Landwirthschaftliches.

Aufbewahrung der Aepfel.

Maßregeln, welche zur besseren Erhaltung des Obstes beitragen, von Spezialisten erörtert.

Durch Untersuchungen, welche den Zweck verfolgten, festzustellen, auf welche Faktoren es bei der Aufbewahrung des Obstes am meisten ankommt, sind die Spezialisten des landwirtschaftlichen Departements in Washington zu dem Ergebniß gelangt, daß die Erhaltung der guten Beschaffenheit der Aepfel bei der Lagerung in gleichem Maße davon abhängt, wie die Züchter und die Geschäftsleute, durch deren Hände das Obst auf dem Wege zum Konsumenten geht, und die Leiter der Kühlspeicher selbst mit dem Obst umgehen.

Die Rolle, welche der Züchter, der Händler und der Speicherbesitzer bei der Sache spielten.

Die Untersuchung hat gezeigt, daß, wenn das Obst sich wirklich gut auf dem Speicher halten und in gutem Zustand in die Hände des Konsumenten gelangen soll, es in erster Linie die Aufgabe des Obstzüchters ist, das beste Obst zu produzieren, welches sich denken läßt, welches also gesund, von guter Farbe und frei von Fäulnis ist, keinen Insektenschaden erlitten hat, und eine durchaus unbeschädigte Schale besitzt; und daß er ferner sorgfältig darauf achtet, daß das Obst gerade in dem Augenblick geerntet wird, wenn es sich in dem richtigen Zustand der Reife befindet. Sache derjenigen, welche des weitern mit der Behandlung des Obstes zu tun haben, ist es, die größte Vorsicht bei dem Pflücken des Obstes, bei der Beförderung, bei der Klassifizierung und dem Verpacken walten zu lassen, so daß es nicht verbeult, verkratzt oder anderweitig beschädigt wird. Die Züchter, die Verfrachter und die Kühlspeicherbesitzer müssen Hand in Hand darauf hinarbeiten, daß das Obst sobald als möglich nach der Einerntung in den Kühlspeicher gelangt. Die Lagerhausbesitzer trifft dann die Aufgabe, das Obst bei so niedriger Temperatur aufzubewahren, als es möglich ist, ohne es der Gefahr des Erfrierens auszusetzen. Auch muß darauf sorgfältig Acht gegeben werden, daß das Obst abgesetzt wird, wenn die Marktverhältnisse dafür günstig sind.

Die Faktoren, welche sich vereinigen müssen, damit die Aufbewahrung des Obstes zu dem gewünschten Erfolg führt, werden eingehend vom landwirtschaftlichen Departement in Washington in dem Bulletin No. 587 dargelegt, welches von der Aufspeicherung der Aepfel im pazifischen Nordwesten handelt und kürzlich veröffentlicht worden ist.

Wichtigkeit der Verwendung gesunden Obstes.

Bei Aepfeln aus Obstanlagen, welche mit der nordwestlichen Anthracnose infiziert sind, und Aepfeln im allgemeinen, wenn, von Bäumen stammen, welchen es an Lebenskraft fehlt, steht zu fürchten, daß sie auf dem Kühlspeicher frühzeitig zu faulen anfangen und auf den schöngefärbten Teilen der Schale der Aepfel, entwickelt sich selten, wenn je, Grind. Dies weist darauf hin, daß es dringend geboten ist, den Obstanlagen die erforderliche Pflege angedeihen zu lassen und namentlich das Sprenkeln und das rechtzeitige Ausschneiden nicht zu versäumen. Durch ein angemessenes Auslichten verschafft man dem Sonnenlicht freien Zugang zu den Früchten, wodurch eine schöne Färbung erleichtert wird. Der Umstand, daß der Schorf oder, Grind sich im allgemeinen auf den farblosen Teilen der Aepfel entwickelt, beweist, wie wichtig es ist, die Früchte eine kräftige Farbe gewinnen zu lassen, ehe sie für den Zweck der Aufspeicherung gepflückt werden. Nur durch grobe Nachlässigkeit der Verpacker, der Verfrachter oder der Lagerhausbesitzer kann die Wirkung einer guten Färbung der Früchte und sanitärer Verhältnisse in den Obstanlagen vereitelt werden. Andererseits kann, wenn das Obst schmächlich entwickelt, von Krankheiten befallen und in einem Zustande unvollkommener Reife gepflückt worden ist, oder eine schlechte Behandlung erfahren hat, ehe es auf den Kühlspeicher genommen wurde, die sorgsamste Pflege seitens des Kühlspeicherbesitzers die Entwicklung von Störungen auf dem Speicher nicht hindern.

