

sich Herr... der Kontrolle der öffentlichen Unteruchungs- Anstalt und verpflichtet sich, die simulierten Beiträge, nämlich für seine wie folgt belagerten Detailgeschäfte:

Jahresbeitrag für... Detailgeschäfte à 30 Mk. ... Mk. Beitrag für die Extrahilder a... St. große à 15 Mk. ... Mk. b... runde à 6

ohne Weigerung pränumerando zu entrichten.

2. Dieser Vertrag verlängert sich immer auf ein weiteres Jahr, wenn er nicht 1/3 Jahr vor Ablauf von einer Seite gekündigt wird.

3. Herr... verpflichtet sich, in seinen Geschäfts- und Lagerräumen Margarine so zu lagern, wie dies gesetzlich vorgeschrieben und in § 2 der anhängenden Bedingungen genau angeführt ist.

4. Herr... zahlt für die Zwecke des Butterkrieges bzw. für ausgiebige Bekanntmachung der Kontrollstellennehmer einen einmaligen Beitrag von... Mk., einen jährlichen Beitrag von... Mk.

Berlin, den... 189... Das Memorandum der öffentlichen Untersuchungs-Anstalt des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins.

Es sei hier gleich bemerkt, daß die Beiträge in zweierlei verschiedenen Fassungen unterzeichnet werden können.

Der Wortlaut des § 3 des einen Vertragsformulars, welches auf gelbem Papier gedruckt ist, ist folgender:

„3. Herr... verpflichtet sich, in seinen Geschäfts- und Lagerräumen Margarine so zu lagern, wie dies gesetzlich vorgeschrieben und in § 2 der anhängenden (siehe obenstehende) Bedingungen genau angeführt ist.“

Der § 3 des zweiten Vertragsformulars von weißer Farbe lautet dagegen:

„3. Herr... verpflichtet sich, in seinen Geschäfts- und Lagerräumen Margarine weber zu verkaufen, „noch zu lagern.““

Wir kommen demnach zu einer eingehenderen Würdigung dieses unerwarteten Aktes der Selbsthülfe, welcher dem Berliner Butterhandel die alte goldene Waage zu geben geeignet ist.

*) Das Eingehen der Verpflichtung, Margarine weber zu verkaufen, noch zu lagern, ist natürlich jedem Einzelnen nach Belieben freigestellt. Der Milchwirtschaftliche Verein will durch diese Fassung des Vertrags großen gerade solche zur Fälligung neigenden Händler treffen, welche mit Vorliebe und dem Bewußtsein der Unrechtmäßigkeit die Behauptung aufstellen, daß sie Margarine überhaupt nicht in ihrem Geschäfte führen.

Obstbau, Obsthändler und Boden-Rente *)

Trotz der vielfachen Belehrungen fehlt es im Obstbau noch an gar vielen Orten bedeutend; in einigen Gegenden ist man ganz im alten Schlaraffenland verblieben.

Kranke und todte Bäume, faule, pilzhaltige Früchte und Blätter sieht man zahllos an vielen Hochstämmen, und von dem Bestehen nach der Erzielung eines markfähigen, einheimischen Produktes sieht man nicht die Spur. Daß der Obsthändler für die Befestigung eine wahre Goldgrube werden kann, daß aber eine bessere Pflege der Bäume und Produkte und eine Ausdehnung der vielen, oft recht minderwertigen Sorten klar greifen muß, das ist in der Fachpresse oft betont worden. Würde der Landmann eine richtige Berechnung über die Verluste, die ihm durch die schlechte Behandlung der Bäume und der Früchte entstehen, machen können, dann würde er ganz bestimmt durch ein rationelles Behandeln diese abnormen Verluste vermeiden.

