

Landwirthschaftliche Blätter.

Herausgegeben

von dem

Kreis-Comité des landwirthschaftlichen Vereines der Pfalz.

Erscheinen monatlich zweimal und werden an die Mitglieder des landw. Vereines für die Pfalz unentgeltlich abgegeben.
Inserate werden die dreigespaltene Petitzeile oder deren Raum zu 20 Pfennig berechnet.

N^o 21.

Speyer, den 15. November

1883.

Inhalt.

Bekanntmachung. Beschaffung von Brodfrucht und Hafer betr. — Bericht über die Einsetzung der Zanderbrut am Morgen des 29. Oktober 1883 — Verzeichniß der an Pfälzer zuerkannten Preise beim Centrallandwirtschaftsfeste. — Die Genossenschaftsmolkerei in Kaiserslautern. — Die Feldvereingung in Baden (Schluß). — Die Herstellung von Obstpasten (concentrirtes Obst).

Die Ausgabe dieser Nummer erlitt eine Verspätung von zwei Tagen.

Bekanntmachung.

Beschaffung von Brodfrucht und Hafer betr.

Die Corps-Intendantur des R. V. II. Armee-Corps in Würzburg hat auf den 21. dieses Monats eine Submission auf Lieferung von Brodfrucht für die Magazine in Germersheim und Landau und von Hafer für die Magazine in Amberg, Ansbach, Bamberg, Bayreuth, **Germersheim, Landau, Nürnberg, Würzburg und Zweibrücken** ausgeschrieben.

Die Bedingnißhefte liegen bei sämmtlichen Bezirks-Comites des landwirthschaftlichen Vereines zur Einsicht und resp. Unterzeichnung der Lieferungslustigen auf, woselbst auch Offertformulare abgegeben werden.

Der I. Vorstand des landw. Vereines der Pfalz

v. Braun.

Ch. Hauser.

Bericht über die Einsetzung der Zanderbrut am Morgen des 29. Oktober 1883.

Gegenwärtig: 1) Bürgermeister Stubenrauch von Sondernheim, 2) Stubenrauch, Johann Philipp, Deleonom dajelbst und 3) Stenglein Ludwig, Sekretär des pfälz. Kreis-Fischerei-Vereins in Speyer.

Um 6²² Morgens traf der Zandertransport an der Rheinstation von Würzburg über Heidelberg — Schwegingen in Speyer ein, welcher von dem Sohne des Bürgermeisters Stubenrauch von Sondernheim begleitet war. Das Fischfaß (B²) welches die junge Zanderbrut enthielt, hatte ungefähr 4 Eimer Wasser, besetzt mit circa 1100—1200 Zander. Nach Empfang des Fischfasses und Controle der Sendung zeigte sich, daß die nicht ganz fingerlange Brut mit wenig Ausnahmen frisch und munter war. Das Faß wurde nun auf ein von Herrn Bierbrauereibesitzer Willmann jr. zur Verfügung gestelltes, zum Transporte sehr geeignetes Fuhrwerk geladen und fort ging es gegen den Berghäuser Altrhein zu. Die Aussetzung der Zander geschah unter dem Beisein und der Aufsicht der obenbezeichneten Personen.

In der s. g. „Goldgrube“ an der Distriktsstraße nach Rheinhäusen bei Speyer, einem der Stadt Speyer gehörigen Fischwasser, wurden die ersten jungen Zander eingesetzt. Das Wasser des Fasses hatte eine Temperatur von 8° R und jenes der Goldgrube 9°; nach Ausgleichung der Temperatur durch langames Nachfüllen aus dem Weiher wurden die Fische eingesetzt. Dieselben blieben einige Sekunden auf der Einsetzungsstelle und waren nach kurzer Zeit, sich in einer Gruppe in's Tiefe begebend, nicht mehr sichtbar. Das Wasser der Goldgrube — 5—6 Morgen Wasserfläche — ist klar und vielfach mit dichtem Rohr und allen möglichen Wasser-Pflanzen bewachsen, so daß dasselbe jedenfalls der jungen Zanderbrut zum schützenden Aufenthalte dient. Nahrung ist genug vorhanden, da Schaaren von Schleien, Karauschen und Rothaugen in der Goldgrube laichen.

Von da wurde das Faß nach einem Altwasser des Rheines der s. g. „Rumpump“ transportirt und 200 Zander auf die nämliche Weise in dieses 15—16 Tagwerk Fläche enthaltende Fischwasser eingesetzt. Das Wasser der Rumpump steht mit dem Rheine durch ein Rohr in Verbindung, ist schmal und ungefähr eine halbe Stunde lang und von allen Seiten mit Bäumen und Gebüsch umgeben; an einem Ufer steht Röhricht etc. und das Wasser ist klar und durchsichtig (hellgrün) und dürfte zum Einsetzen der Zander und überhaupt zur Fischzucht weit und breit das denkbar geeignetste Fischwasser genannt werden. Dasselbe ist zur Zeit verpachtet, soll aber von Seiten des Pfälzischen Kreisfischerei-Vereins, gewissermaßen als Versuch- und Schonungs-Fischwasser, erworben werden.

Das Wasser der Rumpfpump hatte ebenfalls 9° R und die Einsetzung gelang auf die nämliche Weise; die jungen Seelinge schwammen sofort recht lebhaft den tieferen Stellen zu und verloren sich nach und nach zwischen dem Rohrwuchs aus dem Gesichtskreise.

Von hier begaben sich die Commissions-Mitglieder nach dem (durch Beschluß der Generalversammlung) eigentlichen Einsetzungsorte, dem Altrheine bei Rheinhausen und Berghausen. Dort wurde das Gros der Zander in einem niederen Zuber (Brenke) in den Altrhein eingesetzt und in Folge des Geplätschers schossen die jungen Seelinge, sich strahlenförmig ausbreitend, mit rapider Schnelligkeit im Wasser vorwärts und waren nach einigen Augenblicken spurlos verschwunden. Das Wasser hatte hier eine Temperatur von 9½° R und bildete die ruhige, weite Wasserfläche ein schönes Gemälde. Die Seelinge waren trotz der großen Reise zum größten Theile so munter und kräftig, als ob sie erst kurze Zeit ihrer Heimath resp. Freiheit entnommen worden wären. Die Ufer des Altrheins bei Berghausen sind flach und sandig und sanft aufsteigend mit Weidenpflanzungen umgeben. Einen eigentlichen Schutz, außer bei hohem Wasserstande, finden die Zander hier nicht; doch werden die meisten Exemplare hoffentlich in diesem Wasser fortkommen, da jetzt schon ganze Züge junger Fischbrut (Sommerlaichfische) wahrzunehmen waren und auch die Fischwasser in der Umgebung durch Ausplünderungssystem gelitten haben und deshalb Raubfische spärlich vorhanden sind.

Von der ganzen Sendung, dieselbe betrug wie oben bereits erwähnt, circa 1100—1200, waren ungefähr 80—90 junge Zander verunglückt und abgestorben. Bürgermeister Stubenrauch nahm 250 Seelinge mit per Bahn nach Sondernheim um dort 6 seiner Fischweier mit Zanderbrut zu besetzen und Acclimatisirungsversuche zu machen. Ebenso erhielt Bierbrauereibesitzer Willmann in Speyer für einen kleinen Fischweier in der Nähe des Rheines noch 50 Exemplare zum Einsetzen, hauptsächlich darum, um das Fortkommen und das Wachsthum der Seelinge hier am besten beobachten und constatiren zu können.

Nach alledem kann mit Vergnügen bestätigt werden, daß die Einsetzung der Zanderbrut in allen Theilen als gelungen betrachtet werden muß, wozu sehr viel beigetragen haben dürfte, daß neben der großen Sorgfalt aller beim Transporte und bei dem Einsetzen der Fische Theilnehmenden sowohl das Wetter als die Temperatur des Wassers höchst günstig waren.

Verzeichniß

der vom

General-Comité des landwirthschaftlichen Vereines in Bayern bei der Feier des
Central-Landwirthschafts-Festes im Jahre 1883

an Pfälzer zuerkannten Preise.

I. Preise für allgemeine und besondere Leistungen auf dem Gesamtgebiete der praktischen Landwirthschaft nach § I. des Festprogramms.

(Zu jeder Denkmünze wird ein Ehrendiplom gegeben.)

Geldene Vereins-Denkmünze.

Kommerzienrath Dr. F. A. Buhl, Ortsbesitzer in Deidesheim.

Große silberne Vereins-Denkmünze.

Dr. E. Hesser, prakt. Arzt in Zweibrücken.

Peter Schmitt, Ackerer in Bosenbach.

Gebrüder Weber, Mühlenbesitzer in Limbach.

Kleine silberne Vereins-Denkmünze.

Karl Schlemmer, Landwirth u. Bäcker in Steinbach

Heinrich Diehl, Bäcker in Homburg

Ph. Ambros, Landwirth u. Bäcker in Hornbach.

Friedrich Huber, Ackerer in Contwig.

Ad. Schmitt, Ackerer a. d. Heibelingerhof b. Zweibr.

Ehrende Erwähnung.

Daniel Köhler, Ackerer in Gimbsbach.

Anton Burkart, Ackerer in Contwig.

II. Preise für erfolgreiche und verdienstvolle Bestrebungen der Beamten, Geistlichen, Schullehrer, Kultur-Ingenieure,

Bezirkscometer, Chirurgen und Bürgermeister zur Förderung der Landwirthschaft nach § II des Festprogramms.
(Zu jeder Denkmünze wird ein Ehrendiplom gegeben.)

Große silberne Vereins-Denkmünze.

Peter Wack, Bürgermeister in Diedesfeld.

Kleine silberne Vereins-Denkmünze.

Jakob Urban, Bürgermeister in Rohrbach.

Karl Blum, Bürgermeister in Waldmohr.

Johann Schneider, l. Pfarrer in Limbach.

III. Leistungen der Gemeinden im Gesamtgebiete der Landwirthschaft nach § III des Festprogramms.
Ehrendiplom.

Gemeinde Diedesfeld.

IV. Preise für die zum Betriebe der Landwirthschaft verwendeten Diensthoten nach § IV des Festprogramms.

Weibliche Diensthoten

Kleine silberne Vereins-Denkmünze mit Ehrendiplom.

Elisabetha Höhl, 32 Jahre b. Wittve Röger in Homburg.

V. Preise für verdienstliche Leistungen im Hufbeschlagen nach § V des Festprogramms.

(Zu jeder Denkmünze wird ein Ehrendiplom gegeben.)

Bronzene Vereins-Denkmünze.

