

Der Landwirt im Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
:: Landwirte herausgegeben ::
Garantierte Auflage 22000 Exemplare

Geschäftsstelle: Nicolaistraße 11.
Fernsprecher 309 :: Fernsprecher 133.

Erscheint wöchentlich einmal
:: am Donnerstag Morgen ::
Inseritionspr. die Koloniezelle 25 Pf.

Nr. 26.

Wiesbaden, den 26. Juni 1913.

5. Jahrgang.

Landwirtschaftl. Berichte.

Rückkehr zum Flachs!

Der Anbau von Flachs hat seit etwa 30 Jahren einen Niedergang erlitten, der unaufhaltlich zu sein scheint. In Deutschland wird jetzt kaum noch die Hälfte der Fläche mit dieser Faservpflanze angebaut, die ihr vor drei Jahrzehnten gewidmet wurde. Fast alle Länder sind wie durch eine stillle Vereinbarung dazu gelangt, den Flachsbau so weit einzuschränken, als es gerade zur Deckung des eigenen Bedarfs notwendig ist, und der Flachs spielt daher im Welthandel eine recht geringe Rolle. Die ehemals so unentbehrliche Pflanze würde noch mehr in der Achtung des Menschen gesunken sein, wenn nicht der Gehalt ihrer Samen eine gewinnbringende Verarbeitung verspräche. Die Gründe für diesen Gang der Dinge sind nicht schwer zu finden. Sie liegen hauptsächlich in dem ungeheuren Aufschwung des Anbaues und der Bewertung der Baumwolle.

In Europa hat der Flachs fast nur noch in Russland, daneben in Holland eine größere Bedeutung behalten. Dagegen haben sich jetzt auch in England Bestrebungen entwickelt, den Flachsbau wieder zu höheren Ehren zu bringen. Ein hervorragender Sachverständiger Dr. Syre hat während der letzten beiden Jahre die Flachsbauenden Länder besucht und die Arten der Kultur und Verarbeitung der Faser studiert. Er handelt im Auftrag einer Vereinigung, die eine Belebung des Flachsbauens in England beabsichtigt. Da die Untersuchungen ergeben haben, daß das englische Klima für diese Pflanze besonders geeignet ist, sind Versuche großen Umfangs eingeleitet worden, um dem Flachs in der englischen Landwirtschaft eine höhere Verbreitung zu sichern.

Dies Vorgehen verdient Aufmerksamkeit und vielleicht Nachahmung, da der Wert des Flachses im letzten Jahrzehnt fast auf das Doppelte gestiegen ist. Es ist noch in Betracht zu ziehen, daß sowohl die Erinnerung wie die Beweinung der Faser manches von ihrer alten Schwierigkeit verloren hat. Der Rückgang des Flachsbauens hatte notwendig auch eine gewisse Vernachlässigung der Bewertung zur Folge, und erst in neuester Zeit ist man dazu übergegangen, die alten Verfahren des sogenannten Rottens oder richtiger Rottens, sowie die weitere Behandlung mit dem Rüstzeug der vorgeschriebenen Wissenschaft und Technik anzugehen. Es konnte nicht ausbleiben, daß dadurch manche Fehler aufgedeckt wurden, die sich durch alte Gewohnheiten eingebürgert hatten, und so ist das Feld für weitgehende Verbesserungen eröffnet worden. Dr. T.

Rationelle Grünsäuerung.

Von E. Steidle.

Obgleich die Grünsäuerung des Klee im Sommer gegenüber der Trockensäuerung besonders beim Milchvieh manche, entschieden nicht zu verachtende Vorteile bietet, so muß doch angegeben werden, daß sie auch verschiedene Nachteile, wie Ungleichmäßigkeit des Futters, ärthre Ver schwundung des Futters usw. hat, welche sich jedoch durch anwendungsspezifische Maßregeln mehr oder weniger umgehen lassen. Der Hauptvorwurf, welcher der Grünsäuerung des Klee, sowie überhaupt der Grünsäuerung im allgemeinen, gemacht wird, liegt in der Ungleichmäßigkeit des Futters. Der Gehalt des Grünklee an Trockensubstanz ist sehr schwankend, aber auch der Gehalt an den einzelnen Nähr-

stoffen ist je nach dem Alter des Klee ein sehr verschiedener, da der Klee wie alle anderen Grünfutterpflanzen während des Wachstums fortwährend seine Beschaffenheit ändert; hiermit verschiebt sich auch der Nutzwert desselben in der Weise, daß er mit zunehmendem Alter hauptsächlich ärmer an stickstoffhaltigen Nährstoffen und reicher an stickstoffreichen, besonders an Rohfasern wird. Durch angestellte Versuche ist nachgewiesen worden, daß auch die Verdaulichkeit des Klee in den verschiedenen Wachstumsperioden sich beständig ändert und daß derselbe sich um so verdaulicher erwirkt, je jünger er ist. Durch diese Versuche fand die allgemeine Ansicht Bestätigung, daß es am vorteilhaftesten ist, den Klee zu mähen und zu verfüttern, wenn er in voller Blüte steht, weil die Verdaulichkeit nach der Blüte bedeutend herabgesetzt wird, es daher höchst unrationell ist, Klee auf dem Halm zu alt werden zu lassen.

