

früher Post-
strasse 10.

Seidenhaus G. Schwarzenberger Gr. Steinstrasse 88.

früher Post-
strasse 10.

Ia. Hamburger Gänse und Enten,

Steyr. Poulets, Perlhühner, Poularden, Fasanen, Waldhasen, Rehkräcken, Keulen, Blätter empfohlen

Tottel & Broskowski,

Gr. Ulrichstrasse 28. — Fernsprecher 193.

Preussischer Beamtenverein.

Diesem Verein angehörig, welche eine Vertrauensmannschaft nicht annehmen, wollen ihre Mitgliedschaft für das Jahr 1897, sowie Stadttheaterkarten für den vom 1. Januar 1897 bis Schluss der Saison reichenden zweiten Eintragszeitpunkt in der Buchdruckerei und Papierhandlung des Herrn Karl Brischow, Domburgstrasse 28, bis zum 20. Januar 1897 gegen Zahlung des Betrages einbringen.

Der Vorstand.

Wissenschaftliche Kurse des Lehrerinnen-Vereins

8 Vorträge in französischer Sprache von Herrn Dr. Simon über:

Jean Jacques Rousseau et son école.

Sonnabends 6 Uhr. — Anfang den 16. Januar.

Eintrittskarten bei Frä. Gösche, Karlsruherstr. 9.

J. Zoebisch
Gr. Steinstr. 82.

Flachliegende Geschäftsbücher

solides, eigenes Fabrikat.

Copiebücher, Briefordner.

Sämmtliche

Artikel für Kontorbedarf

Stiebel's

Geldzahl-Kassetten,

Musterbentel, ohne Klammerverschluss.

Vielfachfälligungs-Apparate.

J. Zoebisch
Fernsprecher 346.



Gasglühlicht-Anlagen

werden sorgfältig ausgeführt.

Glühkörper

von anerkannter Reinfabrik und Haltbarkeit.

— Lager —

in allen Gas-, Koch- und Heizapparaten.

E. W. Tornau,

Installationsgesellschaft für Gas- u. Wasseranlagen,

Gr. Brauhausstr. 1.



Ia. Holländer Austern

in bekanntester Waare.

lebende und gekochte Hummer,

auf Wunsch aufgeschlagen und arrangirt,

feinsten Astrach. Caviar, Ural-Caviar, Pasteten,

ger. Rhein- und Weserlachs.

Fleischplatten, Käseteller,

belegte Bröckchen, geschmackvoll garnirt,

alle Sorten Fleisch- und Wurstwaren,

grosse Auswahl in Wild und Geflügel, stets frisch,

junge Gänse, Enten, Pater, Poularden, Capanen,

Hühner, Fasanen, Schneepfen, Hasel- u. Birkwild,

Schneehühner, Perlhühner etc., Rehkräcken u. Keulen.

Fluss- und Seefische

eigene Fischbassins.

Gemüse- und Früchte-Conserven.

Weinhandlung, Wein- u. Austernstube.

Fernspr. Leipzig-
Julius Bethge str. 5.
(Inh. Klippert & Engel).

Das Schneidern im Hause ist eine Kunst, wenn man Butterick's Schnittmuster nebst Anweisungen benutzt! Auf 1000 verkaufte Muster kommt nicht eine Beschwerde! Jedes Modell zu meist 10-15 Groschen, a 25 Pfennig bis 2 Mark! ... Siehe „Butterick's Modenblatt“ 12 Monate! Zu beziehen durch unsere Agenten, alle Buchhandlungen und Postanstalten. Auf Verlangen „Probennumer gratis und franco durch Blank & Co., Schnittmuster-Abtheilung, Barmen.

Karmrodt'sche
Musikalien- und Instrumenten-
Handlung
Reinhold Koch, Barfüsserstr. 20.

Stadt-Theater

in Halle a. S.
Direction: Hans Julius Haub.

Sonnabend, den 9. Januar 1897:
110. Vorstellung, 83. Abonnements-
Vorstellung. Farbe blau.

Der Bibliothekar.

Schwank in 4 Akten von G. v. Hofst. Zu Scene geführt vom Regisseur:
Hilf. Grünberg.

Maraland, Gutsbesitzer, Ernst Bornstedt.
Edith, dessen Tochter, Julia Heller.
Harry Maraland, sein
Hilf. Alf. Eipowig.
Macdonald, Max. Niedrach.
Lottah Macdonald, sein
Hilf. Leop. Kramer.
Gos. Wehler, Geopelien
von Geib, Käthe Ertholz.
Sarah Gidem, Gouver-
nante bei Maraland, Franz. Gattien.
Leon Arnabade, Cont-
ratir Wadford Stemen, Will. Mühlhau.
Gibson, Schneider, Will. Müller.
Tilhon, Wirthin von
Geib, Elisabeth Adolph.
Robert, Bibliothekar, Gaston Demme.
John, Kammerdiener bei
Maraland, Alfred Boger.
Leip, Kommissionsärz-
t, Adolf Delwig.
König, Gelehrter, Hugo Wittmann.
Gott, Ernst Schum.
Ein Kommissionsärz-
t, Gottfr. Gregor.
Der erste Akt spielt in London — die
andern auf dem Landhause bei Maraland.
Nach dem 2. Akt findet eine längere
Pause statt.
Aufführung 6 1/2 Uhr.
Anfang 7 1/4 Uhr. Ende 10 Uhr.

Sonnabend, den 10. Januar 1897:
Nachmittags 3 1/2 Uhr:
21. Fremden-Vorstellung bei halben
Preisen:
Neu einstudirt.
Mit völlig neuer, glänzender Ausstattung
an Decorationen, Kostümen, Requisiten,
elektrischen Lichteffekten.
Zum nächsten Male:
Aschenbrödel,
oder: Der gläserne Pantoffel.
Weihnachtsfabel mit Gesang und Tanz
in 6 Bildern (Aufzügen) nach dem gleich-
namigen Märchen bearbeitet von C. H.
Görner. Musik von Stieglitz.
Ballet-Arrangements von Elena Nabina.
Abends 7 1/2 Uhr:
111. Vorstellung.
84. Abonnements-Vorstellung.
Farbe gelb.

Der Zigeunerbaron.

Große komische Operette
von Johann Strauß.

Vorläufige Anzeige:
Montag, den 11. Januar 1897:
112. Vorstellung.
20. Vorstellung außer Abonnement.
Erste Aufführung des Komikers:
Carl William Müller.

Kaudels Gardinen- predigten.

Auffspiel in 1 Akt
von Gustav von Meier.
Mus. — Carl William Müller als Geisl.
Schauf.:
Die jährlichen Verwandten.
Auffspiel in 3 Akten
von Robert Benedig.
Schummerrich — Carl William Müller
als Geisl.

