



# Haus- und Landwirtschaft

Beilage zur „Schwarzwälder Tageszeitung“.

Altensteig, Samstag den 16. Oktober 1926.



## Zur Mostbereitung.

Von Oberamtsbaumwart W. A. L. Altensteig

Die Zeit der Obstreise ist gekommen und damit auch für viele Bevölkerungsteile die Zeit zur Bereitung des schwäbischen Hausstranks, unseres Obstmostes. Es ist daher angezeigt, auf manche wichtige hier einschlägige Fragen hinzuweisen.

Die erste Vorbedingung ist größte Reinlichkeit bei der Mostbereitung und im Keller. Selbstverständlich ist das Waschen des Obstes vor der Kelterung. Dann sei auf die Gefahren hingewiesen, die entstehen, wenn Obstmühle und -Presse nicht nach jedesmaligem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Durch fortgesetztes Anhaften von Resten an allen Geräten bilden sich Ummengen von Essigbakterien, die der Gärung nachher sehr stark entgegenarbeiten. Gewöhnlich kommt nach einmaligem Abpressen die Maische in eine Stunde und wird dort mit Wasser zum Nachziehen angefüllt. Unerlässlich ist es, die Maische mittels Senfboden zu beschweren, damit das Wasser immer über der Maische steht.

Zum zweiten soll bei warmer Temperatur spätestens nach 24 Stunden, bei kühler Temperatur nach 48 Stunden gepreßt werden. Die Lagerfässer sollen vor dem Einfüllen geprüft werden, ob sie nicht etwa nach Essigsäure oder anderen üblen Geruchstoffen riechen. Zur Gärung selbst ist eine Temperatur von mindestens + 12—15 Grad Celsius am besten. Je rascher die Gärung einsetzt und vor sich geht, desto besser ist es für die Güte des Mostes. Falsch ist es, die Fässer zur Gärung spundenvoll zu machen. Es ist ein kleiner Gärraum im Faß erforderlich, auch bilden sich sofort Essigbakterien auf dem über das Faß herausströmenden Auswurf, die die Güte des Getränkes beeinträchtigen, da sie auch in großer Zahl ins Faß geraten. Vorteilhaft ist die Verwendung von Reinsäure, die von Weinsäure bezogen werden kann, da dann unbedingt vollständige Vergärung erreicht wird und Fäulwerden und sonstige Krankheiten ausgeschlossen sind. Um den Zehnhalt vor unangemessenem Zutritt von außen zu bewahren, sollten Gärtrüge, die Wasser mit Spiritus enthalten, auf die Spundlöcher gesetzt werden, dann kann wohl die bei der Gärung freiwerdende Kohlensäure entweichen, aber von außen keine Luft, also auch keine schädlichen Bakterien, Zutreten.

Nachdem die Gärung vorüber ist, sollten alle Moste, wenigstens aber diejenigen, die für längere Zeit gelagert werden sollen, abgelassen werden. Wie darüber von vielen Praktikern gestritten wird, so geschieht dies nur von solchen, die das Ablassen nicht zur rechten Zeit oder nicht unter Luftabschluss, oder von solchen, die von vornherein ein Getränk herstellen, das zu leicht ist, schon versucht haben. Die Mosthese lebt nämlich nach der Gärung weiter und braucht Nahrung hierzu, welche sie nur dem Most entnehmen kann, dafür ist z. B. Säurearmut (Schwarzwerden), längere Zeit mit der Hefe gelagerter Most ein Beweis. Der Most soll etwa 4—5 Wochen nach der Kelterung unter Luftabschluss abgelassen werden, dann ist allerdings zunächst ein Leichtwerden zu verzeichnen, es folgt aber, genügende Temperatur vorausgesetzt, noch eine leichte Gärung und nach einigen Tagen haben sich alle Vorzüge eines guten Mostes wieder eingestellt.

