

Frucht den Sonnenstrahlen zum Opfer. Früchte am Spalter sind in der Regel größer, auch meist süßler, reifer, fetter oder bei Weizen nicht die Saftröhre, das Aroma und den süßlichen Wohlgeschmack der Früchte von freistehenden Bäumen.

Streuere Mittheilungen.

5 Maul- und Rausche. Man behauptet, daß hauptsächlich ausländisches Vieh die Seuche nach Deutschland bringe; in den letzten Jahren ist indessen die Beaufsichtigung der Grenzen eine so scharfe gewesen, daß nur wenig erkranktes Vieh zu uns gekommen sein kann. Auch ist die Seuche gegenwärtig in Deutschland verbreiteter als in seinen Nachbarländern, weshalb wir uns nach den letzten statistischen offiziellen Angaben von österreichischen Ländern nur inficirt am 7. August in Galizien 2 Orte mit 72 Höfen, am 31. August vermindert auf 1 Ort mit 8 Höfen. Nieder-Oesterreich am 7. August sechs, am 31. August 1 Ort mit 1 Hof; genau ebenso Wäner. Auch in Tirol-Borberg gelang es, in den ca. drei Wochen die Seuche von 8 Orten mit 155 Höfen auf 1 Ort mit 45 Höfen einzudämmen, wogegen sie in Palmanara von 8 Orten mit 72 Höfen auf 4 Orte mit 361 Höfen auswich; offenbar hat es hier ein genügender Ausfluß gefehlt. In Ungarn waren am 24. Juli 47 Orte mit 402 Höfen verheult und am 21. August 48 Orte mit 410 Höfen; es ist eben Alles beim Alten geblieben. Da aber Oesterreich-Schlesien und Böhmen, unsere unmittelbaren Nachbarn, leuchtend bleiben, bracht uns von Oesterreich nur geringe Gefahr. In der Schweiz wird eine andere Art der Berichtsführung beobachtet; es waren dort in der zweiten Juli-Hälfte 20 Ställe und 21 Weiden verheult, in der ersten August-Hälfte 15 Ställe und 21 Weiden. Die Zahlen sind nicht groß, indessen unbefriedigend, weil nicht besser geworden. Belgien hatte im Monat Juli 7 Provinzen mit 90 Gemeinden an Maul- und Rausche, sowie 5 Provinzen mit 10 Gemeinden an Lungenseuche inficirt. Ueber das gefürchtete Aufstehen bezüglich Maul- und Rausche keine statistischen Angaben vor. Die herausgehende Winterzeit erleichtert dem Landwirth die Kampf gegen die Seuche, denn im Sommer heften sich die Heerden schon dadurch an, daß die Wege verstopfen, auf denen wir noch frisches Vieh gelangen war, auch nur ein Zusammenreffen mit anderen Vieh unterwegs nicht gut zu vermeiden. Wenn das Vieh dagegen im Stalle gehalten wird, höchstens einmal auf den Hof hinaus kommt, fallen solche Aufstichsmöglichkeiten fort. Wädhle doch die Winterzeit gut benutzt werden, um der Seuche ein Ende zu machen. Die Polizei kann hier allein nicht helfen, sondern jeder Landwirth und jeder Bürger muß im allgemeinen Interesse hier helfen.

8 Konserbieren von frischem Obst und Weintrauben. Ganz ist die konserbirende Wirkung der Azofäure bekannt, oder man hat sie noch nicht genügend ausgenutzt. Raschings wurde sie in Italien mit Erfolg zum Konserbieren von Obst und Weintrauben angewendet. Man lieg in Kisten abwechselnd Schichten von Laub und Weintrauben oder Obst hinein und die Kisten halten sich recht gut darin. Der Geschmack soll nicht im Mindesten gelitten haben. Es fragt sich nun, ob sich der Laub nicht auch bei anderen Dingen benützt. Sollte er sich nicht auch zum Konserbieren von Eiern eignen? Jedenfalls wird man weitere Versuche damit nicht unterlassen. Manche Stoffe, die zum Konserbieren der Eier vorgeschlagen wurden, gingen zu leicht in Säure über und bedürftigsten bedarf den Wohlgeschmack behalten, aber sie schützen zwar die Eiern der Eierhülle und halten dadurch die Luft ab, aber sie bringen selbst in das Ei ein und geben ihm einen eigenhändigen Geschmack, was beides zu vermeiden ist.

Hauswirthschaftliches.