Thalia-Theater.

Sonnabend:
Zwei Wappen.
Auffspiel in 4 Akten von Dr. D. Blumenhals
und G. Koberger.
Sonnabend:
Abends 8 Uhr
Reif-Beißlingen.
Schwank in 5 Akten von J. von Meier.

Sing-Academie.

Sonnabend 5 Uhr Ueb. f. Damen Vokalges.
Allseitiges Geschehen erbeten.
Anmeldungen bei Professor Heubke,
Schillerstr. 55, Vorm. 10-11. [349]

Ueb. f. Damen Vokalges.

Allseitiges Geschehen erbeten.
Anmeldungen bei Professor Heubke,
Schillerstr. 55, Vorm. 10-11. [349]

Reif-Beißlingen.

Schwank in 5 Akten von J. von Meier.

Sing-Academie.

Sonnabend 5 Uhr Ueb. f. Damen Vokalges.
Allseitiges Geschehen erbeten.
Anmeldungen bei Professor Heubke,
Schillerstr. 55, Vorm. 10-11. [349]

Ueb. f. Damen Vokalges.

Allseitiges Geschehen erbeten.
Anmeldungen bei Professor Heubke,
Schillerstr. 55, Vorm. 10-11. [349]

Reif-Beißlingen.

Schwank in 5 Akten von J. von Meier.

Sing-Academie.

Sonnabend 5 Uhr Ueb. f. Damen Vokalges.
Allseitiges Geschehen erbeten.
Anmeldungen bei Professor Heubke,
Schillerstr. 55, Vorm. 10-11. [349]

Ueb. f. Damen Vokalges.

Allseitiges Geschehen erbeten.
Anmeldungen bei Professor Heubke,
Schillerstr. 55, Vorm. 10-11. [349]

Reif-Beißlingen.

Schwank in 5 Akten von J. von Meier.

Feinsten Düsseld. Punsch

von Rum, Arac, Cognac, Rothwein, Kaiserpunsch,
feinsten alten Jamaica-Rum, a 2, 3, 4 Mk. [368]

Tottel & Broskowski,

Gr. Ulrichstrasse 28. — Fernsprecher 193.

Hotel und Restaurant „Zur Tulpe.“

Empfehle meinen Saal mit schönen Nebenräumen zur Abhaltung von
Festessen, Gefelien, Commercien etc. Hochachtung
Paul Höndorf.

340)



Musikstücke

für jedes existierende [2103]

mechan. Musikwerk

zu Original-Fabrikpreisen.
Verzeichnisse versende gratis und franco.
Neu eingetroffen: alle Sorten

Musik-Automaten.

Illustrirte Preislisten gratis und franco.
Gustav Uhlig,
Musikwerkfabrik,
Halle a. S., untl. Leipzigerstr.

Walhalla-Theater.

Direction: Richard Hubert.
Neuer Spielfplan!

Di. Baronin Eugenie v. Radhen,
Schulmeisterin mit vier Weibern. — Die
vier Herz's, pantomimische Parodie
Gammaltzer am Hof. — Die Geschwister
Hartmann, Illusions-Künstler. —
Meffis, Cory u. Rettie, parodistische
Varietee-Komödianten. — Alle Maman-
eine Verwickel., Cervantes und Pantoffel-
Lanzier. — Herr Georg Hartmann,
Bauerfamilie. — Die Geschwister Thekla
und Alexander Blausche, Original-
Gesangs-Duetten. — Herr Georg
Carpus, Gesangs- und Charakter-
Singspiel.
Beginn 8 Uhr. Ende gegen 11 Uhr

Orchestermusik-Verein.

Sonnabend, den 9. Januar 1897,
Abends 8 Uhr,
im Saal des **Stadtschützenhauses**
X. Vereinsabend.
(Familien haben Zutritt.)
Klinghardt, Symphonie D-Dur.
Schubert, Erlkönig.
Bruch, Kol Nidrei (Cello).
Nicola, Owe, „Lastige Weiber.“
Liedler am Klavier.
Becker, Liebesleben.
Beethoven, Rondo (verlorener Groschen).

Domkirchenchor.

Freitag, den 8. d. M., Abds. 1/8 Uhr
Probe.
Wegen des nahe bevorstehenden liturg.
Gottesdienstes wird um zahlreiches und
pünktliches Erscheinen dringend gebeten.
R. Knipper.

Donnerstag, den 9. Januar an täglich frische Bienenbrot.

empf. C. Gleissenrings Nachf.,
Otto Kümper, Al. Ulrichstr. 5.
Frauen aus Bienenbrot werden
dabei noch angenommen. [361]

Circus

Blumenfeld-Goldkette-Corradini,
Halle a. S., Reilische.

Morgen Sonnabend, den 8. Januar,
Abends 8 Uhr

Clown- und Komiker-Vorstellung

unter dem Motto:
„Der lachen will, der komme
heute Abend in den Circus.“
Urkommens, reichhaltiges Programm.
Neu! Zum 1. Male: **Neu!**
Ungarische Pauern-Hochzeit.

Große Original-Pantomime
in 4 Akten mit ungarischen National-
tänzen, ausgeführt zu Fuß und mit
12 Pferden von 45 Personen der Ge-
sellschaft in entsprechenden Original-
Kostümen.

Alles Nähere die Tagesbefehl.
Sonnabend, den 10. Januar
2 große Vorstellungen 2
um 4 Uhr Nachm. und 8 Uhr Abends.

Deutsche Reichsrechtshalle.

Verband Halle a. S. u. Umgegend.
Sonnabend, den 10. Januar c., Nach-
mittags, Einführung des Vereins des
Schlichter durch den Verbands-Vorstand.
Tagesordnung: a. B. Stellung des Herrn
Edo Schröder als Redner und Vereins-
vorsitzenden u. b. Wahl der
Vorstandsmitglieder; c. Festlegung der
Vereinsabende und Kaffeefreie. Das
nach gemüthlichem Beisammensein mit
Unterhaltungsmusik. Abends großer Ball.
Sämmtliche Vereine und Privatisten,
welche bis jetzt noch nicht abgetrennt
haben, werden dringend ersucht, dies bis
frühestens den 8. c., Abends, beim Ver-
bands-Ausschuss, Herrn Meier's Schulze,
Friedrichstraße 4 II, zu beauftragen.
Bei Herrn Kaufmannmeister Restaurateur
Hochmuth im Courier, Poststraße 2, be-
findet sich eine Sammelstelle für Cigarren-
spitzer, Stenol etc. [366]

Der Verbands-Vorstand,
Usbek, I. Vorsitzender.

