

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden weiteste Verbreitung.
Druck und Verlag der
Simburger 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. Glaser.

Nr. 38.

Limburg a. d. Lahn, 21. September

1916.

Die Einwinterung der Kartoffeln.

Bei der außerordentlich großen Bedeutung, die ein genügender Kartoffelvorrat für unsere gesamte Volksernährung und damit für unser siegreiches Durchhalten in dieser schweren Zeit überhaupt hat, ist mit der äußersten Sorgfalt darauf zu achten, daß bei der Einwinterung der Kartoffeln kein unnützer Schwund stattfindet. Es ist daher mit Freuden zu begrüßen, daß das Flugblatt Nr. 16 der Gesellschaft zur Förderung des Baues und der wirtschaftlich zweckmäßigen Verwendung der Kartoffeln aus sachmännlicher Feder sachgemäße Ratschläge über die beste Art der Einwinterung der Kartoffeln erteilt. Das Flugblatt ist unter dem Titel „Die Einwinterung der Kartoffeln von Dr. Schaffnit, Bonn-Boppelsdorf“ erschienen und von der Geschäftsstelle der genannten Gesellschaft in Berlin W. 9, Eichhornstraße 6 II, zu beziehen. Der Preis des einzelnen Flugblattes beträgt 5 Pfg., bei Bezug von 2-99 Abdrücken 4 Pfg., bei Bezug von 100 Abdrücken und mehr 3 Pfg.

Die Kartoffel ist bekanntlich sehr empfindlich gegen Frost, sie erfriert schon bei 2-3 Grad Kälte. Die Sorge für den Schutz gegen Erfrieren gebietet daher vor allem eine frostfreie Lagerung. Zu den Entwicklungsbedingungen der Erreger der Knollenfäule gehören insbesondere Wärme und Feuchtigkeit. In zweiter Linie ist also dafür Sorge zu tragen, daß jeder Ueberfluß von Feuchtigkeit und Wärme am Ort der Lagerung vermieden und nötigenfalls durch geeignete Maßnahmen beseitigt wird. Wichtig ist deshalb, daß die Kartoffeln so trocken wie möglich zur Einwinterung gelangen. Bei Regenwetter mögen sie, sofern die Jahreszeit noch nicht allzuweit vorgeschritten ist, lieber noch so lange in der Erde bleiben, bis der Boden wieder etwas abgetrocknet ist. Im Boden sind die Kartoffeln, solange kein Frost eingetreten ist, überhaupt besser aufgehoben als sonst irgendwo, und vor Anfang Oktober sollte deshalb auch mit der Ernte der späten Sorten keinesfalls begonnen werden.

Vor der Einwinterung hat das Verlesen der Knollen stattzufinden. Alle Knollen, die Faulstellen aufweisen, und solche, die durch Erdraupen, Drahtwürmer, Engerlinge usw. beschädigt oder durch die Fäule usw. verletzt sind, müssen nach Möglichkeit sorgfältig ausgelesen und rasch verworfen werden.

Erfolgt die Lagerung in der Miete, so sind bei ihrer Anlage Lage und Bodenverhältnisse zu berücksichtigen. Der Boden darf weder zu schwer, noch zu leicht und muß frei von Untergrundfeuchtigkeit sein. Leichter Boden erhöht die Frostgefahr, während schwerer Boden durch seinen höheren Wassergehalt fäulniszerregend wirkt. Tiefstagen, in denen sich bei starkem Regen Wasser ansammelt, sind ebenfalls zu vermeiden.

Befinden sich die Kartoffeln in der Miete, so ist es wichtig, die Mientemperatur ständig zu kontrollieren. Diese Kontrolle erfolgt mittels eines Thermometers^{*)}, das in einem Führungsrohr läuft. Die Temperatur soll nie höher als bis auf 8 Grad Celsius steigen und nicht tiefer als bis auf den 0-Punkt sinken. Steigt sie höher als 8 Grad Celsius, so gibt sie das Signal dafür, daß Fäule beginnt. Die Miete muß dann vorsichtig geöffnet und nötigenfalls umgearbeitet werden, um das noch gesunde Material zu retten. Sinkt die Temperatur tiefer als auf 0 oder -1 Grad Celsius, so ist Frostgefahr im Verzug, und die Bedeckung muß verstärkt werden.

Auf Gütern, auf denen wenig Kartoffeln gebaut werden, im bäuerlichen Mittel- und Kleinbesitz erfolgt die Einlagerung vorwiegend im Keller. Wenn ein Keller allen Anforderungen genügen soll, muß er nicht nur völlig trocken und frostfrei, sondern vor allem gut durchlüftet sein und wird zu diesem Zweck am besten mit geeigneten Lüftungseinrichtungen ausgestattet. Seine Lage soll so sein, daß im Frühjahr keine zu starke Erwärmung eintritt. Die nach der Sonnenseite gelegenen Fenster sind verschlossen und verdunkelt zu halten, die nach Norden und Osten gelegenen sind sachgemäß, namentlich des nachts, zu öffnen, natürlich nur in frostfreien Nächten. Die Schüttung der Kartoffel soll höchstens 75 Ztm. betragen.

Für die kleinen Vorräte im Haushalt an Speisekartoffeln kommt nur der Hauskeller als Lagerraum in Betracht. Hier werden die Kartoffeln am besten in flache, auf Ziegelsteinen ruhende Kisten geschüttet und ebenfalls möglichst kühl gestellt, nicht in die Nähe von Heizanlagen usw. Kübel, Fässer und Säcke sind für die Dauererhaltung nicht geeignet. Wenn ein kühler Keller nicht zur Verfügung steht, so lagere man lieber keine Vorräte.

Eine im Haushalt oft unangenehm empfundene Erscheinung ist das Süßwerden der Kartoffeln. Nicht selten werden die süß schmeckenden Kartoffeln schon als erstorben angesehen und beseitigt. Mit Unrecht! Infolge der Gerabekung der Atmung bei kalter Lagerung findet eine Anhäufung von Zucker statt. Dieser verschwindet aber, sobald der Atmungsprozeß bei steigender Temperatur lebhafter wird. Daraus ergibt sich eine einfache Regel für den Haushalt. Man bringt die dem Keller ent-

nommenen süß schmeckenden Kartoffeln in ein warmes Zimmer und läßt sie hier ein bis zwei Tage stehen, bevor sie verwendet werden. Im Frühjahr werden die Kartoffeln meist infolge der starken Wasserverdunstung während des Winters welk und schrumpfen. Es empfiehlt sich daher, sie vor dem Schälen etwa zwölf Stunden in Wasser zu legen.

