

Kreis-



Blatt.

Groß Strehlitz, den 26. Februar 1915

Erscheint jeden Freitag. Jährlicher Bezugspreis 3 Mark. An Insertionsgebühren sind für die Spaltenzeile oder deren Raum 15 Pfg. zu zahlen. Inserate werden bis Donnerstag früh 8 Uhr angenommen.

**„Wer Brotgetreide verfüttert, versündigt sich am Vaterlande und macht sich strafbar.“**

### U n t l i c h e B e k a n n t m a c h u n g e n .

Den Landwirten habe ich empfohlen, den Bau von Zuckerrüben wesentlich einzuschränken und dafür Brotgetreide, Sommerweizen und Sommerroggen, ferner Kartoffeln, Gerste und Hafer, besonders auch Erbsen, in größerem Umfange zu bestellen. Wenngleich für Erbsen wegen des erheblichen Bedarfs der Heeresverwaltung an Hülsenfrüchten und an Konserven voraussichtlich ein guter Preis erzielt werden wird, lehnen doch viele Landwirte ihren Anbau — abgesehen von dem Mangel an Saatgut — mit dem Einwand ab, daß die Speiseerbse eine zu unsichere Frucht sei und nur selten einen vollen Ertrag erwarten lasse. Dieser Einwand kann nicht gegen den Anbau der Beluschke, einer Abart der Futtererbse, erhoben werden.

Die Beluschke hat vor der Ackererbse den Vorzug, daß sie mit leichterem Boden vorlieb nimmt und einen höheren und sicheren Ertrag gibt.

Die Beluschke wächst verhältnismäßig üppig und neigt zum Lagern, sie wird deshalb zweckmäßig im Gemenge mit Hafer angesät, von dem sie nach dem Drusch durch Trieure und dergl. leicht getrennt werden kann.

Die Früchte der Beluschke sind zwar bisher nur ausnahmsweise zur menschlichen Nahrung verwendet worden; Koch- und Gährungsproben haben aber ergeben, daß die Beluschke nahrhaft ist, gut schmeckt und in beiden Richtungen der grauen Erbse oder Linse kaum nachsteht.

Die Versuchsstation der Landwirtschaftskammer für Westpreußen hat durch chemische Untersuchungen die Bestandteile der Beluschke wie folgt ermittelt:

16,3	Prozent	Wasser,
23,6	"	Protein,
1,2	"	Fett,
50,8	"	stickstofffreie Extraktstoffe,
5,4	"	Rohfaser,
2,7	"	Asche.

Die Landwirtschaftskammer empfiehlt zur Herstellung eines schmackhaften Gerichts, die Beluschke etwa 12 Stunden lang im Wasser einzeweichen und mit Wasser zu kochen. Nach Abguss des ersten Kochwassers wird die Beluschke von neuem mit Wasser aufgekocht und dann ganz wie Linsen zubereitet, denen das fertige Gericht im Aussehen (Farbe) auch vollständig gleiche.

Ich ersuche, durch Bekanntgabe in geeigneten Blättern den Landwirten den Anbau der Beluschke und die rechtzeitige Beschaffung von Saatgut, nötigenfalls durch Vermittelung der Landwirtschaftskammer für Westpreußen, nahe zu legen.

Berlin W. 9, den 31. Januar 1915.

Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten.

Aus einzelnen Rückfragen geht hervor, daß trotz der wiederholt bekannt gegebenen allgemeinen Erlasse noch nicht an allen Stellen volle Klarheit darüber herrscht, daß sämtliche Liebesgaben nur über die zuständigen Abnahmestellen und die Liebesgabenabteilungen der Sammel-sanitätsdepots an die Front befördert werden dürfen und daß daher alle Liebesgaben für die Truppen im Felde aus dem Bereiche des VI. Armeekorps der Abnahmestelle 2 für freiwillige Gaben für das VI. Armeekorps in Breslau, Tauentzienplatz 1b und aus dem Bereiche des V. Armeekorps der Abnahmestelle 2 für freiwillige Gaben für das V. Armeekorps in Posen zuzusenden sind.

Die Abnahmestellen 1 in Breslau bezw. Posen versorgen die Lazarette.

Alle Sendungen an die Abnahmestellen genießen Frachtfreiheit, wenn sie folgendermaßen kenntlich gemacht sind:

Frei!

Frei!

Freiwillige Krankenpflege

Militärgut nach § 502 M. Tr. Ordg.