Friedrich Rothhaar, Hufschmied in Jägersburg.

Hufbeschlags-Concurrenz.

Die Note II mit 20 M. Geldpreis erhielt:
Lorenz Bender in Kallstadt.

Die Genossenschaftsmolkerei in Kaiserslautern.

Als vor nicht ganz einem Jahr der Schreiber dieses in einer landwirthschaftlichen Versammlung die Worte aussprach: „Die Milcheentrifuge wird auch bei uns in nicht ferner Zeit ihren Einzug halten,“ da schüttelte der größte Theil der Zuhörer den Kopf, wohl mit dem Gedanken, das seien so hinter dem Schreibtisch ausgeheckte Pläne, welche in der Praxis sich nicht verwirklichen lassen, oder zum mindesten sich nicht bewähren. Heute ist der Plan in Kaiserslautern verwirklicht; daß er sich bewähren wird, dafür werden die Genossenschaftler schon sorgen. Beabsichtigen dieselben auch ihre Centrifuge so wenig wie möglich zu benützen, dagegen den Verkauf von Vollmilch hauptsächlich zu betreiben, so werden doch jeden Tag größere oder geringere Mengen von Vollmilch übrig bleiben, welche abgerahmt werden müssen. Damit ist der Anfang gemacht mit der Herstellung von Centrifugenbutter, deren Qualität bei keinem andern Abrahmverfahren mit solcher Sicherheit erreicht wird, und welche deshalb immer gern mit einem etwas höheren Preise bezahlt wird. Nebenbei aber wird dem Publikum in der Magermilch ein Nahrungsmittel geboten, welche im Verhältniß zu seinem Nährwerth an Billigkeit von keinem andern erreicht wird.

In der Voraussetzung, daß der Kaiserslauterer Molkereigenossenschaft bald weitere folgen werden, im Interesse der Producenten, wie der Consumenten, welchen bisher der Rahm so oft vom Milchhändler buchstäblich und figürlich abgeschöpft wurde, bringen wir nachstehend die Magazinordnung der Genossenschaft zum Abdruck:

Magazin-Ordnung der

Molkerei-Genossenschaft Kaiserslautern.

Genehmigt durch Beschluß der Generalversammlung vom
14. August 1883.

§ 1. Die Mitglieder, welche nach § 4 des Statutes zur Milchlieferung an die Genossenschaft verpflichtet sind, dürfen nach Kaiserslautern keine Milch anderweitig weder direct noch indirect liefern. Sie sind vielmehr verpflichtet, auf Verlangen des Vorstandes, die sämmtliche in ihrer Wirthschaft producirte Milch, soweit dieselbe nicht in den Wirthschaften der Producenten zu Consum- oder Fütterungszwecken verbraucht wird, zu liefern. Zuwiderhandlungen gegen diese Bestimmungen unterliegen einer Conventionalstrafe von 150 Mark.

Muß die Milchlieferung von Seiten eines Mitgliedes wegen unvorhergesehener wirthschaftlichen Störungen unterbleiben, so ist das betreffende Mitglied verpflichtet, dem Vorstand sofort schriftliche Anzeige zu machen. Unterbleibt die Milchlieferung, ohne daß die Anzeige gemacht wird, so ist der Aufsichtsrath berechtigt, für jeden Tag der Nichtlieferung eine Conventionalstrafe in der Höhe bis zu 10 Mark festzusetzen.

Die Verpflichtung zur Milchlieferung überhaupt erlischt mit dem Tage des Austrittes aus der Genossenschaft.

Die General-Versammlung, und in dringenden Fällen der Aufsichtsrath oder der Vorstand sind berechtigt, ein-

zelne Mitglieder überhaupt oder für eine bestimmte Zeit von der Verpflichtung der Milchlieferung zu entbinden.

§ 2. Nur reine, unverfälschte Milch wird angenommen; wird Milch abgeliefert, welche mit Wasser, abgerahmter Milch, oder sonstigen fremden Bestandtheilen verfälscht ist, so erhält der Lieferant, im Fall er von der Fälschung der Milch nichts weiß, keine Bezahlung für das gefälschte Quantum und verfällt außerdem in eine Conventionalstrafe von 15 Mark; ist die fragliche Milch mit Wissen und Willen des Lieferanten gefälscht, so verfällt derselbe in eine Conventionalstrafe von 300 Mk. erhält ebenfalls für das gefälschte Quantum keine Bezahlung, wird aus der Genossenschaft ausgeschlossen und verliert damit alle seine Ansprüche an das Vermögen der Genossenschaft (Reservefonds etc.). — Einer Fälschung gilt es gleich, wenn Lieferant die Milch von verschiedenen Melkzeiten gemischt abliefern.

Milch, welche bei der Ablieferung schon zu säuern begonnen hat, kann vom Vorstande zurückgewiesen oder nach dessen Ermessen für Rechnung und Gefahr des betr. Lieferanten bestmöglich verworfen werden. In letzterem Falle erfolgt die Gutschrift unter Abzug des event. Mindererlöses.

Es darf nur Milch von gesunden Kühen geliefert werden. Der Ausbruch einer Krankheit unter der Herde eines Mitgliedes muß sofort dem Vorstand angezeigt werden und ist die Milchlieferung während der Dauer der Krankheit unter den im § 1 vorgesehenen Bestimmungen ganz zu unterlassen.

Milch von Kühen, welche gekalbt haben, ist während der ersten 7 Tage nach dem Kalben gar nicht zu liefern. Vergehen gegen diese Bestimmung unterliegen einer Conventionalstrafe von 50 Mark, welche sich im Wiederholungsfalle innerhalb eines Jahres jeweils verdoppelt.

§ 3. Der Vorstand ist verpflichtet, die Milch jedes Lieferanten wöchentlich zweimal mittelst des Recknagelschen Lactodensimeters zu prüfen.

Dabei soll sich ergeben:

a.	bei einem Fettgehalt von 2,5% wenigstens 31° spec. Gewicht.
b.	„ „ „ „ 2,8% „ 30° „ „
c.	„ „ „ „ 3,1% „ 29° „ „

Werden diese Grenzwerte nicht erreicht oder zeigt die Milch ein geringeres spec. Gewicht als 29° oder ein höheres als 34°, so liegt der Verdacht einer Fälschung so nahe, daß die Stallprobe stattzufinden hat, welche sobald als möglich, jedenfalls innerhalb 48 Stunden fachverständig auszuführen ist.

Der Beweis der Fälschung oder sonst einer statutenwidrigen Handlung gilt dabei als erbracht, wenn die Stall-Milch (Milchmilch aller Kühe) $\frac{1}{2}\%$ Fett mehr gibt als die gelieferte, oder im spec. Gewicht um 2 Grade von der gelieferten abweicht.

§ 4. Die Genossenschaft bezahlt ihren Mitgliedern die gelieferte Milch nach dem Werthe derselben. Dabei wird eine Milch von 31,7° spec. Gewicht und 3,3 % Fett (mittlere Qualität der in Deutschland produzierte Milch) mit dem Mittelpreise von 14 $\frac{1}{2}$ pro Liter vor-

läufig und bei monatlicher Abrechnung bezahlt. Für jedes $\frac{1}{10}$ % Fett mehr wird $\frac{1}{5}$ S pro Liter und für jeden Grad des spec. Gewichtes mehr $\frac{1}{4}$ S pro Liter mehr bezahlt und abgezogen, so daß z. B. eine Milch von 33,2° spec. Gewicht und 4 % Fett mit $14 + \frac{7}{5} + \frac{3}{8} = 15 \frac{8}{10}$ Pfennig, eine Milch von 30° spec. Gewicht und 2,8 % Fett mit $14 - \frac{5}{5} - \frac{17}{40} = 12 \frac{6}{10}$ Pfg. vorläufig bezahlt wird.

Für die Beurtheilung des Fettgehaltes der gelieferten Milch ist das Mittel aus zwei chemischen Fettbestimmungen maßgebend, welche monatlich in einer durch das Loos bestimmten Reihenfolge ausgeführt werden.

§ 5. Zur Fütterung der Kühe ist nur gesundes, unverdorbenes Futter zu verwenden, überhaupt sämtliches Futter auszuschließen, welches die Haltbarkeit der Milch, wie deren reinen Geschmack beeinträchtigen könnte, und dürfen daher insbesondere keine Rübenschnitzel (Rückstände aus Zuckerrübenfabriken), und mit wildem Knoblauch und dgl. gemengtes Futter gefüttert werden.

§ 6. Die Ablieferungszeit der Milch wird vom Aufsichtsrath festgesetzt.

Die Melkzeiten der Kühe sind so festzusetzen, daß die Milch, nachdem dieselbe sämtlich gemengt und abgefüllt, unmittelbar dem Transport zur Genossenschaft zu übergeben ist. Jeder Lieferant ist verpflichtet, durchaus gleiche Milch in allen zum Transporte verwendeten Kannen zu liefern, was nur dadurch geschehen kann, daß sämtliche Milch in einem Gefäß gemischt wird.

Milch, welche später eingeht, muß, sofern dies der Betrieb des Geschäftes gestattet, vom Vorstand abgenommen werden, jedoch kann das betreffende Mitglied wegen nicht pünktlicher Lieferung in eine Conventional-Strafe von 3 Mark für jeden einzelnen Fall verfallen werden.

Die in dem Abnahmestall befindliche Uhr ist nach der Eisenbahnzeit zu richten und für die Zeit der Milchlieferung maßgebend.

§ 7. Beim Melken ist die größte Sauberkeit zu beachten. Die Euter der Kühe müssen vor dem Melken sorgfältig gereinigt werden, desgleichen sind Melkfüßel u. dgl. stets mit der größten Sorgfalt zu reinigen. Zum Transport nach der Genossenschaft sind nur blecherne Kannen zu verwenden. Die Kannen müssen vor dem Füllen gut gereinigt, mit kochendem Wasser gebrüht und dann ausgelüftet werden, ebenso sind dieselben vor Absendung aus der Genossenschaft sorgfältig zu reinigen und müssen auf dem Transport zur Genossenschaft mit Plombe oder Siegel versehen sein.

§ 8. Den Mitgliedern des Aufsichtsrathes und denen des Vorstandes und von ihnen Beauftragten steht das Recht zu, jeder Zeit unangemeldet die Kuhställe und Milchaufbewahrungsräume der Mitglieder zu besichtigen, beim Melken zugegen zu sein und von der gemolkenen Milch Proben zu entnehmen. Diese Vertrauensmänner sind berechtigt, von den Mitgliedern oder deren Stellvertretern genaueste Auskunft über Fütterung des Milchviehes, Behandlung und dgl. mehr zu verlangen.