In dem genannten Flugblatt sind natürlich die Ratschläge für die Einwinterung der Kartoffeln viel ausführlicher gehalten, als sie hier gegeben werden konnten, und es empfiehlt sich daher für jedermann in Stadt und Land aufs dringendste, zu dem Blatt selber zu greifen und daraus seine Belehrung zu schöpfen.

Die Grundlagen der deutschen Futterversorgung.

Die Bedeutung unserer Futterversorgung ist manchem erst durch den Krieg so recht zum Bewußtsein gekommen. Heute spricht jeder von der Wichtigkeit der Futtermittel und von der Schwierigkeit ihrer Beschaffung. Ist doch die Futterfrage durch den Krieg zur schwierigsten Frage in der Landwirtschaft geworden, und die Konsumenten merken dies deutlich bei der Fleisch-, Milch-, Butter und Fettversorgung. Da nun die Futterfrage einen so großen Einfluß auf unsere Volksernährung ausübt und so oft davon gesprochen wird, so wird auch der Nichtlandwirt heute etwas über die Grundlagen der Futterbeschaffung wissen müssen, wenn er sich ein Urteil in Lebensmittelfragen gestatten will.

Futter liefert uns in erster Linie die Wiese, die Weide und der Feldfutterbau. Man spricht von Raufuttermitteln und Kraftfuttermitteln. Raufuttermittel sind insbesondere die Heu- und Stroharten. Kraftfuttermittel sind solche Futterstoffe, welche bei verhältnismäßig geringem Umfange eine große Menge leichtlöslicher und leichtverdaulicher Nährstoffe, insbesondere viel Eiweiß und Fett enthalten. Die Kraftfuttermittel heißen auch Beifutter, weil sie in kleinen Mengen dem Hauptfutter, also zu Heu, Stroh, Wurzeln und Knollen beigegeben werden. Die Futtermittel, welche gewöhnlich durch den Handel bezogen werden, führen die Bezeichnung käufliche oder Handelsfuttermittel. Man kann die Futtermittel hauptsächlich in die folgenden zehn großen Gruppen einteilen:

1. Grünfutter und Heu (Gras und Alee);
2. Stroh und Spreu;
3. Wurzeln und Knollengewächse (Kartoffeln, Rüben und Runkeln);
4. die Körnerarten (Roggen, Gerste, Hafer, Reis);
5. Abfälle der Mülerei (Aeien und Futtermehle);
6. Rückstände der Oelfabrikation (Baumwollsaamen, Erdnußmehl, Kokos-, Sesam-, Palm-

^{*)} Besondere Mienthermometer sind zu beziehen von der Glasbläse des Instituts für Gärungsgewerbe, Berlin N. 65, Seestraße. Sie werden zu folgenden Preisen abgegeben:
mit Stahlhülle, 60 Ztm. lang, per Stück 10 M.
bei Abnahme von drei Stück zusammen 27 M.
mit Holzhülle, 10 Ztm. lang, per Stück 1 M.
Dazu tritt ein Feuerungszuschlag von 33 1/3 v. S.

- fernsuchen, Nops, Sonnenblumen, Mohn, Sausschen);
7. Abfälle der Stärkefabrikation (Pilspe);
 8. Abfälle der Zuckerraffination (Rübenabfälle, Melasse);
 9. Rückstände der Gärungsgewerbe (Malzkeime, Biertreber, Branntweinschlempe);
 10. Futtermittel tierischen Ursprungs (Milch und Milchabfälle, Fleisch- und Fischabfälle).

Bei der Futterbeschaffung waren wir nun bisher zu einem erheblichen Teile auf die ausländische Zufuhr angewiesen. Unsere Einfuhr wies 1913 die folgenden Ueberschüsse auf:

Gerste	3 202 600 Tonnen
Kleie	1 390 972 Tonnen
Haas	857 729 Tonnen
Delfuchen	534 375 Tonnen
Reisabfälle, Treber, Schlempe usw.	423 387 Tonnen

Schon diese kleine unvollständige Liste zeigt, daß es sich um ganz beträchtliche Mengen handelt, deren Ausbleiben nicht ohne empfindliche Folgewirkungen bleiben konnte. Insgesamt bezogen wir zuletzt für rund eine Milliarde Mark Futtermittel vom Auslande. Jedenfalls wird der Frage der Futterbeschaffung vor allem auch nach dem Kriege eine ganz besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden sein, denn zu dieser Frage steht unsere ganze Fleisch-, Milch-, Butter- und Fettversorgung in Abhängigkeit. (Volksvereins-Korrespondenz.)

Quittenfrüchte.

Im Laufe des letzten Jahrzehnts sind die Quittenfrüchte immer mehr zu beliebten Nod- und Einmachfrüchten geworden. Nichtsdestoweniger wird ihr hausgärtnerischer Anbau noch nach wie vor vernachlässigt, obgleich sie hierin besonders dankbare Fruchtträger sind und sich sogar noch mit weniger günstigeren Existenzverhältnissen als andere Baumfrüchte genügen. Mit dem etwas herben Geschmack sind zwar die Quittenfrüchte für den Rohgenuß nicht sonderlich begehrt, gekocht und einge- macht lassen sie aber eine vielseitige Speisewirtschaftliche Verwertung zu. So dienen sie beispielsweise zur Bereitung von schmackhaften Kompotts und Marmeladen, Pasten und Gelees, zur Herstellung von Quittenbrot, Quitteneis und Quittenlikör; durch Einlegen in Zucker und Öl lassen sie sich ferner zu wohlschmeckenden Beispeisen benutzen, und als Zutat zu Apfel- und Pflaumenmus geben sie diesen eine besonders hübsche Farbe und einen aromatischen pikanten Geschmack, sodaß sie auch für Konditoreizwecke h. g. geschätzt werden. Daneben finden sie noch zu medizinischen und kosmetischen Zwecken ausgiebige Verwertung, in dem der an den ungerquetigten Kernen haftende bzw. im geräumigen Kerngehäuse vorhandene Schleim zur Gewinnung von Augenwasser und als kühlendes und linderndes Mittel bei Hautverletzungen gebraucht wird, sowie der Frisierkunst dazu dient, widerstrebenden Haarwuchs zu glätten und in die gewünschte Lage zu bringen. — Der Fruchtbildung nach werden Aepfel- und Birnquitten unterschieden; erstere sind feinschalig und vorwiegend von kleiner bis mittelgroßer, apfelartig runder Gestalt, während letztere durchweg größere birnförmige Früchte mit dicker und molliger Schale besitzen. Im Geruche und Geschmacke sind beide Arten ziemlich gleichartig. Wegen der Größe der Früchte und der dadurch größeren Ergiebigkeit im wirtschaftlichen Verbräuche wird im gärtnerischen Anbau indessen die Birn- quitte der Apfelquitte vorgezogen. — Als beson- ders ertragreiche und fleischartige Quittensorte hat sich hierbei vor allen anderen die aus Transkau- casien stammende Persische Zuckerquitte bewährt, deren mittelgroße Birnfrüchte ziemlich früh reifen und von ausgeprägt mildem und süßem Geschmacke sind. Die Sorte ist als Baum und Strauch gleich fruchtbar und ziemlich üppig wachsend. — Der Form nach größere Früchte trägt die portugiesische Birnquitte, deren zartes und würziges Fleisch von einer glänzenden, glatten Schale umschlossen ist und wegen der eigenartigen Würze für Kon- ditoreien ganz besonders begehrt wird. Eine wert- volle amerikanische Züchtung ist die Birnquitte Reas Mammoth; sie liefert sehr große, zart- fleischige, orangengelbe Früchte von appetitlichem Aussehen und feiner Würze. — Eine Züchtung gleichen Ursprungs ist Bullers Birnquitte, die

