

Hallische Zeitung

vorm. im G. Schwesfche'schen Verlage. (Hallischer Courier.)



Abonnement-Preis
pro Quartal 3 Mark
(incl. Post, Sonntagsblatt und
sonstige Beilagen).

Die Hallische Zeitung erscheint wöchentlich
in erster Ausgabe Sonntags 11 Uhr,
in zweiter Ausgabe Nachmittags 3 1/2 Uhr.

Insertionsgebühren
für die häufigste Zeile oder deren Raum
für Halle und Magdeburg
nach 15 Wk. nach 16 Wk.
Reclamen an der Spitze des Inseratenblatts
pro Zeile 40 Wk.

N 271. Verlag der Actien-Gesellschaft Hallische Zeitung.

Halle, Donnerstag, 19. November.

Verantwortl. Redacteur: Professor Dr. G. Gerhard. 1885.

Die Raiffeisen'schen Darlehnskassen-Vereine.

In ihrer Wirksamkeit nach innen kennzeichnen sich die Vereine einerseits als Spar-, andererseits als Darlehnskassen-Vereine. Mit jedem Vereine ist eine Sparkasseneinrichtung verbunden, welche sich als in hohem Grade werthvoll erweisen hat. Der Landmann will seine Ersparnisse nach seiner inneren Ueberzeugung mit größter Sicherheit anlegen. Von Werthpapieren will er im Allgemeinen nichts wissen; ebenso versteht er sich nur schwer dazu, sein Geld den entfernt gelegenen Sparkassen anzuvertrauen. Lieber legt er das Geld in seine Kiste oder in ein sonstiges sicheres Versteck. Ist aber ein Darlehnskassen-Verein in seinem Orte gegründet und sieht er an der Spitze denselben die Männer seines Vertrauens, so hält er das Geld aus seinem Versteck hervor und trägt es zur Vereinskasse, wie dies die Erfahrung fast bei allen bis jetzt gegründeten Darlehnskassen gezeigt hat. — Die Darlehne, welche der Verein seinen Mitgliedern gewährt, werden in dreierlei Form bewilligt, nämlich auf eine kurze Frist von 3 Monaten, auf längere Frist mit jährlichen Rückzahlungen und — dies jedoch nur an wohlhabendere Einwohner, welche zeitweise Geldüberfluß und Geldmangel in ihrer Wirtschaft haben — auf laufende Rechnung. Die Frist von 3 Monaten kann verlängert werden, die Verlängerung darf aber auf nicht länger als höchstens 2 Jahre ausgedehnt und muß stets rechtzeitig beantragt werden. Für fünftägige Damgmittel, Saatfrüchte, Futtermittel u. s. w. werden die Zahlungstermine in der Regel bis zur nächsten Ernte festgesetzt. Die Darlehne müssen stets sicher gestellt werden. Abgesehen von den hypothetischen Darlehnen wird die Sicherstellung wohl meistens durch Bürgschaft erfolgen. Ein Bürgen muß als sicher, wenn anzunehmen ist, daß, falls er sein unbewegliches Vermögen nach dem augenblicklichen Werthe verkaufen, der Kaufpreis nach Abzug aller Schulden mehr als das Doppelte der verbrieften Summe betragen würde. Von Hinterlegung von Bescheinen, überhaupt von dem Bescheineverleih, wird ganz abgesehen. Man soll die läudliche Bewildnung, meint Raiffeisen, mit einem so gefährlichen Papier, wie der Beschein ist für sie, überhaupt nicht bekannt machen. — Die Darlehne werden ferner verabfolgt gegen Einrichtung des gangbaren Zinsfußes und 1 Prozent Provision. Raiffeisen meint, dieser Prozentfuß sei nicht hoch, wenn man bedenke, was an die Bücherer gegahlt werden müßte und welche Vorteile den Vereinsmitgliedern durch die Bequemlichkeit der Rückzahlung geboten werden. Auch ist zu berücksichtigen, daß der übersehende Gewinn den Vereinsmitgliedern indirect wieder zu Gute k. m. m. indem derselbe zu einem für immer unteilbaren Vereinsvermögen bis zu der Summe angeammelt wird, welche dem erforderlichen Betriebscapitale annähernd gleichkommt.