Bei den vom landwirtschaftlichen Departement angestellten Experimenten wurden Aepfel unter sonst ganz gleichen Verhältnissen auf den Kühlspeicher genommen, welche unreif, im richtigen Stadium der Reife und im Zustande der Ueberreife gepflückt worden waren. In allen diesen Fällen hielten sich die Aepfel am besten, welche im richtigen Stadium der Reife eingeerntet worden waren. Als der beste Reifegrad erwies sich eine Stufe etwas vor der Ebreife, während sich aber schon eine Unterfärbung eingestellt hatte, welche über das Blättergrün hinausging.

Die Wichtigkeit der Unverletztheit der Schale der Aepfel wurde schlagend nachgewiesen. Jede Quetschung, jeder Riß, erwies sich als ein möglicher Angriffspunkt für das Eindringen der Pilzorganismen, welche den Anlaß zur Fäulnis geben. Selbst Nägeleindrücke und andere Beschädigungen der Schale, welche so unbedeutend sind, daß sie von dem Durchschnittsbeobachter gar nicht wahrgenommen werden, können zu ernsten Verlusten durch das Eindringen von Fäulnis-Erregern führen.

Sofortige Aufspeicherung erforderlich.

Die schnelle Aufspeicherung und Kühlung des Obstes sofort nach dem Pflücken erwies sich als der wichtigste Faktor zur Verzögerung des natürlichen Verfalls. Das mehr oder minder gebräuchliche Verfahren, das Obst mehrere Tage außerhalb des Kühlspeichers im Freien oder in einem anderen Speicher aufzubewahren, kann leicht dazu führen, die Zeit seiner Haltbarkeit beträchtlich zu verkürzen, zumal wenn es zur fraglichen Zeit ziemlich warm ist. Bei den angestellten Experimenten hielten Aepfel, welche sofort nach dem Pflücken in den Kühlspeicher gebracht worden waren, sich einen Monat länger, als Aepfel, welche vor der Unterbringung im Kühlspeicher vierzehn Tage auf einem anderen Speicher gelagert hatten.

Bei den Temperaturexperimenten wurden manche Aepfel bei einer Temperatur von 31 bis 32 Grad Fahrenheit und andere bei einer solchen von 35 bis 36 Grad Fahrenheit aufbewahrt. Bei allen diesen Versuchen befand das Obst, welches bei 32 Grad aufbewahrt worden war, sich in besserem Zustande und konnte länger erhalten werden, als wenn man eine höhere Temperatur gewählt hatte. Die praktische Wirkung der höheren Temperatur war die gleiche wie die der Verzögerung der Beförderung auf den Kühlspeicher. Die Entwicklung der Lebenstätigkeit des Obstes rückte mit schnelleren Schritten vorwärts, als wenn eine Temperatur von 32 Grad aufrechterhalten wurde und man fand alles Obst, welches von Zeit zu Zeit dem Kühlspeicher entnommen wurde, geschmackloser, reifer und gelber, als wenn die Temperatur 32 Grad betragen hätte. Es wurde festgestellt, daß 32 Grad Fahrenheit die vorteilhafteste Temperatur ist, da der Gefrierpunkt des Apfelsafts etwas niedriger liegt, als der des Wassers.

Hinsichtlich der Haltbarkeit kommt es auf die Sorte an.

Die Experimente, welche im Nordwesten angestellt wurden, zeigten, daß der Rainier-Apfel in dortiger Gegend die haltbarste Sorte darstellt. Er erhielt sich eine vorzügliche Beschaffenheit für den Markt bis zum Mai und noch später. Bezüglich der Zeitdauer, während welcher sie sich in solchem Zustande erhalten ließen, standen ihm von den geprüften Sorten der Hyde King und der Arkansas Black (Mai) am nächsten und es folgten Winesap und Yellow Newtown, bis Ende April, Rome Beauty, Northern Spy und Missouri, bis Mitte April, Delicious bis Ende März, York Imperial, Ben Davis, Banana und White Pearmain, bis Anfang März, Esopus (Spitzenberg), bis Ende Februar, und Black Ben, Stayman Winesap und Salome, bis Mitte Februar, Ortley, Februar, King David bis Anfang Februar, McIntosh, Mitte Januar, Tompkins King und Wagener, Januar, Jonathan, Anfangs Januar, Arkansas (Mammoth Black Twig), Januar, und Grimes, Mitte bis Ende Dezember. Die meisten von diesen Sorten sind sehr verbreitet, obgleich die Haltbarkeit der Aepfel mit den klimatischen und andern Verhältnissen, unter welchen sie gezogen werden, wechselt. Im allgemeinen kann man sich nach den obigen Angaben bezüglich des Verhaltens der Aepfel auf dem Kühlspeicher richten, wenn sie in der Winteräpfelregion angebaut sind, für welche sie sich gut eignen.

Ueberschwemmungsland düngen!

