

Rassauischer Landwirt



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

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

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Rassauer Boten.“

Nr. 41.

Limburg a. d. Lahn, 12. Oktober

1916.

3 Einwinterung und Pflege der Gemüse.

Unsern Gemüsegütern im Groß- wie im Kleinvertrieb ist es nächst der günstigen Witterung zu danken, daß das einheimische Gemüse eine reiche Ernte liefert, und da auf Einfuhr ausländischer Gemüse wenig zu rechnen ist, so dürften unsere Erzeugnisse bei richtiger Einwinterung und zweckdienlicher Behandlung ausreichend sein. Eine weiße Sparsamkeit in dem Verbrauch desselben soll auch geübt werden, damit es voll und ganz der Volksernährung zugute kommt. Alle Kohlarten (Weiß-, Rot-, Blumen-, Rosen- und Grünkohl, Wirsing), ferner Sellerie, Porre, Zwiebeln, Winterendivien, Spinat, Feldsalat, Möhren, Schwarzwurzeln und andere Wurzelpflanzen lassen sich fast schutzlos im Freien überwintern. Um aber jederzeit auch bei starkem Frost einzelne Gemüsearten zur Verfügung zu haben, soll von ihnen so viel, als man während dieser kalten Zeit benötigt, in Kellern oder sonst geeigneten Räumen eingeschlagen werden. Nur vollständig ausgereiftes Wintergemüse eignet sich zur Aufbewahrung. Man beeile sich nicht das Gemüse vor November von seinem Standort wegzubringen, denn gerade die Herbstmonate befördern die Festigkeit und das Ausreifen der Knollen. Das im Erdreich festgewachsene Gemüse behält seine Frische länger, als in den besten Ueberwinterungsräumen. Selbstredend hat sich das Einbringen des Gemüses in jedem Jahre nach der klimatischen Lage der örtlichen Gegend und nach der Witterung zu richten; feststehende Termine lassen sich sonach nicht angeben. Da bei rauher Witterung rote Rüben, Kohlrabi und auch Rettige leicht holzig werden, so sind dieselben schon anfangs Oktober zu ernten. Die Gemüse sind an trockenen und möglichst sonnigen Tagen recht vorsichtig aus der Erde auszugreifen bzw. auszugraben. Die Wurzel- und Knollengewächse sollen hierbei nicht verletzt und die Kohlarten nicht geworfen oder gedrückt werden. Bei letzteren entfernt man vor dem Einwintern nur die äußersten losen Blätter und durch vorsichtiges Schütteln die an den Wurzeln haftende Erde, ohne Wurzeln zu beschädigen. Zum Einwintern im Freien wählt man als Aufbewahrungsstätte einen möglichst trocken gelegenen, hoch- und grundwasserfreien Platz. In die hier ausgehobene Grube oder in die über der Erde anzulegenden Mieten wird das Gemüse aufgeschichtet. Mit den Wurzeln nach oben wird das Kohlgemüse dicht nebeneinander aufgestellt und die Zwischenräume mit Sand ausgefüllt. Wurzelm Gemüse wird zu dachförmigen Haufen aufgeschichtet. Alleinere Ueberwinterungsräumen sind größeren vorzuziehen; in erstere kann der Frost weniger stark eindringen und auch das Herausnehmen der Gemüse vollzieht sich leichter als in letzterem. Bedeckt wird das aufgeschichtete Gemüse mit einer 5 bis 10 Zentimeter hohen Lage

Stroh oder Kartoffelkraut und auf diese eine ebenso hohe Schicht Erde, welche bei streng auftretendem Frost noch bis zu 30 Zentimeter zu verstärken ist. So lange es das Wetter erlaubt lasse man das Gemüse sowohl in Gruben wie Mieten unbedeckt; das Deckmaterial muß aber stets bereit liegen, damit es, wenn nötig, zur Hand ist. Nur bei stärkerem Frost schließe man die beiden Stirnseiten der Mieten, bei milderem Wetter sind sie alsbald wieder zu öffnen. Da das Gemüse durch Nässe mehr leidet als durch Frost und auch durch die sich entwickelnde Wärme in den Haufen die gefährliche Fäulnis eintritt, setze man zur besseren Durchlüftung der Haufen einige Strohwische ein, und errichte über die Ueberwinterungsräumen ein dachförmiges Gerüste aus Brettern, um den Schnee und das Regenwasser abzuleiten. Wo größere Mengen von Kopfkohl zur Verfügung stehen, stellt man die Kohlköpfe in eine genügend tief gezogene Furche, mit den Strünken nach oben und bedeckt mit der zweiten Pflugschur die Köpfe mit Erde in der Weise, daß die Strünke noch hervorragen. Zum Aufbewahren von Gemüse eignen sich auch Mistbeete, die man bei starker Kälte mit Brettern bedeckt, auf die man noch Laub auslegt. Solche Beete eignen sich besonders gut zum Einschlagen von noch unentwickeltem Blumenkohl, Endivien und Bleichgewächsen. Für solche, die kein Mistbeet zur Verfügung haben, kann auch das Gemüse dicht zusammen in Gartenbeete gepflanzt, mit Brettern umgeben und bei stärkerem Frost mit einer entsprechenden Deckung versehen werden.

Soll Gemüse im Keller überwintert werden, so ist es zur Erhaltung desselben nötig, daß der Keller frostfrei, kühl und mit Entlüftungsvorrichtungen versehen sein muß. In zu warmen oder feuchten, wie dumpfen Kellern geht das Gemüse in Fäulnis über. Flußsand oder sonst gewaschener Grubensand, wie auch Torfmull mit pulverisierter Holzkohle vermischt ist zum Einschlagen oder Einschichten der Gewächse in Kellern mit Vorteil zu verwenden. Sämtliche Ueberwinterungsräumen sind sorgfältig zu überwachen; wiederholt sind die Gemüse nachzusehen, alle faulenden Teile zu entfernen und nur Gemüse zum Verbrauch wegzunehmen, welche zunächst zur Hand stehen, also nicht durcheinander zu werfen. Zu trocken gewordener Sand ist etwas anzufeuchten, jedoch so sorgfältig, daß das Gemüse selbst nicht benetzt wird. Die abgedruckten Pflanzenteile sind zu entfernen, andernfalls wird hierdurch die Luft verschlechtert und ein vorzeitiges Verderben desselben herbeigeführt. Bei Eintritt gelinderen Witterung ist für Lüftung zu sorgen; die Gruben, wie die Kellerseniten sind während dieser Zeit zu öffnen. Kopfkohl hält sich auch gut, wenn man ihn paarweise zusammenbindet und ihn an Stangen oder Striden aufhängt. Die zu überwinterten Zwiebeln bringt man auf