Die verwaltenden Organe des Vereins sind der Vorstand, der Redner, der Verwaltungsrath und die Generalversammlung. Die Functionen dieser 4 Organe sind kurz dahin zu bezeichnen, daß der Vorstand beschließt, der Redner ausführt, der Verwaltungsrath beauftragt und die Generalversammlung die Oberaufsicht führt. Die Verwaltung ist im Wesentlichen eine unentgeltliche. Nur der Redner wird besoldet; die Mitglieder des Vorstandes und des Verwaltungsraths üben dagegen ihr Amt als unbesoldetes Ehrenamt aus und haben nur Ersatz ihrer baaren Auslagen zu beanspruchen. — Die ganze Verantwortlichkeit für alle Geschäfte ruht auf dem Vorstande, welcher daher auch mindestens 5 Mitglieder zählen muß; derselbe hat selbständig alles dasjenige auszuführen, bezüglich dessen bei den städtischen Vorständen die Mitwirkung des Aufsichtsrathes erforderlich ist. Der Vorstand des Vorstandes hat darauf zu sehen, daß alle Geschäfte exact und gewissenhaft ausgeführt werden; da er in der Regel vermögend und mit seinem ganzen Vermögen hafter ist, so ist er schon von selbst hafter, daß die Geschäftsführung eine möglichst vorsichtige ist. Seine Hauptfunction ist die Kassencontrolle. Die Seele des Vereins und der eigentliche Geschäftsführer ist der Redner; derselbe besorgt auf Grund der Beschlüsse des Vorstandes die sämtlichen Geschäfte, die Geldeinnahme und die Geldeausgabe, und führt die ganze Correspondenz. Die wichtigste Thätigkeit des Verwaltungsrathes, welcher 9 Mitglieder zählen soll, besteht in der vierteljährlichen Revision der Zahlungsfähigkeit der Schuldner wie der Bürgen. — Es ist vielfach behauptet worden, die läudliche Bevölkerung sei nicht fähig, Vereine der hier in Rede stehenden Art zu leiten, weil sich dazu nicht die geeigneten Personen finden würden. Bei der hoch entwickelten Intelligenz und dem Bildungsstande der ländlichen Bevölkerung unserer Provinz Sachsen wird hier dieses Bedenken von vornherein ausgeschlossen sein. In der Regel muß man zufrieden sein, wenn man das Vortheil- und das Rechneramt mit geeigneten Persönlichkeiten besetzen kann. Raiffeisen meint insofern, daß Zuverlässigkeit des Charakters und gemeinnützige Gesinnung die Hauptfordernisse für die Verwaltungsorgane seien und daß es einer weiteren Vorbildung, als gewöhnlicher Elementarschulkenntnisse, bedürfe. Wo diese Eigenschaften vorhanden, könnten die Geschäfte vortreflich ausgeführt werden, und zwar in neuerer Zeit um so mehr, als jetzt die von den Vereinen in's Leben gerufene Anwaltschaft selbst und durch ausgebildete Inspectoren überall, wo nöthig, nachhelfe.

Da die Vereine das ganze Geldbedürfnis ihrer Mitglieder befriedigen und gleichzeitig auch alle Ersparnisse derselben annehmen sollen, so kann es nicht fehlen, daß bei ihnen zeitweise Geldüberfluß und Geldmangel eintritt. Es stellte sich deshalb mit der Zeit eine Notwendigkeit heraus, für die Vereine eine Ausgleichungsstelle zu schaffen,

um jederzeit überflüssiges Geld anlegen und den nöthigen Geldbedarf decken zu können. Zu diesem Zwecke wurde im Jahre 1876 von den Vereinen in der „Landwirthschaftlichen Central-Darlehnskasse“ mit dem Siege zu Newied eine eigene Bank gegründet.

Wir hoffen, daß diese wohltätigen Vereine auch in unserer Provinz immer mehr Verbreitung finden werden und sehen den Verhandlungen des Bauernvereins des Saalkreises über diesen Gegenstand mit Spannung entgegen.

Vom serbisch-bulgarischen Kriegsschauplatz

liegt zunächst die kurze telegraphische Nachricht aus Belgrad vor, deren Inhalt wir schon gestern als nöthigen strategisches Ergebnis der gestern gemeldeten serbischen Waffenerfolge bezeichneten, — daß nämlich der Dragomanpa dem Sieger in die Hände gefallen ist und letzterer nunmehr gegen die bulgarische Aufnahmestellung von Sitoniza im Vormarsch ist. Dort wird also der zweite und wahrscheinlich entscheidende Kampf stattfinden, da Sitoniza der letzte Punkt ist, wo die bulgarischen Heerhaufen dem gegen Sofia heranziehenden Feinde einen ernstlichen, durch das Terrain begünstigten Widerstand entgegenzusetzen können. Der Verlust auch dieser Position dürfte für den Fürsten Alexander, der am Montag Abend in Sitoniza eingetroffen ist, Veranlassung werden, sich auf Sofia selbst zurückzuziehen und im Angesicht seiner Hauptstadt eine letzte verzweifelte Kraftanstrengung zu machen. Dort sind aus Dittumetien Truppenzüge angelangt.