1 Aufbahrung des Viehes. Sowohl Weizen als auch Roggenmehl soll man niemals fest eingelagert in Säcken oder auch längere Zeit an einem und demselben Orte liegen lassen. Ebenso wie jedes Getreide zu seiner Aufbewahrung des Luftschadels bedarf und umgeschauelt werden muß, so bedarf auch Vieh derselben. Es soll deshalb ausgeschütteltes Vieh in der Regel wenigstens alle zwei Monate einmal umgeschauelt werden. In Säcken eingelagertes Vieh muß jeden Monat einmal umgeschauelt werden, wobei zu beachten, daß beim Umladen die Säcke getrennt werden, also eine veränderte Lage erhalten. Verkauft man dies, so wird das Vieh nach fünf bis sechs Monaten noch und bekommt einen unangenehm Geruch; es hat an Bodenschuttel verloren und das daraus hergestellte Fleisch hat eine blasse Farbe und unangenehmen Geruch.

2 Inbrennliche Glasfenster. Im Glasfenster und Glasfenstern undurchsichtig zu machen, löst man eine Handvoll Sodasalz in einem achte Liter Wasser auf und bestrahlt mit einem Bündel die Außenseite der Scheiben kräftig und gleichmäßig mit dieser Mischung. Durch Abwaschen mit kaltem Wasser ist der Glanz, geliches Durchsicht verübende Ueberzug jederzeit zu entfernen.

3 Warum beginnen wir unser Mittagessen mit einer Suppe? Einige halten den Brauch für unangezeigt, weil so viel flüchtige Nahrung die Verdauungskraft schwächen soll und da durch sie der Magenstuhl vermindert würde. Es ist aber für die Behauptung bisher nicht möglich gewesen, den geringsten Beweis zu liefern. Niemand hat sich ein solches zu gemau von der Suppe anstellen. Wenn eine Suppe vermischt mit unmittelbare, nachdem sie in den Magen gekommen, und beinträchtigt in keiner Weise den Magenstuhl, welcher in

seinen Stellen sich angehalten hat und bereit ist, zur Verdauung mitzunehmen. Die Verdauung mit einer Suppe zu beginnen, hat ohne Zweifel ihren Ursprung mit dem Umstand, daß Nahrung in dieser Form — in der That schon halb verdaunt — sofort ins Blut eintritt und rasch den Hungerigen nährt, wenn er nach beträchtlichem Fasten und großer Anstrengung sich mit einem Gefühle der Erschöpfung hinsetzt und seine Hauptnahrung einnimmt. In zwei bis drei Minuten, nachdem er einen Zeller warme Suppe zu sich genommen, fühlt er, daß keine Erregung schwindet und allmählich einem Grad von Wohlbehagen Platz macht. Manche Leute haben die Gewohnheit, wenn sie erschöpft sind, vor dem Essen ein Glas Brantwein oder dergleichen zu sich zu nehmen, wodurch sie aber gerade den Magen verderben und die Verdauung fördern. Die Suppe aber füllt leicht einen kleinen Theil der bereits halb verdaunten Nahrung in das System ein und gewinnt auf solche Weise an Zeit, welche bei fetterer Nahrung der Magen erst zur Verdaunung derselben braucht, und ist die Suppe auf solche Weise nicht allein deshalb nützlich, weil sie schneller erfrischt, sondern auch, weil sie den Magen nährt, um die nachkommenden fetteren Nahrungsmittel leichter verdauen zu können.

4 Topfpflanzen von Blattläusen zu reinigen. Man legt die Pflanzen einfach während der Nacht in kaltes Wasser (auf den Boden), so daß Blätter und Zweige den Boden berühren. Am dem Thau zu entgehen, kriechen die Blattläuse in den Rissen. Dieses so einfache Mittel soll sich selbst gegen Schildläuse bewähren haben.

Landwirthschaftliche Rundschau.

* Futterfälschung. Die jetzt im hannoverschen Staatsgebiete eingeführte strengere Nahrungsmittelkontrolle hat über das Verfallenen der Butter, Zerkleinern von Butter folgenden ergeben: Nachdem durch Kneten alte (also billige) Butter mit frischer vermengt worden ist, wird die ganze „Mischwaare“ mit heißem Wasser bis zu einer bestimmten Grade abwaschen und damit die Fähigkeit angezogen, daß das Wasser in sich auflösen kann. Dann wird die Butter möglichst durch ein feines Sieb hindurch in ein Gefäß gegeben. Nach Belieben von etwa 6 Stunden ist die mit Wasser vermischt Butter zum Verkauf fertig. Einzelne haben es so weit gebracht, daß sie der Butter 20—30% Wasserzugesatz zu geben vermochten. Ein Händler, der solche mit Wasser vermischt Butter verkaufte, wurde unlangst bei der Staatsanwaltschaft wegen Betruges angezeigt; es ist das Untersuchungsverfahren gegen ihn eingeleitet worden. Die weitere Folge davon war, daß die Polizeibehörde Anweisung erhielt, alle Händler zur Betrafung anzuweisen, die Butter künstlich mit Wasser versehen. Deutlich wurde das neueste Ergebnis der Untersuchungen von Futterfälschungen amtlich bekannt gemacht; von 76 untersuchten Butterproben waren nur zwei mit fremden Fetttheilen, dagegen 17 durch Wasserzugesatz vermischt. Alle Butterfälscher werden natürlich in Straf genommen werden.