Sehen wir zu, wie man anderwärts darin vorgeht. Wie Schwungvoll der Handel mit frischem und gedörrtem Obst von Amerika nach Europa betrieben wird, sagen uns

*) Wir entnehmen dieses interessanten Artikel, der uns in Deutschland zeigt, in welchem Maße wir als Obst-Produktionsland im Ausland erscheinen, den „Berliner Blättern für Landwirtschaft“.

viele Berichte, und wer je eine Schiffsladung frischen Obstes in Hamburg sieht, der wird sofort begreifen, wo der Fehler bei uns liegt und einsehen, daß derselbe durch einheitliches Vorgehen beseitigt werden könnte. Viele Obstsorten, unter sich gemischt, können sich nie gut conservieren und sind für den großen Weltmarkt nicht geeignet. Dies hat der praktische Amerikaner wohl begriffen und erkannt, daß der Schwerpunkt bei der Erzielung hoher Erträge in der Ersparnis von Arbeit und Verpackungsmaterial und in der Produktion großer Massen einer Sorte beruht. Darum beschränkt sich der amerikanische Züchter auf 3-6 Apfels-, Birnen- oder Pfirsichsorten, die er dann zu Hunderten oder Tausenden nebeneinander pflanzt. So sind amerikanische Obstzüchter nicht nur im Stande, waggowweise von einer Sorte zu liefern, sondern sie können ganze Bahnzüge und Schiffsladungen versenden. Wenn der Exporthandel mit frischem Obst nicht gehen will, so wird der Aben Dörr-Apparat in Betrieb gesetzt, und in 24 Stunden werden 1 bis 200 Centner in Dörrobrüde umgewandelt.

Unsere südtliche Nachbarstadt kann für den Obsthändler nicht in Frage kommen, doch können wir auch hier sehen, daß die Italiener mit dem Verdienen ihrer Orangen ein einheitliches Prinzip befolgen. Oesterreich-Ungarn steht in Bezug auf den Landbau im Durchschnitt auf einer niedrigeren Stufe als wir; im Obstbau haben es aber nicht allein die Tyroler und Böhmen weiter gebracht, sondern selbst die Ungarn haben bereits mehr System in den Obstversand und Export gebracht als wir Schweizer. Ueber den Obstbau Oesterreichs brauchen wir nichts weiter zu sagen, da in diesem Blatt darüber bereits ein sehr interessanter Bericht aus der Feder der Redaktion erschienen ist. Auch in Frankreich giebt es Distrikte, die vorzügliches Obst produzieren, das sie in den Städten so für uns abnorm hohen Preisen abgeben.

Belgien ist sehr dicht bevölkert und hat fast keinen Feldobstbau, dafür viel Garten- und Ackerbau auf einer hohen Stufe. Nicht nur, daß sich jeder Gutsbesitzer in seinem im Verhältnis kleinen Garten Obst in prächtvoller Qualität baut, sondern auch der Feld- und Fabrikarbeiter treibt noch Obstbau und hält sich, wenn ihm nichts Anderes zur Verfügung steht, Topfobstbaumachen. Holland ist im Obst nicht so geübt, hat aber im Durchschnitt für den eigenen Bedarf zur Genüge Obst und stellt an importiertes Obst hohe Ansprüche. Fragen wir uns nun, wohin unserem Obst ein dauernder Absatz offen steht, so weisen uns die Verhältnisse nach dem Norden. (Nud nach dem Süden?! Ned.)

Es fallen vor allem in Betracht Deutschland, Rußland, Schweden, Norwegen und Dänemark. Wir wollen nun den dortigen Verhältnissen und den Sorten, die dort den Markt beherrschen, einige Worte widmen. Weiß man auch, daß in Deutschland, speziell in Mittel- und Norddeutschland gewaltige Anstrengungen gemacht werden, um den Obstbau und den Obsthändler zu heben, so ist doch die Obstproduktion daselbst nicht zu sürchten. Schreiber dieser Zeilen ist ein geborener Norddeutscher und hat bis zum Jahre 1890 Norddeutschland, Holland und Belgien fast jährlich in allen Verbindungen durchquert als Gärtner und Obsthändler, und glaube ich also die bezüglichen Verhältnisse zu kennen.

