

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weiteste Verbreitung.
Preis und Verlag des
Limburger Vereinsdruckers, G. m. b. H.

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Bote.“

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

Nr. 32.

Limburg a. d. Lahn, 21. Oktober.

1915.

Obstmusherstellung und Obstpastenbereitung.

Obstmus läßt sich aus allen Obstsorten, welche genügend vorhanden sind, herstellen. Ist aber in einer Gegend das Obst nicht zu billigen Preisen zu haben, so kann als Ersatz Zuckerrübenfleisch, Runkelfleisch, Nisfleisch und Kürbissefleisch genommen werden. Betrachten wir diese Fruchtarten, so besitzen sie einen hohen Gehalt von Kohlehydraten, welche zum Aufbau und zur Erhaltung des Menschenkörpers sehr notwendig sind. Wenn nun auch voraussichtlich das Brotkorn ausreicht, um eine deutsche Bevölkerung von 70 Millionen während eines Krieges zu ernähren, dessenungeachtet sind doch Obstdauerwaren, auch Obstpasten, in trockener Form wertvoll. Dort nun, wo Äpfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen zu teuer sind, um hieraus ein „reines“ Obstmus herzustellen, nimmt man z. B. zu 10 Pfund Äpfel 4 Pfund Möhren und 1 Pfund Zuckerrüben. Die letzten drei Fruchtarten werden gewaschen, geschält und gesäubert in vier oder sechs Teile geschnitten, und dann Zuckerrüben und Möhren zusammen und Äpfel allein in einem großen Emailletopf gekocht. Ist die Fruchtmasse breiartig, so setzt man den Topf vom Feuer und gießt den Inhalt auf eine Passiermaschine, um Kerngehäuse, Stiele und Schalen zu sondern. Dort, wo keine Passiermaschine ist, schneidet man das Kernhaus heraus, entfernt die Stiele und den Keld mit der Hand. Das Äpfelzuckerrübenmöhrenmus kann dann ohne Passieren sofort dick eingekocht werden. Dieses gemischte Äpfelmus ist sehr gewürzreich, kann aber noch mehr Würze erhalten durch eine kleine Prise geriebene trockene Lorbeerblätter oder Anis. Das feine Mus füllt man in Steingutköpfe, und wenn kein passender Verschluß vorhanden ist, so stellt man die Köpfe zwei Tage warm, damit sich eine Kruste bildet. Hierauf legt man eine doppelte Lage Pergamentpapier.

Reines Birnenmus gewinnt man aus fleischigen wohlgeschmeckenden Sommer- und Herbstbirnen. Geeignet hierfür sind: Gute Graue, Klapps Diebling, Spedbirne und Esperens Herrenbirne usw. Die Birnen werden geschält, das Kernhaus ausgeschnitten, Stiele und Keld entfernt. Zwölf Pfund rohe Birnen geben einen mittelmäßigen Steintopf voll wohlgeschmeckendes Mus. Der Wohlgeschmack wird erhöht, wenn der Birnenbrei halbweich gekocht, vom Feuer gesetzt wird, damit der Birnenbrei bis auf 70 Grad C. abkühlt. Sieraus wird er so lange weiter eingekocht, bis das Mus so steif ist, daß der Löffel darin stehen kann. Auf diese Art erzielt man den reinen Birnenfruchtgeschmack. Das Mus kann aber auch noch durch ein kleines Pfund voll Kürbissefleisch vervollkommen werden. Auf diese Art gewinnt auch hierdurch an Ansehen. Bei

nur 10 Pfund Vorrat kann das Birnenmus auch in vorgewärmte Patentgläser eingefüllt werden.

Zwetschen, Runkel und Möhren gemischt gibt ein gutschmeckendes Mus. Zu 25 Pfund reife Zwetschen rechnet man 8 Pfund Möhren und 4 Pfund Runkelrüben. Die sauberen Zwetschen läßt man in einem Kochapparat langsam aufkochen und gießt die Zwetschenmasse auf ein passendes Sieb, um Saft und Fleisch durchzulassen. Steine und Häute wirft man fort. Die Möhren und Runkelrüben werden geschält, von Nebenwurzeln befreit und allein weich gekocht. Ist dieses geschehen, so gibt man das Zwetschenfleisch hinzu und läßt unter fortwährendem Rühren den Inhalt des Topfes bis Syrupdicke einkochen. Auch dies Mus ist wohlgeschmeckend und hält sich, lange genug eingekocht, den ganzen Winter. Der Zwetschengeschmack vereinigt sich gut mit dem Möhrengeschmack, während das Runkelfleisch als Füllung dient. Man füllt dieses Mus in verschließbare Blechbüchsen.

Gemischtes Hollunderbeerenmus kann dort erzeugt werden, wo im Garten schwarze Beeren von Hollundersträuchern sind, oder die Beeren gegen Abpflücken erworben werden können. Zu 6 Pfund Hollunderbeeren rechnet man 4 Pfund Süßäpfel, um Zucker zu sparen, weil die Hollunderbeeren eines Zuckersatzes bedürfen. Die Beeren läßt man mit den gebitterten Süßäpfeln zusammen in einem Emailletopf weichkochen. Alsdann passiert man die Masse oder drückt sie durch ein Sieb, worauf das reine Fruchtstück wiederum in dem Emailletopf eingedickt wird. Hat man 30 Pfund Hollunderbeeren, so sind hierzu 20 Pfund Süßäpfel zu rechnen. Will man das Mus mit etwas Apfelsinenast würzen, so gibt man 50 Gramm Apfelsinenast in die heiße Masse, worauf gründlich durchgerührt wird. Sollen die Herstellungskosten noch verringert werden, so stellt man das Hollunderbeerenmus mit Zuckerrübenfleisch her. Auf 25 Pfund Hollunderbeeren sind 30 Pfund Zuckerrüben zu rechnen. Auch auf diese Art wird ein großer Vorrat von billiger Dauerware geschaffen, welche im Winter eine vorzügliche Zuspäße bildet, umso mehr, wenn 6 Pfund saftiges weinsüßes Pflaumenfleisch hinzugesetzt wird. Die Herstellung geschieht wie bei dem Äpfelzusatz. Zum Einfüllen dieses Muses lassen sich große Steintöpfe verwenden. Als oberste Schicht giebt man ein in Branntwein getränktes Papier. Die Hollunderbeeren sind ohne Stiele zu pflücken und frisch gepflückt zu verwerten. Ein delikates, goldgelbes Obstmus erzielt man aus gelblichgelben Pflaumen und gelbem Kürbissefleisch. Zu 6 Pfund Pflaumen rechnet man 7 Pfund Kürbissefleisch. Die Kürbisse werden geschält und in 4 Rtm. dicke Streifen geschnitten und die Kerne entfernt. Die Kürbissestreifen giebt man mit sehr wenig Wasser in einem Topf auf das Feuer und läßt sie mürbe kochen. Sobald