* Nach den Veröffentlichungen des ungarischen Erbauungsministeriums über die Gesamtmenge der Welt an Weizen im Erntejahr 1894/95 die vorjährige um 69,5 Millionen Hektoliter und beträgt in diesem Jahre 872,8 Millionen Hektoliter. Nach derselben Quelle brauchen in diesem Jahre die Weizenimportländer unter Berücksichtigung ihrer Erntemenge (die aber leicht zu hoch angesetzt sein könnte) folgende Einfuhrmengen: Großbritannien 69 Millionen Hektoliter, Deutschland 11,5, Oesterreich 11,2, Italien 10,5, Belgien 9, Frankreich 7, Spanien 4,5, Holland und die Schweiz je 4,2 Millionen Hektoliter, die übrigen Länder kleinere Einfuhrmengen. Der gesammte Weltbedarf stellt sich somit auf 128,5 Millionen Hektoliter gegen 139,7 Millionen im Vorjahr. Die folgenden Länder sind dagegen darauf angewiesen, einen Theil ihrer Beizenanteile auszufuhren, und zwar Rußland 50, Argentinien 26, die Vereinigten Staaten von Nordamerika 25, Ungarn 16, Ostindien 8, Rumänien 7, Kanada 5,5, Australien 5, Bulgarien 4,6, Chile 3,5 Millionen Hektoliter. Im Ganzen sind 156,6 Millionen Hektoliter gegen 139,5 im Vorjahr zum Export verfähig. Demnach können im laufenden Erntejahr — die vorläufigen Erntezahlen als richtig angenommen — 28 Millionen mehr auf die Märkte der europäischen Einfuhrländer, als dort verhandelt werden können, während im letzten Jahre die Güter nach den angeführten Zahlen gerade den Bedarf gedeckt hatte und der Preisrückgang nur durch die großen in Rußland angelegerten Vorräthe entstanden ist. Es ist freilich der Ueberfluß an Weizen sich vollständig als nutzlos herausstellen wird, als er hier gefühlt ist, das liegt noch darin. Es ist ferner, daß die vorläufigen Erntezuschüsse leicht zu hoch ausfallen und das wirkliche Dreifachergebnis ein viel niedrigeres ist.

Stachel- und Johannisbeerstränder,

derjährige, aus Stecklingen gezogen, kräftige, überaus volltragende, großfrüchtige, reife Früchte, selbige haben schon 2 Jahre getragen, empfiehlt 10 Stück Mk. 2,25, 50 Stück Mk. 10, 100 Stück Mk. 18 (solte Pflanzen leb)

W. Trebst, Gutsberg bei Crotha.

Druck und Verlag von W. Kufschad. — Verantw. Redakteur Adolf Bredem, beide in Halle a. S.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage des „General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 44 Halle a. S., den 2. November 1894.

Die Gersten- und Hopfen-Ausstellung in Berlin am 17. und 18. Oktober hatte nicht etwa den Zweck, dem in Deutschland grassirenden Ausstellungsfieber gemäß, die vielen vorhandenen Ausstellungen um eine neue zu vermehren, sondern vielmehr die Brauereien und die Landwirthschaft in direkte Verbindung zu setzen, den ersteren zu zeigen, was die deutsche Landwirthschaft an passenden Rohprodukten bietet, der letzteren, welche Ansprüche die Brauereien an diese Rohprodukte machen. Unter diesen Gesichtspunkten, welche auch bei der Eröffnungsfestier betont wurden, kann schon diese Ausstellung, und mehr noch die ihr folgenden, große praktische Erfolge zeitigen.

Sie ist eigentlich eine Konsequenz der Thätigkeit des Vereins Gerstebau- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin. Schon im Jahre 1883, als eine Anzahl zielbewusster Praktiker und Theoretiker jenen Verein begründeten und von dem ihm hochverehrten Prof. Dr. W. Delbrück die wissenschaftliche Station angelegt wurde, stand als eines der obersten Ziele auf der Fahne der heute schon so verdienstvollen Anstalt: Erkennung und Beschaffung edlen Rohstoffes für das deutsche Brauergewerbe.

