Landwirtschaftliche Beilage.

Arbeiten im Oktober.

Im Oktober geht die Natur zur Ruhe. Die Bäume werden kahl und die Gemüsebeete werden leer. Die Nacht gewinnt nach der herbstlichen Tag- und Nachtgleiche zusehends die Ueberhand und jagt mit ihren ersten Frösten auch dem trotzigsten Lebensmut auf den Beeten einen Schreck ein, von dem er sich nicht mehr erholen kann. Vor den Vorboten des Winters müssen die wärmebedürftigen Südlandskinder unter den Ziergewächsen wie Palmen, Lorbeer und Kakteen in einen schützenden Raum gebracht werden. Dunkle Keller sind dazu nicht geeignet. Denn die immergrünen Kinder Floras begnügen sich im Winter zwar mit wenig Wärme und Wasser, aber Licht und Luft können sie nie entbehren. Auch Fuchsien, Nelken und Goldlack können im Winter nicht gut draußen bleiben. Sie werden Anfang Oktober eingetopft, bleiben dann aber noch, so lange es geht, im Freien in der abhärtenden Oktoberluft. Auch Rosen dürfen noch nicht umgelegt werden; ihr Holz ist noch zu weich, sie würden in der Erde schimmeln.

Im Obstgarten wird die Ernte weiter ohne Uebereilung eingebracht. Die älteren Bäume werden von der schuppigen und bemoosten Rinde mit der Obstbaumscharre befreit und zur Vernichtung der Schädlingsbrut und zum Schutz gegen den Frost mit Kalkmilch gestrichen. Die Leimringe gegen die Frostspannerweibchen werden angelegt. Die Baumscheiben werden ordentlich umgegraben; damit hält man das Unkraut nieder und vernichtet manche Schädlingsbrut. — In der zweiten Hälfte des Monats ist das junge Holz soweit ausgereift, daß alle Arten Obstbäume und Sträucher in tiefe und mit guter Erde gefüllte Pflanzgruben ausgepflanzt werden können. Sie müssen gut angeschlämmt werden, damit sich die Erde fest an die Wurzeln anlegt und neue Faserwurzeln austreiben können. Durch Mischung der Erde mit Torfmull wird eine besonders reiche Bewurzelung hervorgerufen. An Rainen und im Gehölz werden die Wildlinge der echten Hundsrose gegraben und zur Veredlung im Frühjahr eingepflanzt. — Die Erdbeeren werden nochmals entrankt und gereinigt. Die Düngerdecke wird ergänzt; dabei muß beachtet werden, daß die Herzblätter frei bleiben, die sonst faulen würden.

Für den Gemüsegarten gilt dasselbe wie für den Obstgarten, daß Eile bei der Ernte vom Teufel ist. Für Kohl, Porree und Sellerie ist es im allgemeinen noch zu früh. Blumenkohl, der noch keine Blumen gebildet hat, kann gegen Ende des Monats mit Blättern und Wurzelballen ausgehoben und in einen geschlossenen Raum — Keller oder leere Mistbeetkästen — gebracht werden. Auch Erdgruben sind geeignet, wenn man sie mit Brettern und einer Laubschicht so eindeckt, daß zwar das Sonnenlicht nicht eindringen kann, aber daß durch seitliche Spalten ständig ein frischer Luftstrom darüber hinstreicht. So entwickeln sich im Dunkeln noch schöne weiße Köpfe bis in den Januar hinein. Auch bisher frei wachsende Endivienpflanzen werden eingetopft und kommen zum Bleichen in den Keller. Sie werden nicht zusammengebunden. — Dann wird gegen Ende des Monats der Garten von allem Abfall, Unkraut, Laub und Kartoffelkraut gereinigt. Was nicht zum Decken oder als Streu verwendet werden kann, muß den Komposthaufen vermehren. Die freien Beete werden noch vor Winter in rauhen Schollen umgegraben. Sie frieren dann gut aus und saugen sich ordentlich voll Winterfeuchtigkeit.

