

Nassauischer Landwirt



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

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“

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

Nr. 22.

Limburg a. d. Lahn, 1. Juni.

1916.

Konserbieren des Obstes.

1. Das Dörren.

Wie bekanntlich erleiden sämtliche Obstsorten in kürzerer oder längerer Zeit nach dem Abtrennen vom Strauch oder Baum eine mehr oder minder schnell vorwärtsschreitende Fäulnis, die man als Fäulnis, Verwesung oder Gärung zu bezeichnen pflegt, ein Vorgang der in der Hauptsache durch Pilze verursacht wird, deren Keime überall in der Luft herumfliegen. Diese schädlichen Organismen, die sich des Obstes als Nährboden bedienen, bedürfen wie alle Lebewesen für ihre Entwicklung und ihr ganzes Dasein des Sauerstoffes der Luft und einer genügenden Menge Feuchtigkeit sowie einer gewissen Temperatur, die in ihrer Höhe um die menschliche Körpertemperatur herumliegt. Aus letzteren Bedingungen ergibt sich denn auch der Weg, auf dem wir die Haltbarmachung unserer Obstvorräte anzustreben haben, d. h. wir müssen das Obst dörren, einkochen oder einlegen, bezw. sterilisieren.

Die älteste, einfachste und billigste dieser drei Methoden ist entschieden das Dörren, wodurch wir dem frischen Obste die zur Entwicklung zerstörender Pilze nötige Feuchtigkeit entziehen u. so deren Wachstum hemmen. Wir bedienen uns für unsern Zweck fogenannter Surben, die überall zu kaufen oder durch Ueberspannen von Lattenrahmen mit engmaschigem Drahtgeflecht leicht selbst hergestellt werden können, lassen auf diesen das dünn ausgebreitete Obst zunächst in der Sonne antrocknen und bringen dann die Surben übereinander gestellt, in den Backöfen, in die Bratröhre oder auf den nicht zu heißen Herd, um die so gedörrten Früchte schlieflich in warmer Luft nochmals nachzutrocknen.

Man erzielt auf diese Weise zwar keine erstklassige Handelsware, immerhin aber ein für den Hausgebrauch sehr gutes und haltbares Dörrobst. Die weitere Aufbewahrung desselben geschieht dann am besten in dünnen Messeläcken oder Beuteln aus Mull oder Musseline, die man in einem luftigen Zimmer möglichst nahe der Decke aufhängt.

Nicht unerwähnt soll dabei bleiben, daß beim Obst das Dörren gegenüber anderen Konservierungsmethoden noch den Vorteil hat, daß man zum Dörren gegebenenfalls auch minderwertiges Obst verwenden kann, das sich auf anderem Wege bekanntlich nicht dauerhaft konservieren läßt, und daß durch die anfangs langsame Erwärmung beim Trocknen die Zuderbildung in den Früchten gefördert wird, diese somit bei dieser Konservierungsart eine gewisse Verbesserung erfahren.

Dörren kann man von den Beerenfrüchten allerdings nur die Heidelbeere, von den Gartenfrüchten hingegen Sauer- u. Süßkirschen, Zwetschen, Mirabellen, Aprikosen, Pfirsiche, Birnen und Kirschen.

Das Trocknen der Heidelbeeren erfolgt am besten auf Gurden, die man mit Papier oder noch besser mit Musseline auslegt in nicht zu dichter Lage, d. h. in höchstens zwei Beerenlagen übereinander. Man läßt die Beeren unter zweiteiligem Wenden zunächst in der Sonne stark einschrumpfen und bringt die Gurden zum Schluß in eine mäßig warme Röhre, bis sie vollständig trocken sind. Trocken geessen sind sie ein vorzügliches Mittel gegen Durchfall, mit etwas Wasser oder Wein aufgekocht können sie jederzeit zur Bereitung von Kompott wie frische Früchte verwendet werden. Sie halten sich getrocknet jahrelang vorzüglich.

Von den Kirschen verwendet man zum Trocknen am besten nur große, dickfleischige Sorten, da nur diese eine wirklich gute Dauerware geben. Die dunklen Sorten sind die empfehlenswertesten. Zu beachten ist jedoch, daß Kirschen nur eine geringe Abkühlwärme vertragen und stärkere Wärme erst dann gegeben werden darf, wenn die Haut merklich eingeschrumpft ist. Ein Nachtrocknen der Früchte an der Luft ist nötig.

Auch bei Zwetschen sollte man nur große, dickfleischige Früchte, die eine hinlängliche Menge Zucker enthalten zum Dörren verwenden. Auch bei dieser Frucht darf anfangs nur gelinde Wärme gegeben werden, die auch später nur wenig gesteigert werden darf. Bringt man nämlich die Früchte in hohe Temperaturgrade, dann platzt die Haut, der kochende Saft, mit einem kleineren oder größeren Teile des Fruchtfleisches, des Zuckergehaltes, des aromatischen Stoffes läuft aus, wodurch die beste Frucht wertlos wird.

Mirabellen werden in gleicher Weise wie Kirschen getrocknet, doch ist ein Einlegen dieser Frucht in Zucker dem Trocknen vorzuziehen.

Aprikosen u. Pfirsiche werden vorteilhaft als ganze Früchte in der Schale getrocknet, da bei einem Aufteilen derselben vor dem Trocknen durch den Saft, besonders bei Pfirsichen viel zu viel des edlen Saftes verloren geht. Auch verwende man von diesen Früchten zum Trocknen nur Spätfrüchte.

Birnen sind, sofern es sich nicht um feinschalige Sorten handelt, vor dem Dörren zu schälen, festfleischige Sorten sind außerdem noch in einem Kartoffel- oder Gemüsedämpfer vorzudämpfen, um das Fruchtfleisch lockerer zu machen und das Entweichen des Wassers beim Trocknen zu erleichtern. Das Dämpfen erfolgt so lange, bis sich die Früchte mit einem spitzen Hölzchen leicht durchstechen lassen. Das Trocknen in der Wärme beginnt nach dem Abtropfen.

Kirschen werden zum Trocknen geschält, in 5 Millimeter dicke Scheiben geschnitten, das Kernhaus wird entfernt. Um ein Braunwerden der Ringe zu vermeiden, wirft man sie bis zum Ein-

schieben in die Wärme in leicht gesalzenes oder angesäuertes Wasser.