§ 9. Die Verhängung der in den §§ 1, 2 und 6 angedrohten Strafen erfolgt durch den Aufsichtsrath. Zur Gültigkeit eines die Verhängung der Strafe aussprechenden Beschlusses ist $\frac{2}{3}$ Majorität der Abstimmenden erforderlich.

Gegen die Entscheidung des Aufsichtsrathes steht den Betroffenen die Berufung mit aufschiebender Wirkung an die nächste ordentliche oder außerordentliche Generalversammlung zu.

§ 10. Diese Magazin-Ordnung kann nur durch Beschluß der General-Versammlung abgeändert werden.

Indem wir diese erste pfälzische Molkereigenossenschaft mit Freuden begrüßen, möchten wir darauf aufmerksam machen, daß die heutige Einrichtung der kleineren Centrifugen, welche das Abrahmen von sehr kleinen Quantitäten möglich macht, auch noch eine andere, als die genossenschaftliche Benützung derselben erlauben würde; wir meinen das Abrahmen der von einzelnen Produzenten in das Centrifugenlokal gelieferten Milch gegen Lohn, was sich in folgender Weise einrichten ließe:

Ein Privatmann, welcher im Besitz der nöthigen Wasser- oder Dampfkraft ist, stellt eine der kleinen neueren Centrifugen zur Benützung auf, welche jeden Morgen zu einer bestimmten Zeit in Betrieb gesetzt wird. Die Produzenten schicken ihre Milch in das Local, wo jede einzelne Parthie für sich abgerahmt wird. Als Entschädigung erhält der Centrifugenbesitzer, je nach den verarbeiteten Quantitäten, 1 S pr. 10 bis 40 Liter.

Denken wir uns, daß 500 Liter täglich abgerahmt würden, pr. 20 Liter zu 1 S, so erhielte der Centrifugenbesitzer pr. Jahr $250 \times 365 = 912$ M. 50 S, ein Betrag, welcher neben Deckung der Betriebskosten zur Amortisation der ganzen Centrifuge nahezu ausreichen würde. Bei einem mittleren Milchertrag von 5 Liter pr. Kuh täglich sind zu oben angenommenem Quantum 100 Kühe nöthig; (wir brauchen kaum zu bemerken, daß in Milchwirthschaften sich der durchschnittliche Milchertrag auf 8 bis 11 Liter pr. Kuh und sogar höher stellt). In den kleineren Ortschaften der Pfalz stehen aber meistens schon 100 Kühe und wäre also in jedem größeren Orte das nöthige Quantum Milch mit Sicherheit vorhanden, welches für die Rentabilität des Unternehmens nöthig ist.

Die Milchproduzenten aber können unmöglich die 20 Liter Milch für 1 S abrahmen, man denke nur an die nöthigen Aufrahmgefäße (Milchtröpfe) und an die Arbeit, welche das Reinigen derselben macht, sowie an die Anschaffungskosten derselben! Für jedes Pfund Centrifugent butter aber wird der Abnehmer gern mindestens 10 S mehr bezahlen, was bei 20 Liter Milch (sehr hoch gerechnet) für 1 H Butter 9 S mehr ausmacht, als die Abrahmung derselben kostete. Dazu kommt, daß durch die Centrifuge mindestens 5 % Butter mehr gewonnen werden, als bei dem gewöhnlichen Verfahren, was auf 20 Liter Milch nochmals mindestens 5 S ausmacht, in Summa 14 S Gewinn bei 20 Liter

Die Feldvereinigungen in Baden.

(Schluß.)

Milch neben der Ersparniß an Arbeit und Geschirr. Würde mit der Centrifuge zu gleicher Zeit ein Butterfaß betrieben, so könnte das Buttern ebenfalls erspart werden. Die gewonnene Butter würde nach dem Quantum Rahm vertheilt, welchen jeder Einzelne in das Butterfaß geliefert hätte (d. h. nach dem Quantum Rahm welches sich aus der Milch von jedem Lieferanten ergeben hätte), was zu Ungleichheit keine Ursache wäre, da der Centrifugenrahm von einer dünnen Milch nahezu denselben Werth hat, wie von einer fetteren. Von der dünneren Milch gibt es eben weniger Rahm. Zu schlechte Milch könnte überdies ausgeschlossen werden. Nach dem oben Gesagten würde also der 1 $\mathcal{L}$ Auslage für das Centrifugiren sich mit 1300 % rentiren. So geringfügig aber auch der Gewinn für den Besitzer von nur wenigen Kühen erscheinen mag, so würde er für ein Dorf mit 100 Kühen, von welchen jede pr. Jahr nur 1800 Liter Milch liefert ausmachen (nach Abzug des pro 20 Liter bezahlten 1 $\mathcal{L}$) $180,000 : 20 = 9000 \times 14 \mathcal{L} = \mathcal{M}. 1260$.

Man vergesse nicht, daß dabei der Einzelne Zeit und Mühe spart, nebst Geld für Anschaffung von Milchtöpfen; daß er in der süßen Milch ein weit besseres und werthvolleres Nahrungsmittel erhält, als in der saueren; daß dieselbe als Kälberfutter bei einem kleinen Zusatz von Leinsamenmehl fast denselben Werth wie Vollmilch hat, so wird man mit mir einstimmen, wenn ich sage: Die obigen 1260 $\mathcal{M}$. sind rein gefundenes Geld.

Man klagt soviel über die wirklich schlechten Zeiten, wenn aber das Geld, wie in diesem Fall, auf der Straße liegt, so haben diejenigen welche die Gelegenheit haben und unbemüht lassen, kein Recht mehr zu klagen. Allerdings reicht die Mehreinnahme aus der Milch nicht hin alle Lücken im Geldbeutel auszufüllen, aber diese Mehreinnahme in Verbindung mit anderen, bildet am Schluß des Jahres eben doch ein kleines Stämmchen, welches dem Viehbesitzer zu gut kommt. Hat er aber vom ersten Monat ab die Mehreinnahme zum Ankauf von Kraftfutter verwandt, so werden sich statt $\mathcal{M}. 12.70 \mathcal{L}$ pr. Kuh recht leicht 25—30 $\mathcal{M}$. Mehrertrag pr. Jahr erzielen lassen, ungerechnet den Mehrwerth des Düngers, welcher pr. Ctr. versütteter Oelkuchen auch ca. 4 $\mathcal{M}$. beträgt. Die Milch aber, welche man durch Versütterung von Oel- (oder anderer Kraftfuttermittel) im geeigneten Verhältniß mehr erhält, als ohne Beifutter, bringt schon weit mehr ein, als das Futtermittel kostet.

In Gemeinden, welche eine weit größere Anzahl Kühe besitzen, als oben angenommen, wird sich sogar die Aufstellung einer eigenen Dampfmaschine rentiren, wenn nicht eine anderweitige Betriebskraft zu Gebote steht.

Unseren Landwirthen würde die Ausführung obiger Idee (wenn auch in vielleicht anderer Form) zur Ehre gereichen und gewiß mit dazu beitragen, daß sie die Concurrenz des Auslandes mit Erfolg bestehen, mit dem kernigen Wahlspruch: „Immer den Kopf oben.“ H.

Eine Frage, welche über die Ausführung in erster Linie zu entscheiden hat, ist diejenige über die Kosten des Unternehmens. Dieselben sind indeß wesentlich abhängig von der Größe und Anzahl der Parzellen in einer Gemarkung und wachsen natürlich mit der Zahl derselben und der für den Geometer dadurch entstehenden Vermessungsarbeit. So betrugen diese in sehr parzellirten Gemarkungen 20 $\mathcal{M}$. für den Hektar, wozu noch der Verlast für Feldwege zu rechnen ist, welcher natürlich bei hohen Bodenpreisen ein verhältnißmäßig höherer ist. Nehmen wir an, ein Landwirth besäße 30 Hektar oder etwa 100 Morgen, so hätte er 600 $\mathcal{M}$. an Vereinigungskosten zu bezahlen und einen Verlust von ca. 3 Morgen zu 400 $\mathcal{M}$. = 1200 $\mathcal{M}$. an Fläche, also zusammen 1800 $\mathcal{M}$. Unkosten oder einen jährlichen Zins von 99 $\mathcal{M}$. mehr aufzubringen. Wenn er dagegen aber die Arbeitersparniß rechnet und den Nutzen, welchen er durch die ungehinderte Benützung und bessere Bebauung seiner Felder erzielt, so ist das eine sehr günstige Kapitalanlage, abgesehen davon, daß er sich den vieler Aerger erspart, welche der alte Zustand der Abhängigkeit der Grundbesitzer von einander stets mit sich brachte.

Dieser Mehrwerth, welchen die Grundstücke durch die Vereinigung erhalten, spricht sich auch sofort in dem höheren Kaufpreis derselben aus, wie man mir denn anführte, daß der Morgen jetzt um 3—400 $\mathcal{M}$. höher bezahlt werde, was natürlich nicht nur dem höheren Ertrage, sondern auch der vermehrten Freude der Bevölkerung am Betriebe der Landwirthschaft zuzuschreiben ist. Nach langjährigen Erfahrungen im Herzogthum Nassau stiegen in Folge der Vereinigung die Ernteerträge durchschnittlich um ein Drittel während sich der Güterpreis verdoppelte. Eine andere Frage ist es freilich, ob die Kosten der Vereinigung den einzelnen Grundbesitzer nicht in der Weise belasten, daß er dadurch in Schulden geräth oder sein ohnehin unzulängliches Betriebskapital in der Weise geschwächt wird, daß seine Wirthschaft in Folge dieser Verbesserung zurückgeht. Hier sind deshalb vor Allem Vorkehrungen zu treffen, die es ihm ermöglichen, diese Kosten in einer Reihe von Jahren abzutragen, sei es nun, daß die Gemeinde oder eine Landeskulturrentenkasse dafür einsteht, welche sich den vorgeschossenen Betrag hypothekarisch auf den betreffenden Grundstücken versichern lassen können.

Allerdings werden die Landwirthe in Gemeinden mit sehr zersplittertem Grundbesitz in der oben beschriebenen Vereinigung nicht die volle Befriedigung ihrer Wünsche erblicken, denn sie würden die größte Erleichterung erst von der wenigstens theilweisen Zusammenlegung erwarten. Diese erfordert natürlich eine viel gründlichere Umwälzung, als die bloße Vereinigung, indem entweder durch freiwilliges Uebereinkommen oder durch das Loos entschieden werden muß, welche Besitzer weiter

hinausrücken müssen. Natürlich müssen auch diese dafür in Geld oder in Land entschädigt werden.