Im Geflügelhof bringt der Herbst drei neue Aufgaben: die Ausmerzung der schlechten Leger, die Umstellung der Fütterung und die Vorbereitung zur Mast. Meistens werden die Hennen auf dem Lande zu lange gehalten. Schon im dritten Lebensjahr nimmt der Eierertrag der Hennen ab und geht im vierten Lebensjahr stark zurück, wobei die Hennen verfetten. Sie können das Futter, da sie fressen, nicht mehr bezahlt machen. Sie machen die Hühnerhaltung zu einer Verlustwirtschaft. Daher müssen vierjährige Hennen geschlachtet werden. Die Fütterung muß darauf Rücksicht nehmen, daß im Winter zur Bestreitung des größeren Wärmebedarfs des Geflügels die Ernährung fettreicher werden muß. Daher spielen Mais und auch Hafer eine größere Rolle in der Winterfütterung als im Sommer. Anderseits beginnt jetzt die Grünfütterung Schwierigkeiten zu bereiten. Sie wird durch Gemüseabfälle, Rüben und Keimhafer bestritten. Auch Kleemehl- oder Heusamenaufbrühungen sind erforderlich. Die Winterfütterung ähnelt mehr der Mastfütterung. Zur Mast werden Hühnerküken, Truthühner, Gänse und Enten in einem halbdunkeln, ruhigen, gleichmäßig warmem und nicht zu großen Stall gesperrt und mit Buchweizen-, Mais- oder Gerstenschrot, die mit Milch zu einem steifen Brei vermengt werden, gefüttert. Dieses ist das Verfahren der Halb- oder Fleischmast. Zur Vollfettmast ist eine zusätzliche Einsperrung in Einzelkäfigen erforderlich. Gänse mästet man etwa vier Wochen lang mit Hafer, danach werden sie in Einzelkäfigen genudelt, wenn man viel Fett und eine große Leber erzielen will.

Der Imker gibt seinen Völkern vor Winter noch ein bis zwei Ballons Zuckerlösung oder besser noch Pollentrank. So können die inneren Waben, der Wintersitz des kugelig zurückgezogenen Bienenvolkes, mit ausreichendem Futter gefüllt werden. Ende Oktober muß der Bienenstand vollkommen fertig zur Ueberwinterung sein.

Zum Vogelschutz muß man an die Einrichtung von Futterplätzen denken.

Kellerschnecken.

Unter den „nackten" Schnecken, das sind jene, die kein Schneckenhaus tragen, gibt es solche, die mit Vorliebe sich in feuchten Kellern aufhalten und an den dort angelagerten Vorräten Schaden tun. Zu ihrer Bekämpfung gibt es eine ganze Reihe von Mitteln.

Zunächst kann man sich der natürlichen Schneckenfeinde bedienen, um der Plage Herr zu werden. Zu diesen zählen bekanntlich vor allem der Igel und die Kröten; auch Eidechsen und Frösche. Ja, auch unsere Enten wissen die Schnecken sehr zu schätzen. Besonders geeignet ist die indische Laufente, da sie nicht so gern Gemüseblätter anfrißt, wie die übrigen Entenrassen, dafür aber den Schnecken umso kräftiger zusetzt. Hühner eignen sich für diesen Zweck dagegen nicht.

Man kann der Schnecken auch durch Köder Herr werden. Es wird z. B. empfohlen, mit Bier gefüllte flache Schalen so aufzustellen, daß die Schnecken hineingeraten und darin ertrinken können. Auch feuchte Kleie, die auf ein Brettchen aufgestrichen wird, lockt die Schnecken an und man läßt sie anderen Morgens einsammeln.

Lehrgang für gärungslose Fruchtverwertung.

In neuerer Zeit kommt ein neues Verfahren der Früchteverwertung in Aufnahme. Schon auf der Dresdener Gartenbauausstellung hat das Verfahren der Dahlemer Lehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau zur Gewinnung haltbarer Süßmoste in weiteren Kreisen Anerkennung gefunden. Nun findet an der Lehranstalt vom 7. bis 9. Oktober, täglich von 9—2 Uhr, ein Lehrgang über gärungslose Früchteverwertung statt, der manchem Kleingärtner willkommen sein wird. Anmeldung erfolgt unter Einsendung des Lehrbeitrages von 5 Mark an die Lehranstalt.

Gefieder-Zeichnung.

Die für die Herbst- und Wintermonate wieder zu erwartenden zahlreichen Geflügel- und Kleintierausstellungen lenken die Aufmerksamkeit der Hühnerhalter und Kleintierzüchter wieder mehr auf das Aeußere der Tiere. Dabei spielt die stilgerechte Zeichnung des Gefieders eine große Rolle, eine größere oft als für eine sinnvolle Leistungszucht gut ist. Meist sind ihre Einzelheiten dem gewöhnlichen Sterblichen ein Buch mit sieben Siegeln und nur die Preisrichter kennen sich in den Geheimnissen der Zeichnung des Gefieders aus. Wir bieten daher in den folgenden Zeichnungen einige der wichtigeren Unterscheidungen, die zum besseren Verständnis der Ausstellungsbestimmungen beitragen mögen.