Inventuren, laufende Buchführung

Monats- u. Jahresabschluss,
Schnelle und einfache, werden
bei solchen Anlässen von ge-
tiffenhaft arbeitenden Kaufmann
angeführt. Offert. Oeffert sub
B. D. 5199 an Haasenstejn
& Vogler, A.-G., Halle a. S.
erbeten. [32]

Donnerstag, den 9. Januar an täglich frische Bienenbrot.

empf. C. Gleissenrings Nachf.,
Otto Kümper, Al. Ulrichstr. 5.
Frauen aus Bienenbrot werden
dabei noch angenommen. [361]

Dampf-Molkerei Kölligau

e. S. m. befr. Hartpflaster zu Kölligau
offert

feinste Einrahm-Zajelbutter

in Postf. mit 6 Pfd. zu Mk. 7.70,
8 Pfd. zu Mk. 10.10 franco gegen Nach-
nahme. [357]

Go nicht 4-6 Gr.

wedentlich die Säferci Verkaufser. 4
Preis und Bedingungen erwünscht.
W. Germer.

Mit 2 Beilagen.

Notationsdruck und Verlag von Otto Zehle, Halle (Saale), Leipzigerstraße 87.

Landwirthschaftliche Mittheilungen.

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

Die Verwendung von deutschem Talg zur Margarineproduktion.

(Schluß.)

Obgleich wir nicht glauben, daß die Ansicht des Verfassers dieses Artikels sich deckt mit den Anschauungen des größten Theiles der Leser des „offiziellen Organs des Deutschen Fleischer-Verbandes“ bezw. mit denjenigen des Vorstandes desselben, möge doch einiges aus dieser Margarineverherrlichung hier Platz finden, besonders aus dem Grunde, weil die Unversfahrenheit, mit der jetzt wieder die Reklametrommel für die Margarine gerührt wird, eine gewisse Naivität nicht vermissen läßt.

Der Schreiber des betreffenden Artikels geht zunächst von der Ansicht aus, daß die Aufzaffung, die Margarineproduktion schade der Landwirthschaft, eine unrichtige ist; denn, meint er, wenn der Landwirth seine sämmtliche Milch den Margarinefabriken zur Verfügung stelle, so erziele er ein besseres Resultat, als wenn er selbst Butter herstelle oder herstellen lasse. Schon diese sonderbare Anschauung liefert uns den Beweis, daß wir es mit jemand zu thun haben, der, weil er der Margarine näher als der Naturbutter steht, absichtlich den bedeutenden Umfang der deutschen Milchproduktion nicht kennen will.

Eine den bestehenden Gelezworschriften direkt zuwider laufende Bezeichnung des in Rede stehenden Nutterfurrogats möge auch hier nicht unerwähnt bleiben. In der Abhandlung heißt es wörtlich:

„Die große Billigkeit ist ja auch das gewichtige Moment, welches der Butter- und Fettmischung, die man Margarine nennt, einen so weiten Markt in Europa eröffnet hat“.

Bekanntlich ist es nach dem Gesetz strafbar, Naturbutter mit anderen Fetten zu mischen und als Butter zu verkaufen; wenn nun auch diese strafverwirkende Absicht nicht evident ist, so ist es doch klar, daß absichtlich diese Bezeichnung „Butter- und Fettmischung“ gewählt ist, um die Konsumenten glauben zu machen, daß in der Margarine eine starke Dosis Naturbutter enthalten ist. Richtig ist die große Billigkeit der Margarine, sie wird heute im Kleinhandel schon mit 35 Pfg. das Pfd. angeboten.

Dann folgt eine ziemlich detaillierte Schilderung der Margarinefabrik der Firma Anton Jurgens, Pringen u. Co. zu Goch am Nieberheim, dicht an der holländischen Grenze. Die Hauptfabriken dieser Firma liegen in Holland selbst. Es wird hervorgehoben, daß die Gocher Fabrik allein täglich ca. 15—20 000 Liter Milch gebrauche und diese den anliefernden Landwirthen mit 10—11 Pf. per Liter bezahle. Der Verfasser, der sich in diplomatischer und nativer Weise, wie man es nehmen will, als „Bauernfreund“ vorstellt, hat denn auch die welterschütternde Feststellung gemacht, daß die in der Gocher Gegend sehhaften Landwirthe mit ihren Beziehungen zur dortigen Margarinefabrik sehr zufrieden sind.

Aber auch die Konsumenten sollten zufrieden sein mit den Präparaten sauberer Margarinefabriken, meint der Schreiber weiter. U. a. schreibt er wörtlich:

„Die Margarine selbst wird da hergestellt in der Hauptsache aus der Butter, welche aus der guten Milch gewonnen wird. Ihr wird frischer, ausgelassener, sorgfältig gereinigter Rindtalg zugelegt.“

Das klingt genau so, als wenn Jemand behauptet, die Margarine ist ein veredeltes Butterprodukt, es ist nur schade, daß diese Theorie in der Praxis*) sich schlecht bewährt. Es folgt dann eine Beschreibung der Gewinnung des Margarins aus dem Rindtalg.

„Das so gewonnene Margarin, auch Oleomargarin, genannt, besitzt eine schwachgelbe Farbe und einen Geschmack, welcher weder dem des Schmalzes noch dem des Fettes ähnlich ist, viel

mehr an denjenigen der Butter erinnert und auch wie Butter im Munde schmilzt“, meint der Herr Verfasser, um den Beweis für die Engelreinheit der Margarine recht natürlich erscheinen zu lassen.

Dieses Margarin, das mit Recht als feinstes Speisefett bezeichnet werden kann, wird behufs Herstellung der Margarinebutter (auch ein bezeichnender Ausdruck d. B.) mit süßem Rahm oder Milch unter Zusatz einer geringen Menge Speiseföl genau wie bei der Milchbutter vermischt“, heißt es weiter und die Margarine ist fertig.

Leider wird der Preis der auf diese an sich völlig einwandfreie Art der Zubereitung gewonnenen Margarine verschwiegen, doch diesen kennen wir ja, er schwankt augenblicklich zwischen 35 bis 60 Pfg. das Pfund im Detailhandel. Uns genügt ein Vergleich zwischen den Ladenpreisen der Margarine und der geschilderten Art der Herstellung, um uns zu überzeugen, daß noch andere als die angeführten Fette und nicht immer die „feinsten Speiseföle“ zur Margarinefabrikation verwendet werden, wir werden unterstützt in unserer Ansicht durch die nicht kleinen Zahlen der Einfuhr ausländischer Fette, deren Ursprung und absolute Reinheit wohl kaum nachgewiesen werden kann.