Da der junge Klee ein sehr proteinreiches Futter ist, würde, wenn man die Käse vollständig mit demselben füttern wollte, eine große Verschwendungs mit den stickstoffhaltigen Nährstoffen (Protein) getrieben werden. Die Tiere würden von diesen Stoffen bedeutend mehr aufnehmen, als sie verwerten können. Es ist daher unbedingt notwendig, daß neben dem jungen Klee noch ein weniger proteinreiches Futter verabreicht wird, z. B. gutes Futterstroh, damit das Nährstoffverhältnis auf die Weise erweitert wird. Am vorteilhaftesten wird das Stroh zu Häufchen geschnitten und mit dem Klee gemischt; im Anfang, wenn der Klee noch sehr jung ist, gibt man mehr Stroh, später weniger, um auf diese Weise auch einen allmählichen Übergang von der Trockenfütterung zu der Grünsäuerung zu bewirken, weil bei dem plötzlichen Übergange leicht Verdauungsstörungen und infolgedessen Stokungen in der Produktionstätigkeit eintreten können. In welcher Weise durch Strohbeigaben Grünsäuer gefast und höher ausgenutzt werden kann, ergibt sich besonders aus Versuchen, welche an Milchkühen angestellt worden sind. Die Versuche wurden in der Weise ausgeführt, daß die Versuchstiere einmal so viel Grünklee erhalten, als sie fressen wollten; in einer anderen Periode wurde dann ein Fünftel der Trockensubstanz durch Gerstenstroh ersetzt, um zu sehen, ob hierdurch die Milcherträge wesentlich herabgedrückt würden. Bei reinem Klee nach Belieben verzehrte z. B. eine Kuh im Gewichte von 405 Kilo im Maximum 74,7 Kg., im Minimum 58,2 Kg., im Mittel aller Versuchstage 65,15 Kg. Grünklee (Rottklee in begonnener Blüte). Da der Wasser gehalt des grünen Klee ein sehr schwankender war, so wurden häufig Wasserbestimmungen desselben ausgeführt, und es berechnete sich danach die verzehrte Kleetrocken substanz für den Tag im Maximum auf 15,65 Kg. im Minimum auf 12,05 Kg. und im Mittel auf 13,72 Kg.; auf 1000 Kg. Lebendgewicht ergibt dies 23,9 Kg. verzehrte Kleetrocken substanz.

Am Nährstoffen enthielt diese Ration: 6,21 Kg. Rohprotein, 1,45 Kg. Rohfett, 14,09 Kg. stickstoffreie Extraktstoffe und 9,38 Kilo Rohfasern. Das Nährstoffverhältnis war also ein viel zu enges. Dem Tiere wurde auf diese Weise ein viel zu großer Überdruss von Protein verabreicht, das unmöglich rationell verwertet werden konnte.

In einer zweiten Versuchsperiode wurde daher der grüne Klee mit Gerstenstroh vermisch, und zwar betrug die verabreichte Strohtrockensubstanz ein Fünftel der Gesamt trocken substanz. In den sieben eigentlichen Versuchstagen wurden im Mittel 12,27 Kg. Trocken substanz den Tag verzehrt; auf 1000 Kg. Lebendgewicht ergibt dies 26,5 Kg. Trocken substanz. An Nährstoffen waren hierin enthalten: 4,85 Kg. Rohprotein, 1,14 Kg. Rohfett, 11,02 Kg. stickstoffreie Extraktstoffe, 7,31 Kg. Rohfasern.

Eine Vergleichung dieser Zahlen mit der Normalration für Milchkühe zeigt, daß der Gehalt an Protein immer noch

ein sehr reichlicher ist. Was die Milchproduktion bei dieser verschiedenen Fütterungsweise betrifft, so wurden an 1 Kilo Trockensubstanz im Futter erzielt bei reiner Kleefütterung 0,98 Kg. Milch und bei Fütterung von Klee und Gerstenstroh 0,92 Kg. Milch, also fast gleiche Mengen, während die Trockensubstanz in der zweiten Periode zu einem Glücksfall aus Stroh bestand und also viel billiger zu stehen kam, als in der ersten Periode.

Auch in qualitativer Beziehung waren in der Milchproduktion keine wesentlichen Veränderungen eingetreten, denn in der ersten Periode lieferten 100 Kg. Milch 8,75 Kg. Butter, in der zweiten Periode 100 Kg. 8,68 Kg. Butter von gleichem Fettgehalte. Die kleine Differenz ist wohl hauptsächlich darauf zurückzuführen, daß sich die Kuh bei dem zweiten Versuche in späterer Vacationsperiode befand. Auch weiter angestellte Versuche sprechen entschieden zugunsten der Vermischung des Klee mit proteinärmerem Rohfutter, da der teilweise Erfolg des Klee durch Gerstenstroh keinen nachteiligen Einfluß ausübte; sie beweisen also, wie unwirtschaftlich eine reine Kleefütterung ist.