trockenen Speichern; bei starkem Frost sind dieselben durch geeignetes Bedecken zu schützen. Wird auf diese Weise das Gemüse eingewintert und gepflegt, so wird man über nennenswerte Verluste nicht zu klagen haben. Da wir keinen Ueberfluß an Lebensmitteln haben, so sollte sich niemand dieser Mühe und Arbeit entziehen. Noch eine Bemerkung über die Erhaltung der Kartoffelbestände sei hier am Platze. In jeder Haushaltung wurde jetzt schon die traurige Erfahrung gemacht, daß die Spätfrüchte mehr oder weniger Krankheitserscheinungen zeigen. Viele Knollen zeigen äußerlich ein gesundes Aussehen, beim Schälen derselben findet man erst, daß das Fleisch von der Krankheit befallen ist und für den menschlichen Genuß nicht mehr verwendet werden kann. Borerst ist die Trockensäule vorhanden; dieselbe dürfte sich fortschreitend zur nassen Fäule entwickeln und die Lagerbestände ernstlich gefährden. Um die Kellersäule zu verhüten ist nicht nur ein sorgfältiges Auslesen der Kartoffeln vor der Einkellerung nötig, sondern auch die Lagerbestände wiederholt durchzusehen.

Gänsehaltung, Mast und Gänsezucht.

Von Landwirtschaftslehrer Rudolf Steppes.

Es ist natürlich nicht möglich, im Rahmen eines Artikels eine ausführliche Schilderung zur Gänsehaltung, — Zucht — Mast — alle drei Faktoren stehen miteinander im Zusammenhang — zu geben. Jedoch will ich versuchen, unter spezieller Berücksichtigung der gerade gegenwärtig wichtigen Frage der Gänsezucht, kurz das Wesentliche hervorzuheben.

Gänsehaltung und Gänsezucht sind am lohnendsten und ratsamsten, beim Vorhandensein von größeren Gutungen (oft gemeindlichen) Triften, Ängern, allgemein zur Verfügung stehenden Stoppelfeldern und Nuhungen der Herbstweiden nach dem Verlassen des Viehes bis zum Schneefall. Namentlich für die Zucht sind Ausläufe notwendig. Die Gänsehaltung für den Hausgebrauch ist in jedem Wirtschaftshof möglich, und sollte jetzt im Kriege neben der Hühnerhaltung, soweit nicht etwa statt Gänse entsprechend viele Hühner da sind, unbedingt getrieben werden; der Fleisch- und Fettgewinnung halber. Die Gänsehaltung dürfte der übrigen Geflügelhaltung sogar vorzuziehen sein, da die Gans nahezu Allesfresser ist, besonders im Gras nicht wählerisch ist und auch das Unkraut des Gemüsegartens und der Kartoffelfelder in großen Mengen vertilgt. Gänse verschmähen im Winter selbst verdorrtes und verfrorenes Gras nicht. Dazu kommt, daß wir bei Mastung neben dem Fleisch auch viel Fett gewinnen und so in der Kriegszeit sehr viel Fett sparen; aber auch der Verkauf selbst

im Kleinen ist namentlich bei jetzigen Preisen sehr lohnend; und wer es — in der Nähe der Städte — versteht, die geschlachteten Gänse fein auszunühen; durch Herstellung von Spickbrüsten, Gänsezerelatwürsten, die aus den Keulen bereitet werden, durch Verkauf der Lebern, Herstellung zu Pasteten und Gänsefett (das Pfund 3,50—4 Mark!), der wird sicher ein gutes Geschäft machen, das die aufgewendete Mühe, eine verhältnismäßig geringe, lohnt. — Der Stall kann ein einfacher Verschlag, ein größerer Holzschuppen, sein, in dem die Gänse auch legen und brüten; man rechnet pro Gans, von Gelegeplätzen abgesehen, eine Bodenfläche von 0,30 Quadratmeter. Die heranwachsenden Gänse, gleich ob Haltung- oder Zucht- oder Mastgänse, ernähren sich über den Sommer fast ganz oder ausschließlich von der Weide; bei Haltung in den Kleinstädten im Hofe, in den Strahengassen und Rainen etc. und durch das noch nötige Zufutter von Gemüseabfällen, Rüchenspärricht, gebacktem Gras und gesammeltem Unkraut, Brennnesseln und jetzt freilich teurem, käuflichen Zufutter (Spratts Patentfutter, Gerste). Im Winter werden noch rohe Kunkeln, Wrauden, Raff (Spross), gedörrte Brennnessel, gesammelte und getrocknete Hollunder- und Ebereschenbeeren, gesammelte, mit siedendem Wasser getötete Raifäser, an der Sonne getrocknet und dann zerrieben, gefüttert. Ein ausgezeichnete Ertrag für Körnerfutter sind Pferdebohnen (siehe unten), weshalb jeder Gänse haltende Landwirt eine kleine Fläche davon anbauen sollte, wenn es die Bodenverhältnisse (schwerer Boden) gestatten; eventuell baut man im Garten ein wenig davon an. — Neuester Rentabel ist gegenwärtig namentlich die Mast von Gänsen, wobei man unter Fleisch- und Fettmast unterscheidet. Für erstere Zwecke unterzieht man sie in Friedenszeiten, nachdem sie im August schon beschränkter Auslauf bekommen und dafür für reicher gefüttert werden, der Vormast oder Fleischmast in „Buchten“, d. i. in mit Latienwerk umstellten Behege im Freien, zu 25 bis 100 Stück, wobei sie durch Körner gemästet werden, alle 2 bis 3 Stunden gemälzte oder gewöhnliche Gerste oder Maisschrot oder ein Gemisch im Kartoffelstampf bekommen. Diese Amast kommt jetzt zu teuer. Wir gehen daher so vor, daß wir die Weide voll ausnützen und Ende August anfangs September die schon recht fleischigen Gänse noch 4 Wochen in der Bucht mästen, um gute Fleisch-Schmalzgänse zu erzielen: man gibt ihnen 14 Tage Mohrrüben (Pferdemöhren anbauen!) — und noch 14 Tage Pferdebohnen, die von den Gänsen sehr gern gefressen werden, und, wie schon gesagt, besser Ertrag für Körnerfutter sind (auch für Hühner, seiner geschrotet ins Viehfutter sehr geeignet); ich halte das Brechen, wenn nicht besser Schrotten der Pferdebohnen für notwendig. Man erzielt so nach 3—4 Wochen 6—7 kg. schwere Gänse. Eigentliche Fettgänse — diese besonders zur Verarbeitung zu Spickgänse geeignet, — denen man jetzt im Kriege die volle Stoppelweide und Abweide der Kartoffelfelder zukommen läßt, werden noch gestopft; ein teureres Verfahren, bei den jetzigen Preisen sich aber bezahlt machend; denn man erzielt so 10 bis selbst 12 kg. schwere Fettgänse, wobei die Leber 0,5 bis 1,5 kg. schwer wird; an Fett, so sehr gut bezahlt, gewinnt man 2—3 kg. bei einer Mast von 4—5 Wochen. Das „Stopfen“ oder „Nudeln“ besteht in dem täglichen Einschnappen von zirka 5 Ztm. langen und 2 Ztm. dicken, aus festem Gerstenmehlsteig mit Magermilch oder Wasser hergestellten Leigstreifen. Auch hier empfehle ich zur Streckung des teuren Gerstenmehles Pferdebohnenmehl. Namentlich in der Nähe von Großstädten legt man gern das Augenmerk auf die Erzeugung von Frühmastgänsen, wozu sich besonders die Diebholzer — auch Hamburger- oder Bierländergans genannt — eignet.

