

Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
Landwirte herausgegeben ::
Vortreffliche Verbreitung in Nassau.

Geschäftsstelle: Nikolastraße 11.
Fernspr. 199 :: Schriftleitung: Fernspr. 133

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpr. die Kolonizelle 30 Pfg.
:: Rückfragezelle Mart 1.50. ::

Nr. 16.

Wiesbaden, den 19. August 1915

7. Jahrgang.

Landwirtschaftl. Berichte.

Unsere wichtigsten Ölpflanzen.

Angeichts der Tatsache, daß wir unter Umständen mit einer erheblichen Preissteigerung der fetten pflanzlichen Öle rechnen müssen, ist es vielleicht von Interesse, im folgenden eine kurze Uebersicht über unsere wichtigsten einheimischen Ölpflanzen und ihren Gehalt an fettem Öl zu geben.

Stammpflanze	Bezeichnung des Öles	Ölgehalt d. Samens bzw. der Frucht in Prozenten des Gesamtgewichts
Raps, Brassica napus	Rapsöl	40
Rüben, Brassica rapa	Rüböl	35-40
Hederich, Raphanus raphanistrum	Hederichöl	30-40
Leinötte, Camelina sativa	Dotteröl	25-34
Mohn, Papaver somniferum	Mohnöl	47-50
Lein, Linum usitatissimum	Leinöl	30-40
Hanf, Cannabis sativa	Hanföl	30-35
Feldbohne, Brassica campestris	Kohlrautöl, Colaöl	33-40
Schwarzer Senf, Brassica nigra	Schwarzsenföl	bis 33,8
Weißer Senf, Sinapis alba	Weißsenföl	28-35
Haselnuß, Corylus avellana	Haselnußöl	50-60
Buche, Fagus silvatica	Buchekernöl	25-38, entsäuft 45
Walnuß, Juglans regia	Nußöl	40-50
Johannisbeere, Ribes rubrum	Johannisbeerkernelöl	16-18,5
Quitt, Cydonia vulgaris	Quittensamenöl	14,3-15,3
Pfirsich, Prunus persica	Pfirsichkernelöl	44,8
Aprikose, Prunus armeniaca	Aprikosenkernelöl	39
Pflaume, Prunus domestica	Pflaumenkernelöl	31-42
Kirsche, Prunus cerasus	Kirschkernelöl	25-35
Linde, Tilia ulmifolia	Lindenöl	bis 58
Gurke, Cucumis sativus	Gurkensamenöl	bis 25
Kürbis, Cucurbita pepo	Kürbiskernelöl	34-38
Sonnenrose, Helianthus annuus	Sonnenrosenöl	bis 30

Wie man sieht, kommen unter unseren einheimischen Pflanzen neben den bekanntesten in der obigen Liste an erster Stelle stehenden Sorten auch noch verschiedene andere für Ölgewinnung in Betracht, die bisher weniger berücksichtigt worden sind. Dazu gehören vor allem die Linde und weiter die Kirsche mit ihren Verwandten, Pflaume, Aprikose und Pfirsich, die alle in ihren Samen kernen ganz erhebliche Mengen von fettem Öl enthalten. Auf Linden- und Kirschkernelöl ist in der letzten Zeit mehrfach aufmerksam gemacht worden, und tatsächlich dürfte es sich empfehlen, ihnen mehr Beachtung als bisher zu schenken. Weide sollen in der ersten Pressung ein ausgezeichnetes Speiseöl geben, während die späteren Pressungen immer noch als Schmieröl, in der Seifenfabrikation usw. Verwendung finden können. Besonders Lindenöl soll dem echten Olivenöl kaum nachstehen, während dem Kirschkernelöl gegenüber geltend gemacht worden ist, daß es Blausäure enthält und deshalb für Ernährungszwecke vollkommen unbrauchbar ist. Indes trifft diese Behauptung nach neueren Feststellungen nicht zu. Denn das Öl selbst enthält keine Blausäure; letztere entsteht vielmehr nur zusammen mit Benzaldehyd, wenn die zerquetschten Samen mit Wasser in Berührung kommen. Dies läßt sich aber bei richtigem Pressverfahren leicht vermeiden, sodas ohne Schwierigkeiten ein Öl gewonnen werden kann, das vollkommen frei von allen schädlichen Beimischungen ist und unbedenklich verwertet werden darf. Tatsächlich wird Kirschkernelöl schon jetzt in größerem Umfange hergestellt und kommt jedenfalls auch bald in den Handel. Die Ge-