Das analytische Laboratorium der Anstalt führte unter Dr. Meinte Vertheilungen von Gerste und Hopfen aus. Herr Prof. Dr. Wendt führte im wissenschaftlichen Laboratorium der Berliner Station umfangreiche Hopfen-Untersuchungen durch. Dr. Straube leitete Untersuchungen in die Wege, um einen Ueberblick über die eine ausnehmende Verjorgung der Brauereien mit guten Qualitäten von Gerste und Hopfen maßgebenden wirthschaftlichen Verhältnisse zu erhalten, und schon im Jahre 1888 hielt die kritische Würdigung der Frage der Aufhebung des Identitätsnachweises bei der Getreideanfuhre die Nothwendigkeit erkennen, auf dem Gebiete der deutschen Gerstenkultur, im Interesse des deutschen Brauergewerbes eine Wandelung zum Besseren anzutreten. Daraufhin wurde unter Leitung des Dr. v. Cedenbender die Gerstenkulturstation des Vereins gegründet, eine große Zahl Verantworfte in ganz Deutschland angelegt und ständig erweitert.

Hieraus wurden auch die einschlägigen Verhältnisse des deutschen Hopfenbaues einer entsprechenden Würdigung unterzogen. Die im Jahre 1892 erfolgte Reorganisation des deutschen Hopfenbau-Vereins unterstützte diese Bestrebungen, und hatte den glücklichen Erfolg, daß dieser Verein eine maßgebende Bedeutung für die deutsche Hopfenkultur erlangte, was wiederum Veranlassung für den Verein Gerstebau- und Lehranstalt wurde, sich in nähere Beziehungen zu diesem Vereine zu setzen und seine kulturtechnischen Bestrebungen

durch die Einrichtung eines Hopfenversuchsfeldes auf dem Areal der Versuchsbrauerei zu fördern.

Da nun unternehm Herr Prof. Dr. Delbrück im Jahre 1893, im Auftrage der preussischen Regierung und der von ihm wissenschaftlich geleiteten Vereine, eine längere Studienreise nach Nordamerika und legte in seinem bekannten Reiseberichte und in seiner Referate in der XII. General-Versammlung des Vereins Gerstebau- und Lehranstalt in eindringlichen Worten dar, wie die Thatsache, daß in den Vereinigten Staaten die Hälfte des dortigen Bieres aus Mais hergestellt werde und in seiner, vom Charakter des deutschen Bieres zwar abweichenden Art als gut zu bezeichnen sei, für die deutsche Brauerei eine Gefahr in sich berge: nämlich die, daß beim Rückgang des Gerstenanbaues in Deutschland und gleichzeitigen Wachsen des Bedarfs der Brauereien die Einfuhr der Maisbrauerei bevorzuge und das deutsche Brauergewerbe damit auf den Punkt komme, seine nationale Eigenart — das sicherste Fundament seines hohen Rufes und seiner wirthschaftlichen Blüthe — mit der verschwindenden Eigenart seines Erzeugnisses, des deutschen Bieres, einzubüßen!

Hieraus resultirte das Bestreben, dieser Gefahr durch thatkräftigen engen Zusammenschluß des deutschen Brauergewerbes mit der deutschen Landwirthschaft, bezugs ausbreitender Beschaffung edlen Rohstoffes, zu begegnen.

Das Signal zu positiven entprechenden Maßnahmen des Vereins Gerstebau- und Lehranstalt gab der Straube'sche Artikel: „Brauerei und Landwirthschaft — ein Programm“, welchen auch wir zum Abdruck brachten.

Auf Grund dieses Programms wurde auf der 12. General-Versammlung des Vereins die Frage zur Diskussion gestellt:

„Ist es angebracht, der deutschen Landwirthschaft die Erweiterung des Anbaues von Brauergerste zu empfehlen? Ist es zweckmäßig und durchführbar, in Berlin Marktlage für den Gersten- und Hopfenhandel einzurichten?“

Die General-Versammlung bejahte diese Frage einstimmig und die Folge ist — unsere Ausstellung.

Ueber ihre wirthschaftliche Bedeutung mögen folgende Zahlen sprechen, welche den Untersuchungen, die Herr Dr. Straube im Auftrage der wissenschaftlichen Station des Vereins Gerstebau- und Lehranstalt ermittelte, entnommen:

Der Brauergerstenbedarf Deutschlands betrug im Jahre 1883 13,3 Mill. D.-Gtr., im Jahre 1892/93 ca. 15,7 Mill. D.-Gtr. In diesem Decennium hat also eine Steigerung des deutschen Brauergerstenbedarfs um 2,4 Mill. D.-Gtr. stattgefunden. Die Gersten- und Malzeinfuhr aus Oesterreich-Ungarn, welches für die Einfuhr von Brauergeste