Nun müssen aber die Fässer bis zum Anstich spundvoll gehalten werden. Der Spund muß so weit ins Faß reichen, daß er die Flüssigkeit berührt, damit er ausquillt und so unbedingt luftdicht abschließt. Falsch ist es, Lappen um den Spunden oder beim Anstich um den Hahnen zu wickeln, denn dadurch geraten wiederum Essigbakterien ins Fassinnere. Das möge sich jeder Interessent vor Augen halten, daß wie im Garten das Unkraut, so auch hier das Schädliche jählebiger, rascher sich verbreitet als das Nützliche und sobald die schädlichen Bakterien die Oberhand gewinnen, dann ist das Getränk verloren, meistens ist auch das Faß nicht mehr gut brauchbar. Gut ist es, um sich vor allen Fehlern zu schützen, den Most entweder süß auf Zucker- und Säuregehalt unterzuchen zu lassen oder später auf Alkohol- und Säuregehalt, sowie sich stets über die Temperatur im Keller und des Getränkes auf dem Laufenden zu erhalten. Der Bezirksobstbauverein Nagold hat sich die nötigen Apparate angeschafft und mit der Unterzuchung den Verfasser dieses Artikels betraut, wo auch jederzeit bereitwillig Auskunft zu erhalten ist. Vereinsmitglieder kostet die Unterzuchung nur den Ertrag an Chemikalien usw. (ca. 50—60 Pfg. pro Unterzuchung, Nichtmitglieder 1 Mark). Die Unterzuchungen sollen lediglich den Zweck haben, fehlerhafte Moste zu verbessern und erhalten zu suchen und somit ein Ziel des Obstbaus zu verfolgen.

## Wirtschaftspolitik

Die bedenkliche Folge landwirtschaftlicher Unrentabilität  
Der Kaliabfall des deutschen Kalisyndikats betrug in den ersten neun Monaten des laufenden Kalenderjahres

8 725 091 Doppelzentner Reinkali gegen 10 351 210 Doppelzentner Reinkali in der entsprechenden Zeit des Vorjahres. Die Absatzentwicklung in den einzelnen Monaten ergibt sich aus der folgenden Gegenüberstellung, die auch einen Vergleich mit dem letzten Vorkriegsjahr ermöglicht (Reinkali in 1000 Doppelzentnern):

	1926	1925	1913
Januar	948,6	1059,9	1115,5
Februar	1855,0	2020,3	1688,8
März	1391,1	1439,8	1348,3
April	572,9	668,1	527,1
Mai	417,5	732,1	479,4
Juni	825,2	816,1	454,9
Juli	865,5	956,2	576,4
August	1019,5	1045,5	1115,6
September	926,0	1012,7	1158,6
Oktober		737,1	809,3
November		576,9	983,5
Dezember		589,2	846,8

Der starke Rückgang des Kaliabfalls beleuchtet deutlicher als manche andere Tatsache die Kollage der deutschen Landwirtschaft und die damit verbundene Rückwirkung auf ihren Intensitätsgrad. Er beweist, daß eine weitere Intensivierung der Betriebe ohne Sicherung einer ausreichenden Rentabilität auf die Dauer unmöglich ist. Das ist umso bedenklicher, als eine Steigerung der landwirtschaftlichen Produktion die beste Waffe gegen das Defizit der deutschen Handelsbilanz ist. Das wird allein schon durch die einzige Tatsache bewiesen, daß dieses Defizit in den letzten Jahren dem Werte nach der deutschen Einfuhr an Lebensmitteln entspricht.

## Die Qualitäten der deutschen Getreideernte

Um einen Ueberblick über die voraussichtliche Versorgungslage Deutschlands im laufenden Wirtschaftsjahre zu erhalten, hat die Preisberichtsstelle beim Deutschen Landwirtschaftsamt unter Mitwirkung aller deutscher Landwirtschaftsakademien mehrere tausend Landwirte, deren Betriebe für die nähere Umgebung als typisch anzusprechen sind, gebeten, am 15. September einen Bericht über den qualitativen Ausfall der von ihnen erzielten Ernten einzureichen. 100 Prozent bezeichnen eine Qualität des Erntegutes, bei der die Erzeugnisse einen solchen Grad von Gesundheit und Trockenheit bei einer mittleren und gleichmäßigen Größenbildung der Einzelfrucht aufweisen, und bei der sie andererseits soweit von Insektenfraß, Fremdbesatz, Krankheiten und sonstigen Schäden frei sind, wie man in einem allgemeinen fünfjährigen Jahr erwarten kann. Eine schlechtere Qualität wird durch einen entsprechend niedrigeren, eine bessere durch einen entsprechend höheren Prozentsatz gekennzeichnet. Bei der Errechnung von Durchschnittsergebnissen erfolgte eine Wägung der eingegangenen Berichte nach der Erntemenge, auf der sie sich bewegen. Darnach ergibt sich für Süddeutschland folgendes Bild (in Prozenten):

	Wiesbaden	Bayern	Württemberg	Baden
Winterweizen	85,15	80,54	82,53	73,58
Winterroggen	91,97	75,01	82,99	28,79
Wintergerste	98,21	75,51	79,60	82,21
Sommerweizen	86,53	77,85	91,03	87,40
Sommerroggen	77,98	60,54		
Sommergerste	95,34	77,91	87,64	87,74
Hafer	98,84	97,23	95,36	91,92
Gemenge	93,02	75,54	81,32	68,90
Kartoffeln	87,28	70,64	70,91	85,21
Zuderrüben	90,34	60,78	87,97	75,79