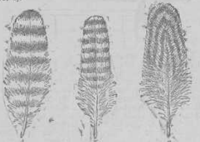
Die Zeichnung erstreckt sich in der Regel nur auf die Außenfahne der Feder, während die flaumige Innenfahne in der Regel ein mehr oder weniger buntes Gemisch unbestimmter Farbentöne aufweist. Zunächst nennen wir das gesäumte Gefieder. Dabei trägt die äußere Fahne ein ovales Mittelfeld, das von einem schmalen Saum in einer anderen Farbe umschlossen ist. Findet sich die Säumung nur an der Spitze der Feder, so spricht man von offener oder Halbmondsäumung. Fehlerhaft ist es, wenn die Färbung des Saums das Mittelfeld auch mit Farbenfleckchen überzieht, dem sogenannten Ruß oder Moos oder wenn sich um die Säumung noch ein zweiter Saum herum-

2. 3.

legt: hier spricht man von Doppelsaum (Abb. 1). Auch die Halbmond- oder Hufeisenzeichnung ist fehlerhaft. Wenn das Mittelfeld der Feder am äußersteren Rande in eine Spitze ausläuft, entsteht die Lanzettenzeichnung (Abb. 2).

Getupftes Gefieder (Abb. 3) hat auf weißer oder gelber Grundfarbe am Ende jeder Feder einen runden, glänzenden, schwarzen Tupfen, wie wir es beim Hamburger Silberlack- oder Goldlackhuhn kennen. Diese Namen gehen darauf zurück, daß die Tupfen wie lackiert aussehen.

Beim gewellten Gefieder überziehen drei bis vier glänzend schwarze, wellige Streifen die Feder, bilden am Kiel einen nach vorne zeigenden spitzen Winkel und setzen sich mit den Schenkeln auch über den flaumigen Teil der Fahne, wenn schon meist ziemlich undeutlich, fort. Es ist dies die Zeichnung der dunklen Brahma und der dunklen Wyandotten (Abb. 4).

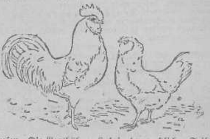


4. 5. 6.

Sehr ähnlich und oft miteinander verwechselt ist gesprenkeltes mit gestreiftem Gefieder. Bei dem ersten ziehen sich glänzend, schwarze Querbänder, die sich möglichst scharf von der Grundfarbe abheben, bänderartig um das ganze Gefieder, indem die dunkeln an die dunkeln und die hellen an die hellen Streifen der Nachbarfedern sich anschließen. Beispiele hierfür sind die Hamburger und die Brakels (Abb. 5). Das gestreifte Gefieder wurde früher häufig „gesperbert" genannt. Hier bildet der letzte schwarze Streifen die Federspitze (Abb. 6). Ein Beispiel sind die Plymouth-Rocks. Von gesperbertem Gefieder spricht man heute nur noch dann, wenn die Streifen nicht grade, sondern mehr in einem flachen Bogen über die Feder laufen und auch nicht gleich breit sind, wie wir es von dem lockeren Gefieder der Mechelner kennen.

Thüringer Barthühner.

Es hätte nicht viel gefehlt, dann wäre auch diese alte, deutsche Hühnerrasse von den ausländischen Rassen gänzlich verdrängt worden und wäre den Barthühnern das Schicksal der Otterköpfchen beschert ge-



wesen. Die Barthühner sind in den westlichen Teilen des Thüringer Waldes verbreitet. Sie sind an das Gebirgsklima völlig gewöhnt und den Italienern an Wetterfestigkeit dort weit überlegen. Sie sind eher den leichten Rassen zuzuzählen und lieben weiten Auslauf. Ihre Nutzung erstreckt sich in erster Linie auf den Eierertrag. Sie legen bei einigermaßen warmer Haltung schon früh im Winter. Sie sind schlechte und späte Brüter, so daß man das Brutgeschäft von anderen Rassen besorgen lassen muß, um die frühlegenden Frühbruten zu erhalten.