dieses geschehen ist, bereichert man den Inhalt des Topfes mit dem reinen Pflaumenfleisch. Alsdann sind Kürbis und Pflaumen langsam einzudicken und man sorgt, daß nicht durch übermäßiges Kochen die schöne gelbe Farbe verloren geht. Ist die gewünschte Musdicke erreicht, so füllt man das Mus in 1 Liter haltende Patentgläser, oder in große tiefe Glasschalen. Können letztere nicht luftdicht verschlossen werden, so stellt man die Gefäße warm, um eine genügend harte Krustenbedeckung zu erzielen, wodurch die Haltbarkeit gefördert wird. Soll das Pflaumenkürbissmus etwas nach Rint schmecken, so mischt man eine Prise klaren Rint hinzu, welche gut eingerührt werden muß. Die hier genannten Fruchtarten, welche zu der Herstellung des Obstmuses in Betracht kommen, haben sämtlich einen nennenswerten Gehalt von Kohlehydraten. Da nun im Menschenkörper etwa 100 Gramm Kohlehydrate 43 Gramm Fett enthalten können, so nährt der Genuß der in Rede stehenden Obstmusarten sehr gut den Körper. Dieses besonders, wenn das Mus mit Kriegsbrot oder Kartoffeln verpeist wird. Denn Kartoffeln haben etwa 20% Kohlehydrate, während das Kriegsbrot etwa 48% hat. Verpeist nun eine erwachsene Person pro Tag 1 Pfund Kartoffeln, 1 Pfund Kriegsbrot und 1/2 Pfund Mus, so speichert sich im Körper eine große Menge Kohlehydrate auf. Selbst wenn Kinder nur die Hälfte der angegebenen Menge täglich verzehren, so erhält der Körper genügend Stoffe für den weiteren Aufbau und die Erhaltung des Körpers. Wird nun aber pro Tag neben Gemüse oder Fleischspeisen 1/2 Pfund Obstmus zu 1/2 Pfund Dörrobst verpeist, so erhält der Körper durch die Dauerware von Obst größere Mengen Kohlehydrate; denn Dörrobst haben etwa 60%, Dörrikirschen 46% und trockene Zwetschen etwa 62,4% Kohlehydrate. Immerhin kann deshalb Obstdauerware in jedem Haushalt ein Nutzen bringendes Inventarstück sein.

Dort nun, wo man nicht genügend Gefäße für Obstmus und andere Dauerwaren von Obst im Hochsommer und Herbst hat, aber trotzdem kleine und größere Mengen Obst verarbeiten möchte, kann man die Obstpastenherstellung in Angriff nehmen. Obstpasten lassen sich aus allen Obstsorten herstellen und verkörpert ein getrocknetes Obstprodukt in verschiedenen Formen. Hierdurch hat man es in der Hand, eine größere Menge Obst auf einem kleinen Raum aufzubewahren, dann später nach Belieben zu Obstmus oder andere Dauerware zu verarbeiten oder sofort zubereitet zu verpeisen. In manchen anderen Ländern bilden kleine Obstpasten in Bonbon- und Schokoladenform stotter Handelsartikel. Derartige Bonbons und Schokoladentafeln kann man auch aus fertigem Obstmus herstellen. Man formt aus dem vorhandenen Mus ovale, runde, achteckige, halbmondförmige Bonbons

und läßt diese in der Herddörre in einem Kartoffel-trocknenofen oder in der Kochmaschine resp. Brat-röhre trocknen. Um zu dem Fruchtgeschmack noch einen Zuckergehalt einzubringen, rechnet man auf 2 Pfund Mus 150—250 Gramm Zucker. Die Schokoladentafeln fertigt man 12 Ztm. lang und $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ Ztm. dick an und trocknet sie, wie oben an-gegeben. Auf diese Art kann man sich Fruchtbon-bons für die Reise herstellen oder nach Belieben im Hause verpeisen oder einen Teil davon als Liebes-gaben an Lazarette liefern.

Um nun später Obstmus, Obstkraut oder andere Obstware herzustellen, nimmt man z. B. 8 Pfund reife Birnen und 7 Pfund reife Äpfel, wäscht die Früchte und gibt sie zum Weichlöchen mit ein wenig Wasser in einen Dampfapparat oder passenden Kochtopf. Nach dem Weichlöchen sondert man mittelst eines Siebes Schalen und Kernhaus, dickt dann das gewonnene Birnen- und Apfelmus mit gelindem Feuer ein, um eine hellfarbige Obst-masse zu erzielen. Der Birnen- und Apfelmus-geschmack erhält sich auf diese Art sehr gut. Von diesem erzeugten Birnenapfelmus formt man 12 bis 15 Ztm. lange und 10 Ztm. dicke Pasten. Diese werden an den Seiten, oben und unten glatt ge-gepöckelt und dann auf ein kleines Kuchenblech in der Bratröhre oder im Backofen getrocknet. Wo man eine größere Menge, beispielsweise 1 Zentner, trocknen will, kann dieses in einem Backofen ge-schehen. Mag nun das Trocknen in einer Brat-röhre, in einem Dörrapparat oder in einem Back-ofen bewerkstelligt werden, es muß immer darauf geachtet werden, daß der Trockenprozeß langsam u. nicht mit plötzlich steigender Wärme in die Wege geleitet wird. Schiebt man die gemischten Birnen und Äpfel abends in die Bratröhre oder die Herd-dörre und unterhält noch spät abends das Feuer, so sind die Pasten anderen Morgens genügend trocknen, um als Dauerware längere Zeit aufbe-wahrt werden zu können. Will man in einem Dörrapparat trocknen, so müssen die Gurden des Dörrapparates mit weißem Papier bedeckt werden. Letzteres wird nach dem Trocknen mit warmem Wasser entfernt. Trocknet man die Pasten in einer Bratröhre der Küchenmaschine, so muß die erste Zeit des Trocknens zuweilen die Tür geöffnet werden, damit die aufsteigenden Wasserdämpfe entweichen können. Die Birnen- und Apfelpasten läßt man nach dem Trocknen abkühlen und bewahrt sie in geruchfreien Kisten zwischen unbedrucktem Papier auf. Nach Belieben löst man dann im Win-ter im warmen Wasser die Pasten auf, benutzt sie als Mus, Kompott oder Zutat zu Mehlspeisen, Sauermilch, Buchweizenkuchen, Kartoffelbrei usw., wodurch man dann ein beliebiges Quantum für eine gewisse Zeit herstellen kann. Demzufolge werden nur wenig Gefäße nach gründlicher heißer Reinigung immer wieder benutzt werden können. Wünscht man nun süße Pasten für Kompott oder als Zuspäße für allerhand Rohlgemüse, so gibt man zu 3 Pfund süßweinsigen Birnen und Äpfeln 250 bis 300 Gramm klaren Zucker und zu einer säuerlichen Obstmischung dieser Art 350 Gramm Zucker. Die Pastenherstellung ist dieselbe, wie an-gegeben. Bei einem kleineren Bedarf kann man auch die Pasten halb so dick formen, sie trocknen dann schneller. Zu 1 Pfund mit Fett gekochtem Weichkraut oder Wirsing kann man $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Pfund von diesen gelösten Pasten verabreichen. Jeden-falls ist die hier geschilderte Obstmusherstellung mit Pastenbereitung für jeden Haushalt jetzt in der Kriegszeit sehr vorteilhaft und sollte viel in Ver-wendung kommen.