Die Gänsezucht hat leider sehr abgenommen. Der Raum gestattet nicht, länger hier auf die übrigens nur vorteilhafte Notwendigkeit der Gänsezucht in Deutschland, auf hochinteressantes Zahlenmaterial etc. einzugehen. Maßnahmen, die die Förderung und Hebung der Gänsezucht betreffen, sind besonders noch am Schlusse genannt. Bei Gänsezucht handelt es sich darum, daß ein für die Kriegs- und längere Folgezeit geeignete Rasse in den einzelnen Gebieten gehalten wird; zweifellos hat sich da jetzt mit Recht das Augenmerk auf eine für den ausnützbaren Weidegang geeignete Rasse zu richten. Wir haben da die anspruchslose und

widerstandsfähige Land- oder Hausgans, deren Kreuzungen mit der Pommerischen und Emdener Gans jetzt sehr das Wort geredet wird. Der Kreuzung fehlt der fast zu abnorme Hängebauch, und sie ist hochbeiniger, weshalb sie zum Weidegang geeigneter ist, aber doch die Eigenschaften der Pommerischen Gänse — vorzügliches Fleisch und Fett, leichte Mastbarkeit — und der Emdener Gänse — sehr wohlnehmend; gute Federn — haben. Die schwere Toulousegans mit ihrem fastig-guten Fleisch ist weniger Weidetier und in unserem Klima meist auch nicht genügend widerstandsfähig; dagegen scheint mir die Schwam- oder Höckergans mit guten Fleischeigenschaften, ebenso die Emdener Gans wegen alter Zuchtrichtung und die Italienergans als gute Legerinnen zur Kreuzung mit der deutschen Hausgans recht geeignet.

In der Rasse, die in Gänsezuchtgenossenschaften etc. womöglich einheitlich zu halten ist, so daß nicht dieser Landwirt jene, jener diese Rasse führt, ist nun wieder besonders auf gute, auf leistungsfähige, das Futter gut verwertende Zuchttiere zu achten (Gesüßelinge; Legenotizen!), und deren Eier sind unter Nachbarn bzw. Mitgliedern auch öfters umzutauschen, zwecks Umtauschfrischung. Das Großgefäßel gewöhnt sich übrigens nicht so leicht zusammen wie die Hühner, daher darf man bei beabsichtigter Umtauschfrischung mit dem Ankauf eines neuen Gänserlids oder „Gänsters“ (od. Tausch eines gleich alten Tieres unter Besitzern, den ich auch für gut halte) nicht zu lange warten, damit die Gänse schon von dem Legen bzw. Belegen auf zusammengewöhnt sind. Man rechnet auf 4—5 Gänse einen Gänster, der 2—3-jährig zu verwenden ist; er könnte schließlich wohl älter sein, wird aber dann meistens sehr bössartig (Kinder!). Die Auswahl der für die Zucht bestimmten Gänse erfolgt im späteren Herbst der aus im Sommer stark gezogenen Junggänse bzw. bezieht man erstlings ausgezeichnete Prunter von bekannten Züchtern der ausgewählten Rasse. Die ausgezogenen Zuchtgänse werden unter Vermeidung jeder zu mäßigen Fütterung, die die Vegetativität u. die Bildung schalenloser Eier, häufig auch unbefruchteter Eier noch sich ziehen würde, sauber acclimat und sorgfältig gehalten bis zum 7. oder 8. Jahre verwendet. Die Legenzeit beginnt im Januar oder Februar, selten schon im Dezember oder früher (bei frühreifen Rassen). Man soll erst nach dem Gelege des 10. bis 20. Eies, mit dem Unterlegen von nun erst gelegten Eiern, und zwar höchstens 15 Stück beginnen, zu deren Auskultung, wenn die Gänse, wie dies häufig der Fall, nicht „sitzen“ wollen, auch Pulen- oder Hühneraluden verwendet werden können. Dann sind nur 8 bzw. 11 Eier unterzulegen. Die Brutdauer ist 27—30—32 Tage. Der angebliche Grund, warum mancher von der Gänsezucht wieder abjah, soll darin gelegen haben, daß die Zuchtgänse nur 8—10 Eier legen, wovon nicht alle gut seien und daher die Nachzucht zu gering wäre, dies bei all dem Futter! Futter kriegen weidausnützbare Gänse genug, zumal Zuchtgänse, denke ich; dann müssen wir doch jetzt um jede Gans, einen ansehnlichen Gewinn abwerfend, froh sein; Gänse legen einmal nicht so wie Hühner, aber bei leichteren Rassen kommen öfters 2 Gelege im Sommer vor; Aufgabe des Züchters ist und bleibt es eben sein, auf Leistung zu achten, weshalb Stammbücher zu führen ist mit genauen Notizen über die Vegetativität. Eine Einzenderin in der „Nass. Landw. Presse“, Emma Griep, sagt hierauf: „Wer in dieser Hinsicht mit seiner bisherigen Gänzerasse nicht zufrieden war, versuche es doch einmal mit der Diebholzer Gans. Sie wird zwar nicht so schwer wie die Pommerische und Emdener, legt aber dafür um so mehr Eier. Sie brüten allerdings nicht oder sind doch schlechte Brüter. Mir ist eine Zucht genannter Gänzerasse bekannt, in der die Zuchtgänse im ersten Lebensjahre im Durchschnitt 49 Eier legten. Die Eier wurden alle durch Hühneraluden ausgebrütet, sie waren gut befruchtet, und die jungen Gänsschen kamen ebenso gut aus als wenn sie von Gänzen ausgebrütet worden wären, zudem waren sie recht schellwüchsig. Wenn nun eine solche Gans es auch nur auf 30 bis 35 Nachkommen bringt, so kommt doch im Herbst, das Stück auch nur zu 7 Mark angenommen, ein ganz ansehnlicher Gewinn von einer Zuchtgans heraus.“ — Die ausgeschlüpften „Güßel“ (Güßel) läßt man meist einen Tag unter der Alten und siedelt dann die junge Schot