Eine offizielle serbische Meldung vom Kriegsschauplatz besagt: Das serbische Hauptquartier ist nach Zaribarod verlegt. Die von den serbischen Truppen angestellte Stellung bei Dragoman ist am 15. Abends von den Bulgaren verlassen worden, die Besatzungen bei Ten wurden am 16. d. genommen, die Bulgaren gänzlich geschlagen und Ten selbst besetzt. Wir haben viele Gefangene gemacht, ein ganzes bulgarisches Bataillon streckte die Waffen. Wir haben 2 Geschütze genommen. Am Timok hat ein Bataillon bulgarischer Freiwilligen gleichfalls die Waffen gestreift.

Ein Delrag ist am Dienstag der erste Transport von Verbundenen angekommen, für die Aufnahme der bulgarischen Kriegsgefangenen werden Räumlichkeiten in der Festung vorbereitet. Mit dem Gefandten der Porte sind Verhandlungen wegen Vertretung des türkischen Staatsgebietes eingeleitet, welche noch fortdauern.

Am Montag schlug der serbische General Beschamit die Bulgaren zwischen Kula und Widdin. Die bulgarischen Truppen wurden zerstreut und ließen ihre Leiden und Verbundenen auf dem Schlachtfelde zurück. Den Serben fielen 1000 Gefangene in die Hände, ihre Verluste sind verhältnismäßig gering.

[Nachdruck verboten.]

Wilde Bogun.

Roman von Wald August König. (Fortsetzung.)

Konrad warf einen p. i. f. u. n. d. Blick auf es, war ein bleiches, gutmüthiges Gesicht, das ein blonder Schnurrbart schmückte.

Der Vertrag war schon in zwei Exemplaren ausgefertigt, der Wirth holte die Papiere, Konrad mußte ein Exemplar vorlesen, während Grimm den Wortlaut des andern damit verglich.

Die Kaufsumme war nicht sehr groß, die Uebernahme sollte sofort nach der ersten Anzahlung erfolgen, d. s. Inventar und die nach vorhandenen Gütern gingen alsdann in den Besitz Steinthal's über.

Das Schänkenbänken, schlampig wie der Wirth, trat ein und bediente die Gäste, Steinthal, der die Beträge nach einem großen Wortschwall unterzeichnet hatte, kniff das Mäandchen in die vollen Wangen und scherzte mit ihr, ohne den Unwill in seines Schwagers zu beachten.

Als er sein Portefeuille herausholte, um die Anzahlung zu leisten, zitterten seine Hände, er hatte in der Aufregung rasch und viel getrunken. Konrad sah, daß das Portefeuille mit Banknoten gefüllt war, diejenigen, die Steinthal dem Wirth übergeben wollte, befanden sich abgesehen in einer Seite tasche.

Gerhard Steinthal warf das Geld auf den Tisch, dann hob er das Portefeuille wieder in die Tasche.

„Nuitzen Sie, jetzt bin ich hier Herr!“ sagte er befehlend. „Es wird hier Mandes anders werden, ich will eine noble Wirthschaft haben, keine Bockens, die was daraufgehen lassen.“

„Die wollte ich auch haben, aber sie kamen nicht“, spottete der Wirth, während er die Leutigung ausfertigte.

„Sie wußten nicht, wie man's anfangen muß!“

„Wissen Sie das besser?“

„Die Zimmer hier müssen feiner eingerichtet werden, Spiegel an allen Wänden, kleine Marmortische und gepolsterte Bänke mit Sammet überzogen. Und wenn die Herren spielen wollen, muß man ein Extrazimmer haben, wo die Polizei sie nicht überfallen kann, sie trinken dann nur theure Weine und Champagner.“

Der Wirth blickte ihn erstaunt an.

„Kein über Gebanke!“ sagte er. „Aber wissen Sie, das alles kostet ein Heuberg.“

„Das haben wir!“ präbste Steinthal, auf seine Brusttasche klopfend, in der das Portefeuille sich befand.