Sind die Tiere schon beim Übergange zur Grünfütterung an eine reichlichere Strohmenge gewöhnt, so kann noch mehr an Klee erwartet und mehr Stroh gefüttert werden, wodurch es gelingt, den Proteingehalt der Tagesration noch mehr zu erniedrigen. Das Nährstoffverhältnis bleibt aber auch so noch ein engeres. Die Nation wird dagegen eine vollkommene, die Ausnutzung des stickstoffreichen Futters gestaltet sich am vorteilhaftesten, wenn neben der Strohfütterung noch eine Zufuhr von leicht löslichen Kohlehydraten erfolgt durch Verabreichung von etwa 1 Kg. Getreidekörnern als Schrot oder Mehl pro Haupt. Am zweckmäßigsten ist hierzu der Hafer, denn dieser wirkt von allen Körnerarten am günstigsten auf die Milchsekretion. Zu Kleegras soll man jedoch stets weniger Stroh zusehen als zu reinem Klee oder Luzerne. Wird der Klee älter und infolge dessen an Protein immer ärmer, so kann schließlich der Fall eintreten, daß in der von den Kühen verzehrten Menge zu wenig Protein enthalten ist; in solchen Fällen muß der rationell fütternde Landwirt dann in der Weise nachhelfen, daß er ein proteinreicheres Kraftfutter zugibt. Es wird dieses jedoch nur ganz ausnahmsweise notwendig sein, da es höchst unrationell wäre, den Klee so alt werden zu lassen. Die Ungleichmäßigkeit in bezug auf die Trockensubstanz, welche nach den Versuchen von 18,6—24,5 schwankte, kann dadurch zum größten Teil ausgeglichen werden, daß man dem nach Regen oder starkem Tau sehr nah eingebrachten Kleefutter eine größere Menge Stroh und auch etwas Kraftfutter, Kleie usw. auflegt, oder auch dadurch, daß man neben dem Stroh auch täglich noch etwas trockenes Heu verabreicht. Vielsach wird auch der Grünfütterung des Klee zum Vorwurf gemacht, daß durch Herausschleudern aus der Krippe zu viel verloren geht und ungenutzt in den Mist getreten wird. Diese Verluste lassen sich aber einfach dadurch vermeiden, daß sämtliches Grünfutter geschnitten wird, wodurch sich dasselbe dann auch leichter mit dem Stroh vermischen läßt. Bei einiger Umsicht werden sich also alle Nachteile, welche man der Grünfütterung des Klee zuschreibt, mehr oder weniger vermeiden lassen und dabei eine gleichmäßige Produktion nebst hoher Ausnutzung des Futters erzielen lassen.

Was die Trockenfütterung des Klee betrifft, so verdient diese insoffern den Vorzug, als die Ungleichmäßigkeiten des Futters wegfallen und seine Verschwendungen an einzelnen Nährstoffen stattfindet, da der trockene Klee in bestimmte abzumessende Quantitäten versüßt und insgesamt stets ein gleichmäßig und rationell zusammengefeßtes Futter verabreicht werden kann. Doch haben wir auch bei der Trockenfütterung mit großen Nebelständen zu kämpfen, mit den Verlusten und Schwierigkeiten, welche beim Heumachen des Klee eintreten usw., so daß die meisten Landwirte trotz der großen Vorteile, die eine Trockenfütterung mit Klee streng genommen besitzen würde, gut tun werden, einen Teil ihrer Kleeernte im Sommer im grünen Zustande zu versüßen, sobald dies in der oben angegebenen zweckentsprechenden Weise geschehen kann.

Vorteile einer natürlichen Nestwahl der Hühner.

Wilhelm Schomaker schreibt über dieses Thema im „Lehrmeister im Garten- und Kleintierhof“: Gar mancher Leser hält sich einen Stamm von 6 bis 10 Hühnern. Er will davon nicht nur frische Eier haben, sondern auch flüchten und wo möglich Ausstellungstiere heranziehen. Gewöhnlich wird ihm deshalb Gallenesterzucht empfohlen. Die meisten Büchter werden jedoch den dazu nötigen Kostenaufwand scheuen. Ihnen ist ein einfacheres Verfah-

ren zu empfehlen. Man stelle für die Hühner keine Nester auf, sondern streue im Vogelstall, im Torfraum oder wo sie sonst sich aufzuhalten, in Ecken und Winkeln etwas kurze Streu, Torfstreu und ähnliches auf den Erdboden. Das Huhn scharrt und wühlt sich dann irgendwo im halbdunklen Versteck ein Nest. Wer Interesse für seine Bucht hat, wird es gar bald entdecken. Häufiger werden allerdings zwei oder drei Hennen dasselbe Nest benutzen. Aber man weiß bald ganz genau, welche das sind. Jedes Huhn legt nur Eier von ganz bestimmter Form und ganz eigenem Aussehen. Man braucht also von dem Tier, das zur Bucht aussehen ist, sich nur die Form des Eies zu merken. So kann man ohne Gallenester die Eier von bestimmten Zuchttieren erhalten und zugleich die besten Veger feststellen.

