

Bezugspreis
Nr. 100 und 200...
Halle a. S.

Halle'sche Zeitung.

Anzeige-Gebühren
Für die Anzeigen...
Halle a. S.

Landeszeitung für die Provinz Sachsen und die angrenzenden Staaten.

Redaktion und Expedition
Halle, Leipzigerstraße 87.

Halle a. S., Freitag 16. Oktober 1896.

Preis der Zeitung
Halle a. S.

Dänische Propaganda.

Wer das deutsche Volk nicht genau aus eigener Anschauung kennt...
Genau das Gegenstück ist der Fall: die nationalen Schmerzgefühle tyrannisieren die deutsche Bevölkerung...

Deutschland und der Regierung in den südlichen Provinzen durch die Polen bereitet werden...
Der Verfasser läßt sich jedoch über die Verhältnisse der dänischen Führer, die dänische Meinung wachhalten...

Deutsches Reich.

\* Wir finden in der Köln. Ztg. folgende Drahtmeldung:
Paris, 14. Oktober. Da in mehreren Mächten in ziemlich unüberwindlicher Weise von einem Telegramm des Deutschen Kaisers an den Kaiser von Rußland während des Aufenthalts des letzteren in Frankreich die Rede war...

Abonnements-Einladung. Bürgerlichen Gesetzbuch.

Kleines Feuilleton.
- Statistisches von der Berliner Gewerbe-Anstellung.
Die Hauptausstellung selbst wurde besucht von etwa 3 500 000 zahlenden Besuchern.

Neuem in Verlegenheit gerath. Die Pariser Wölfe verhielt sich daher Herrn Sproull gegenüber, der übrigens auch ein bekannter Sportsman und Himmelfahrer ist, ziemlich ablehnend...

Leibschelken! Die Sammlung der Reichsarchivars des Germanischen Museums in Nürnberg hat kürzlich eine hochinteressante Bereicherung erhalten. Diese besteht in einer Reihe sogenannter Leibschelken, die - wohl als eine kleine noch ergänzende Beifügung durch das Reich angeordnet worden, sobald der Gemordete oder ein Stück von ihm - ein Leibschelken, das in Gegenwart einer Gerichts- Person von dem Gemordeten genommen sein mußte, gleichsam als ein fiktives und künftiges Zeugnis des wirtlich geschehenen Mordes - mit dem Reich gebracht worden war.





Männern erlassen. ...  
Bittau, 15. Oktober. (Ein rober Akt.) Der Direktor der Seidenfabrik Londoni ...  
- Geburt, 15. Oktober. (Weiber Landtagswahl) im ersten Wahlbezirk ...

### Sport und Jagd.

**Rennen zu Carlshorn.**  
Donnerstag, 15. Oktober.  
Preis von Ranne. 1500 Mk. ...  
Jahres-Jungfernen-Jagd-Rennen. 2000 Mk. ...  
Hänfährer-Kronen. 5000 Mk. ...  
Preis von Grabis. ...

### Personalnachrichten.

Dem Gymnasial-Direktor A. D. Dr. phil. F. ...  
- Dem General-Direktor A. D. Dr. phil. ...  
- Dem General-Direktor A. D. Dr. phil. ...

### Schiffahrtsnachrichten.

Vremen, 15. Oktober. Der Schnell-Dampfer ...  
- Bremen, 15. Oktober. Der Schnell-Dampfer ...

### Berline und Congress.

Berlin, 15. Oktober. Der Deutsche ...  
- Berlin, 15. Oktober. Der Deutsche ...

freundliche Aufnahme finden werden. ...  
- Der amerikanische Schriftsteller ...

### Galleisches Kunstleben.

**Schillertheater.** (Die offizielle Frau.) ...  
- Der amerikanische Schriftsteller ...  
- Der amerikanische Schriftsteller ...

Die Rückkehr der Gertruden von der Mannschaft ...  
- Die Rückkehr der Gertruden von der Mannschaft ...

### Landesamts-Nachrichten von Halle

von 15. Oktober 1896.  
Aufgehoben: Der Dienstadt ...  
- Aufgehoben: Der Dienstadt ...

### Fremdenliste.

**Hotel Continental.** ...  
- Hotel Continental ...

### Antliche Bekanntmachungen.

**Tageordnung**  
für die Sitzung der Stadtverordneten-Versammlung  
Montag, den 19. Okt. er., Nachmittags 4 Uhr.  
Öffentliche Sitzung.  
1. Annahme eines Kapitals zur Unterhaltung eines ...  
- Annahme eines Kapitals zur Unterhaltung eines ...

### Familien-Nachrichten.

Die Geburt eines kräftigen Jungen ...  
- Die Geburt eines kräftigen Jungen ...

### Vermischtes.

Die Uniformierung aller Beamten und Angestellten ...  
- Die Uniformierung aller Beamten und Angestellten ...

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt  
urn:nbn:de:gbv:3:1-171133730-16872166X189610162-18/fragment/page=0003

# Thalia-Theater.

Sonnabend, den 17. October: **Eröffnungs-Vorstellung:**

**Freischütz-Overture** von F. M. v. Weber.  
Ausgeführt von der gesammten Kapelle des 36. Inf.-Regiments.  
Dirigirt: **Max Jarno**, Kapellmeister des Thalia-Theaters.  
**Prolog**, gesprochen vom **Sr. F. Gluth**.

**Minna von Barnhelm**. Lustspiel in 5 A. v. G. E. Lessing.  
Sonntag, den 18. October:

**Neu! Zwei Wappen. Neu!**  
Lustspiel in 4 A. von Dr. D. Wilmertal und G. Adelberg.  
Beginn der Vorstellung: Mittags 8 Uhr, Sonntags 7 1/2 Uhr.

Freie der Bühne: I. Rang u. Parquet-Prosceniums-Loge 250 Mk., I. Rang Sopra 2 Mk., Parquet-Loge 150 Mk., I. Parquet 125 Mk., Parquet 1 Mk., II. Parquet 1 Mk., Parquet 75 Pfg., Mittelbalken 75 Pfg., Gallerie 50 Pfg. Vorverkauf: Thalia-Theater-Kasse vorn. von 11 1/2 bis 1 Uhr und in der Buchhandlung des Herrn **O. Hendel**, Markt 24, bis 6 Uhr Abends. [1576]

## Geschäfts-Eröffnung.

Den Herrschaften von Halle und Umgegend zur gefälligen Kenntnis, dass ich mit heutigem Tage die **Restaurationsräume und Buffets** des „Thalia-Theater“.

Geiststrasse (früher Concordia-Theater),

von Herrn Theater-Director **F. Gluth** pachweise übernommen habe. Es soll mein eifrigstes Bestreben sein, nur mit vorzüglichen Speisen und Getränken aufzuwarten, und mache ich die geübten Herrschaften darauf aufmerksam, dass ich für **belegtes Weissbrot** und **Lacerein** das 10 Pf. System eingeführt habe. Zugleich bringe ich meine **Vereinzelzimmer**, **Kegelbahn** und **wirklich gediegenen Mittagstisch**, à **Convert 60 Pfg.**, in Empfehlung und zeichne mit der Bitte, mein neues Unternehmen gütigst-unterstützen zu wollen, mit ganz besonderer Hochachtung

**Max Francke**  
(früher Bernburg).

[606]

## Wein-Most

aus Rudesheimer Trauben, von vorzüglicher Qualität, auch zum Curgebrauch bestens empfohlen, gelangt von

Sonnabend, den 17. October an

im

### Wein-Restaurant „zum Rheingau“

Brüderstr. 5 u. Gr. Steinstr. 79  
(früher Oswald Nier's Lokal)  
zum Ausschank in Caraffen 1/4 Liter zu 35 Pfg.  
A. C. Harendza's Weinhandlung.

