ebenfalls dürfen sie gerührt werden, damit keine trübenden Teile in den Saft gelangen. Der letztere, der zur Bereitung des eigentlichen Gelees dient, wird gewonnen, indem man die gekochten Äpfel in ein Haarsieb schüttet und den Saft abtropfen läßt. Weiterem setzt man auf den Liter 500 Gramm Zucker zu und läßt ihn in möglichst breiter Pfanne auf scharfem Feuer etwa 15 Minuten kochen. Das Fruchtstück kann man schließlich durch das Haarsieb treiben und zur Bereitung von Apfelmus, wie oben, verwenden.

Apfelsaft. Man nimmt Falläpfel, reinigt sie von Wurmstellen, zerhackt sie ungeschält u. kocht die Schnitz gut mit Wasser bedeckt gar. Dann gießt man die Masse in einen Leinwandbeutel u. läßt den Saft, ohne zu pressen, abtropfen. Auf den Liter setzt man dem letzteren 125 Gramm Zucker zu, läßt ihn 15 Minuten kochen und schäumt dabei gut ab. Abgekühlt wird er in Flaschen gefüllt, die verkorkt u. verlackt stehend aufbewahrt werden.

Apfelpaste. Obstpasten sind nichts anderes als bis zum vollständigen Erhitzen eingetrocknete Obststücke. Man hat daher zu ihrer Gewinnung nichts anderes zu tun als das, wie oben geschildert, hergestellte Apfelmus über dem Feuer so weit einzudicken, bis der Löffel aufrecht darin stehen bleibt. Ist letzteres der Fall, dann streicht man die abgekühlte Masse auf Dörroborden oder Audenbleche, die man vorher mit weißem Papier ausgelegt hat, etwa fingerdick auf, läßt sie an der Luft oder in der Bratrohre noch etwas nachtrocknen, bis sie lederartig fest geworden sind und zerhackt das Ganze dann in kleine Tafelchen, die man vom Papier abhebt und trocken aufbewahrt.

Birnen. Die konserviert werden sollen, dürfen nicht völlig reif sein, da sie sonst zu weich werden. Auch wähle man für diese Zwecke tunlichst die weiße Herbstbutterbirne, weil diese weiß bleibt. Das Kernhaus ist stets vor der Verwendung zu entfernen.

Birnen in Zuckersirup. Man kocht die geschälten und halbierten Birnen in Zuckersirup (auf 1 Kilo Zucker reichlich ½ Liter Wasser) nahezu gar, nimmt dann die Früchte heraus, legt sie in Einmachgläser und gießt den noch etwas eingekochten Sirup fast darüber. Nach einigen Tagen kocht man den Sirup unter Zugabe von etwas Essig und Ingwer nochmals auf und gießt ihn dann heiß über die Birnen, die gut zuzubinden und kühl aufzubewahren sind.

Birnen in Essig. Auf 5 Pfund Birnen rechnet man ½ Liter Weinessig und 555 Gramm Zucker. Essig und Zucker werden mit etwas Zitronenschale, Zimmt und Nelken kurz aufgekocht und durchgeseiht. Dann bringt man den Essig wieder auf Feuer, gibt die geschälten Birnen hinein und kocht sie, sorgfältig dabei abschäumend, bis sie durchsichtig sind. Dann hebt man sie heraus, legt sie in Gläser und gießt den Essig darüber.

Ueberzuckerte Birnen. Birnenstück, den man durch Kochen von Birnen mit möglichst wenig Wasser herstellt, wird unter starkem Zuckersatz dick eingekocht. In diese Masse taucht man, so lange sie noch heiß ist, die sauber geschälten Birnen und

bestreut sie die mit weikem, gepulverten Zucker, bis sie ganz davon bedeckt sind. Dann dörst man sie bei mäßiger Wärme, was jedoch infolge der Zuckerkügel längere Zeit benötigt wie die Herstellung gewöhnlichen Dörrobstes.