Es ist zwar Thatsache, daß sich der Obstbau in Deutschland sehr gehoben hat, und daß alle großen Land- und Gemeindefestsaften im Rheinland, in Hannover, Braunschweig, Anhalt, Sachsen, wo irgend ein Gedeihen denkbar ist, an beiden Seiten mit Obsthäumen, in wenigen einheitlichen Sorten bepflanzt worden. In den meisten preussischen Provinzen erhalten die Gemeinden von der Agerung 100 bis 200 Markt Unterhaltung, sobald sie 100 Bäume gepflanzt haben. Die vielen und oft sehr großen Ausstellungen, die von Staate und von Privaten oft mit wertvollen Preisen bedacht werden, haben einen wahren Wettkauf im Obstbau in's Leben gerufen; auch hat sich der deutsche Pomologen-Verein um die Hebung des Obstbaues große Verdienste erworben. (?? A.) Trotzdem kommt der Obsthändler nicht auf die Höhe wie in der Schweiz. Hierfür sorgt vor allem

der große Wildbrand, der jährlich eine große Masse von Bäumen zu Grunde richtet. Sodann duftet kein deutscher Großgrundbesitzer oder Bauer in den Feldern und Aekern, die mit Getreide, Zuckerrüben, Nachfrüchten oder Kartoffeln bebaut werden, Obstbäume. Da nun bloß schlechte Bodenarten, die nicht zu bebauern sind, die Strafenränder und Wärdien für den Obsthau reserviert bleiben, so ist auch in der Zukunft nicht daran zu denken, daß Deutschland so viel Obst bauen wird, als es braucht. Daran können auch die obftrichen Staaten Süd-Deutschlands nichts ändern.

Hiermit wird wohl unzweifelhaft bewiesen sein, daß der Export nach Deutschland und durch Deutschland nach dem hohen Norden noch für lange Zeit Bestand haben wird. Der Schwerpunkt für einen schwunghaftesten Export steht folglich in der Frage: „Kann die Schweiz ein Produkt liefern, das sich mit Erfolg im Norden den Markt erobert und erhält?“

Zur Beantwortung fallen in Betracht die Transportkosten und die Tragbarkeit der Sorten, die vorzugsweise den nördlichen Markt beherrschen.

Eine Vermeidung als Stückgut kann nur bei ganz edlen Sorten in Frage kommen, und läßt sich hierfür der Kostpunkt nur schwer bestimmen. Der Transport in Wagenladungen kostet bis Berlin, Hamburg, Bremen, Lübeck, Hooft, Stettin und Danzig ca. 170-230 Frcs. Die Durchschnitts-Transportkosten stellen sich folglich für den Metercentner auf ca. 2 Frcs. Fügen wir dann noch 50% für Provision und Verluste hinzu, so kommen die Kosten per Metercentner auf 3 Frcs. zu stehen. In einem früheren Artikel habe ich nachgewiesen, daß im Herbst und Winter 1892 die Wagenladung Schweizerobst in der Central-Markthalle immer auf 1500-2000 Mark zu stehen kam, belgisches Obst um 3-500 Frcs., böhmisches um 150-300 Mark überholte. Der Durchschnittspreis für den Metercentner stellte sich hierauf auf 19-24 Frcs.; nehmen wir hierzu obige 3 Frcs. weg, so bleibt demnach ein Preis, wie ihn die schweizerischen Obstproduzenten selten erhalten und womit unzweifelhaft bewiesen wird, wie rentabel der schweizerische Obsthau sein könnte. (Schluß folgt.)

Thier- und Geflügelzucht.