2. Das Einkochen der Beerenfrüchte.

Nächst dem Dörroprozeß ist das Einkochen des Obstes mit Zucker wohl das bekannteste Verfahren. Wir verfolgen bei dieser Methode den Zweck, durch Umbüllung der Früchte mit einer stärkeren Zuckermenge diese gegen die Einwirkung schädlicher Pilze, welche bekanntlich im Zucker nicht gedeihen, zu schützen, und andererseits aber auch den Sauerstoff bezw. die Luft, ohne welche die Pilze ebenfalls nicht gedeihen können, von den Früchten abzuschließen.

Daneben schaffen wir uns gleichzeitig aber auch in solch zuckerreichen Obstkonserben ein Nahrungsmittel von geradezu unvergleichlichem Werte als Energiespender, das namentlich für Kinder, Kranke und Geschwächte von großem Werte werden kann. Denn Zucker liefert nicht nur reichlich Energie, sondern liefert sie auch rasch, da er in kürzester Zeit vom Darm aufgenommen und in die Körperflüssigkeiten übergeleitet wird.

Wir lassen nachstehend Rezepte, die sich hinsichtlich Einfachheit der Handhabung und Haltbarkeit der danach behandelten Früchte in der Praxis bewährt haben, folgen:

Johannisbeeren. Die Ernte dieser Beeren soll nur an einem trockenen, sonnigen Tage erfolgen, da bei Regenwetter gepflückte Beeren stets einen wässrigen Saft geben, der sich nicht hält und zu Schimmelbildung geneigt ist. Aus letzterem Grunde sollte selbst an sonnigen Tagen das Pflücken erst dann erfolgen, wenn der Morgentau von den Büschen verschwunden ist. Verarbeiten lassen sich diese Beeren zu Saft, Marmelade und Gelee. Die Grundlage für das eine wie das andere Produkt liefert stets der Saft der Beere, der im Haushalt, d. h. ohne Presse am besten in folgender Weise gewonnen wird. Man tut einige Hände voll Beeren in eine Schüssel und zerdrückt dieselben gehörig mit den Händen. Die so zerquetschte Masse schüttet man in ein Haarsieb, worin sie fortwährend unter Quetschen gerührt und gedrückt wird, bis der größte Teil des Saftes abgelaufen ist. Dann greift man mit beiden Händen in das Sieb, saßt von den grünen Stämmen und den etwa noch anhaftenden Beeren so viele, wie man eben fassen kann und drückt sie über dem Siebe nochmals trocken aus.

Johannisbeersaft mit Zucker. Man läßt auf einen Liter Saft 500 bis 600 Gramm Zucker zu, kocht, schäumt ab und füllt den abgekühlten Saft auf reine Flaschen, die sofort verstopft und verpackt werden.

Klarer Johannisbeersaft. Will man den Johannisbeersaft ganz klar haben, so entkorkt man die nach ersterem Rezept gefüllten Flaschen, nachdem sie einige Monate im Keller ruhig gestan-

den haben, vorsichtig, gießt den oberen klaren Teil der Flüssigkeit ab, kocht das Abgeessene auf und bringt es noch heiß in reine, trodene Flaschen. Auch der Bodensatz wird nochmals aufgekocht und feinerseits wieder auf Flaschen gefüllt.

Johannisbeer-Gelee. Man bringt den Saft, dem man auf den Liter 1 Kilogramm Zuckergucker zugefetzt hat, auf ganz schwachem Feuer zum Kochen. Nach 1/2 stündigem Kochen, während dessen der Schaum abzunehmen ist, hat sich das Ganze so eingedickt, daß es beim Erkalten geliert. Noch lauwarm wird die Masse in Gläser oder Töpfe gefüllt, in denen man nach gänzlichem Erkalten die Oberfläche mit Löschpapier, das in Rum oder Salicylspiritus getaucht ist, überdeckt. Die hierauf mit Papier gut zugebundenen Gläser werden trocken und kühl aufbewahrt.

Johannisbeer-Marmelade. Die Vorbereitung der Marmelade erfolgt genau wie die Gelee-Vorbereitung, doch setzt man hierbei, um die Masse zu vermehren und gleichzeitig den Geschmack zu mildern, Apfelbrei von Frühformen oder Himbeeren bzw. Erdbeeren beim Kochen bei.

Stachelbeeren. Auch diese Früchte sollen nur an sonnigen trodnen Tagen und zwar teils reif, teils halbreif gepflückt werden. Ueberreife Früchte dagegen sämmedn meist wässerig und fade.

Stachelbeer-Gelee. Die Beeren werden zerstampft, die Masse dann durch ein feines Haarsieb gestrichen und das abfließende dünne Mus mit 400 Gramm Zucker auf ein Kilogramm Mus bis zur Geleedicke eingekocht. Die Aufbewahrung erfolgt in ausgeischwefelten Gläsern, im übrigen wie beim Johannisbeergelee.

Stachelbeer-Marmelade. Gleiche Teile gepulter bezw. gewaschener Stachelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren werden mit dem gleichen Gewicht Zucker, wie die ganze Fruchtmasse ausmacht, steif gekocht und in ausgeischwefelte Steingutgefäße gefüllt. Die Oberfläche wird mit in Alkohol getauchtem Löschpapier bedeckt und die Töpfe hierauf zugebunden.

Himbeeren. Die Ernte muß beginnen, sobald sich reife Früchte zeigen und muß mindestens einen um den andern Tag wiederholt werden. Dabei sind nur völlig reife Früchte, d. h. solche zu ernten, welche sich leicht vom Stengel lösen. Regenwetter taugt nicht zur Ernte.

Himbeersaft. Die Früchte werden mit den Händen einer Holzkeule oder einem Holzlöffel zerquetscht, worauf man den Brei 2 Tage gut zugebedt stehen läßt. Während dieser Zeit muß es aber öfters umgerührt werden, damit sich an der Oberfläche keine Säure bildet. Hierauf gibt man den Brei in ein recht feines Haarsieb u. läßt unter Umrühren und Drücken den Saft ablaufen. Letzterer wird dann aufs Feuer gebracht, tüchtig gekocht, abgeschäumt und hierauf in trodne, vorher leicht geschwefelte Flaschen gefüllt, die man verkorkt, versiegelt und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Der so hergestellte Saft ist zwar nicht ganz klar, behält aber sein natürliches Aroma und schöne Farbe, was bei dem für Haushaltungen zu umständlichen Herstellungsverfahren durch Vergären oder Spritzen, welche letzteres allerdings klaren Saft liefert, nicht der Fall ist.