Honigwein.

Der Verbrauch von Honig kann bei uns nicht allein der Menge nach, sondern auch noch in der Vielgestaltigkeit des Verbrauchs gehoben werden. Es ist noch viel zu wenig allgemein bekannt, in wie mannigfaltiger Weise der Honig in Küche und Haus verwendet werden kann. Daher sei im folgenden ein Rezept für die Bereitung von Honigwein gegeben, das Ida Wegner in der „Deutschen Bienenzucht in Theorie und Praxis" unlängst bekanntgegeben hat.

Man muß Honigwein und Met unterscheiden. Beim Met wird der Honig sehr stark mit Wasser verdünnt; er ist nur schwach alkoholhaltig. Zu Met wird am besten das zur Auslaugung der Rückstände bei der Honiggewinnung dienende Wasser verwendet. Die Herstellung von Honigwein erfordert einen nur schwach verdünnten Honig. Auf ein Teil Honig nimmt man gewöhnlich drei Teile Wasser; je mehr Wasser man zusetzt, umso geringer wird der Alkoholgehalt des Weins. Doch sollte man nicht weniger als fünf Teile Wasser auf ein Teil Honig nehmen. Die für den Verzehr gewünschte Verdünnung läßt sich hernach an dem fertigen Wein je nach Geschmack und Verwendungszweck immer noch vornehmen. Das zur Verdünnung des Honigs bestimmte Wasser gießt man in einen völlig fettfreien, gut glasierten Kessel, gibt dann den Honig dazu und läßt unter ständigem Umrühren drei Stunden lang mäßig kochen. Der Schaum wird abgeschöpft. Um festzustellen, ob das Honigwasser lange genug gekocht hat, legt man ein frisches Hühnerei hinein. Geht es unter, so muß weiter gekocht werden bis ein in die Lösung gelegtes frisches Ei nicht mehr untergeht, sondern mit der Spitze über die Oberfläche herausragt. Sollte die Honiglösung bereits zu dick eingekocht worden sein, so daß das Ei nur noch zur Hälfte ins Wasser einsinkt, so muß heißes Wasser zugefügt werden bis das Ei bis an die Spitze untersinkt.

Die soweit eingekochte Flüssigkeit wird nun in ein offenes Faß oder in Steintöpfe zum Abkühlen auf 15 Grad aufgestellt. Die abgekühlte Flüssigkeit wird in ein Wein- oder Kognakfaß oder in einen Glasballon gefüllt und an einen Platz mit mindestens 10 Grad Wärme aufgestellt zur Gärung. Rotweinfässer sind nicht zu empfehlen, weil der Honigwein von ihnen eine unansehnliche Farbe annimmt. Am meisten empfehlen sich die leicht zu reinigenden Glasballons. Zum Nachfüllen des Gärungsschwunds stellt man ein paar Flaschen Honigwasser zur Seite. Zum Würzen des Honigweins näht man 15 Gramm Zimt, 1 Muskatnuß, ein wenig Ingwer, Nelken und Kardamom, alles fein zerstoßen, in ein Leinenkäppchen ein und hängt es an einer Schnur in das Gärgefäß zum Ausziehen.

Nach 6—8 Wochen wird der Wein ruhig. Dann ist die Hauptgärung vorbei. Nun kann der Wein vorsichtig in Fässer oder Glasballons abgezogen werden. Der Bodensatz von Hefe muß im Gärfaß unten sitzen bleiben. Zum Vollfüllen der Gefäße mit dem abgezogenen Wein werden jetzt die weggestellten Flaschen mit Honigwasser verwendet. Der Honigwein kommt zum Lagern für die nächsten 6—8 Monate an einen kühlen Ort. Je länger der Wein lagert, umso mehr steigt sein Alkoholgehalt und Wohlgeschmack. Es ist nicht nur ein schwerer Tischwein, den man für gewöhnlich verdünnen wird, sondern auch ein vorzüglicher, stärkender Krankenwein. Den abgelagerten Wein zieht man auf Flaschen ab.

Lesefrüchte.

Raupenleimringe sind von Zeit zu Zeit zu kontrollieren. Auch wenn guter Raupenleim verwandt worden ist, kann es vorkommen, daß angewehtes Laub eine Brücke bildet, über welche die Insekten ungefährdet in die Baumkrone gelangen können.

Der Zuckerrübenbau.

