

Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
Landwirte herausgegeben
Garantierter Auflage 22000 Exemplare

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

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

Nr. 6.

Wiesbaden, den 1. April 1915

7. Jahrgang.

Landwirtschaftl. Berichte.

Gemüsebau im Kriegsjahr.

In den „Weissenheimer Mitteilungen über Obst- und Gartenbau“ ergreift Obergärtner H. Schlegel-Deßlich, der wohl hier berufenste Ratgeber das Wort, um Gemüsebauern — Landwirten und Gartenbesitzern — nützliche Winke für die Mobilmachung auf diesem Gebiete der Friedensarbeit zu geben. Unter der Ueberfülle von Abhandlungen, die über das gleiche Thema schon erschienen sind, verdient die Darstellung des Rheingauer Fachmanns besondere Beachtung.

..... Wir müssen unserem Gemüsebau andere Ziele stecken; es genügt nicht, daß wir das Gemüse nur als eine willkommene Zutat zu Fleisch und Kartoffeln betrachten. Wir müssen bestrebt sein, etwas mehr derbe Gemüse anzubauen, welche zur Not auch einmal die Kartoffeln ersetzen und bei guter Zubereitung auch ohne Fleisch nahrhaft sind und auch etwas vorhalten. Gerade das letztere ist für den Arbeitsmann die Hauptsache. Da sind es besonders die Hülsenfrüchte, welche mehr angebaut werden müssen und von diesen kommen am meisten die Erbsen und die Bohnen in Betracht. Es darf nicht genügen, einige wenige Reihen zu säen, es müssen vielmehr größere Flächen bestellt werden, denn sie sollen mit zur Volksernährung beitragen.

Erbsen und dicke Bohnen bedürfen keiner besonderen Bodenart, nur darf das Erdreich nicht roh sein, es muß in guter Kultur stehen. Die Erbsen sind etwas anspruchsvoller als dicke Bohnen; in kräftigen Lehmböden gedeihen beide besonders gut. Die Erbsen lieben die frische Düngung nicht; nicht etwa, als ob sie darin nicht wachsen wollten; im Gegenteil, sie wachsen darin zu üppig und bringen mehr Kraut als Hülsen. Am meisten befriedigt der Ertrag in einem Lande, das im Jahre zuvor reichlich mit Stallmist gedüngt und mit Kartoffeln bepflanzt war. Eine gute, kalkreiche Kompostdüngung schadet den Erbsen auf dem besten Boden nicht. Die dicke Bohne, obgleich mit der Erbsen verwandt, liebt dagegen die frische Düngung und kann etwas davon vertragen. Der Läusebefall ist häufig auf Nahrungsmangel zurückzuführen. Erbsen und Bohnen hinterlassen einen fruchtbaren Boden, wofür das gute Gedeihen der Nachkulturen ein guter Beweis ist. Ein vermehrter Anbau der Hülsenfrüchte kann deshalb unserem Gelände nur zum Vorteil gereichen. Eine mäßige Kalkdüngung ist immer zu empfehlen, und wer mit etwas Holzasche nachhelfen kann, wird eine besondere Freude an dem Gedeihen und Ertrage der Erbsen und dicken Bohnen haben. Die dicken Bohnen wollen Licht und Luft haben; deshalb ist das Verfahren nicht unpraktisch, wie es in manchen Gegenden üblich ist, wo man die Kartoffel- und Rübensfelder damit einsäumt. Manchmal sieht man auch, daß zwischen jeder vierten oder fünften Kartoffelreihe eine Reihe dicker Bohnen steht. Beide vertragen sich gut miteinander. Was die Sortenfrage anbelangt, so kommt bei den Erbsen für die erste Ernte „Die frühe Markerbse“ und für die zweite Folge die „Schnabelerbse“ in Betracht. Von der letzteren muß die größte Ausaat gemacht werden, denn sie ist eine vorzügliche Einmacherbse. Als späte Sorte pflanzt man die „Markerbse“. Es können alle drei Sorten gleich früh gesät werden, denn sie kommen doch nacheinander zum Pflücken. Die dicken Bohnen haben die Eigenschaft, immer wieder neue Triebe mit Blüten zu bilden,

jodah man lange davon ernten kann. Es ist die „Erfurter“ besonders zu empfehlen.

Ein anderes Gemüse, das mehr beachtet werden sollte, liefern die frühen Karotten. Man braucht kein Mistbeet, um sie so früh zu haben, daß sie mit den Erbsen zusammen kommen. Bei recht früher Ausaat, an nur etwas geschützter Stelle, können schon von Mitte Juni an junge Karotten geerntet werden; Erbsen und Karotten zusammen gekocht und einigermaßen gut geschmelet, geben ein kräftiges Gericht; man kann sich daran ohne Fleisch satt essen, und es ist eine Kost, die auch etwas vorhält. Als erprobte frühe Sorte für das freie Land kann die „Duwiler“ empfohlen werden, für den späteren Bedarf die „halblange Frankfurter“ und „Nantaise“. Alle Karottensorten lieben ein in guter Kraft stehendes, nicht frisch gedüngtes Land, und zur Pflege erfordern sie weiter nichts als fleißiges Hacken und Jäten, denn gar zu leicht wird die Saat in der Jugend vom Unkraut erstickt.