## Feinste Hambg. Gänse u. Enten,

junge Rehühner, Krammetsvögel.  
Frische Fraustädter u. Frankfurter Würstchen.

Alle feineren Fleisch- und Wurstwaren.  
Pumpernickel. — Tafelbutter.

### Feinsten Tafelaufschnitt,

Kleier Sprossen, Bücklinge, Flundern, Elbaale, Rindfleisch, Rindfleisch, Engl. Sellery, Endivien, Maronen, Rübchen, Sauerkraut, Italienische Weintrauben

empfehlen [1628]

## Tottel & Broskowski,

Gr. Ulrichsstraße 28. — Fernsprecher 193.



Von heute an  
empfehle wieder täglich frisch meine  
rühmlichst bekannten Spezialitäten

## Carl Koch'sche Pflaumen und Kartoffelringel

mit Vanillequark, von wunderbarem Geschmack, mit den feinsten Fruchtfüllungen eigener Fabrikation, als **Prüfofen**, **Süßholz**, **Sohnantleber**, **Zinschleber** und **Süßholz** fern:

**schleisschen Stränfelkuchen**,  
feinstes Tafelbrot St. Margaria.  
**Berliner Napfsuchen** und  
**Altdentische**  
(die feinsten Gebäcke, welche überhaupt  
erzieren), feinsten geradenen Apfel-  
und Mandeln, nach Art der Drederner  
Schmerfuchen, **Wienitz**, **Vanille**,  
**Chocoladen** u. **Maronen Zwieback**,  
sowie eine große Auswahl gebackener  
Gebäcke. [1608]

**Carl Koch,**  
Herrenstraße 1. — Fernsprecher 531.

Karmrod'sche  
Musikalien- und Instrumenten-  
Handlung  
Reinhold Koch, Karlauerstr. 20.

## Stadt-Theater

in Halle a. S.  
Direktion: Hans Julius Nahn.

Sonnabend, den 17. October 1896:  
29. Vorstellung. 7. Vorstellung  
außer Abonnement.

**Die offizielle Frau.**  
Schauspiel in 5 Akten (nach einer No-  
velle des Col. Canova) von Hans Olden.  
In Szene gesetzt vom Regisseur:  
**Richard Grünberg.**

Personen:  
Graf von Oreg. Oregos-  
witsch . . . . . Rudolf Poreny.  
Constantin Welesta,  
leitender Rath . . . . . Rud. Welesta.  
Olga, seine Frau . . . . . Fr. Gatten.  
Sophie, sein Tochterchen. Clara Dettler.  
Sacha Welesta's Nichte.  
Constantin Welesta . . . . . Leop. Kramer.  
Doris Welesta's Nichte. B. Mühlmann.  
Constantin Welesta . . . . . C. Scholz.  
Doris, ihre Tochter . . . . . Julia Dettler.  
Gräfin Jagowitz . . . . . Const. Grobe.  
Arthur Lenow, american.  
Oberst a. D. . . . . Gust. Demme.  
Eine Dame . . . . . Anna Steier.  
Major Betzoff . . . . . Alex. Wodowig.  
Leutenant Schewitsch . . . . . Rob. Müller.  
Baron Friedberg . . . . . G. Bornhoff.  
Frau de Lannay, Gouver-  
nante bei Welesta's. Jenny Spinn.  
Eine fremde Dame . . . . . H. Normann.  
Ein höherer Beamter . . . . . A. Grünberg.  
Der Hofinvalide . . . . . Rob. Grotte.  
Der Doctor . . . . . Mart. Frei.  
Ein preuß. Schaffner . . . . . Ernst Bedau.  
Ein Bahnbeamter . . . . . Max Weder.  
Ein Soldat . . . . . G. Landwehr.  
Ein Verfechter . . . . . Ad. Vothke.  
Ein Weinführer . . . . . Ernst Wilde.  
Ein Aelster . . . . . August Chors.  
Ein Hauptkontrol-  
lant . . . . . G. Greger.  
Ein Fremder . . . . . Ernst Singer.  
Ein herrsch. Jäger . . . . . Max Krause.  
Der Director . . . . . H. Jimschlag.  
Ein Oberlieut. i. d. O. Schramm.  
Ein Oberlieut. i. d. O. Alf. Boger.  
Ein Scherzredner . . . . . Fritz Gehrig.  
Eine Sommerfräule . . . . . G. Streuer.  
Ein Geronnen-lauf dem  
meiner . . . . . Halle d. G. Michels.  
Kammerherr . . . . . Grün. Ferd. Freund.  
Ein Diener . . . . . Jagowitz.  
Gehilfen . . . . . Rud. Nahn.  
M. Nolting.  
Bühnenbeamte, Geputzkontrolbeamte, Sot-  
baten, Auswärtige, Geputzträger, Auf-  
sehende des Hofes, Bediente, Götterträger,  
Großküchliche, Bedienten, Diener, Ge-  
sellen, Herren u. Damen d. russ. Geistes-  
schaft, Offiziere, Staatsbeamte, Geheims-  
polizisten.

Zeit: Um das Jahr 1886.  
Ort: Großhohn u. St. Petersburg.  
Nach dem 1. und 3. Akte finden längere  
Pausen statt.  
Aufführung 6 1/2 Uhr.  
Anfang 7 1/2 Uhr. Ende nach 10 Uhr.  
Sonntag, den 18. October,  
Nachmittag 3 1/2 Uhr  
5. Fremdenvorstellung bei halben  
Abonnement.

## Hasemann's Töchter.

Hofstück in 4 Akten von A. Pätzronig.  
Abends 7 1/2 Uhr  
30. Vorstellung. 8. Vorstellung außer  
Abonnement.  
**Carmen.**  
Oper in 4 Akten von Meilhac und  
L. Halévy.  
Musik von G. Bizet.

## Walhalla-Theater.

Direktion: Richard Schubert.

### Neuer Spielplan!

Mr. John Penje mit seiner abge-  
richteten „Widow zu Pferde.“ (Zwei-  
teitendliche (Götter-Gene). — Das  
**Braaz-Trio**, Beauvoir-Gymnastiker auf  
dem Trapezitabel. — **The Milton's**,  
excentriche Virtuosen u. Gymnastiker am  
Doppel-Reck. — Die Schwestern **Merkel**,  
Contortio-nistinnen. — Die **Roberts-  
Troupe**, Schatten-Theatinerinnen. — **Witz  
Antonie**, Gymnastikerin am schwebenden  
Zaue. — **Fräulein Hermine** von  
**Seldern**, Erbet- und Wägelz-Gymnast.  
Der **Max Walden**, Dargestellter  
Gefangnis-Gumort.  
Beginn 8 Uhr. Ende gegen 11 Uhr.

### Verein der Beamtenvereine!

Gintertstücken zum Stadttheater  
sind bis auf Weiteres noch erhältlich durch  
Benutzung der Herren Vertrauensmänner  
und in der Buchdruckerei und Papier-  
handlung von **Karl Pritschow**,  
Bernburgerstraße 28. [1629]  
Halle, den 15. October 1896.  
Der Vorstand.  
Dauerhaftes Nachgefahr u. Vmnen-  
tübel verkauft. Bernburgerstraße 23.