Himbeer-Marmelade ohne Kerne. Zwecks Entfernung der Kerne werden die Früchte durch ein Sieb gerieben. Darauf wird von der so erhaltenen Masse 1 Kilo mit 750 Gramm Zucker unter stetigem Rühren über Feuer genommen. Fängt die kochende Masse an zu küssen, d. h. treiben einzelne Blasen auf, die beim Zerplatzen einen knallenden Ton von sich geben, so ist es Zeit, den Kessel vom Feuer zu heben. Während dies geschieht, muß eine zweite Person kräftig rühren, denn es kommt vielfach vor, daß gerade während des Abnehmens das Mus noch anbrennt. Sodann bringt man eine Musprobe auf einen kalten Teller und läßt sie erkalten. Ueberzieht sie sich mit einer Haut, so ist das Mus genug gekocht und kann dann in Steintöpfe oder Gläser warm eingefüllt werden. Am nächsten Tag wird die Oberfläche mit Zucker bestreut und das Gefäß mit Papier zugebunden.

5 Kultur der Tomate.

Die Tomate, auch Paradies- und Liebesapfel genannt, fehlt jetzt auf keinem Markte mehr, und

obwohl die Früchte einen ebenso flotten wie lohnenden Absatz finden, so werden vielfach doch nicht diese Pflanzen, wie es nötig ist, behandelt, um von ihnen die höchsten Erträge, d. h. zeitlich, viele und vollkommene Früchte zu erhalten. In warmen Lagen, an Mauern usw. gedeiht diese einjährige, aus dem Süden stammende Pflanze ohne besondere Pflege gut, und liefert hier reichliche Erträge. Da aber dieser Raum durch Wein- und Obstbaumpflanzern in der Regel ausgenutzt wird, so muß man die Tomaten auf gewöhnliche Beeten anpflanzen, wo dann die Pflege alles weitere erledigen muß. Auch in für diese Pflanze minder günstigen Lagen kann man durch passende Behandlung viele und schöne Früchte erzielen, und das ist der Grund, weshalb diese Kultur als Gegenstand dieser Beschreibung gewählt wird; trotzdem sie in jüngster Zeit überall angebaut wird, findet man doch selten rationell kultivierte Tomatenpflanzungen.

Das Selbstveranziehen der Seblinspflanze ist durch Anwendung von Moosballen leicht möglich, aber etwas umständlich. Zu diesem Zweck nimmt man ein Stückchen feuchtes Moos, drückt es flach, legt eine handvoll Erde hinein und füllt die Moosplatte so inn, daß die Erde in der Mitte bleibt, wodurch ein Klumpen entsteht, den man mit einem Bindfaden auch Draht zusammenbindet. In diesen Ballen sticht man mit einem stumpf zugewidten Holz 3-4 Löcher so tief ein, daß die Spitze des Solzes die Erde berührt, in welche Doffnung je 2-3 Samen gelegt werden u. drückt dieselben mit dem Finger zu. Die so hergerichteten Moosballen werden mit warmem Wasser besoffen und so auf ein Brett zusammengestellt, daß die Stelle wo die Samen liegen oben stehen und an einem warmen Ort so lange stehen gelassen, bis das Keimen erfolgt. Von da ab müssen die Pflanzen Licht und nach Möglichkeit Luft erhalten, damit sie sich noch und nach auf das Einpflanzen auf den Bestimmungsort vorbereiten. Wer sich dieser Mühe nicht unterziehen will, der kaufe bei Gärtnern die benötigten Pflänzchen — gegenwärtiger Preis pro Stück 5, in Blumentöpfen mit Wassen gezogen 10 Pfennig die bereits abgehärtet sind — und pflanze sie bis gegen Ende Mai in Beete oder Rabatten, die aber nicht frisch gedüngt sein dürfen mit Stollung. Je nach groß- oder kleinfrüchtigen Sorten sollen die Pflanzen einen gegenwärtigen Abstand von 90 bzw. 70 Ztm. Abstand erhalten. Wenn die Pflanzen etwa 25 Ztm. hoch geworden sind freisetzt man ihnen die Spitzen ab, damit sich mehrere seitliche Triebe entwickeln können, von denen nur drei, die obersten stehen bleiben. Zu jeder Pflanze steckt man drei einen Meter lange Stäbe, den einen senkrecht dicht neben der Pflanze, die andern rechts und links in einem Winkel von 45 Grad. An diese drei Stäbe werden die drei Triebe angeheftet, und alle übrigen in den Achseln der Blätter sich bildenden seitlichen Triebe entfernt. Nach jedesmaligem Bilden einer Blütentraube verzweigt sich das Stängelgebilde und muß abermals einer von diesen Gabeltrieben und zwar der stärkere entfernt werden. Durch dieses Abschneiden der Spitzenteile wird das Längswachstum gehemmt, dagegen aber die Verzweigung der unter dem Scheitel sich befindlichen Teile befördert. Bei nun aber auch alle diese Verzweigungen (die drei Haupttriebe ausgenommen, da diese die Stauenteile — Leitäste — darstellen) unterdrückt werden, so muß alles das, was die Blätter an künftigen Material produzieren, auf die Blüten und Bildung der Früchte verwendet werden. Bei dieser Behandlung der Pflanzen erhält man viele vollkommene u. frühreifende Früchte, überläßt man aber dieselben ihrer natürlichen Entwicklung, so ist der Fruchtansatz zwar zahlreicher, die Früchte selbst sind kleiner, reifen weniger und oft so spät, daß sie von Selbstreibern zerstört werden.

Tomaten lieben einen in guter Düngkraft stehenden Boden; derselbe muß stets gelockert und zur besonderen Ausbildung der Früchte feucht gehalten werden. Letzteres erreicht man am leichtesten, wenn der Boden bedekt wird. Ein Düngerguß (hergestellt aus Landerduna in einer Tonne mit Wasser und Naude aufgelöst und einige Zeit der Sonne ausgesetzt) wirkt außerordentlich günstig auf eine vollkommene Entwicklung und Frühreife der Früchte.

Nur Samen Gewinnung wählt man die erstreifenden, vollständig ausgereiften Früchte; letztere selbst werden wegen ihres Wohlgeschmacks und ihrer Nützlichkeit im unreifen Zustand, als treffliches Gewürz, im reifen in bekannter Weise in Brühen Suppen usw. verwendet.

Hohe Knochenpreise.

(Nachdruck verboten).

Eine Mahnung der Mineralarmut des Futters abzuhelfen.

Koschitz-Glasow, Bz. Pdm.