Den vermehrten Anbau von Stangen- und Buschbohnen zu empfehlen, mag etwas seltsam erscheinen, da diese wohl überall in ihrem Wert erkannt worden sind und deshalb bereits die nötige Beachtung finden, wenigstens als frisches und eingemachtes Gemüse. Es ist aber wohl anzunehmen, daß die trockenen Bohnen im nächsten Winter teurer werden; es empfiehlt sich also, auch für den Bedarf an reifen Bohnen zu sorgen und für Dörrgemüse im Winter. Dasselbe gilt auch von den Erbsen, deren Preis ebenfalls sehr in die Höhe geht. Die viel verbreitete Rheinische Spet- oder Spargelbohne eignet sich sehr gut zum Trocknen im Winter. Es muß dies als ein besonderer Vorzug betrachtet werden, da sich nicht alle Bohnen gleich gut trocknen. Also mehr Bohnen pflanzen, nicht nur für den Sommer, sondern auch für den Winterbedarf.

Viel Nachfrage ist im nächsten Sommer nach grünem Spinat zu erwarten. Da wird der Neuseeländer Spinat einmal wirklich zu seinem Rechte kommen. Gerade wenn sonst alle anderen Blattgemüse in Samen schießen und von der Hitze zähe und hart werden, da fühlt sich der Neuseeländer Spinat am wohlsten; seine saftigen Blätter und fleischigen Stengel geben ein frisches, erquickendes Gemüse, das für Kranke und Genesende sehr verordnet werden dürfte. Der Samen keimt langsam; es werden daher die Pflanzen meist im Mistbeet herangezogen. Notwendig ist dies aber nicht, denn der Same keimt auch im Freien; die Ernte setzt dann nur etwas später ein, aber immer noch früh genug, um dem Frühjahrsspinat zu folgen. Das Saatbeet muß stets feucht gehalten werden. Es genügt, wenn auf den Quadratmeter eine Pflanze zu stehen kommt. — Was ich für den Sommer betrefft des Spinats erwähnt habe, gilt für die Schwarzwurzel im Winter. Auch diese wird voraussichtlich viel mehr als bisher verlangt. Ihr Anbau macht nicht mehr Schwierigkeiten, als die gewöhnliche Feldrübe. Vor allem anderen verlangt die Schwarzwurzel einen tief gelockerten Boden; das Land sollte daher im Winter auf 50 Zentimeter Tiefe rigolt werden. Mit der Ausaat der Schwarzwurzel wird ebenfalls meist zu lange gewartet.

Eine weitere Gemüseart, die ebenfalls sehr im Preise steigt, sind die Zwiebeln. Vor zwei Jahren kostete der Zentner 3 M. bis 3,50 M., heute 10 und 12 M., und ein weiteres Steigen ist in Aussicht. Es ist uns gerade hier im Rheingau möglich, mit Hilfe der Stedzwiebeln schon im Juni brauchbare frische Ware zu haben. Solch günstige Verhältnisse müssen also besonders ausgenützt werden. Um Dauerware für den Winter zu ziehen, ist die Ausaat der Zwiebeln an Ort und Stelle zu empfehlen. Die Ausaat muß ebenfalls frühzeitig, im März, erfolgen. Zur Zwiebel-

kultur gehört allerdings ein recht gut gebautes, lockeres Land, das auch nicht allzu sehr verunkrautet ist. Eine reiche Kompostgabe ist die beste Düngung. Die Saat kommt nur flach in den Boden, in Reihen 20 Zentimeter voneinander. Da, wo der Boden etwas schwer ist, sind die birnförmigen Zwiebel mehr zu empfehlen; aber auch die runden Sorten geraten überall gut.

Außer den genannten Gemüsen dürfen wir die übrigen nicht außeracht lassen. Der Bedarf an Salatgurken und Tomaten wird trotz vermehrten Erbsen- und Bohnenbaues derselbe bleiben. Auch alle anderen Gemüse werden noch mehr zu Ehren kommen. Es ist aber nicht damit getan, mehr Gemüse zu bauen, unsere Hausfrauen müssen sich auch entschließen, mehr Gemüse zu kochen.

Eine ausreichende Weltgetreide-Ernte.

Das Internationale Landwirtschaftsinstitut in Rom veröffentlicht statistische Angaben über die Weltproduktion der wichtigsten Getreidearten im letzten Erntejahr und vergleicht damit die Durchschnittserträge der letzten fünf und der letzten zehn Erntejahre. Diese Zahlen verdienen gerade jetzt, wo die Nahrungsfrage im Vordergrund aller Kriegserörterungen steht, besondere Beachtung.