inschließlich in Betracht kommt, betrug 1883 2,68 Mill. D.-Gr. im Jahre 1893 4,723 Mill. D.-Gr.; es hat also eine Steigerung der Brauereierzeugung um 2,04 Mill. D.-Gr. stattgefunden. Daraus ergibt sich die Tatsache, daß die Steigerung des Brauereierbedarfs der deutschen Brauereien, der im Jahre 1883 zu ca. 1/5 durch ausländische Bezüge gedeckt wurde, gegenwärtig aber zu mehr als ein Drittel durch solche gedeckt wird, fast ausschließlich nur durch eine entsprechende Steigerung des Gersten-Imports ermöglicht werden konnte. An dieser Bedarfs-Steigerung der deutschen Brauerei in den letzten 10 Jahren um mehr als 2 Mill. D.-Gr., die einen Wert von mindestens 38 Mill. Mark repräsentiert, hat die deutsche Landwirtschaft kaum einen Pfennig verdient, die Steigerung ist spurlos an ihr vorübergegangen! In gleich ungünstiger Weise bewegte sich die Entwicklung des deutschen Gerstenanbaus. Vor 10 Jahren betrug das deutsche Gerstenaereal 1,750,883 ha, 1892 dagegen 1,690,096 ha, ist also zurückgegangen. Die deutsche Gerstenernte betrug in den Jahren 1885—1887 jährlich durchschnittlich 22,352,190 D.-Gr., in den Jahren 1887 bis 1892 22,341,102 D.-Gr., ist also nahezu stabil geblieben gegenüber einer Zunahme des Brauereierbedarfs um 2,4 Mill. D.-Gr.

Wenn gleich ferner zur Zeit zwar nur die kleinere Hälfte der deutschen Gerstenproduktion, nämlich 11 Mill. D.-Gr., als Brauergerste in deutschen Brauereien Verwendung findet, so repräsentiert dies doch bereits einen Wert von ca. 171 Mill. Mk. jährlich. Dazu kommen noch ca. 39 Mill. Mk. für Hopfen. Norddeutschland partizipiert an dieser Summe von zusammen 210 Mill. Mk. für Rohstoffe mit ca. 1/5. Es kommt noch hinzu, daß die deutsche Brauerei an die deutsche Landwirtschaft für ca. 30 Mill. Mk. Treber und für 7 Mill. Mk. Malzgerste abgibt. Der gesammte Verbleibschlag zwischen der deutschen Brauindustrie und der heimischen Landwirtschaft bezüglich der Rohstoffe befreit sich also zur Zeit auf mindestens 247 Mill. Mk. jährlich und würde ohne die Auslandsbezüge sich bereits auf 300 Mill. Mk. belaufen können. Erwägt man nun, daß der Bierkonsum in Norddeutschland zur Zeit noch nicht 100 Liter pro Kopf der Bevölkerung jährlich beträgt, in Süddeutschland (Bayern) aber sich auf 250 Liter beläuft, so sieht man sofort, aller obwaltenden Umstände für den norddeutschen Bierkonsum noch eine erhebliche Steigerung für die Zukunft zu erwarten, die man — wenn auch nicht in der Höhe wie in Bayern — doch unbedenklich auf das Doppelte des gegenwärtigen ansetzen kann. Statt zur Zeit 154 Mill. Mk. kann man daher für Norddeutschland eine Erhöhung des Wertausstoßes mit der heimischen Landwirtschaft bis zu 300 Mill. Mk. (ungerechnet die zu erwartende normale Volksvermehrung) und für ganz Deutschland von 247 Mill. Mk. auf 500—600 Mill. Mk. jährlich ansetzen.

Diese Zahlen sprechen deutlich genug für die hohe volkswirtschaftliche Bedeutung dieses Unternehmens; mögen sie veranlassen, daß die deutsche Landwirtschaft auch ihrerseits die gleichen Ziele verfolgt; denn geschieht das in der erwünschten ausgiebigen Weise, so dürfte diese erste Ausleistung ein Merkmal in der Entwicklung des deutschen Brauereiergewerbes, aber auch der deutschen Landwirtschaft werden.

Wassergehalt der hannoverschen Butter.

Seitens der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Hildesheim und des Milchwirtschaftlichen Instituts in Hameln sind seit Oktober v. J. bis Ende Juni d. J. Untersuchungen über den Wassergehalt in Hannover erzeugter Butter angestellt worden. Es gelangten im Ganzen 145 Proben zur Untersuchung, wovon 74 als Guts- bzw. Molkereibutter, 39 als Bauernbutter und 32 als österrische Kennenbutter bezeichnet wurden. Die Guts- bzw. Molkereibutter wurde von den Produktionsstätten direkt eingezogen, während die Bauern- und Kennenbutter auf den Wochenmärkten bzw. in Geschäften gekauft wurde.

Der mittlere Wassergehalt aller 145 Proben betrug 14,06%; er schwankte von 21,3—7,2%. Bei Molkereibezug. Gutsbutter betrug der mittlere Gehalt 14,73, der höchste 17,8 und der niedrigste 10,90%. Für Bauernbutter stellen sich die bezüglichen Zahlen wie folgt: 13,86, 17,9 und 10,4%. und endlich für Kennenbutter auf 12,0, 21,3 und 7,2%.