sellschaft, die sich mit seiner Gewinnung befaßt, hält natürlich noch mit ihren bisherigen Erfahrungen zurück, doch wird man sich bald ein eigenes Urteil über das Kirschkernelöl bilden können. Immerhin empfiehlt es sich, wie es auch jetzt schon vielfach zum Teil auf Anregen der Behörden geschieht, Kirschkerne in größeren Mengen zu sammeln und sie zur eventuellen Verarbeitung bereitzuhalten. (Bergl. den Aufruf unter „Sprechsaal“ Schriftl.)

Vielleicht ist es vorteilhaft, auch noch einige andere der obengenannten, bisher weniger gebräuchlichen Ölpflanzen für die Ölgewinnung auszunutzen, um so einer Knappheit zu begegnen. Allerdings wird von verschiedenen Seiten behauptet, ein wirklicher Mangel an Öl wäre auf lange Zeit vollkommen ausgeschlossen, da wir sehr große Vorräte besäßen und die augenblickliche Teuerung nur darauf zurückzuführen sei, daß große Mengen absichtlich zwecks einer künstlichen Preissteigerung zurückgehalten würden. Wie weit diese letzte Annahme zutrifft, ist natürlich schwer zu entscheiden.

Dr. R. Krause.
(In „Mittlg. d. Dtsh. Öwsh.-Gesellschaft“.)

Durchhaltung der Geflügelbestände.

Von einem nassauischen Geflügelzüchter.

Der Landwirtschaftsminister hat in einem Rundschreiben an die Landwirtschaftskammern Veranlassung genommen, auf eine mögliche Durchhaltung der Hühnerbestände, insbesondere der Zuchtstämme, hinzuwirken. Die Landwirtschaftskammer in Wiesbaden ist nun eifrig bestrbt, durch alle ihr zu Gebote stehenden Mittel darauf hinzuwirken, daß die Geflügelbestände des Bezirks erhalten bleiben. Sie hat dafür gesorgt, daß die Landwirtschaftliche Zentral-Darlehenskasse in Frankfurt die Futtermittelbestellungen der nassauischen Zuchtstationen in erster Linie berücksichtigt; es ist ihr außerdem gelungen, sich nicht nur eine größere Menge Mais zu sichern, die sie teils zu mäßigem Marktpreis, teils kostenlos den Stationsinhabern abgeben wird, sondern auch fünfzig Zentner Fischfuttermehl zu erwerben, das geeignet ist, das für das Geflügel zur Verfügung stehende eiweißarme Futter bei dem Fehlen der Körner so zu verbessern, daß der Eierertrag wieder seine normale Höhe erreichen wird.

Die Mahnung zur Durchhaltung der Geflügelbestände gilt aber nicht nur für die Geflügelzuchtstationen, die berufen sind, die heimische Geflügelzucht zu fördern und vorbildlich zu wirken, sondern auch für die Geflügelzuchtvereine und deren Mitglieder, besonders aber für die Landwirte, denen immerhin hier noch mehr Mittel und Wege zu Gebote stehen, als solchen Züchtern, die alle benötigten Futtermittel für bares Geld kaufen müssen und nicht einmal dafür erhalten können. Wenn unsere Landwirte auch das vom Minister in dem oben erwähnten Rundschreiben erwähnte Verfahren, die Hühner in besonderen Hühnerwagen auf die Stoppelfelder zu fahren, nicht zur Anwendung bringen können, so dürften in Haus, Hof, Garten und Feld doch so mancherlei Futtermittel zu beschaffen sein, das die Durchhaltung ermöglicht wird.

Das Hinausfahren der Hühner auf die Stoppelfelder empfiehlt sich unter allen Umständen für größere Grundbesitzer. Wir haben vor einigen Jahren auf dem Hofgute Kleeberg bei Hachenburg diese Art der Hühnerhaltung bewährt gefunden. Die Hühner werden morgens in ihrem fahrbaren zweirädrigen Hühnerhaus (ähnlich einer Schäferhütte) ins freie Feld gebracht, wo den Tag über sie einen reich gedeckten Tisch haben. Sie entfernen sich nicht allzu weit von ihrer Wohnung, legen ihre Eier in die in der Hütte angebrachten Nester und können,

Die Brombeeren sind bis jetzt die Stiefkinder im Obstgarten gewesen. Sie lassen sich so vielfach verwenden, daß nur geraten werden kann, möglichst viele Brombeeren, besonders an Bäumen, anzupflanzen.