„Geld wie Heu, es soll mir in diesem Hause gute Zinsen bringen.“

Konrad stieß ihn unter dem Tisch an und warf ihm einen warnenden Blick zu, dann erhob er sich, die Zeit des Aufbruchs war für ihn gekommen und das Benehmen des Schwagers ärgerte ihn.

„Ich muß fort“, sagte er, „wenn ich zu spät in's Geschäft komme, giebt's Vornurfe.“

„Ach was, bleib hier“, erwiderte Steinthal mit schwerer Zunge, „die Fertigkeit in Eurem Geschäft hat ja doch bald ein Ende, kamst ja mir kommen, Junge, wenn Du keine Stelle mehr hast.“

Konrad nahm hastig seinen Hut, das Blut stieg ihm heiß in die Schläfe, den vertraulichen Ton fand er beleidigend.

„Unser Geschäft steht heute noch so fest, wie es jemals gestanden hat“, sagte er scharf, „solte es aber jemals so kommen, wie Sie befürchten, so werde ich doch von Ihnen kein Almosen annehmen. Sie behaupten, nicht prahlen zu wollen und thun es dennoch; hatten Sie Ihre Zunge im

Baume und bauen Sie keine Luftschlöffer, so lange Sie kein festes Fundament haben.“

Steinthal sah ihn einige Sekunden lang mit zornig-glühenden Augen star an, dann brach er in ein heftiges Hohnlächeln aus, in das die Kellnerin einstimmt; Konrad ging achselzuckend hinaus, und Grimm folgte ihm.

„Ihr Schwager ist übermüthig geworden“, sagte Grimm mit leiser, schüchternem Stimme, als sie das Haus verlassen hatten. „So geht's in der Regel, wenn man über Nacht reich wird.“

„Hat er Ihnen gesagt, daß er reich geworden ist?“ fragte Konrad, welcher seinen Stolz noch nicht abzurufen hatte.

„Kein, aber gestern war er noch ein armer Dienstmann, und heute hat er die Brietische voll Banknoten.“

„Haben Sie das auch gesehen?“

„Nun natürlich, Sie müssen's ebenfalls gesehen haben.“

„Ich glaube, er hat in der Lotterie gewonnen“, warf Konrad ein, der seinem Begleiter die Lüge von den eigenen Ersparnissen nicht aufzuzählen wagte; „es ist verständig, daß er das Geld in dieser Weise anlegt.“

„Er kann es auch wieder verlieren, ich sehe kein großes Vertrauen in die Lebensfähigkeit dieser Wirthschaft.“

„Wenn Sie das wissen, hätten Sie ihn warnen sollen, Sie sind ja schon lange mit ihm befreundet.“

„Was heißt befreundet?“ erwiderte Grimm achselzuckend. „Wir wohnten in demselben Hause; oft wenn ich Abends aus dem Theater kam, ging ich noch ein Stündchen zu ihm; wir klagten, einander dann unser Leid.“

„Sie sind auch nicht auf Rosen gebettet?“ fragte Konrad theilnehmend.

„Kein, aber ich weiß, daß ich mit dem, was ich bin



Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Redigirt von Dr. August Wargen.

Erster Assistent an der agriculturchemischen Versuchsanstalt zu Halle a/S.

Die Aufbewahrung des Winterobstes.

Von Dr. v. Eckenbrecher.

Verschiedene beziehentlich der Obstaufbewahrung an uns ergangene Anfragen, namentlich, wie man das Schumpfen der Äpfel und Birnen verhindert, und ob man das Obst luftdicht abschließen und warm halten soll, oder ob man es besser offen liegen läßt und in kalten Räumen aufbewahrt, lassen es wünschenswerth erscheinen auf die Bedingungen, welche für eine möglichst lange und sichere Conservirung des Obstes erforderlich sind, aufmerkjam zu machen und die für die Aufbewahrung des Winterobstes zu treffenden Maßnahmen einer näheren Beschreibung zu unterziehen.