# RRRRaus

aus dem Welt muß Jeder, welcher die neueste  
**Patent-Repetir-Weckuhr**

im Gebrauch hat. Durchaus zuverlässig sind ferner meine  
**Beamten-Wecker** und **Nickel-Wecker**  
zu 3, 4 und 5 Mark.

**Neu! Alarm-Wecker**, für Bäder, Feisler,  
Societäten u. unentbehrlich, derselbe weckt so lange, bis man denselben abstellt,  
unter 2jähriger Garantie empfiehlt [1601]

**Gustav Uhlig, Uhrmacher,**  
Innere Leipziger Str. Fernsprecher 389.

## Täglich frisch:

### Prima Holländer Austern.

## Vierl Mastgänse,

à Pfd. 67 Pfg.

Hambg. Enten, Leipz. Lerchen, Krammetsvögel,  
Fasanen, Rebhühner, Waldhasen, Rehwild, Italienische  
Tafeltrauben, amerik. Äpfel, Bauernmaronen,  
Teit. Rübchen, Operto- u. Zwiebeln, engl. Sellery,  
neue Knackmandeln u. Traubenrosinen.

**Frankfurter und Fraustädter Würstchen,**  
Paar 30 u. 45 Pfg. Paar 20 Pfg.

Sämmtliche feineren Fleisch- u. Wurstwaren.

Telephon **Sprengel & Rink**, Leipziger  
414. Str. 2.

## Orchestermusik-Verein.

Sonnabend, den 17. October 1896,  
Abends 8 Uhr,  
im Saal des **Stadtschützenhauses**  
III. Vereinsabend.

Mendelssohn, Symphonie A-Dur.  
Mozart, Ouverture z. „Figaro“.  
Seb. Bach, Präludium, Choral u. Fuge,  
Beethoven, Andante aus der Sonate  
Nr. 2.  
Weber, Ouverture z. „Freischütz“.

Sonnabend, 24. d. Mts., statt des  
Orchesterkonzerts **Kammermusik-  
Abend**. [1613]

Gesellschaft

## Friedrich Wilhelm

concessionirte 1866,  
Versicherungsbeitrag 566 151 Personen  
mit 146 Millionen Mark, empfiehlt  
sich zum Abschluss von Renten-  
Anstreichern, Lebens- und Unfall-  
Versicherungen zu den günstigsten Bedin-  
gungen. Züchtige Agenten finden  
lohnenden Erwerb. Wohnungen im  
General-Agentur-Bureau, Marktstr. 1,  
Halle a. S., 8-12 und 2-7. [0961]

Mein  
**Rasir-,  
Frisir-  
und  
Haarschneidezalon**  
befindet sich jetzt  
Gr. Ulrichsstraße 51  
(Kaisersäle“).  
**Eduard Driebe,**  
Friseur.

## Amerikanische Kopfwäsche

Champooing-Trockenapparat  
trocknet in 8-10 Minuten,  
1 Mark.  
Jede Damenfrisur  
im Hause 50 Pfg., ausser dem Hause 1 Mk.  
**Damen-Frisir-Salon**  
von  
**Frau Anna Driebe,**  
jetzt Gr. Ulrichstr. 51,  
in den „Kaisersäle“, I. Etage.

**25-30,000 Mark**  
per 1. Januar 1897 auf 1. Hypothek  
zu 4% auszuliehen gemäß durch  
Rechtsanwalt **Dr. Jentzsch**,  
Halle a. S., Bräuerstraße 3.

**30,000 Mk.** geräumt, mündel-  
fähiger I. Spottgeld  
4%, idones, großes Zinsban, 60000 RM.  
Vorzugs. Angebots unter W. z.  
11534 an Rud. Mosse, Halle.

**Schulbücher**,  
neu und gebraucht, billigst bei  
**Joh. Lucius, Gr. Ulrichstr. 35,**  
Gäte der alten Bronnende.

## Handschuhe,

in Glace, Seide, Fein u. in  
reicher Auswahl empfiehlt  
**Gustav Weghe**,  
Leipzigstraße 24. [097]

In fassen geräumt:  
ein noch gut erhaltener  
**Feldstecher.**  
Schneider, Partstr. 15. III.

## Ia. Holländische Austern,

feinsten Astr. Caviar, fr. Hummer, leb. Suppenkrebse,  
ger. Rheinlachs, ger. Elbaale etc.,  
**alle Sorten Fluss- u. Seeische**  
(eigene Bassins für lebende Fische),  
frisch gesch. Rehühner, Fasanen, Lerchen,  
fr. Krammetsvögel, Bekasinen, Rehwild im Ganzen u. zerlegt  
**fette jg. Gänse, Enten,**  
**französ. Poularden, Hähnchen,**  
**Frankfurter Würstchen,**  
**Fraustädter Würstchen,**  
fr. Trauben, Frische, Ananas, Tafeläpfel u. Birnen,  
fr. Maronen, Teit. Rübchen, Operto-Zwiebeln,  
frische Mannöversche Trüffel,  
**frische Gänseleber-Pasteten** in Terrinen.  
**Weinhandlung, Wein- u. Austernstube.**  
Leipziger **Julius Bethge** Fernspr  
Str. 5. 251. [1600]  
(Inh: Klippert & Engel).











# Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Redigirt von Landes-Oekonomrath H. von Mendel-Steinfels zu Halle (Saale).

## „Mance“ im Futtermittelhandel.

Von Prof. Dr. Goldfleisch-Breslau.

Wiederholte Klagen und gerichtliche Prozesse über unbrauchbares Roggenfuttermehl bestätigen immer wieder die Berechtigung der von mir so oft schon schriftlich und mündlich ausgesprochenen Warnungen vor diesem Futtermittel. Der Ausfall jener Prozesse kann leider kaum jemals ein anderer sein, als er in der Regel ist, d. h. zu Gunsten des Händlers; aber daß dies der Fall ist, zeigt gerade, wie nothwendig es ist, daß der kaufende Landwirth bei der Auswahl, namentlich der Futtermittel, im höchsten Grade vorichtig und mißtrauisch ist.

Als ich im Winter 1878/79, bald nach meiner Ueberiedelung nach Breslau, meinen ersten Vortrag im Breslauer landwirthschaftlichen Verein hielt, hatte ich mir zum Thema die bis dahin noch wenig bekannten Verfälschungen und Verschlechterungen der käuflichen Futtermittel gewählt, und insbesondere schon alle die jetzt so sehr bekannten horrenden Zustände des Roggenfuttermehls beschrieben. Nach meinem Vortrage ergriff Einer, der seiner Stellung und Thätigkeit nach es wissen mußte, das Wort und erklärte, „daß alle die von mir ausgesprochenen Warnungen und Mahnungen zur Vorsicht vielleicht für die Provinz Sachsen, von wo ich käme, berechtigt seien, daß aber in Schlessen schlechtes und verfälschtes Futter sehr selten, oder fast nie, vorkomme“. Leider habe ich mich dann sehr bald im Laufe der nächsten Jahre überzeugen müssen, daß gerade Schlessen mehr wie jede andere Provinz, wenigstens mehr als alle Schlessen Mittel- und Westdeutschlands, das Feld für die Unterbringung verdächtiger und schädlicher Futtermittel war und noch immer ist. Es hängt das mit seiner Lage zusammen, da gerade hier mit dem Getreide aus dem Osten und Südosten kommende „Schund“ in erster Linie abgeladen ist.