Warum stehen die Knochen so hoch im Preise, fragte so manche Hausfrau, ohne eine befriedigende Antwort zu erhalten. Heute kostet das Pfund Knochen 50 Pfennig und das Fleisch 2,50 Mark. Der Knochenpreis ist daher 20 v. S. niedriger als der des Fleisches. Zu gewöhnlichen Zeiten zahlt man jedoch nur 5 v. S. Die einseitige Steigerung des Knochenpreises liegt nur an der Nachfrage, welche höher ist als die Erzeugung. Es muß deshalb die Frage aufgeworfen werden, hängt die Knochenherzeugung nicht unmittelbar mit der Fleischherzeugung zusammen, gehört nicht zu jedem Pfunde Fleisch eine bestimmte Zahl Pfund Knochen? Die Erfahrung lehrt die Frage, wenn Tiere in gleichem Ernährungszustand in Vergleich gestellt werden. Rieht man jedoch in Betracht, daß das Vieh heute weniger stark gemästet zur Abschachtung kommt, so verschiebt sich das Verhältnis von Knochen zum Fleisch zu Gunsten der Knochen. Es müßten daher verhältnismäßig mehr Knochen auf den Markt gebracht werden als zu gewöhnlichen Zeiten. Das trifft aber nicht zu.

Wir wissen alle, daß die Knochenbildung aus der aufgenommenen Nahrung erfolgt. Wir wissen auch, daß die Knochen in der Hauptsache aus unverbrennlichem phosphorhaltigen Kalk bestehen, der Nährmittel je nach der Art ein schwankender ist. Beispielsweise enthalten Mais, Kartoffeln, Hüben, weniger Kalk als Hafer und Sen. Letztere Futtermittel sind rar. Die Folge davon ist, daß unser Rastvieh mit einer kalkarmen Nahrung zufrieden sein muß, welche ohne Zweifel auf die Knochenbildung von Einfluß ist. Seit Menschenzeiten haben noch zu keiner Zeit die Viehhalter über soviel Knochenbrüche und beintraute Schweine zu klagen gehabt, wie in den letzten Kriegsjahren. Die Ursache hierfür ist eine kalkarme Ernährung. Das Preussische Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten hat sich sogar veranlaßt gesehen, den Landwirten als Vorbeugungsmittel folgende regelmäßige Beigabe zum Futter zu empfehlen:

50 Gr. kohlenaurer Kalk, gleichzeitig 50 Gr. phosphoraurer Kalk auf den Tag und Kopf bei einem Lebendgewicht von etwa 10 Ztr. Diese Beigaben gelten als Ersatz für alle Viehpaatungen. An Hochfals gibt man bei Rindvieh und Schafen 20 bis 50 Gr. für 10 Ztr. Lebendgewicht. Bei Pferden genügt eine Gabe Salz von 15-20 Gr. auf den Kopf.

Wir sehen hieraus, wie wichtig die Beigabe von mineralischen Nährstoffen zum Futter unter den gegenwärtigen Verhältnissen ist eine Beachtung dieser Vorschriften bei allen Tieren, auch bei Kleinvieh, dürfte zur Gesunderhaltung und zum Gedeihen beitragen. Ohne ein kräftiges Knochengewebe kränkeln die Tiere, bleiben klein und verwerten das kraftlose Futter nur sehr mäßig. Wir sehen also, daß erst die Preissteigerungen der Knochen infolge ihrer geringen Erzeugung uns zur Erkenntnis gebracht hat, daß die Ernährungsweise einer Aufbesserung bedarf. Der kohlenaurer Kalk wird zweckmäßiger als Schlammkreide gegeben, der phosphoraurer Kalk oder wo dieser fehlt, als Thomasmehl.

Landwirtschaft.

5 Die Soja-Bohne.

Besondere Aufmerksamkeit sollte jetzt, wo es an Kaffee mangelt, dem Anbau der Soja-Bohne zugewandt werden. Diese rauhaarige, einjährige, bis zu 1 Meter hohe Pflanze ist in China und Japan heimisch und hat lona gestielte, dreizählige Blüten und kleine, in kurzen Trauben vereinigte Blüten. Die zusammengedrückt, rauhaarigen

Sülsen enthalten 3-5 nierenförmige Samen, welche sehr wohlnehmend sind und seither sowohl als Gemüse gegessen werden, als auch zur Bereitung einer prickelnden Brühre dienen, als schmackhafte Zutat besonders zu Fleischspeisen. Von den verschiedenen Spielarten ist es besonders die gelbe Sorte, welcher das Klima von Mittel-Europa zusagt. Die gelbe Soja hat bei uns in fünf Monaten ihre Entwicklung vollendet und ist gegen Spätfrost wenig empfindlich. Sie liefert recht hohe Erträge, die oft das 300fache Saatgut übersteigen. Auch der Strohertag ist ein sehr reicher. Die Körner dienen ihres außerordentlich reichen Gehaltes an Nährstoffen wegen als ausgezeichnetes, kräftiges, schmackhaftes menschliches Nahrungsmittel; in 10 Kilo Körner sind 3,7-4 Kilo Protein und 4-5 Kilo Fett enthalten, eine Nährstoffmenge, die kaum in einer anderen Pflanzengattung gekannt wird. Man hat berechnet, daß ein Pfund Soja-Bohnen so viel Protein und Fett enthält, als ein Kilo knochenfreies Ochsenfleisch. Versuche, aus Soja ein kaffeeähnliches Getränk herzustellen, haben sich gut bewährt. Goffen wir, daß der Anbau der Soja, der vor 40-50 Jahren stärker war als heute, sowohl wegen ihres hohen Nährwertes, wie auch besonders wegen ihres Kaffeeersatzes wieder allgemein auf der Weltfläche erscheint; die bedeutenden Summen, die alljährig für Kaffee ins Ausland wandern, würden im Inland verbleiben.

Ueber den ersten Schnitt der Wiesen. Die Wiesen müssen gemäht werden, wenn die Gräser in Blüte stehen. Dies geschieht oft nicht, wenn der erste Schnitt auf den Wiesen nicht die gewohnte Menge geben will u. das Gras infolge der Kälte besonders kurz geblieben ist. Dann heißt es fast allgemein, wir wollen doch noch ein bißchen warten, vielleicht wird es etwas wärmer und das Gras wächst noch ein bißchen nach, und wir bekommen etwas zum Einfahren, denn so ist vom Schmad nichts zu sehen. Und so wird gewartet von einem Tage zum andern, und der Fehler wird damit immer größer und verhängnisvoller, denn die wenigen Millimeter, die die Gräser an Länge wirklich zugenommen haben, fallen bei der Ernte nicht ins Gewicht. Dagegen erleidet der Wert des Nutzers eine ganz wesentliche Verringerung, denn der Saft, welcher bei rechtzeitiger Mäh in den Blättern und den Stengeln verbleiben soll und das Heu saftig, wohlnehmend und leicht verdaulich macht, tritt immer höher in den Saft hinauf, wird schon zum Teil zur Samenbildung verbraucht und erzeugt ein trockenes, saftloses und schwer verdauliches Futter, das selbstverständlich einen geringen Nährwert besitzt, und um den gewünschten Nährwert zu erzielen, muß ein größeres Quantum davon gegeben werden. Außerdem ist die Gefahr nicht zu unterschätzen, daß ein großer Teil der frühreifen Unkräuter schon Samen verstreut und den Wert der Wiesen schädigt. Berücksichtigt man weiter noch, daß durch den späten ersten Schnitt der zweite Schnitt nicht nur quantitativ geschädigt, sondern auch schlechter wird, so sieht man wohl die Vorteile des zeitigen Mähens ein.