Es ist vorwiegend zu bemerken, daß es bei der Conservirung des Winterobstes nicht allein auf die Lage und Einrichtung der Aufbewahrungsräume noch auf die Behandlung des Obstes in denselben ankommt, sondern, daß eine sehr wesentliche Bedingung für die gute Erhaltung des Obstes in der richtigen Behandlung desselben schon von der Seite ab zu suchen ist. Man wird nur solches Obst lange gut erhalten können, das zur richtigen Zeit und auf die sorgfältigste Weise geerntet wurde. Es wäre solches Obst, das man als feines Tafelobst verwenden will, immer nur mit der Hand zu pflücken und in Körbe zu legen, die mit wollenen Tüchern ausgelegt sind. Man sollte solches Obst immer mit größter Vorsicht umhändigen und darauf bedacht sein, daß die Früchte, wenn man sie übereinander schichtet, nicht durch ihr eigenes Gewicht leiden. Alle gehobenen und gedrückten Früchte werden sich niemals halten, wenn man auch mit peinlichster Sorgfalt alle zur Erhaltung sonst erforderlichen Bedingungen einhält.

Bevor man die Früchte in das eigentliche Winterlager bringt, muß man sie an einem mäßig kühlen Orte nachreifen und „schwitzen“ lassen, bis das in denselben enthaltene und ihre Haltbarkeit wesentlich beeinträchtigende Wasser durch Verdunstung entfernt worden ist.

Ein Haupterforderniß für die Erhaltung des Obstes ist nun allerdings die passende Wahl des Aufbewahrungsräumens, und die richtige Unterbringung der Früchte in denselben. Man hat in dieser Beziehung im Allgemeinen folgende Gesichtspunkte zu beobachten:

- 1) Der Raum muß eine möglichst gleichmäßige Temperatur haben, welche 4—8 Grad R. oder 5—10 Grad C. beträgt.
- 2) Er soll vom Tageslicht vollständig abgeschlossen werden können.
- 3) Er soll keinen ungesicherten Luftzutritt haben, aber eine bequeme Lüftung gestatten.
- 4) Er soll vollständig trocken sein.
- 5) Er soll eine Einrichtung besitzen, daß das Obst nicht durch sein eigenes Gewicht leidet.

Wer sich einen Obstaufbewahrungsräum einrichten will, der lüde die Bedingungen möglichst zu erfüllen und er wird bald erkennen, welche Vortheile aus der Einhaltung dieser wohl begründeten Vorschriften erwachsen. Bekanntlich atmen die Früchte so lange sie wachsen, Kohlenäure ein und sauerstoff Sauerstoff aus, sobald aber der Reifeprozess in Wirkung tritt, findet ein umgekehrter Stoffwechsel statt, die sich werdende Frucht nimmt Sauerstoff auf und giebt Kohlenäure aus, und je reifer die Frucht wird, um so mehr Sauerstoff nimmt sie auf, oder umgekehrt je mehr Sauerstoff sie aufnimmt, desto reifer wird sie. Bei immer vermehrter Kohlenäureabgabe und Sauerstoffaufnahme tritt schließlich Ueberreife und Fäulung d. h. Verderben der Frucht ein. Daher muß man darauf bedacht sein, die Sauerstoffaufnahme der Früchte d. h. das schnelle Reifen derselben zu verhindern. Das geschieht aber eben durch Einhalten einer gleichmäßig niedrigen Temperatur von 4—8 Grad, durch verminderte Luftzufuhr durch mögliche Abdichtung des Tageslichtes (da auch die Wirkung des Lichtes die Reife beschleunigt), durch Erhaltung einer trockenen Luft.

Wo wird man nun die Obstkammer am zweckmäßigsten anlegen, auf dem Boden oder im Keller, oder wo sonst im Hause? Grestent schreibt in seinem eintäglichen Obshand über die Anlage von Obstkammern unter Anderem Folgendes:

„Selten findet man eine Obstkammer, welche günstig gelegen und geeignet ist, die Früchte für lange Zeit zu conserviren, und doch giebt es in jedem Hause Räume, welche ohne große Kosten zu vorzüglichen Obstkammern umgeschaffen werden können.“

Gewöhnlich wählt man hierzu einen nach Süden gelegenen Raum in der ersten Etage, bisweilen eine Dachkammer. Eine solche Obstkammer ist die denkbar ungünstigste wegen des hier stattfindenden schroffen Temperaturwechsels. Die Früchte halten sich darin zuweilen ziemlich lange, oder nach zwei Monaten sind sie alle gefault, für den Verkauf ungeeignet und nicht werth, auf eine anständige Tafel zu kommen.

Will man diesen Uebelständen aus dem Wege gehen, so legt man mitunter die Obstkammer in einen kühlen Keller an. Das ist nicht viel besser; die Früchte bekommen zwar keine Falten — das ist schon richtig —, sie faulen aber unfehlbar oder nehmen einen abscheulichen mullrigen Geschmack an.