Vor Allen ist es das sogenannte „Roggenfuttermehl“, welches die schlechten Landwirthe jährlich um ungemessene Summen schädigt. Dieses Futtermittel ist in der Beschaffenheit, wie es hier vorliegt, in der Provinz Sachsen kaum gekannt, während eigenthümlicher Weise hier in Schlessen fast Niemand die solide Roggenkleie kennt.

Was ist „Roggenfuttermehl“? Eigentlich sollte es nicht schwer sein, seine Natur zu bestimmen. Der Bedeutung des Wortes nach sollte es sein: ein Mittelglied zwischen Roggenkleie und Roggenmehl, d. h. das nach Abscheidung der groben Kleientheile und des feinen Bacmeihles resultirende gröbere Mehl, welches noch zahlreiche fein gemahlene Scholentheile enthält, aber der Hauptsache nach aus den dunkler gefärbten, zum Backen nicht geeigneten Roggenmehltheilen besteht. So war das Roggenfuttermehl auch zur Zeit meiner Thätigkeit in der Provinz Sachsen größtentheils beschaffen, und für das halten es die meisten tausenden Landwirthe. Doch welchen ganz anderen, geradezu ungläublichen Mischmaß stellt dagegen das hiesige Roggenfuttermehl dar!

Das Roggenfuttermehl ist ein Sammelbegriff der allergefährlichsten Art. Es entsteht in der Weise, daß aller Abfall, der in großen Mühlen bei der Verarbeitung aller Getreidemassen, namentlich der sehr unreinen ausländischen Weizenmengen sich ergiebt, zusammengeworfen, zermahlen und mit der daneben entstehenden Roggenkleie vermengt wird. Es besteht daher zum großen Theile aus den zerkleinerten, durch den fremden Weizen hereingekommenen **Kadekörnern** und den gemahlenen **Brandkörnern** desselben Weizens. So heißt es der „Gebrauch!“

Wie oft ist mir — wenn ich gegen diesen Mißbrauch loszuehen — von den Händlern entgegengehalten worden: „Ja, wenn Sie bewirken können, daß nur reines Getreide geliefert wird, so wollen wir auch reine Kleie liefern!“ Aber das heißt doch den Standpunkt der Beurtheilung vollständig verschieben. Wenn die **Roggenkleie** oder das **Roggenfuttermehl** den Abfall aus dem-

jenigen Roggen, aus welchem sie hergestellt sind, enthalten, so ist das nicht sehr erwünscht, aber man würde es mit in den Kauf nehmen. Wenn sie aber den geradezu schädlichen, nur der Vernechtung werthen Abfall sehr viel größerer Mengen anderer Getreides enthalten, so kann das doch eigentlich gar nichts anderes sein, als eine bewusste Fälschung. Ein anderer Satz, der von den Müllern immer betont wird, lautet: „Ja, was sollen wir denn mit dem Zeug machen, wir haben es doch im Getreide mit bezahlt?“ Nein, sie haben es nicht bezahlt, sondern im Gegentheil, sie haben das Getreide um so viel — und um noch mehr — billiger bezahlt, als es jene Unreinigkeiten enthielt; ja gerade dieses unreine Getreide hat den Preis so gedrückt, daß sie auch das andere bessere Getreide billiger als angemessen bekommen haben.

Solches Roggenfuttermehl ist nun nicht nur als Futtermittel meistens werthlos, sondern durch seinen hohen Gehalt an Kade, Weizenbrand und sonstigen schlimmen Bestandtheilen höchst schädlich. Und zwar äußert sich diese Schädlichkeit um so tüchtiger, als sie in der Regel nicht akut wirkt — der oberflächlichen Beobachtung daher wenig zugänglich ist — sondern viel häufiger durch langsam sich entwickelndes Siechtum der Thiere zum Ausdruck kommt. Am deutlichsten ist die schädliche Wirkung noch bei jungen Mastschweinen bemerkbar, welche nach dem Genuß des Futters häufig an Darmentzündung ergehen. Viel langsamer und versteckter ist der Verlauf der Schädigung bei Wiederkäuern. Hier entstehen Darmreizungen, welche nach und nach zum äußeren Ausbruch kommen durch mangelhafte Entwicklung und Durchfall bei dem Jungvieh, sowie durch dauerndes Uebelbefinden und Verkälben bei den Kühen.

Was ist nun gegen diese Ausbeutung zu thun?

Wenn man das „Zeug“ schon auf dem Halbe hat, so ist leider nicht viel mehr zu machen; ein Sittenswille nur deswegen keinen Prozeß anfangen? Beim besten Willen kann der Richter nicht viel helfen, sondern muß fast immer, meistens nach jahrelanger, kostspieliger Beweisführung, den seinen Profit einbringenden Händler triumphiren lassen, denn dem letzteren stehen mit unfehlbarer Sicherheit folgende drei Hilfen gleichsam als nie versagende Eideshelfer zur Verfügung:

1. Der Einwurf unzuverlässiger Probenahme, oder der Zweifel, ob die gelieferte Waare von derselben Beschaffenheit gewesen sei, wie die beanstandete Probe. Dieser Einwurf gewinnt meistens um so mehr Gewicht, da fast immer, wenn es zur Klage kommt, die Waare schon zum großen Theile verfüttert ist.

2. Die Möglichkeit, daß sich in jedem Falle schließlich noch ein Sachverständiger findet, welcher der Ansicht ist, daß die Schädigung entweder keine so schlimme sei, oder auch von etwas Anderem herrühren könne.

3. Als letzte, immer sichere Rettung fungirt aber endlich der gummiartig dehnbare Begriff der sogenannten „Mance“.

Wie ist diese „Mance“ entstanden? — Zur Herausbildung einer „Mance“ gehören zwei: Einer, der sie übt, und der Andere, der sie sich gefallen läßt. Das Schmerzlichste bei dieser Verheilung der Rollen in unserem Falle aber ist, daß die Lieferanten in voller Kenntniß der Sachlage zur Erhöhung ihres Nutzens den „mancemäßigen“ fremden Zusatz immer mehr gesteigert haben, vom einfachen, fast harmlosen Bodenfeicht an bis zu ungemessener Mengen von ganz fremden, ungehörigen Stoffen; während die Mehrzahl der tausenden Landwirthe von dieser Entwicklung keine Ahnung hatten, sondern immer in dem Glauben lebten, daß sie richtiges Roggenfuttermehl, d. h. Roggenabfall und nichts weiter erhielten. In diesem Verlaufe ist es dahin gekommen, daß jetzt schon die Handelskammer konstatiren kann, daß ein fremder Zusatz von **40 Prozent „mancemäßig“** ist. Hier-

bei ist noch zu berücksichtigen, daß — wenn selbst 60 und mehr Prozent fremde Zusätze vorhanden wären — kein Sachverständiger sicher beschwören kann, daß es wirklich mehr als 40 Prozent sind. — Der Weizenabfall enthält endlich so viele Theile, welche eine Ähnlichkeit mit Roggentheilen haben, daß Niemand im Stande ist, größere, als 40 Prozent hinausgehende Zusätze ihrer Menge nach einwurfsfrei zu bestimmen.