Eine der eindrucksvollsten Wandlungen in der deutschen Landwirtschaft von heute gegenüber der Vorkriegszeit ist die veränderte Stellung, die der Zuckerrübenbau und damit die deutsche Zuckerwirtschaft erhalten hat. Vor dem Kriege haben wir fast die Hälfte unserer Erzeugung ans Ausland verkaufen können, heute sind wir auf dem internationalen Zuckermarkt ins Hintertreffen gekommen und sind nicht einmal mehr des heimischen Marktes ganz sicher und haben einen Zuckereinfuhrzoll einführen müssen. Dadurch kann der Zucker etwas teurer und weniger exportfähig werden, aber auf den Zuckerrübenbau kann der Zoll segensreich wirken. Das wäre zu wünschen wegen der großen betriebswirtschaftlichen Bedeutung des Zuckerrübenbaus.

Worin liegt die Bedeutung des Zuckerrübenbaues?

Hackfrüchte verlangen eine ganz besonders intensive Bearbeitung des Bodens, die durch Steigerung der Gare und Befreiung vom Unkraut einen nachhaltigen günstigen Einfluß auf die spätere Bodenbestellung ausübt. Einwandfreie und anerkannte Untersuchungen haben diese alte Bauernerfahrung bestätigt. Besonders Fensch und Sagawe haben sich mit ihren Nachprüfungen verdient gemacht. Ihre Feststellungen ergeben zusammengefaßt folgende Ertragsziffern je Hektar:

	Weizen	Roggen	
Wirtschaft. ohne Zuckerrübenbau	24,5	20,37	Doppelztr.
„ mit 10 Prozent „	25,9	21,77	Doppelztr.
„ mit 20—25 Prozent „	27,9	23,77	Doppelztr.

Da die Zuckerrübe bedeutende Futtermengen abgibt, kann auch mehr Vieh gehalten und damit die Milch- und Fleischerzeugung gesteigert werden. Auf 100 Hektar landwirtschaftlich genutzte Fläche werden gehalten in:

Wirtschaften ohne Zuckerrübenbau	47,4	Stck. Großvieh
„ mit 10 Prozent „	53,4	„ „
„ mit 20—25 Prozent „	58,9	„ „

d. h. in Wirtschaften mit etwa ¼ Zuckerrübenbau 24,3 Prozent mehr Vieh als in denen ohne Zuckerrübenbau. Die Intensivierung der Viehwirtschaft als Folge des Zuckerrübenbaues tritt aber noch stärker hervor angesichts der Tatsache, daß trotz vermehrter Viehhaltung die eigentliche Futterfläche vermindert wird. Es waren erforderlich für 1 Stück Großvieh in

Wirtschaften ohne Zuckerrübenbau	0,65	Hekt. Futterfl.
„ mit 10 Prozent „	0,505	„ „
„ mit 20—25 Prozent „	0,365	„ „

Die Zuckerrübe bringt mit der Intensivierung zugleich eine Ersparung an Land, das zur Erzeugung von Brotgetreide oder zum Anbau anderer Pflanzen verwendet werden kann.

Zusammenfassend kann man sagen, daß die Vorteile des Zuckerrübenbaues derart sind, daß eine Steigerung der Anbaufläche ein starker Fortschritt ist. Also — so ist man zu folgern versucht — geht das Streben auf Vermehrung der Anbauflächen. Bedauerlicherweise ist aber gerade das Gegenteil der Fall. Unter Berücksichtigung der abgetretenen Gebiete betrug die Anbaufläche für Zuckerrüben:

1912—1914 im Durchschnitt 455,617 Hektar,
1923—1925 „ „ 351,293 Hektar,

d. h. es ist ein Rückgang um zirka 105 000 Hektar oder rund 30 Prozent eingetreten. 1926 ist leider ein weiterer Rückgang zu verzeichnen. Hand in Hand mit der Verminderung der Anbaufläche ging, wie allerdings in der ganzen deutschen Wirtschaft des gleichen Zeitraumes, auch eine Abnahme der Ernteerträge. Allerdings bewegt sich die Kurve wieder nach oben. Es wurden geerntet je Hektar

1913-14	318	Doppelzentner Rüben
1919-20	186	„ „
1921-22	226	„ „
1924-25	276	„ „

Rückgang der Anbaufläche und der gewaltige Rückschlag der Erträge nach dem Kriege haben die Zuckererzeugung erheblich beeinflußt. Diese betrug:

1913-14	27 158 701	Doppelzentner
1923-24	11 461 985	Doppelztr. d. h. Rückgang 57,8 Proz.
1924-25	15 636 404	Doppelztr. d. h. Rückgang 42,4 Proz.