Ebenso groß ist der Vorteil einer natürlichen Nestwahl bei der Brut, vor allem, wenn die Glucke das Nest bisher allein benutzt. Gibt man ihr einen neuen Brutplatz, so läuft sie gar oft wieder nach der alten Vogelstelle, sieht sich dort auf das leere Nest und läßt die angewiesenen Bruteier unverdrossen verkommen. Die gewohnte Stätte dagegen findet sie immer wieder und man braucht nie hinter ihr her zu hüten. Das natürliche Nest ist breit, flach und festgründig. Darin werden keine Eier zerdrückt und die Hennen verfallen infolgedessen auch nicht auf das häßliche Eierfressen. Vom Boden her steigt genügend Feuchtigkeit auf und in Sand, Torfstreu u. dgl. hält sich wenig Ungeziefer. Die Bruteier bleiben hier am besten vor Erschütterungen oder Einstürzen des Gewitters bewahrt. Im Winter sind sie vor Kälte und Zugluft geschützt, und im Sommer haben Huhn und Eier hier unter der drückenden, austrocknenden Hitze zu leiden. Die befruchteten Eier kommen deshalb gut aus. Während des Ausschlüpfens kann die feurige Glucke nicht so von oben auf die Brut herabspringen, wie dies beispielweise leicht geschieht, wenn sie in einem Kasten brütet. So wird auch das Tottreten eben ausgekrochener Küken glücklich verhütet.

Verband der nassauischen Ziegenzuchtvereine im Reg.-Bez. Wiesbaden.

Am Mittwoch, den 2. Juli d. J. findet auf dem Marktplatz in Limburg a. d. L. ein Ziegenmarkt statt.

Zugelassen sind nur die Tiere der Mitglieder von Vereinen, welche dem Verband der nassauischen Ziegenzuchtvereine angegeschlossen sind. Händler sind mit ihren Tieren von dem Markte ausgeschlossen. Der Auftrieb beginnt vormittags um 7 Uhr, der Markt um 8½ Uhr. Alle aufgetriebenen Tiere werden beim Eintritt in den Markt tierärztlich untersucht.

Die Wiesbadener Kaninchenzucht-Farm.

Aus hiesigen Büchtern wird uns geschrieben: Seitdem der Staat dem Verband deutscher Kaninchenzüchter in reichem Maße durch Verleihen von Staatsmedaillen und durch pecuniäre Beihilfen unter die Arme greift, ist ein wesentliches Fortschreiten auf dem Gebiete der Kaninchenzucht zu verzeichnen. In der letzten Zeit haben auch Kommunen, wie z. B. Schöneberg, Dortmund etc. den städtischen Kaninchenzuchtvereinen Wohlwollen und Interesse gezeigt. Es war daher mit Freuden zu begrüßen, als auch zu Beginn dieses Jahres unsere Stadt einem Antrage des hiesigen Kaninchenzuchtvereins Folge gab und dem Verein ein städtisches eingezäuntes Grundstück zur Benutzung überwies. Das Grundstück, unweit der Westendstraße belegen, ist nun jetzt ziemlich bebaut. Das Ganze ist in 30 Parzellen abgeteilt. Der Verein hat einheitliches Material zum Aufbau der Ställe besorgt und gibt solches zum Selbstkostenpreis an seine Mitglieder ab. Durch diese Einrichtung bekommt die ganze Kolonie ein einheitliches Aussehen. Die eine Hälfte ist bereits mit 15 Ställen bezogen und in der zweiten Hälfte haben sich auch schon 4 Niederlassungen angesiedelt. Da aber im November hier in Wiesbaden die große Versammlung des Geflügel- und Kaninchenzucht-Verbandes tagen wird, hofft man, daß noch in diesem Jahre die 11 vakanten Parzellen eingerichtet werden.

Die vorherrschenden Rassen bilden Silberkaninchen und Blaue Wiener, zwei Rassen, die besonders vorzügliches Pelzwerk liefern. Auch sind die schweren Belgier in einigen Exemplaren vorhanden. Vor allem ist das vorhandene Material durchweg ersterklassig, und die Tierchen gedeihen in der frischen Luft ganz vorzüglich.