So erleiden die Landwirthe doppelte Schädigung: Zuerst erfüllt jenes fremde minderwertige, geringe und unreine Getreide, welches nur vermahlen werden kann, nachdem große Mengen wertlosen und schädlichen Unrathes herausgebracht sind, den Zweck, die Getreidepreise zu Schleuderpreisen herabzudrücken, in welchen Vorgang leider das reelle inländische Getreide mit hereingerissen wird. Dann aber, nachdem jener „Unrath“ diesen löblichen Zweck erfüllt hat, wird er den schon geschädigten Landwirthen noch für volles Geld als schön hergerichteter Futter aufgeschafft. Und wenn sie gegen diese doppelte gebundene Noth und andere Plagen aufbegehren und sich zusammenschließen, um in loyalen Weise auf die Gesetzgebung einzuwirken, so wird flugs von denjenigen, welche ein Interesse daran haben, zum Sammeln geblasen zu einem „Verein zur Abwehr agrarischer Uebergrieffe“, zum Verband der Grobmühlen und dergleichen.

Von Manchen wird erwartet, daß wenigstens die Laage des

Futtermittelhandels eine reellere werde, wenn erst das in Aussicht genommene Gesetz über genauere Bezeichnung der käuflichen Futtermittel in Wirksamkeit wäre. Doch wird dieses voraussichtlich nicht viel helfen, da die Lieferanten mit Hilfe jener bezeichneten sogenannten Eideshelfer immer noch alles durchsetzen werden, was sie wollen. Wenn jener Getreideschmutz erst einmal im Lande ist, so werden unzweifelhaft auch Mittel und Wege gefunden, ihn an den Mann zu bringen.

Man kann sich nur schützen, wenn man sogenanntes „Roggenfuttermehl“ gar nicht kauft, überhaupt — wie ich schon des öfteren empfohlen habe — lieber soviel wie möglich selbst geerntete Futtermittel füttert. Bei dem gedrückten Preise des Getreides halte ich es für vortheilhafter, soviel wie möglich „geringes Korn“, für welches nur Hunger- und Kummerpreise zu erzielen sind, und dessen Verkauf nur immer mehr auf den Preis drückt, zu füttern, und sich von dem Zukauf der fragwürdigen käuflichen Futtermittel möglichst zu emanzipiren. Im Gegenthat zu diesen meinen Empfehlungen wird ja allerdings geltend gemacht, daß durch Versuche unwiderleglich bewiesen ist, daß Kleie besser füttert als Körner. Das soll ja auch alles stimmen! Aber selbstverständlich beziehen sich jene Versuche immer nur auf wirklich reine Kleie. Ich weiß aber bestimmt, daß es Tausende von Landwirthen giebt, welche wenigstens reine Roggenkleie noch niemals zu Geichte bekommen haben.

## Der Zusammenschluß der landwirthschaftlichen Genossenschaften in Deutschland.

Die großen Fortschritte der deutschen landwirthschaftlichen Genossenschaften haben die eingehendste und dankenswertheste Beachtung in Kreise und Parlament, bei Regierungen und landwirthschaftlichen Vereinen gefunden, namentlich soweit es sich um die Ausdehnung des Netzes der Genossenschaften handelte. Jeder Fortschritt nach dieser Richtung ist aufmerksam verfolgt und die Neugründung von Genossenschaften ist durch die aufklärende Mitarbeit der Behörden, Vereine, Zeitungen und Zeitschriften wirksam unterstützt worden.

Neben der Ausdehnung ist die zweite gleich mächtige Entwicklungstendenz der landwirthschaftlichen Genossenschaften, die ebenfalls in den letzten Jahren kräftig hervorgetreten ist, weniger beachtet worden, das ist die fortschreitende Organisation, der Zusammenschluß aller Einzelgenossenschaften. Und doch ist der Zusammenschluß der Genossenschaften von ebenbürtiger Bedeutung neben ihrer Ausbreitung. Die Ausdehnung ist notwendig, um allmählig jedem Dorf, jedem Landwirth die Segnungen der verschiedenen Arten von Genossenschaften zuzuführen. Daneben ist aber der Zusammenschluß ebenso notwendig, um die Vortheile der Genossenschaft, den billigen Geldausgleich, den wohlfeilen Bezug guter Rohstoffe, zweckmäßige Verarbeitung und vortheilhaften Abatz der Erzeugnisse des Landbaus und der Viehzucht durch die Schaffung gemeinsamer Einrichtungen für viele Genossenschaften gemeinsam voll auszunutzen; um einen Wettstreit und eine wechselseitige Anregung und Belehrung unter den vorhandenen Genossenschaften zu erwecken; um endlich zur Abwehr wirtschaftspolitischer Angriffe der Gegner, zur Vertretung eigener wirtschaftspolitischer Forderungen die geklärte gemeinsame Erfahrung und die Massenenergie der Hunderttausende genossenschaftlich verbundener Landwirthe als Einheit aufzubieten.

Und gerade diese Organisation, dieser Zusammenschluß, hat in den letzten Jahren, wenig beachtet von der öffentlichen Meinung und nicht unterstützt durch fernstehende Faktoren, durch stille, ernste Arbeit nicht mindere Fortschritte gemacht als die Ausbreitung.

Von den 9000 eingetragenen landwirthschaftlichen Genossenschaften, die jetzt in Deutschland bestehen, haben sich kaum 1000 von dem Zusammenschluß in Verbänden zurückgehalten. Das sind Molkereien, Bezugsvereine, Werkgenossenschaften mit reinen lokalen Lebensbedingungen, die den Mangel der Einigkeit nicht so sehr empfinden. Und doch trachten auch diese Vereine jetzt vielfach einer Einigung zu. Obgleich neuerdings jährlich 1000 bis 2000 Genossenschaften neu entstanden sind, ist die Zahl der ganz isolirten Vereine in den letzten Jahren eher kleiner als größer geworden. Die Genossenschaften, die unter den gegenwärtigen schwierigen Wirtschaftsverhältnissen ins Leben treten, empfinden fast alle sofort die Nothwendigkeit des Anschlusses an einen Verband. Sie suchen und finden Anschluß.

Zur Zeit bestehen in Deutschland 36 staatlich bestätigte Reichsverbände landwirthschaftlicher Genossenschaften, die bis

auf einen, den Generalanwaltschaftsverband zu Neuwied, für einzelne Bundesstaaten oder Provinzen gebildet sind. Von diesen 36 Verbänden sind 24 ihrerseits wieder zu dem Allgemeinen Verband der deutschen landwirthschaftlichen Genossenschaften mit dem Sitz in Offenbach am Main zusammengeschlossen. In der Entwicklungsgeschichte dieses Verbandes drückt sich die Tendenz des Zusammenschlusses am deutlichsten aus. Erst 1883 von 10 Verbänden und 278 Genossenschaften ins Leben gerufen, ist die Zahl der ihm zugehörigen Genossenschaften sowohl durch Anschluß neuer Verbände, wie durch Ausdehnung der bestehenden ständig gewachsen. 1889 wurde das erste, 1894 das zweite Tausend der angeschlossenen Genossenschaften überschritten. Im August 1895 gehörten 2447, im Februar 1896: 3016 und im August 1896: 3633 Genossenschaften durch ihre Verbände dem Allgemeinen Verbands an.