an trocknen Aufenthalt. Bei den robusteren oben erwähnten Kreuzungsrasen braucht man nicht allzuängstlich sein; ich weiß von Wirtschaften, die die jungen Gänsschen nach Verabreichung des ersten Futters noch am Schlupftage mit der Alten ins Wasser schickten; vor starkem Morgenan und zu langer Auslegung der Rasse an Regentagen wird man ja die Kleinen besser bewahren. Dieses erste Futter nun besteht am besten aus Brotkrümeln und einem feingehackten Ei, vermischt mit feingehackten Kesselfläckern, Grassiviten usw. Auch die Beizung von Ameiseneiern zum hartgekochten Ei, etwas Quark und wenig Gerstenschrot empfehle ich. Vom zweiten Tage ab reicht man den Küßeln gewöhnlich einen köchlichen Teig von abgebrühter Weizen- oder Gerstenschrot mit etwas Quark und Grünem, nach 10 Tagen unter Zulage von Kartoffeln, gequachten Rüben (wenig) usw. — Die staunhaarigen Gänse sind dann nicht mehr zu betödeln, aber auch nicht aller Untertreibung auszuliegen. Nach 4 Wochen bekommen die jungen Gänsschen schon Hafer oder Gerste (Friedenszeit besonders) oder (jetzt) wenig Weizenbrotmehl und Schrot bei täglich 5- bis 6maliger Fütterung, wobei immer mehr Weizen, feines Gras und Unkrautlein hinzukommen, die Säufigkeit der Mähzeiten abnimmt und die Tiere auf Selbstfuchen angewiesen werden, bis sie mit 7 bis 8 Wochen, nach der Befiederung, als Jungtiere die Umgebung des Hofes und des Wassers schon gut kennen gelernt haben und wie Veltiere behandelt werden. Später ist dann, wie schon gesagt, mit Ausnahme starker Federwechselzeit darauf zu achten, daß nicht überfüttert wird.

Besonders sei für den Hühner-, Puten- und Gänsehalter wegen billigen Winterfutters auf das Sammeln von Hollunder- und Vogelbeeren, von Nadelgehäusen, Unkrautstamen, Wegerichstamen, Heublumen, Raifäsern, gedörrten Pilzen (keine giftigen, aber auch für menschlichen Genuß weniger guten) Knochen, auf den Anbau von Pferdebohnen, Komfren usw. hingewiesen.

Sinnlich des Gemeininteresses der Gänsezucht wie besonders Gänsezucht gilt: Nicht überfüllte Bestände aufbauen oder gar die Zucht! Alle legefähigen Tiere halten. Einen genügend großen Zuchtstamm aus besten Tieren halten; Sorgetragung hierfür durch den Verein. Allgemeine Verfügungstellung einer Weide, Ankauf u. Sammeln von Kichmehl, Knochen, Schlachtabfällen, Blut, Melasse, Salz, Futterfalk durch die Genossenschaft, Ankauf und Austausch des Zuchtstammes und Zuchtstiere, Belehrung der Frauen, wo die Männer zur Kabne gerufen sind. Nehmt der Vorsitzende des Vereines so übernehme ohne weiteres ein anderer tatkräftig den Vorsitz. Der Vorstand besuche öfters die Höfe der Züchter behufs Anleitung und Beratung. Gemeinshaftlicher Verkauf der Gänse einer oder weniger, aber guter Rassen; Beschaffung der Futtermittel durch den Verein; Unterhaltung bedürftiger Mitglieder, Aufstellung von Knochenmühlen, Schrotmühlen, Anträge auf Hebeweisung von Geflügelfutter und mit Begründung der Notlage an den zuständigen Kommunalverband zu richten, der Landwirtschaftskammer aber zur Befürwortung einzutreten. Event. Anschluß an größere Verbände usw.

Wir müssen so sorgen, daß die Geflügelzucht, besonders aber die Gänsezucht gerade jetzt keinen argen Krebsgang erleidet. Gerade die Gänsezucht, die doch gegenüber anderer Geflügelhaltungen nicht allzu teuer kommt, bei Haltung für die Weide geeigneter Rassen sogar billig steht und so hochlohnend ist und voraussichtlich auf Jahre bleibt, ist in vielen Landstrichen noch wenig geübt, oder es fehlt am Zusammenschluß, einheitlichem, tatkräftigem Handeln. Und wenn die „Weidegans“ ohne dem jetzt so teurem Körnerfutter bzw. bloß geringem Körnerfutter und Pferdebohnenzufuhr — in Städten bei kleinerem Antriebe auf Anker und Wiesenrasen und dafür größerem Körneraufschlag — nicht so schwer werden sollte wie früher: Fleisch ist's, was wir heran-züchten, Fett ist's, das wir einsparen, Federn sind's —, die wir bekommen, Delikatessen, die der Reichs bezahlen mag; vor allem aber handelt es sich um die notwendige Erhaltung der Gänsezucht. Und gerade die Kriegserfahrungen werden dem deutschen, zielbewußten Züchter für Deutschland best geeignete Rassen — wenige,

aber gute — erziehen lassen: „Weidegärte“, trotzdem Braten- Fleischnast- Fettgärte!

Landwirtschaft.

Gegen den Steinbrand des Weizens muß vorbeugend vorgegangen werden, wenn nicht schwere Schädigungen der Ernte erfolgen sollen. Die Kaiserl. Biolog. Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Dablen machte sehr interessante Versuche mit Weizen, der so stark mit Steinbrand befallen war, daß die Körner der Körner ganz grauschwarz waren. Trotzdem war der Weizen nach 1 Stunde Weize mit Uspulun der Bayerischen Farbwerke in Levertufen, vollständig keimfrei, während die Keimfähigkeit nicht gelitten hatte.