Interessenten und Liebhaber können sicherlich eine Besichtigung der schönen Zuchtfarm vornehmen, wenn sie vor-

her einen diesbezüglichen Wunsch an den Vorstand des Wiesbadener Kaninchenzuchtvereins (Vorsthender: Herr Groß, Mainzerstr. 65) äußern.

Das Jubiläumswerk der Landwirtschaft.

Um dem Kaiser ihre Huldigung darzubringen, haben sich mehrere Hunderte von Landwirten, sowohl Großgrundbesitzer als auch bürgerliche Besitzer, aus allen Bundesstaaten und den Kolonien zusammengetan und in einem groß angelegten Werk die Entwicklung der Landwirtschaft des Mutterlandes und der Kolonien in einzelnen Betrieben geschildert. Das Werk führt den Titel: „Die deutsche Landwirtschaft unter Kaiser Wilhelm II.“ (Verlag Marhold, Halle a. S.). Das Werk ist dem Kaiser bereits vor dem Jubiläumstage am 10. Juni von dem Präsidenten des Deutschen Landwirtschaftsrats Dr. Graf von Schwerin-Löwitz unterbreitet worden. Der Kaiser hat das Werk mit grossem Interesse entgegengenommen und allen an dem Jubiläumswerke beteiligten Landwirten für die freundliche Ausmerksamkeit besten Dank aussprechen lassen. Das Werk enthält 140 Schilderungen von Großbetrieben, darunter die Kaiserlichen Güter Cadinen, Schmölln und Ursille, 229 bürgerliche Beschreibungen und 16 Berichte von Farmern und Pflanzungsgesellschaften, sowie die Gesamtentwicklung der Landwirtschaft von 1888—1913.

Unter den Teilnehmern seien hervorgehoben: Prinzregent Ludwig von Bayern mit Leusitzen, Prinz Friedrich Heinrich von Preußen mit Schloss Reinhardshausen, Fürst von Oldenwald mit Auelnau, Landwirtschaftsminister Frhr. von Schorlemer mit seinen Weingütern, von Schubert mit Grünhaus, die Kgl. Weinbaudomänen am Rhein und an der Mosel, Staatsminister Frhr. von Soden mit Neufraunhofen, Frhr. von Gero mit Reichertshausen, Dr. Bassermann-Jordan und Bühl mit ihren Weingütern in der Pfalz, das Kgl. Julius-Spital in Würzburg, Graf von Schwerin mit Löwitz, Prinz Löwenstein mit Langenzell, von Kochow-Petkus, Gimbal-Frömsdorf, Steiger-Leutewitz, Gebr. Dippe-Duedelnburg, von Freyer-Hoppenrade, Brödermann-Kriegendorf, Dr. Roedische-Görßdorf, Meyer-Friedrichswert, die Deutsche Farmgesellschaft in Südwestafrika, die Lindi-Kilindi-Gesellschaft in Ostafrika, die Agipflanzungs-Gesellschaft in Togo, die Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft Victoria in Kamerun, die Neuguinea-Kompagnie usw. Den beiden 1300 Seiten starken Bänden sind über 1000 Abbildungen beigegeben.

Ernteaussichten.

* Vom südlichen Tannus, 22. Juni, wird uns geschrieben: Bis auf einige Nachzügler ist hier die Heuernte als beendet anzusehen; im großen und ganzen von gutem Wetter begünstigt, lieferte sie sowohl hinsichtlich der Güte wie Menge gute Erträge.

Das Winter- wie das Sommergetreide hat einen sehr günstigen Stand. Die Roggenhalme haben vielfach 2 Meter Länge überschritten; die langen Achren, die eben schon eine günstige Stellung zeigen, versprechen eine gute Körnerentwicklung. Der Weizen ist im Abblühen begriffen; Gerste und Hafer treten soeben in Blüte.

Die Kartoffelfelder zeigen einen sehr üppigen Stand, stehen untrüpfelnd und nahezu sämtlich behäuft. Die Frühkartoffeln stehen in voller Blüte. — Die ausgesetzten Dicdwurz- und Gemüsepflanzen sind sämtlich angewachsen und entwickeln eine reiche Blättersülle. Der zweite Klee spricht kräftig aus der Erde. Der Mais, der hier häufig angebaut wird und als Herbifutter Verwendung findet, wurde schon des öfteren behäuft und entwickelt sich gut.

Die Erdbeerernte, die ihren Höhepunkt bereits überschritten hat, lieferte sehr viele Früchte. Jeden Morgen geben große Sendungen zur Markthalle nach Frankfurt. Die schönen und vollkommen entwidelten Früchte werden im Kleinverkauf mit 50 Pf. pro Pfund verkauft. — Die Kirschen- und Aprikosenernte ist gleich Null, Pfirsiche gibt es wenig, Mirabellen, Zwetschen und Wirtschafts-Kernobst gibts mehr, als ursprünglich angenommen wurde. Die hier vorkommenden Speierlingsbäume, deren grüne Früchte dem süßen Apfelmus zugesetzt werden, haben einen guten Behang.