Landwirtschaft.

Samenzucht und Saatgut. Es ist eine bekannte Sache, daß die meisten Kulturpflanzen entarten, das heißt, wenn ein Ackerer längere Jahre eine Sorte baut, so merkt er, daß die Er-träge von Jahr zu Jahr geringer werden. Er muß mit dem Saatgut wechseln. Da dieser Wechsel nun aus mancherlei Gründen zu empfehlen ist, so will ich gar nicht weiter darauf eingehen; allein man-cher hat Sorten, die er um keinen Preis entbehren möchte. Hier muß man nun selbst der Entartung entgegenzutreten und dafür sorgen, daß der Samen nicht schlechter, sondern besser wird. In erster Linie muß die Fremdbestäubung vermieden werden. Zu dem Zwecke bringt man Samenpflanzen von Gar-

tengewächsen, wie Bohnen, Erbsen, Gurken usw. im freien Felde, etwa auf dem Komposthaufen un-ter, während andererseits Feldfrüchte in den Gar-ten kommen. Nun aber kommt die Zuchtwahl. Jede Pflanze vererbt einen großen Teil ihrer guten und bösen Eigenschaften auf ihre Nachkommenschaft. Hat man z. B. eine Bohnensorte, die in jeder Schote im Durchschnitt fünf Kerne hat, und findet da einen Strauch, dessen Schoten sieben bis acht Bohnen enthalten, so kann man dadurch die Art ganz gewaltig verbessern, wenn man gerade diese Schoten zur Nachzucht benützt und sie auf ein be-sonderes Beet bringt. Man wird finden, daß ein gewisser Prozentsatz wieder sieben bis acht Kerne hat. Werden diese wieder zur Zucht benützt, so ist im nächsten Jahre der Prozentsatz noch größer, und nach einigen Jahren hat man eine Sorte, die im Durchschnitt sieben bis acht Kerne erzeugt. Das war ein Beispiel, aber in dieser Weise kann sehr viel geschehen.

Vernichtung der Feldmäuse. Die Bekämpfung der Schädlinge ist immer eine Haupt-aufgabe des Landwirts, aber zur Kriegszeit muß diese Sorge verdoppelt werden, damit jede Schä-digung der Ernte vermieden wird. Die Feldmäuse gehören zu den schädlichsten Tieren, die, wenn sie überhand nehmen, die ganze Ernte vernichten kön-nen. Diese Mäuse müssen ständig bekämpft wer-den. Dieses geht am leichtesten nach der Ernte. Wo sich Mäuse in kleineren Kolonien eingenistet haben, müssen diese ausgehoben und die Zinsassen vernichtet werden. Ist die Mäuseplage schon grö-ßer geworden, so kann man die Tiere durch mit Wasser verdünnte Lauge aus ihren Löchern treiben und die herauskommenden Tiere durch Knaben er-schlagen lassen. Erstreckt die Mäuseplage sich auf ganze Gemarken, so ist die Anwendung des Rößler-schen Mäusebazillus zu empfehlen. Kulturen sind durch die landwirtschaftlichen Schulen und Labora-torien, auch durch viele Schlachthöfe zu beziehen. Anweisung wird beigegeben.

Einsäuren des Futters. Das Ein-säuren des Futters ist in manchen Gegenden unbe-kannt. Es bringt aber besonders in feuchten Her-bsten große Vorteile. Eingesäuert können alle Grün-futter, wie Grummet, Rübenblätter, Mais und Raub werden. Nützlich dafür sind wasserdichte resp. wasserhaltende Gruben. Die Futtermassen werden darin fest eingestampft. Dann kommen Bretter und Steine darauf. Genauere Anweisung soll folgen.

Trocknen von Winterfutter. Die Tage werden kürzer, die Nächte länger und feuchter, und dadurch wird das Trocknen oder Heuen immer schwieriger. Und doch lassen sich die vorhandenen Futtermittel noch gut trocknen, wenn man sich eine Anzahl einfacher Rattengerüste herstellt. Die-selben brauchen nicht einmal hoch zu sein. Stehen sie ein Fußhoch über der Erde, daß der Wind dar-unter durchstreichen kann und die Bodenfeuchtig-keit abgehalten wird, so kann man auch im Herbst noch gut und schnell trocknen.

Milchwirtschaft.

Rübenfütterung. Während das Heu rar ist, wird die Rübenfütterung ausgezeichnet. Die Runkelrüben stehen befriedigend. Was ihnen noch an Masse fehlt, haben sie im Gehalt voraus, und die feuchte Witterung der ersten Augusthälfte ist ihnen noch gut bekommen. Die Stoppelrüben, die nach der Roggenfaat eingetät wurden, aber stehen sehr gut. Es werden also viel Rüben verfüttert werden. Gut. Man füttere aber niemals Rüben während des Melkens und lasse die Rüben niemals in einem Raume liegen, worin gemolken wird oder die Milch auch nur kurze Zeit steht. Dadurch er-hält sie nämlich Rübenengeschmack, nicht durch das Verfüttern.

Weinbau und Kellerwirtschaft

Schlecht treibende Reben kann man durch schwefelsaures Ammoniak zu fröhlichem Wachstum bringen. Man gibt dann pro Ar, also auf 100 Quadratmeter 2—3 Kg. schwefelsaures Ammoniak, und zwar $\frac{1}{2}$ im Spätsommer und $\frac{1}{2}$ im Frühjahr. Die Düngung im Spätsommer kommt sowohl den reifenden Trauben als auch dem Fruchtansatz des nächsten Jahres zugute.