Die Eier-Anstellung auf der Dresdener Ausstellung für Nahrungsmitel etc. Ueber die Eier-Anstellung auf der Dresdener Ausstellung wird in der „Sächsischen landwirtschaftlichen Zeitung“ folgendes berichtet: Der Landesverband Sächsischer Geflügelzüchter-Vereine beteiligte sich bei der Internationalen Ausstellung für Nahrungsmitel etc., welche vom 15. August bis 23. September d. J. in Dresden stattgefunden hat, mit einer Ausstellung sächsischer Eier, wozu die Verbandsgemeinde und Stachthationen des Landesverbandes 95 Dutzend, also 1140 Stück eingeleistet hatten. Bei der Auswahl der Eier waren nur solche von Aufzuchtseriern berücksichtigt worden und hier von vertreten: die Rhinoceros-Kochs, Wandbroters, Minors, Langs, Italiener, Bergische Kücker, Hamburger, Crève-coeurs, Spanier, Dorking, Breda, Finkenfelder, Roumou, La Roche, Antoinette, sowie die verschiedenartigsten Gattungen, besonders aber Langhals mit Minora und Cambridge. Das Gewicht von 12 Eiern, welches für jede Klasse besonders bezeichnet war, schwankt von 627 g (Finkenfelder) bis zu 915 g (Minora), das durchschnittliche Gewicht beträgt aber 800 g. Zum Vergleich waren auch gewöhnliche sächsische Eier, sowie böhmische, russische und galizische angeleitet, welche nur ein Gewicht von 400 bis 500 g das Dutzend erreichten. Diese Ausstellung sollte ganz besonders dazu dienen, zu zeigen, welche verchiedenen Aufzuchtserien der Züchter, besonders aber der Landwirthe, hielten soll, um große und schöne Eier zu erzielen und so die Dünersucht einzutraglicher zu gestalten. Der Landesverband würde für seine Sammlung mit einem Grenzpreise und der goldenen Medaille ausgezeichnet.

Zobald es im Herbst anfängt, Morgens und Abends kalt zu werden, muß der Hühner als Frühling ein neues Ei erhalten. Auf den Hühner wird ein Netz gelegt, in welchem übrig gebliebene Eierben getrennt werden, welche lost man mit etwas Leinöl, Meis oder Pomerol im Weich. Nach dem Roden wird der Hühner in einen Eimer entleert, wogegen Meis, Mais oder Gerstenmilch enthält, und diese Mischung so lange umgerührt, bis sie eine krümelige Masse bildet. Nach warm, wird dieses Hühnermehl den Hühnern vorgelegt und mit einem guten Essig auf deren Verträglichkeit aus.

*) In den Zauberslagelabert immer auch Sand, Kalz oder Salz. Da dieser Lasterdickes großen Blausäuregasdes füllt man mit reinem, reinem Flusssäure, vermischt mit Sand, und besigt die Mischung mit Wasser.

Die Eier-Ausfuhr-Auslands. In der Zeit vom 14. bis incl. 20. September sind aus Russland über Esdfräben 6500 kg Eier eingekommen.

Keinere Mittheilungen.

Die Verwendung nicht aufgetrockneter Perbroslösungen. Selbst in den besten Gemächern, die in leichten bunselten Schwämme laute und hochfriehernden, nicht sauren Grundstoffen, kommt es recht oft vor, daß die verschiedenen Kohlrarten: Weißkohl (Weißkraut, Raparus), Rotzkohl, Wirtung und Blumenkohl, von früh eintretenden Frösten gebindert werden, sich für den Genuß vollständig zu entwickeln, da h. im Hühnerhau unterbrochen werden, welche diese Köpfe aber den fleischigen Hühnerhau (Käse, Bläue) des Blumenkohls nur vollständigen Entwicklung brachten. Die letzteren Pflanzen, im Blumen-anbau, werden jetzt schon zuweilen im Keller oder in leeren Wirtbetz-fässer freilich eingeschlagen und geben kurz vor bis nach Weinachten, in einer Zeit, wenn der Blumenkohl knapp ist, ein ganz vorzügliches Gemüse. Die anderen Kohlrarten werden gewöhnlich als Winterkohl benutzt, aber wanderten auf den Komposthaufen, trotzdem man sie verhältnismäßig leicht dazu bringen kann, fiele getriebene Köpfe in einer Zeit zu entwickeln, wo frische Gemüse ziemlich teuer sind. Zu diesem Zwecke schlägt man diese vollständigen Gemüsearten in Felder oder Garten, auf breiten rechteckmässigen Beeten unter mäßiger, Schattung der Wurzeln und Blätter hin, setzt sie ein und legt in die Gehäule flüchtige Stangen, welche an den Seiten etwas überbleiben. Diese Stangen werden mit einer dichten Schicht von Langstroh vor dem Eintraten härterer Fröste dicht gedeckt, und zwar so, daß Strohd und Gemüschblätter nicht in Berührung kommen. Zwischen den Beeten lasse man Wege von ca. 40 cm Breite und fülle diese in ihrer ganzen Breite mit Karottensaft, Sand oder frischem Dung bis zur Höhe des Strohschloßes. In fchwächeren milden Wintern ist ein weiteres Ein-breden der Beete nicht möglich, in harten schneeramen Wintern aber decke man auf dem Stroh mit langen strohigen Dung so stark, daß der Frost nicht in die Gemüschblätter eindringen kann. Auf diese Weise behandelt, wachsen sämtliche Gemüse weiter, sind von vorzüglicher Qualität und können bis tief in das Frühjahr hinein nach Bedarf verbraucht oder verkauft werden. Es erübrigt sich höhere Preise als eingeschlagene feste Köpfe, denn sie fallen hefe selten an und haben nicht den unangenehmen Eigengeschmack, welchen jene zeigen. Dieses Verfahren ist ein so einfaches und lohnendes, daß wir es zur allgemeinen Anwendung empfehlen.