größtfrüchtige und überaus feinschmelzige Früchte reist und außerordentlich reichtragend ist. Einer großen Beliebtheit erfreut sich auch die bereits Ende Sep- tember völlig lagerreife Champignonquitte, die be- züglich wirtschaftlicher Ergiebigkeit der großen Früchte und im würzigen Geschmack sehr der Por- tugiesischen Quitte ähnelt, wenn letztere auch wegen ihrer feinen und zarten Fleischstruktur der Kon- kurrentin auch bedeutend bevorzugt ist. — Von sehr gutem Geschmack ist ferner die birnenförmige Mus- katquitte, mit außerordentlich fester und massiger Fleischbildung, sowie die Konstantinopeler Quitte von hübscher Birnenform und pflanzlich kräftigem Bude. Von nur schwachem Holztonche ist dagegen Woods Prolifiquitte, deren Früchte sich durch eine wunderhübsche Goldfarbe auszeichnen, einen pikanten Geschmack besitzen und mit beiden guten Eigen- schaften an der Sorte De Bourgeant ein würdiges Gegenstück finden. Als Apfelquitte wird nur die Sorte gleichen Namens gebaut. Die einer richtigen Apfelgestalt gleichenden Früchte sind zunächst grün- lich gelb, nehmen jedoch mit zunehmender Reife an Goldfarbe zu und zeigen nach eingetretener Lager- reife ein sattes Zitronengelb, das sie im Handel besonders leicht verkäuflich macht. — Außer den angeführten Fruchtquittensorten werden in den Katalogen der verschiedenen Baumschulen noch eine ganze Anzahl weiterer Züchtungen angeboten, die sich jedoch alle mehr oder weniger in Form, Farbe, Fleisch und Würze ähneln und auch in der Frucht- barkeit des Baumes ohne nennenswerten Unter- schied sind. Letztere hat vielmehr immer eine sorg- same Baumpflege zur Voraussetzung, und je zweck- dienlicher diese vom Besitzer erfüllt werden, um so größer ist die Fruchtbarkeit der Quittenpflanzen. Ganz nebensächlicher Bedeutung bleibt dabei, ob man die Quitten als busch- oder baumförmige Niederung anpflanzt und hierbei Einzelstandpflanze anweist, oder ob man sie als Gebüschsträucher in ge- mischten Boskettplantagen benutzt, wenn ihr Kulturplatz nur lehmhaltigen und humusreichen Charakters ist und nicht unter Wassermangel zu leiden hat, da dann die Früchte leicht abfallen und der Ernteertrag minimal ist. Der Schnitt be- schränkt sich lediglich auf die Entfernung zu dicht stehender Zweige; er wird nur in mehrjährigen Zwischenräumen vorgenommen. Im übrigen blei- ben sich die Quitten in ihrer pflanzlichen Entwid- lung am besten selbst überlassen.

Emil Gienapp-Hamburg.

Landwirtschaft.

Die deutsche Produktionskraft. Auf der Erdoberfläche bildet die Fläche des Deutschen Reiches nur einen winzigen Fleck. Sie nimmt nur 0,4 Prozent oder den 200. Teil der Landfläche der Erde ein. Obwohl jedoch Deutschland nur ein Zweihundertstheil der Erdoberfläche bedeckt, lie- fert es ein Viertel der Weltroggenernte und je ein Drittel der Kartoffel- und Rübenenernte der ganzen Erde. Rußland, welches vierzigmal größer ist als Deutschland, hat knapp die Hälfte der deutschen Kar- toffelproduktion aufzuweisen. Die Vereinigten Staaten von Amerika, welche vierzehnmahl größer sind als Deutschland, erzeugen nur ein Viertel mehr Getreide als Deutschland. Deutschland steht mit sei- ner Getreideproduktion an dritter Stelle in der Welt. Die Hauptgetreidearten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste) nehmen von der Gesamtfläche der Erde etwa 1,9 Prozent oder ein Sechstel ein. Von dieser Weltanbaufläche für Getreide entfällt auf Deutschland rund ein Sechstel. Dagegen be- trägt die Ernte Deutschlands an den erwähnten Getreidearten rund ein Neuntel der Welternte. Ob- wohl also die deutsche Anbaufläche nur ein Sech- zehntel der Weltanbaufläche beträgt, erzeugt Deutschland ein Neuntel der Welternte. Deutsch- land erntet also trotz seines im Vergleich mit andern Getreideanbauländern ungünstigen Bodens und Klimas rund das Doppelte vom dem, was sei- ner Getreideanbaufläche entspricht.

Kalidüngung. Von allen künstlichen Dün- gern ist der Kalidünger noch allein in jeder Menge zu beziehen. Nun wurde geschrieben, der Kalidün- ger lohne sich nicht, wenn nicht die andern Dün- ger, wie Thomasmehl und schwefelsaures Ammo- niak, in gleichem Maßstabe gegeben werden könn- ten. Das ist unrichtig. Gewiß gibt man zum Kali auch soviel Thomasmehl und schwefelsaures Ammo- niak, als man erhalten kann, aber wenn auch weni-

ger gegeben wird, so bezahlt das Kali sich doch voll- ständig. Es nützt nicht nur durch seine Eigenwir- kung, sondern auch dadurch, daß durch seine An- wesenheit die anderen noch im Boden befindlichen Düngstoffe, so auch Thomasmehl und schwefel- saures Ammoniak, reslos aufgebraucht werden. Man lasse sich also nicht beirren.