X Aus dem Biebertal, 23. Juni, schreibt uns ein Mitarbeiter: Wir stehen im Zeichen der Heuernte. Solch ein Bestand an Gras ist in unsern Wiesen noch selten gesehen worden. Überhaupt steht infolge der günstigen Witterung alles im Felde so prächtig, daß der Landmann mit Freuden

seine Arbeit tut. Auch der Städter freut sich; er hofft ein Sinken der Milch- und Butterpreise. Recht wäre es, wenn es geschähe, denn die ewige Klage über hohe Butterpreise wurden stets als Ursache der hohen Milch- und Butterpreise angeführt.

Von Obst gibt es reichlich Zwetschen, Apfels und Birnen hingegen sind sehr spärlich vertreten. Die Rauwen haben an manchen Plätzen sichtbare Verheerungen an den Obstpflanzungen angerichtet, manche Bäume stehen ganz kahl da. Eine ernste Mahnung: Schützt die Singvögel und schafft ihnen Ristgelegenheit.

Weinbau.

Der billige 1912er und der teuere 1911er.

In dem soeben erschienenen Jahresbericht der Handelskammer Mainz sind bemerkenswerte Ausschreibungen über die Preisverhältnisse der 1911er und 1912er Jahrgänge enthalten. Dem vielfach sehr gering eingeschätzten 1912er wird ein gutes Zeugnis ausgestellt; es heißt da: „Der 1912er stellt, soweit frostfrei, einen durchaus brauchbaren Konsumwein dar; denn man darf nicht untersetzen, zu berücksichtigen, daß er seit mehreren Jahrgängen überzeugender Weine wieder einer Preisgrenze zustrebt, die dem Handel eine gewinnbringende Verwertung ermöglicht. Ist trotzdem das Weineinfuhrgeschäft bis jetzt ein ziemlich ruhiges geblieben, so ist dafür vor allem die seitherige unsägliche politische Lage verantwortlich zu machen, auch darf nicht unerwähnt bleiben, daß vielfach ein Misstrauen gegen den 1912er zugrunde lag. Eine schlechte Beurteilung in Bausch und Bogen verdient der Jahrgang in dem rheinhessischen Weinbaugebiet aber keineswegs. Hat die Unkunst der Natur auch vereinzelt die Erzielung gut verwertbarer Produkte nicht gestattet, so verfügt unser Weinbaugebiet durch seine bevorzugte klimatische Lage auch in diesem Jahrgang über ausreichende Bestände von brauchbaren Weinen. Dieser Umstand scheint auch Berücksichtigung zu finden, denn mit der nun endlich eingetretenen Besserung der politischen Lage ist auch die Nachfrage nach dem 1912er lebhafter geworden.“

Neben die Geschäftslage im abgelaufenen Jahre, die hohen Preise der 1911er und die Verbesserungsmöglichkeiten saurer Jahrgänge wird gefragt: „Das Rheinweingeschäft im Jahre 1912 darf hinsichtlich des Absatzes dank der 1911er Ernte als befriedigend bezeichnet werden. Der Gewinn freilich stand nach den übereinstimmenden Bekundungen der Nachgenossen nicht auf gleicher Höhe und nicht im Verhältnis zu den aufgewendeten Kapitalien, Mühen und Sorgen. Die hohen Einkaufspreise für brauchbare, gute Weine werden im Verkaufe nicht bezahlt. Das Publikum kann und will für die hauptsächlich im Betracht kommenden Konsumweine nicht viel auslegen, findet andererseits auch Ertrag in billigen schwachen ausländischen Weinen, so daß der Handel um das Geschäft nicht ganz aus der Hand zu geben, die billigeren Weine ohne ausreichenden Nutzen hergeben muß. Daß die alten billigen Preise wiederkehren werden, ist zwar wenig wahrscheinlich, im Interesse der Winzer auch nicht wünschenswert, aber es wäre allen Teilen besser dient, wenn die Preise die Mitte zwischen früher und jetzt hielten. Die vorjährigen Weine hellten sich zwar annähernd auf dieses Verhältnis ein, aber sie sind im Durchschnitt zu gering. Das Mißverhältnis zwischen Preis und Qualität, zwischen Ein- und Verkaufsmöglichkeit kann nur durch einige hintereinander folgende reichliche Mittelernten beseitigt werden. Diese Perspektive wird den Weinhandel noch lange in Sorgen halten. An Vorschlägen, durch Abänderung der geistlichen räumlichen Verbesserungsgrenze die Möglichkeit zu geben, die sauren Jahrgänge dem Geschmacke der Allgemeinheit zugänglicher zu machen, hat es ebenso wenig gefehlt, wie an Versuchen, im Interesse der kleinen deutschen Weine die Regierung für Einführung des Declarationszwangs von Verschüssen mit ausländischen Weinen zu gewinnen. Bekannt ist, daß beide Winzere vorläufig keine Aussicht auf Erfüllung haben. Die Ansichten über die Zweckmäßigkeit genannter Maßregeln sind geteilt. Nur darin herrscht Einsstimmigkeit, daß es wünschenswert wäre, obne neue Belastung des Handels Mittel und Wege zu finden, daß die zu Verschüssen eingeführten Weine schon an der Grenze schärfer als seither auf Reinheit und Güte kontrolliert werden können.“