In diesem Wachstum des letzten Jahres hat neben der Gründung neuer Genossenschaften auch die Einbeziehung schon bestehender Verbände und Genossenschaften einen hervorragenden Antheil gehabt. Im letzten Jahre haben sich dem Allgemeinen Verband drei bisher isolirte Verbände neu angeschlossen, der Verband hinterpommerscher Molkereigenossenschaften mit 32 Molkereien, der Verband wirthschaftlicher Genossenschaften des Grenzlandes mit einer Centralkasse und 58 Darlehnskassen, der Verband der badischen landwirthschaftlichen Konsumvereine mit 274 Bezugs-genossenschaften. Ebenso haben auch die Provinzialverbände es sich angelegen sein lassen, die in ihrem Gebiet noch für sich allein bestehenden Genossenschaften aufzunehmen. Beispielsweise ist dem Brandenburger Verband die größte deutsche Futterverkaufsgenossenschaft: „Kleeblatt“ in Prenzlau, und dem schlesischen Verband die größte deutsche Ein- und Verkaufsgenossenschaft, die für Schlesien in Breslau, neu beigetreten.

Von den Bezugs-genossenschaften für landwirthschaftliche Rohstoffe gehört dem Allgemeinen Verband der deutschen landwirthschaftlichen Genossenschaften bereits eine ganz überwiegende Mehrheit an, 1046, während nach einer Statistik überhaupt nur 1085 in Deutschland bestehen. Der Allgemeine Verband hat für sie einen besonderen Geschäftsausschuß für Einkaufswesen und Gruppenkonferenzen zur Wahrung ihrer gemeinsamen wirtschaftspolitischen und wirthschaftlichen Interessen eingesetzt. — Von den 1300 Molkereigenossenschaften in Deutschland gehören bisher 710 zum Allgemeinen Verbands, und auch für diese ist eine Sondervertretung durch Geschäftsausschuß und Gruppenkonferenzen eingerichtet worden. Die bisher noch fernstehenden Molkereiverbände stehen ebenfalls mehrfach schon in Erwägungen über einen Anschluß, sodas auch hier eine einheitliche Vertretung der gesammten Molkereigenossenschaften in naher Zukunft geschaffen werden dürfte.

Am wenigsten weit ist die Einheit der ländlichen Darlehnskassen vorgeschritten. Von ihnen sind bis jetzt erst 1800 dem Allgemeinen Verbands angeschlossen. Die Mehrzahl



verharrt bisher noch in isolirten Darlehnskassenverbänden und zwar 1050 im bayerischen, 700 im württembergischen, 300 im westfälischen Verband u. s. f. und 2200 in dem über die verschiedensten Gegenden Deutschlands sich erstreckenden Neuwieder „Generalanwaltschaftsverband“. Unter diesen bietet namentlich der bayerische Landesverband das Bild einer sich vervollkommnenden Organisation. Er faßt, 1893 gegründet, die Kassen des älteren, mittelfränkischen, pfälzischen, neuerdings auch des unterfränkischen Verbandes und größtentheils die bayerischen früher zu Neuwieder gehörigen (142) Kassen einheitlich zusammen und hat diese durch Förderung neuer Kassen-Gründungen beträchtlich vermehrt. Andererseits scheint der Neuwieder Verband einer gleichmäßigen Organisation allmählich sich dadurch anzupassen, daß aus seiner Mitte heraus selbständigere Provinzial- und Landesverbände sich zu formen beginnen.

Mit der fortschreitenden wirtschaftspolitischen Organisation geht die geschäftliche Hand in Hand. Zur gemeinsamen Führung wichtiger Geschäfte (Geldausgleich, Ankauf, Verkauf) schließen sich die Einzelgenossenschaften der ganzen Provinz bzw. des Staates zu Centralgenossenschaften zusammen, deren in Deutschland im Ganzen 34 bestehen, davon 27 innerhalb des Allgemeinen Verbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften. Die Zahl der diesen angehörigen Einzelgenossenschaften ist noch nicht so groß, wie die Mitgliederzahl der Verbände, sie wächst aber ständig und nähert sich jener immer mehr an. Die neu entstehenden Genossenschaften schließen sich ihrer großen Mehrzahl nach den Centralgenossenschaften an.

fort an, sie treten so von vorn herein in einen genossenschaftlich und geschäftlich hochentwickelten Organismus ein, können dessen Technik und Erfahrungen sofort übernehmen. Sie werden von erfahrenen Beamten des Verbandes und der Centralgenossenschaft in die Geschäfte eingeführt, und die Thätigkeit ihrer Beamten wird, soweit das nöthig ist, kaufmännisch und technisch — letzteres namentlich bei Molkereien — durch Sachverständige überwacht. Weit über 100 Berufsbeamte sind in dieser Weise im Dienst der landwirtschaftlichen Genossenschaftsverbände allein innerhalb des Allgemeinen Verbandes thätig. Die Zahl der Vorstände und Beamten landwirtschaftlicher Central-Vereine, Landwirtschaftskammern u., der Landwirthe und Freunde des Genossenschaftswesens, die sich ehrenamtlich diesen Geschäften widmen, ist noch viel größer.

In dieser intensiven Zusammenarbeit und Konzentration der Erfahrungen und Kräfte liegt das Geheimniß, in Hunderten und Tausenden neu entstehender Genossenschaften ebenmäßig eine tüchtige Geschäftsleitung, eine ausgehende segensreiche Thätigkeit und einen echt genossenschaftlichen, auf das Gemeinwohl und die Unterstützung der Schwachen, auf die thatkräftige, gemeinsame Selbsthilfe gerichteten Geist in kürzester Zeit zu erwecken. Der Zusammenschluß verbürgt die weitere segensreiche Entwicklung der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften; und wer die segensreichen Wirkungen dieser Entwicklung voll zur Entfaltung bringen will, der muß auch die Förderung und Vollendung der Organisation wollen und an ihr arbeiten.

### Die Verwendung Wegmannscher Porzellanwalzenstühle für den Mühlenbetrieb.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß von unseren großen Mülereibetrieben vielfach die Verwendung ausländischen Getreides bevorzugt und mit dem gegen die eigenen Landeserzeugnisse erhobenen Vorwurf zu rechtfertigen gesucht wird, daß unsere milden Weizenarten entartet seien und an Backfähigkeit weit hinter den fremdländischen harten zurückständen.

Demgegenüber verlohnt es sich, diesen Vorwurf auf seine Haltbarkeit zu unteruchen.

Die Backfähigkeit eines Weizenkornes wird dadurch bedingt, daß außer den weissen Stärkezellen auch die grauen zähen Kleberzellen, die eine besondere der Samen-Schale anliegende Schicht bilden, zerrieben werden. Wer seinen Mahlprozeß so leitet, daß er die zäheren Kleberzellen nicht zerreiben kann, sondern dieselben fortbläut, wie es bei dem nach dem Mahlverfahren mit Hartaufmalen oder Mülsteinen erfolgenden Bugen unvermeidlich ist, der braucht sich nicht zu wundern, wenn sein Mehl nicht backfähig oder doch nicht so gut ist, wie es sein sollte. Denn in dem faserigen Zellengewebe des Kleberzellenkornes ist das Protoplasma verzweigt, durch dessen Erregung die Teigbildung vor sich geht und die Backfähigkeit bedingt ist.

Der Grund für eine verminderte Backfähigkeit ist daher nicht in der Entartung unseres heimischen Weizens zu suchen, sondern viel eher in dem für unser mildes Getreide unpassenden Mahlverfahren, das bei Anwendung von glatten Metallwalzen die Kleberzellen nicht zerreibt und den unzerriebenen faserigen Flaum derselben, welcher die Backfähigkeit darbietet, durch Griespußmaschinen fortbläut, um für solche Walzen wieder griffige Gries zu erhalten. Daher nöthigt die Verwendung unzulänglicher Maschinen unsere Mülerei dazu, fremdländisches hartes Getreide herbeizuschaffen und lediglich dem Mahlverfahren zu Liebe erfolgt die Entwerthung unseres eigenen Getreides.