Selbstentzündung von Heu und Grummet. Wenn Wiesenheu in nicht ganz trockenem Zustande eingeführt wird, sind die Zellen des Grases bekanntlich noch nicht ganz abgetötet, sie vollziehen unter Wärmeentwicklung einen Atmungsvorgang. Zugleich entsteht im dichtgelagerten Heu eine Gärung, welche die Temperatur über 60 Grad C. steigert. Die Erhitzung geht unter intensiver Sauerstoffaufnahme und Kohlen säureabgabe vor sich. Steigt aber die Temperatur über 70 Grad C., also über die Grenze, innerhalb deren Gärungserreger leben können, dann erfolgt eine weitere Temperaturerhöhung durch Oxidation. Schließlich verkohlt das Innere des Stodes. Solche erhitzte Neutoble zieht Sauerstoff so energisch an, daß sie ins Glühn kommen und bei genügendem Luftzutritt aufflammen u. verbrennen kann. Auf einem im Innern glühenden Heustode konnte man mit bloßer Hand keine Temperaturerhöhung wahrnehmen. Zwischen Mauerwerk gelagertes Heu ist leichter der Entzündung ausgesetzt als anderes, und Grummet unterliegt derselben leichter als Heu. Es kommt auch vor, daß wegen mangelnden Sauerstoffzutritts die Ueberhitzung zurückgeht und man später kalte, ver-

lohlte Massen im innern vorfindet; dieselben entzündeten sich auch bei Luftzutritt nicht mehr. Folgende praktische Ratsschläge werden von einem praktischen Landwirt gegeben: 1. Soll das Heu u. Grummet sorgfältig getrocknet werden. Behufs besserer Trocknung ist auf die sogenannten Allgäuer Heuzüge hinzuweisen. 2. Sollen die Haufen möglichst klein gemacht werden und die Luft von allen Seiten auch von unten Zutritt haben. 3. Sollen die Umfassungswände von Holz sein. Müssen größere Futterstöcke gebildet werden, so verfähre man folgendermaßen. Man breite zwischen das Futter in passenden Zwischenräumen Strohschichten aus, wodurch die Lüftung befördert wird, oder man mache in der Mitte des Haufens einen Luftschacht, indem man das Heu um eine Tonne oder dergleichen aufstapelt. Die immer höher gezogen wird. Unten muß die Luft von der Seite eindringen, was man durch Unterlegen eines Rostes aus Stangen bewirken kann. Den Luftschacht kann man auch durch passend zusammengelegte Latten bilden, um die man das Heu aufhäuft. In Holland wird allgemein, in Deutschland hier und da, Salz zwischen das Heu eingestreut, es zieht die Feuchtigkeit aus dem Futter u. dient als gärungswidriges Mittel. Endlich kontrolliere man die Temperatur im Innern des Futterstodes, was man am besten mit einem Maximalthermometer ausführen kann. Ein solches, das bis 120 Grad C. zeigt, wurde an der Spitze einer Stange, durch ein Blech geschützt, eingestochen. Ist die Temperatur im Innern des Haufens über 80 Grad gestiegen, aber noch nicht viel über 100 Grad, so muß der Haufen auseinandergerissen u. das Heu abgekühlt werden.

Milchwirtschaft.

Milchverteilung. In der gegenwärtigen Milchknappheit heißt es in erster Linie die Kinder und die stillenden Mütter versorgen, gesunde Erwachsene können ja auch immerhin den Genuß etwas einschränken. Der Milchverbrauch dürfte wahrscheinlich gleichfalls durch Karten geregelt werden, da die Brotarten sich ja so ausgezeichnet bewährt haben. Durch die Karten soll jüngeren Kindern ein Liter pro Tag und Kopf gewährleistet werden, die übrige Milch bleibt dem freien Verkauf überlassen. Gelingt es nicht bald Futtermittel in größeren Mengen zu beschaffen, so dürften die Höchstpreise für Vollmilch erhöht werden.

Magermilch will sich noch immer nicht einbürgern, aber das liegt nicht daran, daß die Leute keine kaufen wollen, sondern am Mangel an Angebot. Jeder, der eine Milchschleuder braucht, gewinnt ja Magermilch, und jeder soll sie auch seinen Kunden anbieten. Würde es jetzt während der Kriegszeit gelingen, die Magermilch zu einem allgemeinen Genußmittel zu machen, so würde sie auch nach dem Kriege getrunken werden und so die Butterbereitung rentabler machen.

Weinbau und Kellereiwirtschaft.

Der Traubenwickler, dessen zweimal erscheinende Rumpfen als Heu- oder Sauerwurm bezeichnet werden, ist heute wohl einer der gefährlichsten Rebenchädlinge, dessen direkte Schäden selbst die der Reblaus übertreffen. Es sollen daher nur in fortlaufender Folge eine Reihe von Notizen darüber erscheinen. Zuerst sein Siebries: Der Traubenwickler ist ein kleiner Nachtmetterling, oder wie man in manchen Gegenden sagt, eine Motte, der man es gar nicht ansehen sollte, daß sie so großen Schaden anrichten könnte. Der Schmetterling ist gelb-granweiß gefärbt. Die Flügel haben dunkle Binden. Beim ruhigen Sitzen werden die Flügel über den Körper zusammengeschlagen. Nach den Querschnitten unterscheidet man den einbindigen Traubenwickler (*Cochylis ambiguella*) und den mehrbindigen oder bekrenzten Traubenwickler (*Eudemis botrana*). Lebensweise und Schaden sind gleich, nur erscheint *Eudemis* nicht in zwei, sondern in drei Generationen, wodurch sein Schaden bei starkem Auftreten noch schädlicher wird.