Der in der „Deutschen Fleischer-Zeitung“ festgestellten oder angenommenen Art der Zubereitung der Margarine gegenüber möge es gestattet sein, beispielsweise ein Rezept aufzuführen, das uns gelegentlich als für die sogenannte Margarine-Marke FF maßgebend unterbreitet worden ist. Nach diesem Recept sollte die feinste auf den Markt gelangende Margarine wie folgt zusammengesetzt sein:

Rohmargarin	27,3 %
Premier-jus	3 „
Erdnuß- oder Sesamöl	16,7 „
Schmalz	19,7 „
Milch	33,3 „
	100 %

Es ist anzunehmen, daß Rohmargarin und Schmalz wenigstens zum großen Theil dem Auslande entstammen, während das in ganz bezeichnender Weise zur Verwendung kommende Premier-jus (ausgelassener Talg) in deutschen Schmelzen gewonnen sein dürfte. Aus den amtlichen Einfuhrlisten ist nicht ersichtlich, daß Erdnuß- oder Sesamöl als fertige Produkte aus dem Auslande eingeführt werden, wir glauben sogar, daß diese Oele hier gewonnen werden aus den vom Auslande importirten Erdnüssen beziehungsweise der Sesamsaat. Beide stark ölhaltigen Rohprodukte unterliegen nur einem Einfuhrzoll von 2 Mk. pro 100 kg; während das Del aus ihnen, sofern es nicht amtlich denaturirt wird, einen Zoll von 10 Mk. per 100 kg verursachen würde. Im Jahre 1895 wurden eingeführt 149 249 Doppel-Centner Erdnüsse und frische Erdmandeln und in den ersten 10 Monaten d. J. 100 000 Doppel-Centner. In den gleichen Zeiträumen stellt sich die Einfuhr von Sesamsaat auf 206 532 bezw. 206 614 D.-Ctr. Die Einfuhr von Sesamsaat weist demnach eine ganz wesentliche Zunahme auf. Die Ausfuhr dieser Produkte ist gleich Null, ebensowenig lassen die Ausfuhrlisten eine Ausfuhr von aus diesen Rohmaterialien gewonnenen Oelen erkennen, und es bleibt hiernach nur die Annahme übrig, daß diese Oele ausschließlich bei uns verwendet werden. Ob diese Oele aber einschließlich des Baumwollsaatöls als „feinste Speiseföle“ zu bezeichnen sind, erscheint uns doch recht fraglich, ob sie ferner der menschlichen Gesundheit, wenn in verhältnismäßig großen Mengen und dauernd genossen, zuträglich sind, wird die Zeit lehren.

Die Einfuhr der jetzt noch in Betracht kommenden Fette betrug nach amtlichen Quellen:

*) D. h.: Bei der Preisbildung.

	Talg Doppel-Ctr.	Schmalz Doppel-Ctr.	Baumwollsaatöl Doppel-Ctr.
1893	163 378	724 592	273 823
1894	187 572	792 001	291 447
1895	191 226	781 257	281 055*)
1896	163 852	724 548	214 094*)

bis Ende Oktober.

Der Zoll für diese Fette beträgt Vertragsstaaten gegenüber für Talg 2 Mk., für Schmalz und Oleomargarin, das anscheinend in den Zahlen mit enthalten ist, 10 Mk., per 100 kg. Der Zoll für Baumwollsaatöl betrug vor dem 1. Juli 1895 allgemein 4 Mk. per 100 kg; von diesem Zeitpunkte ab wurde erhoben für amtlich denaturiertes Baumwollsaatöl 4 Mk., für das zu Nahrungsmittelzwecken dagegen 10 Mk. per 100 kg.

Wir sehen aus obigen Zahlen, daß die Einfuhr von Talg im Großen und Ganzen sich gleich geblieben ist, diejenige von Schmalz aber an Ausdehnung zunimmt trotz des fünffachen Zolles; übrigens ist es Thatsache, daß bei dem billigen Preise für ausländisches Schmalz, das zu mindestens 90 Proz. aus Nordamerika zu uns kommt, viel mehr Schmalz als früher zur Margarineherstellung verwandt wird. Wie gedrückt der amerikanische Schmalzmarkt sein muß, dürfte daraus hervorgehen, daß prima EimerSchmalz mit 28 Pfa. das Pfund im Kleinhandel in diesem Herbst zu haben war bei einem Zolle von allein 5 Pfa. das Pfund.

Ob noch andere Fette als die angeführten für die Margarine-Produktion Verwendung finden, lassen wir dahingestellt; wir

*) Davon amtlich denaturiert 1895: 63543 Doppel-Ctr. und 1896: 150 501 Doppel-Ctr.

möchten aber noch unsere Ansicht dahin bekunden, daß es aus sanitären Gründen und im Interesse der gesammten Bevölkerung dringend nöthig ist, daß eine sanitätspolizeiliche Untersuchung beim Eingang ausländischer Fette stattfindet, und wir meinen, daß eine solche bei dem heutigen Stande unserer Wissenschaft wohl durchführbar ist. Wo eine solche Prüfung unmöglich ist, muß die Zollpolitik verschärfend eingreifen. Nur dann, wenn der bei uns produzierte Margarinefabrikant durch derartige sanitätspolizeiliche bezw. zollpolitische Maßnahmen gezwungen wird, nur einwandfreie und womöglich nur heimische Rohstoffe zu verwenden, wird eine reelle Konkurrenz mit der Naturbutter zu erwarten sein und die immer dann noch erheblich billiger als Naturbutter herzustellende Margarine sich einer berechtigten Sympathie dauernd erfreuen können. Als Voraussetzung gilt hierbei natürlich, daß auch der inländische Margarine-Fabrikant durch einen entsprechenden Zoll auf fertige Margarine gegen die Konkurrenz des Auslandes geschützt wird.

Zum Schluß noch ein Wort zur Erheiterung. Der Schreiber des fraglichen Artikels kommt am Schluß seiner mehr reiklamhaften als geistreichen Abhandlung zu dem Endergebnisse, daß, wenn die Landwirthe nicht durch Molkereien oder durch eigene Gröndung von Margarinefabriken — wozu aber wohl das Kapital fehlt — eine lohnendere Verwerthung der Milch erzielen können, sie nur wünschen können, daß in ihrer Nähe Fabriken, wie diejenige von Jurgens, Brinzen u. Co. in Goch entstehen, damit sie ihre Milch besser als durch eigene Butterbereitung bezahlt erhalten.“ Solcher Weisheit gegenüber muß man schweigen; wie sagt doch noch Shakespeare:

„Sit es nicht Thorheit,
Sitt es doch Methode.“

(Landbote.)

Maissbau und Erträge in Uruguay.

Aus dem Bericht des landwirthschaftlichen Sachverständigen bei der kaiserlichen Vertretung in Buenos-Ayres Herrn Dr. Kaerger.