Schon eine theilweise Zusammenlegung, wo einer der ehemals 30 Parzellen besaß, deren nunmehr noch 6 oder 8 erhält, ist von hohem Werthe. Bei der Zusammenlegung wird hinsichtlich der Einschätzung und Wiedervertheilung jeder seinen Grundbesitz wieder möglichst angewiesen erhalten und ebenso haben kleine Grundeigentümer ihren Ersatz an Grund und Boden so weit thunlich in der Nähe ihres Wohnortes zu erhalten.

Der Schreiber dieses hat in Baden eine größere Anzahl solcher bereinigter Gemarkungen besucht, welche zum Theil viele Schwierigkeiten boten, namentlich, wo es sich um sehr werthvollen Grundbesitz handelte, bezahlte man doch in der Nähe von Heidelberg, Mannheim, Ladenburg den Hektar mit 5—10000 M., und doch herrscht dort nicht weniger Befriedigung über den neuen Zustand als in den hügeligen Gegenden des badischen Odenwalds.

Es war mir immer sehr interessant, die Urtheile der Betheiligten zu hören, und so erfuhr ich denn, daß aus den heftigsten Gegnern nicht selten die eifrigsten Vertheidiger des Vereinigungswesens geworden sind. Jüngere Leute haben den alten Zustand vergessen und würden es als den Untergang ihrer Landwirthschaft ansehen, wenn man denselben wieder einführen wollte. Dagegen gibt es auch noch Manche, dem der neue Zustand nicht recht in den Kopf will.

Sicher ist aber ein Zwang, der sich nur gegen die Unwissenheit und Bosheit richtet, um so mehr gerechtfertigt, als er den Betreffenden nur Vortheil bringt, den sie allerdings erst einsehen lernen, wenn die Sache durchgeführt ist. Ueberall entscheidet die Mehrheit und so auch hier, wo sowohl die Mehrzahl der Betheiligten als die größere Hälfte des Steuerkapitals den Ausschlag geben. Wäre das nicht, so müßten die Aufgeklärten und Thätigen stets unter dem Zwange der Dummheit und des Vorurtheiles schmachten. (W. W. f. L.)

Die Herstellung von Obstpasten (concentrirtes Obst).

Von der k. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim erhalten wir folgende Correspondenz:

Die erste Anregung zu Versuchen in dieser Richtung gaben mir im Jahre 1877 sogenannte Pâtes eines Herrn Legris in Abbéville, kleine feste Täfelchen aus Apfel- und Birnenmark, die man nur kurze Zeit aufzuweichen brauchte, um daraus ein treffliches Compot zu erhalten. Herr Legris schrieb mir damals, daß er im Jahre 1876 eine Million Kilo solcher Pasten hergestellt habe und das Kilo zu einer Mark verkaufe. Die Güte dieses Produktes, der geringe Raum, den es einnahm, die Möglichkeit, die Früchte bis zum Letzten auszunützen und die bedeutende Verkaufsfähigkeit der Waare erweckten in mir den Gedanken, das Fruchtfleisch sämmtlicher Obstarten in diese feste Form zu bringen.

Seit jener Zeit habe ich viele Versuche angestellt, die in mancher Beziehung den gehofften Erfolg brachten. Ist es auch noch nicht gelungen, vorschriftsmäßige Pasten aus allen Obstarten zu gewinnen, so liegen doch andererseits brauchbare Resultate von einer so großen Anzahl von Obstarten vor, daß heute schon die Durchführbarkeit obigen Gedankens bewiesen ist. Ich veröffentliche deshalb jetzt schon die gewonnenen Erfahrungen, um nach allen Seiten hin zu Proben und Versuchen anzuregen und so auf die allgemeine Einführung dieser ebenso einfachen als lohnenden Industrie hinzuwirken.

Man stellt die Pasten auf folgende Weise her:

Das Obst wird mit ein wenig Wasser angefeuchtet, Äpfel und Birnen nicht geschält, sondern nur in mehrere Stücke zerschnitten. Alsdann werden die Früchte vollständig gekocht und durch ein feines Sieb getrieben, um Schale und Kerne sowie etwaige Fasern durchaus zu entfernen. Bei Beerenobst muß man eine Haarsieb haben. Das gewonnene Mark wird in einem kupfernen oder messingnen Kessel unter fortwährendem Umrühren einge-dickt, wobei darauf zu achten ist, daß der zum Rühren benutzte Holzlöffel immer die Figur einer Achte beschreibt, um dadurch das Anbrennen zu verhüten. Das Mark erhält einen Zuckerzusatz, der je nach dem Säuregehalt der Obstart resp. der Obstsorte ein höherer oder niedriger ist. Durchschnittlich wurden hier 60 Gramm auf das Pfund Mark genommen, doch lieferten gewisse Lokal-Birnensorten auch ohne Zuckerzusatz ein gutes Produkt, während zu dem mehr saurem Steinobst 100—125 Gr. nöthig waren. Der Geschmack ist dafür maßgebend und wiederholte Versuche werden leicht das richtige Quantum Zucker treffen lassen.

Das Eindicken erfolgt über lebhaftem Feuer; man setzt es fort bis der Löffel im Marke aufrecht stehen bleibt, oder bis ein wenig Mark auf den Rand eines kalten Tellers aufgetragen sich nach dem Erkalten abziehen läßt. (Geeleprobe).

Hat das Mark die nöthige Consistenz erlangt, so wird es auf kleine Hürden gestrichen, die aus Eisenblech construirt und mit einem 1 cm. hohen festen Rande sowie mit einem Boden aus feinstem verzinktem Drahtgeflecht versehen sind. Man bedeckt den Boden mit einem Blatt reinlichem nicht zu starkem Papier, das genau in die Hürde hineinpaßt und streicht auf dasselbe das Mark auf. Der gleichmäßig hohe Rand erleichtert das gleichmäßig dicke Auftragen des Markes, was wiederum nothwendig ist, um ein Produkt von derselben Dicke zu erhalten.

Die Hürden kommen nun in eine Dörre, wo sie bei einer Temperatur von ca. 50° R verbleiben, bis das Wasser größtentheils verdampft ist und die Masse die gehörige Festigkeit erlangt hat. Dieser Moment tritt je nach der Beschaffenheit der Dörre und der Art des Obstmarkes früher oder später ein; in manchen Fällen waren die Pasten schon nach 12, in andern hingegen erst nach 24 und mehr Stunden fertig. Diese Verschiedenheit übt natürlich einen Einfluß auf den Preis

des Productes aus, obwohl sich andererseits diese Differenzen beim Großbetriebe mehr oder weniger ausgleichen oder doch nur von geringerem Einfluß sein werden.

Ist der Inhalt der Hürden trocken genug, (den richtigen Maßstab gibt die Erfahrung gar bald an die Hand) so befreit man die lederartigen Marktaseln zuerst von der Papier-Unterlage, was sich nach Bestreichen derselben mit einem feuchten Schwamme leicht bewerkstelligen läßt. Alsdann zerschneidet man die Tafeln mit Hülfe des Lineales in Streifen gleicher Breite, die ihrerseits wieder ebenfalls nach einem bestimmten Maße in rechteckige Täfelchen gleicher Länge getheilt werden. Dieses Festhalten bestimmter Maßen ist unbedingt nöthig, wenn die Waare gut aussehen und verkaufsfähig sein soll.

Wir schneiden die Täfelchen 5 cm lang und 2,5 cm breit, und haben zweierlei Holzlistchen anfertigen lassen, die mit Papier ausgeklebt sind und deren kleinere ein halbes, die größere ein ganzes Kilo Pasten fassen. In dieser Form kann das Product sofort per Post versendet werden.

Am besten eignen sich zur Herstellung von Pasten Äpfel und Birnen, die indeß wieder nach den einzelnen Sorten einen verschiedenen Grad von Brauchbarkeit zeigen. So gaben beispielsweise Dieß's Butterbirne ausgezeichnete, der gelbe Bellefleur und der rothe Eiserapfel gute Producte, während sich Sirz's Butterbirne als wenig tauglich erwies. Sehr gute Resultate lieferte ein Gemisch von Äpfeln und Birnen zu gleichen Theilen; ebenso ließen sich aus den seither nur als Zierfrüchten bekannten Beeräpfeln (*Malus prunifolia*, *Pirus spectabilis* etc.), die einen besonders hohen Gehalt an gallertartigen Stoffen haben, Pasten von wunderbarem Ansehen und trefflichem Geschmack bereiten. Nach Äpfel und Birnen kommen Quitten, Aprikosen, Pflaumen (besonders Mirabellen und Reineclanden) und Zwetschen. Die drei zuerst genannten Obstsorten zeichnen sich ebenfalls durch einen großen Reichthum an gallertartigen Bestandtheilen aus, was zur Folge hat, daß die aus ihnen bereiteten Pasten schneller und vollständiger trocknen, als diejenigen anderer Früchte. Schwerer noch trockneten Erdbeeren, Stachelbeeren, Süßkirschen und Heidelbeeren; bis jetzt nicht in feste Form zu bringen waren: Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren und Brombeeren. Indessen lassen sich gewiß auch bei diesen Obstsorten durch Anwendung von Gelatine oder Zusatz andern an Gallertstoffen reichen Obstmarkes wie z. B. dasjenige von Äpfel, günstige Resultate erzielen; auch erleichtert verminderter Zuckerzusaß das Trocknen.

Von einem Kilo roher Früchte wurde im Durchschnitt ein halbes Kilo Markt erzielt, welches 200–250 fertige Pasten gab. Die Herstellungskosten von 1 Pfd. Pasten belaufen sich unter Anrechnung des Obsterwerthes, des Zuckers, der Heizungs- und Arbeitskosten, sowie der Abnutzung der Geräthschaften nach unsern seitherigen Erfahrungen auf ca. 50 Pfg. Dieser Preis schwankt je nach dem Obsterthe der einzelnen Jahrgänge, dem größeren oder geringeren Zuckerzusaß und dem Umstände,

ob die Arbeit von den Mitgliedern des Haushaltes unentgeltlich und nebenbei verrichtet wird oder bei größerem Betriebe Arbeiter bezahlt werden müssen. Der Verkaufspreis stellt sich nach eingezogenen Erfindungen für unser Product auf 75 Pfg. bis 1 M. pro Pfund. Bei fabrikmäßigem Betriebe lassen sich an den Unkosten bedeutende Ersparnisse erzielen, die einerseits den Gewinn vergrößern und es andererseits gestatten, durch niedrige, den französischen gleiche Preise der Concurrenz die Spitze zu bieten und Export nach andern Ländern zu treiben. Daß die vorstehend erwähnten Kisten bei der Kostenzusammenstellung nicht gerechnet sind, ist selbstverständlich. Sie erhöhen den Preis je nach der feineren oder geringeren Art der Anfertigung um 10–30 Pfg. pro Pfund.