Nach ihrem Wassergehalte geordnet ergibt sich folgendes Resultat:

Wasser und mehr hatten	Proben	20%	1 =	0,70% all. Proben.
18—19,99	"	2	=	0,14 "
16—17,99	"	21	=	14,49 "
14—15,99	"	44	=	30,34 "
12—13,99	"	50	=	34,48 "
10—11,99	"	16	=	11,03 "
8—9,99	"	9	=	6,21 "
unter 8	"	2	=	0,14 "

Die Mehrzahl der Proben bewegt sich also hinsichtlich des Wassergehaltes zwischen 12 und 16%, die geringsten Schwankungen kommen bei der Molkerei- oder Gutsbutter, die größten bei der Kennenbutter vor.

Im Anschluß an die vorstehenden bei Butter der Provinz Hannover gemessenen Zahlen theilen wir nachstehend die 3. 3. durch die Fachschriften laudende Zusammenstellung über den Wassergehalt der dänischen Butter mit.

Nach derselben wurden in dem Veterinär-Laboratorium der königlichen Veterinär- und Landbau-Hochschule zu Kopenhagen seit dem Jahre 1890 im Ganzen 2091 Butterproben untersucht, und zwar stammten dieselben von 468 Meiereien aus allen Gegenden Dänemarks; davon waren 107 Gutsmeiereien und 361 Genossenschaftsmeiereien. Die Butterproben hatten folgenden Wassergehalt:

2 Prob.	=	0,1% all. Prob. hatt.	19—19,99% Wass.
21	"	1,0	"
88	"	4,2	"
218	"	10,4	"
418	"	20,0	"
583	"	27,9	"
464	"	22,2	"
235	"	11,2	"
57	"	2,7	"
4	"	0,2	"
1	"	0,1	"

Der Wassergehalt der Butter war demnach ziemlich wechselnd; im Durchschnitt betrug derselbe 14,59%.

Berechnet man für jede der einzelnen 468 Meiereien den durchschnittlichen Wassergehalt ihrer Butter, so findet man für 5 Meiereien = 1,1% ein. Wassergeh. von 17—17,99%
 41 " = 8,8 " " " " 16—16,99 "
 85 " = 18,8 " " " " 15—15,99 "
 207 " = 44,2 " " " " 14—14,99 "
 106 " = 22,4 " " " " 13—13,99 "
 23 " = 4,9 " " " " 12—12,99 "
 2 " = 0,4 " " " " 11—11,99 "

Darnach würde also ein Wassergehalt von 13 bis 16% als ein normaler für dänische Butter angesehen werden müssen.

Die in der Provinz Hannover gewonnenen Zahlen sind dem Herrn Landwirtschaftsminister mitgeteilt. Derselben werden mit den aus den anderen Provinzen der Monarchie gewonnenen als Unterlage für die Feststellung des zulässigen Maximal-Wassergehalts der Butter dienen.

Obstbau, Obsthandel und Boden-Rente.
(Schluß.)

Die Mär, daß zumal kein Obst in Nord-Deutschland gewachsen war, braucht man sich nicht aufzulegen zu lassen; ich war den ganzen Sommer und Herbst dort und habe mich vom Gegenteil überzeugt und habe genügend Kagen gehört, daß die Cholera und der Import die Preise für Obst zu

sehr drückten. Allerdings waren die deutschen Händler so schlau und expedierten das hier gekaufte Obst nach Frankfurt, Stuttgart und Ulm; dort wurde es fortirt, das Wohlthut an die großen Hofmärkte verkauft und die Primaware wurde nach Berlin speidirt.

Diese Arbeit sollte nur der schweizerische Producent oder der Händler in Zukunft selbst vornehmen, und bedarf es wohl keiner längeren Worte, daß sich diese Arbeit gut bezahlt. Das Jahr 1893 mit seinem reichen Obstkraut und den abnorm niedrigen Preisen hat gezeigt, wie ungemein konstant der schweizerische Obstproducent in seinem Betriebe geblieben ist. Statt, daß man das Obst in geeigneten Männen einlagerte, wurde es zum größten Theil auf den Markt geworfen und zu Schnidbrettern verpackt. (Es ist aber zu bemerken, daß sich die geeigneten Lagerräume noch immer fehlen. Red.) Was sodann die exportfähigen Sorten anbetrifft, so fehlt es da in der Schweiz noch ganz bedeutend.

Gute Exportsorten, wie: Grauensteiner, Gelber Richard, Pruzenapfel, Eisenapfel, Staffler, Baumanns-Weinette, Goldreimete von Hlenheim, Winter-Goldparma und ähnliche Sorten sind in Deutschland allgemein angebauet. Unter tausend Centnern Pflaumen findet man dort keinen einzigen Centner Süßapfel, und an den Staats- und Gemeindefruchten findet man nur exportfähige Sorten.