Der günstigste Platz zur Anlage einer Obstkammer ist in einer Zwischenetage zu finden, welche nicht tief und nicht feucht ist. Einen solchen schon von Haus aus geschützten Raum kann man leicht gegen Temperaturwechsel sichern. Es ist zu diesem Behufe ausreichend, wenn man sorgfältig alle Wände mit Holz bekleidet und an ihnen

Tabletten anbringen läßt, den Raum verduftet und in ihm Doppelventiler und eine Doppelthür anbringt. Das ist eine Obstkammer, welche allen Forderungen entspricht.“ Grestent giebt zu, daß man nicht in allen Häusern einen solchen Raum finden kann, er rath dann in einem recht luftigen Keller oder einem ähnlichen Räume des Hauses eine gute Obstkammer zu schaffen.

Bedient man sich eines Kellers als Aufbewahrungsräum, so ist die erste Bedingung, daß er nicht dumpf und feucht ist, weil Geschmack und Haltbarkeit des Obstes dadurch beeinträchtigt werden. Ebenso wenig darf man das Obst in einem Keller unterbringen, in dem gleichzeitig noch Gemüthe, Kartoffeln u. aufbewahrt werden, da die Ausdünstungen desselben das Aroma des Obstes schädigen. Da der Keller, auch wenn er trocken ist, nicht immer ganz frei von unreiner Luft ist, so ist es zweckmäßig, denselben vor dem Gebrauche gründlich zu desinficiren, damit die etwa im Keller befindlichen Pilzsporen getödtet werden. Man kann dies sehr einfach so machen, daß man ein oder mehrere Kohlenbecken darin aufstellt, auf die glühenden Rohlen Schwefelblumen streut und den Keller dann fest gegen die äußere Luft abschließt. Die sich entwickelnde schwefelige Säure, welche man 2—3 Tage einwirken läßt, zerstört alle schädlichen Pilzsporen.

Gut ist es, wenn man die Wäner mit Holz verkleidet, um eine möglichst gleichmäßige Temperatur zu erzielen. Grestent hält es sogar für unerlässlich, überall, wo man nur immer eine Obstkammer anlegt, die Wäner auch gar mit Holz zu verkleiden, wenn man nicht Gefahr laufen will, alle Früchte zu verlieren. Das Kellerröth muß verlegt, der Eingang mit einer Doppelthür verschlossen werden.

Will man die Obstkammer in einem Zimmer des Hauses einrichten, so ist es ebenfalls zweckmäßig, es durchweg mit Holz zu kleiden, einerseits um eine gleichmäßige Temperatur zu haben, andererseits um einen trockenen Raum herzustellen. Ein solches Zimmer soll gegen Nord oder Nordost gelegen sein, um vor schroffen Temperaturwechsel geschützt zu sein. Die Fenster werden mit dem besten Fensterglas versehen, die 40—50 cm von einander entfernt sein. Der Zwischenraum fällt man mit recht trockenem Stroh aus. Der Eingang wird auch hier mit einer Doppelthür versehen.

Es ist dringend erforderlich, um die vorher angegebene Bedingung der Trockenheit des Aufbewahrungsräumens zu erfüllen, daß man die Obstkammer lange bevor man die Früchte hinein bringt, bei recht trockenem Wetter sorgfältig reinigt und lüftet. Das allein genügt aber nicht. Trotz des vorangegangenen „Schwitzens“ der Früchte findet nämlich besonders in der ersten Zeit eine starke Wasserverdunstung statt. Bemerkt man an den Früchten Feuchtigkeit, so muß man sofort für Entfernung derselben Sorge tragen. Hierzu ist es dringend notwendig, daß der Aufbewahrungsräum, wie oben gesagt, eine bequeme Lüftung gestattet. Es wird genügen, wenn man während einer oder zwei Stunden lüftet oder eine leise Zugluft in dem Räume herstellt, natürlich bei trockenem Wetter. Man schließt erst wieder, wenn die Feuchtigkeit verschwunden ist. Unterläßt man diese rechtzeitige Lüftung, so kann unter Umständen ein großer Theil der Früchte durch Fäulnis verloren gehen. Später in der Jahreszeit aber, besonders wenn die Temperatur unter Null sinkt, ist eine solche Lüftung riskant, weil dadurch die Temperatur innerhalb der Obstkammer erhebliche Schwankungen erleiden würde. Man muß daher andere Maßregeln ergreifen, um die Feuchtigkeit aus dem Aufbewahrungsräum zu entfernen. Hierzu bedient man sich mit Vortheil des Chlorcalciums, einer Substanz, welche die Feuchtigkeit sehr schnell aus der Luft Feuchtigkeit anzieht. Dieses Chlorcalcium streut man auf flachen schräg angelegten Blechflächen aus, die an der tieferliegenden Seite des Bodens ein Loch haben. Das Chlorcalcium verflüchtigt sich und kann in einem untergestellten Topfe bequem aufgefangen werden. Ueber Feuer läßt sich aus dieser flüchtigen Masse wieder trockenes Chlorcalcium gewinnen, das dann wieder Verwendung zu gleichem Zwecke finden kann. Der auch vielfach angewandte frisch gebrannte Kalk ist nicht zu empfehlen, da er neben dem Wasser auch die für die Erhaltung des Obstes notwendige Kohlenäure absorbt.