Um eine möglichste Ersparniß der Heizungskosten und eine nutzbringende Vereinfachung des Betriebes zu erzielen, habe ich das Modell eines Apparates construirt, auf dessen einer Hälfte in zwei Kesseln das Obst zerkoht und das Mark eingedickt wird. Die andere Hälfte des Apparates besteht aus einem Dörrraum mit vier speziell für diesen Zweck angefertigten Hürden. Kochherd und Dörre werden (der Ersparniß halber) mit einem Feuer geheizt, doch ist eine Vorkehrung getroffen, welche die Regulirung der die Dörre durchziehenden Feuerung ermöglicht und es sogar gestattet, die Dörre gegen übergroße Wärmezufuhr abzusperren. Zum Betrieb des Apparates sind 2 Personen nöthig, die sich in die Arbeit des Kochens, des Eindickens und des Dörrrens zu theilen haben. Es eignen sich hier besonders Frauen, einmal weil sie die erforderliche Vertrautheit mit derartigen Vorrichtungen und die nöthige Geschicklichkeit besitzen und dann weil der niedrigere Arbeitslohn die Herstellungskosten erheblich vermindert.

Daß man die Pasten nur eine halbe Stunde in heißes Wasser zu legen und dann einige Minuten aufzukochen braucht, um ein wohlgeschmeckendes Compot auf den Tisch stellen zu können, ist schon Eingangs gesagt worden.

Die Vortheile der Pastenbereitung sind auf Grund vorstehender Auseinandersetzungen folgende:

1. Es lassen sich auf diese Weise Massen-Erträge obreicher Jahre sowie Obstabfälle gut verwenden und auf obstarke Jahre übertragen. Dadurch wird der Entwerthung des Obstes vorgebeugt. Diesen Vorzug theilt die Methode mit dem Dörren.

2. Die Pasten sind außerordentlich haltbar. Ich besitze Pasten des Herrn Vegriz aus dem Jahre 1876, die ganz unverändert sind und heute noch ein Compot von durchaus reinem Geschmacke geben.

3. Sie stellen eine leicht verkäufliche marktfähige Waare dar, die sich auch beim Kleinbetrieb gewinnen läßt, weil die Fabrikationsweise einfach und leicht zu erlernen ist.

4. Die Ausnützung der Früchte ist die denkbar vollkommenste. Die wenigen Rückstände können als Brennmaterial Verwendung finden.

5. Die Pasten nehmen einen möglichst kleinen Raum ein und haben deßhalb für die Verproviantirung von Schiffen großen Werth, abgesehen davon, daß gerade Obstconserven für die Schiffsküchen und die Gesundheit der Passagiere die größte Bedeutung besitzen.

6. Ein weiterer Vorzug der Pasten besteht in ihrer leichten Verwendbarkeit. Direktor Göthe.

* Die Bewerbungsgesuche um Prämien aus dem Pfälzischen Dienstbotenstift, wozu eine mindestens fünfjährige ununterbrochene Dienstzeit in einer und derselben Familie be- rechtigt, sind bis spätestens den 30. ds. Mts.

einzureichen. Dieselben haben zu enthalten: 1. Vor- und Zunamen, dann Geburtsdatum des Dienst- boten; 2. Namen und Stand der Dienstherrschaft; 3. Eigenschaft der Verwendung des Dienstboten; 4. Dienst Eintrittszeit mit Angabe der ununter- brochenen treuen mit tadelloser Ausführung bethä- tigten Dienstleistung durch Zeugniß der Dienst- herrschaft; 5. Erwähnung besonderer, mit per- sönlicher Gefahr verbundener Dienstleistung; 6. Bestätigung, daß der Dienstbote, Kost und Lohn beziehend, mit der Herrschaft im Familien- verbande lebe.

Heinrich Lanz in Mannheim

größte Fabrik des Continents für landwirthschaftliche Maschinen

Dampfdreschmaschinen und Locomobilen

von 2 1/2, 3, 3 1/2, 4, 6 und 8 Pferdekraften von Mk. 2800 per Garnitur an,

Deutsches Fabrikat

billiger als englische Maschinen und denselben mindestens ebenbürtig, wofür jede wünschenswerthe Garantie geleistet wird.
Grosser Erfolg. Absatz allein 1882 über 300 complete Garnituren.
11 7 6 Vorzügliche Referenzen, Kataloge gratis, Lieferung franco.

Verkauf landwirthschaftl. Maschinen.

Wegen baulicher Veränderung des Magazins verkaufe ich am 22. Nov. von Morgens 10 Uhr an in der Fabrik den Rest meiner vorräthigen landwirthschaftlichen Maschinen auf Credit unter Garantie:

8 Dreschmaschinen (auch zu Göppel), 2 Futterschneidmaschinen,
3 Rübensneider, 2 Kartoffelsortierer (Ausleser),
2 Kartoffelmühlen, Pflumpumpen und Schrotmühlen.

Bis zu obigem Datum gebe von diesen Maschinen auch unter dem Preise ab.

Zweibrücken im November 1883.

Karl Schmidt.

Yorkshire-Absatz- Ferkel

stets abzugeben Truppacher Hof
1 bei Zweibrücken (Post Contwig).

Prompt, billig und gut
liefert die Fischhandlung von:

J. C. Eberhardt
in Speyer a. Rh.
frische

Fluss-&Seefische

Große Auswahl ist allezeit vor-
handen!

Die Firma wurde gelegentlich der
Fischerei-Ausstellung zu Speyer, Mai
1881, vom Landwirthschaftlichen Verein
in Bayern mit der großen silbernen Me-
daille, sowie einem Ehren Diplom aus-
gezeichnet. 2, 20, 23.

Kurze Anleitung zu einem verbesserten
Brautweinbrennereibetrieb mit Kartoffeln
von A. Brönnner, kgl. Oekonomiarth zc.,
2. Auflage in Taschenformat, 3 Bogen kart.
Zu beziehen geg. n. Einfindung von 53 J. in
Briefmarken durch die Expedition dieses Blat-
tes. Adresse: Gg. Krantzbüchler'sche Buch-
druckerei Speier.

Für Ernte & Saatzeit

Düngerstreumaschinen, Berliner und Sack'sche ein- und mehrschaarige Stoppel- und
Saatzpflüge mit einfachen und Zwillingstörfern, Kartoffel- & Rübenandrodepflüge,
Eggen, Krimmer, glatte und Ringelwalzen. Dreschmaschinen für Hand-, Göpel- und
Motorenbetrieb, Getreide-Pug- und Sortiermaschinen, Patent Obst- & Traubenmühlen,
und Universal-Weinpressen (Kellern), Futterschneidmaschinen, Rübensneider und
Schrotmühlen zc.

Patent. Jauche-Pumpen & Jauchevertheiler sowie amerik. Stahlgeräte zc.

10.6.16.

Wm. Platz Söhne, Filiale Frankfurt a/M.

Cataloge gratis und franco. Probezeit und Garantie, Zahlungs-Erleichterung.

Verantwortlicher Redacteur: Chr. Janker, techn. Secretär. Druck der Georg Krantzbüchler'schen Buchdruckerei in Speier.

Landwirthschaftliche Blätter.

Herausgegeben

von dem

Kreis-Comité des landwirthschaftlichen Vereines der Pfalz.

Erscheinen monatlich zweimal und werden an die Mitglieder des landw. Vereines für die Pfalz unentgeltlich abgegeben.
Inserate werden die dreifachste Petitzelle oder deren Raum zu 20 Pfennig berechnet.

N^o 22.

Speyer, den 30. November

1883.

Inhalt.

Auszug aus dem Sitzungsprotokoll des Kreiscomités des landw. Vereines der Pfalz. Sitzung vom 27. Oktober 1883. — Auszug aus dem Sitzungsprotokoll des Kreiscomités des landw. Vereines der Pfalz. Sitzung vom 24. Nov. 1883. — Bekanntmachung. Vollzug der Abordnung betr. — Der diesjährige Remonte-Anlauf in der Pfalz. Von Geflüßdirektor Adam in Zweibrücken. — Ueber Weidenkultur. Von B. Wüst in Hohenbach. — Zur Aufbewahrung des frischen Obstes. — Bücherschau.

Auszug

aus dem Sitzungsprotokoll des Kreiscomités des landwirthschaftlichen Vereines der Pfalz.

Sitzung vom 27. Oktober 1883.

1. Gutachtlicher Bericht an die kgl. Regierung der Pfalz N. d. F., über die Errichtung einer „Pfälzischen Boden- und Gemeinde-Credit-Anstalt“.

Nach eingehender Erörterung der eingelaufenen Berichte der Bezirkscomités wurde beschlossen, dem von Herrn Gutsbesitzer und Rechtsanwalt Mahla verfaßten, gründlichen und umfassenden Gutachten des landw. Bezirkscomités Landau, welches zugleich alle beachtenswerthen Vorschläge der übrigen Bezirkscomités enthält, sich vollständig anzuschließen.

2. Reorganisation des kulturtechnischen Dienstes in der Pfalz.

Auf Befehl Seiner Excellenz des kgl. Staatsraths und Regierungspräsidenten, Herrn v. Braun waren von dem Kreis-Kulturingenieur Merl Vorschläge in vorstehendem Betreffe ausgearbeitet worden, welche zur Verlesung kamen.

Man beschloß, dem Antrage des II. Vorstandes,

Herrn Gutsbesitzer und Rechtsanwalt Mahla entsprechend, diese Vorschläge in Instruktion zu nehmen. Mit Rücksicht darauf wurde ein Gesuch des Ingenieurpraktikanten Schreiber um Gewährung eines Gehaltes abschlägig verbeschieden.

Sodann verlas der I. Vorstand, Seine Excellenz der kgl. Staatsrath und Regierungspräsident Herr von Braun einen an die kgl. Regierung der Pfalz erstatteten Bericht des kgl. Forstmeisters Bierdimpfel von Freising und des kgl. Oberförsters Striegl von Kranzberg, welche beide Herren im September dieses Jahres eine Informationsreise bezüglich der Weidenkultur in die Pfalz unternommen hatten. Dieser Bericht, welcher besonders die von Herrn Bürgermeister Schwein in Neupfotz betheiligten Weidenkulturen und deren Erfolge rühmend erwähnte, wurde mit großem Interesse zur Kenntniß genommen.