Die preussische Regierung hat in den anerkannten Ländern an den Landstrichen viele gesunde, tragbare Bäume, welche minderwertige Sorten tragen, umhauen und durch bessere Sorten ersetzen lassen.

In Werder bei Potsdam wird der arme märkische Sandboden mit 10 bis 20000 Mark per Auharte bezahlt und mit Obstbäumen und Beerensträuchern bebaut. Die Obstbau-Genossenschaft in Werder hat bereits seit 1871 ein eigenes Dampfschiff zum Transport des Obstes, und in der Lönitz bei Dresden werden die Weinberge in Obstbaum-Plantagen angewandelt. In meiner Heimat sind mir viele Obstbäume bekannt, die im 10 jährigen Durchschnitt 15 Mk. netto Ertrag einbringen, und doch ist das schweizerische Klima und der schweizerische Boden dem Obstbau viel günstiger als in Nord- und Mittel-Deutschland.

Das sind denn doch wohl Momente, die dem schweizerischen Obstbau eine schöne Zukunft in Aussicht stellen und beweisen, daß es allein am fehlerhaften Betrieb des Obstbaues und Obsthandels liegt, wenn keine höheren Erträge erzielt werden. Friedrich der Große mußte 3. 3. selbst Kartoffeln anbauen lassen und die Felder unter Bewachung stellen, ehe sich seine Bauern zu der Kartoffelkultur bequemten. Die geachteten Saatkartoffeln wollten nicht wachsen; die gestohlenen gedeihen so herrlich, daß heute der Kartoffelbau der Segen von ganz Norddeutschland ist. Könnten die Obst-Export-Gesellschaft und andere Männen, die sich um die Hebung der Obstverwertung bemühen, den Anbau und die richtige Pflege von Exportsorten verbieten, viellecht würde das den schweizerischen Obstbau eher auf die gewünschte Höhe bringen, als alle Beschränkungen dies zu thun vermöchten. (Man gerecht zu sein, müssen wir bemerken, daß in Bezug auf Sortenanpflanzung speziell im Kantone Bern bedeutende Fortschritte erzielt sind. Red.) Es steht fest, daß der Obstbau noch für lange Zeit hohe Renten abwerfen kann und wird, sobald er auf richtiger Grundlage betrieben wird. Diese Grundlagen sind: Bessere Pflege der Bäume und Produkte, Errichtung entsprechender Lagerräume und sachgemäßes Lagern, Anpflanzung weniger edler Sorten, Unkrautproben minderwertiger Sorten und kaufmänniger Betrieb des Obsthandels und der Obstverwertung überhaupt.

Es ist hier nicht der Ort und würde zu weit führen, wenn ich hier mit Zahlen nachweisen wollte, wie hoch sich die Auhart bei rationellem Obstbau verzinsen und wie viel höhere Erträge bei Exportsorten als bisher erzielt werden könnten.

Zufolge ist, daß dies in gewissen anderen Ländern erkannt worden ist und daß man sich befreit, diesen Verhältnissen Rücksicht zu tragen. Wir gehen nicht fehl, wenn wir

behaupten, daß die richtige Obstverwertung für den Landbau wichtiger ist, als eine Zinsreduktion. Für den Kleinbäuerlichen Betrieb, wie er in der Schweiz vorherrscht, ist eine mehrseitige Produktion das einzig Richtige. Und eine der besten Einkunftsquellen für den Kleinbauer bietet entschieden der sorgfältig betriebene Obstbau. Derselbe vermag die Bodenrente ganz erheblich zu steigern; die Hebung des Obstbaues und der Obstverwertung hat also eine große wirtschaftspolitische Bedeutung.

Unser Haus- und Zimmergarten.

Der Gartenerwerb im November. Zimmergarten: Früher der Bearbeitung des Bodens beschränken sich die Arbeiten im Freien auf den Schutz der frostsensiblen Freilandpflanzen. Vor allen Dingen ist der im Bereiche der Wurzeln dieser Pflanzen befindliche Boden so zu bedecken, daß der Frost die Wurzeln nicht beschädigt. Neben und andere häufigere Maßregeln, die man auf den Boden nieder und bedeckt für: ältere unbegrünte Stämme weichen, fann den Kronen, in Stroh eingewickelt und am besten noch in Bodenschnee eingewickelt, wie Baum-Bäumen etc., giebt man durch das Anfüllen einer Doppelschicht von Säbsten mit trockenem Laube genügenden Schutz. Zimmergarten-Gehölze umgiebt man mit einem pflanzenabweisenden Netzwerk und umhüllt dieses mit Deckmaterial. Zu gleicher Weise schützt man ganze Gruppen von Obstbäumen und pflanzlichen Sämlingen mit Stroh und Baumzweigen; erhalten eine Laubschicht, welche man bei kalten schneigen Wintern durch Ueberfahren mit Wasser, welches sofort gefriert, die nötige Stabilität verleiht. Die Kalenparteeis reinigt man von Laube und düngt sie nach eingetretener Froste mit Kompost. Vor allen Dingen verleihe man bei warmem Wetter nicht die Arbeiterunterstände ausgiebig zu lüften, aber auch ebensoviele, je nachdem Kaltes gegen Frost zu schützen.