Künstliche Düngmittel können nach Ablauf des Hochwassers zur Anwendung kommen. Es ist Rücksicht zu nehmen auf die Zeit der regelmäßigen Hochwassergefahr, auf die Durchlässigkeit des Bodens, die allgemeine Witterung und den nachfolgenden Pflanzenanbau. Die großen Rheininseln zwischen Worms und Bingen sind mit Obstbäumen aller Art bepflanzt, haben oft Hochwasser zu ertragen und befinden sich ganz wohl. Die Hauptsache dabei ist, daß es sich um fließendes Wasser handelt, das schließlich nicht über 4 bis 6 Wochen anhält. Nach dem Ablauf des Wassers und dem Abtrocknen werden Stallmist und Kompost und später (Ende April bis Mitte Juni) Jauche zugeführt. Der Abortjauche ist mehr Kali, der Stalljauche mehr Phosphorsäure zuzufügen. Torfmullkloake muß Superphosphat und 40 prozentiges Kalisalz erhalten.

Nur sandiger Boden wird vom Wasser ausgewaschen, tonhaltiger Boden hält seine Stoffe besser fest. Jeder Boden entnimmt aber aus dem Ueberschwemmungswasser jene Salze, die ihm fehlen, so weit sie im Wasser vorhanden sind.

— Ein Quart Vollmilch pro Kind und Tag ist nicht zu viel. Man muß die Milch als Nahrungsmittel und nicht als Getränk betrachten.

— Wer reichlich Leguminosenheu und Silage zur Verfügung hat, kann am Kraftfutter sparen, ohne dadurch die Milchproduktion zu verringern.

Werden für Verfrachter inspizieren.

Das Landwirtschaftsdepartement in Washington führt eine Inspektion für Obst und Gemüse auf den Hauptmärkten ein.

Die Nahrungsmittel-Inspektion, welche das landwirtschaftliche Departement in Washington auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes eingeführt hat, steht seit dem 1. November den Verfrachtern von Obst und Gemüse an den großen Marktplätzen — New York und Chicago — bereits zur Verfügung und in ganz kurzer Zeit wird die Einrichtung auch in Kansas City, Boston, Philadelphia, Pittsburg, Minneapolis, Forth Worth, Houston und anderen Märkten eingeführt werden. Die aufsichtführenden Inspektionen in den beiden letztgenannten Distrikten sind mit der Ausbildung von Inspektoren für die Arbeit bereits eifrig beschäftigt und treffen Anstalten, um Bewerbungen um Inspektionen annehmen zu können.

Als wahrscheinlich gilt, daß für die erste Zeit der Inspektion namentlich für die Waggonladungen von Produkten in Anwendung gebracht werden wird, bezüglich deren irgend welche Streitigkeiten bestehen. In solchen Fällen muß der Antrag auf Vornahme der Inspektion von dem Verfrachter oder seinem bevollmächtigten Agenten gestellt werden und dies kann auf telegraphischem, telephonischem, brieflichem oder mündlichem Wege geschehen. In den Anträgen muß die Sendung genau bezeichnet und vor allen Dingen der Name und die Adresse des Absenders und des Adressaten, die Nummer des Waggons unter Angabe der Initialen und der Route, der Inhalt der Sendung und der besondere Zustand angegeben werden, um dessen Feststellung durch die Untersuchung nachgesucht wird.

Die Inspektoren bekunden in ihrem Zertifikat lediglich, in welchem Zustande das Obst oder das Gemüse befunden worden ist. Gebühren für ihre Dienste werden nicht berechnet. Ein Inspektionszertifikat wird bezüglich jeder inspizierten Waggonladung oder Partie ausgestellt und das Original des Zertifikates wird per Post dem Verfrachter oder seinem Vertreter zugestellt. Auf besondern Antrag des Verfrachters oder seines Vertreters wird ihm ein Zertifikat über den Zustand der ganzen Sendung oder eines Teils derselben auf seine Kosten auf telegraphischem Wege zugestellt.

Das Nahrungsmittelgesetz vom 10. August d. J. ermächtigt den Landwirtschafts-Sekretär, eine Untersuchung hinsichtlich des Gesundheitszustandes von Früchten, Gemüsen oder andern Nahrungsmitteln vornehmen zu lassen und den Verfrachtern darüber ein Zertifikat auszustellen, wenn die Erzeugnisse auf bedeutenden Märkten ankommen, welche der Sekretär in Gemäßheit der von ihm vorgeschriebenen Regeln und Regulationen bestimmt hat. Die so ausgestellten Zertifikate bilden in allen Gerichten vorläufigen Beweis bezüglich der darin enthaltenen Angaben.

Der Chef des Marktbureaus des Departements ist mit der Einführung und Ueberwachung dieses Dienstzweiges beauftragt. Im Interesse der zweckmäßigen Verwaltung sind die von dem Sekretär bezeichneten wichtigen Zentralmärkte in sechs Divisionen oder Distrikte eingeteilt und an der Spitze einer jeden Division steht ein die Aufsicht führender Inspektor, welchem die Verantwortung zufällt.