Saawirtschaftskliches.

† Injunge. Frische und geringste Milze werden feine gemitteln oder gewischt, in Salzwasser, dem reichlich Thier beigefügen ist, oder in Wäge weisgelocht, durchgeschlagen, mit gebogter Pfefferküche und ein wenig Muskatelnuß schönhaft gemacht und mit braunrothem Mehl gebunden. Auch waie Kartoffeln hiesingeshalten und darin weis gelocht, schmeckt sehr gut.

† Eingelaufene Wollfäden sind in den meisten Fällen durch Wachen und Mischung von Fettungsmittel wieder herzustellen. Man löst 1/2 kg davon in 30 Liter sehr heißem, nicht kochendem Wasser. In diese Mischung sofort abgeteilt, daß man die Hand darin auf lassen kann, so thut man die zusammengekrümpelten Säden hinein, wäscht sie ganz gehörig durch und spült sie dann mehrere Male in launem Wasser, reinem Wasser. Die Wäsche bezieht man die mehrere Ögehande leicht aus und hängt sie an einem schattigen Orte zum langamen Trodnen auf.

† Obstkeie in hellen Strümpfen. Niede von Leder in hellen Strümpfen befestigt man am besten, indem man die höchsten Stellen in eine heie Auflösung von Neteas löst. Die Lösung muß je nach der Stärke des Neteas härter oder schwächer genommen werden. Auch eine Lösung von Alkohol mit 20 Theile reifem Epiritus löst, greift aber die Strümpfe an. Das unbedenklichste Mittel ist Natursilber auf dem Nete. Das Niede verschwinden auch ohne besondere Behandlung in wiederholten Wäschen.

† Anfrischen von Nidelfachen. Im Nidelfachenbad, welche insofne Temperaturwechsels oder anderer Einflüsse gelid geworden sind, oder Niede bekommen haben, leicht wieder aufzufrischen, empfindlich folgendes Verfahren: Man nimmt 50 Theile reifem Epiritus löst, greift aber die Strümpfe an. In diese Flüssigkeit legt man die aufzufrischende Beide während einer Dauer von 10 bis 15 Minuten, und damit solche ja nicht länger darin liegen bleibe, was den Gefassthau schädlich sein würde, legt man nur wenige auf einmal hinein, um dieselben rechtzeitig herausnehmen zu können. Hierauf wird man die Beide in reinem Wasser und spült sie richtig ab, merkt man sie noch kurze Zeit in gereinigtem Epiritus löst. Das Abfrischen geschieht mit Gesehären oder mit weicher Leinwand. Die Gesehären werden dadurch im Aussuchen wie neu, auch der Schließ leidet nicht, wie es der Fall wäre, wenn man mit der Behälter oder der Bürste die Reinigung bewirken wollte.