Was den Weizen anbelangt, so hat dessen Produktion im Erntejahr 1914 (nördliche Erdhälfte) und 1914—15 (südliche Erdhälfte) in jenen Ländern, deren Ernteergebnisse vorliegen oder doch berechnet werden konnten (und die zusammen 93 Prozent der Gesamtweitproduktion ausmachen) 1 003 775 806 Doppelzentner erreicht. Sie bleibt hinter der Produktion des Vorjahres in denselben Ländern (1 092 Millionen Doppelzentner) um 8,1 Prozent zurück, kommt der Durchschnittsproduktion der fünf letzten Jahre (997 Millionen Doppelzentner) ziemlich gleich und übertrifft sogar die Durchschnittsproduktion der letzten zehn Jahre (934 Millionen Doppelzentner) um 7,5 Prozent. Vergleicht man sie mit jeder einzelnen Ernte der zehn vorhergehenden Jahre, so findet man, daß sie nur von den zwei unmittelbar vorhergehenden Jahren übertroffen wird.

Bezüglich des Roggens beträgt die Produktion des Erntejahres 1914 und 1914—15 in den Ländern, deren Erntedaten zur Verfügung stehen oder berechnet werden konnten (die Gesamtproduktion dieser Länder stellt ungefähr 98 Prozent der Gesamtweitproduktion dar) 442 452 070 Doppelzentner; sie ist um 7,8 Prozent niedriger als die des Vorjahres, die 475 Millionen Doppelzentner betrug, ist der Durchschnittsproduktion der fünf Jahre (444 Millionen Doppelzentner) fast gleich und übertrifft (105,5 Prozent) den Durchschnitt der letzten zehn Jahre (419 Millionen Doppelzentner). Von den zehn Jahren 1904 und 1904—05 bis 1913 und 1913—14 hatten nur drei eine höhere Ernte als die des letzten Jahres. Der auf Grund des Verbrauches der fünf letzten Jahre berechnete Roggenbedarf beziffert sich für das laufende Jahr auf 440 Millionen Doppelzentner.

Die Gerste ergab in demselben Jahre in den Ländern, deren Erntedaten veröffentlicht wurden oder berechnet worden sind (90 Prozent der Gesamtweitproduktion) einen Ertrag von 305 431 499 Doppelzentner; dieser Ertrag bleibt um 13,0 Prozent hinter dem des Vorjahres (351 Millionen Doppelzentner) und um 5 Proz. hinter dem Durchschnittsertrag der fünf letzten Jahre (321 Millionen Doppelzentner) zurück, übersteigt dagegen um 2,6 Prozent die Durchschnittsernte der letzten zehn Jahre (297 Millionen Doppelzentner). Von den zehn der letzten Ernte vorhergehenden Jahren brachten nur drei eine höhere als die letztjährige Ernte hervor.

Was den Hafer anbetrifft, so erreicht dessen Ernte in nahezu allen Produktionsländern (99 Prozent) zusammen im Jahre 1914 und 1914—15 625 132 053 Doppelzentner; diese Produktion ist um 9,9 Prozent niedriger als die des Vorjahres (694 Millionen Doppelzentner) und um 2,7 Prozent niedriger als die Durchschnittsproduktion der fünf letzten Jahre (642 Millionen Doppelzentner), dagegen übertrifft sie den Durchschnittsertrag der letzten zehn Jahre (589 Millionen Doppelzentner) um 6,2 Prozent. Von den zehn unmittelbar vorhergehenden Jahren gaben bloß drei eine höhere Ernte als das Jahr 1914 und 1914—15. Im Vergleich mit dem Durchschnittsverbrauch der fünf letzten Jahre wird ein Fehlbetrag von 17 Millionen Doppelzentner festgestellt, der durch die Bedürfnisse der Nicht-Produktionsländer noch vergrößert wird.

Die Mais-Ernte endlich beträgt für ungefähr 88 Prozent der Produktionsländer der ganzen Welt 936 697 619 Doppelzentner und übersteigt um 7,2 Prozent die Ernte des Vorjahres (874 Millionen Doppelzentner), um 3,4 Prozent

die Durchschnittsproduktion der fünf letzten Jahre (906 Millionen Doppelzentner) und um 6,6 Prozent diejenige der letzten zehn Jahre (878 Millionen Doppelzentner). Seit elf Jahren hat nur die Ernte 1912 und 1912—13 einen höheren Ertrag ergeben. Im Vergleich mit den im Durchschnitt der fünf letzten Jahre verfügbaren Mengen ergibt sich ein Ueberschuß von 41 Millionen Doppelzentner.

Die Schlussfolgerungen sind kurz zusammengefaßt folgende: Die letzte Weltgetreideernte weist in bezug auf den Weizen, den Roggen und den Mais einen Ueberschuß über die zur Deckung des Bedarfs notwendigen Mengen auf, in bezug auf die Gerste und den Hafer aber einen Fehlbetrag. Unter Berücksichtigung der ins laufende Jahr übernommenen, sicher über das Mittelmaß hinausgehenden Vorräte und abgesehen von den Erträgen solcher Erzeugnisse, die das Getreide gegebenenfalls ergänzen oder ersetzen könnten und umgekehrt, verfügt die Welt in ihrer Gesamtheit über genügend große Getreidemengen, um den auf Grund des Durchschnittsverbrauches der fünf letzten Jahre berechneten Bedarf zu decken.