Einbinden der Reben. Reben dürfen nicht zu früh eingebunden und niedergelegt werden.

Gut ausgereiftes Rebenholz ist gegen Fröste gar nicht so empfindlich wie angenommen wird, und wenn unreifes Holz erfriert, so ist das kein Scha-den, es hätte doch keine Trauben gebracht. Zu früh eingebundenes Holz wird sehr leicht schimme-lig und verdirbt dann um so eher.

Gut schließende Spunde sind von gro-ßer Wichtigkeit. Sie sollen daher aus bestem har-ten Holz angefertigt werden und so lang sein, daß sie noch 8—10 Ztm. in das Faß hineinragen. Ver-liert sich dann auch etwas Wein, so bleibt der Spund doch feucht und weilschließend. Kurze Spunde trocknen und lockern leicht.

Forstwirtschaft und Jagd.

Eichelsalat. Die Eichelsalat gewinnt man in den meisten Gegenden im Oktober, sobald die Eicheln abzufallen beginnen, durch schütteln der Bäume und Auflesen der gesunden Früchte. Ist die Saat ausgelesen, so kann die ganze Eichelernte den Schweinezüchtern überlassen werden. Das Eintreiben der Schweine in den Wald soll, wo an-gänglich, gestatten werden. Sie nehmen jetzt im Walde schnell an festem Fleische zu. Auch zur Wild-fütterung muß ein Quantum Eicheln reserviert werden. Das Sammeln der Saateicheln soll nicht zu früh beginnen, damit keine grünen, unreifen Eicheln in die Saat gelangen.

Zum Waschen der Hunde verwende man nie reines Petroleum, Lysol oder Kreolin, sondern nur ganz dünne Mischungen. Am besten bewährte sich in den letzten Jahren das Schacht Wisol-Karbol in 1—2% Lösung, welches nicht nur das Unge-ziefer, sondern auch die Brut vertilgt.

Obst- und Gartenbau.

Pfirsiche am Spalier. Ein gut gezoge-nes Pfirsichspalier an der Mauer eines Obstgar-tens bildet immer eine Zierde des Gartens und ist die Freude des Besitzers; doch fehlt es demselben zu solchen Arbeiten manchmal an der nötigen Zeit, u. an dem Verständnis hierzu. Es wäre deshalb besser und bequemer, wenn der Obstfreund sich Hochstämme und Halbhochstämme zur Weiterkultur anpflanzte; bei solchen Exemplaren hat man ja nur die Hälfte soviel Arbeit, als wie ein Spalier es er-fordert. Die Krone des Hoch- oder Mittelstammes kann nach Belieben wachsen und sich ausdehnen, vorausgesetzt, daß man dem Baume von vorn-herin eine nach jeder Richtung hin freie Lage ge-geben hat. Zu schneiden ist im allgemeinen am Pfirsichbaume wenig, desto mehr ist das Binsieren zu empfehlen, und zwar hat dasselbe den ganzen Sommer über zu geschehen, sobald die Triebe eine Länge von 10—15 Zentimeter erlangt haben, und muß, ähnlich wie bei den Birnen und Äpfeln, wiederholt werden, so oft eine weitere Entwicklung der abgeknippten Triebe erfolgt. Diese Arbeit läßt sich wohl auch bei Hochstämmen eine Zeit-lang ausführen; wenn der Baum größer wird und die Krone immer mehr an Ausdehnung gewinnt, so verbietet sich dies von selbst. Hauptsache ist und bleibt, daß die Krone in sich selbst nicht verwächst; es muß deshalb immer wieder Luft und Licht ge-schaffen werden. Alle die direkt in das Innere des Kronenbaues wachsenden Zweige werden alljährlich einmal entfernt; ferner die sich kreuzenden und übereinander liegenden Äste. In den Weinber-gen von Württemberg u. Baden finden wir haupt-sächlich den Pfirsichbaum als Halbhochstamm. Die Ernte läßt sich an dieser Form weit leichter aus-führen wie an hochstämmigen Bäumen. Pfirsich-Mittelstämme lassen sich auch im Frühjahr gut schützen vor etwa eintretenden Nachfrösten während der Blütezeit. Es werden an langen Bohnen-stangen Vorhänge aus Zeug befestigt, und mit die-sen umstellen und bedecken wir diejenigen Pfir-sichbäume, welche offene Blüten zeigen, sobald Nachtfrost zu gewärtigen ist.

Rationelle Gemüsernennung. Eine mehrmalige Ernte kann man vom vorwintertlichen Wirsing- und auch Spitzkohl leicht erzielen. Man schneidet alsdann die ausgebildeten Köpfe nicht ab, sondern nimmt nur die nussfähigen Blätter, indem man an dem Kopfe anfängt abzublättern und dies fortsetzt, bis noch einige gelbe Blättchen, das sog. Herzchen, übrig bleiben. Die äußeren harten Blät-ter hingegen schont man sorglich; denn hierdurch bleibt die Pflanze dazu fähig, wieder in etwa fünf Wochen einen neuen Kopf zur Benutzung zu zei-

tigen. Das Abblättern läßt sich alsdann von neuem vornehmen. Für den Besitzer eines kleinen Gartens bietet dieses Verfahren einen nennenswerten Vorteil. Derselbe kann den ganzen Sommer hindurch von wenigen Gemüsepflanzen das Gemüse zur Benutzung entnehmen und damit den Bedarf völlig decken, wohingegen beim Abschneiden der Köpfe ein Teil des Feldes längere Zeit unbenutzt liegen muß und außerdem viel weniger erzielt wird. Das Verfahren bietet außerdem noch den Vorteil, daß man bereits früher Gebrauchsgemüse entnehmen kann. Man braucht hierbei gar nicht zu warten, bis die Köpfe groß und fest geworden sind. Es ist hingegen sehr anzuraten, schon gleich mit dem Abblättern zu beginnen, sobald nur Pflanzen zur Kopfbildung neigen. Man nimmt alsdann von so vielen Pflanzen die nutzbaren Blätter, bis man eine genügende Portion beisammen hat. Es ist dies obendrein viel bequemer, als sie von einem festen Kopfe abzublättern. Wenn die Blätter so fest aufliegen, muß man schon vorsichtig sein, damit das Herzchen nicht abbricht. Damit das zarte Herzchen nicht von der scharfen Sonne leidet, biege man vorsichtshalber eines der äußeren harten Blätter herüber. Dies gelingt sicher, wenn man die Hauptrippe dieses Blattes etwas knickt. Das Blatt überwindet dies und vertrocknet hierdurch nicht. Es richtet sich hingegen allmählich wieder, und mittlerweile ist das Herzchen auch durchs Licht schon völlig grün geworden. Die Sonne darf dann unbeschadet darauf scheinen. Früher brach ich eines der untersten Blätter der Pflanze ganz ab u. legte dies über das Herzchen. Dies war jedoch nicht immer gut. Falls es nicht weggenommen wurde, trocknete es gänzlich aus und legte sich nun vielfach fest um das neue Köpfchen, wodurch dies in der Entwicklung behindert wurde und sogar mitunter in Fäulnis überging.