Der Erzeugungsrückgang spiegelt sich naturgemäß in der Ausfuhr; sie

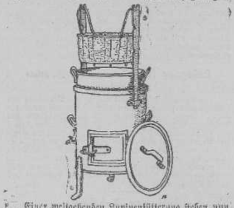
betrug	1913-14	11 050 334	Doppelzentner
	1923-24	2 621 331	„
	1924-25	2 808 025	„

Nun werden zweifellos die Zuckererzeugung, wie die Zuckerausfuhr sich im gleichen Tempo steigern, wie die Anbaufläche zunimmt und die Erträge je Hektar den Friedensstand erreichen.

Die riesigen Vorteile, die im Zuckerrübenbau liegen, haben naturgemäß Aufmerksamkeit in den verschiedenen Ländern erregt und eine entsprechende Politik nach sich gezogen. Zuerst ist England zu nennen, das je Tonne Zuckerrüben 51 Schilling zuschießt. Und der Erfolg? — Vor der Subsidien-Bill 1921 hatte es 3 Zuckerfabriken, jetzt 28! Dabei haben sich die Anbauflächen versechsfacht und die Rohzuckererträge versiebeneinhalbfacht. Ein solcher Erfolg ist geradezu bewundernswert. Der Engländer hat den Wert des Zuckerrübenbaues erkannt und verselbständigt sich zielbewußt. Das sollte eine Lehre und Warnung zugleich sein. Und das umsomehr, als alle europäischen zuckererzeugenden Länder zu hoher Schutzzollpolitik übergegangen sind.

Lupinenentbitterer.

Als Gründüngungspflanze ist die Lupine, und zwar vor allem die gelbe Lupine, auf den kalk- und nährstoffarmen Sandböden fast in allen Teilen Deutschlands geschätzt. Aber als Lieferant des eiweißreichsten Kraftfutters ist sie noch viel zu wenig bei uns beachtet worden. Zur Fütterung sind die rundlichen Samen zu verwenden. Dadurch wird der Gründüngungswert der Lupine nur wenig beeinträchtigt. Denn die Blätter fallen bei der Ernte ja doch ab und die Wurzeln bleiben ohnehin im Boden. Der Futterwert der Lupinenkörner beruht einmal darauf, daß sie die reichsten Eiweißträger unter unseren Nutzpflanzen darstellen; Lupinenkörner sind eiweißreicher als Leinkuchen und enthalten siebenmal soviel verdauliches Eiweiß als der Hafer! Hinzu kommt dann noch, daß das Lupineneiweiß biologisch sehr hochwertig ist, da es in seiner Zusammensetzung das Getreideeiweiß sehr glücklich ergänzt. Wir haben ja durch die Forschungen der letzten Jahre gelernt, daß Eiweiß und Eiweiß nicht dasselbe ist, daß wir nur mit Eiweißarten, die sich gegenseitig ergänzen, zur billigsten und erfolgreichsten Eiweißfütterung gelangen.



Einer weitgehenden Lupinenfütterung stehen nun leider einige Hindernisse im Wege. Lupine heißt auf deutsch Wolfsbohne. Der Name klingt wie eine Warnung. Er besteht zu Recht. Denn die Lupine enthält nicht allein einen unangenehmen Bitterstoff, das Lupinin, sondern auch einen Giftstoff, der eine tödliche Krankheit hervorruft, die Lupinose. Nur Schafe vertragen die Lupine im Naturzustand; für Pferde, Rinder und Schweine müssen die Lupinenkörner erst entbittert werden. Das geschieht in besonderen Apparaten, den Lupinenentbitterern.