Die Aufschließung von Stroh zur Fütterung.

Der Landwirtschaftsminister veröffentlicht folgendes Rundschreiben:

In allen Zeiten der Futterknappheit wurde auf das Stroh des Getreides und der Hülsenfrüchte zurückgegriffen und das Stroh bei der Einstreu durch andere geeignete Stoffe ersetzt. Schon in meinen Rundschreiben vom 28. Februar und vom 9. März d. J. habe ich auf die Möglichkeit des Strohmahlens hingewiesen und zu weiteren Versuchen bei der Herstellung und Fütterung von Strohmehl aufgefordert. Daß durch das Mahlen eine Erhöhung der Verdaulichkeit der im Stroh enthaltenen Nährstoffe eintritt, scheint festzustehen, über den Grad der Erhöhung liegen aber noch keine zuverlässigen Ergebnisse vor. Das Vermahlen des Strohes wurde in erster Linie vorgeschlagen, weil hierzu in zahlreichen Mühlenanlagen die notwendigen Vorrichtungen vorhanden sind, und es vor allem gilt, in der kritischen Zeit bis zum Beginn der Grünfütterung, also schnell, die verfügbaren Futterbestände zu vermehren. Bei längerer Dauer des Krieges, namentlich wenn das Stroh der neuen Ernte noch in erheblichem Maße zur Verfütterung in Anspruch genommen werden muß, kommen auch noch andere Verfahren in Betracht, durch die das Stroh künstlich aufgeschlossen wird. Daß durch solche Verfahren eine Erhöhung der Verdaulichkeit fast auf das Doppelte herbeigeführt werden kann, steht fest. Die dabei gewonnenen verdaulichen Stoffe kommen in ihrem Nährwert den Kohlehydraten (Stärke und Zucker) gleich. Fett und Protein kommen nicht in Frage.

Die bezüglichlichen Arbeiten wurden von Professor Dr. Franz Lehmann, Direktor der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Göttingen, schon vor einer Reihe von Jahren ausgeführt.

Das erste Verfahren besteht darin, daß man Strohhäcksel, der zuvor mit einer verdünnten (etwa 200 Teile Wasser, 3—4 Teile Natriatron, 100 Teile Stroh) Natriatronlauge angefeuchtet wurde, in kegelförmigen eisernen Druckgefäßen, ähnlich den in der Papierfabrikation gebräuchlichen Donkin-Kochern bei langsamer Drehung der letzteren zunächst 4 Stunden lang bei einem Druck von etwa vier Atmosphären kocht und dann weitere 6 Stunden lang unter einem Druck von 6 Atmosphären hält. Man läßt den Kessel erkalten und entleert den Häcksel, der nunmehr zum Verfüttern fertig ist und mit anderen Futterarten vermischt werden kann. Beim Kochen vollzieht sich zunächst die Aufschließung und Freilegung der Holzsubstanz, daneben entwickeln sich Säuren, die das Natriatron neutralisieren. Durch den letzteren Vorgang wird das Futter erst schmackhaft gemacht; die Tiere nehmen es in größeren Mengen auf. Um festzustellen, ob sich genügende Mengen von Säuren gebildet haben, drückt man ein Stückchen rotes Lackmuspapier auf das Stroh so, daß das Papier feucht wird; dann entsteht bei ungenügender Beschaffenheit des Häcksels eine blaue Farbe, ein Zeichen dafür, daß noch freies Natriatron darin enthalten ist. Eine genügende Säureentwicklung und somit brauchbares Futter ist dann vorhanden, wenn das Lackmuspapier seine rote Farbe behält. Das Verfahren wurde im Jahre 1904 von Amtsrat Köster in Göttingen bei Hannover nach Lehmanns Vorschriften praktisch angewendet. Die Unkosten für die Aufschließung eines Doppelzentners Strohhäcksel berechneten sich unter den damaligen Preisverhältnissen auf 1,75 M. Durch das Verfahren wurde nach Lehmann die Verdaulichkeit des Strohs von 42 Proz. auf 60 bis 62 Proz. erhöht, die organische Substanz des

Strohs war demzufolge gerade so hoch verdaulich, wie die eines mittleren Wiesenheues und etwas höher, als die eines mittleren Kleeheues.