Die Ernte.

— Vom Main, 17. Aug. Die einer guten Mittelernte gleichkommende Getreideernte ist jetzt wünschgemäß geborgen. Mit dem Ausbruch des Getreides auf dem Felde, wo vielfach umfangreiche Heimen aufgestapelt worden sind, sowie in den Gehöften ist bereits die Dreschmaschine in Tätigkeit getreten. Der Körnerausfall entspricht den gehegten Erwartungen. Infolge der letzten günstigen Witterung (Regen und Sonnenschein) entwickeln sich die Knollen- und Wurzelgewächse sowie die Futtergewächse in sichtlich vorteilhafter Weise. Der zweite Klee, der sich nachträglich gleichfalls gut entwickelte, sowie auch der einen vorzüglichen Stand zeigende Futtermais liefern reichliches Grünfutter. Das Grummetgras auf den Wiesen, das jetzt noch etwas kurz ist, aber recht dicht steht, verspricht einen befriedigenden Ertrag. Die Grummeternte wird etwas später als sonst in Angriff genommen werden müssen, damit eine größere Menge erzielt wird.

Weinbau.

Die Weinkrise in Frankreich.

Unter den Schicksalsschlägen, die Frankreich im gegenwärtigen Kriege empfängt, ist die Weinkrise vielleicht einer der wirtschaftlich am schwersten zu verwindenden. Die nächste Ernte kann als verloren gelten. Schon jetzt wird mit einem Ausfall von 25—30 Millionen Hektoliter Wein gerechnet.

Die verweirfelte Lage des Marktes hat in der Bewegung der Preise ihren Ausdruck gefunden. Weine aus den südlichen französischen Provinzen, für die man in früheren Zeiten zu 8 Franken für den Hektoliter Käufer nicht aufzutreiben vermochte, werden, wie die „K. Volkszeit.“ schreibt, gegenwärtig mit 30 und sogar 35 Franken bezahlt! Dabei rechnet man mit weiterer Preissteigerung, weil eben Ware so gut wie nicht vorhanden ist.

Kahnot an der Mosel.

Die „Trierische Ztg.“ schreibt: Fässerversteigerungen brauchen in diesem Jahre keine abgehalten zu werden, da nirgends mehr größere Vorräte vorhanden sind. Die Nachfrage nach Wein- und Biezäffern ist zurzeit so groß, daß nicht alle Wünsche berücksichtigt werden können. Um rechtzeitig leere Fässer zu bekommen, haben verschiedene Wirte der Obermosel den Schoppenwein um 20—30 Proz. im Preise heruntergesetzt.

Sprechsaal.

Sammelt die Kerne von Steinobst.

Ergibt sich die Notwendigkeit, alles Fett, das aus einheimischen Früchten zu gewinnen ist, sorgfältig zu sammeln, so kommen gegenwärtig auch die Kirschkerne in Betracht, aus denen sich ein schönes, hellgelbes, dem Olivenöl ähnliches fettes Del gewinnen läßt, das ohne weiteres für

technische Zwecke, Seifen usw. zu verwenden ist. Auch zu Speisewezeden wird sich das Del brauchbar machen lassen. Zur Herstellung von Mandelmilchfertig wird ja das Del schon länger verwendet. Es wird der Technik sicher gelingen, ein treffliches Speiseöl herzustellen; so ist z. B. schon, wenn das Del durch Pressen gewonnen wird, statt durch Extrahieren, ein bedeutend geringerer Gehalt an dem Giftstoff zu erwarten.

Was für Kirschkerne gilt, gilt in gleicher Weise für die Kerne der Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden, Zwetschen. Selbst aus den Weinbeerenernen, die ja beim Pressen des Weines in Massen zurückbleiben, aus Linden-samen, aus Pflaumen, aus Tabaksamen hat man früher schon Del hergestellt.

Die Schwierigkeit, die es zu überwinden gilt, ist das Sammeln der Kerne! Die in jedem Haushalt abfallenden Kirschkerne sollten gewaschen und dann getrocknet werden, in welchem Falle sie sich leicht bis zu einem größeren Quantum ansammeln lassen. Bei Konervenfabriken wärdern unverständlicherweise die riesigen Kernmassen ins Feuer. Auch da würde es sich nur darum handeln, die Kerne immer abholen zu lassen, da es gewöhnlich an Platz mangelt, sie zu stapeln.