Quitten gelee. Wenn sie eine gute Dauerware liefern sollen, nicht zu früh geerntet werden. Ende Oktober, anfangs November ist wohl die beste Zeit zur Ernte, denn durch späte Ernte wird ihre prächtige Goldfarbe erhöht und ihr Aroma vermehrt. Ein kurzes Nachreifen auf dem Lager vor der Verwendung ist empfehlenswert.

Quittengelee. Die Früchte werden mit einem Tuch recht sauber abgerieben, ungekühlt in Stücke geschnitten und gerade mit Wasser bedeckt auf Feuer gesetzt. Sobald sie weichgekocht, läßt man den Saft durch ein Tuch abtropfen oder preßt ihn aus. Auf je 1 Kilo Saft setzt man je 625 Gramm Zucker zu und kocht den Saft unter fortwährendem Abschäumen solange, bis er geleeartig vom Pöfel fällt. Dann treibt man ihn durch ein Haarsieb, fügt den Saft von 1—2 Zitronen hinzu, kocht noch wenige Minuten auf, läßt ihn abkühlen, schäumt nochmals ab und füllt ihn in Gläser.

Quittenbrot. Die Früchte werden wie oben weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Dann kocht man das gleiche Gewichtsquantum Zucker mit wenig Wasser unter wiederholtem Abschäumen zu einem dicken Sirup, fügt das Quittenmus nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone hinzu, ebenso eine Prise Zimmt und kocht das Ganze unter stetem Umrühren steif ein. Das weitere Verfahren ist das gleiche wie bei der Apfelpaste beschriebene.

Landwirtschaft.

Behandlung der Gerste nach der Ernte. Von Jahr zu Jahr tritt der Uebelstand mehr hervor, daß Gerste durch unvorsichtiges Dreschen notleidet, indem die Maschine durch zu enges Stellen des Mantels viele Körner ganz zerschlägt (Salbkörner) oder solche zu kurz drischt. Durch letzteres werden die Hülsen beschädigt, zum Teil entfernt oder der Keimklappen verletzt oder ganz abgerissen. Es besteht vielfach die irrige Ansicht, daß recht kurz geschlagene und darum die voll aussehende Gerste seitens der Mälzer und Braner besonders beliebt ist. Dies trifft jedoch nur dann zu, wenn die natürliche Beschaffenheit der Gerste vollkörnig ist, nicht aber, wenn sie durch zu kurzes Dreschen künstlich dieses Aussehen bekommen hat. Es ist ganz besonders hervorzuheben, daß Gerste, selbst wenn sie noch einige Granen enthält und längliches Aussehen hat, mehr begehrt und wertvoller ist, als zu kurz gedroschene, mit beschädigten Spizen und Stößen. Sind schon die halben Körner für Malzteil sehr nachteilig, weil sie herausgerupft werden müssen und nur noch den Wert der Futtergerste besitzen, so ist die durch den Drusch beschädigte Gerste, wie man solche vornehmlich in trockenen Jahrgängen vielfach antrifft, geradezu verderblich für den Mälzungsprozeß. Es gibt keine technische Einrichtung, wodurch diese beschädigten Körner, wie das bei den Halbkörnern möglich ist, aus der Gerste entfernt werden können. Sie sind nicht nur vollkommen verloren, sie entwerten sogar geradezu die Gerste, indem sie schon in den ersten Tagen des Mälzens zu schimmeln anfangen und auch die gesunden Körner anstecken. Um diesen Uebelstand zu vermeiden, ist darauf zu achten, daß der eigentliche Dreschzylinder, wie auch der Entgraner, wenn solcher an der Dreschmaschine vorhanden ist, nicht zu eng gestellt werden, auch auf der einen Seite nicht enger laufen als auf der anderen, daß ferner der Dreschmaschine keine zu große Leistung zugemutet wird, indem sie mehr bewältigen soll, als sie bei rationeller Behandlung imstande ist. Auch muß das Raden von kundiger Hand geschehen und die Garben möglichst gleichmäßig auf die ganze Breite der Maschine verteilt werden, während die beiden Seiten der Welle dann fast leer laufen. Sobald Reihgerste den mindesten Auswuchs zeigt, muß sie in der Scheune allein gedroschen und als Futtergerste verwandt werden, dem der besten Gerste Auswuchs beigegeben, entwertet diese bedeutend viel mehr als der Verlust beträgt, wenn letztere zu Futterzwecken direkt verwendet wird. Ausgewachsene Körner sind ebenso wie halbe und verletzte Körner für Malzwecke nicht nur verloren, sondern für den Mälzungspro-

zeß im höchsten Grade nachteilig, indem sie auf der Tenne schimmeln und damit auch die gesunden Körner verderben.