Landwirte, sät Stoppelnrüben! Land- wirte, die noch keine Stoppelnrüben gesät haben, mögen es jetzt noch tun. Sie wachsen bei guter Wit- terung bis in den Dezember hinein und liefern auch, spät gesät, noch ein Grünsutter. Allerdings ist die Ernte um so besser, je früher eingesät wird.

Mieten. In den letzten Jahren werden die Mieten oder Fruchtstüber gerne nahe beieinander gesetzt, besonders dann, wenn die Dreischmaschine aufs Feld kommt und an Ort und Stelle das Dreschen besorgt. Das muß in diesem Jahr aber vermieden werden. Die Mieten sollen soweit aus- einander stehen, daß im Falle eines Brandes die eine die andere nicht gefährdet. Auch stelle man sie nicht zu nahe an begangene Wege u. halte sie mög- lichst unter Aufsicht. Es ist nicht genug damit, daß die Versicherung im Falle eines Brandes den Schaden deckt, wir dürfen keine Frucht verlieren.

Kartoffelversorgung. Die Verbrau- cher sollen in jedem Jahre angehalten werden, ihre Kartoffeln möglichst selbst einzutellern. Das ist schön, aber wenn die Kartoffel direkt vom Felde den Keller kommt, dann fällt sie sehr leicht. Werden die Kartoffeln also den Städten angeliefert, so müssen sie einige Wochen in größeren Magazinen usw. lagern, ehe sie eingeliefert werden. Dann muß auch genaue Anleitung gegeben werden, wie das Einkellern gemacht wird, sonst dürfte ein sehr gro- ßer Prozentsatz verderben.

Das Dreschen des Getreides muß auf Anordnung der Landräte in bestimmten Zeitab- schnitten erfolgen. Der Landrat kann auch anord- nen, daß das Dreschen auf der Dreischmaschine er- folgt, doch werden die Kreise dann für die nötigen Dreischmaschinen sorgen müssen (Bundesratsverfö- gung vom 29. Juni 1916) die Selbstversorgung kann in besonderen Fällen vom Landrat entzogen werden.

Roggen- und Kartoffelabnahme. Es ist im letzten Jahre vorgekommen, daß Kartoffeln und Getreide nicht zur richtigen Zeit abgeholt wur- den, wodurch großer Schaden entstand. Da hier meist nachgeordnete Organe die Schuld tragen, so wende man sich in solchen Fällen an d. zuständigen Landrat oder mache die betreffenden Organe für den Schaden haftpflichtig.

Milchwirtschaft.

Halb- und säuernde Milch. Wer die Milch längere Jahre direkt aus der Bauernwirt- schaft bezieht und dabei verschiedene Wirtschaften als Lieferanten hatte, wird finden, daß die Milch der einen Wirtschaft haltbarer ist, als die der an- deren. Auch manche Landwirte klagen selbst darüber. Wer nun darüber zu klagen hat, der sehe zunächst einmal zu, wie es in Punkte Reinlichkeit aussieht. Ist hier in jeder Beziehung alles in Ordnung, so kommt das Futter an die Reihe. Wer über schnell säuernde Milch klagt, der meide einmal Schlempe, Rapsfuchen und Rüben und gebe dafür mehr Rauh- futter, Heu und Stroh, und wenn der Krieg vorbei ist, einen tüchtigen Zufuß von Kleien. Besonders hüte man sich in dieser Hinsicht vor ungeäuerteter Schlempe.

Einfachste Käsebereitung erfolgt aus jaurer Milch, die durch Erwärmen von frischer Milch oder von 36 Stunden alter, bereits abgekoch- ter Milch gewonnen wird. Dieser Milch setzt man entweder Kälberlab zu oder läßt sie ohne Zusatz kafen, seigt die Rollenfondierung ab, salzt, vermischt mit Kimmelförnern, bindet ihn in den Käsefad u. läßt gut ablaufen. Am besten beschwert man ihn, damit er schneller trocken wird. Dann nimmt man die Käsemasse heraus und formt längliche oder vier- eckige Stücken nach Belieben, widelt sie in mit Salzwasser getränktes Pergamentpapier und läßt trocknen. Dann läßt man ihn die übliche Zeit reifen.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Künstliche Düngung der Weinberge ist wichtiger als vielfach angenommen wird, und zwar lohnt sich die künstliche Düngung um so mehr, je besser die Lage und die darauf gezogenen Weine

sind. Nur mögen die Winzer nicht auf die sogenannten Weinbergsdünger hereinfallen. Wenn sie gut sind, so sind es Mischungen unserer bekannten Handelsdünger, wie Thomasmehl, Kalisalz und schwefelsaures Ammoniak. Der Unterschied besteht nur darin, daß man sie viel teurer, oft doppelt und vielfach so teuer bezahlt, als die Dünger, woraus sie zusammengesetzt sind. Von den Handelsdüngern haben sich Thomasmehl, Kali und schwefelsaures Ammoniak bestens bewährt. Thomasmehl und Kali gibt man am besten nach Beendigung der Reife im Herbst oder während des Winters, so daß sie mit dem Wintergraben des Weinbergs in den Boden kommen, oder wenigstens durch die Niederschläge in den Boden getrieben werden. Das Ammoniak streut man im zeitigen Frühjahr kurz vor Beginn des Wachstums, also von Februar bis April, aus.

Ein gutes Weinjahr ist in diesem Jahre wohl kaum zu erwarten, dafür war der erste Sommer zu heiß und zu kalt. Die Winzer sind aber zufrieden, wenn nur das gut durch kommt, was sich bis jetzt erhalten hat, und dafür sind gute Ausichten vorhanden. Was jetzt Not tut, ist andauernde Wärme.

Zucker der Weine. Wenn das Wetter es nicht ganz besonders gut meint, so muß in diesem Jahre gut gezudert werden, damit auch die kleinsten Weine genussfähig werden. Man sichere sich also bei Zeiten den Zucker, der zu diesem Zweck sicher frei gegeben wird.

Forstwirtschaft und Jagd.

Forstlundungsversuche in Medlenburg. Das Gut Vechsen bei Wittenburg hatte eine Fläche, auf welcher vor etwa 30 Jahren ein alter Kiefernbestand abgetrieben und gleichzeitig die Streusicht benutzt wurde. Nur ein humusarmer trockener Sand blieb zurück, auf welchem sich trotz mancher Bemühungen nichts mehr hochbringen ließ. Da entschloß sich im Jahre 1905 der jetzige Besitzer zur künstlichen Düngung. Die Erde wurde streifenweise in 1,2 Meter Entfernung abgelappt und auf diese Streifen pro Sektar 800 Kilo Thomasmehl und 200 Kilo Kainit gestreut. Dann wurden ohne weitere Vorbereitung jährige verschulte Kiefern eingeklemmt. Der Erfolg ist überraschend, die Kultur ist lüdenlos, von gleichmäßigem Wuchs und guter Gesundheit. In dieser Weise könnte noch manches Stück Heideboden, welches heute leer liegt, dem Waldbau erschlossen werden. Das angelegte Geld verzinst sich gut und sicher.