In Dresden ist die Dienertmühle bereits mit praktischem Beispiele vorangegangen und läßt die Kerne sammeln und entölen. So müßten überall sich Mühlen bereitefinden lassen. Da aber nicht in jedem Haushalt die kleinen Mengen abgeholt werden können, müßten Sammelstellen errichtet werden, am besten in Gasthäusern, wo auch anderer Küchenabfall gesammelt zu werden pflegt und daher die Vorkehrungen vorhanden sind.

Die zurückbleibenden Splitter der Obstkerne geben beim Verbrennen eine vorzügliche Düngersache. Die Rückstände beim Pressen oder Ausziehen des Oeles andererseits lassen sich als Viehfutter verwerten. Jedenfalls ist es dringend nötig, daß wir auch diese Fettquellen nicht unverwertet lassen.

Dr. K e n n t r ä t t e r - Dresden.

Dr. von der Heide hat in meinem Laboratorium die Kirschkerne untersuchen lassen. Im Durchschnitt lieferte 1 Kg. Kirschen 66 Gramm getrocknete Kerne und nach Entfernung der holzigen Schale nur 11,02 Gramm innere Kerne von folgender Zusammensetzung: 97,8 Prozent Trof-fensubstanz, — 3,8 Prozent Mineralstoffe, — 28,1 Prozent Eiweiß, — 40,2 Prozent Fett, — 3 Prozent Zellulose, — 22,7 Prozent andere Kohlenhydrate.

Auf 1 Doppelzentner Kirschen ergibt das: 310 Gramm Eiweiß, 444 Gramm Fett (Del), 250 Gramm Kohlenhydrate. Durch Pressen wären wohl 380 Gramm Fett zu gewinnen, das entspricht bei einem Kriegspreis von 3 Mark fürs Kilogramm etwa 114 Ffg. Ähnliche Fettmengen (41,8 Prozent) wurden in Pflaumenkernen gefunden. Auf 1 Doppelzentner Pflaumen kommen über 1100 Gramm Del, auf das gleiche Gewicht frische Zwetschen etwa 200 Gramm. — Unser deutsches Steinobst könnte 700 Tonnen Del liefern. Geheimrat R. Z u n t.

Geschäftliche Mitteilungen.

Rebus. Unsere Leser werden auf das heutige Inserat des Verlages für Wort und Bild in Dortmund aufmerksam gemacht. In der Anzeige erbietet sich der Verlag, jedem Leser seines Rebus das zeitgemäße Bild „Des Kriegers Abschied“ umsonst zuzuteilen. Für Freunde zeitgemäßer Bilder ist es daher empfehlenswert, dem genannten Verlage eine Lösung einzusenden.

Verlag für Wort und Bild

Jeder Löser dieses Rebus erhält von uns umsonst das zeitgemäße, in jede Familie passende und packende Bild

„Des Kriegers Abschied“

von E. Hermanns.

Das Bild ist in Kupfertiefdruck ausgeführt, hat eine Blattgröße von ca. 50x60 cm und stellt einen sehr schönen Wandschmuck für jedes Heim dar. Dieses Bild erhalten unter Ersatz der geringen Versandkosten nur die Löser des Rebus umsonst.

Fr. Ida Saalberg, Frankfurt a. M., schreibt: ... Ich bin erstaunt, dass Sie mir für die geringe Mühe des Ratens einen so prachtvollen Preis zukommen liessen. Das Bild ist sehr fein ausgeführt und entspricht ganz meinem Geschmack ...

So und ähnlich urteilen Empfänger unserer Bilder.

Fortgesetzt gehen uns unaufgefordert 1 A Anerkennungen und Dankschreiben über dieses Bild zu.

Sie können ohne jede Verpflichtung Ihre Lösung an uns einschicken; dieselbe muss uns sofort in genügend frankiertem Kuvert unter Angabe Ihrer vollständigen Adresse zugesandt werden. Es wird Ihnen alsdann unter Drucksache im Briefumschlag mitgeteilt, ob Ihre Lösung richtig ist. Rückporto für diese Auskunft ist der Lösung beizufügen. Schreiben Sie an den

Verlag für Wort und Bild
Dortmund Nr. 466, Industriehaus.