Gute Klee-Gras-Mischung. Von großer Bedeutung für die Entwicklung und der Ertrag ist die richtige Zusammenlegung der Klee-Gras-Mischung. Eine für alle Verhältnisse passende Mischung gibt es selbstverständlich nicht; denn abgesehen von den verschiedenen Nutzwecken u. der Nutzungsdauer ist hier die Berücksichtigung des Klimas und der Bodenverhältnisse notwendig. Auf ärmlichen Bodenarten muß die Mischung eine andere sein als auf reicheren, auf feuchten eine andere als auf trockenen. Ferner ist bei der Zusammenstellung des Gemenges das Nährstoffverhältnis der verschiedenen Pflanzen zu berücksichtigen, um ein nahrhaftes Futtergemenge zu erzielen. Von den Kleearten kommen zunächst Rotklee und Bastardklee in Frage, ferner Soppenklee, von den Obergräsern italienisches Raygras, Wiesenschwingel, Wiesenfuchsschwanz, Timotheegras, Anaugras, französisches Raygras, Wiesenschnittgras, Kammgras, Gemeines Rispengras. Es würde den Rahmen dieser Ausführungen überschreiten, wenn für die einzelnen Verhältnisse Saatmischungen angegeben werden sollten. Es dürfte jedenfalls zu empfehlen sein, sich im Zweifel an die landwirtschaftliche Winter Schule des Bezirks oder an den landwirtschaftlichen Hauptverein zu wenden, welche jederzeit von Fall zu Fall geeignete Mischungen angeben. Die Aussaat von Klee-Gras ist etwas teurer als von der Kleinsaat, da man dichter säen muß. Berücksichtigt man aber die längere Nutzungsdauer, die höhere Ertragsicherheit und die Steigerung der Erträge, so kommt man zu dem Schluß, daß man sich bei der Gemengsaat doch noch am besten sieht. Die Beschaffung guter Gras- und Klee-Sämereien macht vielfach Schwierigkeiten. Von vorneherein sei davor gewarnt, von Samenhandlungen fertige Klee-Gras-Mischungen zu kaufen, einmal weil man das Verhältnis der einzelnen Samenarten nicht kontrollieren kann, dann aber weil es aus oben erörterten Gründen nicht ratsam ist Klee- und Grassamen zugleich anzukaufen. Am besten bestellt man die einzelnen Sämereien durch einen landwirtschaftlichen Verursachungsbeamten, bei welcher man vollständige Garantie für die Reinheit und Keimfähigkeit der Sämereien hat und auch am billigsten kauft.

Wirtschaft.

Gute Weiden bilden die Grundlage jeder gesunden Milchwirtschaft, und das wir wenigstens die notwendige Milch erhalten, das verdanken wir einzig und allein der Weidewirtschaft. Die Wirtschaften, die ihre Kühe vollständig im Stalle festhalten, können leicht kaum noch bestehen, es seien denn gewerbliche Unternehmungen, die mit Abfällen ihres Betriebes füttern können. Eine gute Weide aber abt der Milchkuh alles, was sie zur Erhaltung des Körpers und zur Milchabsonderung braucht. Man pflegt daher die Weiden so gut wie nur eben möglich. Ist eine Weide kahl, so pflegt man sie durch Düngung und Bewässerung. Kleine Gärten künstlichen Düngers versetzen sich noch immer. Die Ammelweiden erhalten Thomasmehl, welches den Knochenbau sehr fördert, sowie Kainit. Kainit kann noch in beliebigen Mengen bezogen werden. Kann noch etwas schwefelsaurer Ammoniak gegeben werden, so wird dadurch das Wachstum gefördert.