Da es in Kellern immer etwas feucht sein wird, so thut man gut, als Unterlage nicht solche Substanzen zu wählen, welche Feuchtigkeit anziehen, als Stroh, Heu oder Moos, sondern man wird hier besser Papier verwenden.

Von einer guten Obstkammer verlangt Grestent, daß sie so geschützt liegen muß, daß es nie notwendig wird, darin zu hetzen. Man soll bei strenger Kälte das Obst durch einfache Ueberbedcken mit Stroh oder wollenen Decken schützen, oder erforderlichen Falls ein mit glühenden Kohlen gefülltes Kohlenbecken in dem Räume aufstellen.

Und die Früchte einmal erziehen, so kann man sie allenfalls noch retten, wenn man sie zudeckt und so ein allmähliches Aufthauen bewirkt. Die Keller kann man meistens durch geübtes Verstopfen der Fenster und Verwahrung der Thür viel besser vor dem Eindringen des Frostes schützen.

Unter den oben angeführten bei Anlage einer Obstkammer unerlässlichen Bedingungen wurde schließlich eine Einrichtung geordnet, die eine Lagerung des Obstes gestattet, ohne daß dasselbe durch sein eigenes Gewicht leidet. Grestent giebt folgende Anweisung zur Vermeidung einer den geforderten Bedingungen entsprechenden Obsthülle: An den Wänden bringe man von oben bis unten Bretter in Abständen von 50—70 cm an (die Breite der Bretter ist nicht angegeben, bei solchen Brettern dürfte

wohl eine geringere Entfernung derselben von einander, vielleicht von 20—25 cm ausreichen) so daß man alle Früchte, selbst die in der hintersten Reihe liegenden sehen kann, ohne sie zu berühren. Jedes Brett muß einen kleinen Rand haben, damit die Früchte nicht herunterfallen können, und in seiner ganzen Länge keine nur 1 cm hohe, 15 cm von einander entfernte Leisten, um zu verhindern, daß die Früchte nicht herunterfallen und sich berühren.

Eine practische in Frankreich vielfach angewandte bewegliche Stellsäge beschreibt Dr. Lucas in seiner Lehre vom Obsthau folgendermaßen: Man nimmt zu einer cylinderförmigen Obsthülle ein Stück vierseitigen Balkens, ungefähr 10 cm dick, dessen äußerste Enden kreisförmig eingepiolt und mit einer Spitze von Eisen versehen sind. Auf den vier Seiten dieses Balkens bringt man in einer Entfernung von 33 cm über einander waagrecht Stützen an, ungefähr 50 cm lang, auf welchen dann ringsherum abgerundete Bretter gelegt werden, die mit einem Rande von Blech oder Zink versehen sind. Wenn dieser Cylinder fertig ist, so wird er einer Axt mit mehreren Rädern gleich. Die untere Spitze der Axt wird in einen Ring von Kupfer gestellt, der an dem Boden befestigt ist. Der obere Theil der Axt wird auf gleiche Weise an der Decke befestigt, aber derart, daß man die ganze Stellsäge durch eine leichte Bewegung drehen kann. Diese leichte Art, die Stellsäge zu drehen, gestattet, daß man die Früchte beliebig anordnen kann, ohne immer wieder von der Leiter heraufsteigen zu müssen. Letztere ist nämlich mit 2 Halen in einen Eisenhaken eingeklinkt, der an der Decke oder an einer anderen passenden Stelle befestigt ist.