Die von dem Landwirtschaftssekretär aufgestellten Regeln und Regulationen werden in dem Zirkular No. 82 des Sekretärs mitgeteilt. Es sind darin die Bestimmungen über die Organisation des Dienstzweiges enthalten und Vorschriften über die Erhebung von Konteisen vor den Inspektoren und die Form von schriftlichen und telegraphischen Mitteilungen an die Inspektoren sowie andere Information für die Verfrachter, Empfänger und Andere werden in der No. 28 der regulatorischen Bekanntmachungen des Marktbureaus erteilt. Diese beiden Publikationen, welche am 1. November veröffentlicht worden sind, so wie alle weitere Information bezüglich des Verwaltungszweiges kann man erhalten, wenn man sich an den Chief of the Bureau of Markets, U. S. Department of Agriculture, Washington, D. C., wendet.

In Bezug auf die Produktion von Bohnen nimmt der Staat Michigan in den Ver. Staaten die erste Stelle ein, California die zweite und New York steht an dritter Stelle.

— Erbsen und Puffbohnen lieben kein loderes Erdreich. Trockener Boden ist daher nach dem Umgraben festzutreten und nach der Aussaat möglichst festzuwalzen.

Wir wollen mehr Kürbisse anbauen.

Es gibt Feinschmeckergemüse, deren Anbau für Minderung des herrschenden Nahrungsmittelmangels ohne Bedeutung ist und die ganz naturgemäß jetzt zurücktreten müssen. Der Kürbis gehört nicht dazu. Er ist im besten Sinne des Wortes ein Massengemüse, und er kann und sollte jetzt zum Volksnahrungsmittel werden. — Ganz besonders wertvoll ist er auch für Kleingärten, wo er nur etwas Dünger und öfter Wasser braucht. Wenn er beides bekommt, wird er immer befriedigen.

Die Verwendung ist vielseitig: 1. Die unausgewachsene Frucht als Gemüse gekocht. — Hierzu eignen sich besonders die englischen Marktkürbisse und die italienischen Zuchetti und Cocozellen. — 2. Die nahezu reife Frucht mit Zucker eingemacht. Hierzu dienen die Melonenkürbisse. 3. Das Fleisch der vollreifen Frucht mit Zusatz anderer, saurerer Früchte zu Mischmus (Marmelade).

Gelegentlich wird auch empfohlen, Zierkürbis für die Küche nutzbar zu machen. Nun ja, essen kann man so vieles. — Aber wirklich wertvoll sind von den Zierkürbissen wohl nur die Sorten, die mit den Speisekürbissen die gleiche Abstammung haben, z. B. Türkenbund. Den wegen seines fabelhaften Wachstums gerühmten „Angurienkürbis" (Feigenblattkürbis) habe ich versucht, war aber vom Geschmack nicht befriedigt. Er hat auch zu wenig festes Fleisch. Viele andere Spielarten fallen aus, weil sie zu klein sind. Der günstigste Platz für Kürbis ist die Komposteckе. Die beste Aussäezeit vom 1. bis 5. Mai.

Botanisches über den Kürbis.

Unsere angebauten Kürbisse gehören den beiden Arten: „Cucurbita maxima Duchr." und „C. pepo L." an. Alefeld hat in seiner „Landwirtschaftlichen Flora" von 1866 schon über 100 Sorten beschrieben und benannt. Das Werk ist leider völlig vergriffen; es würde für Züchter sehr interessant sein, denn so manche Neuheit entpuppt sich nur als aufgewärmt oder lackiert. — „Cucurbita ficifolia Bché (syn. C. melanosperma A. Br."), den Feigenblatt-Kürbis, fälschlich immer noch „Angurienkürbis" genannt, eine Bezeichnung, die anscheinend auch unausrottbar ist und zu allerlei Verwechslungen schon geführt hat, ist eine scharf abgegrenzte Art. — Daß Bastarde zwischen „C. maxima" und „C. pepo" vorhanden sind, scheint scheint mir zweifelsfrei. Daß auch Kreuzungserzeugnisse der beiden Hauptarten mit „C. ficifolia" vorhanden sind, ist wahrscheinlich, aber selten.

Die englischen Marktkürbisse („Vegetable Marrows) gehören zu „C. maxima"; aber auch diese Marktkürbisse sind oft zweifelhaften Ursprungs, insofern, als sie bei beiden Arten vorkommen können und aus den Verzeichnissen der Samenhändler keine Klarheit zu holen ist. Im Gegenteil, diese Verzeichnisse bieten einen unglaublichen Kürbiswirrwarr. Ob die „Cococellen" auch zu „C. maxima" gehörten, kann ich heute nicht sagen. Ich habe 1887 in Göttingen die „Cococelle von Tripolis" kultiviert, habe sie aber nicht auf die Art hin bestimmt. Nur das ist sicher, daß zu „C. maxima" auch Sorten gehören, die kaum ranken.

Die Frage, ob alle Sorten von „C. maxima" zu Speisezwecken zu gebrauchen sind, muß ich verneinen, denn es gibt auch eine Abart „var. microcarpa"; aber das sind seltene Ausnahmen.