Gerinnen der Milch. Am Frühling und Sommer gerinnen die Milch manchmal in ganz kurzer Zeit, und leidet der Bauer dadurch empfindlichen Schaden. Sie räumt dadurch schwer aus und läßt sich auch schwer verbuttern. Gegen dieses Uebel wende man außer reichlicher Stallfütterung kleine Säuregaben an, die jedoch der Tierarzt bestimmen soll. Gerinnt die Milch schon im Futter, so ist dieses gewöhnlich an einer Entzündung erkrankt.

Weinbau und Kellereiwirtschaft.

Ausbrechen und Auspflanzen bilden die ersten Landarbeiten des Jahres. Sie werden vorgenommen, sobald die Gezeiten an den armen Trieben deutlich sichtbar sind. Hierbei werden meist alle unfruchtbaren Triebe, die sich aus schlafenden Augen des alten Solzes entwickeln, mit der

Hand ausgebrochen oder ausgepflückt. Nur in starken Frostjahren, wenn die fruchtbaren Augen größtenteils erfroren sind, läßt man eine Anzahl unfruchtbarer Triebe zur Ernährung des Stodes stehen. Ganz unberührt bleiben die Stöcke der Boaroben und Raffen, da diese stets fruchtbar sind.

Obst- und Gartenbau.

Apfelblütenstecher. Ueber den Apfelblütenstecher wird uns von einem Gartenfreunde geschrieben: Nach einem Rundgang durch den Garten in der Mitte des Monats Mai sah ich einmal mit einem Freunde im Gartenhäuschen, um dies und jenes über das Gesehene zu besprechen. Es schmerzte mich, so viele Apfelblütenknospen gefunden zu haben, die nicht zur vollen Entwicklung gekommen, sondern gerade vor der Entfaltung gefroren waren. Wir glaubten, sie seien offenbar erfroren, und die Annahme lag nahe, da kurz vorher zwei Frostnächte auch in den Weinbergen großen Schaden angerichtet hatten. Da beobachteten wir gerade vor uns an einem Spalier mit Ananas-Reinetten das Männchen eines Buchfinkens, wie es eine welke Apfelblütenknospe abrupfte, auf dem Wege daran herumwühlte und sich dann wieder eine holte. Dies gab uns Veranlassung, mehrere der anscheinend erfrorenen Knospen aufzuschnitten, u. wir fanden in jeder ein Würmchen, die Larve des Apfelblütenstechers, eines kleinen Käufers, die der Fink mit großer Begierde verzehrte. Bald fanden wir auch an den einzelnen Knospen die Stelle, die der Käfer mit seinem Rüssel angebohrt hatte, um seine Eier in die Knospe ablegen zu können. Meinem Freunde gelang es, mittels eines feinen Drahtes mehrere Larven aus den Knospen herauszuholen, die Knospen kamen aber doch nicht mehr zur Entwicklung, weil sie schon zu weit ausgefressen waren. Die übrigen welken Knospen habe ich abgebrochen, sie durchschnitten und den Schädling darin getötet; zum Glück waren es doch nicht zu viele, darum auch mehrere Landknospen einige Tage stehen, um dann weitere Beobachtungen zu machen. Die Larve ist fahl und gelblich mit einem schwarzen Kopfe. Sie verpuppt sich, nachdem sie in kurzer Zeit großen Schaden angerichtet hat, und Ende Mai kommen schon die neuen Käfer aus, die in manchen Gegenden auch Brenner heißen, weil infolge der Tätigkeit der Larven die beschädigten Knospen wie verbrannt aussehen. Der Apfelblütenstecher, ein kleiner Käfer, ist auf schwarzem Grunde grau behaart, am Halschild und auf den Flügeldecken heller und mit einer grauen Querbinde gezeichnet; über das Halschild zieht eine weiße Längslinie. Seine n. Fühler sind rostrot. Die Käfer überwintern hinter Rindenschuppen und am Fuße der Stämme in der Erde. Sie erwachen schon in den ersten Apriltagen und bewegen sich auf die Bäume und zwar meistens zu Fuß; denn vorläufige Beobachtungen haben sie schon mit dem Terrarium ebenso erfolgreich angefangen wie die Weibchen des Frostkannens beim Emborklettern im Herbst. Nach erfolgter Paarung bohrt das Weibchen mit seinem Rüssel eine Oeffnung in die schwelende Knospe, dreht sich darauf herum, legt ein Ei in die Oeffnung und schiebt dann dasselbe mittels des Rüssels bis ins Innere der Knospe. Bald entküpft dem Ei die Larve, die im Schutze der sie dedenden Gassen rasch heranwächst und das Gerz einer Laubknospe so weit zerstört, daß die Knospe eintrocknet und braun wird, als wenn sie noch von den Stillschuppen umgeben wäre. Kommen bei günstiger Witterung die Knospen rasch zur Entfaltung u. zum Ausblühen, so sehen die Larven oft schuldlos zu Grunde. Daher kommt es, daß der Schaden des Apfelblütenstechers meist nur vorübergehend und örtlich ist.