Wilde Kastanien. Man sollte den wilden Kastanien in landwirtschaftlichen Kreisen höhere Achtung zollen und zwar lediglich darum, weil sie einen großen wirtschaftlichen Wert haben. Dieser liegt einmal darin, daß die Kastanien einen dem Roggen und Weizen ähnlichen Futterwert besitzen und daher auch als menschliches Nahrungsmittel dienen können. Als Futter- bzw. Nahrungsmittel eignet sich die wilde Kastanie jedoch nur in gefochtem Zustande. Der Grund dafür liegt lediglich in dem bitteren Geschmack, der ihnen in roh. Zustande anhaftet. Derselbe wird durch folgendes Verfahren jedoch vollständig beseitigt: Man kocht die Kastanien mit der Schale, bis sie weich werden, und gießt dann das braunviolette, bittere Wasser ab. Darauf versteht man sie mit reinem Wasser und läßt sie mit diesem noch so lange kochen, bis sie ganz durchweicht sind. Das Wasser hat nun einen süßen Geschmack, während die Kastanien aromatisch duften und ebenso schmackhaft sind wie die echten Kastanien. Wie gesagt, können die Früchte nun sowohl als Viehfutter wie als Nahrungsmittel Verwendung finden. Bei der Viehfütterung können auch die wilden Kastanien roh gefüttert werden, wenn vornehmlich mit Rübenblättern gefüttert wird. In diesem Falle bietet der Bitterstoff der Kastanien, die in frischem Zustande gestochen verabreicht werden, u. zwar mit Rübenblättern zugleich, ein vorzügliches Gegenmittel gegen etwaige empfindlichen Folgen des Blätterfutters. Die Stärkefabrikation aus wilden Kastanien ist vorteilhafter als aus Kartoffeln, umso mehr als Stärke derjenigen aus Getreide gewonnenen an Güte gleichkommt. Die Kastanien werden besonders in Frankreich zur Stärkebereitung verwendet, und zwar auf folgende Weise: Die Kastanien werden gedörrt, mit den Schalen zerrieben und gesiebt, die abgelegte Stärke wird dann in Kufen mit Wasser und ein wenig Natriumsulfat angerührt und dann wieder gesiebt. Der Rückstand auf den Sieben wird noch zur Alkoholgewinnung verwendet.

Vorfrüchte zum Roggen. Der Roggen gedeiht am besten nach solchen Früchten, die das Feld früh verlassen, die dem Boden nicht zuviel Nährstoffe, vor allem Stickstoff und Kali entziehen und den Acker nicht zu tief lockern. Am besten steht der Roggen nach Brache, besonders wenn ungünstige Boden- und klimatische Verhältnisse vorliegen; sonst sind Kaps, Kürbisse und Hülsenfrüchte sehr geeignete Vorfrüchte. Auf leichten Böden läßt man Roggen nach Lupinen, Buchweizen, Seradella und Spörgel folgen. Bezüglich des Weins als Vorfrucht für Roggen sind die Ansichten verschieden. Der Spätlein ist keine gute Vorfrucht; nach Frühlein gibt der Roggen einen ziemlich guten Ertrag. Da der Roggen nicht sehr anspruchsvoll ist, kann er selbst nach Getreidepflanzen gebaut werden. Nach Gerste, namentlich nach Wintergerste, die früh das Feld verläßt, und selbst nach Weizen gedeiht der Roggen bei feuchter Herbstwitterung ganz gut. Mit sich selbst ist der Roggen sehr verträglich. Wiederholter Anbau von Roggen auf derselben Fläche ist auf leichten Sandböden jahrelang mit gutem Erfolg durchgeführt worden; solches Bodennutzungs-system wird als „Immergrün“ bezeichnet. Die Hackfrüchte gelten durchweg als mäßige, ja selbst als schlechte Vorfrüchte. Sie verlassen meist zu spät den Acker, entziehen dem Boden sehr viel Stickstoff und Kali und lassen das Feld in einem zu lockeren Zustande zurück. Alle diese Nachteile verursachen besonders stark die Kartoffeln, und hierauf beruht die Erfahrung, daß auf den frühern Kartoffelfeldern der Roggen oft sehr schlecht steht. Ist es aber möglich, nach der Hackfruchternte die Saatfurche noch 2—3

Wochen vor dem Aussäen des Roggens zu geben, so erhält der Boden den sehr notwendigen Schluff, und nun darf Roggen nach Hackfrüchte folgen. Man muß aber dann die durch die Hackfrüchte entzogenen Nährstoffe, Stickstoff und Kali, ersetzen.

Milchwirtschaft.

Gute Wiesen sind die beste Grundlage der Milchwirtschaft, daher gilt es gerade im Kriege, sie in bester Beschaffenheit zu erhalten. Neben etwa vorhandenem Kompost, Latrin oder Saude müssen auch hier künstliche Dünger, nicht vergessen werden, sonst gibt es keine Vollernten. Thomasmehl und Kainit bilden denn auch schon seit Jahren eine jedem strebsamen Landwirte bekannte Düngung, die sich reichlich lohnt. Aber auch Stickstoff fehlt vielen Wiesen, daher sorgt man auch hierfür und gebe im Frühjahr auch eine Gage schwefelsaures Ammoniak. Die Wiesen werden auch dieses lohnen, gibt man nach dem Mähen schwefelsaures Ammoniak, so erhält man eine gute, langdauernde Weide.

Zur Käsebereitung. Will man die Ausbeute an Labkäse berechnen, so muß man von folgenden Grundlagen ausgehen. Von dem Kalzin und Fett gehen 80—90 Prozent von den anderen Milchbestandteilen 15—20 Prozent in den Käse über, im ganzen ungefähr 50 Gramm der Trockensubstanz der Milch. Daher beträgt die Ausbeute an frischem Käse 6—7 Proz. der Milchmenge in der Trockensubstanz, vorausgesetzt, daß es sich um vollfetten Käse handelt. Dazu kommt noch ein Wassergehalt, jedoch die Gesamtgewichtsausbeute an frischem Käse zwischen 12—14 vom Hundert beträgt. Bei der Lagerung geht der Wassergehalt auf 30 Proz. zurück, so daß auf eine Ausbeute von vollfetttem Käse von 9 Proz. zu rechnen ist. Mager und halbfette Käse bringen 6—8 Prozent.

Weinbau und Kellereiwirtschaft.

Traubenorten. Der „Rote Traaminer“, in manch. Gegenden auch „Fränkischer“ genannt, ist eine Spezialorte der Rheingebirgs- und liefert eine ganze Reihe beliebter Marken, z. B. Koster, Deidesheimer, Dürkheimer, Wachenheimer, Ruppertsberger und andere. Auch in Franken wird er, wie schon der zweite Name andeutet, gelehrt, und endlich wird er an der Nahe und Mosel, in Baden und im Elsaß stellenweise angebaut. Auch diese Traubenorte hat kleine Trauben und kleine Beeren von roter Farbe, die sehr reich gefellert werden müssen, damit der Wein keine Schillerfarbe bekommt. Der Gewürztraaminer ist eine Spielart. In einigen Gegenden bezeichnet man Wein, der aus überreifen Trauben dieser Art gefellert wurde, als Gewürztraaminer.

Das Reifen der Trauben. Während des Wachstumes sind die Trauben hart und undurchsichtig, ihre Säure nimmt ständig zu, während die Zuckereentwicklung gleich Null ist. Nach Beendigung des Wachstumes dreht das Verhältnis sich um, die Reife beginnt, und nun nimmt der Zuckergehalt rasch zu, während die Säure abnimmt. Die Apfelsäure verschwindet, und die Weinsäure verwandelt sich langsam in Weinstein. Der Beereninhalt wird flüssig. Der grüne Farbstoff schwindet, und die Trauben werden durchsichtig. Bei blauen Trauben entwickelt sich der Farbstoff und die Beerenstiele verholzen.