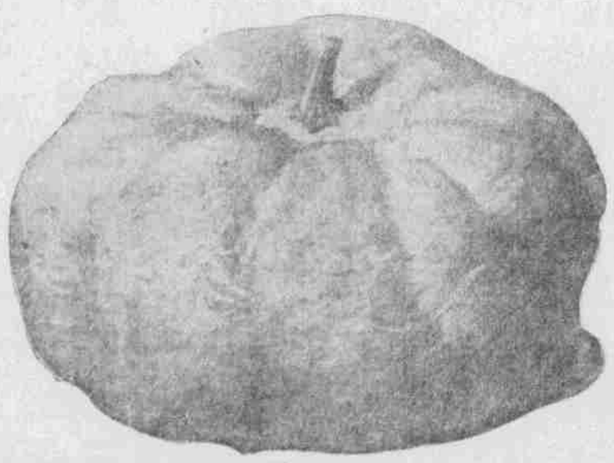
Ebensowenig sind alle Sorten von „C. pepo" nur Zierkürbisse; es gibt sogar aus der Abart „var. melopepo" (Cucurbita melopepo L.") über ein Dutzend eßbare Sorten, wenn auch alle anderen Abarten nur Zierwert haben. — Ich habe auch schon gesehen, daß man die Abart „Cucurbita pepo var. piriformis", also den Birnkürbis, in seiner weißgestreiften grünen Sorte so groß gezüchtet hatte, daß man ihn essen konnte, und zwar lediglich durch üppige Kultur erreicht.

Streng genommen ist die Linné'sche Art „C. pepo Linné das, was wir heute „C. maxima Duchr." nennen. Und was heute „C. pepo „Linné" gewöhnlich heißt, ist gar nicht die Linné'sche, sondern „C. pepo Poiret"!, sodaß die Zierkürbisse den Artnamen „Cucurbita verrucosa Linné" als Artnamen führen müßten.

Es fehlt an Kürbissortenkenntnis.

Aus Kürbissen läßt sich bekanntlich unter Verwendung von verdünntem Essig mit Zucker ein ausgezeichnetes und haltbares Kompott herstellen. Besonders geeignet hierzu sind Kürbissorten, die beim Kochen in Essig glasig werden; mehlige Kürbisse sind nicht so geeignet, lassen sich dagegen vorteilhaft zu Suppe und auch zu Marmelade verwenden. Das führt aber zu einem heiklen Punkte in unserer Sortenkenntnis. So viele reichhaltige Verzeichnisse von Sämereien mir schon unter die Hände gekommen sind, in keinem findet sich eine Angabe, ob diese oder jene Sorte mehlig ist, oder beim Kochen glasig wird. Diese Angabe ist wichtiger bei der zu treffenden Sortenwahl, als so manche anderen Angaben, mit denen sonst gar nicht gespart wird. Gar oft kommt dann der alte Erfahrungssatz zur Geltung: Die Wahl ist kurz, die Reu' ist lang! — Am besten fährt man dann immer noch, wenn man sich seinen Bedarf aus der Rubrik: Beste Sorte gemischt, kommen läßt, um auf diese Weise in den Besitz einer geeigneten Sorte zu gelangen.

Johannes Böttner.



Ein Riesenmelonen-Zentnerkürbis.

Türkenbund, Zier- und Speisekürbis.

Gemüse-Kultur-Anweisungen.

Stangenbohnen. Aussaat vom 10. Mai ab bis Ende des Monats. Pflanzweite: Für starkwüchsige Sorten 70 bei 90 bis 80 bei 100 Zentimeter. Man legt um jede Stange 5 bis 8 Bohnen.

Krup-, Busch- oder Staudenbohnen. Aussaat: Nach dem 10. Mai, wenn Nachtfröste nicht mehr zu befürchten sind. Pflanzweite: In Reihen mit 30 bei 30 Zentimeter Abstand je 3 bis 5 Bohnen.

Garten-Puffbohnen. Aussaat: Für den Hauptbedarf im März. Pflanzweite: 40 bis 50 Zentimeter.

Zichorien oder Kaffeepflanze. Aussaat: April in Reihen mit 20 Zentimeter Abstand drillen. Pflanzweite: 15 bis 20 Zentimeter.

Erbsen. Aussaatzeit: Vom März ab in beliebigen Zwischenräumen. Man säe in 5 bis 6 Zentimeter tiefen Rillen von 20 Zentimeter Abstand bei den niedrigen oder Krupsorten und von 30 Zentimeter Abstand bei den später an Reisern zu ziehenden Sorten. In den Reihen müssen die Körner bei den niedrigen Sorten etwa 5 Zentimeter, bei den hohen etwa 6 Zentimeter voneinander entfernt zu liegen kommen.

Gartenkresse. Aussaatzeit: Vom Januar ab zuerst in Töpfe oder Mistbeet, später ins freie Land.