Der Lupinenentbitterer ähnelt dem Kartoffeldämpfer. Er besteht aus einem Feuerungskessel, in den über die Wasserschicht ein Metalldrahtkorb, der die zu entbitternden Lupinen aufzunehmen hat, eingehängt wird. Den Kessel schließt ein Deckel gut ab, so daß die entstehenden Dämpfe nicht austreten können. In dem Wasserdampf bleibt der Korb mit den Lupinen eine Stunde lang hängen. Die gedämpften Körner müssen ausgelaugt werden. Das geschieht dadurch, daß man sie entweder 12 Stunden lang in fließendes Wasser bringt oder 24 Stunden lang in stehendes, kaltes Wasser, das zweimal erneuert wird. Ein Teil der Nährstoffe geht beim Wässern natürlich verloren; aber das ist nicht zu vermeiden. Dafür werden die Körner aber auch leichter verdaulich. Wenn schon die Entbitterung der Lupinen Feuerungs- und Arbeitskosten bringt, so kann diese Verteuerung doch den Wert der Lupine als eines der wertvollsten und billigsten Eiweißfutter, die wir kennen, nicht in Frage stellen.

Im Kleinbetrieb kann die Entbitterung der Lupinen schwer durchführbar erscheinen. Als Auswege bieten sich entweder die genossenschaftliche Lupinenentbitterung oder die Entbitterung im Lohnwerk bei Zuckerfabriken, Brennereien oder ähnlichen Unternehmungen dar.

Butterkneter.

Obwohl in der Gegenwart von allen Seiten die Aufmerksamkeit auf die sorgfältige und marktgerechte Herrichtung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse gelenkt wird, macht sich eine Besserung auf diesem so außerordentlich wichtigen Gebiet nur sehr langsam bemerkbar. Nicht die handelspolitische Frage, sondern die Frage der Hebung des heimischen Absatzes sollte heute im Mittelpunkt des Strebens der ländlichen Bevölkerung stehen. Praktisch steht hier neben Kartoffeln, Gemüse und Eiern die Butter weitaus an erster Stelle. Sie muß stets in gleicher Beschaffenheit, Farbe und Qualität an den Markt gebracht werden. Auch eine saubere, dauerhafte Verpackung ist von großer Wichtigkeit für die Erhaltung des heimischen Marktes gegenüber der dänischen und holländischen Konkurrenz.

Da in den Hauptabsatzgebieten, vor allem in dem industriereichen Westen Deutschlands, die ungesalzene Butter bevorzugt wird, ist das saubere Auskneten der Butter von besonderem Wert. Das Kneten der Butter hat den Zweck, die darin enthaltene Buttermilch möglichst sorgfältig herauszupressen. Das kann auch durch einen geringen Salzzusatz erleichtert werden, da das Salz Flüssigkeiten anzieht. Wenn man nach dem Salzen die Butter nochmals mit Wasser durchknetet, wird die Buttermilch in der Salzlösung fast vollständig entzogen. In den großen Molkereien bedient man sich zum Kneten besonderer Maschinen. In den kleinsten Betrieben geschieht es in der Schüssel mit dem Holzlöffel. Das kostet natürlich viel Zeit. Wo etwas größere Buttermengen zu verarbeiten sind, lohnt sich der Butterkneter für Handbetrieb. Er wird auf einen Tisch aufgeschraubt. Er besteht aus einem drehbaren, runden Holztisch, der von der Mitte nach dem Rand zu kegelförmig leicht abfällt und ist mit einem erhöhten Rand versehen. Ueber diesem Knettisch ist eine gerippte, kegelförmige Walze angebracht, die sich durch einen Handbetrieb drehen läßt und unter der die auf dem Knettisch liegende Butter hindurchgepreßt wird und dabei die Buttermilch verliert. Man gießt zur vollständigeren Reinigung Wasser drüber hin, das durch Löcher in dem Knetterrand abfließt. Diese Zeit und Kraft sparenden Butterkneter haben sich in der mittleren Praxis gut bewährt.

Die Kosten der Getreidelombardierung.

Die Lombardierung von Getreide ist ein in Deutschland neues Verfahren der Kreditgewährung. Als Sicherheit für die aufzunehmenden Gelder wird das Getreide vom Landwirt hergegeben. Diese Kredite sind kurzfristig; sie erstrecken sich in der Regel nur über sechs Monate und haben den Zweck zu vermeiden, daß infolge des starken Geldbedürfnisses der Landwirtschaft zur Winterbestellung und für den Einkauf von Kraftfuttermitteln für den Winter gleich nach der Ernte große Mengen Getreide auf den Markt geworfen werden und einen schweren Rückgang der Preise hervorrufen, so wie wir ihn im vergangenen Jahre erlebt haben. Die Schaffung einer Lombardierungsmöglichkeit für Getreide ist grundsätzlich als eine sehr nützliche Maßnahme vom Standpunkt der deutschen Landwirtschaft aus zu betrachten.