Salpiglossis variabilis. Zu unseren schönsten Gartenblumen gehört die Salpiglossis. Sie ist einjährig, treibt einen langen, zierlichen Stengel mit schmalen Blättchen und bringt darauf eine Fülle Blüten von solcher Anmut und Zierlichkeit, von solch hübschem Bau glühender Farbenpracht, daß man sie beinahe als einzig bezeichnen kann. Sie schmückt Garten und Zimmer u. sind sie besonders zu lösen Sträußen für Vasen u. Blumengläser auszeichnet. Und die Kultur ist so einfach. Schon im April streut man die feinen Samenkörnchen auf ein Beet in sonniger Lage, bedeckt sie ganz schwach, und nach kurzer Zeit erscheinen die Sämlinge. Sobald diese 5-6 Zentimeter hoch geworden, kann man sie nach Belieben verpflanzen. Die Blüte beginnt im Juli und dauert bis in den Oktober hinein. Wer sie gerne früh hat, muß sie in Kästen säen, nach und nach abhärten und Anfang Mai ins Freie pflanzen. Wer eine Prise gemischten Samen bestellt, wird staunen über die Farben und Farbentöne, die da zum Vorschein kommen.

Vieh- und Geflügelzucht.

Zuckermelasse wird nicht nur von Pferden, sondern auch vom Rindvieh gerne gefressen. Beim Rindvieh soll die Gabe pro Tag und pro Kopf $2\frac{1}{2}$ Pfund nicht übersteigen.

Schweinemast. Die Schweinemast steht im Vordergrund des Interesses. Das Schweinefleisch ist zur Delikatesse geworden, und selbst der sonst von vielen verachtete Speck kostet heute pro Kg. 4 Mark. Er wird aber wahrscheinlich noch im Preise steigen. Die Schweinemast ist aber heute nicht leicht, und wer die Sache wie zu Friedenszeiten betreiben wollte, könnte nicht nur das notwendige Mehl nicht bezahlen, sondern er würde es auch nicht bekommen. Das vorhandene Mehl, resp. das wenige Gerstenschrot, welches zur Verfügung steht, muß in kleinen Gaben gegeben und das fehlende durch andere Hilfsmittel ersetzt werden. So stellt A. B. der bekannte Züchter F. Lehmann folgende Futterration für Schweine von einem Lebendgewicht von 80-100 Kilo pro Tag und pro Kopf zusammen:

- 7 Kilo gedämpfte Rüben,
- 850 Gramm Gerstenschrot,
- 500 Gramm Kleie oder entsprechend mehr Schrot,
- 250 Gramm Trockenschitzel,
- 250 Gramm Fischmehl,
- 100 Gramm Schlemmkreide.

Am meisten wird das Fehlen der Gerste beklagt. Ein Doppelzentner Gerste läßt sich aber durch 72 Kilo Zucker und 20 Kilo Fischmehl in der Schweinemast ersetzen. Zucker zur Viehfütterung ist auch noch genügend vorhanden. Gerade die Schweinezucht sollte hier noch zugreifen.

Kartoffeln zur Schweinemast. Im letzten Herbst wurden weniger Kartoffeln als in diesem Jahre geerntet, während der Verbrauch bei den damals zur Zucht aufstehenden Schweinemenen ein viel größerer war. Heute dürften wir nicht einmal die Hälfte der Schweine haben, also größere Vorräte und geringeren Verbrauch. Es ist daher sicher möglich, der Viehzucht einen größeren Teil von Kartoffeln zur Verfügung zu stellen und dadurch auch die Schweinemast zu erleichtern. Es braucht ja nicht daran erinnert zu werden, daß Kartoffelmassen durch falsche Sparsamkeit umgekommen sind; man wird darum in diesem Winter wohl vorsichtiger vorgehen. Mit Hilfe der Kartoffel aber kann die Schweinemast wieder in Betrieb gesetzt werden. Es müssen jetzt so viele Jungschweine zur Mast aufgestellt werden, als eben möglich.

Geflügelfütterung. Die ganze Geflügelzucht gründet sich in Friedenszeiten auf Körnerfutter und Auslauf. Aber im Kriege hat man auch hier umlernen müssen. In manchen Grenzbezirken kommt noch genügend Mais zu erschwinglichen Preisen durch; in andern aber haben die Geflügelzüchter schon monatelang ohne Getreide auskommen müssen. Sie haben sich gesagt, die Hauptbestandteile, die wir dem Geflügel im Körnerfutter zuführen, sind Stärke und Eiweiß. Diese müssen wir also in anderer Form geben. Stärke wurde am meisten durch die Kartoffel, Eiweiß durch Fleisch, Knochen und Fischmehl durch Malzkeime, Biertraber und Trockenhefe zugeführt. Wer noch Delfischen erwerben konnte, kann auch diesen noch nutzbringend verwerten.

Bienenzucht.

Umgang mit Bienen. Es ist noch immer eine offene Frage, ob die Bienen ihren Pfleger u. Herrn erkennen oder nicht. Jedenfalls wird sie sehr verschieden beantwortet. Die Verschiedenheit liegt aber auch schon in der Person dessen begründet, der sie gibt. Ist es ein Bienenhalter, dem es nur um den Gewinn zu tun ist, der nur eilig und schwer verhält die notwendigsten Arbeiten schnell erledigt, der wird sagen, seine Bienen kennen ihn nicht. Und er hat Recht. Spricht man dagegen einen echten Bienenhalter, der unter seinen Immen lebt, „mit ihnen spricht“, unter ihnen sitzt usw., der wird versichern, daß ihn seine Bienen kennen. Und er hat Recht. Als besonderes Kennzeichen dürfte der Geruch des Menschen dienen, gegen den Bienen sehr empfindlich sind. Schwitzende, stark ausdünstende Menschen werden sehr leicht gestochen, doch habe ich einen alten Bienenhalter auch schwitzend zwischen seinen Bienen hantieren sehen, ohne daß die Bienen im geringsten aufgeregt wurden.

