

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Führer. 1927-1944 1933

110 (21.4.1933) Bundschuh und Hakenkreuz

Bundschuh und Hakenkreuz

UNSERE NATIONALSOZIALISTISCHE BAUERNBEILAGE

Der Güteschutz deutscher Waren

Mit der sinkenden Kaufkraft trat bei uns zwangsläufig immer mehr das Bestreben in den Vordergrund, unter allen Umständen „billig“ zu kaufen. Der hierdurch entstehende Wettbewerb der Verkäufer mußte — leider — zu einer Verschlechterung der Qualität führen, da man schließlich von Hersteller und Händler nicht verlangen kann, daß er umsonst oder gar mit Verlust arbeitet. Teilweise ist das heute allerdings schon der Fall. Uebertriebene Preislenkung wird immer verbunden sein mit Senkung der Qualität, d. h. der Haltbarkeit und Gebrauchsdauer. Es liegt auf der Hand, daß letzten Endes dabei sowohl Käufer wie auch Verkäufer geschädigt werden. Das Reichsministerium für Wirtschaftlichkeit hat die volkswirtschaftliche Gefahr, die in dem eben skizzierten Zustande liegt, erkannt und läßt sich daher die Förderung von Bestrebungen angelegen sein, die durch Einführung und Verbreitung von „Güteschutz“ dem Verfall der Qualität vorbeugen wollen. Man kehrt damit zu Methoden zurück, die schon das Altertum kannte und die im Mittelalter als „Wappzeichen der Zünfte“ eine sehr wichtige Rolle spielten. Die R. M. W. Veröffentlichungen Nr. 90 bringen unter dem Titel „Güteschutz und Gütekauf“ von H. Jungblut und A. Gröschler eine Broschüre heraus, die sich in eingehender und aufschlußreicher Weise mit diesen Fragen befaßt.

Das Güteschutz soll in unserer Zeit einmal Waren kennzeichnen, die den Mindestgütebedingungen entsprechen, nebenbei aber darüber hinaus „höhere Qualität“ einwandfrei feststellen. Eine ganze Reihe von Industrien hat bereits Güteschutz eingeführt. Die Leder-Industrie (Eichbaumzeichen), die Leinen-Industrie (Schwurhand für Reinleinen, Fadenkreuz für Galbleinen), die Maschinenteile-Industrie (R. S. Solingen), die Steppdecken-Industrie, die Dachpappen-Industrie, ferner in großem Ausmaß die Landwirtschaft: Pferde, vorzügliches Saatgut, Sauggut, Korbweiden-Steddinge, Reben-Schnittholz, Butter, Eier, Milch, Käse, Kartoffeln, Kohl.

Im allgemeinen sollen die Güteschutz nur einen Anhalt für die Qualität der Waren geben. Um ein Beispiel herauszugreifen: Die „Schwurhand“ (Reinleinen) läßt die Fadenstärke und Fadenzahl offen; in ihnen kann sich der Wettbewerb der verschiedenen Hersteller ausreichend betätigen. Da aber der Faden aus reiner Flachsfaser bestehen muß, werden die Grundeigenschaften des Gewebes sichergestellt. Bei den landwirtschaftlichen Gütevorschriften handelt es sich vielfach um überdurchschnittliche Anforderungen, um damit den heimischen Markt gegenüber der Auslandskonkurrenz zu heben. Vielen Hausfrauen sind die Begriffe „Mareeier, Markenbutter, Markenkartoffeln“ schon durchaus geläufig geworden. Als Voraussetzung für die Einführung der Gemeinschaftsgüteschutz muß folgendes gefordert werden:

1. Festsetzung der Güteklasse;
2. Anerkennung und gemeinschaftliche Benutzung des Güteschutz durch eine größere Anzahl von Gewerbeangehörigen;
3. Öffentlichkeit der Gütebedingungen;
4. Gewährleistung der Verhinderung von Mißbräuchen.

Man soll die Aufrechterhaltung des Gütegedankens und damit die richtige Einschätzung von Qualitätswaren nicht gering einschätzen. Durch möglichst weitgehende Verbreitung von Güteschutz steigt nicht nur das Vertrauen unserer eigenen Bevölkerung, sondern der Wert der deutschen Waren wird auch im Ausland gehoben. Viele europäische und Uebersee-Länder haben bereits Wertzeichen eingeführt, so z. B. Dänemark, Estland, Finnland, Lettland, Holland, Schweden, Ungarn Nationalmarken für Butter, England für Obst, eingemachtes Gemüse, Geflügel, Rindfleisch, Mehl und Malsprodukte.