Forstwirtschaft und Saad.

Der **Bergahorn** hat große fülligartige handförmige Blätter. Die beiden Flügel der Frucht sind nach unten gebogen und kleiner als beim Epibohorn. Der Bergahorn ist seiner Anspruchslosigkeit wegen gut zu gebrauchen, denn er nimmt mit jeder Stelle vorlieb, welche nur genügend feucht ist. Er gedeiht noch in halbschattigen, rauhen Lagen, worin andere Laubbömer nur schwer fortkommen. Das Holz ist weich, es liefert gutes Möbel- und Werkholz und ist als Schnitzholz gesucht.

Obst- und Gartenbau.

Küchenkräuter. Schnittlauch erfordert einen lockeren, nährhaften Boden u. Wärme Lage. Man kann ihn aus Samen ziehen, doch langsam. Schneller vermehrt ihn durch Stecklinge der alten Büsche im März und April. Er kann

2—3 Jahre auf derselben Stelle stehen, allem nach dieser Zeit muß er verpflanzt werden. **Petersilie** ist das am meisten verwendete und daher bekannteste Küchenkraut, das auch als Gemüse Verwendung findet. Vorzughaft wird die Art mit grauen Blättern, die sogenannte gefüllte Petersilie, Portulak, eine im südlichen Europa heimische Pflanze, wird bei uns anfangs Mai ausgesät in einem fetten Boden an warmer Stelle. Nach ungefähr 6 Wochen sind die Pflanzen verwendbar. Die Aussaat kann in Pflanzräumen von 2—3 Wochen wiederholt werden. **Salbei**, eine im Süden Europas einheimische Pflanze, wo sie auf trockenem, steinigem Boden wächst. Der Salbei kann zwar wie fast jedes andere präminierende Küchengewächs nicht nur durch den Samen, sondern auch durch die Zerteilung aller Pflanzen vermehrt und fortgepflanzt werden. Da indessen auch hier die Samen dauernd und bessere liefern als die von alten Stöcken genommenen Ausläufer, so ist es ratsam, die Fortpflanzung nur durch Aussaat der Samen zu begründen. Außer Reinhaltung der Beete erfordert der Salbei keine besondere Pflege. Erwähnt möge noch werden, daß wenige Salbeiblätter in das Kochwasser geben, dem Kafe einen vorzüglichen Geschmack und bessere Verdaulichkeit geben. **Estragon**, eine Feilspart, wird als Gewürzpflanze an Suppen, Braten und Saucen benutzt; auch dient er zur Verbesserung des Essigs. Seine Vermehrung geschieht gewöhnlich durch Zerteilung der Wurzelstöcke. Die grünen Blätter können, wenn sie einmal zu treiben anfangen, alle 2—3 Wochen abgemittelt und zu Studenpfeifen verwendet werden. Im Winter halten die Wurzeln zwar eine strenge Kälte ohne Nachteil aus; allein besser ist es, das Kraut im Herbst abzuschneiden und die Wurzelstöcke mit Erde zu bedecken. — Um frischen Estragon im Winter zu haben, setzt man einige Pflanzen in Töpfe und stellt sie in die Küche — frisches Fleisch, das nicht sofort verbraucht werden soll, mit Estragonkraut eingetrichtert, wird von den Säurehüllen gemieden.

Narzissen, die nicht blühen wollen. Man trifft in den Gärten häufig auch Narzissen, die sehr dicht stehen, aber nur wenig Blüten aufzuweisen haben. Sie stehen zu lange auf ihrem Standorte, haben sich wohl sehr vermehrt; der Boden um sie her aber ist ausgetrocknet, und die auf Haufen zusammengebrachten Zwiebeln finden nicht genug Nahrung um die gehörige Stärke zum Blühen zu erlangen. Sie kann nur ein Verpflanzen ein Besserwerden herbeiführen. Und solches hat im Sommer und Herbst zu geschehen. Die stärksten Zwiebeln werden ausgesucht und für sich gepflanzt. Auf ihrem neuen Standort gelangen sie zum Teil im nächsten, sicher aber im zweiten Jahr zum Blühen.

Sich- und Geflügelzucht.

Wichtigkeit der Ventilation. Man weiß, daß bei jedem Atemzuge gute Luft verbraucht und schlechte kohlenäurereiche Luft ausgetrieben wird, dadurch muß besonders in einem gut besetzten Stalle nach und nach Mangel an guter Luft eintreten. Durch Fenster und Türen tritt nicht immer gute Luft ein, besonders dann nicht, wenn die im Stalle enthaltene schlechte Luft entweichen kann. Die ausgetriebene schlechte Luft ist wärmer und leichter u. steigt deshalb nach oben. Man kann in jedem Falle und auch im Zimmer beobachten, daß die Luft an der Decke ein bis mehrere Grad wärmer ist als unten am Boden. Durch Fenster und Türen entweicht diese warme Luft nicht, weil sie das Bestreben hat immer aufwärts zu dringen. In schlechter Luft geht der Stoffwechsel im Tierkörper immer nur mangelhaft vor sich. Die Umbildung des Blutes ist eine langsame und ungenügende. Wenn der Körper nicht recht arbeiten kann, so bräut er auch nicht den vollen Nutzen. Wir müssen deshalb darauf sehen, daß im Stalle möglichst gute Luft herrscht. Das können wir aber nur erreichen durch richtige Ventilationsanlagen. Genaue Versuche haben auch bewiesen, daß eine zweckmäßig angelegte Ventilation nicht allein auf die Gesunderhaltung des Kindschtes, sondern auch auf die Erhöhung der Produktion hinwirkt. Die Vorrichtungen zur Lüfterneuerung können verschiedenartig gebaut werden. Sollen sie aber in steter Wirkung sein, so muß unbedingt die warme Luft in einem engen

möglichst senkrechten Schacht von der Decke über noch oben abgeführt werden, denn die warme Luft drängt ja immer nach oben, und ein guter Zug entzieht nur dann, wenn der Luftstrom gleich den anderen Räumen genügend lang ist. Die Zuführung der Luft sei so geregelt, daß die einströmende Luft direkt auf die Tiere trifft. Engemanuerte Drainageröhren und ähnliche kurze steil angebrachte Lichtöffnungen erfüllen ihren Zweck meistens nicht.