Gurken (Freiland). Aussaatzeit: Vom 10. Mai ab direkt ins Land in Reihen mit 1.20 Zentimeter Entfernung. Pflanzweite: Entfernung der Reihen 80 bis 100 Zentimeter, in diesen jedesmal 2 Pflanzen auf 50 Zentimeter Entfernung.

Treibgurken. Werden in Treibhäusern und Mistbeeten mit Erfolg getrieben. Aussaatzeit: Anfang Januar.

Kerbel. Aussaatzeit: Am besten August bis September, aber auch Februar bis März.

Kerbelrüben. Aussaatzeit: Gleich nach der Ernte im September.

Blumenkohl. Aussaatzeit: Für frühesten Treib- und Mistbeetkultur September; für spätere Pflanzung ins Mistbeet Januar bis Februar; für Freilandkultur von April bis Juni. Pflanzweite: Für die frühen niedrigen Sorten 50 bei 50 bis 60 bei 60, für die späten Sorten 65 bei 100 Zentimeter.

Kopfkohlkraut, Kraut. Aussaatzeit: Für die frühen Sorten im Februar bis März ins Mistbeet, für die späten Sorten im April ins Freie. Pflanzweite: Für die kleinen frühen Sorten 40 bei 50 Zentimeter, für die großen späten 50 bei 60 Zentimeter.

Wirsingkohl. Aussaatzeit: Für die frühen Sorten Februar bis März ins Mistbeet, für die mittelfrühen und späten Sorten April bis Mai ins Freie. Pflanzweite: 40 bei 70 Zentimeter.

Rosenkohl. Aussaatzeit: Mitte März bis April. Pflanzweite: 75 bei 50 Zentimeter.

Blätterkohl. Aussaatzeit: Mai bis Juni. Pflanzweite: 40 bei 50 Zentimeter.

Kohlrabi, Oberkohlrabi. Aussaatzeit: Zum Treiben in Mistbeeten von Mitte bis Ende Dezember. Februar-Aussaat, im März in ein kaltes Mistbeet gepflanzt, liefert im Mai Ertrag. Für Freilandsanbau Aussaat von Anfang März an bis Juni. Pflanzweite: Für die frühen kleinlaubigen Sorten 25 bei 25 bis 25 bei 30 Zentimeter, für die späten Sorten 40 bei 50 Zentimeter.

Kohlrüben, Steckrüben, Aussaatzeit: April bis Mai. Pflanzweite 50 bei 50 Zentimeter.

Kümmel. Aussaatzeit: Für Hausbedarf im Frühjahr; für Großkulturen im August, in Reihen mit 45 Zentimeter Abstand und in diesen 30 Zentimeter. Die Ernte findet im Juli bis August des zweiten Jahres statt.

Kürbis. Aussaatzeit in der zweiten Hälfte des April; vom 10. bis 12. Mai ab pflanzt man ins Freie. Pflanzweite 3 bei 3 Meter.

Liebesapfel oder Tomate. Aussaatzeit: März ins Mistbeet, nach dem 10. Mai an Ort und Stelle, wo man sie gegen eventuell auftretende Nachtfröste schützen muß.

Majoran. Aussaatzeit: März, am besten ins Mistbeet und von dort verpflanzt. Pflanzweite der Reihen 25 Zentimeter, in denselben 12½ Zentimeter. Erster Schnitt vor der Blüte (Ende Juli), zweiter Schnitt 4 Wochen später.

Mangold. Aussaatzeit: Für Schnittmangold zeitiges Frühjahr bis Juni, Reihenabstand 30 Zentimeter; für Rippenmangold Mai, Reihenabstand 40 bis 50 Zentimeter. Abstand in den Reihen 30 Zentimeter.

Melonen. Die Frühkultur muß in Mistbeeten mit hoher Bodentemperatur geschehen und kann im Januar beginnen.

Mohrrüben für Gemüsebau. Aussaatzeit: Für Treibkultur Anfang Januar, für Freilandkultur März bis Mai. Reihenabstand je nach der Sorte 15 bis 20 Zentimeter.

Petersilie. Aussaatzeit: Für Sommerbedarf im März bis April, für den Herbst- und Winterbedarf im Juni bis Juli. Man säe in Reihen mit 15 Zentimeter Abstand und ganz flach, drücke den Erdboden aber fest an.

Petersilienwurzel. Aussaatzeit: Im zeitigen Frühjahr in Reihen von 20 bis 25 Zentimeter Abstand.

Porree oder Lauch. Aussaatzeit: Für früheste Anpflanzungen Februar bis März ins Mistbeet, später ins freie Land. Pflanzweite 25 bis 30 bei 15 Zentimeter.

Rabinschen. Aussaatzeit: September in Reihen mit 10 Zentimeter Abstand.