Tafeltrauben. Versuche haben ergeben, daß die Frucht von Tafeltrauben auch für Deutschland lohnend ist. Es müssen nur vorher größere Ausgaben für Glashäuser vorzestreckt werden, die

sich jedoch gut verzinzen dürften. Nach dem Kriege werden wir ja fortfahren, unsere Eigenproduktion auf allen Gebieten auszubauen, damit wir vom Auslande immer unabhängiger werden.

Obsteinmachen ohne Zucker. Da der Zucker knapp ist und allzuviel auch zu Einmachzwecken den Gemeinden nicht überwiesen wurde, ist für die Hausfrauen die Frage von großer Wichtigkeit, unter welchen Voraussetzungen auch ohne Zucker mit Aussicht auf Erfolge „eingemacht“ werden kann, wie es von den Behörden empfohlen wird. Am Büraersaal des Rathhauses am Kränlein Sammen vom Vettehaus auf Veranlassung der Zentrale der Hausfrauenvereine Groß-Berlins in einem längeren Vortrag hierüber Auskunft. Zunächst betonte sie, daß die Hausfrau sich und die Familienangehörigen daran gewöhnen sollte, die Früchte weniger süß als bisher zu essen, der Zuckerzusatz müßte auf ein Mindestmaß beschränkt werden oder womöglich ganz fortfallen. Die Früchte schmecken auch an sich vortrefflich. Das Einmachen von Früchten ohne Zucker hat den Vorteil, daß dabei der Bedarf an Gläsern geringer ist, denn der Zucker vergrößert die Menge des Einkochens. Soweit die Gummiringe noch zu erhalten sind, bedient man sich der üblichen Kontervergläser. Für Himbeeren, Blaubeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren und andere kleine Früchte lassen sich auch alle einfachen Flaschen, die durch Korke verschlossen werden, verwenden. Hauptbedingung ist, daß die Flaschen vollkommen sauber sind. Um sie gründlich zu reinigen, weicht man Flaschen, Gläser und Korke in Wasser mit ein Prozent Salzsäure. Eine der Einmachmethoden ohne Zucker ist folgende: Die Früchte müssen alleinstalls einige Minuten in säurehaltigem Wasser liegen, die in den Schalen vorhandenen Bakterien werden dadurch abgetötet. Danach füllt man die Gefäße zwei Zentimeter hoch mit gut abgekochtem, erkaltetem Wasser, dann werden die rohen Früchte sehr fest eingedrückt. Hierauf werden die offenen Gläser in einen Kessel mit etwas kochtem Wasser gestellt und langsam auf 70 Grad Celsius erwärmt. Nun verbleibt man die Gefäße vollständig, und dann werden sie ungefähr eine Stunde in Wasser von 65 Grad Celsius erhitzt. Vor der Verwendung wird der Fruchtstoff abgeseiht und der Zucker darin unter Erwärmung aufgelöst; in den warmen Zuckersaft legt man die Früchte, die nach dem Erkalten einen fleischmähtigen süßen Geschmack haben.

Körnerwirtschaft und Jagd.

Schneidelbetrieb (Rindfleisch) Antwort auf eine Anfrage). Der Schneidel- oder Kopfholzbetrieb sind Betriebsarten für besondere Gegenden; ganz im Kleinen kommen sie wohl überall vor. Der ganze Betrieb besteht nämlich darin, daß man hochstämmige Waldbäume auf landwirtschaftlichen Grundstücken an Wege, Gräben, Bäckern und Geden pflanzt. Die Äste und Zweige werden dann in mehr oder weniger regelmäßigen Perioden abgehauen und als Brennholz oder Erbsenerstia usw. verwendet. Beim Schneidel- oder Schneidelbetrieb bleibt die Spitze stehen und nur die Nebenäste und Zweige werden verwandt. Dieser Betrieb liefert in manchen Gegenden große Mengen wertvolles Laubheu, ist also ganz besonders im Kriege von nicht zu unterschätzender Bedeutung.

Sundestaube. Durch die veränderte und sicher nicht verbesserte Ernährung gehen zur Kriegezeit sehr viel Hunde, besonders junge Rastiere, durch Staube ein. Von einem alten Jäger wird als einfaches Hausmittel das Glauberia 13. (*Sulfatium sulfur. Natron*) empfohlen, u. zwar soll dasselbe vorbeugend angewandt werden. Die Hunde erhalten pro Tag und pro Kopf eine Messerspitze voll im Futter und sollen dadurch nicht nur von der Staube, sondern auch von vielen anderen Krankheiten bewahrt bleiben.

Obst- und Gartenbau.

Eine Hauptursache geringerer Obsternten ist häufiger ein mangelhaftes, unzureichendes Düngen der Obstbäume oder auch ein gänzlichliches Unterlassen dieser im rationalen Obstbau so hochwichtigen Arbeit. Letzthin hörte ich im Gespräch zweier Landwirte, wie der „wählerer“ derselben sich äußerte: „Ja, für das Düngen der

Obstbäume gebe ich so viel wie gar nichts, denn wenn während der Blütezeit derselben regnerisches Wetter sich einstellt, dann gibt es ja doch kein oder wenig Obst. Nun können wir allerdings am Wetter nichts ändern — aber das ist sicher, daß selten ein gut gedüngter und gepflegter Obstbaum wegen ungünstiger Witterung während des Blühens völlig leer ausgeht, während das Verfehlen bei den nicht gedüngten Obstbäumen ganz zur Regel wird, und nur ausnahmsweise tragen letztere noch ganz mindwertiges Obst. Ganz ungenügend oder gar nicht gedüngte Obstbäume ernten also fast jedes Jahr leer, d. h. ohne Obst, und wenn die Witterung während der Blütezeit noch so schön war, entweder blühen sie gar nicht, oder aber sie blühen noch prächtig, aber die Blüten oder bereits angelegten Früchten fallen infolge Nahrungsmangel und Feuchtigkeitmangel gar bald wieder ab. Ein gut gedüngter Baum bringt überhaupt meist solche Mengen Blüten hervor, daß selbst nach ungünstigem Blühen immer noch ein großer Prozentsatz Blüten verbleiben und Früchte ansetzen und ausbilden; sollte aber auch ein gedüngter Baum einmal fast leer ausgehen, dann ist der Düngeer doch nicht verloren, denn derselbe treibt den Baum zu regerem Wachstum u. zu reichlicherer Blütenbildung an.