Bilzverfütterung an Säbner und Schweine. In verschiedenen landwirtschaftlichen Zeitschriften wird darauf aufmerksam gemacht, daß eßbare Bilze (Schwämme) auch an Säbner und Schweine mit Erfolg gefüttert werden können. So heißt es in Gramberg's „Die Bilze unserer Heimat“, daß sich Bilze als Weichfutter für Säbner sehr eignen. Man sammelt verschiedene Speisebilze, wobei auch alte und madige verwertet werden können, trocknet sie schnell im Backofen bis sie hart werden, u. zerstampft sie nun zu Mehl. Dieses Bilzmehl mischt man vom Oktober an den Säbnern unter die warmen zerdrückten Kartoffeln. Die Säbner sollen dann auch schneller und besser die Mauern überwinden und früher wieder legen. Ein Landwirt schreibt zur anderen Frage (eines Kollegen aus Wahren, der viel Bilze in seiner Umgebung sammeln könnte), daß er ihm dazu nur rate, denn er habe das gute und nährstoffreiche Geflügelfutter an das Junggeflügel mit sichtlichem Erfolge verabreicht; die Säbner bekamen auch ein glatt anliegendes Gefieder. Er hatte die Bilze zerkleinert, mit wenig Wasser gekocht und zwischen das Weichfutter gemengt. Daß alle Bilze in gekochtem Zustande ein wertvolles Schweinebeifutter darstellen, ist nur wenig bekannt. Sie werden sogar vom Schweine besonders gut ausgenutzt, so daß sie erheblich höheren Nutzwert als z. B. Kartoffeln haben. Der Lannenreizker besonders, auch Blutschwamm genannt, wird im Osten als „Sauwiz“ von altersher gesammelt, gekocht und dem Schweinefutter beigegeben.

Beschaffung von Milchkuhen. Eine nachahmenswerte Maßnahme beabsichtigt, wie uns mitgeteilt wird, der Brandenburg-Berliner Viehhandelsverband zur Förderung der Milchproduktion zur Ausföhrung zu bringen. Es soll in nächster Zeit eine größere Zahl guter Milchkuhe durch die Sammelstelle des Verbandes auf dem Magerviehhofe in Friedrichsfelde-Berlin zum Verkauf gestellt werden, und um den Landwirten die Anschaffung zu erleichtern, will ihnen der Viehhandelsverband einen Zuschuß von hundert Mark für jede Kuh zahlen. Dieser Entschluß dürfte gewiß in den Kreisen unserer Landwirte vollen Beifall finden und auch solche zum Ankauf von Milchkuhen veranlassen, die bisher sich dazu wegen der Höhe der geforderten Preise noch nicht entschließen konnten. Wird, wie erwartet werden kann und wie es wegen der herrschenden großen Milchknappheit im Interesse der Volksernährung dringend geboten erscheint, von der Bergainskammer des Viehhandelsverbandes recht ausgiebig Gebrauch gemacht, so wird dies zweifellos zur Besserung der gegenwärtigen Verhältnisse in der Milchproduktion beitragen. Erwünscht wäre es, wenn alle Viehhandelsverbände, soweit sie über die nötigen Mittel verfügen, dem Beispiele folgen würden, vor allem aber auch die Kommunen, denn einen großen Erfolg wird immer nur die gemeinsame Arbeit aller beteiligten Preise bringen.

Bienenzucht.

Saub freistehender Bienenwohnungen durch Rinf- oder Wellblech. In manchen Gegenden sieht man die Bienen vielfach so frei stehen, als sollten sie mit Gewalt zu einer naturgemäßen Lebensweise erzogen oder gar abgärtet werden. Aber eines darf sich nicht für alle, und darum tut man gut, wenigstens für eine leichte Wohnung, für ein Bienenhaus zu sorgen, und wenn es auch nur aus Brettern besteht. Zum Schutze gegen die Witterung streicht man es dann von außen mit Oelfarbe an. Noch besser und haltbarer und auf die Dauer billiger ist es, wenn man die Bretter von außen mit Rinf- oder Wellblech bezieht, wie man es besonders bei Abbrüchen sehr billig haben kann.

Beere haben sollten im Herbst nicht in den Stöcken bleiben, sondern man als letzte Maßnahme

so nehme man sie heraus, und bewahre sie sorgfältig auf, damit man sie im nächsten Jahre wieder verwenden kann. Man sorge durch fleißiges Nachsehen und Ausschweifeln dafür, daß sich keine Wachsmonen einnisten. Im Stöcke würden die Waben nichts nützen, sondern schaden, da sie den Winteris zu groß machen.

Fischzucht.

Vorsicht und Fürsorge bei der Anlage neuer Fischteiche. Will man zur Füllung eines Fischteiches ein fließendes Wasser, einen Bach oder dergl. benutzen, so sehe man sich gut von. Zunächst sehe man zu, ob der Bach ständig reines und gutes Wasser führt oder ob Kläbrifen an seinem Laufe liegen, die ihre Abwässer durch denselben abführen. Ist dieses der Fall, so ist die Sache schwierig, denn wenn die Leute einmal ein solches Recht haben, so ist es schwer dagegen anzukommen. Selbst wenn es im allgemeinen Interesse ist, sind oft lange Verhandlungen nötig. Für Privatinteressen aber wird nur auf gültigen Wege etwas zu machen sein. Dann aber sehe man genau zu, ob man mit seiner Wasserleitung oder Abführung nicht den Wasserrechten anderer Interessenten zu nahe tritt. Ist dieses etwa der Fall, so reade man alles, ehe man seinen Fischteich anlegt, denn sonst gibt es nachher nur kostspielige und ärgerliche Prozesse.

Haushirtschaft.

Vorteil beim Waschen der Hauswäsche. Statt, wie üblich, nur Soda beim Waschen anzuwenden, nimmt man die Hälfte Soda und die andere Hälfte Borax, wodurch Seife und Arbeit erspart und die Wäsche weißer und zarter wird.

Waschkörbe dauerhaft zu machen. Um das so häßliche Stockwerden der Weidenkörbe zu verhindern, streiche man Waschkörbe an der Innenseite und unter dem Boden mehrmals mit weißer Oelfarbe an. Dieses Mittel bewährt sich vorzüglich, daß selbst nach langen Jahren alle Körbe gut erhalten sind. Außerdem sehen sie stets sauber und hübsch aus, wenn man sie bei jeder Wäsche abbürsten läßt.

Lauge zum Scheuern. 1/2 Kilogramm künstliche Soda, 1/2 Kilogramm schwarze Seife werden mit Regenwasser in einem eisernen Kessel gekocht. Dazu werden noch zwei Eimer Regenwasser geschüttet und die Flüssigkeit dann zum Gebrauch aufgehoben. Alle schwarze Dielen oder sehr fetthaltende Oelfarbe werden am Abend vor dem Scheuertage mit dieser Lauge eingeweicht u. am anderen Tage mit warmer, schwarzer Seifenbrühe, am besten mit einer Sandbürste, abgeseuert. Sehr hartnäckige Flecken scheuert man mit scharfer Lauge. Mit der Schmutz gelöst, so wird mit reinem Wasser so lange nachgewischt, bis der Boden gleichmäßig weiß ist. Man sei jedoch vorsichtig bei der Arbeit, damit die Hände durch die scharfe Brühe nicht angegriffen werden.