Wenn man mit dem Ordnen der Früchte fertig ist, wobei zu bemerken ist, daß alle festigen oder überaus schwebelichten Früchte ausgelesen werden müssen, so daß nur die vollkommen tadellosten zur Aufbewahrung kommen, so vertheilt man die Obstkammer sorgfältig und ohne die Hitze aus, wenn man notwendig in dem Räume zu thun hat. Alle 5—6 Tage mag man nach dem Obst gehen und dann alle irgend wie beschädigten, gedrückten, unentwickelten Früchte sofort entfernen. Da jede Berührung der kalten Frucht mit dem warmen Finger einen Fleck und dadurch Fäulnis veranlassen kann, so sollte man das Obst nur mit Handtuchspitzen anfassen. Ebenso ist es sehr zu empfehlen zum Leuchten in der dunklen Kammer einer Laterne sich zu bedienen, damit die Früchte durch Oeffnen der Fenster nicht unnütz dem ihre Reife befördernden Tageslicht ausgesetzt werden.

Hat man nur einen geringen Vorrath von Obst, den man conserviren möchte, so genügt ja auch ein kleines tragbares ähnlch den oben beschriebenen angefertigtes Obsthülle, das man nach Belieben im Keller oder in einem Zimmer des Hauses, auf jeden Fall aber an einem frostfreien Orte, aufstellen kann. Sehr zweckmäßig wird man ein solches Obsthülle durch einen Leuchtzug von dicke wollenen Zeug verhängen, um das Obst so gegen Licht und Temperaturwechsel zu schützen.

Man kann das Obst wohl noch auf manche andere Art gut conserviren, wenn man nur immer darauf bedacht ist, die oben angegebenen Bedingungen für den Aufbewahrungsräum innewohnen, namentlich eine gleichmäßige niedrige Temperatur zu erhalten und das Obst vor Licht und Feuchtigkeit zu schützen.

Es sollen sich Äpfel und Birnen auch lange halten, wenn sie nach dem „Schwitzen“ in Fassern oder Kisten mit trockenem Laube oder trockenem Sande verpackt und 0,60 bis 1 m tief auf trockener Stelle in den Ecken abgeben und nach eingetretenerem Winterfroste als Schutz gegen den Temperaturwechsel hinreichend mit Laub bedeckt werden. Vielfach werden Äpfel auch gleich nach dem Abnehmen einzeln in Papier gewickelt in Fassern geschichtet und diese geschlossen in kühleren Räumen aufbewahrt. In dieser Weise verpackt wird viel Obst nach dem Norden geschickt, man denkt nicht daran, dasselbe auspacken und auszubereiten, sondern nimmt je nach Bedarf aus dem Faß, und erhält die Äpfel so frisch, als wären sie eben geerntet.

Ueber die Wasseraufnahme und Wasserverdunstung verschiedener Streumaterialien.

Von Dr. v. Eckenbrecher.

In den Mittheilungen aus dem agriculturchemischen Laboratorium und Versuchsfelde der technischen Hochschule in Magdeburg macht Professor E. Wollny auf das Interesse aufmerksam, welches das Verhalten der Streumaterialien zum Wasser bietet nicht allein in Rücksicht auf die Verdunstbarkeit derselben bei der Stallmistzersetzung, sondern auch dadurch, daß die Feuchtigkeitsverhältnisse des Ackerlandes durch die Einwirkung jener Substanzen unmittelsame Abänderungen erleiden, die zum größten Theil von der Art und Weise abhängig sind, wie die zugeführten Materialien das Wasser festhalten und abzugeben vermögen. Der Verfasser hat durch seine Untersuchungen die Wassercapazität und das Verdunstungsvermögen der wichtigsten Streumaterialien zu bestimmen versucht und ist dabei zu recht bemerkenswerthen Resultaten gekommen, welche hier in Kürze wiedergegeben werden mögen.

Was die Wassercapazität der verschiedenen Streumaterialien anbelangt, so sind bereits früher vielfache Untersuchungen darüber angestellt worden. Es werden zunächst diejenigen von Schübler erwähnt, welche die betreffenden Bestimmungen so ausführte, daß er das Gewicht eines bestimmten Raummaßes Boden im lufttrockenen, dann im nassem Zustande feststellte und aus der Gewichtsifferenz den absoluten und darnach den procentigen Gehalt an Wasser