I. Vorstand

v. Braun.

Merl.

Auszug

aus dem Sitzungsprotokoll des Kreiscomités des landwirthschaftlichen Vereines der Pfalz.

Sitzung vom 24. November 1883.

1. Antrag des unterfränkischen landwirthschaftlichen Kränzchens auf Aufhebung der Gewerbesteuer für landwirthschaftliche Brennereien.

Es sollen bei dem Kreiscomité des landwirthschaftlichen Vereines von Unterfranken und Aschaffenburg Erkundigungen über die Stellung und Bedeutung des landw. Kränzchens von Unterfranken eingelesen werden, sowie darüber, ob das genannte Kreiscomité sich dem Antrage des Kränzchens an-

geschlossen hat. In der nächsten Sitzung wird sodann in dieser Sache Beschluß gefaßt werden.

2. Gesuch des Landwirthschaftslehrers Ripeiller um einen Nachschuß zu dem erhaltenen Reisestipendium.

Es werden demselben 100 Mark bewilligt, unter der Bedingung, daß er einen Auszug aus seinem Reisebericht zur Veröffentlichung in dem Vereinsorgane liefert.

3. Besuch der Hufschmiedgefellcn Luz aus Harthausen, Becker aus Steinbach, Ott aus Oberlufstadt und Schneid aus Dlsbrücken um Zuwendung von Stipendien zum Besuch des Hufbeschlagkursus in Würzburg.

Es werden Stipendien von je 100 M. bewilligt an: J. Luz in Harthausen, J. Becker in Steinbach, Karl Schneid in Dlsbrücken. Die übrigen Petenten werden Stipendien im nächsten Jahr erhalten.

Dann wird auf Antrag des Herrn k. Bezirksamtmannes Schmitt in Kaiserslautern beschlossen, daß die landw. Bezirks-Comités zur Abhaltung von Hufbeschlagconcurrenten anzuregen seien. Die zur Prämiiung erforderlichen Mittel sind jedoch von den Bezirkscomités selbst aufzubringen.

4. Gesuche des Obstbauvereins Weilerbach, des Verbandes pfälzischer Obstbauvereine und des Obst- und Gartenbauvereins Zweibrücken um Unterstützungen.

Es wurden bewilligt: dem Obstbauverein Weilerbach 25 M., dem Verband pfälzischer Obstbauvereine 100 M., letzterer Posten mit der Bemerkung, daß aus dieser Bewilligung keine Konsequenzen für die Zukunft abgeleitet werden dürfen; dann dem landwirthschaftlichen Bezirkscomité Zweibrücken und dem Verein für Obst- und Gartenbau ebenda je 75 M. als Beitrag zu den Kosten des in diesem Herbst abgehaltenen Obstmarktes. Der budgetmäßig zur Verfügung stehende Restbetrag von 225 M. wird dem I. Vorstand des Kreiscomités zur Vertheilung an Obstbauvereine, Baum- und Straßenwärter, welche sich um den Obstbau besonders verdient gemacht haben, überwiesen. Die landw. Bezirkscomités sollen zur Namhaftmachung solcher Personen und Vereine vom Kreiscomité aufgefordert werden.

5. Besuch der Stadtgemeinde Homburg um einen Beitrag zu den Kosten der Kreisversammlung.

Es werden derselben 150 M. bewilligt.

6. Vertretung des Kreiscomités im Comité der deutschen Molkereiausstellung in München.

Herr Gutsbesitzer Freudenberg wird als Vertreter gewählt. Sodann sollen verschiedene Molkereibesitzer und Interessenten zum Eintritt in das Comité eingeladen werden.

7. Aufstellung eines Brennerreichtumers.

Der I. Vorstand des Kreiscomités wird diesen Gegenstand weiter behandeln und in der nächsten Sitzung zum Beschluß vorlegen.

8. Landstuhler Dorfstreu.

Es wird vorläufig der Betrag von 500 M. zu weiteren Versuchen genehmigt. Den Bezirkscomités soll der Stand der Sache mitgetheilt und dieselben aufgefordert werden, die Sache zu besprechen und ihre Meinungsäußerungen und eventuellen Anträge an das Kreiscomité einzusenden. In der nächsten Sitzung des Kreiscomités soll über diesen Gegenstand weiter beschlossen werden.

9. Bitte des Vereins „Pfälzischer Kreisgeflügelhof“ um eine Unterstützung.

Es wird dem Vereine ein Beitrag von 200 M. bewilligt.

10. Staatliche Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel.

Das Anerbieten des kgl. Staatsministeriums, die landwirthschaftliche Versuchstation in Speyer in unwiderstehlicher Weise als staatliche Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel zu erklären, wird angenommen. Um die vermehrte Arbeit zu bewältigen, soll ein II. Assistent mit einem Gehalt von 1500 Mark bei der landwirthschaftlichen Kreisversuchstation angestellt und die Gehälter des Vorstandes derselben und des bisherigen Assistenten um je 500 M. erhöht werden.

Dem kgl. Staatsministerium wird der Wunsch ausgesprochen, daß in Zukunft der Vorstand der Versuchstation bei Festsetzung der Tarife für amtliche Untersuchungen gehört werde.

Der I. Vorstand

v. Braun.

Chr. Hauser.

Bekanntmachung.

(Vollzug der Kórordnung betr.)

An sämtliche k. Bezirksämter und Bürgermeisterämter der Pfalz.

Der Landrath der Pfalz hat in seiner Sitzung vom 2. November gemäß Art. 2 des Gesetzes vom 26. März 1881 die Anzahl der zur Untersuchung der Zuchttauglichkeit der Privatbeschälhengste und zur Ausstellung der Körcheine pro 1884 zu bildenden Kórausschlüsse auf einen festgesetzt und

N o h r b a c h ,

kgl. Bezirksamt Bergzabern, als Kórort bestimmt.

Der von dem höchsten k. Staatsministerium des Innern zu bestimmende Kórtermin wird später bekannt gegeben. Speyer, den 12. November 1883.

Königlich Bayerische Regierung der Pfalz, Kammer des Innern.

von Braun, k. Regierungspräsident.

coll. Schild,

k. Regierungs-Sekretär.

Der diesjährige Remonte-Ankauf in der Pfalz. *)

Von Geschäftsdirektor Adam in Zweibrücken.

Der alljährlich wiederkehrende Ankauf von Militärpferden durch die Remontierungs-Commission bringt in jenen Gegenden unseres Regierungsbezirkes, in welchen noch die Zucht des edleren Pferdes betrieben wird, jedesmal eine ziemlich große Aufregung unter den Züchtern mit sich.

In der Zeit vor dem Ankaufe beschäftigt die Pferdebesitzer die Sorge um ihre Thiere und die Erwartung, der bevorstehenden Entscheidung über die Brauchbarkeit derselben; nach dem Ankaufe ist es die Freude über den erfolgten Verkauf bei dem einen Theil und die Enttäuschung über die Zurückweisung ihrer Thiere bei dem anderen, größeren Theile der Züchter, welche noch längere Zeit hindurch Stoff zum gegenseitigen Meinungs-austausche liefern.

Ich glaube annehmen zu dürfen, daß gerade heuer die Zahl jener Züchter, welche sich Hoffnung gemacht hatten, ihre Pferde als Remonte verkaufen zu können, eine große gewesen ist, und ich finde dies aus dem Grunde gerechtfertigt, weil ich weiß, daß sich viele derselben besondere Mühe gegeben haben, ihre Pferde in einer möglichst gefälligen Form zu Markte zu bringen. Das Ergebniß der heurigen Musterung war zwar ein günstigeres als in den Vorjahren, allein es war bei weitem noch nicht zufriedenstellend. Deshalb liegt es auch nahe, daß in den Kreisen der Züchter vielfach die Gründe besprochen werden, weshalb die Commission überhaupt so wenig Pferde ankaufe, und ebenso erklärlich ist es, daß von Seiten der zurückgewiesenen Pferdebesitzer alle möglichen Ursachen für die ungünstigen Ankaufs-Ergebnisse hervorgehoben werden.

Häufig hört man sagen, die Commission wolle oder dürfe überhaupt nicht viele Pferde ankaufen, oder die Ankaufszeit sei nicht die richtige und dergleichen mehr.

Uebersehen wir vor Allem nicht, daß der Züchter und Verkäufer sein Pferd mit ganz andern Augen mustert, wie jene Commission, welche für ihren Ankauf verantwortlich gemacht wird, und die bei ihrer Heimkunft die gekauften Pferde gleichfalls wieder einer strengen Musterung durch einen sachverständigen Vorgesetzten unterstellen muß.

Wer wollte daran zweifeln, daß allen in Mitleiden-schaft gezogenen Behörden und Personen sehr viel daran gelegen ist, daß unsere Pferdezüchter ihre selbstgezogenen Thiere auch möglichst günstig verkaufen und daß namentlich jene Summe, welche von dem bayerischen Staate zum Ankaufe von Pferden ausgegeben wird, auch möglichst im Lande selbst wieder zur Ausgabe gelange. Es gibt aber einen Punkt, vor dessen Wichtigkeit alles andere zurücktreten muß, und dies ist die Leistungsfähigkeit unserer Cavallerie und unserer Armee. Auf Kosten dieser Leistungsfähigkeit darf der Ankauf im Inlande nicht jene Grenzen überschreiten, welche ihm zur

Zeit durch die Beschaffenheit unserer Pferdezüchtung gesteckt sind. Das Eine aber steht fest: Es soll, es muß und ich setze hinzu: es wird vieles besser werden, als es ist.