Nun ist es aber sehr wohl möglich, auch aus unseren heimischen milden Weizenarten ein gut backfähiges Mehl herzustellen, wenn die Verarbeitung nicht mit Hartaufmalen geschieht, sondern, wie das ja auch schon früher der Fall gewesen ist, mit Porzellanwalzen, wie sie z. B. von der Firma Wegmann in Zürich hergestellt werden.

Die Hartaufmalen, die in der letzten Zeit den Porzellanwalzen leider vielfach Konkurrenz gemacht und dieselben untergraben haben, sind eben nicht im Stande, die zähen Kleberzellen der milden Weizenarten, die die Backfähigkeit bedingen, zu zerreiben. Die Porzellanwalzen kommen dagegen in dieser Beziehung den Mülsteinen näher und übertreffen dieselben darin, daß sie zwar die zarten Kleberzellen zerreiben, nicht aber die festeren Schalentheilchen, die etwa noch mit untermengt sind, mit zerreiben. Wegen dieser Wirkungsweise können daher die Wegmannschen Porzellanwalzen die Mülsteine voll ersetzen und ein besseres Mehl erzeugen.

Nähere Angaben über die Technik ihrer Konstruktion und der zweckmäßigen Art ihrer Verwendung sind enthalten in einem Aufsatze von Dr. Sellnick und von demselben (Leipzig P. alte Straße 1) gratis zu beziehen.

Ueber die Vortheile dieses Mahlverfahrens gegenüber dem mit Mülsteinen giebt auch die in diesem Aufsatze ausgeführte Gegenüberstellung der Mehlausbeute nach beiden Verfahren, wie es Dr. Sellnick von dem Betriebsleiter einer ausländischen Mühle angegeben wurde, Aufschluß.

#### Die Mehlausbeute

war früher mit Mülsteinen:	ist jetzt mit Porzellanwalzen:
1. Qualität (00) 21,02 %	27,65 %
2. „ (0) 42,04 „	45,25 „
3. „ 4,10 „	—
4. „ 6,19 „	1,5 „

Die dritte Qualität war also ganz verschwunden, die vierte hatte sich 5% vermindert und die Mehle waren jetzt viel besser. Liegt demnach das Mahlverfahren mit den Wegmannschen Porzellanwalzen auch im Interesse der Mülerei und zwar, wie Dr. Sellnick nachweist, sowohl der kleinen, wie der großen, so muß es doch in erster Linie die Aufmerksamkeit der Landwirthe auf sich lenken, da seine allgemeine Anwendung eine Ursache der Entwerthung unseres einheimischen Getreides hinsichtlich machen und dem Mülereigewerbe eine Veranlassung, importirtes Getreide zu bevorzugen, nehmen würde. Dies aber könnte nur zum Segen für unsere Landwirtschaft ausschlagen. v. Sch.

### Kleinere Mittheilungen.

**Das Verbacken ausgewaschenen Roggens zu tabellosem Brod.** Bei den diesjährigen abnorm schlechten Witterungsverhältnissen während der Erntezeit ist in manchen Gegenden der Roggen in derartig ausgewaschenem Zustande geerntet worden, daß es wohl am Platze ist, über das Verbacken von ausgewaschenem Roggen zu Brod hier einige Mittheilungen zu machen. Frühere chemische Untersuchungen haben ergeben, daß die durch das Keimen der Getreidekörner entstehenden Ver-

änderungen in der Hauptfache in einem theilweisen Löslichwerden des Klebers und dem dadurch herbeigeführten Verschwinden der Elastizität und Dehnbarkeit, d. h. teigbildenden Eigenschaften desselben, sich fundgeben. Weitere Untersuchungen führten dahin, daß das Kochsalz die Eigenschaften besitzt, den in Lösung befindlichen Kleber wieder unlöslich zu machen und ihm seine teigbildende Eigenschaft wieder zu ertheilen. Gestützt hierauf wurden, nachdem anhaltender Regen zur Zeit der

Hoggengernte zum Auswachsen großer Mengen von Korn geführt hatte, zuerst Versuche in einer Bäckerei angestellt, die zu günstigen Resultaten führten. Bei den weiteren Versuchen wurde Roggen gewählt, dessen Körner fast ohne Ausnahme gekleimt waren; es wurde solcher abständig mit allen Keimen vermahlen; es ergab ein Doppelschiffel, der 160 Pfund moog:

altes Mehl 102 Pfund, Schwarzmehl 15 1/2 Pfund,  
Nachgang 17 Mele 16 1/2

in Summa 151 Pfund Mehl x. und 9 Pfund Verlust.

Von dem guten Mehle wurden 40 Pfund mit 31 Pfund Wasser und der nötigen Menge Sauerteig ganz in gewöhnlicher Weise behandelt und von diesem Teige die Versuchsbrode abgewogen. Es ergab sich das Resultat, daß das ohne einen Zusatz gebadene Brod fuchensförmig breit lief, die Rinde sich ablöste, ein bläulicher Schiß sich bildete, das Gebäud ungenießbar war. Bei einem Zusatz von 1 1/2 Loth Salz auf 3 Pfund Mehl wurde das Brod wesentlich besser, es behielt seine Form, die Rinde löste sich aber ab, und es zeigte sich noch immer ein kleiner Schiß an der unteren Seite; das Brod war genießbar. Ein Zusatz von 2 Loth Salz auf 3 Pfund Mehl zeigte eine vollständige Wirkung, das Brod war in jeder Weise zufriedenstellend, locker, trocken, wohlsmekend und ohne allen Schiß. Die Operation ist einfach: Vor dem Einwirken wird das im Wasser gelöste Salz zugefetzt, ionit in Allem verfahren wie gewöhnlich. Es kann somit der ausgewachsene Roggen mit gleichem Vortheil wie der nichtausgewachsene durch den Zusatz von Kochsalz zum Brodbaden geeignet gemacht werden. Die gleichzeitig angestellten Versuche mit Mehl von ausgewachsenem Weizen ergaben bis jetzt kein befriedigendes Resultat.

Der Vorstand des Deutschen Landwirtschaftsraths hat einem Beschlusse des ständigen Ausschusses zufolge eine Eingabe an den Bundesrath gerichtet, in welcher er nochmals entweder die Vereinfachung aller gemischten Transtilläger und Mühlenkonten oder die Vereinfachung der Zollbeiträge für das in den freien Verkehr tretende Getreide oder Mehl vom Tage der ersten Abfertigung zu einem gemischten Transtilläger oder zum Mühlenkonto bis zum Tage der Zollzahlung beantragt. Er hat ferner in der Eingabe beantragt, daß bis zur Vereinfachung aller gemischten Transtilläger 1) in den „Monatlichen Nachweisen über den auswärtigen Handel des Deutschen Zollgebiets“ der Bestand an Getreide am 1. jeden Monats auf den gemischten Transtillägern und die Ein- und Ausgänge an Getreide auf diesen Lägern im Laufe des vorangegangenen Monats, und daß 2) in den jährlichen Nachweisen über den auswärtigen Handel des deutschen Zollgebiets gleichfalls der Bestand an Getreide am 1. Januar jeden Jahres auf den gemischten Transtillägern neben den bereits publizierten jährlichen Ein- und Ausgängen an Getreide auf den Niederlagen veröffentlicht werden. Der unter 2) geforderte Nachweis war bereits 1872-79 mit noch vielen anderen werthvollen Angaben über den gesammten Niederlage-Verkehr in die Handelsstatistik des Deutschen Reichs aufgenommen und ist erst auf Anordnung des Bundesraths seit 1880 aus derselben fortgelassen. Der Eingabe ist eine ausführliche Begründung mit 14 Tabellen beigegeben, welche demnächst in den „Nachrichten vom Deutschen Landwirtschaftsrath“ zum Abdruck gelangen wird.