Hasen- und Fühnerjagd. Betreffs der Fühnerjagd gingen Notizen durch die Zeitungen, wonach die Ketten zahlreich und stark sein sollen. Das Gegenteil dürfte eher der Fall sein, da der nasse Frühommer sehr viel Brut vernichtete. Auch der Hasenbestand ist nicht glänzend, da auch die Junghasen von der Ungunst der Witterung viel zu leiden hatten und zahlreich eingingen.

Küchliche auf die Feldfrüchte ist beim Jagdbetriebe in diesem Jahre besonders notwendig, da Schäden in der Kriegszeit doppelt ins Gewicht fallen. Da der Jäger schadenersatzpflichtig ist, dürfte die Rechnung bei den heutigen Preisen auch recht gefallen ausfallen.

Obst- und Gartenbau.

Düngung der Beerensträucher. Die Beerensträucher gehören zu den Pflanzen, die den Dünger mit am besten vertragen. Bei ihrer außerordentlich großen Fruchtbarkeit, die kaum ein Jahr ausreicht, ziehen sie den Boden stark aus und können daher, wenn nicht künstlich gedüngt wird, ihre volle Größe und Ausbildung nicht erreichen. Außer Kompost gebe man ihnen auch Kunstdünger in Form von Thomasmehl, Kainit und schwefelsaurem Ammoniak. Sie lohnen eine solche Gabe reichlich. Auch eine Kalkzugabe, etwa alle 2-3 Jahre, bringt großen Nutzen.

Herbst- u. Winterchnitt der Stacheln. Johannisbeerensträucher. Bekanntlich bringen diese beiden Beerenobstsorten ihre Früchte am einjährigen und zweijährigen Holz, sogar an den kurzen Bouquetzweigen des mehrjährigen Holzes. Bei ihrer ganz selten ausfallenden Fruchtbarkeit nützt sich das ältere Holz aber frühzeitig ab, d. h. es bringt nur kleinere, unansehnliche Früchte, wesswegen der Schnitt in erster Linie immer auf Erneuerung des alten Holzes, bezw. Erzeugung jungen, kräftigen Holzes gerichtet sein muß. Man soll dem Strauch oder Bäumchen nicht mehr Holz

belassen, als man von den Wurzeln vernünftigerweise erwarten kann, daß sie die Zweige mit den zahlreichen Früchten auch entsprechend ernähren können. Wir werden also bei mager stehenden oder schwächlichen Exemplaren mehr schneiden als bei kräftigen Pflanzen. Im allgemeinen schneidet man alle im Sommer erkrankenen Triebe auf die Hälfte ihrer Länge zurück, läßt aber diejenigen unberührt, welche nur 10-12 Ztm. lang sind. Dann schneidet man immer einen Teil des alten Holzes im Innern der Krone des Bäumchens oder des Strauches ganz weg, um Luft und Licht für die übrigbleibenden Teile zu schaffen. Alle aus dem Boden kommenden Triebe, sofern sie nicht schon im Sommer entfernt worden sind, werden weggeschnitten; findet man aber, daß einzelne davon zur Erneuerung alter, schwächlicher Äste nötig sind, so bleiben solche allerdings stehen. Bei Sträuchern speziell sollen wir immer darauf sehen, daß die nahe dem Boden befindlichen Äste entfernt und mehr die aufrecht gewachsenen stehen gelassen werden. Die Schwere der Früchte und der Blättermasse zieht selbst aufrechtstehende Äste noch genug zum Boden hin. Daß die Beerensträucher infolge ihrer großen Fruchtbarkeit und ihres Wurzelsystems auch entsprechend gedüngt werden müssen, dürfte als selbstverständlich vorausgesetzt werden, denn durch den Schnitt allein wird die Fruchtbarkeit noch nicht genügend gefördert.

Kultur des Meerrettichs. Bekanntlich ist der Meerrettich oft in den Gärten ein sehr lästiges Unkraut; wo er einmal angebaut und nicht sorgfältig genug beim Herausnehmen behandelt wird, wird auch das kleinste Wurzelstück, welches im Boden zurückbleibt, wieder eine neue Pflanze. Was nun seine Ansprüche an Boden und Kultur betrifft, so ist er nicht gerade wählerisch und gedeiht deshalb leicht in allerlei Gartenboden und auch ohne Pflege; doch am schönsten wird er in einem tiefgründigen, mehr kühlen als trockenen Boden. Wenn er mit Sorgfalt und Verständnis gepflegt wird, so zeigt er sich sehr dankbar, und sein Anbau ist dann auch äußerst lohnend. Der Meerrettich gibt eine sehr beliebte und gesunde Speise und sollte deshalb in keinem Garten fehlen, umso mehr, da ein kleiner Haushalt keinen großen Bedarf davon hat und auf einem ziemlich beschränkten Raume sich sehr leicht der nötige Sommer- und Winterbedarf ziehen läßt. Das Land, auf welchem Meerrettich gebaut werden soll, ist tief umzugraben; am besten verfährt man, wenn man es rigolt, indem so tiefer in den Boden eingedrungen werden kann als beim Graben. Man gräbt oder schaufelt hierzu die Erde gegen 60-70 Zentimeter tief aus, vermischt selbige mit allem guten Dünger oder Komposterde und bringt sie wieder an die alte Stelle. Ist die untere Erde noch roh und unfruchtbar, so empfiehlt es sich, die rohe Erde wieder zu unterst zu bringen und mit Dünger und Komposterde zu vermischen; ist selbige aber schon einigermaßen fruchtbar, so ist solches nicht nötig, sondern die untere und obere Erde können einfach miteinander vermischt werden. Das Pflanzen geschieht im Herbst und im Frühjahr. Die Pflanzweite kann 30 Ztm. betragen, doch kann in gutem Boden auch noch weiter gepflanzt werden. Die Pflanzen treiben bald aus und erfordern nun keine weitere Pflege mehr bis zur Reife. Im Privatgarten, wo es sich bloß um Gewinnung des eigenen Bedarfs handelt, bleibt wohl eine Meerrettichanlage viele Jahre unverspant stehen. Wer dagegen Meerrettich zum Verkauf ziehen will, der muß jährlich pflanzen und dabei nur schöne langgestreckte Wurzeln zurucht benutzen. Uebrigens ist der Meerrettich ein gesuchter gangbarer Artikel, und ich kann seinen Anbau nur jedem Gartenfreunde empfehlen.