Die Brunnenkresse und ihre Kultur. Eine ebenso kostbare als wenig bekannte und gepflanzte Salatzpflanze ist die Brunnenkresse, welche in den meisten Gegenden in Quellen und kleinen Wasserläufen wild vorkommt. Schon die wilde Brunnenkresse wird von Liebhabern gerne gegessen, sie hat aber einen bitteren Geschmack. Wird sie dagegen kultiviert und künstlich angebaut, so liefert sie ein zartes, saftiges, wohlriechendes Kraut und wird wegen seines kräftigen, erfrischenden Geschmacks Endivien, Feldsalat und Löwenzahn vorgezogen. Die Brunnenkresse ist eine Wasserpflanze und kann nur im Wasser gezogen wer-

den. Der Anbau wird praktisch, wie folgt, eingerichtet: In der Nähe einer Quelle gräbt man 2 meterbreite, flache Teiche aus, in beliebiger Länge, welche von dem Quellwasser gefüllt und langsam durchflossen werden. Die Teiche müssen etwa 30 Ztm. tief sein und der Wasserstand etwa 10 Ztm. betragen. Die Anpflanzung kann im Spätsommer, in Herbst und im Frühling geschehen entweder durch abgechnittene Stengelweige oder durch Samenpflanzen, und ist letzteres vorzuziehen. Nachdem der Boden einige Ztm. hoch mit fetter Erde bedeckt worden ist, werden die mit Blätterkronen versehenen Stengelweige gleichmäßig darauf ausgebreitet und leicht angedrückt. Dann wird eine kleine Menge Wasser hinzugegeben, das die Stecklinge halb bedeckt. Sind dieselben angewachsen, so wird der Wasserstand erhöht, indem man den Abfluß durch ein eingeschaltetes Brettchen beliebig hemmt. Wie die Kresse wächst, wird mit dem Erhöhen des Wasserstandes fortgefahren, bis 10—15 Ztm. erreicht ist. Die Kresse wächst anfangs langsam und beginnt erst im Spätherbst kräftig zu treiben. Es ist nun von Wichtigkeit, die Pflanzen stets unter Wasser zu halten, deshalb wird sie von Zeit zu Zeit mit fußlangen durchbohrten Brettern, welche zur bequemen Handhabung an einem Stiele befestigt sind, untergedrückt.

Bieh- und Geflügelzucht.