Der Güteschutz deutscher Waren stellt eine bedeutsame, nationale Aufgabe dar. Bei geübter Auswertung kann er Nachfolger des früher berühmten „Made in Germany“ werden.

Worauf ist das Nichtbuttern der Milch zurückzuführen?

Viele Landwirtsfrauen hört man klagen, daß das Buttern oft mit großen Schwierigkeiten verbunden ist, daß trotz einwandfreier Milch eine gute Butter nicht in der gewohnten Zeit hergestellt werden kann oder die Butterbildung überhaupt nicht zu erreichen ist. Die Ursachen dieser Erscheinung sind mannigfacher Art. Oft wird der Buttersäuregehalt bei falschen Temperaturen vorgenommen. Dient fäher Rahm zur Butterherstellung, so soll seine Temperatur 10 Grad R. betragen, während Vollmilch eine Temperatur von 14 Grad R. und saurer Rahm eine solche von 12 bis 13 Grad R. aufweisen soll. Beim sauren Rahm muß ferner darauf gedacht werden,

daß der Säureprozess nicht allzu stark fortgeschritten ist. Gerade in Bauernwirtschaften, in denen die Anflammerung der nötigen Rahm-Menge längere Zeit beansprucht, ist eine zu starke Säuerung oft die Ursache des Nichtaflommens der Butterherstellung. Außer diesen Ursachen kommt jedoch weiterhin eine fehlerhafte Beschaffenheit der Milch, also ein eigentlicher Milchfehler, in Frage. Aufschneidend ist die Milch gesund, gerinnt auch in gewöhnlicher Weise, jedoch mit geringer Aufrahmung. Das Verarbeiten des von dieser Milch gewonnenen Rahmes will nicht klappen und die Erzielung der Buttermasse gelingt nur nach vielem Neger oder überhaupt nicht. Auch ist die mit großen Schwierigkeiten gewonnene Butter bröckelig und wird sehr schnell ranzig. Wie bereits gesagt, ist in diesem Falle fehlerhafte Beschaffenheit der Milch als Ursache anzusprechen. Infolge Erkrankungen des Euters oder infolge falscher Fütterung — wobei die Verabreichung angegangener Futtermittel an die Milchkuhe mit an erster Stelle steht — oder aber auch infolge Erkrankung des Verdauungskanal ist die natürliche Beschaffenheit der Milch unterbrochen. Auch Unreinlichkeiten im Stalle und durch sie bedingte Verunreinigung der Milch mit Bakterien verschiedener Art kann zum Mißlingen des Buttersäureprozesses führen. Ist man sich über die Ursachen im klaren, dann wird man sie mehr oder weniger leicht abhelfen können. Feinliche Sauberhaltung der Milchgeräte, der Milchammer, gute Wartung und Pflege des Milchviehs und richtige Fütterung sollen bedingungslos Grundvoraussetzungen sein. Stellt man fest, daß trotzdem die Milch dieses oder jenes Tieres sich schwer zu Butter verarbeiten läßt, und treten weiterhin keine sichtbaren Krankheitsmerkmale in Erscheinung, dann kann man zunächst durch Verabfolgung kleiner Gaben gereinigter Salzsäure im Getränk den Mißstand zu beseitigen versuchen. Auch die Verabfolgung geringer Mengen rohen Alauns, etwa 8 Gramm dreimal täglich ins Getränk gegeben, soll sich sehr gut bewährt haben. Versagt auch dieses Mittel, dann wird es sich empfehlen, eine Untersuchung des Tieres durch einen Tierarzt vornehmen zu lassen.

Für die Landwirtschaft

Gefährdung von Fohlen auf der Weide

Die Vorzüge des Weidenganges auch für Pferde sind zu bekannt, als daß darüber weiter gesprochen werden soll. Immerhin besteht beim Verbringen von Fohlen auf die Weide eine Gefahr, besonders bei den schweren Schlägen. Es kann sich nämlich der sogenannte Verfall zeigen, der heute als eine Art Eiweißvergiftung bei mangelnder Bewegung angesehen wird. Allerdings müssen verschiedene Bedingungen zusammentreffen. Die Gefahr besteht besonders auf Weiden, die stark mit Stroh gedüngt wurden, sei es durch künstliche Dünger, oder auch durch ständiges Jauchefahren. Es entsteht dann eine gewisse Giftigkeit des Grases, das dann infolge seines hohen Eiweißgehaltes gefährlich ist, vor allem, wenn Alee noch häufig vorkommt. Eine Abhilfe der Gefahr besteht häufig da-

rin, daß man die Tiere auf älteres Gras zur Weide ansetzt, insbesondere, weil dann der Reiz zur Aufnahme übergroßer Mengen gering ist. Besteht keine andere Möglichkeit, als die Fohlen auch bei feuchter, heißer Witterung auf junge Weide zu bringen, so muß eine entsprechende Zufütterung von Heu oder Stroh erfolgen, um die Gefahr eines Eiweißüberschusses im Futter auszugleichen.