Die Haselnuß bietet unsern Bienen im Frühling die so sehr notwendigen Pollen und ist daher für die Bienenzucht recht wichtig. Da sie auch sonst eine recht dankbare Pflanze ist, die sich mit geringem Boden begnügt und eine sehr geschätzte Frucht bringt, so sei ihre Anpflanzung für Gärten und Anlagen empfohlen.

Für die Küche.

Spinatkartoffeln. Man schneidet rohe Kartoffeln, nachdem man sie geschält hat, in Scheiben, wäscht ein Teil Spinat und wiegt ihn. Eine Form wird mit Fett ausgeglichen, eine Lage Kartoffelscheiben hineingelegt, dann Spinat, Salz, wieder Kartoffeln, abwechselnd bis die Form voll ist. Dann gibt man ein Ei, das man mit einer Tasse Wasser verquirlt hat, über die Masse u. läßt das Ganze eine halbe bis dreiviertel Stunde backen.

Käsekartoffeln werden ebenso bereitet, nur nimmt man statt dem Spinat zu zwei Pfund Kartoffeln ein halbes Pfund weißen Käse und etwas Kümmel.

Leberflöße. 1 Pfund gehackte Leber wird mit 2 Pfund kalten geriebenen Kartoffeln, einer

gedämpften Zwiebel, etwas gewiegelter Petersilie, Pfeffer, Salz, einem Ei gut verrührt, ein Probefloß gemacht, in Salzwasser gekocht. Galt die Masse nicht zusammen, muß man noch einen oder zwei Eßlöffel Mehl daran tun. Man sticht die Flöße mit einem Eßlöffel, den man immer wieder in heißes Wasser taucht, aus, kocht sie 10 Minuten, übergießt sie mit gerösteten Zwiebelchen.

Gulasch von Fisch. Man schneidet eine Zwiebel in Stücke, dampft sie in Fett braun, gibt 1 Tasse Wasser, Pfeffer, Salz und den in Würfel geschnittenen Fisch dazu, ebenso einen Eßlöffel saure Milch und etwas Mehl, läßt es gut durchkochen und stellt es in die Kochkiste.

Delfparnis. Um eine sparame Küche zu führen und doch schmackhaft zu kochen, bedarf es vor allem guter Zutaten. Man kann sich diese oft mit geringen Mitteln beschaffen und dadurch den Speisen einen Wohlgeschmack verleihen, der überrascht. Eines unserer Nachbarvölker, mit dem wir heute die Waffen kreuzen, ist bekannt durch seine vorzüglichen Salate, deren Zubereitung dort vielfach mit förmlicher Ritzlichkeit behandelt wird; es besteht unter den Bürgerfamilien geradezu ein Wettstreit in der wohlklingenden Zubereitung dieser beliebten Speise. Und worin besteht das Geheimnis? Hauptsächlich im Essig und dessen Gerichtung. Mit einem gut hergerichteten Essig kann man Salate sogar ohne Del oder sonstige Fettzutaten wohlklingend zubereiten, was bei den jetzigen umerwünschten Del- und Fettpreisen gewiß beherzigenswert ist. Einen solchen Essig bereitet man z. B. in folgender Weise um wenig Geld: Man legt in einen Steintopf, der 5 Liter hält, für 25 Pfg. frische Estragonblätter, die man vorher 5 bis 6 Stunden an der Luft getrocknet hat, sowie 30 Pfefferkörner, 20 frische geschälte Schalotten und eine Hand voll Meerfenchel. Darüber gießt man 5 Liter kochenden Essig, deckt einen Deckel darauf und läßt es an einem kühlen Ort 8 Tage lang stehen. Dann siebt man den Essig klar durch, füllt ihn in Flaschen und verforst ihn gut. Mit solchem Essig läßt sich nicht allein Kartoffel-, Gurken- und Kopfsalat mit wenig oder sogar ohne Del, schmackhaft zubereiten, es läßt sich dieser Essig auch zum Einmachen, namentlich der Gurken, vorzüglich verwenden.

Kartoffelmarktbericht

vom 18. Oktober 1915 von der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats, Berlin W. 57.

Inländische Märkte.

Kartoffelpreise nach Angaben der Kartoffelhändler in Wagenladungen von 10 000 Kg. in Mark für 50 Kg.

Berlin: Rote Daber 3.25-4, Magnum bonum 3.25-4, Wohlmann 3-3.75, Silesia und andere runde weiße Speisekartoffeln 3-3.75. Jnsterburg: Rote Daber 3.50-4, Andere rote Sorten 3.50-4, Magnum bonum 3.50-4, Weiße runde 3.50-4, Gelbfleischige: Blaue 3.50-4, Rote 3.50-4. Stettin: Rote Daber 3.50, Andere rote Sorten 3.30, Magnum bonum 3.50, Weiße runde 3.35. Labes: Rote Daber 3.40, Andere rote Sorten 3.30, Weiße runde 3.20; Futter- und Brennware: Rote Daber 2.90, Andere rote Sorten 2.90, Weiße Sorten 2.90, per Prozent Stärke gezahlt 14-15 Pfennig. Werleberg: Magnum bonum 3.20; Futter- und Brennware: per Prozent Stärke gezahlt 15 Pfennig. Schwiebus: Rote Daber 3, andere rote Sorten 2.90, Magnum bonum 3, Weiße runde 2.80. Breslau: Rote Daber 2.90-3.30, Andere rote Sorten 2.90-3.30, Magnum bonum 2.90-3.30, Weiße runde 2.90 bis 3.30; Gelbfleischige: Industrie 3.30-3.50; Futter- und Brennware: Rote Sorten außer Daber 2.50 bis 2.75, per Prozent Stärke gezahlt 15½ Pfennig. Gagnau: Rote Sorten außer Daber 3.30, Magnum bonum 3.50, Weiße runde 3.40; Futter- und Brennware: per Prozent Stärke gezahlt 14½ Pfennig. Kreuzburg O.-S.: Rote Daber 3.30, Andere rote Sorten 3.20-3.30, Magnum bonum 3.50, Weiße runde 3.20-3.30, Gelbfleischige: Blaue 3.20-3.30. Neisse: Eßkartoffeln 3, bis 3.50, Futter- und Brennware: Rote Daber 2.75, Andere rote Sorten 2.75, Weiße Sorten 2.75, per Prozent Stärke gezahlt 15 Pfennig. Ostrow: Magnum bonum 3.50. Salzweil: Rote Daber 3.15, Andere rote Sorten 3, Magnum bonum 3.

num 3,25, Weiße runde 3,10; Gelbfleischige: Industrie 3,25; Butter- und Brennware: Rote Sorten außer Daber 2,85, weiße Sorten 2,85. C 31 n: Magnum bonum (Up to date) 3,70—4.—. Plaidt bei Saffig: Magnum bonum 3,20; Gelbfleischige: Industrie 3,50. Frankfurt a. M.: Rote Sorten außer Daber 3,40—3,50, Magnum bonum 3,60 bis 3,70, Weiße runde 3,50; Gelbfleischige: Eierkartoffeln 5.—. München: Magnum bonum 3,75; Gelbfleischige: Weiße 3,65. Frankental (Pfalz): Rote Sorten außer Daber 3,50, Magnum bonum 4.—, Weiße runde 3,75; Gelbfleischige: Industrie 4.—, Futter- und Brennware: Rote Sorten außer Daber 3,20, weiße Sorten 3.—.