## Bananen oder deutsches Kernobst?

Die Handelshäuser für ausländisches Obst machen für ihre Artikel wirksame Reklame. Das Recht hierzu will ihnen niemand streitig machen, aber gegen irreführende Behauptungen muß man protestieren. So wird z. B. auf einem Bild für die Banane Reklame gemacht, indem auf diesem Bild dargestellt wird, daß die Banane 40 Prozent mehr Nährwert hat als die Birne. Eine 5 Prozent hohe Differenz kommt nur heraus, wenn man den Brennwert für die unverdauliche Bananenschale, welche 40 bis 45 Prozent des Gesamtgewichtes der Banane ausmacht, mit hinzurechnet. Betrachtet man nachstehenden Tabellenauszug (aus Ragnar Berg's „Nahrungs- und Genussmittel“), welcher angibt, wieviel Kalorien 100 Gramm reifes verdauliches Fruchtfleisch haben, dann sieht man ein, daß die Banane der Birne nur um 15 Prozent an Nährwert überlegen ist und nicht um 40 Prozent.

100 Gramm Bananen	haben 53 Kalorien
100 Gramm Apfelsinen	haben 26 Kalorien
100 Gramm Äpfel	haben 24 Kalorien
100 Gramm Birnen	haben 46 Kalorien

Berücksichtigt man nun noch die Preisgestaltung der aus der Banane freiwerdenden Nährwerte im Vergleich zu ausländischen Obstsorten, dann wird offenbar, daß die Banane als Volksernährungsmittel gar nicht in Frage kommt. Erstens ist die Banane überhaupt zu teuer und zweitens fault man,

wie schon oben gesagt, mit der Banane 40 bis 45 Prozent unverdauliche Schale, während die Birne nur 5 bis 8 Prozent unverdauliche Substanz besitzt. Nachfolgende Zusammenstellung zeigt, wie verschieden groß die Kalorienzahl ist, wenn man für 1 Mark verschiedene Obstsorten kauft.

Für 1 Mark erhält man reiflos verdauliches Fruchtfleisch (Durchschnittszahl):

Bananen	400 Gramm, das sind 212 Kalorien
Apfelsinen	800 Gramm, das sind 208 Kalorien
Äpfel	1500 Gramm, das sind 360 Kalorien
Birnen	2000 Gramm, das sind 920 Kalorien

Schließlich sei betont, daß man beim Obstessen gar nicht den Hauptwert auf Kaloriengehalt legt, sondern daß der Wert des Obstes in seinem für die Ernährung so günstigen Kalorienüberschuß beruht. Und letzterer ist bei der Birne genau so groß wie bei der Banane. Obige Feststellungen betreffend den Kaloriengehalt des Obstes wurden nur deshalb gemacht, um irreführende Reklamenrichtigen richtigzustellen. B. 3.

## Bienenzucht

### Der Trachttruggang für die Bienenzucht

Der Trachttruggang für die Bienenzucht ist zunächst begründet in einer Abnahme der nichtbedauten Flächen von 1878—1913 um eine halbe Million Hektar, ferner in der fortschreitenden Intensivierung der Landwirtschaft und Rückgang der Brachfläche von 1 551 581 Hektar 1878 auf 396 064 Hektar 1913. Auch hat ein starker Rückgang der honigenden Kulturpflanzen und deren Ertrag durch nichttonigende Hackfrüchte eingeleitet. So ist die Anbaufläche von Raps in den angegebenen Jahren von 127 053 Hektar auf 20 522 Hektar, die für Erbsen von 392 827 Hektar auf 105 248 Hektar zurückgegangen. Während der Anbau der Zuderrübe von 132 297 Hektar auf 345 006 Hektar und der der Runkelrübe von 167 905 Hektar auf 297 131 Hektar gestiegen ist. Bei den Futtertrütern herrscht der Kollaps vor, der mit 9—11 Millimeter Länge der Blütenröhre für die Bienen mit 7 bis 9 Millimeter Röhrenlänge nicht ausnagbar ist. Keine, Gräben, Gewässer und Feldgebüsch, die Trachtpflanzen beherbergen, werden beseitigt. Straßen, Dämme und öffentliche Plätze werden mit Bäumen und Sträuchern bepflanzt, die meist für die Bienen wertlos sind. Im Nistwald wird das Unterholz beseitigt und der Nistwald geht zurück.