Das zweite von Lehmann vorgeschlagene Verfahren vermeidet die Verwendung der kostspieligen Anlagen von drucksicheren Ruckelkochen und läßt sich mit jedem einfachen Kartoffelkochen durchführen. Diese Dämpfer werden in derselben Weise, wie oben beschrieben, mit dem von Natriumcarbonatlauge durchtränkten Häcksel beschickt und das Material vier bis sechs Stunden lang gekocht. Wenn der Häcksel aus dem Kessel kommt, läßt man die überflüssige Lauge, die etwa die Hälfte des unverbrauchten Natrons enthält, ablaufen, vermischt ihn etwas mit Heu oder beliebigem anderen Futter und packt ihn in einen in überdecktem Raum hergestellten Kasten, um ihn hier eine Woche lang der Selbstverbildung zu überlassen. Die Mischung wird in den Kästen eingetreten, nach erfolgter Fällung werden Bretter aufgebracht, die mit Steinen etwas zu beschweren sind. Die Kästen werden einen halben Stein stark in Zement einen Meter hoch aufgemauert und innen unter Abrundung der Ecken glatt verputzt. Es sind drei solcher Kästen notwendig, und es muß demgemäß dreimal in der Woche aufgeschloffen werden. Bei der Gärung gehen nur etwa vier Prozent der organischen Substanz in Verlust, die dabei erzeugten Säuren bewirken ebenso wie die beim Kochen unter hohem Druck erzeugten eine Neutralisierung der Lauge, außerdem macht die Gärung, wie das bei Selbstverbildung stets der Fall ist, das Futter schmackhafter. Ob dabei die Benutzung von Säurereinfulturen, wie sie neuerdings das Institut für Gärungsgewerbe in Berlin für die Kartoffeleinsäuerung vorgeschlagen hat, von Vorteil ist, muß noch festgestellt werden.

Beide Verfahren sollten in der heutigen Zeit zur Vermehrung der Futterbestände Verwendung finden, und die beteiligten Kreise der Industrie und der Landwirtschaft, ebenso wie die Versuchstation, sollten sich an der Weiterbildung beteiligen und etwa erzielte brauchbare Ergebnisse ungesäumt durch Veröffentlichung der Allgemeinheit zugänglich machen.

Man soll derartige Maßnahmen in ihrer Bedeutung nicht überschätzen; immerhin sei darauf hingewiesen, daß die Stroherte Deutschlands auf 40 Millionen Tonnen geschätzt werden kann, wovon zu normalen Zeiten ein Siebentel verfüttert wird. In diesem Jahre wird das Stroh schon an sich in erheblich größerem Umfange zur Fütterung herangezogen werden. Trotzdem bleibt zur Herstellung von Strohmehl und zur Ausschleifung von Stroh nach den angegebenen Verfahren noch genug Rohmaterial übrig. Der Ausfall an Stroh zum Einstreuen wird recht beträchtlich sein, und schon mit Rücksicht auf die mit der Menge der Einstreu in Zusammenhang stehende Düngererzeugung muß das sonst zur Streu verwendete Stroh auf andere Weise ersetzt werden. Hierbei kommen als Ersatzstoffe in erster Linie in Betracht: Torf, Wald-, Laub-, Heide-, Ginsters- und Plaggenstreu. Die Herstellung von Torfstreu sollte, wenn nötig, unter Verwendung von Kriegsgefangenen, aufs äußerste gesteigert werden, desgleichen sollten alle übrigen Möglichkeiten der Streuerwerbung voll ausgenutzt werden, um die erforderliche Menge Stroh zur Fütterung freizumachen.

Treibfütterung bei den Bienen.

Soweit sich jetzt beurteilen läßt, haben unsere Bienenstöcke, wenn sie entsprechend eingewintert wurden, gut überwintert. Überall sind schon starke Brutansätze festgestellt worden. Da aber reicher Brutansatz starkes Zehren der Honigvorräte bedingt, sollte der Bienenzüchter gerade jetzt auf der Hut sein, um sich vor Verlusten im Frühjahr zu hüten. Wenn die Bitterung lange Zeit die Ausflüge hindert, gehen die Vorräte in den Stöcken oft allzu rasch zur Neige und oft gehen nach einer guten Überwinterung noch im Frühjahr die besten Völker zugrunde. Ein sorgfamer Bienenwatter prüft aber die Vorräte und hilft, wo es fehlt, mit der Darreichung eines geeigneten Futters reichlich nach. Ein erprobtes Frühjahrsfuttermittel sind die sog. Henning'schen Futtertafeln. Das sind Zuckertafeln in Wabenform, die man auf folgende Weise anfertigt: Man verdünnt Zucker mit soviel Wasser, daß auf 1 Kg. Zucker $\frac{1}{2}$ Kg. Wasser kommt. Die Masse muß in einem großen Topfe so lange gekocht werden, bis sie an einem Stäbchen beim Eintauchen fäden zieht. Da aber die Bienen zur Ernährung der Brut außer Zucker noch stickstoffhaltige Stoffe, wie Blütenstaub, Mehl und dergl. gebrauchen, so werden solche Stoffe unter den Zucker gemischt, welche den Blütenstaub ersetzen können. Es sind

dies Stärfemehl, Eieralbumin, phosphorsaurer und kohlensaurer Kalk. Zu 1 Kg. Zucker nimmt man 20 Gr. Stärfemehl, 1 Kg. phosphorsaurer und 1 Kg. kohlensaurer Kalk. Nachdem die Masse noch einige Minuten gekocht hat, wird sie in Rähmchen gegossen und erhärten lassen. Die Fütterung solcher Zuckertafeln bewahrt den Züchter nicht nur vor Schaden, sondern regt auch die Bienen zu stärkerem Brutansatz an, sodaß die Völker rasch erstarben und recht trachtfähig sind, sobald die Haupttrugquellen des Frühlings fließen. Und das dürfte zur gegenwärtigen Kriegszeit von ganz besonderem Werte sein.