Zweiteilige Grenzsteine, eine Ermüdung der Praxis

Bei den Bestellungen im Frühjahr kommt es manchmal vor, daß trotz aller Vorsicht die Grenzsteine beschädigt oder umgestoßen werden. Der kleine Unfall kann sehr unangenehm werden, wenn dadurch eine Neuaufnahme der Grenze nötig ist. Solchen Kosten, die recht beträchtlich sind, kann vorgebeugt werden, wenn man sich den zweiteiligen Grenzstein zunutze macht, der in manchen Gegenden in Süddeutschland in Gebrauch ist, wobei der eigentliche Grenzstein in der Tiefe liegt, und zwar so tief, daß er beim Pflügen nicht verrückt werden kann, während über die Erde nur ein kleinerer Stein hervorragt, der ruhig beschädigt werden kann, da der genaue Verlauf der Grenze aus der auf der Unterlageplatte angebrachten Markierung ohne weiteres festzustellen ist. Dabei ist die Herstellung gar nicht besonders schwierig, da sowohl die Platte als auch der eigentliche Grenzstein in einer entsprechenden Verschalung aus Beton hergestellt werden kann. G. L.

An die Sommerkiche denken!

Zu den unangenehmsten Erscheinungen beim Kopfsalatbau gehört die Leidge Eigenheit, beim Eintreten von Trockenheit und Hitze in Samen zu gehen, wodurch die Pflanze wertlos ist. Die einzelnen Salatforten verhalten sich ganz verschieden. So ist schon lange der „Tropfopf“ als hitzebeständig bekannt. Dieser scheint noch der „Stuttgarter Daueropf“ zu sein mit seinem grünen Blattwerk, oder die Sorte „Graf Zeppelin“, welche allerdings nur dort Abfah finden kann, wo braunförmige Sorten befestigt sind. Die letzteren haben eine ziemlich langsame Entwicklung und sind daher für die erste Pflanzung heranzuziehen. Daneben wird man auch den „Tropfopf“ nehmen, der sich rascher entwickelt, und überhaupt den ganzen Sommer über nur sogenannte hitzebeständige Sorten wählen.

Siedlung

An die L. A. B. und N. S. Bauernschaftsführer Gau Baden ergoht folgende Rundmitteilung der Reichsstelle für Siedlerberatung, Karlsruhe i. V., Schloßplatz 19:

Aufgrund einer Besprechung zwischen dem Gaureferenten Herrn Dr. Westphal und der Reichsstelle für Siedlerberatung, Zweigstelle Baden, wurde eine enge Zusammenarbeit zwischen diesen beiden Stellen festgestellt. Unseren Bemühungen und der intensiven Zusammenarbeit muß und wird es gelingen, noch im Laufe des Frühsummers ein Gut für badische Siedler in Mecklenburg zur Ansiedlung zu bekommen. Da diese Ansiedlung z. T. unter neuen Gesichtspunkten erfolgen wird, ist es die dringende Forderung der Stunde und der dringende Wunsch des Herrn Ministerpräsidenten Granzow von Mecklenburg, nur solche Menschen zur Ansiedlung zu bringen, die im nationalen Geist nationale Arbeit zu schaffen gewohnt sind. Wir bitten Sie daher, im Einverständnis mit Herrn Dr. Westphal uns baldmöglichst zu benachrichtigen, wieviel Siedlungsinteressenten, die hierfür in Frage kommen, sich in Ihrem Kreis befinden. Wir werden Ihnen dann sofort die nötigen Unterlagen zusenden und zusammen mit Herrn Dr. Westphal und Ihnen die unbedingt notwendige Auswahl treffen. Herr Gaureferent Dr. Westphal wird Ihnen dazu die nötigen Anweisungen geben.

Reichsstelle für Siedlerberatung
ges. Bauer. Dipl.-Landw.

Die Kreis N. S. Bauernschaftsführer bitte ich durch Umfrage bei den einzelnen Orts- N. S. Bauernschaften, die für Siedlung in Frage kommenden Bauern und verheirateten Jungbauern festzustellen und nach Namen und Adresse gesammelt alsbald an mich oder an die Reichsstelle für Siedlerberatung direkt einzureichen.

gez. Dr. Westphal,
Gauaufseher für Siedlung
St. Georgen-Freiburg.