Man hat heuer zum ersten Male den Versuch gemacht, den Remonte-Ankauf im Herbst auszuführen und der Erfolg war, wie ich im Nachstehenden zeigen will, kein ungünstiger. Ich glaube nun dem Wunsche der Pferdezüchter entgegen zu kommen, wenn ich über diesen Punkt, sowie über einiges andere hier mich näher ausspreche. Bekanntlich wurde der Remonte-Ankauf bisher alljährlich im Frühjahr abgehalten und der Erfolg war ein sehr unbefriedigender. Im Frühjahr 1882 wurden der damaligen Ankaufs-Commission aus der Umgegend von Zweibrücken, Birmasens und Landstuhl allein 129 Pferde vorgeführt. Trotzdem nun die mit dem Ankaufe betrauten Herren alle möglichen Rücksichten walten ließen, wurden doch nur 13 Pferde als tauglich befunden und 12 im Ganzen gekauft, d. i. 9,3 pCt. In den früheren Jahren war dieses Verhältniß ein noch ungünstigeres. 1877 wurden von 379 vorgeführten Pferden 5 Stück gekauft, d. i. 1,3 pCt., 1878 von 263 vorgeführten Pferden 16 Stück, d. i. 6 pCt. 1879 3 pCt., 1880 2,9 pCt., 1881 3,3 pCt. und 1882 9 pCt. Im Durchschnitt wurden beim Frühjahr-Ankaufe seit dem Jahre 1875 nicht mehr als 4,3 pCt. der vorgeführten Pferde angekauft. Im Herbst d. J. wurden der Ankaufs-Commission im Westrich 94 Pferde vorgeführt und hievon 14 als zum Ankaufe tauglich erklärt, d. i. 14,9 pCt. Mit Einschluß des Remonte-Ankaufes in Rohrbach, wofelbst von 23 Pferden nur ein einziges gekauft wurde, ergeben sich im Herbst dieses Jahres 15 zum Ankaufe als geeignet erklärte Pferde, d. i. 12,8 pCt. Gekauft wurden im Ganzen 10 Stück, d. i. 9 pCt. Diese Zahlen beweisen, daß der heurige Herbstankauf der beziehungsweise beste war, welcher, seitdem in der Pfalz wieder Remonten angekauft werden, erfolgt ist. Sie beweisen aber auch, daß unsere Pferdezüchtung sich bessert; denn gerade heuer war die Musterung der Pferde eine strengere als im Vorjahre. — Wenn man annehmen wollte, die Commission würde im Frühjahr aus dem Grunde mehr Pferde im Lande ankaufen, weil sie noch nicht in Norddeutschland angekauft hat, so ist dies nicht richtig. Die Herren waren schon im März, im April und im Mai in der Pfalz, sie hatten dabei in einigen Jahren ihre Reise nach Norddeutschland noch nicht angetreten, sie hatten dieselbe auch einmal schon beendet, einen Einfluß auf den Remonteankauf bei uns hat dies jedoch niemals zur Folge gehabt. Die Ansicht, als gäbe es bei uns eine sehr große Anzahl militärdiensttauglicher Pferde, ist vollkommen falsch, wir haben in der That nur wenige solche verkäufliche Pferde im Lande und wir müssen in ernster und geduldiger Arbeit dahin streben, daß unsere Pferdezüchtung sich fortwährend verbessert. Dies wird nur dann geschehen, wenn man sich nicht scheut, der Wahrheit nahe zu treten, und das Uebel dort zu fassen, wo es in der That seinen Sitz hat. Die Remonte-Ankaufs-Commission oder die Ankaufszeit sind nicht Schuld an

*) Unlieb verspätet.

dem ungünstigen Ergebnisse des Ankaufes, sondern einzig und allein unsere Pferdezücht-Verhältnisse selbst.

Was nun die Gründe anbelangt, weshalb das Frühjahr die einzig richtige Zeit zum Remonte-Ankauf sei und weshalb der Herbst sich hiezu durchaus nicht eigne, so ist hier folgendes zu beachten. Daß das Frühjahr vor dem Herbst nicht den Vorzug verdiene, hat uns in erster Linie die Erfahrung gezeigt. Die Behauptung, daß die Pferde im Herbst herunter gekommen seien, ist nicht zutreffend. Einstimmig hat sich die Ankaufs-Commission heuer im Herbst dahin ausgesprochen, daß unsere Pferde noch nie so schön ausgesehen hätten, so gut gepflegt und so gefällig im Stande gewesen seien wie gerade heuer. Den Winter über werden die Pferde erfahrungsgemäß weniger gut gehalten, als in den übrigen Jahreszeiten. Das viele Stehen im Stalle macht ihre Gliedmaßen nichts weniger als gelenkig, die Häarungszeit läßt die Pferde sicherlich nicht im vortheilhaftesten Lichte erscheinen, und die Frühjahrsbestellung des Feldes bringt die den Winter über an weniger Arbeit gewöhnten Thiere weitaus mehr im Nährzustande zurück, als die Sommerarbeiten. Der arme Mann treibt bei uns nicht Pferdezücht und soll sie auch nicht treiben. Der Pferdezüchtreibende Theil der Landwirthe darf aber seine 3jährigen Pferde überhaupt nicht zu anstrengenden Arbeiten verwenden, wenn er sie als gute preiswürdige Waare auf den Markt bringen will. Bei der Arbeit, welche jene Pferde leisten können und dürfen, ohne sich zu schaden, kommen sie den Sommer über nicht herunter, sondern sie erhalten sich bei guter Fütterung und Pflege in jenem Nährzustande, in dem sie am gefälligsten erscheinen. Wir wollen keine mageren Pferde, aber auch keine gemästeten. Jedermann weiß, daß dem Landwirthe seine Pferde in der Regel nicht im Frühjahr, gewöhnlich aber im Herbst feil sind. Kommt im Frühjahr oder Sommer ein Käufer, welcher einen höheren Preis bezahlt, als ihn die Remontirungs-Commission in der Regel anlegt, dann fällt es keinem Züchter ein auf diese zu warten. Kauft aber die Commission im Frühjahr und weist sie ein vorgesehrttes Pferd ab, so ist dieses hiedurch in den Augen der übrigen Käufer weniger werth und dieselben nützen diesen Umstand auch aus. Umgekehrt fragt die Commission gar nichts darnach, wie viele Liebhaber ein Pferd schon gemästet und allenfalls zurückgewiesen haben, sondern sie kauft es, wenn sie es brauchen kann, ebenso theuer, als wenn es noch niemand gemästet hätte. Wenn der Landmann sein Pferd den Winter über gefüttert hat, so kann er es in der Regel noch den Sommer durch ohne Nachtheil halten, weil es wenigstens so viel arbeitet, daß es sein Futter verdient. Im Herbst sind die Pferde überdies gewöhnlich gängiger als im Frühjahr. — Sehr viele Pferde müssen bei uns wegen ungenügenden Größenmaßes zurückgewiesen werden; vom Frühjahr bis Herbst wächst jedoch noch manches Pferd so viel, daß es zum Ankaufe geeignet wird. Was die landwirthschaftlichen Arbeiten anbelangt, so sind dieselben im Frühjahr ebenso dringend wie im

Herbste. Gegen Ende September kann der Landmann recht gut einen halben und selbst einen ganzen Tag herausbringen, um sein Pferd der Commission vorzuführen. Darüber bin ich mir nicht im Zweifel, daß kein Landwirth, welcher ein gut verkäufliches Pferd besitzt, sich durch Feldarbeit abhalten läßt, es der Commission zu zeigen. Wenn heuer weniger Pferde vorgeführt worden sind als früher, so ist dies ein Umstand, den jeder einsichtige Beurtheiler mit Freuden begrüßt. Die guten Pferde sind nicht weggeblieben, wohl aber die geringen. Die Landleute haben einsehen gelernt, daß jene abgetriebene Waare, welche noch im vorigen Jahre vorgeführt wurde, nicht angekauft wird. Es ist auch entschieden besser, wenn nur 50 Pferde vorgeführt und hievon 40 gekauft werden, als wenn 300 gebracht und nur 10 angekauft werden. Wenn man den Züchtern noch Gelegenheit gibt, ihre Pferde zur Zeit der Landgestütspreisvertheilung und des Zweibrücker Preismarktes auch zum Remonte-Ankauf vorzuführen, so wird es keinem Einsichtsvollen einfallen, hieran Anstoß zu nehmen. Feste heben die Pferdezücht nicht, wohl aber vernünftig geleitete Preisvertheilungen. Der Käufer schafft keinen Markt, wohl aber die Waare. Die Behauptung, mit Käufern hebe man die Pferdezücht, entbehrt aller Logik. Sobald unsere Waare eine begehrenswerthe geworden ist, kommen die Käufer von selbst. Den pfälzischen Pferdezüchtern aber kann ich nur rathen, noch einige Jahre hindurch mit Geduld und Ausdauer und mit aufrichtigem Willen, ohne Mißtrauen, an der Verbesserung ihrer Zucht, fortzuarbeiten. Der Erfolg wird langsam, aber sicher eintreten. Die hohe kgl. Regierung der Pfalz aber wird sich in gebührender Würdigung aller einschlägigen Verhältnisse der berechtigten Interessen der Pferdezüchter wie bisher jeder Zeit ebenso warm annehmen, als sie dies erfahrungsgemäß bei den andern wirthschaftlichen Betriebszweigen thut.

Ueber Weidenkultur.

XVIII. Das Bepflanzen werthloser Niederungen mit Weidenbäumen edler Sorten, zur Gewinnung von Bind- und Flechtweiden.

Werfen wir in unserer Pfalz einen Blick auf die Niederungen unserer Bäche und Flüsse, namentlich auf die des Rheinstromes, so finden wir hier eine Menge Landes unangepflanzt, zum Theile auch mit Weidenbäumen und dergleichen zur Gewinnung von Kopf-, Stamm- oder Werkholz beforstet, namentlich gegen die Verheerungen des Eisganges, zur allmählichen Trockenlegung und Anschlammung mancher feuchter Stellen u. Es sind auch die Weiden, ihrer Unempfindlichkeit gegen Witterungsverhältnisse und Mißhandlungen, sowie ihrer zähen Lebensfähigkeit und Ausdauer wegen, ganz besonders dazu geeignet, die Ufer und feuchte Niederungen zu befestigen und anzuforsten; denn selbst im magersten Schwemmland, wo sie noch größtentheils im Wasser

stehen, erzeugen dieselben in unglaublich kurzer Zeit eine Menge von Ruthen und Blätter, wie dies von keiner andern Pflanzengattung erreicht wird, wozu sie durch die Erzeugung massenhafter feiner Wurzeln von Natur aus besonders befähigt wird. Sie bilden sozusagen an Flüssen und Niederungen, gleich den Moosarten auf unseren Gebirgen, die erste Grundlage zu einer nachfolgenden Generation. Dazu ist, obwohl das Holz leicht den anderen Holzarten weit nachsteht, dasselbe zu den verschiedensten Artikeln und Fabrikaten zu verwenden, namentlich als Flecht- und Faschinenmaterial bei Ufer-, Wasser- und Dammbauten, zu Schreiner- und Drechslerwaaren, zu Holzschuhen, Wannen, Sieben, Schachteln etc. Obwohl sich diese Anpflanzungen durch ihren Ertrag an Holz etc. sehr gut bewähren und zu schätzen sind, könnten doch solche Niederungen, besonders wenn sie nicht allzu sehr durch Wasser und Ueberschwemmungen zu leiden haben, noch in weit größerem Maße nutzbar und rentabel gemacht werden, durch Anpflanzung der edleren baumartigen Weidenarten, die ein sehr werthvolles Material, sowohl für gröbere als auch feinere Flechtwaaren liefern würden, und welche in Betreff der Befestigung der Ufer etc. dieselben Dienste und Zwecke erfüllen würden, als die weniger brauchbaren, unedlen, wilden Weidenarten.