Marktbericht über Kartoffeln

von Wilhelm Schifftan, Breslau V, Kartoffelgroßhandlung.

Vom 10. bis 17. Oktober.

Obwohl am 12. Oktober die neue Reichskartoffelstelle mit einem Kapital von fünf Millionen Mark zur Gründung gelangt ist und zu erwarten ist, daß diese ihre Vermittlungstätigkeit in aller nächster Zeit aufnimmt und den Markt erheblich entlasten wird, zeigte der Kartoffelmarkt in der Berichtswoche merkwürdigerweise Neigung für eine festere Stimmung. Zum Teil mag dies wohl auch darauf zurückzuführen sein, daß infolge des Wagonmangels und der dringenden Feldbestellung die Verladungen nachgelassen haben, während auf der anderen Seite der Bedarf mit Rücksicht auf die bevorstehende Frostperiode, die eine Verladung der Kartoffeln unmöglich macht, dringender geworden ist.

Die ausgleichende Wirkung der Reichskartoffelstelle, die etwa 50 bis 60 Millionen Doppelzentner zur Vermittlung bringt, wird sich in ihrem vollem Einfluß erst in den späteren Monaten und im Frühjahr zeigen können.

Die Nachfrage in Futterkartoffeln hält unverändert an, ebenso sind Fabrikkartoffeln lebhaft gefragt.

Ich notiere: Speisekartoffeln: Weiße Sorten: Märker, Imperator, Silesia 3—3,20 M. Rote Sorten: Wohltmann, Bismarck 3—3,20 M. Magnum bonumsorten: Magnum bonum, Ella, Kaiserkrone, Uptodates 3,10—3,20 M. Unfortierte Kartoffeln wie sie der Ader gibt 2,60—2,80 M.

Die Preise verstehen sich per 50 Kg. in Wagonladungen von 10 000 Kg. parität Breslau.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 12. bis 18. Okt. 1915.

Mit Rücksicht auf die Milchversorgung der Städte und den Fortbestand der städtischen Abmelkwirtschaften hat das Direktorium der Reichsgetreidestelle unter dem 12. ds. Mts. nochmals bekannt gegeben, daß die R.-G. aus ihren Getreidebeständen zunächst 200 000 Tonnen zur Verfütterung freigegeben habe. Hiervon sind je 100 000 Tonnen zur Mästung von Schweinen und zur Verfütterung an das Milchvieh bestimmt. Vor allem soll die Erzeugung von Frischmilch zur Versorgung der großen Städte gefördert werden. Bei der Verteilung des Schrotens werden dementsprechend besonders die Milchwirtschaften berücksichtigt, die in die Großstädte liefern, wobei zwischen städtischen und ländlichen Wirtschaften kein Unterschied gemacht werden soll. Die Beschaffung von Futtermitteln für städtische Melkbetriebe, die für die Versorgung von Säuglingsmilch eingerichtet sind, ist dabei Gegenstand besonderer Fürsorge. Für Fälle dringender Bedürfnisse steht für die Fütterung des Milchviehes eine weitere Futtermittelreserve zur Verfügung.

Die Ablieferung von Kontingentgerste für die Gersten-Verwertungsgesellschaft hat in der letzten Woche weitere Fortschritte gemacht. So schreibt unser Berichterstatter in Danzig: „Das Gerstengeschäft ist durch das Entgegenkommen der Gersten-Verwertungsgesellschaft m. b. S. insofern etwas leichter geworden, als sie ihren Kommissionären gestattet hat, kleine Partien selbst zu bewerten u. zu Wagonladungen zusammenzustellen. Hierdurch erübrigt es sich, von Partien unter 200 Zentner von Fall zu Fall Muster nach Berlin einzusenden. Es kann auch auf Grund der vorgenommenen Preiserhöhung konstatiert werden, daß die Verkaufslust eine größere geworden ist, was sich in stärkeren Umsätzen bemerkbar macht.“ Unser Berichterstatter in Mannheim meldet: „Am Brauergerstenmarkt war es in der verflossenen Woche ziemlich lebhaft, gelang es doch der Gersten-Einkaufsgesellschaft, den Mälzereien bereits ansehnliche Mengen zuzuteilen. Die zuteilte diesjährige Gerste ist in Bezug auf Qualität zwar nicht einheitlich, doch ist dieselbe meistens von recht schöner Beschaffenheit, jedoch die Ausbeute zweifelsohne größer sein wird, als im vorhergegangenen Jahre. Auch in kontingentfreiem ausländischen Malz kamen einige Geschäfte zum Abschluß, da die Nachfrage danach immer noch größer ist als das Angebot. Für rumänisches Malz forderte man 135—145 Mark und für mährisches 145—155 Mk. für die 100 Kilogramm.“

Die Lage am Getreide- und Futtermittelmarkt hat sich wenig verändert. Mais wurde nur in ganz wenigen Fällen angeboten und zu Preisen aufgenommen, die als marktgemäß nicht zu bezeichnen sind. Auch für Gerste war das Angebot nur gering und die Notierung für Ware mit Besatz stellt sich auf 820—850 M. Holländischer Roggen war zu 850 M. ab Cleve angeboten. Surrogatmehle lagen ziemlich fest. Weizenmehl konnte seinen Preisstand auf 81—86 M. Kartoffelmehl auf 58—62 M. erhöhen. Für Kartoffelmehl, Superior, ab Riederrhein wurden 54,50 M. für 100 Kilogramm verlangt. Maniokamehl notiert 70—72 M. blütenweisses Tapiokamehl 85—90 M. und Weizenmehl 114 bis 116 M. per 100 Kilogramm. Am Futtermittelmarkt hielt sich das Angebot in engen Grenzen, u. die Preise zeigen vereinzelt eine weitere Steigerung, nur ausländische Kleie lag ziemlich ruhig u. wurde zu 525—550 M. mit Sach angeboten. Gerstenkleie erzielte je nach Qualität 600—760 M. Es notieren ferner Weizenkleie 330—340 M., Weizenfuttermehl 14—15 Prozent 640 M. Magdeburg, Weizenfuttermehl, enthaltend ca. 20 Prozent Protein und Fett, 610 M. ab Dresden, Rostfuchsen 720 bis 725 M., Bundenheimer Rostfuchsen 700 M. ab Bundenheim, Rostfuchsenmehl 610 M., Erdnusskleie 330 bis 340 M., Fischmehl 540—560 M., Saferkleie 370 bis 375 M., Baumwollsaatfuchsenmehl 23 bis 24 Prozent P. und F. 590 M., Eichorienbroden 410 M. Magdeburg. Holländisches Roggenbrot war mit 850 M. ab Aachen angeboten.