Brauerernte / Der edle Grundstoff des deutschen Bieres

Die Zellen des Gerstenkorns enthalten als hauptsächlichsten Reservestoff für das Wachstum der Pflanze die Stärke. Dieser auch für die Ernährung des Menschen unentbehrliche Stoff geht — ebenso wie ein Teil der Gersteneiweißsubstanz — bei der Bierherstellung zum Teil in das fertige Getränk über. (Zum Teil verbleiben diese Stoffe in den bekannten Nebenprodukten der Brauereien: Biertreber, Malztreber und Hefe, die in der Hauptsache als wertvolles Kraftfutter Verwendung finden.) Kein Wunder, daß der Brauer der Gerste, die er zur Erzeugung seines so wichtigen Volksernährungs- und Genussmittels braucht, eine dauernde Aufmerksamkeit zuwenden, ihren Anbau schützt und fördert, damit er aus ihrer Frucht ein edles, gesundes und bekömmliches Getränk bereiten kann.

Der Mälzerei und Brauerei ist grundsätzlich nur mit feinschaliger, extraktreicher, feimkräftiger und gesunder Gerste gedient. Das Brauergerst Korn muß feinschalig sein, weil dicke Schalen dem Bier einen unedlen Geschmack verleihen würden. Feinschaligkeit ist in der Hauptsache eine Sorteneigenheit; der Züchtung solcher Gersten sind die Mäher der Landwirtschaft und die ihn von den Brauergerstentellen übermittelten Ergebnisse wissenschaftlicher Forschungen gewidmet. Die zweite Frage der Ertragsfähigkeit und Extraktausbeute der Gersten sorten spielt vor allem wirtschaftlich eine bedeutende Rolle. Nur volle, ausgebildete, baugleiche Körnerformen, die schon äußerlich ihren Gehalt an Stärke und Eiweißstoffen erkennen lassen, sind für die Bierherstellung geeignet, nicht also die flachen Gersten, welche meistens zur Viehfütterung dienen. Notwendig ist ferner die gesunde Beschaffenheit der Körner — frischer, frohger Gerst bildet ein äußeres Merkmal dafür — und ihre gute Erhaltung durch einen vorsichtigen Drusch; denn nur unbeschädigte Körner sind feinschalig. Der Sortierung und Reinigung der Körner, die den Ausgang des Mälzprozesses bilden, wird die allseitigste Aufmerksamkeit gewidmet. Auf die ebenfalls wichtige, gleichmäßige, fadenlose — sehr geringen unmittelbaren Einfluß; sie ist hauptsächlich von Witterung und Jahrgang abhängig, wenigleich zweckmäßige Erntemetho-

den solche ungünstigen Einflüsse in gewissem Grade wieder auszugleichen vermögen.

100 bis 120 inländische Brauergerstsorten kommen jährlich zum Verkauf an Mälzereien und Brauereien auf den heimischen Markt! Eine Fläche so groß wie vier Fünftel des Freistaates Oldenburg ergäbe sich, wollte man sich alle deutschen Brauergerstfelder vereinigt denken — ohne Haus und Weg, ein lückenloses Meer von Salmen!

In der vielhundertjährigen Erkenntnis, daß die Gerste den edelsten Braustoff abgibt, verbot schon ein deutsches Reichsgesetz aus dem Jahre 1906 die Verwendung anderer Brauergetreide für die Herstellung der untergärigen Lagerbiere, die die deutsche Erzeugung zu circa 95 Prozent ausfüllen. Im Jahre 1923 wurde diese Bestimmung, seither als das Reinheitsgebot der deutschen Bierherzeugung bekannt, im Reichsbierherzeugungsgesetz verankert.

Gerstenstark — wir schätzen ihn als ein köstliches erfrischendes Getränk, wir erfreuen uns an seiner klaren Farbe und seiner schneeigen Schaumkrone — aber wir nehmen ihn auch hin als etwas, das uns der Boden schuldet, den wir bebauen. Nur der Eingeweihte ist sich der Mühen bewußt, die der Ernte vorausgehen! Und des Ausmaßes von wissenschaftlicher und technischer Arbeit, die ihr in der Brauerei folgt, um aus dem Gerstenkorn in einer langen Aufeinanderfolge zweckvoll geleiteter biologischer, chemischer und physikalischer Vorgänge die Substanz zu gewinnen, die dem Bier sein eigentliches Wesen verleiht. Diese, durch Jahrhunderte zu immer höherer Vollkommenheit gesteigerte Arbeit hat sich gelohnt. Deutschland besitzt heute in seinem Bier ein Getränk, welches an Güte, hygienischen Eigenschaften, Reinheit, Edelaroma und Bekömmlichkeit unter den Bieren der Welt nicht seinesgleichen hat.

Gründet überall NS.-Bauernschaften!