Der Mais in Uruguay kam in der Zeit von Anfang Oktober bis Ende Dezember oder Anfang Januar gesät werden und bleibt etwa ein halbes Jahr im Lande, ehe er abgeerntet werden kann. Der nach November gesäte Mais liefert aber gewöhnlich keinen guten Ertrag, einmal, weil es meistens zur Saatzeit zu wenig Regen giebt und zweitens, weil seine Reifezeit schon in die kalte Jahreszeit fällt. Aus diesem Grunde kommt es nicht häufig vor, daß im Dezember, nachdem der Weizen abgeerntet ist, noch Mais ausgesät wird, und nirgends besteht die Gewohnheit, regelmäßig auf demselben Lande in einem Jahre Weizen und Mais zu säen. Nur im ersten Jahre nach dem Kampfausbruch wird stets Mais und Weizen in einem Jahre auf demselben Stück geerntet, so daß in den Folgejahren der Vortheil, den der Ackerbauer am La Plata vor dem europäischen voraus hat, in demselben Jahre zwei Ernten, eine Mais- und eine Weizenernte zu erzielen, nicht in einer größeren Ausnutzung des Landes, sondern nur in einer solchen seiner Arbeitskraft, sowie in der Möglichkeit liegt, zweimal im Jahre eine größere Summe Baargeld in die Hand zu bekommen.

Die Aussaat erfolgt in der Weise, daß man mit dem Pfluge Furchen zieht, in je deren zweite immer gesät wird, und zwar entweder mit der Hand von einem hinter dem Pfluge hergehenden Arbeiter oder mit einer dem Pflugkörper angeschraubten, kleinen Säemaschine. Die Tagesleistung ist die gleiche wie beim gewöhnlichen Pflügen, nur sind bei der Handsaat zwei Mann nöthig. Die Aussaat wird sodann mit der Egge, die in der gleichen Richtung geht wie die Pflugfurchen, zuge deckt. Auf eine Cuader werden etwa 15 kg Maiskörner ausgesät. Wenn der Mais etwa $\frac{1}{2}$ m hoch ist, wird mit einem Häufelpflug zwischen den Saatreihen hindurch gefahren, und später das Unkraut durch Handhacke entfernt. Bei der Aberntung des Maises werden zweierlei Verfahren angewandt. Entweder werden die Maisstengel mit einer langen Sichel abgehauen und, nachdem sie einige Wochen auf dem Felde in kleinen Häufchen liegen gelassen sind, in Karren an das Gehöft gefahren und zugleich mit den Kolben in Diemen aufgestapelt, oder die Kolben werden auf dem Felde mit der Hand ausgebrochen und in Körben oder Karren nach Hause geschafft, um dort entweder sogleich verkauft oder in der Schale in Schuppen aufbewahrt zu werden. Das erstere Verfahren ist vorwiegend im Klein-, das letztere im Großbetriebe üblich. Das Abschneiden der Maisstengel erfordert viel Zeit, so daß an einem Tage nur $\frac{1}{2}$ —1 Cuader geerntet werden können, und nicht minder zeitraubend ist der Transport der großen Strohmassen und das Eindriemen der Ernte.

Die Aberntung der Maisfelder nach dem anderen Verfahren wird meist in Stücklohn gegeben.

Die Entförmung der Maiskolben wird entweder mit kleinen Handmaschinen oder in großen von Lokomotiven getriebenen Drehschneidmaschinen vorgenommen.

Der Ertrag des Maises schwankt noch stärker als der des Weizens. Berechnet man denselben nach der Ackerbaustatistik der Jahre 1892, 1893 und 1894 für die einzelnen Departements, so ergibt sich ein Mindestertrag von 6 hl = 450 kg vom Hektar oder 6 Fanega von der Cuader in Soriano 1893 und ein Höchst-ertrag von 61,2 hl = 5590 kg vom Hektar oder 61,2 Fanega von der Cuader, also mehr als das zehnfache des ersten Falles. Erträge von mehr als 60 hl vom Hektar kommen allerdings sonst nicht vor, wohl aber Erträge von mehr als 50 im Jahre 1892 in einem (Durazno) und im Jahre 1894 in drei Departements (Canelones, Florida und Tacuarembó). Die Durchschnittserträge der gesammten Republik nähern sich aber weit mehr jenem Mindest-, wie diesem Höchst-ertrage. Sie waren

	hl vom ha	Fanega von der Cuader	kg vom ha
1892	11,65	11,65	874
1893	8,16	8,16	612
1894	14,73	14,73	1105
Durchschnitt	11,51	11,51	863

Im Durchschnitt vieler Jahre ist aber nach mehrfachen mündlichen Angaben der Ertrag höchstens auf 10 hl = 750 kg vom Hektar, also auf 10 Fanega von der Cuader anzunehmen.

Als ein die Maisernte oft ganz vernichtender Schädling ist ein Engerling, isoca genannt, zu erwähnen, der zwar auch im Weizen und sogar im Kampgrase oft großen Schaden anrichtet, aber doch bei Weitem nicht so häufig wie im Maisfelde, da er gerade zu der Zeit zu erscheinen pflegt, wo die Maisstengel noch ganz jung und weich sind. Ähnlich wie die Heuschrecken tritt auch dieser Schädling periodenweise mehrere Jahre hintereinander auf, um dann wieder einige Jahre wegzubleiben.

Die Produktion des Maises ist für den Kleinbetrieb ganz ungemein billig; viel billiger als die des Weizens, weil bei dieser Kultur fast alles mit der Hand oder mit billigen Geräthen gemacht werden kann — giebt es doch selbst kleine Desgranadoras (Entförmungsmaschinen), die nur 6 Rejos kosten. Kommen Arbeiten vor, die unbedingt mindestens zwei Menschen erfordern, wie das Einmischen der Mais-Ernte, bei welchem Einer unten, der Andere auf der Barra stehen muß, oder beim Entförmern, das für einen Menschen allein auf die Dauer zu ermüdend ist, hilft die Familie oder ein Nachbar aus, dem der Kolonist dann

nöthigen Falls die gleiche Gefälligkeit erweist; fremde bezahlte Arbeitskräfte sind bei der Maiskultur von Anfang bis Ende für ihn völlig entbehrlich.

Die Thatsache, daß im Kleinbetriebe der Mais fast nur die Hälfte der Produktionskosten fordert wie der Weizen, und die weitere, daß sein Ertrag gewöhnlich höher, in manchen Jahren sogar bedeutend höher als der des Weizens ist, hat zur Folge, daß der Anbau des Maises trotz seines geringeren Preises für den kleinen Mann doch gewöhnlich rentabler ist. Daher kommt es, daß in den weiter nach dem Innern zu liegenden Distrikten, wo gerade der kleine und kleinste Betrieb den mittleren und großen überwiegt, die der Maiskultur gewidmete Fläche, die dem Weizenbau gewidmete übersteigt, während in den Süddistrikten, wo der Mittelbetrieb vorherrscht, das umgekehrte der Fall ist.