Räude der Schafe und Schweine. Schweine erkranken höchst selten an Räude. Bei Schunden und Raken tritt die Sarcophtesräude auf. Bezüglich der Krusteln, Schuppen und Kaltenbildung ist sie der Räude der Pferde sehr ähnlich. Raken erkranken meistens am Kopfe, wo sich die Haut verdickt, faltet, mehr oder weniger schuppig und haarlos wird. Nach einiger Zeit verbreitet sich der Ausschlag über Hals und Rücken, wobei die Tiere schließlich an Abmagerung zugrunde gehen. Räude entsteht nur durch Ansteckung, entweder durch direkte Berührung mit kranken Tieren oder durch sogenannte Zwischenträger, als Geißir, Federn, Putzzeug, Stallwände usw. Die Behandlung besteht lediglich in der Vertilgung der Milben und ihrer Brut durch ätzende Mittel. Eine innere Behandlung ist ganz unnötig und unwirksam, wohl aber ein geordnetes diätetisches Verhalten unerlässliche Bedingung zur Heilung. Für Sauberkeit im Stall, für sorgfältige Reinigung der Haut, sowie für eine leicht verdauliche Nahrung muß gesorgt werden. Sind Schafe von der Räude befallen, so muß die Wolle abgeklont werden. Kranke Tiere sind sofort von den gesunden zu trennen.

Ungeziefer am Geflügel. Das Geflügel wird sehr gern von Ungeziefer heimgesucht; die hauptsächlichsten sind Vogelmilben; diese halten sich hauptsächlich in den Ritzen u. Spalten der Wände und der Sitzstangen auf; des Nachts kommen sie hervor und belästigen die Tiere oft in sehr starker Weise. Die Vogelmilben sind sehr klein; man kann sie mit dem bloßen Auge gerade noch als kleine rote Pünktchen erkennen. Junges Geflügel kann durch diese fortwährende Belästigung direkt zugrunde gehen. Weniger schädlich sind die Federlinge und die Vogelflöhe, beides größere, etwa 3 Ztm. lange Tierchen. Die Geflügelwange verursacht wieder mehr Schaden; sie kann sich außerordentlich vermehren und ebenso wie die Vogelmilbe die Hühner zum Ausfall der Federn und sogar zur Abzehrung bringen, wenn man nichts dagegen tut. Wenn man den Tieren Gelegenheit gibt, daß sie sich in Sand baden können, so wird aenantes Ungeziefer nicht so sehr überhand nehmen, weil dadurch die Tiere sich selbst von ihren Feindern befreien können. Man stelle im Stall oder auch im Hofraum ein Gefäß mit Asche oder Sand zu diesem Zweck auf. Eine Sandfläche ist es auch, den Stall stets reinlich zu halten. Zu diesem Zweck ist er fleißig auszumisten und mit frischer Stroh zu versehen; hierdurch eignet sich am besten Torfmoos oder auch Sand. Im Stroh und Sägemehl halten sich diese schädlichen Insekten sehr gerne auf. Ferner soll von Zeit zu Zeit der Stall auch ausgeweidet werden; der Stall wirkt nämlich desinfizierend. Mit der Stall schon stark mit Ungeziefer behaftet, so reinige man ihn besonders gut, aede in die Stalkmilch noch etwas Asche und verpube alle Ritzen mit Kalk. Die Hühner selbst befreie man in der Weise, daß man an

verschiedenen Stellen unter das Gefieder eine Mischung von feinstem Insektenspulver und Anisöl zu gleichen Mengen streut. Auch verstatte man den Tieren günstige Gelegenheit zum Baden im Sand. Vorbeugend durch Reinhalten des Stalles u. Bereitstellung von Sand ist auch hier besser, als nachträglich heilen zu wollen; letzteres macht viel mehr Mühe; wenn es an sich auch gelinzt, es dauert länger und verursacht mehr Kosten.

Die Kauen-Ente. Die Ente legt durchschnittlich 70—80 Eier zu 70—80 Gramm schwere, die eine gelblich-weiße, meistens hellgrüne Färbung haben. Als Meistkäufer ist diese der Befingente ebenbürtig, da sie sich sehr leicht mästen läßt. Bei einer entsprechenden Fütterung wird der Erpel bis 5 Kilo schwer, während die Ente nur ein Gewicht von $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ Kilo erreicht. Die Ente brütet nur mittelmäßig, daaen liefert sie neben den Ei- und Fleischprodukten viel Federn. Die Aufzucht ist außerordentlich leicht, da die jungen Entchen im Futter weniger wählerisch sind. Unter 3—4 Wochen dürfen diese auf kein Wasser gelangen, da sie sehr leicht Gliederkrämpfe und Krämpfe erhalten. Sie wachsen sehr schnell und sind in 3—4 Monaten ausgewachsen.