Saatenstand und Feldbefüllung.

Aus dem Landkreise, 29. März, wird uns berichtet, daß Weizen und Roggen denkbar günstig durch den Winter gekommen sind. Dem Berichterstatter ist nicht ein einziger Fall bekannt geworden, daß ein mit Wintergetreide bestellter Acker umgepflügt werden mußte, wie das in früheren Jahren öfter vorkam. Das ist in der Kriegszeit doppelt erfreulich schon wegen der Ersparnis an Saatgut und Arbeit. Die Felder sehen gleichmäßig frisch und grün aus und berechtigen zu den besten Hoffnungen. Der Klee, deutscher Rotklee sowohl, als auch Luzerne, stand seit 15 Jahren nicht so vollkommen wie heuer; ebenso üppig zeigen sich die Wiesen. Die Aussichten auf baldiges Grünfutter sind demnach recht günstig. Wenn auch der Winter nur geringen Frost brachte, so genügt derselbe doch, die Saatenfelder für Sommergetreide in einen guten Zustand der „Gare“ zu versetzen, demzufolge die Frühjahrssaat rasch von Hatten gehen und bereits beendet werden konnte. Die Acker haben sich wie Asche bearbeiten lassen, wird behauptet und das ist bekanntlich eine gute Vorbedingung für ein gedeihliches Wachstum des Getreides. Die letzten kalten Tage halten zwar die Vegetation in Flur und Feld zurück, doch behindern sie keineswegs die sonst nötigen Arbeiten in Garten, Wiese und Weinberg. Unsere Obstbäume zeigen reichen Blütenanfang; an Birnbäumen sind die angeschwollenen hellgelben Blütenknospen schon von weitem sichtbar. An warm stehenden Steinobstbäumen sind die Knospen am Aufspringen.

Wenn auch anderwärts die Vorbedingungen zu einem solch guten Erntejahr vorhanden sind, dürfte unser Herrgott die Pläne unserer Feinde, uns auszuhungern, vollständig zu nichte machen.

Schafzucht-Verein Königstein.

Aus Königstein, 29. März wird uns geschrieben: Der hiesige Schafzucht-Verein ist im steten Aufblühen begriffen; der Verein zählt gegenwärtig 25 Mitglieder, die 325 Schafe und Lämmer besitzen. Die Einnahmen betragen nach dem vorgetragenen Kassenbericht 1804,56 M. und die Ausgaben 1783,09 M. Letztere stellen sich deshalb so hoch, weil der Verein eine Schäferhütte anschaffte und auch die Horden zu dem Pferd herstellen ließ. Der Verein hat städtisches wie auch Privatgelände als Weideland gepachtet. Das Weidegeld ist für 1915—16 für Schafe auf 3 M. und für Lämmer auf 2 M. festgesetzt. Auch die Stadt Königstein ist Mitglied des Vereins; sie hat 89 Schafe und 15 Lämmer bei der Herde.

Weinbau.

Die Frage der Kriegsgefangenen-Beschäftigung.

Die Verwendung von Kriegsgefangenen als Ersatz fehlender Arbeitskräfte in den Weinbergen ist zurzeit eine noch ungeklärte Frage; sie wurde aber entschieden bejaht in einer Versammlung, die die Vereinigung Vinger Weinbergbesitzer in Vingen zum 28. März, einberufen hatte. Die Versammlung stand unter der Leitung des 1. Vorsitzenden Herrn Eduard Hasselmer-Vingen. An der Versammlung nahm n. a. auch Herr Landtagsabgeordneter Hoherr-Vingen teil. Nach der Begrüßung führte der Vorsitzende aus, daß, da ein großer Teil der Arbeitskräfte zu den Fahnen einberufen sei, es unmöglich wäre, die gesamte Weinbergsfläche zu pflegen und zu bebauen, sodaß der Weinbau sehr schweren Zeiten, insbesondere hinsichtlich der Schädlingsbekämpfung, entgegengehe. Um diesem Mißstande abzuhelfen, müsse man auf die Kriegsgefangenen zurückgreifen. Das General-Kommando würde eine beliebige Anzahl Arbeiter zur Verfügung stellen. Für Vingen seien vorläufig 30 Mann vorgesehen, von denen 10 Mann allein für das Eipenschiedische