Es betragen die Kosten der Maisproduktion bei einem Ertrage von 10 Fanega von der Cuader oder 1333 kg vom Hektar

	Auf die Cuader Pesos	Auf den Hektar Mark
Im Kleinbetriebe . . .	3,45	20,—
= Mittelbetriebe . . .	10,72	62,17
= Großbetriebe . . .	11,21	65,02

Vergleicht man diese Zahlen mit den für Weizen, so springt der große Vorzug, den der selbstarbeitende Kleingrundbesitzer bei der Maiskultur genießt, sofort in die Augen. Denn, während im Mittelbetriebe die Kosten der Maisproduktion auf die Cuader um 60, und beim Großbetriebe um 8 Centavos höher sind, sind sie beim Kleinbetriebe um 5 Pesos niedriger.

Der Getreidehandel und die Rentabilität des Getreidebaues: Der Ausfuhrhandel mit uruguayischen Getreide ist gewissermaßen ein Anhängsel des argentinischen Getreideausfuhrhandels, Aus Montevideo oder einer anderen uruguayischen Handelsstadt wird direkt, wie es scheint, gar kein Weizen oder Mais nach Europa verhandelt. Entweder wird vielmehr das dortige Getreide von Firmen aufgekauft, die dasselbe nach Buenos-Ayres zwecks Ausfuhr von dort verkaufen, mit europäischen Geschäftshäusern aber überhaupt keine Verbindungen haben, oder es wird direkt von den Buenos-Ayres-Ausfuhrhäusern durch Montevideaner Filialen zur Ausfuhr aufgekauft. Letzteres Geschäft ist entschieden das umfangreichere und wird, so viel ich gehört habe, fast ausschließlich von deutschen Firmen betrieben.

Unabhängig von dieser Art des Geschäftsbetriebes sind die Verkehrswege, die der uruguayische Getreidehandel aufsucht. Es befehlen deren drei.

1. Von den besseren Flußhäfen des La-Plata und Uruguay wird das Getreide meist direkt auf Ozeanfahrrern nach Europa verschifft.

2. Von minder guten Flußhäfen wird es in kleinen Seglern nach Buenos-Ayres verschifft, um von dort in die Ozeanfahrrer geladen zu werden. Daß es zu diesem Zwecke nach Montevideo gebracht wird, kommt nur selten vor, einmal, weil die Verladung in Buenos-Ayres bequemer ist, und zweitens, weil sämtliche Spesen daselbst in Folge der verbilligenden Kraft der Valuta-Entwerthung in Gold berechnet niedriger sind, als in Montevideo.

3. Das auf der Eisenbahn nach Montevideo verfrachtete Getreide wird von dort aus direkt nach Europa verschifft. Von den drei Hauptweizendistrikten verladen Canelones und San Jose ihren Weizen zumeist, wenn von dem westlichsten Theile des letzteren abgehoben wird, mit der Bahn, während Colonia über eine Reihe leidlich guter Häfen verfügt. Außer diesen Departements sind es noch Soriano, Rio Negro und Paysandu im Westen und Maldonado im Südosten, von denen aus das Getreide zu Wasser verfrachtet werden kann; die anderen sind auf den Schienenweg angewiesen.

Wenn man die Klagen von Händlern und Kolonisten darüber hört, daß die hohen Bahntarife die Ausdehnung des Getreidebaues im Innern unmöglich machen, so sollte man glauben, daß diese eine ganz ungewöhnliche Höhe zeigen. Das ist aber durchaus nicht der Fall, namentlich nicht, wenn man die Tarife mit der argentinischen vergleicht.

Nach deutschem Gelde kostet darnach der Transport des Getreides aus Gegenden, die gegen 100 km entfernt liegen, etwa 2,435 = 8,7 Pfg., während in Argentinien dieser Satz auf den Bahnen des Hauptweizengebietes, bei einem Kurse von 300 5,33—7,73 Pfg. beträgt, also doch nicht so erheblich hinter dem uruguayischen zurückbleibt.

Bei einer Entfernung von 200 km beträgt der uruguayische Satz etwa 5 Pfg., der argentinische 4,66 (Central-Argentino) bis 6,14 (Provincia de Santa Fe), bei einer solchen von 300 km der erstere etwa 4,35, der letztere 4,44—5,61 das Tonnenkilometer, so daß also bei weiteren Entfernungen die Bahnfracht in Uruguay sogar billiger ist, als in Argentinien. Steigt die Entfernung in Uruguay aber über 400 km, so sinkt die Fracht sogar auf 3,5 Pfg. das Tonnenkilometer, also auf denselben Satz, der in Deutschland für Entfernungen von 100 km üblich ist.

Wenn daher in Uruguay bei einer Entfernung von 300 km der Ackerbau nicht mehr als lohnend erachtet wird, während er in Argentinien in noch größeren Entfernungen vom Hafen in großem Umfange betrieben wird, so liegt das nicht, wie man manchmal behaupten hört, daran, daß die uruguayischen Bahnfrachten höher sind, als die argentinischen, sondern daran, daß der Ackerbau an und für sich so wenig abwirft, daß schon die kleinste Kostenhöhung, wie sie durch die Differenz der Bahnfracht etwa zwischen 200 und 300 km hervorgerufen wird, die Rentabilität desselben in Zweifel stellt.

Kleinere Mittheilungen.

Die Viehwage in der Landwirtschaft. Gegenwärtig werden alle Hebel in Bewegung gesetzt, um der darniederliegenden Landwirtschaft aufzuhelfen; die Wissenschaft sucht überall nach Quellen, um daraus für die Praxis Verwerthbares zu finden; die Gesetzgeber schaffen neue, die Landwirtschaft unterstützende Gesetze; der Sinn christlicher Nächstenliebe sucht das genossenschaftliche Prinzip über alle Zweige des landwirtschaftlichen Erwerbslebens auszubreiten; die meisten Landwirthe machen außerordentliche Anstrengungen, um durch Ausnutzung aller ihnen zu Gebote stehenden Mittel ihre Einnahmen zu vergrößern und ihre Ausgaben zu verringern. Bei alledem muß man sich aber wundern, daß es noch so viele Landwirthe veräumen, sich diejenigen praktischen Kenntnisse anzueignen, deren Mangel schon manchen an den Rand des Verderbens gebracht, ja ruiniert hat. Nur zur häufig findet man, daß sonst noch so tüchtige und erfahrene Landwirthe in der Werthung ihrer Thiere jener Sicherheit entbehren, die ihnen nothwendig wäre; sie kommen in die größte Verlegenheit, wenn sie vor ein Thier gestellt werden, um den Werth desselben zu ermitteln, weil sie eben das Fundament, auf dem sich die Werthschätzung in der Hauptsache aufzubauen hat — das Gewicht des Thieres — nicht kennen.