Der Jahrgang 1911, der dem Weinmarkte des Berichtsjahres das Gepräge gab, wurde lange Zeit nicht allgemein als Treffer anerkannt. In der Tat stehen nicht

alle 1911er auf gleicher Höhe, was, wie bekannt, auf die höhere oder geringere Bodenfeuchtigkeit während der Reifezeit zurückzuführen ist. Immerhin zählen die verbesserten bedürftigen Weine des Jahrgangs 1911 in unserer Gegend zu den Ausnahmen. Aufallend an den 1911er Weinen, die in Rheinhessen und im Rheingau alle naturrein eingelegt wurden, ist ihr niedriger Säure- und Alkoholgehalt. Man wollte daraus die Folgerung ziehen, daß sie schwer zu behandeln und wenig haltbar sein würden, aber die Erfahrung hat das Gegenteil gelehrt. Heute darf man, ohne auf Widerspruch zu stoßen, die 1911er Weine hiesiger Gegend, von Ausnahmen abgesehen, zu den besten zählen, die wir seit 1893 gehabt haben."

Genossenschaftswesen.

Zum Deutschen landwirtschaftl. Genossenschaftstag in Wiesbaden (16. – 19. Juli)

veröffentlicht der Verband der nassauischen landwirtschaftlichen Genossenschaften e. V. zu Wiesbaden den folgenden Aufruf:

Die Tage, an welchen der Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften seinen 29. Genossenschaftstag in Wiesbaden abhält, rücken näher.

Aus allen Gauen unseres deutschen Vaterlandes werden wir zahlreiche Gesinnungsgenossen, treue Mitarbeiter an der Erfüllung einer großen volkswirtschaftlichen Aufgabe, überzeugte Anhänger unserer, dem Gemeinwohl gewidmeten genossenschaftlichen Tätigkeit zu begrüßen haben.

Für die Genossen in unserem Verbandsbezirk sollen diese Tage Feiertage werden, aus denen wir neue Anregung und neue Arbeitsfreude für die weitere Förderung und das fernere Gedeihen unserer guten Sache schöpfen wollen.

Wir erwarten, daß die Verbandsgenossenschaften ohne Ausnahme an dem Ehrentag unseres Revisionsverbandes durch mehrere Mitglieder vertreten sind und bitten wegen Logis und anderer Verabredungen sich rechtzeitig mit uns in Verbindung zu setzen.

Der diesjährige 25. Verbandstag der nassauischen landwirtschaftlichen Genossenschaften findet Mittwoch, den 16. Juli, nachmittags 5 Uhr, zu Wiesbaden im großen Saale des Paulinenschlößchens, Sonnenbergerstr. 12, mit folgender Tagesordnung statt: 1. Bericht des Verbandsvorstandes über das Jahr 1912. 2. Bericht der Rechnungs-Prüfungskommission und Entlastung des Verbandsvorstandes. 3. Wahl von vier Verbandsausschusmitgliedern. 4. Vortrag „5 Jahre nassauischer landwirtschaftlicher Genossenschaftsgeschichte.“ (Referent: der Verbandsdirektor.) 5. Beschiedenes.

Hauswirtschaft.

Einmachen von Früchten und Gemüsen.

Kirschlikör mit Zusatz von Himbeeren und Johannisbeeren. Dieser Likör wird sehr aromatisch, verliert aber natürlich etwas den reinen Kirschgeschmack. Auf 8 Pfund gefeiernte Sauerkirschen nimmt man ein halbes Pfund abgestreifte Johannisbeeren und ein Pfund Himbeeren, dazu 30 Gr. gewaschene, aber nicht geschälte, grobgehackte Mandel, 5 Gr. Gewürznelken, 10 Gr. Zimt und 10 Gr. Muskatblüte, tut alles in einen großen Topf mit nicht zu weiter Öffnung, übergiebt es mit vier Litern feinem Granatbranntwein, bindet den Topf fest mit Blase zu, stellt ihn drei Wochen an einen mäßig warmen Ort und schüttelt ihn täglich ein- bis zweimal um. Dann fügt man 3 Pfund gesäuerten Zucker hinzu, filtriert den Likör und füllt ihn auf Flaschen, welche man wohlverkorkt und verlädt.