Vieh- und Geflügelzucht.

Das Mechelner Suu, eine belgische Zucht, hat auch in Deutschland viele Freunde gefunden. Es ist ein guter Winterleger und gehört zu unseren besten Fleischhühnern. Sein Fleisch ist sehr hart u. besonders reich an der Brust angelegt. Bezüglich der Farbe gibt es weiße, schwarze und geperbte Mechelner, der letztere Farbenschlag ist der beliebteste und am meisten verbreitet. Die Zahl der Eier steigt bis auf 120 Stück und haben ein Gewicht von 55-65 Gramm, ausnahmsweise gibt es einige Tiere, die es auf 150 Eier bringen. Die Mechelner beginnen früh mit dem Brüten, so daß der Züchter oft schon in den ersten Monaten des Jahres (Februar) gute Gluden zur Verfügung hat. Die Küden

wachsen sehr schnell und sind früh mastfähig; sie sind leicht zu ziehen. Die Mechelner sind ruhig und zufräulich, dabei sind sie witterhart und eignen sich für unser Klima ganz besonders. Sie lieben freien Auslauf, was für den Züchter am vorteilhaftesten ist, da sie hier den größten Teil ihres Futters selbst suchen können. Das Gewicht des Hahnes beträgt 4 bis 5 Kilo und das der Henne 4 Kilo.

Das Eierfressen der Hühner. Die Unart des Eierfressens der Hühner hat ihren Ursprung ohne Zweifel in dem zufälligen Fressen von im Geflügel zerbrochenen hart- oder weichen Eiern oder in dem Vorwerfen größerer Eischalenstücke, an welchen noch etwas vom Inhalte ist. Es ist demnach dafür zu sorgen, daß nur sehr stark zerfleinter Eierschalen vorgeworfen od. dieselbe unter das Weichfutter gemengt werden und es den Legenden und nichtlegenden Hühnern unmöglich gemacht wird, zu ihren oder fremden Eiern zu gelangen. Zu diesem Zweck wird empfohlen, Mistkästen einzurichten, in welche die Hühner nach dem Befüllen gesetzt werden, und die durch ein Netz geteilt sind, durch welches die Eier demnach beim Legen auf den eigentlichen tiefer liegenden Boden fallen, welcher mit Sägespänen oder dergleichen gefüllt ist. Ferner wird als vorteilhaft geraten, eine Einrichtung zu treffen, bei welcher die Hühner auf ein schräges Brett legen müssen; sowie die Henne aufsteht, rollt das Ei nach dem tiefer liegenden Ende, wo es an ein Netz stößt und zurück unter ein Brett rollt, unter welches die Henne nicht gelangen kann. Auch wird empfohlen, die Legenester recht dunkel zu machen, da die Hühner ein recht dunkles Nest sofort nach dem Legen verlassen, ohne sich nach den Eiern darin umzusehen. Von den anderen Mitteln gegen das Eierfressen hilft noch am häufigsten das Einsperren des betreffenden Huhnes in einen dunklen Raum, und zwar auf 8-9 Tage. Hat auch diese Kur keinen Erfolg, oder fürchtet man das Ansteden, namentlich in größeren Beständen, so ist das Schlachten das beste Mittel.

Pflegt die Hühner während der Mauser. Infolge der Schmerzen und der geringen Futteraufnahme bleiben die Hühner in der Eierproduktion zurück, wobei sie entweder gar keine oder nur einige Eier legen. Um den Geflügelstieren die Schmerzen zu erleichtern, müssen diese eine gute Pflanz- und sehr kräftige Fütterung erhalten. Außerdem bedürfen alle mausernden Hühner und Huter Ruhe und Wärme, Kalk und irrig ist es daher, den mausernden Hühnern das kräftige Futter zu entziehen, weil sie keine Eier legen. Ein derartiges Vorgehen zieht eine Entkräftigung und den Tod der Tiere nach sich. Kalte Witterung, Regen, Nebel und starke Zugwinde, denen die Geflügelstiere schutzlos ausgesetzt sind, halten die Krankheit zurück und erschweren das Ausbrechen der Federn. Vor Kälte und Regen sind alle mausernden Tiere besonders zu schützen, da diese Einwirkungen Entkräftigungen und darauffolgenden Durchfall nach sich ziehen, dem im allgemeinen ein Sterben der Hühner nachfolgt. Während der Mauser sind die erkrankten Tiere in warmen Ställen zu halten und mit gehaltreichem Futter zu versehen, damit die Tiere die zur Bildung der Federn erforderlichen Reservestoffe absondern können. Zu diesen Reservestoffen gehören gebaute Fleischabfälle oder ein gutes Knochenmehl, wovon ein Huhn pro Tag 15-25 Gramm bedarf. Fleischmahlung ergänzt die abgehenden Blutstoffe und beschleunigt das schnelle Hervorbrechen der Federn. Jede Feder, die durch die Haut dringt, besteht aus Blut und Zellstoffen, die dem Tierkörper entzogen werden. Zur Ergänzung dieser abgehenden Stoffe bedarf das Huhn der Fütterung mit eiweiß- und fettreichen Nahrungsmitteln. Neben den Fleischstoffen kann das Futter auch aus gestampften, gekochten Kartoffeln bestehen, die mit Moltermilch und Mehl ungemengt und lauwarm zu füttern sind. Daneben empfiehlt es sich, den Hühnern während der Mauser alltäglich eine Mehlmaßele zuzusetzen, da hierdurch bei den Tieren eine wohltätige Körperwärme erzeugt wird, die ein schnelles Durchbrechen und Wachsen der Federn herbeiführt. Zum Trinken reiche man kalt- oder eisenhaltiges Wasser. Letzteres wird gewonnen, indem man ein kleines Stück Kalk sowie einige stark verrostete Eisennägel in das Trinkwasser legt.

Bienenzucht.

Einwintern der Bienen. Mit dem Monate September wird es hohe Zeit, an die Einwinterung der Bienen zu denken, es sei denn, daß sie noch auf der Heide sind. Zur Einwinterung gehört zunächst eine genaue Untersuchung der Völker. Wenn ein Volk darfst eingewintert werden, dessen Zustand dem Bienenhalter nicht genau bekannt ist. Nur kräftige Völker sollen eingewintert werden, volkarme werden kastriert, aber nicht abgeschlachtet, sondern anderen Völkern zugeführt. Honigreichen Völkern werden die überflüssigen Honiggaben fortgenommen, und honigarme werden gefüttert. Ein überwinterndes Volk soll wenigstens 15 Pfund Honig oder Honigerfasse besitzen. Hat man nicht genügend Honig zur Winterfütterung, so gebe man abgekochte Zuckersirup. Setzt man etwas Honig zu, so wird die Lösung um so lieber genommen. Je früher im September gefüttert wird, um so besser ist es. Vorsichtige Bienenzüchter füttern nur am Abend, damit keine Räuber herbeigeführt wird.