Ob und in welchem Maße der einzelne Landwirt davon Gebrauch machen soll, ist eine Frage, die sich allgemein nicht entscheiden läßt. Dafür ist die Marktlage und das Bedürfnis eines jeden einzelnen Betriebes maßgebend. Je dringender das Geldbedürfnis und je geringer die Aussicht ist, jetzt einen befriedigenden Preis zu erzielen, umso mehr wird der Vorteil für die Lombardierung sprechen.

Die Getreidelombardierung beruht auf einem Abkommen zwischen der Reichsbank und der Preußischen Zentralgenossenschaftskasse. Sie erfolgt nach zwei verschiedenen Kreditplänen. Beim Kreditplan I werden die Wechsel mit dem Zeichen G. L. I. versehen. Das Getreide wird auf das Lager der Genossenschaft genommen. Beliehen wird zu drei Fünfteln des heutigen Marktwertes. Die Kosten setzen sich wie folgt zusammen: Für die Lagernahme 25,— Mark je Waggon; Lagergeld einschließlich Versicherung 10 Pfennige je Zentner und Monat; Schwund im ersten Monat 1 Prozent, in den folgenden Monaten je ½ Prozent; 7½ Prozent Zinsen und der Wechselstempel. Das macht je Zentner etwa 1,30 Mark Kosten. Der Schwund dürfte eigentlich gar nicht gerechnet werden, da er ja auf jeden Fall durch Eintrocknen stattfindet.

Wesentlich geringer sind die Kosten beim Kreditplan II. Die Wechsel erhalten das Zeichen G. L. II. Das Getreide lagert beim Landwirt. Dann fallen die Lagerkosten weg. Die Kosten setzen sich aus Versicherungsgebühr, Zinsen und Wechselstempel zusammen und erreichen nur etwa 30 Pfennige je Zentner Getreide.

Die Mindestmenge für den Lombard beträgt 200—300 Zentner. Landwirte, die eine solche Getreidemenge nicht zum Verkauf zur Verfügung haben, können trotzdem an der Getreidelombardierung teilnehmen, wenn sie bei ihren Spar- und Darlehnskassen gemeinsam die erforderlichen Mengen zusammenbringen.

Kürbiskerne als Wurmmittel.

Ein bekannter Praktiker macht auf die Kürbiskerne als eines unbedingt wirksamen Mittels gegen Eingeweidewürmer aufmerksam. Sie sollen auch gegen den Bandwurm wirken. Sie sind viel leichter und angenehmer einzunehmen als Extractienum filicis mit Ricinus. Wer sie nicht als Kaugummi-Ersatz einnehmen und fein zerkauen will, mag sie sich vorher zerkleinern. Vielleicht kommt das für Kinder in Betracht. Die Kürbiskerne sind wie alle Medizin nicht während der gewöhnlichen Mahlzeiten, sondern mindestens eine halbe Stunde vorher oder nachher zu nehmen, also in der Zeit zwischen den Mahlzeiten. Der Erfolg der Kur ist durch regelmäßige Beobachtung des Kots zu prüfen. Werden keine Würmer mehr abgeschieden, so wird die Kur abgebrochen. — Ob und in welchem Maße Kürbiskerne bei Tieren wirken, wird nicht berichtet. Immerhin sind Versuche mit zerkleinerten Kürbiskernen zu empfehlen.

Sparkassenkredite für die Landwirtschaft.

Auf dem Sparkassentag in Augsburg wurde eine Entschließung angenommen, wonach die Sparkassen sich bemühen wollen, den Hypothekarkredit noch mehr als bisher und bis zur Erreichung von 40 Prozent ihrer Anlagen zu pflegen. „Zur Befriedigung des dringenden Realkreditbedarfs der Landwirtschaft sollen Mittel der größeren Kassen den ländlichen Sparkassen im Wege des Ausgleichs über die Girozentrale zugeführt werden.“

Merkworte.

Bei Rübenfütterung sorge man für möglichste Schmutzfreiheit der Blätter und streue mit Torfmull.

Im Oktober muß der Futterhaushalt für den Winter aufgestellt und Kraftfutter beschafft werden.

Das Mastvieh wird durch regelmäßige Wägungen auf Gewichtszunahme geprüft.

Vor Eintreten des Frostes werden die Wiesen berieselt.