Ueber die Infektionsfähigkeit der Pflanzen durch Milzbrandsporen. Um zu ermitteln, ob Pflanzen, die auf Milzbrandböden gemacht sind, die lebenden Infektionskeime in sich aufnehmen - was zu wissen, für die Thierheilkunde ein eminentes Interesse hat - füllten Dr. Kasparek und Dr. Kornauth (nach Pflügers Archiv) sterilisirte Klumentöpfe zur Hälfte mit sterilisirtem Boden, übergossen diesen mit 10 ccm. einer reichlich Sporen und Fäden des Milzbrandbacillus (Bac. anthracis) enthaltenden Bouillon, brachten nunmehr in den Boden feimfreigemachten Samen von Gerste, Weizen, Hafer x. und füllten endlich den Topf ganz mit sterilisirtem Boden an. Nach 2-3 Monaten wurden Erde und Pflanzen mikroskopisch und bakteriologisch untersucht. Dabei erwies sich der Boden bis zur Oberfläche reichlich mit Milzbrandsporen durchsetzt. Dagegen war in den Geweben der gewachsenen Pflanzen nichts von Milzbrand zu finden, und es gelang nicht, durch Impfung kleiner gereinigter (Sublimat) Pflanzenstüchchen Milzbrand zu erzeugen. Die Thatsache, daß selbst in den obersten Schichten des Bodens, der direkt mit den Milzbrandsporen nicht in Berührung kam, lebenskräftige Milzbrandsporen angetroffen wurden, beweist, daß die Vereinfachung von Milzbrandkadavern und sonstiger Milzbrandabfälle durch festes Vergraben nicht genügt. Milzbrandhaltiges Material sollte auf thermo-chemischem Wege, durch Hitze und Chemikalien, vernichtet werden.

Worauf hat jetzt der Geflügelzüchter sein Hauptaugenmerk zu wenden? Auf den Stall. Denn nicht nur alles Holzwerk, wie Eighangen, sondern auch die Wände müssen jetzt einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Die Abwäsung der Eighangen geschieht mit einer hypocentigen Schwefelsäurelösung. Zur Ausräucherung des Stalles bedient man sich des Schwefels oder aber des Chlorkalkes. Wird letzterer angewandt, so wird derselbe in einer irdenen Schüssel auf den Boden des Stalles gestellt, worauf Schwefelsäure zugegossen wird. Alle Fenster sind zu schließen, die Dämpfe 24-36 Stunden im Stalle zu belassen, worauf dann wiederum frische Luft zuzuführen ist. Dann sorge der Geflügelzüchter dafür, daß der Stall, in welchem die Thiere für den Winter untergebracht werden sollen, hinreichend dicht und warm sei. Um das Ein-

bringen der Käste zu verhindern, umkleide man die Wände mit Stroh oder Dünger, event. stelle man Doppelwände her, deren Zwischerräume mit Asche, Torf, Loh oder Sägepänen ausgefüllt sind. Ebenso kann die Decke des Stalles verdoppelt und geschüttet werden. Ist genügend Flag im Stalle vorhanden, so unterlasse man es nicht, ein Staubbad herzurichten, und zwar genügt eine einfache Kiste, welche mit Asche, Sand, trockener Erde, Schwefelblüthe und etwas Kalk angefüllt ist.

Nach dem Borgange der Regierung in Düsseldorf und Trier hat neuerdings auch der Regierungs-Präsident von Köln Bestimmungen über die **Duchführung der Rindviehhändler** erlassen. Die Viehhändler haben über das von ihnen ge- und verkaufte Rindvieh Buch zu führen und alle Buchungen so bald als möglich, in jedem Falle aber in den ersten zwei Tagen nach dem An- oder Verkauf der Thiere, vorzunehmen. Einzutragen ist auch, ob, eventuell wann und wo die Thiere auf dem Transport mit andern Vieh in Berührung gekommen sind. Insbesondere ist zu vermerken, mit welchem Vieh die Thiere in demselben Eisenbahnwagen verandt worden sind. Viehhändler, welche ihren Wohnsitz außerhalb des Regierungsbezirks Köln haben, aber auf einem Markt des Bezirkes Geschäfte betreiben, haben an jedem Markttage nach Beendigung des Marktes den Polizeibehörde des Marktes eine Liste der von ihnen ge- und verkauften Thiere einzureichen. Auf die in öffentlichen Schlachthöfen abgehaltene Fettviehmärkte finden die Bestimmungen keine Anwendung.

Eine neue Brodart und zwar sogenanntes **Dauerbrod** stellt ein mecklenburgischer Bäckermeister aus Substanzen her, die man bisher als hierzu völlig ungeeignet hielt. Dieses neue Nahrungsmittel wird nach einer Mittheilung des Patents- und technischen Bureau von Richard Lüders in Görzig aus einer Gährmischung von Hopfen, Malz, Bierhefe, Salz und gerösteten Kartoffeln in zwei Arten, nämlich Grob- und Feinbrod, angefertigt und soll sich nach Angabe des Erfinders nicht bloß Monate, sondern Jahre lang frisch, weich und wohlsmekend erhalten. Im Aussehen, Geschmack und Nährkraft soll es dem besten Weißbrod nicht nachstehen. Bewahrheitet sich dies alles, so dürfte diese Erfindung für die Verproviantirung von Schiffen und für das Militär besonders von Nutzen sein.

**Preise für Schlachtvieh nach Lebendgewicht in Halle a. S.**

In der Zeit vom 8. bis 14. Oktober 1896 einschließlich  
a) von Fleischern den Landwirthen bezahlte resp. von Händlern erzielte Preise:

	Qualität	Alter	Gewicht Pfd.	Gezahlte Preise per Centner M.
Rühe	1.	5	jährlg	1235
	1-2.	6	"	1200
	2.	4	"	1060
Ferkel	1a.	3	"	1160-1200
	1-2.	3	"	1150
Schaf	1.	6	"	1450
	1-2.	2 1/2	"	1220-1250
Schweine				350
				237- 370
				300- 325
				220
			440	38

**Direkte Händlerpreise nach Schlachtgewicht:**

Schweine			410	} je nach Qual.
			250	
			208	

b) von den Mitgliedern des Landwirtschaftlichen Bauern-Vereins des Saalkreises erzielte Preise (bei sofortiger und bereits erfolgter Abnahme):

Rühe	1a.	7	jährlg	1420	} je nach Qual.
	1b.	6-7	"	1295-1500	
	2.	8	"	1070	
Bullen	1a.	5	"	1600	} je nach Qual.
	1.	2 1/4	"	1350	
	1b.	3	"	1520	
Schaf	1b.	6	"	1540	} je nach Qual.
				300- 320	
				250- 300	41