Radies oder Monatsrettich. Aussaatzeit: Für frühesten Gebrauch von Januar ab ins Mistbeet, alle 14 Tage eine Aussaat, vom April ab in gleichen Zwischenräumen ins Freie; breitwürfig. Man achte darauf, daß die Samen der runden Sorten etwa 1½ bis 2 Zentimeter, die der ovalen Sorten etwa 3 Zentimeter und die der langen Sorten 4 Zentimeter mit Erde bedeckt werden und vor allem, daß nicht zu dick gesät wird.

Sommer- oder Mai-Rettich. Aussaatzeit: Für frühesten Gebrauch Januar bis Februar ins Mistbeet, alle 3 bis 4 Wochen eine neue Aussaat folgend; vom April ab in gleichen Zwischenräumen ins Freie; breitwürfig — nicht zu dick — säen.

Winter-Rettich. Aussaat: Nicht vor Ende Juni, ganz dünn breitwürfig, oder auch in Reihen 15 bei 10 Zentimeter entfernt je zwei Körner.

Rhabarber. Aussaat April bis Juni; die pikierten jungen Pflanzen kommen im August bis September an Ort und Stelle 1 bei 1 Meter Abstand.

Speiserüben, Tellower Rüben. Aussaatzeit: Ins Freie von März-April bis September in Reihen mit 20 bis 30 Zentimeter Entfernung.

Herbst- oder Stoppelrüben. Aussaat: Ende Juli bis Anfang August.

Roterüben. Aussaatzeit: April.

Runkelrüben. Aussaatzeit: Mitte April.

Kopfsalat. Aussaatzeit: Zum Treiben Oktober bis Januar, zur frühen Freilandkultur Februar bis März in Mistbeet, zur Sommerkultur März, für Wintersalate August.

Schnittsalat. Aussaatzeit: Januar bis Februar.

Sommer-Endivien. Aussaatzeit: Anfang Juni.

Salbei. Aussaatzeit: April.

Schwarzwurzel. Aussaatzeit: März-April.

Sellerie. Aussaatzeit: Februar bis März ins Mistbeet, und zwar sehr dünn. Pflanzweite: Für Knollensellerie 30 bei 30 Zentimeter bis 30 bei 50 Zentimeter, für Bleichsellerie in 15 bis 20 Zentimeter tiefen, 75 bis 100 Zentimeter voneinander entfernten Gräben.

Spinat. Aussaatzeit: Für den Winter- und Frühjahrsgebrauch von August ab nach Bedarf. Frühjahrsaussaaten sobald es die Witterung erlaubt breitwürfig oder in Reihen von 20 bis 25 Zentimeter Abstand).

Thymian. Aussaatzeit: März bis April, die jungen Pflanzen werden im August an Ort und Stelle gepflanzt. Pflanzweite: 30 bei 20 Zentimeter.

Saatzwiebeln. Aussaatzeit: März bis April, breitwürfig oder in Reihen mit 15 bis 20 Zentimeter Abstand. Die Samen dürfen nicht tiefer als 1 Zentimeter in die Erde kommen.

Steckzwiebeln. Aussaatzeit: Zeitiges Frühjahr in 6 Zentimeter tiefe Rillen bei 12 Zentimeter Abstand.

Perlzwiebeln. Aussaatzeit: September, Brutzwiebeln in Reihen mit 10 bis 15 Zentimeter Abstand.

Schalotten. Stecktzeit: Herbst oder Frühjahr in Reihen von 15 bis 20 Zentimeter Abstand.

Wer bis jetzt keine landwirtschaftliche Rechnung geführt hat, dem bietet der Beginn des neuen Jahres eine günstige Gelegenheit, damit den Anfang zu machen.

Links Mark- oder Schmorkürbis, rechts Feigenblatt-(Angurien-)Kürbis.

Erhaltung der Farmgeräthschaften.

Regeln bezüglich der Konservierung des Rüstzeuges des Farmers.

Bezüglich der Frage, wie sich das Rüstzeug des Farmers, die Geräthschaften am besten konservieren lassen, kann man die folgenden Regeln aufstellen:

1) Bestellungen bezüglich neuer Geräthschaften und Ersatzteile müssen so früh als möglich aufgegeben werden.

2) Um die besten Resultate unter Aufwand von möglichst wenig Arbeit zu erzielen, sollte man, soweit es irgend möglich ist, neue und moderne Maschinen von großem Umfang benutzen.

3) Noch brauchbare Geräthschaften, deren man nicht bedarf, sollte man verkaufen oder sie anderen zur Verfügung stellen.

4) Unbrauchbare Maschinen sollten den Kanälen des Handelsverkehrs als altes Eisen wieder zugeführt werden.

5) Gründliches Schmieren und sorgsame Behandlung dienen dazu, den Zeitraum wesentlich zu verlängern, während dessen sie dem Eigentümer gute Dienste leisten können.

6) Besonders muß der Farmer darauf bedacht sein, die Geräthschaften vor den Witterungseinflüssen zu schützen.