### Das Sterben der deutschen Bienenzucht

Im Jahre 1910 zählte man in ganz Deutschland 2 605 350 Bienenstöcke, 1913 waren es 300 000 weniger, 1921 gab es noch 1 830 382 Bölker, 1922 wieder 1000 weniger. Nach den neuesten Zählungen ist der Rückgang noch verhängnisvoller geworden. Zum Wiederaufbau der Bienenzucht ist Staatshilfe unbedingt notwendig. Diese muß sich erstrecken auf laufende und einmalige Aufwendungen und auf gesetzliche Schutz- und Fördermaßnahmen. Während in Deutschland die Gewährung von steuerfreiem Zucker durch das Reichsfinanzministerium abgelehnt wurde, hat der österreichische Finanzminister 230 000 Kgr. steuerfreien Zucker für die notleidenden Bienenstöcke Österreichs genehmigt.

### Was die Bienen leisten

Aus der deutschen Bienenzucht kommen jährlich durchschnittlich für 35 Millionen Mark Honig und Wachs gegen betrug z. B. die gesamte deutsche Tabakernte nur 16,75 Millionen Mark, die preussische Kupfererzeugung nur 32,5 Millionen Mark und der preussische Salztertrag nur 28 Millionen Mark. Viel größer sind die mittelbaren Werte aus der Bienenzucht. Leistet die Biene der Landwirtschaft und Gärtnerei unentgeltlich Heimdienst bei der Befruchtung vieler unserer Kulturpflanzen. Prof. Dr. Zander berechnet den Jahreswert der honigenden Kulturpflanzen auf 630 Millionen Mark und setzt den Anteil der Bienen bei der Befruchtung auf zwei Drittel bis drei Fünftel fest. Wie klein erscheinen neben diesem Werte der deutschen Bienenzucht die Erträge anderer Zweige unserer Volkswirtschaft, die in der Weltlichkeit eine ganz andere Beachtung erhalten. Die deutsche Imkerschaft gönnt diesen Zweigen ihr Ansehen, wünscht aber auch Anerkennung ihrer eigenen Tätigkeit. So erzeugte der deutsche Weinbau 1913 für 42 Millionen Mark und 1924 für 95 Millionen Mark Werte, die Erträge der deutschen See- und Küstentischerei betragen 1925 56 Millionen Mark, und erst der Nutzen der Binnenfischerei wird auf 200 Millionen Mark geschätzt. Auch die preussische Braunkohlegewinnung mit 140,5 Millionen Mark und die preussische Eisenerzgewinnung mit 152,5 Millionen Mark im Jahre 1912 blieb hinter den Wertzahlen der Bienenzucht zurück. Die deutsche Bienenzucht ist also nicht eine nette Spielerei, sondern sie bedeutet für die Volkswirtschaft einen sehr beachtlichen Goldpennig, der es verdient, pfleglich behandelt zu werden.



**Sie kaufen bei mir gut und billig**

Herrenanzüge von Mk. 35-100  
Jünglingsanzüge von „ 20-60  
Knabenanzüge „ „ 6-40

Lodenmäntel von Mk. 13-40  
Gummimäntel für Damen und Herren „ 18-55  
Windjacken für Kinder, Damen und Herren „ 7-28

**Samtcord - Anzüge**  
„ - Joppen  
„ - Hosen  
in anerkannt guter Qualität

**Knabenmäntel**  
in allen Formen von Mk. 8.- an

**Herrenschlüpfer, Ulster**  
Ueberzieher  
Gehrockpaletots

**Samparters Arbeitskleder**  
für sämtliche Berufe  
blaue Arbeitsanzüge  
in 4 Qualitäten

Lodenjuppen von Mk. 8.- an  
Arbeitsjuppen mit u. ohne Futter „ „ 6.- an  
Arbeitsjoppen „ „ 4.- an

Herrenstoffe sowie sämtliche Futterzutaten im Aufschnitt

Mützen und Sporthosen

**Christian Theurer, Nagold**  
reelles u. fachmännisch geleitetes Herren- u. Knabenkleidergeschäft

**Velour-Hüte**  
Filz-Samt-  
in neuesten Formen und grosser Auswahl  
**Frida Pflomm**  
Modistin, Nagold.



**Nähmaschinen**  
Stoewer, sowie andere Fabrikate liefert zu billigsten Preisen  
**M. Hammann,**  
Oberkollwangen.

Lieferung auch in Ratenzahlungen.  
Gegen Barzahlung mit 10 Prozent Rabatt.