Kein Wunder! Ist ja doch der Landwirth nicht oder nur in den seltensten Fällen in der Lage, sich von der Richtigkeit oder Unrichtigkeit seiner Taxation zu überzeugen; hier hilft nur die Viehwage. Diese allein giebt den richtigen Aufschluß über das Gewicht eines Thieres, aus welchem dann unter Berücksichtigung der übrigen Eigenschaften desselben der Werth berechnet werden kann. Nur mit Hilfe der Viehwage kann ferner die Zunahme der Thiere kontrollirt werden und nur durch häufige Wägungen lernt man richtig schätzen; mehr als sonstwo gilt hier das Sprichwort: „Uebung macht den Meister!“

Es ist sehr anzuerkennen, daß der deutsche und, insbesondere in der neuesten Zeit, der bayrische Landwirtschaftsrath den Handel nach

Lebendgewicht in das Gebiet seiner Berathungen genommen hat. Machen die Landwirthe diese Frage überall zur eignen, so kann es allerdings Zweifel unterliegen, daß bald allerorts Viehwagen zur Aufstellung gelangen werden. Nicht nur der große Oekonom, sondern auch der kleine und kleinste, ja selbst der Handwerker und Tagelöhner, können Nutzen davon ziehen; auch sie haben ein Kind oder ein Schwein zu verkaufen, und in dieser Hinsicht ist die Anschaffung einer Viehwage eine wichtige, gemeinschaftliche Sache.

Meist und mehr muß der Handel nach Lebendgewicht zur Einführung gelangen, weil nicht nur der Verkäufer, sondern auch der Käufer — auch Letztere können sich täuschen — daraus Gewinn ziehen. Es kommt z. B. nur zu oft vor, daß der Käufer mit bestem Willen die gekauften Thiere nicht am feilgelegten Termine — etwa wegen Seuchen-Sperungen und dergleichen — abnehmen kann. Die Folge ist nun die, daß entweder der Verkäufer die Thiere umsonst füttern muß, oder er muß Futtergeld verlangen, wenn nicht die Thiere während dieser Zeit zum Schaden des Käufers überhaupt schlechter gefüttert und in ihrem Werthe zurückgeben sollen. Unliebame Erörterungen, Prozesse sind die weiteren Folgen hiervon und beide Theile sind unzufriedigt — Alles das kommt beim Verkauf nach Lebendgewicht in Wegfall.

Daß der Handel nach Lebendgewicht auch beim Gangevieh möglich ist, zeigt die große Ausdehnung, die derselbe in einzelnen Zugviehdistrikten bereits angenommen hat.

Das so beliebte Hungernlassen der Thiere vor der Wägung wird überflüssig, wenn dieselben zu jeder Zeit des Tages mit einem Gutgewicht — je nach Alter und Gattung 3—4 Prozent des Lebendgewichtes abgenommen werden.

Was schließlich den Verkaufspreis einer Viehwage mit 20 bis 25 Zentner Tragkraft anbetrifft, so ist derselbe nicht hoch und kommt gegenüber dem Nutzen nicht in Betracht. Ist schon hat sich eine Waage durch wenige Wägungen bezahlt gemacht.

Zur Aufstellung einer Viehwaage wird sich in jeder Gemeinde unschwer ein entsprechender Platz finden lassen. — Das Wägen selbst und die Instandhaltung der Waage kann der Polizeidiener der Gemeinde besorgen; derselbe würde hierzu zu vereidigen sein. Noch möchte ich nicht unerwähnt lassen, daß die Viehwaage bei Vertheilung des Rindviehes, die bei Viehversicherungsvereinen in Zukunft vorzunehmen sind, ein die Arbeit außerordentlich erleichterndes und in Zweifelsfällen ausschlaggebendes Hilfsmittel werden kann.

Kein zur Zeit in der Landwirtschaft angelegtes Kapital wird sich höher verzinsen, als dasjenige, welches für Anschaffung einer Viehwaage ausgegeben wurde. Den hohen Werth einer solchen wird derjenige erst recht kennen lernen, welcher schon länger eine im Gebrauche hat. Er wird auch durch die Waage die Wahrheit des Wortes, daß „irren menichlich ist“, oft genug bestätigt gefunden haben.

Möchte schließlich jeder Landwirth beherzigen, daß vom vortheilhaftesten Ein- und Verkauf häufig die Rentabilität der Viehzucht, ja der ganzen Wirtschaft abhängt. (Dr. Ldw. Presse.)

Es dürfte wohl als feststehend anzusehen sein, daß die Pflanzen meistens gleich nach der Ankunft, theils, wie sie angekommen in Bündeln, theils auseinandergenommen, in einen Einschlag gebracht werden müssen. Obgleich wir nun im Allgemeinen gegen das Einschlagen der Laubhölzer in Bündeln bei günstiger Witterung nichts einzuwenden haben, so wollen wir doch darauf aufmerksam machen, daß hierbei einige wichtige Regeln wohl zu beherzigen sind, da insonderheit die Witterungsverhältnisse dabei eine ganz bedeutende Rolle spielen. Zunächst sei hervorgehoben, daß man die Bünde möglichst tief einschlagen muß. Bei verkülten, etwa 50—100 Centimeter hohen und höheren Laubhölzern sollen die unteren Wurzelspitzen etwa 30—40 Centimeter tief in der Erde sein; kleinere Pflanzen müssen natürlich entsprechend weniger tief eingeschlagen werden; es richtet sich dies aber auch wesentlich nach der Länge der Wurzeln selbst. Man wolle vor allen Dingen stets im Auge behalten, daß ein tiefes Einschlagen nie als schädlich, ja, sogar bei Buchen, Eichen, insbesondere bei letzteren in strengen Wintern, welche wenig oder keinen Schnee, dagegen hauptsächlich starken Frost und heftige Winde bringen, durchaus erforderlich ist, damit man sicher geht, daß die Pflanzen keinen Schaden leiden. Kälte und Luftzug dringen leicht in die hohlen Bünde hinein, und ist es zuweilen vorgekommen, daß die Wurzeln gelitten haben.

Was die Lage oder Richtung des Einschlags betrifft, so sei dieselbe möglichst nach Süden oder Südwesten gerichtet, wenn angängig, niemals gen Osten oder Nordosten. — Die Pflanzen müssen, ob in Bündeln oder nicht, ziemlich steil eingeschlagen werden. Daß jede Einschlagreihe gut angetreten werden muß, bedarf wohl eigentlich kaum erwähnt zu werden. Die letzte Reihe ist noch besonders gut mit Erde zuzudecken; denn ein bloßes lockeres Ueberwerfen der Wurzeln mit wenig Erde ist nicht genügend. Damit nun einzelne der geehrten Leser die Sache nicht gar zu ängstlich anrassen und womöglich vor einem Bezug im Laufe des Herbstes und Winters zurückschrecken, bemerken wir, daß diese Anleitung hauptsächlich zur Voricht mit Eichen mahnen soll, die am wenigsten Kälte vertragen können.