Einer der gefährlichsten Feinde des Gemüsebauern ist unbedingt der Erdkrebs oder die Maulwurfsgrille (*Grillootalpa vulgaris*) und es lohnt sich daher gewiß, dessen Wesen, Lebensweise und die besten Mittel zu deren Bekämpfung etwas genauer kennen zu lernen. Wenn im Frühjahr und Vor-Sommer auf den frischbepflanzten Gemüsebeeten plötzlich eine bis mehrere junge Gemüsepflanzen zu welken beginnen, umfallen u. verdorren, so ist der eigentliche Uebelthäter in der Regel beim sofortigen Nachgraben in der Maulwurfsgrille zu finden, welche mit großer Gefräßigkeit die zarten Wurzeln und Stünke der jungen, kräftigen Pflanzen zerbeißt, wozu ihm seine kräftigen großen Scheren womit das erste Fußpaar bewaffnet ist, sehr zu statten kommt. Zudem schadet der Erdkrebs aber auch in den Saatbeeten durch das beständige Unterwühlen des Bodens. Die Pflänzchen werden dadurch gehoben, wodurch die Wurzeln gelodert und teilweise entblößt werden, was die normale Ernährung und daher auch das gute Gedeihen und Wachstum der Pflänzchen sehr nachteilig beeinflusst. Die Maulwurfsgrillen legen ihre Brut mit Vorliebe in Obstgärten und Rasenplätze direkt unter der Grasnarbe an u. von diesem Nest aus wird im Umkreis von ein bis mehreren Quadratmetern der Boden ganz unterhöhlt und alle arten Wurzeln u. jungen Pflänzchen abgestreift, die in ihrem Bereiche liegen. Dadurch entstehen durch das Absterben der Pflanzen und das Rotwerden des Rasens mehr oder weniger große, oft schon von weitem sichtbare Leerplätze oder Fehlstellen, wie solche z. B. auch durch Engerlinge und Mäuse verursacht werden. In den Gemüsegärten soll man, sobald die ersten Spuren der Verunstaltung durch Erdkrebs wahrzunehmen sind, sofort zur Bekämpfung dieser Gartenschädlinge schreiten, also möglichst zeitig im Frühling, bevor die Maulwurfsgrillen mit ihrer Fortpflanzung beginnen; nachher hat eine Bekämpfung aber viel weniger Erfolg, denn diese Tiere sind sehr fruchtbar, eine einzige Generation eines Weibchens zählt meist weit über 200 Nachkommen. Das beste Vertilgungsverfahren besteht zu dieser Zeit wohl darin, daß man in die geöffneten und mit dem Finger etwas erweiterten untief der Erdoberfläche sich hinziehenden Gänge der Erdkrebs an verschiedenen Stellen zuerst etwas Wasser langsam einschüttet, auf dieses etwa ein halbes Trinkglas voll gewöhnliches Brennöl, Petroleum oder eine flüssige Mischung von Steinkohlenteer und Terpentinöl gießt und dann wieder Wasser nachschüttet. Die Maulwurfsgrille kommt bald darauf an die Oberfläche, wo sie nach kurzer Zeit zugrunde geht. Ein anderes gutes Mittel besteht darin, daß man in die Gänge Blumen- oder andere inwendig glatte Töpfe bis zu deren Sohle verfenkt, sodas dann diese Schädlinge unverseht in die Töpfe fallen und nicht mehr herauskommen.

Vieh- und Geflügelzucht.

Die Meckelner nach der belgischen Stadt Rabelen benannt und von den Belgern durch

Kreuzung verschiedener Rassen herausgezüchtet, sind gute Winterläger und gehören ferner zu unseren besten Fleischhühnern. Das weiße Fleisch ist sehr zart und besonders reich an der Brust angelegt. Die Zahl der Eier, deren Gewicht zwischen 55—65 Gramm schwankt, steigt bis auf 120 Stück; jedoch gibt es auch Tiere, die es bis auf 150 Eier bringen. Wie alle schweren Rassen, so fangen auch die Meckelner sehr früh mit Brüten an, so daß der Züchter oft schon im Februar gute Klüden zur Verfügung hat. Das Ausschlüpfen der Küken geht ohne Schwierigkeiten von statten. Die Küken sind sehr schnellwüchsig und früh mastfähig, leicht aufzuziehen und befiedern sich bei freier Luft gut. Ruhig und zutraulich sind weitere gute Eigenschaften der Meckelner, und hierzu kommt noch, daß sie wetterhart sind und unser Klima vorzüglich vertragen. Am liebsten ist ihnen freier Auslauf, und da sie hier einen großen Teil ihres Futters finden, so stellt sich dort, wo der Züchter den Tieren diese Annehmlichkeit bieten kann, die Haltung sehr billig. Das Gewicht des Hahnes beträgt 4—5 Kilo und das der Henne 4 Kilo. Bezüglich der Farbe gibt es gelbberbe, schwarze und weiße Meckelner, der erstere Farbenschlach ist der beliebteste und verbreitetste, weniger häufig findet man schwarze und weiße Meckelner.

Bienenzucht.

Berauschte Bienen. Es dürfte allgemein bekannt sein, daß die Bienen zur Zeit der starkaromatischen Lindenblüte in einen gewissen Taumel geraten, und wie betäubt einberstiegen. Die Wirkung ist auf den starken Duft zurückzuführen, den die Linden bei besonderen Witterungsbedingungen absondern. Noch stärker ist dieses der Fall beim Besiegen von blühendem Weißdorn. Der scharfe Geruch dieser Blüten in Verbindung mit dem Nektar und den Pollen macht die Bienen manchmal vollständig krank. Auch der Honig durch diesen Nektar ungünstig beeinflusst werden. Diese Wirkungen treten, wie auch die sogenannte Waiskrankheit, fast nur bei trockener Witterung auf. Feuchte, dumpfe Luft ist den Bienen nicht nur im Winter, sondern auch im Sommer sehr schädlich. Die Waben bedecken sich mit Schimmel. Es entstehen Krankheiten und Faulbrut.

Bienenwolf. Als Bienenwolf werden mehrere Insekten bezeichnet, welche den Bienen nachstellen, der echte und rechte Bienenwolf aber ist die Bienenmordwespe, die sich zu tausenden in trockenen Gräben und Höhlungen ansiedelt und die honigsammelnden Bienen überfällt und zu tausenden in ihre Gänge schleppt. Zu bekämpfen ist sie nur durch Verstopfung ihrer Anliebelungen, wobei die Nordwespen mitgetötet werden müssen. Umgraben ist das beste Verhütungsmittel.

Haushirtschaft.