Bienenzucht.

Anlage einer Bienenzucht. An dem heutigen Aufschwunge der Kleintierzucht nimmt auch die Bienenzucht Anteil. Der Sonig ist heute gesucht, und die Schmiere, die als Kunsthonig auf den Markt gebracht wird, läßt erst recht den Wert des echten Sonigs erkennen. Der Anfänger begünne aber die Bienenzucht niemals mit einem Stocke, da er sich sonst nie helfen kann, wenn demselben etwas zustohet sollte. Man schaffe aber auch nicht mehr als 4—5 an, weil sonst die Arbeit nicht übersichtlich bleibt und sehr schnell etwas veräumt wird.

Haushirtschaft.

Um Fettflecke aus Wollstoffen zu entfernen, halte man stets in kleinen Medinggläsern folgende präparierte Flüssigkeit bereit: 20—30 Gr. gepulverten Borax löst man in einer halben Flasche kochendes Wasser auf und schüttelt diese Mischung vor dem Gebrauche tüchtig durch. Vermittelt reiner Bürste werden dann die Fettflecken entfernt.

Wie wird die Wäsche gebleicht? Man mengt unter das Seifenwasser etwas weißen Weisenton, mit dem man auch die sehr gelben Stellen nebst etwas Seife einreibt, wäscht die Sachen durch, spült sie und erhält sie dadurch wieder sehr weiß. Uebrigens wendet man den Weisenton bei jeder Wäsche statt Salmiakgeist und Terpentin an und setzt ihn in kleinem dem Seifenwasser zu, wodurch der Schmutz sich sehr leicht lösen soll.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 20. bis 26. Juni 1916.

Nach der Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 21. Juni sind Kaufverträge über Brotgetreide, Hafer u. Gerste aus der inländischen Ernte dieses Jahres nicht gültig. Nach einer Bundesratsverordnung vom 21. Juni findet die Erntevorschauung in der Zeit vom 1. bis 20. Juli für Weizen, Spels und Roggen statt, in der Zeit vom 1. bis 20. August für Hafer und in der Zeit vom 1. bis 25. September für Kartoffeln und Rüben. Nach einer Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 19. Juni darf der Landwirt nur noch ein Pfund Kartoffeln pro Tag für sich und seine Familie sowie für das Geflügel und die Naturheiler, rechtigten verwenden. Für Personen über 14 Jahre, die bei der Ernte oder sonstiger schwerer Arbeit beschäftigt sind, darf der bisherige Satz von einem Pfund beibehalten werden. Nach der Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 17. Juni sind zu den aus dem Auslande eingeführten Futtermitteln, die an die Zentral-Einkaufsgesellschaft in Berlin abzuliefern sind, noch Stroh, Heu und Säcke hinzugekommen. Nach einer Anordnung der preussischen Landeszentralbehörde vom 17. Juni dürfen vom 23. Juni ab Eier, die nicht von der Zentraleinkaufsgesellschaft in Berlin geliefert sind, nicht zu einem höheren Preise verkauft wer-