Gemüsegärten: Alle Gemüße, welche nicht im Freien bleiben sollen, sind nun sofort in die Winterquartiere zu bringen. Kräftigen macht man klaffend, behäufelt sie und bedeckt sie mit Dung. Die leichten Gemüße sind in Gewäsen oder in Keller einzulagern. Alles frische Gemüse ist, soweit erforderlich zu düngen, umgraben und in sauberer Erde lagern zu lassen. Die Spargelbeete sind zu unterziehen, werden aber ca. 10 cm hoch mit Dung überfahren. Die eingelagerten Gemüße und die zu überwinternden Gemüsepflanzen sind bei warmem Wetter zu lüften, bei kalte vor Frost zu schützen.

Obstgärten: Die beste Zeit zum Auspflanzen der Obstbäume ist der November. Alle Baumgehölze sind umgraben und die jungen Bäume mit Dung zu bedecken. Die Stämme der Obstbäume werden mit Kalk gestrichen, mit dem Absterben nun fange das Frostschnee zu versehen und, soweit thunlich, auch gegen Wildschäden geschützt. Der Verbleib der Obstbäume wird, wenn möglich, in diesem Monate beendet, Baumhälften für die Frühjahrspflanzung im auszuwerfen. Das Beerenobst ist fruchtig zu düngen, der Dingen untergraben. Der Wein wird abverkauft, gedockt, aber am besten erst im Frühjahr geschnitten. Es sind Stecklinge zu schneiden und entweder im Freien in die Erde einzugraben, oder im Keller in feuchten Sand einzulagern. Die Obstflügel sind oft durchgehende, reife Früchte zu verbrauchen, sendende zu entfernen. Die Herbstpflanzungen sind mit kurzen Dünge zu bedecken, er schütz vor Frost und veranlaßt einen fruchtigen Anstieg, eine reiche Ernte.

Zimmereinpflanzen: Zimmereingelegene Kaltpflanzen, Begonien, Primeln, Cinerarien, befinden sich am liebsten in kühligen gelegenen Wohnräumen mit einer Durchschnitts-Temperatur von +8—9°C. Die blühenden, krautartigen Pflanzungen werden möglichst hell gestellt. Warmhauspflanzen kommen auf den Winter, bzw. hinter die Doppelsterben des Wohnzimmers. Freilandpflanzen und Gärten werden fast gar nicht besonnen, alle sonstigen nach blühenden Gewächse vorzüglich, reißende und blühende Gewächse nach Bedarf, alle aber mit abgekühltem Wasser, welches wenigstens die Höhe der Zimmertemperatur zeigt. Frühblühende Spezies für den Weihnachtsfest können, falls sie ihre Blüthe durchwachen, im warmen Zimmer aufbewahrt werden. Ganz harte Freilandpflanzen als da sind: Gartenficus, Judasbaum, Götterbaum, Kirschbäume, Rosen etc. werden am besten im luftigen aber frostfreien Keller überwinteret.

Standard für Aprikosen. Die viel verbreitete Ansicht, daß Aprikosen ebenso wie Pfirsiche und Wein an südlicher Wand am besten gedeihen und dort die bestmöglichen Früchte gelassen, ist irrig. Die Aprikose verlangt zwar eine sehr geschützte und warme Lage im Hausgarten, ist aber als Hochbaum, wie die „Rindabute“ meint, in Buchhorn und am Freiland am besten zu pflanzen, als am Südwall. An der Wand sollte man die Aprikose die Schütte geben, welche für sie noch am besten paßt, nie die Südseite, weil diese zu warm für sie ist. Von allen unseren Obstbäumen kommt der Aprikosenbaum zuerst in Treib und blühet auch zuerst. Ein Aprikosenpflanz auf der Südwand blüht aber wiederum 10 Tage früher als ein freistehender Baum und schon zu einer Zeit, wo es namentlich in der Nacht oft noch recht kalt ist. Da nun die blühenden Blüthen gegen Frost sehr empfindlich ist, so legen die blühen blühenden, freistehenden Bäume in den meisten Jahren viel reichlicher an als die Spalter-Aprikosen. Da ferner die Aprikose, die sie etwa die Größe einer Hohlhand erreicht haben, gegen eine intensive Wärme ebenfalls empfindlich sind, so fällt am Spalter auch noch mancher