Büchertisch.

Die Bundesratsverordnungen über den Verkehr mit Brotgetreide, Gerste, Hafer und Hülsenfrüchten, erläutert von Rudolf Scheerbarth, Verlag Otto Ziehe, Halle a. S., Preis 35 Pfg.

Die „Landwirtschaftliche Wochenschrift“ Nr. 39 schreibt: Die Zahl der den landwirtschaftlichen Betrieb betreffenden kriegswirtschaftlichen Verordnungen ist eine ganz erhebliche. Wer hat sie immer zur Hand, die in einzelnen Teilen in den amtlichen Blättern, in Tages- und Fachzeitschriften veröffentlicht werden, wer kann da auch immer die mannigfachen Nachträge und Abänderungen anfügen, um sicher zu sein, daß alles bis aufs letzte wirklich beieinander ist. Und wenn dies der Fall

ist, wer findet sich dann so leicht hindurch, um gerade die Paragraphen festzustellen, die auf den besonderen Fall zur Anwendung zu kommen haben. Wenn somit schon die Zusammenfassung aller dieser Verordnungen eine jedem Landwirt willkommene Arbeit ist, so wird sie ihm um so wertvoller, wenn er daraus nicht nur die Paragraphen selbst Wort für Wort nachlesen kann, sondern wenn ihm dazu auch die entsprechenden Erläuterungen geboten werden. Solche sind ja schon in umfangreichen Werken erschienen, die aber für den vielfach beschäftigten Landwirt, der schnell und ausreichend unterrichtet sein will, eben zu weitläufig sind. Hier kommt ihm nun die Scheerbarth'sche Schrift recht gelegen.

Der Verfasser, Syndikus der Zentralgenossenschaft zum Bezüge landwirtschaftlicher Bedarfsartikel in Halle und zurzeit stellvertretender Vorsteher der Rechtschutzabteilung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen, behandelt in seiner Arbeit die im Titel angegebenen Verordnungen derart, daß er zunächst in erläuternder Weise den Leser durch die ganzen Verordnungen hindurchführt, dabei die verschiedenen Fälle, die eintreten können, gestützt auf mannigfache praktische Erfahrungen aus dem verflossenen Wirtschaftsjahr, nach Möglichkeit bespricht und den Landwirt hinsichtlich seines Verhaltens berät. Durch Beifügung der Nummern der einschlägigen Paragraphen der Verordnungen, die von dem erklärenden Text gesondert — in eigenen Abschnitten — wiedergegeben werden und deshalb bei der Durchsicht der erläuternden Ausführungen nicht stören, ist jeder Leser doch in der Lage, mit Leichtigkeit die Fassung der behördlichen Bestimmungen selbst noch nachzulesen und sich mit Hilfe der von Scheerbarth gegebenen Besprechungen in den ganzen Sinn der Verordnungen hineinzuleben. So ist es dem Verfasser in bester Weise gelungen, mit Hilfe seiner Arbeit dem Landwirt ein Wegweiser u. freundlicher Berater zu sein. Gleichzeitig aber werden die mit der Durchführung der bezgl. Verordnungen beauftragten behördlichen Stellen dankbar diese Wegweiser- u. Beraterleistung begrüßen, weil ihnen dadurch die Erledigung ihrer Arbeiten wesentlich erleichtert wird. Viele Fragen, deren Beantwortung ihnen sonst obliegen würde, sind dem Landwirt durch das Buch bereits beantwortet, und bei den zu treffenden Maßnahmen dürfen sie infolge der Scheerbarth'schen Belehrung bei den Landwirten auf sachkundige Mitwirkung rechnen.

Nicht unerwähnt sei, daß in den Abschnitten, welche den Wortlaut der Bundesratsverordnungen bringen, unmittelbar zu jedem Paragraphen die zu ihm erlassenen preussischen Ausführungsbestimmungen mitgegeben und weiterhin auch zweckdienliche Anmerkungen angefügt sind.

Alles in allem kann nur jedem Landwirt und auch den betr. behördlichen Stellen empfohlen werden, das Scheerbarth'sche Büchlein anzuschaffen. Es sollte auf dem Arbeitstisch jedes Landwirts stehen, um stets zur Hand zu sein, wenn irgendwelche die kriegswirtschaftlichen Maßnahmen betr. Fragen auftauchen. Mit dem Verfasser hoffen wir, daß sein Leitfaden zur Aufklärung der Landwirte sehr viel beitragen kann und ihnen auch ein unentbehrlicher Wegweiser werde.

Ein letztes Wort zum Preis. Das Büchlein, das nahezu 6 Druckbogen umfassen wird, kostet nur 35 Pfg. Ein Preis, der eigentlich in keinem rechten Verhältnis zu dem Gebotenen steht, der aber wohl nur deshalb so mäßig gehalten ist, um eben jedem — auch dem Kleinsten — die Anschaffung möglich zu machen und die erforderliche Aufklärung und Belehrung in weiteste Kreise zu tragen. Möge dies dem Buch beschieden sein und der Verfasser darin vor allen Dingen den Lohn für seine Arbeit finden.

Lehrling gesucht.

J. Brandenstein, 9305 Kupferschmied.

Tüchtiges, älteres Monatsmädchen per 1. November gesucht. Näh. Exp. 9289

Ein Junge

von 15—16 Jahren zum Milchfahren u. landwirtschaftl. Arbeiten für sofort gesucht. Lohnansprüche erbeten.

9315 W. Kramer, Hof Bubenborn, Post Singhofen.

Weiße Tafelwe

vorzügl. Qualität, zu 9.50 25 Pfd.-Eimer, zu 37.— 100 Pfd.-Faß abzug. Nachnahme.

9236 P. Fehling, Düsseldorf 17.

Siegerländer Werk

sucht 4—5 Ladungen gute, schmackhafte und haltbare

Speisekartoffeln

zu kaufen. Billigste Angebote frei Station Weidenau unt. 9 befördert die Gef. Güterver.