Die Aufbewahrung der Winterkleider. Für die Aufbewahrung der Winterkleider ist nun wieder der Zeitpunkt gekommen. Eine Hauptfrage ist dabei, daß man die zurückgelegten Sachen vor Ungeziefer (besonders Motten) und Nässe schützt. Häufig wird empfohlen, die Kleidungsstücke in frisches Zeitungspapier einzuschlagen, wodurch Insekten, denen der Geruch von Druerschwärze kein angenehmer Duft ist, ferngehalten werden. Vor Feuchtigkeit hat man besonders peinlich Pelz- und Lederwaren zu schützen, von den letzteren hauptsächlich Glattehandschuhe.

Wäsche mit Chlor zu behandeln. Der Chlorkalk ist bekanntlich ein viel geschmähtes, aber doch auch wieder viel gebrauchtes Mittel, um der Wäsche blendende Weiße zu verleihen. Die Wäscherfrauen bedienen sich desselben mit Vorliebe, aber selten mit Maß und mit der gehörigen Vorsicht, während die meisten Hausfrauen den Gebrauch des Chlorkalks unter allen Umständen für schädlich, ja geradezu verwerflich halten. Die Wahrheit jedoch liegt, wie meist, so auch hier in der Mitte. Behutsam und mit Maß angewendet, greift der Chlorkalk die Zeugfaser nicht an, und allen, welche sich eines künstlichen Bleichmittels bedienen möchten, kann ich nachstehendes, seit langen Jahren erprobtes Rezept empfehlen. Man nimmt auf 1/4 Pfund Chlorkalk und 1/2 Pfund Pottasche zwei Liter Wasser, stellt dies an einen warmen Ort und feibt es dann durch ein Tuch, so, daß kein Körnchen mehr durchgeht. Von dieser Lauge nimmt

man einen kleinen Löffel voll auf einen Eimer heißen Wassers, gießt dies auf die zu bleichende Wäsche und läßt sie einige Stunden stehen. Hierauf wird sie gut ausgerungen, tüchtig nachgespült und mäßig geblaut. — Den zurückgebliebenen Satz des Chlorkalks schüttet eine praktische Hausfrau nicht fort, sondern kocht damit dunkelgewordene Email-Kochtöpfe aus oder scheuert weiße Holzgeräte damit, die blendendweiß werden.

Kurzer Getreide- und Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 23. bis 29. Mai 1916.

Die Schweizer Zeitung „Der Bund“ v. 24. Mai enthält einen Bericht über den Kartoffelhandel, in dem es u. a. heißt: „Nachdem noch vor wenigen Wochen eine starke Nachfrage nach Speisekartoffeln bestand und es schien, diese könne angesichts der langsam einlaufenden Zufuhren kaum befriedigt werden, zeigt sich gegenwärtig eine Ueberfüllung des Marktes oder doch ein völliger Geschäftstillstand. Fürsorge-Kommissionen und Konsumenten-Organisationen ziehen ihre Aufträge zurück, und die Händler, welche noch Waren abzugeben haben, finden nicht genügend Abnehmer. Aus diesem Grunde muß auch der Bund mit der Einfuhr deutscher Kartoffeln ein Ende machen. Diese werden gegenwärtig reichlich angeboten, namentlich auch von Stadtverwaltungen, ein Beweis, daß Deutschland noch über große Bestände verfügt.“ Es wäre doch interessant, zu erfahren, welche deutschen Stadtverwaltungen ihre Kartoffelvorräte, die den deutschen Landwirten mit Hochdruck entnommen sind, der Schweiz offeriert haben. Das preuß. Landesfüttermittellamt stellt für eine neue Mastperiode Mais für 21 M den Zentner unter der Bedingung zur Verfügung, daß für je 20 Zentner Mais 940 Pfund Lebendgewicht an Schweinen anzuliefern sind. Das Mindestgewicht des einzelnen Schweines darf nicht unter 150 Pfund, statt wie bisher nicht unter 200 Pfund heruntergehen. In der Zeit vom 25. Mai bis 5. Juni ist eine Ermittlung der Vorräte an Fleischwaren angeordnet, doch unterliegen der Anzeigepflicht die Mengen nicht, die lediglich für den Haushalt des Eigentümers bestimmt sind. Unter dem 22. Mai ist ein Kriegsernährungsamt errichtet, das die Befugnis hat, die im Deutschen Reich vorhandenen Lebensmittel sowie Rohstoffe und andere Gegenstände, die zur Lebensmittelversorgung erforderlich sind, für die Ernährung des Volkes in Anspruch zu nehmen. Die Reichsgetreidestelle wird den Bundesstaaten eine größere Menge Mehl außerhalb des Verteilungsplanes zur Verfügung stellen, insbesondere für die schwer arbeitende und minderbemittelte Bevölkerung. Vom Beginn der Seuernte ab sollen auch die landwirtschaftlichen Arbeiter bedacht werden. Auf Anregung des Reichsamts des Innern ist am 26. Mai eine Zentralstelle für das Trocknungswesen errichtet. Sie hat die Aufgabe, mit allen Mitteln für die Ausbreitung der Trocknung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und aller Stoffe, die für Nahrungs- und Futterzwecke in Betracht kommen, zu wirken.

Die überaus günstige Witterung kam in der letzten Woche in einer allgemeinen Nachbikalität der Verkäufer zum Ausdruck. Verstimmt war der Markt ferner durch die Befürchtungen, daß infolge der Gründung des Reichsernährungsamtes der Handel noch mehr als bisher ausgeschaltet werden könnte. Aus dem Futtermittelangebot ist zu erwähnen: Tapiokafischfüttermehl 695 M, Schwarzhafner-Füttermehl 680 M, Eichelmehl 695 M, Mark mit Saß Holstein, Erdmüchabfallmehl 410 M, Mark Mecklenburg, Balmamischfütter 430 M mit Saß und Bohnenabfallfütter 675 M, Hamburg, grobe Weiskleie 365 M, Mark mit Saß ab Station, Flachshülsen 310 M, holländische Grenzstation, Speisebrennmehl 310 M mit Saß Hamburg, Spreiskleie 325 M, Würtemberg, 340 M, Hamburg, Strohmehl 230 M, Sadersleben, Seidemehl 300 M, Mark mit Saß Hamburg, gemahlen aus zweiter Hand 310 M, Holstein, Fischfüttermischmehl 28 bis 30 Prozent 830 M, Mecklenburg, Balmischmehl 35—40 Proz. 720 M, Hamburg, Fleischmehl 40 bis 50 Proz. 700 M, Schleswig, Hähnelmehl 70 : 30 240 M mit Saß, Harburg, Torfmehl 210 M, Westfalen, Seidekraut war zu Streuzwecken zu 1,45 Mark per Zentner ab Holstein angeboten.