Während des kommenden Winters sollten die Farmer sich besonders angelegen sein lassen, für die Reparatur aller Maschinen Sorge zu tragen, welche im künftigen Jahr wieder benutzt werden sollen. Auch die Bestellungen auf die Lieferung von Reserveteilen und neuen Maschinen sollten sobald als möglich aufgegeben werden. Dadurch werden die Fabrikanten und ihre Agenten mit den Anforderungen der verschiedenen Landesgegenden so bekannt gemacht, daß sie imstande sind, eine angemessene Verteilung vorzunehmen. Gleichzeitig wird viel Verzug vermieden, welcher im Transportwesen andernfalls während der geschäftigen Jahreszeit unvermeidlich ist.

Wirtschaftlicher Ersatz.

Die Benutzung der größten Farmgeräte, welche die zweckmäßigsten Einrichtungen besitzen, ist jederzeit ratsam, aber gegenwärtig von besonderer Wichtigkeit. Wo es sich um die Bearbeitung großer Anbauflächen handelt, ist die Benutzung der größten Maschinen die sparsamste. Viele von den neuesten Maschinen besitzen Verbesserungen, welche es oft gerechtfertigt erscheinen lassen, wenn es sich ermöglichen läßt und zwar von dem Standpunkt der Sparsamkeit aus anzutrachtet selbst in solchen Fällen, in ...ngels an ...chen die alten Apparate sich noch ...eren Vorwohl benutzen lassen, neue anzuschaffen ...genügen.

Wenn auf großen Farmen neue Maschinen angeschafft werden, welche ... gefährdet ...dere ersetzen sollen, welche noch brauchbar sind, so ist es höchst empfehlenswert, daß der Besitzer anderen Farmern ... die Gelegenheit bietet, sie unter besonders geschränkteren Verhältnissen zu benutzen und ihnen die ausrangierten Apparate zu einem angemessenen Preise zu überlassen. Dabei sollten alle Beteiligten ihren Vorteil finden.

Abschaffung abgenutzter Maschinen.

Alle abgenutzten Maschinen sollten bei der ersten sich bietenden Gelegenheit als altes Eisen verkauft werden, nachdem man alle Bolzen und andern Teile, welche zur Ausbesserung anderer Apparate noch benutzt werden können, abgenommen hat. Gewöhnlich ist es eine übel angebrachte Sparsamkeit, abgenutzte Maschinen im Gebrauch zu behalten, da durch den Eintritt von Defekten großer Aufenthalt entsteht und zum Betriebe gewöhnlich ein größerer Kraftaufwand nötig ist, welcher mehr kostet, als durch die weitere Benutzung des Apparates erspart werden kann.

Wichtigkeit des Schmierens.

Dadurch, daß eine Maschine eine halbe Stunde betrieben wird, während es an den Lagern an Oel oder Fett fehlt, kann größerer Schaden angerichtet werden, als wenn der Apparat während des ganzen Jahres den Witterungseinflüssen ausgesetzt bleibt. Für eine solche Nachlässigkeit gibt es keine Entschuldigung. Durch den Betrieb einer nicht geschmierten Maschine, namentlich, wenn die Lager leicht rostig sind, wird eine schnelle Abnutzung des Metalls herbeigeführt, welche oft in wenigen Minuten bis zu einer beträchtlichen Tiefe geht. Auch kostspielige Brüche und empfindlicher Zeitverlust können dadurch entstehen, daß eine Maschine betrieben wird, während Schrauben lose geworden oder gar ganze Bolzen herausgefallen sind.

Alle möglichen Schritte sollten gegenwärtig getan werden, um die vorhandenen Maschinen in brauchbarem Zustande zu erhalten. Unbedingt muß verhütet werden, daß die Maschinen nutzlos den Witterungseinflüssen ausgesetzt werden, wenn es möglich ist sie zur Zeit, wo sie nicht gebraucht werden, unter Dach und Fach zu bringen, und alle Lager müssen gründlich geölt und eingefettet sein, um die Feuchtigkeit fernzuhalten und ein Rosten zu verhüten. Es ist nicht zu bezweifeln, daß viele Farmmaschinen sich in den vorhandenen Gebäuden angemessen unterbringen ließen, wenn man von dem vorhandenen Raum nur ausreichenden Gebrauch machte.

— Ein von den Hühnern gern genommenes und auch besonders kräftiges und nahrhaftes Futter kann sich in diesen knappen Zeiten jeder Geflügelzüchter billig herstellen. Alle Knochen, die aus der Wirtschaft abfallen und auch alte Aeser, die sich im Garten befinden, werden gedörrt und, wenn ordentlich getrocknet, im Mörser gestampft und dann gesiebt. Der Rest, der nicht durch das Sieb geht, wird mit der Kaffeemühle gemahlen. Die fein gesiebten und gemahlenen Knochen werden mit Kartoffeln vermengt gereicht. Die Hühner fressen dieses Futter sehr gern, legen gut und die Eier erhalten besonders harte Schale.