Gute Bienenpflanzen sind auch die Kreuzkräuter (Senecia) die nach meinen Beobachtungen alle sehr stark von den Bienen besogen werden. Besonders sah ich im botanischen Garten zu Kachen eine Art mit starkem Bodengeruch, die von den Gärtnern auch wohl der Bod genannt wird, die sehr stark von den Bienen besogen wurde.

Bienenpflanzen. Das Studium und die Beobachtung der Bienenpflanzen kann nicht eifrig genug betrieben werden, denn die Verbesserung der Bienenweide ist das erste und fast das einzige Mittel zur Hebung der Bienenzucht und ihrer Erträge. In diesem Sommer habe ich wieder zwei Pflanzen als besondere Honigspender beobachten können, es sind dies die Stabiose und die in vielen Gärten gezogene, in langen blauen Aehren blühende Veronika. Beide Pflanzen werden den ganzen Tag unablässig von den Bienen besogen, die durch ihr Verweilen zeigen, daß sie auch tüchtig Ausbeute finden. Am allerfrühesten ist deren Anflug in den ersten Morgenstunden.

Sonnenblumenhonig. Da in diesem Jahre Ummengen von Sonnenblumen angebaut worden sind, so kann auf einen hübschen Ertrag von Sonnenblumenhonig gerechnet werden. Da der Sonnenblumenhonig aber schlechte Eigenschaften haben soll, so ist besondere Vorsicht bei der Einwinterung anzuraten.

Fischzucht.

Vor- und Nachteile der Bacheiche. Bacheiche sind zur Fischzucht sehr geeignet u. für meine persönlichen Empfindungen geradezu ideal. Sie haben den Vorzug beständigen Zustandes von frischem Wasser. Dadurch wird übermäßiges Erhitzen im Sommer und Ersticken im Winter verhindert, und zugleich wird fortwährend Nahrung in verschiedenster Form zugeführt. Diese Vorteile treten besonders stark hervor, wenn der Bach durch den Teich fließt. Trotzdem sind Bacheiche, die nur durch Gräben mit dem Bache verbunden sind, in vielen Fällen vorzuziehen. In solchen Teichen läßt sich Zu- und Abfluß besser regeln, und man kann sich gegen Ueberflutungen leichter sichern. Bei allen Bacheichen muß man sich gegen das Eindringen von Raub- und Wildfischen sichern, und auch das ist bei Teichen mit Grabenverbindung leichter. Die Bacheiche haben den Nachteil, daß sie durch Verunreinigung des Bachlaufes schnell verdorben werden können, man sei daher stets auf der Hut und überdecke anliegende Fabriken.

Die Aesche gehört zu den Edelfischen und wird an Güte und Geschmack der Forelle fast gleich geschätzt. Ihr Fleisch ist weich, zart und fett und erreicht im September seine höchste Güte. Bei der Zucht beansprucht sie dann auch ein Forellenwasser, das heißt ein klares, fließendes Wasser mit steinigem Boden. Bei guten Ernährungs- und Lebensverhältnissen wird sie bis 2 Fuß lang. In geeigneten Gegenden ist ihre Zucht zu empfehlen.

Haushirtschaft.

Reinigung gelbledernen Schuhwerks. Am besten ist es, den dazu gehörigen Reinigungslad fertig zu kaufen. Kann man ihn aber nicht haben, so reibt man das Schuhwerk zunächst mit einem weichen in Wein getränkten Wolltuch ab, reibt es dann mit einem Seidenlappen trocken und büstet es, wenn es dunkelgelb ist, mit einer in warmem pulverisiertem Oker

getauchten Bürste. Mit das Schuhwerk aber hellgelb, so muß die Mischung zum Bürsten bestehen aus fein pulverisiertem Oker und ebensolcher Schleimkreide. Die gute Prozedur darf aber wegen der leichten Entzündlichkeit des Benzins nicht bei Licht oder in der Nähe von Feuer vorgenommen werden.

Das Lüften der Betten. Gewöhnlich legt man die Betten, um sie zu lüften, in die größte Sonnenhitze. Dadurch trocknen aber die Federn zu sehr aus, werden ihrer Elastizität beraubt und spröde gemacht. Besser ist es, die Betten bei trockener, bedeckter Luft, und wenn die Sonne eben nicht zu stark scheint, herauszuliegen und dann tüchtig auszuklopfen. Ebenso ist es zu tun, wenn man das Bett, nachdem es am Morgen aufgebettet, sofort deckt, und überdies noch mit einem Decke verschließt. Nach dem Aufbetten lasse man vielmehr Decke und Oberbett zurückgeschlagen, denn dadurch wird man erreichen, daß es gehörig ausdünstet und frischen Sauerstoffgeruch annimmt. Kann man das Bett den Tag über dem Luftzuge auslegen, so ist es noch besser.

Zur Vernichtung von Kellernestern. Nehme man einen Teil frisch gebrannten Gips und anderthalb Teile ungelöschten gestoßenen Kalk und mische beides wohl untereinander, hierauf lasse man den Kellern rein auskehren und streue dieses Gemisch auf den Boden. Den folgenden Tag wird man die Schreden zusammengehrumpt und verbrannt liegen sehen. Es ist empfehlenswert, das Mittel nach acht Tagen zu wiederholen.

Erprobtes Mittel, um Flaschen, Gläser usw. zu reinigen. Man schütte in das betreffende Gefäß lauwarmes Essig und weizen Sand und schüttle das Gefäß tüchtig. Dann spült man die Glasflächen mit lauwarmem Wasser nach u. trocknet sie sofort ab. Wasserflaschen werden auf diese Weise besonders blank.

Gemeinnütziges.

Wasserglasfitt für die Haushaltung. Die Stücke, welche gefittet werden sollen, erhitze man ungefähr bis zur Wärme des siedenden Wassers, streicht mittels eines erwärmten Pinsels das durch die Wärme dünnflüssig gemachte Wasserglas auf beide Flächen, drückt sie dann zusammen u. bindet sie mit einer Schnur; den gefitteten Gegenstand läßt man noch einige Zeit in gelinder Wärme liegen, bis die Austrocknung vollkommen stattgefunden hat. Solcherart reparierte Stücke brechen an jeder anderen Stelle leichter als an der gefitteten und können auch ohne Schaden der Hitze ausgesetzt werden.