**Deutschland-Fahrräder**  
beste Qualitätsmarke direkt ab Fabrik.  
Nähmaschinen, Uhren, Waffen, Sportartikel  
in Güte und Preiswürdigkeit unübertroffen.  
Fahrrad-Fabrik  
**AUGUST STUKENBROK, EINBECK 16**  
Größtes Fahrradhaus Deutschlands  
Preisliste kostenfrei



*Der Hut macht*  
**Hüte, Mützen**

Neueste Formen. — Größte Auswahl.  
Reparaturen in Hüten  
Anfertigung von Mützen  
auch bei Zagabe von Stoff

Billigste Preise empfiehlt  
**W. Schäberle, Calw,**  
Hutm. b. Rathaus.

Michelberg.  
25 Raummeter schönes  
**Spalt-Holz**  
hat zu verkaufen  
**Gustav Frey, Telefon Amt.**

Zumweiler.  
8 bis 10 Str. schönes  
**Mostobst**  
hat zu verkaufen.  
**Georg Kern.**

Spielberg.  
Ein größeres Quantum schöne, saure  
**Mostäpfel**  
kann abgeben  
**Friedrich Soos.**

**Färberei u. chem. Reinigungsanstalt**  
**Eugen Schaupp, Stuttgart Berg**  
empfiehlt sich im Färben und Reinigen  
: von Herren- und Damengarderoben :  
Mäßige Preise : Prompte Bedienung  
Annahmestelle in Altensteig bei  
Lydia Schaupp, Marktplatz.

**Kranken und Leidenden**  
wird geholfen durch  
Naturheilkundigen  
**J. Ronzelmann**  
Homöopath. Praxis  
Gasthof zum Löwen  
in Nagold  
Zimmer 7 — Tel. 91  
Beratungstunden :  
Dienstag, Mittwoch,  
Donnerstag, Freitag,  
Samstag v. 9—4 Uhr  
in Nagold.  
Montags in Altensteig  
im „Grünen Baum“  
von 2 bis 6 Uhr.  
Minderbemittelte  
mühenlos. Beratung.

**Ia. Eiderfettkäse**  
9 Pfd. — Mk. 6.30, franko  
Dampfkäsefabrik Neudenburg  
Mein gut sortiertes  
**Stuhl-Lager**  
empfehle bestens, ferner lie-  
fere ich  
Hurgarderobe in Eiche  
in jeder Farbe u. Zeichnung  
schon von 40.— Mark an.  
M. Kalmbach, Möbelschr.  
**Abbitte.**  
Ich habe bisher von Linderungen  
gegen Gicht und Rheuma nichts  
gehalten, aber Ihr Walkmurgelbad  
hat mir geholfen, ich kann es  
bestens empfehlen.  
Eßlingen 8. 4. 05.  
Frau Betriebschef B.  
Große Flasche 2,00 und 4,00 Mk.  
Kloster-Tab. Wiprsbach (Wittb.)  
In den Apotheken: Altensteig,  
Nagold und Pfalzgrafenweiler.

**Neo-Gallistol-Kleber - Armeöl**  
D.R.-Pat. Oester. Pat.  
ist zugleich Wundmittel, Hohlkugelmittel, Wundöl, Schmieröl,  
Lederöl, Lederfett!  
! Tötet alle Krankheitsbazillen und beseitigt  
deren Folgeerkrankungen!  
Unschädlich für Menschen, Tier, Pflanze. Weltliteratur  
gratis und franco. In Waffen-Geschäften, Apotheken,  
Progerien, landwirtschaftlichen Geschäften, sonst von jeder  
**Chem. Fabrik F. W. Klever, Köln.**

Empfehle:  
**Ia Spezial Mullmehl**  
Brotmehl, Futtermehl, Leinmehl,  
Mais- und Weizenmehl, Corfmelasse,  
Plata-Haber, Malzkeime, Fischmehl  
Kälbermehl

Ferner bringe mein  
**Weinlager**  
in empfehlende Erinnerung.  
**W. Schnierle, Altensteig.**

Altensteig.  
Von frischen Sendungen empfehle:  
  
**ffte. Bismarck-Heringe Walkhoff**  
in 1 Liter Dosen Mk. 1.25.  
in 2 „ „ Mk. 2.50.  
in 4 „ „ Mk. 4.50.

**Marke Gabelsich und Neutral**  
in 4 Liter Dosen Mk. 4.— Mk. 3.50.  
Holländ. Salzheringe Mischner —.20 Pfg.  
„ „ gemischt —.12 Pfg.  
**Chr. Burghard jr.**

**Steinzeugeinmachtpöffe**  
von 5—200 Liter Inhalt  
erstklassige Qualität  
empfiehlt zu mäßigen Preisen  
**Joel Walz**  
Baugeschäft und Baumaterialienhdlg.  
Altensteig, Tel. 51.