Stalldüngerbehandlung. Geheimrath Marcker berichtet über von ihm im Jahre 1895 ausgeführte Versuche hinsichtlich der Behandlung des Stalldüngers in dem hiesigen bei Paul Raten erschienenen Jahrbuch der agrarisch-gemischten Versuchsanstalt in Halle. Die Hauptergebnisse dieser Versuche sind kurz folgende: 1. Nur die aus Tiefställen gewonnenen Stalldüngerproben entsprechen annähernd der Zusammensetzung eines idealen Stalldüngers; bei allen von der Düngersäure stammenden Stalldüngerproben war dagegen durch das Lagern ein großer Theil des wirksamen Stickstoffs, worunter wir den Amid- und Ammoniakstickstoff verstehen, verloren gegangen. 2. Nur die aus dem Tiefstall stammenden Stalldüngerproben wiesen eine bemerkenswerthe Wirkung auf, sie leisteten dieselbe Produktion und führten den Pflanzen ebenso viel Stickstoff zu, als eine gleiche Stickstoffmenge in Form von Ammoniakpulver und Harn. 3. Die Wirkung der von der Hofdüngersäure stammenden Stalldüngerarten war durchgehend eine unbefriedigende; die Mehrzahl derselben vermochte nicht nur keine Ertragsfrüchte zu erzeugen, sondern erniedrigte den Ertrag, trotzdem man den Pflanzen durch diesen Dünger gewisse, wenn auch kleine Stickstoffmengen lieferte. 4. Die von der Düngersäure stammende Probe zehnten von einer neben ihnen gegebenen Salpeterdüngung ansehnliche Mengen auf, und zwar gleichmäßig im Lehmboden, wie auch im reinen Sande. 5. Dagegen wurde von Ammoniakstickstoff und Harnstickstoff im lehmigen Sandboden weit weniger Stickstoff aufgezogen. Im reinen Sandboden brachte der Stalldünger den Ammoniakstickstoff schon zur besseren Wirkung, als wenn letzterer für sich allein gegeben wurde.

Zur Kornroastungsfrage. Der Vorsitzende des Vereins der Spiritus-Fabrikanten in Deutschland, Herr von Graf-Klanin, giebt in der „Zeitschrift für Spiritusindustrie“ vom 2. Dezember v. J. Untersuchungen bekannt, welche über künstliche Kornroastung von Herrn Dr. Hoffmann, der an dem Institute für Gährungszemverbe zu Berlin ange stellt ist, ausgeführt worden sind. Es liegt auf der Hand, daß es, besonders bei regenreichem Erntewetter in großen Bezirken, von großer Wichtigkeit wäre, ein an Trockenheit dem ausländischen gleich-

artiges Korn in kurzer Zeit und mit geringen Kosten herstellen zu können. Hierzu scheint nach den vorerwähnten Versuchen jetzt Aussicht vorhanden zu sein. Solche Trockenanstalten müßten etwa in Verbindung mit den zu errichtenden Silos oder Kornspeichern gedacht werden, in welche das Korn sofort von der Dreischmaschine gebracht, getrocknet und alsdann gelagert würde. Die Versuche wurden in der Stärkefabrik Loig auf dem endlosen Tuche (System Angelen) ange stellt. Derselben ergaben als Resultat, daß es möglich ist, Getreide von 19 Proz. Wassergehalt in 22 Minuten soweit zu trocknen, daß es nur 11 bis 12 Proz. Wasser behält und von seiner Keimfähigkeit nichts einbüßt.

Hervorzuheben ist allerdings, daß die Versuche bisher nur immer mit 1 Centner Getreide gemacht wurden und daß bei großen Mengen die Fortschaffung der großen Massen verdunstenden Wassers noch zu überwinden sein wird.

(Illustrirte landwirthschaftliche Zeitung Nr. 96.)

Untersuchung der Kartoffelmieten. Man unterlasse nicht, von Zeit zu Zeit die Kartoffelmieten nachzusehen, ob dieselben sich etwa zu stark erwärmen, da die durch Erhitzen der Kartoffeln in den Mieten herbeigeführten Verluste nicht geringe sind. Die Temperatur in der Miete soll sich zwischen 0—7 Grad C. bewegen. Bei höheren Wärme graden geht ein beträchtlicher Theil des Vegetationswassers der Knollen in Dunst über, wodurch an der Oberfläche der Knollen ein Niederschlag von Kondensationswasser veranlaßt und hierdurch schon der erste Schritt zur Fäulnis gemacht wird. Bei dieser Gelegenheit sei auf Paulsens Angaben betreffs Haltbarkeit der Kartoffeln hingedeutet. Paulsen weist nämlich auf die häufige Verwechslung des durch Phythophthora infestans verursachten Wiltens des Kartoffellaubes mit der wirklichen Reife hin und warnt vor ausgedehntem Anbau der vielen vermeintlich frühreifen, in Wirklichkeit aber nur wenig widerstandsfähigen Sorten. Auch die weitverbreitete Anschauung, daß nicht völlig ausgereifte Kartoffeln wenig haltbar seien, hält Paulsen nicht für stichhaltig, im Gegentheil glaubt er, für Brennereiwirtschaften den möglichst ausgedehnten Anbau der bis zum Eintritt des Frostes im Herbst grün bleibenden, krankheitsfähigeren Sorten empfehlen zu können. Solche Kartoffelsorten müssen jedoch auch in unausgereiftem Zustande möglichst starkreich sein.

Preise für Schlachtvieh nach Lebendgewicht in Halle a. S.

In der Zeit vom 1. bis 6. Januar 1897 einschließlich
a) von Fleischern den Landwirthen bezahlte resp.
von Händlern erzielte Preise:

	Qualität	Alter	Gewicht Pfd.	Erzielte Preise per Centner M.
Rühe	1a.	7	jährlg	1200
	1.	7	"	1 00
	2a.	7—8	"	970—1270
Bullen	2b.	2	"	1000
	1b.	6	"	1600
Schweine	2a.	5	"	1445
				285
				212
			320	
			200	
				42
				41
				40
				39

Direkte Händlerpreise nach Schlachtgewicht:

Schweine		285—345	56
		250	55
		300—320	54
Sauen		550	53

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

Rühe	1.	7	jährlg	1250	31
	1—2.	7	"	1008	30
	2a.	8	"	1185	29
Bullen	2.	8	"	935	28
	1.	2 1/2	"	1600	33
Schweine	1b.	3	"	1475	32
				350	43
				315	41
				270	40
Sauen		2 1/2	"	480	34