Undurchdringlicher Leim wird wie folgt zubereitet: Gewöhnlicher Hornleim wird im Wasser so lange gehalten, bis er aufschwimmt, ohne seine ursprüngliche Form aufzugeben. So erweicht, bringt man ihn ohne Wasserzusatz in einen eisernen Ziegel, füllt je nach der Menge des Leimes Leinöl zu und läßt dieses Gemisch über langsamem Feuer so lange kochen, bis eine gallertartige Masse entsteht. Solcher Leim verbindet die aller verschiedensten Materialien in recht dauerhafter Weise; er hält außerordentlich fest und erhärtet auch schnell. Sein Hauptvorteil ist aber darin zu suchen, daß er Wasser nicht aufsaugt, noch durchdringen läßt, wodurch oft die Verbindungsstellen zerstört werden.

Kinderpflege.

Beim Aufnehmen sehr junger Kinder sollte das Kindermädchen immer sehr vorsichtig sein und dieselben nie an den Armen in die Höhe heben, wie es so oft gedankenlos geschieht; die Wärterinnen sollten dabei immer beide Hände auf die Seite der Brust, je unter einem Arm unmittelbar unter der Achselhöhle anlegen. In der Kindheit sind die Gelenkgruben noch so flach und die Gelenkverbindungen so schwach, daß Verrenkungen und selbst Brüche des Schlüsselbeines entstehen können, wenn man diese Vorsicht vernachlässigt.

Kinder sind von Natur aus nicht furchtjam. Die Furcht wird den Kindern aneingegeben. Sie ist die Frucht einer verkehrten Erziehung. Man sollte sowohl den Dienstboten strenge verbieten, als auch selbst beobachten, daß in Gegenwart der Kinder weder Schaurmärchen noch Gespenstergeschichten erzählt werden, besonders am Abend vor dem Schlafengehen. Die Kinder träu-

men oft die ganze Nacht von dem, was sie zuvor gehört haben, und sind dann nicht mehr zu bewegen, im Finstern zu bleiben oder selbst im eigenen Hause etwas zu holen.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats von 12. bis 18. September 1916.

Der höchste Stand des Weizenpreises für Norhern (Duluth) in New York war in letzter Woche 181½ Cts. per Bushel, das ist bei Zugrundelegung des Friedensweizenkurses von 420 gleich 2,80 M für die Tonne und bei Zugrundelegung des Kriegswizenkurses von 5,46 gleich 3,64 M für die Tonne. Der amtliche Erntebericht aus Kanada vom 16. September bestätigt, daß die Ernten in Manitoba und Saskatchewan so ernstlich durchfrosten und durch heiße Winde beschädigt worden sind, daß große Gebiete nicht das mindeste Ertragnis liefern, also eine totale Missernte haben werden. Im Inlande nimmt zur Zeit die Winterverjüngung mit Kartoffeln die allgemeine Aufmerksamkeit in Anspruch. Leider fehlt eine allgemein geltende Bestimmung, die dem Verbraucher die Befugnis einräumt, seinen Winterbedarf auch direkt vom Produzenten zu decken. Die diesbezüglichen Bestimmungen weichen in den einzelnen Kommunalverbänden und Bundesstaaten wesentlich voneinander ab. Teils ist den Verbrauchern ein direkter Bezug von den Produzenten ganz untersagt oder doch erschränkt, teils ist er gestattet. In dem Bericht des Magistrats in Frankfurt a. M. über die Geschäfte des Lebensmittelamts wird mitgeteilt, daß der Frostschaden an Kartoffeln im Herbst 1915 60 000 M, die Einkäufe durch verkaufte Frühkartoffeln im Juli u. August d. J. mindestens 200 000 Mark für die Stadt betragen haben. Durch Bundesratsverordnung vom 14. September ist der Verkehr mit Saatkartoffeln geregelt. Danach bedarf die Ausfuhr von Saatkartoffeln der Genehmigung des Kommunalverbandes, aus dem die Kartoffeln ausgeführt werden sollen. Die Höchstpreise gelten nicht für Saatkartoffeln. Der Präsident des Kriegsernährungsamtes hat den Höchstpreis für Gerstengrauen (Hollgerste) und Gerstengraue bei Veräußerung durch den Erzeuger auf 49,20 M für den Z. und den Kleinhandelspreis auf 30 Pf. für das Pfd. festgesetzt. Das Generalkommando in Stettin bedroht zur Sicherung der Kartoffel- und Rübenente Arbeitsverweigerung Verpflichteter mit Strafe, im dritten Falle bis zu einem Jahr Gefängnis.

Am Getreidemarkt war die Geschäftstätigkeit in den letzten acht Tagen wieder sehr beschränkt. Erst gegen Ende der Woche waren die Umsätze in Saatgetreide etwas lebhafter. Das Angebot hierin blieb jedoch sehr knapp. Winteraartgerste Seils Franken war zu 460 M ab pommerischer Station angeboten. Von Winteraartgerste ist Weizen 1. Abf. zu 320 M, 2. Abf. zu 315 M, 3. Abf. zu 300 M ab Station, von Winteraartweizen Original Criegener 104 1. Abf. zu 340 M, 2. Abf. zu 330 M und 3. Abf. zu 325 M. Pommeren im Markte. Plankupinen diesjähriger Ernte notieren 719 M netto frachtfr. Hamburg, Serradella 1916er Durchschnittsqualität 65 M per Str. Frachtgrundlage Wittenberg, Aderbörgel aus zweiter Hand, 59 M der Rentner ab hannoverscher Station. Am Futtermittelmarkt machte sich auch weiter für gebaltvolle Futtermittel Nachfrage geltend. Schweinefutter und Pferdefutter, die in den verschiedensten Zusammensetzungen und Preislagen angeboten sind, fanden gute Aufnahme. Auch für Erbsenfuttermittel zeigte sich zeitweilig vermehrtes Interesse. Aus dem Angebot ist zu erwähnen: Eidelschalenmehl 320 M br. mit Sad Solstein, belaische Mühlenabfälle 410 M br. mit Sad Mannheim, Traubensternmehl aus zweiter Hand 370 M mit Sad Renk, Traubenmehl 325 M Rheinstation, Weizenabfälle gemahlen mit Weizenbrot br. mit Sad als sächsischer Station, Weizenbrot 470 Mark br. mit Sad Stettin, Munkelrübenschmelz gedarrte 40-50 Proz. Zucker der Oktober 710 M, Weizenbrotmehl per Septemb. 235-250 M, Erbsenmehl 185 M Solstein, 190 M Schleswig, Erbsenmehl 210 M Mecklenburg und Seemehl 250 M Mecklenburg.