Aprikosen und Pfirsiche in Zucker. Die Früchte müssen zwar gelb aber noch etwas fest sein. Man schneidet sie in Hälften, schält sie, legt sie in kochendes Wasser und tut sie, sobald sie sich etwas weich anfühlen, in kaltes Wasser. Man kocht auf 0,5 Kilo Frucht 0,5 Kilo Zucker mit Wasser auf, läßt die Aprikosen darin ein paar Mal aufkochen, schäumt sie aus, legt sie in einen Napf und gießt den Zucker darüber. Am andern Tage nimmt man die Früchte heraus, kocht den Zucker unter fleißigem Ab-

schäumen etwas mehr ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Am dritten Tage kocht man die Früchte ein paar Mal mit dem Zucker auf, legt sie in Gläser, kocht den Zucker, indem man ihn immer noch rein abschäumt, ein, daß er breit von dem hineingetauchten Löffel fällt und gießt ihn über die Früchte, die davon reichlich bedeckt sein müssen.

Kirschen einzumachen als Beilage zu Rindfleisch. Hierzu nimmt man schwarze, dicke Kirschen, die noch nicht überreif sind. Auf 3 Pfund Kirschen nimmt man 1 Pfund Zucker, einen schwachen Schoppen Wein Essig und $\frac{1}{4}$ Schoppen Wasser, etwas ganzen Zimt und Nelken. Läutere Zucker, Wasser und Essig miteinander und schütte dieses warm über die Kirschen. Am zweiten und dritten Tag kocht man den Essig nochmals und schüttet ihn darüber. Die Kirschen werden warm in Gläser gefüllt und nach dem Erkalten zugebunden. Bewahre sie an einem kühlen Ort.

Erdbeersaft. Wollen wir einen köstlichen Erdbeersaft bereiten, der sich sogar in angebrochenen Flaschen lange frisch erhält, so nehmen wir auf 4 Pfund Beeren 3 Pfund Zucker und läutern denselben. Die frisch gepflückten Beeren, die man, falls sie etwa erdig geworden sein sollten, sofort nach dem Pflücken partienweise in eine Schüssel mit Wasser bringt, mit einem Seihlöffel gleich wieder herausfischt und in einem Sieb abtropfen läßt, schüttet man in den Zuckersaft und läßt sie, auf dem Herd stehend, einige Stunden ziehen, ohne zu kochen. Durch das Kochen werden die Erdbeeren nämlich bitter. Die Beeren werden dann durchgesieht, so daß nur der klare Saft abfließt, welcher einige Minuten aufgekocht und abgeschüttet wird. Man füllt ihn in saubere, trockene Flaschen, übergiebt ihn, wenn er erkaltet ist, mit einem Teelöffel voll Arsal oder Rum, verkorkt, versiegelt die Flasche und bewahre sie an einem kühlen Orte stehend auf.

Literatur.

Der Stacheldraht — eine Notwendigkeit? Mein Auge sieht, wohin es blickt, die Wunder deiner Werke und — Stacheldraht . . . Lenkt du den Schritt hinaus in Gottes freie Welt und willst dein Herz erfrischen an der Wiese Grün, am schattigen Hain, am sprudelnden Quell, geh' nicht zu nahe hin! Überall starrt dir ein heimtückischer Feind entgegen. Siehst du ihn auch nicht, so fühlst du ihn doch bald, den verrosteten Stacheldraht an deinem Fleisch. Das Grundstück gegen unbefugtes Betreten zu schützen, kann man niemand übernehmen. Ist aber dafür so gefährliches Material, wie es im Festungskrieg Verwendung findet, in jedem Fall notwendig? Bei sachlichem Überlegen wird diese Frage jeder verneinen. Wer aber seinen Garten, seine Spalieranlagen, den Rasen usw. durch Stacheldraht schützen will, der sollte wenigstens die Anlage so ausführen, daß harmlose Menschen nicht Schaden daran nehmen. Dass dieses trotz des Stacheldrahtes möglich ist, beweist der Lehrmeister im Garten und Kleintierhof, Leipzig, durch einen instruktiven Aufsatz mit Abbildung. Interessenten erhalten diese Anleitung auf Wunsch unentgeltlich vom Verlag Hachmeister u. Thal in Leipzig zugesandt.

Anzeigenteil.

 Ossiere edte 1913er Italien. Süßner, keine Eierleger, die es gibt. Verlangen Sie Katalog umsonst. — Lübbberger, Hainstadt Nr. 47 (Baden). H109	 Ossier. 1913er edte Ital. Süßner gr. halbgew. 1,40 M. Mittelsüßner 1,50 M. 20 Sid. franz. Gar. für lebende Ant. Simons Geißelhof Jüchen 93 bei Köln. 2,80
---	---

Scheibler's Düngekalk ist wegen seiner Leichtlöslichkeit und Düngerwirkung sowie Vielseitigkeit der Anwendung ein sehr beliebter Kalibünder. Preis mit. 62,50 pr. 10 000 kg. Chemische Fabrik Kalk G. m. b. H. Abteilung Scheibler Cöln a. Rh. Prospekt und Muster kostenlos!	Nicht salabel!
---	-----------------------