Weingut vorgeesehen sind. Auf jeden Fall soll keine Konkurrenz gegenüber den einheimischen Arbeitskräften stattfinden. Soweit möglich, sollen in übrigen die Arbeiten mit einheimischen Kräften durchgeführt werden. Die Kriegsgefangenen würden von der Stadt angefordert, da die Kosten dadurch geringer würden. Die Stadt Bingen habe sich dazu bereit erklärt. Die Kosten würden sich für jeden Kriegsgefangenen neben voller Verpflegung auf 50 Pfg. täglich stellen. Für die vorgesehenen 30 Mann würden 3 Wachleute und ein Unteroffizier benötigt, die ebenfalls je 50 Pfg. und volle Verpflegung zu erhalten hätten. Die Verpflegung der Soldaten und der Kriegsgefangenen müsse aber einen merkbaren Unterschied haben, d. h. die Wachmannschaften müssten selbstverständlich besser verpflegt werden.

In der sich anschließenden Ansprache führte Herr Beigeordneter Schneider-Bingen aus, daß die Arbeiten der Kriegsgefangenen, die zumeist aus Südfrankreich stammten, nur kolonnenweise ausgeführt werden könnten. Die betr. Arbeit, z. B. das Graben, solle in einem Teil der Gemarkung begonnen, unter Vornahme eines Weinberges nach dem anderen fortgesetzt und schließlich in einem anderen Teile beendet werden. Mangel an Arbeitskräften sei nicht zu befürchten, da vom Generalkommando Kriegsgefangene in genügender Menge zur Verfügung gestellt werden. Befürchtungen wegen schlechter Ausföhrung der Arbeiten seien unbegründet, da die Kriegsgefangenen jeder Zeit ins Gefangenenerlager zurückgeschickt werden können.

Herr Landtagsabgeordneter Soherr-Bingen führte aus, daß die Befürchtungen, daß die Kriegsgefangenen die Arbeit nur lässig und schlecht ausführen würden, nach den Erfahrungen der Jahre 1870/71 und den bis jetzt erfolgten Feststellungen unbegründet seien. Die Gefangenen wären meist froh, wenn sie überhaupt arbeiten dürften. Die Arbeiten würden insoweit in den allermeisten Fällen recht zufriedenstellend ausfallen.

Herr Weinbautechniker Willig-Bingen trat ebenfalls für die Beschäftigung von Kriegsgefangenen ein. Wenn man auch gegenteiliger Meinung sein könnte, so müsse man doch zu den Kriegsgefangenen zurückgreifen, da den Weinbergbesitzern nichts anderes übrig bleibe. Eine Konkurrenz für die einheimischen Arbeiter sei nicht zu befürchten, da die Arbeit der Gefangenen genau so teuer sei, als die der einheimischen Arbeiter und jeder Weinbergbesitzer schon aus nationalen Gründen einheimische Arbeiter zu den Arbeiten benutzen würde. Beschlossen wurde, dem Vorstände der Vereinigung das Weitere zu überlassen. Weinbergbesitzer, die ihre Arbeiten von Kriegsgefangenen ausgeführt haben wollen, müßten sich beim Schriftführer Herrn Reidel melden.

Da im Weinbau meist unständige Arbeiter beschäftigt würden, ist das Verhältnis zur Landfrankenliste nicht besonders zufriedenstellend. Eine anhaltende Ansprache mit dem Vorsteher der Kasse Herr Reuter-Bingen brachte auch keine Einigung, so daß beschlossen wurde, sich an das Oberversicherungsamt nach Darmstadt zu wenden. Bezüglich der hohen Beiträge zur Forst- und Landwirtschafts-Versicherungsgenossenschaft, die bekanntlich nach dem Schätzwert der Weinberge ausgeschlagen wird, warnte der Vorsitzende, Herr Hassmer vor einer zu niedrigen Schätzung. Diese sei insbesondere im Hinblick auf die Nebenausgabe und die damit verbundene Entschädigungsfrage, sowie mit Rücksicht auf die Wertzuwachssteuer nicht zu empfehlen.

Zum Schluß sprach Herr Weinbautechniker Willig-Bingen über die diesjährige Bekämpfung der Peronospora. Aller Wahrscheinlichkeit nach würde eine bestimmte Menge Kupfervitriol zur Bekämpfung freigegeben. Die Winger werden aber wohl mit sehr schwachen Lösungen spritzen müssen, was kein Schaden sei. Vor allem müsse gründlich und rechtzeitig gespritzt werden, dann könne der Erfolg nicht ausbleiben.

Genossenschaftswesen.

Vorschußverein Dillenburg.