Linoieum glänzend zu erhalten. Die Verbreitung der Linoieumteppiche u. Läufer für Zimmer, Korridore, Treppenhäuser, Geschäftsräume usw. nimmt immer mehr zu, weil dieselben hinsichtlich der Haltbarkeit, Bequemlichkeit u. Reinlichkeit große Vorteile bieten. Dabei sind die Unterhaltungskosten geringfügig. Will man Linoieum glänzend erhalten, so bediene man sich folgender einfacher Mittel, welche Jedermann leicht anwenden kann. Eine Abwäsung mit gleichen Mengen Milch und Wasser sollte regelmäßig alle 2-3 Wochen stattfinden; nach Verlauf von 3-4 Monat, also jährlich etwa dreimal, hat einreiben mit einer schwachen Lösung von Bienenwachs in Terpentinöl stattzufinden; bisweilen wird auch Leinöl heran verwendet. Die Teppiche und Läufer bleiben bei diesem Verfahren immer rein und glänzend, d. h. sie sehen stets sauber und wie neu aus.

Fledwasser für alle Stoffe, durch dessen Anwendung selbst die zartesten Farben nicht verändert werden, bereitet man auf folgende Weise: 25 Granum gereinigtes Terpentinöl, 1,57 Granum höchst feiner rektifizierter Weingeist und ebensoviele Schwefeläther werden mit 15 Tropfen Zitronenöl gut zusammengeschüttelt und dann in einer verschlossenen Flasche aufbewahrt. Bei Anwendung des Fledwassers befeuchtet man die

Flecke damit, ebenso auch ein Vöckpapier und reibt mit letzterem diese aus.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsvereins vom 3. bis 9. Oktober 1916.

Die gegenwärtige Lage des Weltmarktes wird am deutlichsten durch folgende Zahlen beleuchtet: Der höchste Stand des Weizenpreises in New York war in der letzten Woche am 5. Oktober mit 189 1/2 Cents pro Bushel für Northern 1 (Duluth) oder 292,40 nach dem Friedenskurse oder 382,20 nach dem jetzigen Kriegskurse, gegenüber dem höchsten Stand in der Vorwoche mit 184 1/4 Cents gleich 371,60 M nach dem Kriegskurse. Der Preis ist also um 10,60 M gestiegen. Der höchste Weizenpreis in London war in der letzten Woche 78/6 Sch. pro Quarter für Manitoba Nr. 1 oder 369,95 M für die Tonne nach dem Friedenskurse gegenüber dem höchsten Stand in der Vorwoche mit 72/6 Sch. = 341,65 M. Der Preis ist also um 28,30 M gestiegen. Die Getreidefracht von New York nach Liverpool betrug in der letzten Woche 14 d oder 43,90 M für die Tonne gegenüber 12 d oder 37,65 Mark in der vorletzten Woche, sie ist also um 6,25 Mark gestiegen, ist aber 6,30 M niedriger als vor einem Monat. Die Getreidefracht von Argentinien nach England betrug am 30. September 147/6 (nach St. Vincent) bzw. 142/6 (nach direkten Häfen) Sch. oder 151,20 bzw. 146,05 M für die Tonne gegenüber 125 bzw. 115 Sch. oder 128,10 bzw. 117,85 M für die Tonne am 22. September, sie ist also um 23,10 bzw. 28,20 M gestiegen, ist aber um 15,25 bzw. 17,95 M niedriger als vor einem Monat. — Die für Brotgetreide bisher gewährte Druschprämie von 20 M für die Tonne gilt nur noch für Lieferungen bis zum 10. Oktober 1916 einschließlich. Für Lieferungen nach diesem Tage bis einschließlich 15. November 1916 wird noch eine Druschprämie von 12 M für die Tonne gewährt werden. Ob für Lieferungen nach dem 15. November auch noch eine Druschprämie gezahlt werden wird, steht noch nicht fest. In keinem Falle wird sie aber in Höhe von 12 M für die Tonne festgesetzt werden. Es liegt daher im Interesse der Landwirte, die Ablieferung des Brotgetreides zu beschleunigen, und möglichst viel bis zum 15. November abzuliefern.

Am Getreidemarkt machte sich in den letzten acht Tagen mehrfach Nachfrage nach Saatgerste und Saatroggen bemerkbar, wovon das anaobotene Material aber nur knapp ist. Reichlicher war Saatweizen im Markte, und zwar notieren Winterweizen Svalöfs Extra Dickkopf 2. Abf. 340 M vorommerische Station, Strubes Dickkopf 2. Abf. 335 M, Gimbals Grobherzog von Sachsen 3. Abf. 325 M, Dr. Benjinas Trozkopf (Dickkopf) 330 M, Dr. Benjinas Dickkopf 2. Abf. 310 M, Original Griebener Nr. 104 3. Abf. 310 M, 1. Abf. 335 M, Gimbals Elite Dickkopf 2. Abf. 340 M, Gimbals Grobherzog von Sachsen 2. Abf. 340 M, ferner für Kommunen oder Landwirte: Griebener 2. Abf. 340 M märkischer Station, Gimbals Elite Dickkopf 1. Abf. 350 M ab märkischer Station, Grobherzog von Sachsen 1. u. 2. Abf. 340 M ab Bösemer Station, Winterlaatergerste lt. Type 480 M ab schlesischer Station. Aus den übrigen Angeboten sind kleine Partien holländischen Safers zu 173 M per 100 kg, ab hannoverscher Station zu erwähnen, die schlank Aufnahme fanden, ferner rote Speisewurzeln 8,10 M per Zentner lose, Nordschleswig, Steckrüben, gelbweiß, Okt./Dez. gute, gesunde gebaute Ware zu 2,65 M per Zentner u. weiße Brufen zu 3,60 M per Zentner ab pommerischer Station. Am Futtermittelmarkt hat die neue Verordnung, nach der mit wenigen Ausnahmen alle noch in freiem Verkehr befindliche Ware dem freien Handel entzogen werden soll, überbracht und demütigt. Die Nachfrage war besonders in den letzten Tagen für Schweinemastfrot und Verfütterung recht lebhaft, und es wurde mancherlei umgesetzt. Angeboten waren u. a.: Leinlaubballe gemahl. mit Speisepfen sofort 465 M br. mit Sad ab sächsischer Station, Maiskolben-Isarot sofort 550 M ab Hamburg Kai, Obstresten 230 M mit Sad ab Süddeutschland, gemahl. 2,60 Mark ab Leipzig mit Sad.