den als die von dieser Gesellschaft gelieferten. Der Oberbefehlshaber in den Marken hat am 20. Juni für das Gebiet des Zweckverbandes Groß-Berlin verordnet, daß die Kleinhandelshöchstpreise für Mehl auf den Verkauf ausländischen Mehls keine Anwendung finden. Nach einer Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 20. Juni darf die Reichs-auderstelle Sacharin an Kommunalverbände außer für Limonaden, Obst, Kompott, Obst- und Beerenwein, Essig auch noch zu anderen Zwecken überweisen. Nach einer Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 17. Juni darf bei Mischungen von schwefelsaurem Ammoniak mit Superphosphat oder mit aufgeschlossenen, stickstoffhaltigen, imbot-tierten Guano tierischen Ursprungs der Gehalt an Stickstoff nicht unter 4 Proz. betragen. Nach einer Verordnung des Reichskanzlers vom 20. Juni kann zur Bereitung von Roggenbrot an Stelle von Kartoffel auch Weizenmehl in derselben Menge wie Kartoffelmehl verwendet werden. Die Preisdirektoren der Landwirtschaftskammer hat bisher Verträge mit Gemeinden, Vereinen und Landwirten über im ganzen 12 600 Schweine abgeschlossen. Die ungariische Regierung hat angeordnet, daß zur Einbringung der Ernte die Verwaltungsbehörden die Arbeitskraft aller Verionen, auch die der Frauen, Knaben und Mädchen, gegen eine festgestellte Entlohnung in Anspruch nehmen können. Der Ackerbauminister hat ferner mit Rücksicht auf die Erntearbeiten mehrere tausend Arbeiter aus russischen Polen in Lohn genommen.

Am Getreidemarkt wurden die aufgetretenen Beschränkungen, daß die nasse und kühle Witterung noch länger andauern könnte durch die Witterungsumschlaß schnell beseitigt. Die Berichte aus nahezu allen Teilen des Reiches lauten sehr günstig, was auf die Nachfrage nicht ohne Einfluß blieb. Das Angebot war allerdings auch nicht umfangreich und beschränkte sich auf Getreide unter zwei Rentnern eingeführt und wenige Partien beischlagnahmefreier Mehle. Auch etwas Getreidegemenge und Gemengeidrot war im Markte. Am Futtermittelmarkt hat das nasse und kalte Wetter zeitweise belebend gewirkt, doch ist die Stimmung rasch wieder abgeklaut. Reischalen gemahlen notieren 400 M. Saarburg, Obsttrester gemahlen 280 M. mit Sad. Holstein und 270 M. mit Sad. Hannover, Obsttrester 280 M. ab bad. Stationen, Muschelmehl 200 M. brutto mit Sad. Saarburg, Strohmehl 225 M. Gadersleben, 200 M. Medlenburg, Torfmehl 70:30 200 M. mit Sad. rheinische Station.

Büchertisch.

Bauet Gemüse! Ein Bedruf für daheim und Draußen. Im Auftrag der Palmengarten-Gesellschaft Frankfurt am Main bearbeitet von August Siebert, Kgl. Landesökonomierat, Kgl. Preuß. Gartenbaudirektor, Betriebsdirektor der Palmengarten-Gesellschaft. 32 Seiten mit fünf Vollbildern. Preis 25 Bfa.

Bauet Gemüse! Direktor Siebert, der verdienstvolle Leiter des Frankfurter Palmengartens, hat sich seit Kriegsausbruch in erfolgreicher, auch von dem preussischen Landwirtschaftsministerium ausdrücklich anerkannter Weise, um die Volksernährung durch Förderung des Gemüse- und Kartoffelbaues bemüht. Zu den praktischen Veranstaltungen des Palmengartens und dem anregenden und belehrenden Vorträgen des Ökonomierates Siebert ist nun eine kleine Publikation gekommen, die im Hinblick auf die Wichtigkeit der Ausnutzung jedes Fleckchens Erde für Gemüsebau besondere Bedeutung erlangt. Unter dem Titel „Bauet Gemüse“, ein Bedruf für daheim und Draußen, hat Direktor Siebert eine leicht- und verständliche, für Laien berechnete Anleitung für Gemüse, Salat- und Kartoffelbau verfaßt, die durch den Verlag Enslert u. Schlosser, Frankfurt am Main vertrieben wird. Das Heft kostet 25 Bfa., bei größerem Bezug entsprechend weniger, und gehört zu dem Praktischsten, was auf diesem wichtigen Gebiet bis jetzt dem Publikum geboten wurde. Behörden, Stadtverwaltungen, Fabriken, Vereine und sozialinteressierte Persönlichkeiten sollten die Verbreitung des Büchleins in weitestem Umfange in die Hand nehmen.