In der Jahresversammlung des Vorschußvereins erstattete der Direktor Hr. Gerhard den Jahresbericht, welchem folgende Feststellungen entnommen seien. Der Kassenbestand betrug am 1. Januar 1914 41872,16 M., die

Einnahmen in 1914 4628 102,12 M., die Ausgaben 4623 965,74 M., der Kassenbestand am 31. Dez. 46 008,54 M. Die Bankschulden betrugen Ende 1913 16 850,50 M., das Bankguthaben Ende 1914 19 509,42 M. ohne ein Guthaben des Vereins bei der Kass. Landesbank in Höhe von 75 550,50 M. Auf zwei Tatsachen des Jahresberichts, welche ein erfreuliches Bild der wirtschaftlichen Lage trotz des Krieges geben, wies der Kassierer E. Klöckner hin: Ende 1913 waren an Zinsen erwachsen und in 1914 zu zahlen an Vorschüssen 5570,13 M. und von Hypotheken 6526,43 M., in Summa 12 096,56 M.; Ende 1914 dagegen waren nur zu zahlen an Vorschüssen 4728,12 M., an Hypotheken 5896,22 M., zusammen 10 624,34 M. Es erfolgten mithin Vorschüsse- und Hypothekenrückzahlungen pünktlicher und stärker als in Friedenszeiten. Ferner brauchte die im August v. J. beschlossene Erhöhung des Zinsfußes im Kontokorrentverkehr nicht zu erfolgen; es geschah also die Zinsberechnung wie im Frieden. Der Reingewinn in 1914 betrug 16 475,72 M. Neben großen Zuwendungen für Reservefonds und Abschreibungen aus Haus- und Mobilienkonto werden, wie alljährlich 6 Prozent Dividende verteilt. Der durch den Vorsitzenden des Aufsichtsrates H. Richter beantragten Entlastung des Vorstandes wurde zugestimmt.

Vorschuß- und Kreditverein Weisenheim.

Mit einem Reingewinn von 26 679,30 M. schloß der Vorschuß- und Kreditverein Weisenheim sein letztes Geschäftsjahr ab. Der gesamte Umsatz ist im letzten Geschäftsjahr gegen das Jahr 1913 infolge des Krieges um einige Millionen Mark zurückgeblieben; er stellte sich auf 48 979 400 Mark gegen 50 461 340 Mark im Vorjahre. Als Dividende sollen 6 Prozent zur Verteilung gelangen. Der Kassenrücklage wurden 6000 Mark, der Notrücklage 2880 Mark und der Pensionsrücklage 1795 Mark zugewiesen. Die Mitgliederzahl des Vereins ist auf 846 gestiegen.

Vorschuß- und Kreditverein Königstein.

Nach dem in der Generalversammlung erstatteten Jahresbericht betrug der Gesamtumsatz in 1914 787 350,68 Mark und der Reingewinn 5186,54 Mark, von dem als neu eingeführt einem Kriegsrücklagefonds 1400 Mark überwiesen werden. Ueber diesen Kriegsrücklagefonds soll, wenn er im Laufe des Geschäftsjahres nicht verbucht wird, die nächste Generalversammlung endgültig beschließen. Durch Schaffung dieses Kriegsrücklagefonds können nur 4½ Prozent gegen 5 Prozent seither als Dividende zur Verteilung kommen. Zurückgegangen ist nur das Beschluskonto. Die ausscheidenden Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder wurden wiedergewählt. Die Mitgliederzahl sank um 12 auf 438.

Hauswirtschaft.

Ostereisen ohne Getreidemehl.

In eine tiefe Schüssel gießt man 200 Gramm Staubzucker, tut 6 Eigelb hinein und rührt dieses ¼ Stunden ohne Unterbrechung nach rechts herum, bis es ganz zu Schaum geworden ist. Dann fügt man eine Messerspitze Salz, sowie Rosenwasser oder geriebene Apfelsinen- oder Zitronenschale bei und rührt noch ein wenig um. Nun schlägt man rasch das Eiweiß in ganz festen Schaum. Besser ist es, wenn eine zweite Person das Eiweiß schlägt, damit das Rühren des Eigelbs nicht unterbrochen zu werden braucht. Mit dem Schlagen des Eiweißes darf aber erst etwa 5 Minuten, bevor das Eigelb zu Schaum gerührt ist, begonnen werden, denn das Eiweiß muß fest bleiben. Nun fügt man rasch das Kartoffelmehl hinzu, rührt nochmals leicht um und gibt zuletzt den Eierschnee dazu. Die Masse wird nun sofort in die vorher mit Butter gut gefüllte mittelgroße Springform getan und in einen nicht zu heißen Ofen geschoben. Damit der Kuchen nicht zu rasch braun wird, wird ein eingefeitetes Papier darauf gelegt. Man läßt den Kuchen ¼ bis ½ Stunden langsam backen. Ist der Kuchen schön hoch gegangen und von gelber Farbe, so ist er fertig. Man nimmt ihn aus der Form heraus und läßt ihn kalt werden. Am nächsten Tag kann man ihn in Stücken schneiden und, damit er länger frisch bleibt, in einer Büchse aufbewahren. Wird der Kuchen sorgfältig nach diesem Rezept gemacht, so schmeckt er vorzüglich zu Kaffee, Tee oder auch mit Beigabe von Bruchstück als Nachtisch.