Seit dem Aufschwunge der Weidenkultur und dem rationelleren Betriebe derselben hat man durch Einführung und Anpflanzung edler und fremder Sorten solche herausgefunden, die zu Baumweiden sehr leicht und vortheilhaft sich heranbilden lassen, dabei das beste Bind- und Flechtmaterial massenhaft erzeugen. Daß sich solche Pflanzungen mit Erfolg durchführen lassen, beweist uns schon zur Genüge — „das Gedeihen wildwachsender Weidenarten“ — auf solchen Stellen. Man darf deßhalb mit vollem Recht behaupten, — „überall dort, wo die Weide wild emporkwächst und gedeiht, muß dieselbe auch sicher bei einer rationell betriebenen Kulturmethode mit Erfolg angebaut werden können“ —. Sicher werden durch fortgesetzte Kulturversuche sich noch weitere Mittel und Wege finden, auch diese Anpflanzungen lohnend und ertragreich zu machen, namentlich dürfte die Züchtung hierzu geeigneter Hybriden, auf dem Wege der künstlichen Befruchtung und die Einführung neuer fremder Sorten wohl das Meiste dazu beitragen. Obwohl wir auf diese Weise nicht die feinsten Flechtweiden erzeugen können, so berechnen uns derartige Anlagen doch zur festen Hoffnung, einem großen Theile unserer Flechtindustrie damit aufzuhelfen, namentlich jenem Theile unserer Industrie und Bevölkerung, die sich mit der Verarbeitung gewöhnlicher Waare befaßt.

Zur Anpflanzung solcher Ländereien muß man eine eigenartige Rabattkultur anwenden, indem man die Beete höchstens $1\frac{1}{2}$ —2 m breit macht und dazwischen Gräben, die oben 1,20 m und unten 80 cm. breit in gleicher Richtung mit der Strömung des Wassers hinziehen und die je nachdem es die Bodenverhältnisse erlauben, auch tief gemacht werden können. Nachdem man die Beete und

Gräben markirt hat, wird der Rasen auf den Beeten umgegraben, der Rasen aus den Gräben ausgehoben und ebenfalls auf die Mitte des Beetes gebracht, so daß die Beete in der Mitte etwas höher werden und nach beiden Seiten etwas abdachen. Alsdann wird die übrige Erde aus den Gräben ausgehoben und über die Beete ausgebreitet, wodurch der Rasen abstirbt, der Boden entwässert und gelüftet und dauernd zur Weidenkultur benützt werden kann. Werden durch Ueberschwemmungen, Laubfall etc. die Gräben wieder angefüllt, so sind, wenn der Boden naß im Untergrunde ist, dieselben regelmäßig zu reinigen, die ausgeworfene Masse auf die Beete auszuspreiten und für guten Ablauf des Wassers stets Sorge zu tragen. Dort jedoch wo sich der Boden im Laufe der Zeit durch Ueberschwemmungen sich höher legt oder sich durch Drainage entwässert, so daß sich wenigstens die Wurzeln der Bäume während des größten Theiles des Jahres außer Wasser befinden, ist es später nicht mehr nöthig, diese Gräben zu erhalten. Eine Ueberschwemmung von nicht allzu langer Dauer bringt ihnen selbst während der Vegetationszeit weniger Nachtheil als man vermuthet; denn die Weide besitzt in dieser Beziehung eine zähe unverwundliche Lebensfähigkeit und Ausdauer, wird im Gegentheil durch herbeigeführte Schlammansetzungen gedüngt und im Ertrage erhöht.

Auf diese so hergerichteten Beete pflanzt man ähnlich wie bei den Obstpflanzungen, jedoch in Entfernungen von $1\frac{1}{2}$ —2 m die Weidenstämmchen ein, die man an beigesteckte Pfähle befestigt, bis dieselben die erforderliche Stärke besitzen, um ohne Pfahl dem Drucke des Wassers und des Windes widerstehen zu können. Die Bäumchen läßt man 2—3 Jahre unbeschnitten, damit sie gehörig erstarken und Wurzel fassen können, dann werden sie abgeworfen und alljährlich gleich anderen Kulturweiden beschnitten, nur daß man hier die Zapfen länger, bis zu 5 ctm. Länge, stehen läßt und zu wohlgefälligen Kronen heranbildet. In kurzer Zeit haben dieselben eine so starke Wurzelansdehnung gewonnen, daß das ganze Beet überall mit feinen Wurzeln überzogen ist, und ohne Nachtheil größeren Ueberschwemmungen widerstehen kann, wozu sich in der Regel noch eine starke Grasnarbe bildet, die der Haltbarkeit des Bodens sehr zu Vortheil kommt. Die Heranbildung und Züchtung solcher Stämmchen geschieht auf dieselbe Kulturweise wie bei den gewöhnlichen geschlossenen Anlagen mit Strauchweiden, nur daß man hier im Juni, wenn die Triebe $\frac{1}{2}$ —1 Fuß hoch sind, alle bis auf den stärksten wegschneidet und denselben an einen Pfahl anbindet. Im folgenden Jahre entfernt man während des Sommers alle Nebentriebe bis auf die 3—4 obersten, welche später die Krone bilden sollen und erreichen dieselben gewöhnlich im zweiten, höchstens dritten Jahre auf gutem Boden die erforderliche Stärke um ausgepflanzt werden zu können. Man kann je nach den Eigenschaften der einzelnen Sorten, wie nach den jeweiligen Bedürfnissen der Anlagen selbst, sich auf diese Art Stämmchen von $1\frac{1}{2}$ —4 m Höhe züchten, die alle eine Menge edler

Bind- und Flechtweiden für alle möglichen Industrieartikel liefern. Auf diese Weise könnte manche Fläche Landes nutzbar und ertragreich gemacht werden, der Flechtindustrie, besonders für gewöhnliche graue und weiße Waare, billiges Material geliefert werden, wodurch manche fleißige Hand lohnenden Verdienst und Beschäftigung finden könnte, wie auch mancher wüster Fläche ein wirthschaftlicheres, wohlgefälliges Ansehen verliehen würde. Es eignen sich hierzu folgende Weidenarten am besten, nämlich für niedere Bäume, die englische Steinweide (*Sal. purpurea Kerkzii*), feinste Steinweide (*Sal. purp. gracilis*), rothe Mandelweide (*Sal. amygd. spadicea*), braune Mandelweide (*Sal. amygd. fusca*), helle Mandelweide (*Salix amygd. pallida*), Fuchsschwanzhanfweide (*Sal. vimin. alopecuroides*), aufrechte Hanfweide (*Sal. vimin. stricta*), Hohl'sche Hanfweide (*Sal. Hostii*) [*S. caprea vimin. angustifolia*]. Für höhere Bäume die Forbische Blendweide (*Sal. Forbyana*), Langenauer Blendweide (*Sal. rubra populifera*), braune Blendweide (*Sal. Pontederana*), kaspische Blutweide (*Sal. pulchra*) [*acutifolia*], englische Aschweide (*Sal. Smithiana*), holländische Aschweide (*Sal. batavica*) [*S. Scringean*], graue Aschweide (*Sal. cinerea* u. *purpurea cinerascens*), langblättrige Aschweide (*Sal. longifolia glabrescens*), Türk's Aschweide (*Sal. hybrid*) [von Türk], Canther Aschweide (*Sal. Canthiana*).

Rohrbach.

B. Wüst.

Bur Aufbewahrung des frischen Obstes.

Je nach der Reifezeit und der Dauer der Haltbarkeit unterscheidet man bekanntlich Sommer-, Herbst- und Winterobst. Am schnellsten sehen wir bei dem Sommerobst nach eingetretener Reife die Zersetzung begonnen. Bei dem Herbstobst ist mit der Kernreife der chemische Umwandlungsprozeß, der höchste Zuckergehalt und diejenige Fleischbeschaffenheit, welche man mit Ausdruck „Reife“ bezeichnet, noch nicht erreicht, es vergehen mehrere Wochen, bis jener Zeitpunkt eintritt. Noch länger dauert es beim sog. Winterobst, und ist bei den einzelnen Sorten der Eintritt der Reife sehr zu beachten. Jeder tüchtige Obstzüchter, am meisten natürlich derjenige, welcher seines Tafelobst züchtet und aus dem Verkauf desselben den Winter über ein Gewerbe macht, wird sein Augenmerk darauf richten, möglichst für alle Monate, von der Obsternte an, reifes, für den Consum geeignetes Obst zu haben und nach diesem Gesichtspunkt seine Sorten auswählen. Es handelt sich aber nicht nur darum, daß man dauerhafte Sorten pflanzt, resp. als Obstkäufer sich verschafft, man muß auch bei der Aufbewahrung dafür sorgen, daß das Obst möglichst lang halte. In dieser Beziehung ist der allgemeine Satz maßgebend: Je mehr Wärme, Luft Licht und Feuchtigkeit auf die Frucht einwirken können, um so schneller erreicht sie ihren höchsten Reifepunkt, nach dessen Eintritt dann aber der Zerfall mehr oder weniger schnell

beginnt; je mehr dagegen Luft, Licht, Wärme und Feuchtigkeit von den Früchten abgehalten werden, desto länger erhalten sie sich.

Es ist durch Erfahrung bewiesen, daß vollkommener Abschluß von Licht und Luft, sowie eine sehr niedere, dem Gefrierpunkt nahe Temperatur lange Zeit das Auszeitigen der Frucht verhindern. So wird z. B. in England bei hochfeinem Tafelobst, das man seines hohen Preises wegen etwa bis zum April aufbewahren will, folgendes Verfahren eingehalten: Man verwendet große, cylindrische, irdene, glasierte Töpfe mit Deckeln. Das Obst, natürlich nur ganz tadelloses, wird in starkes Papier eingeschlagen, das man vorsichtshalber vorher in verdünntem Brantwein oder in Wasser, das mit Salicylsäure versetzt ist, baden und vollkommen hat trocknen lassen; das Einlegen des eingewickelten Obstes in die Töpfe geschieht, indem zwischen die einzelne Stücke reichlich Weizenkleie gestreut wird, welche vorher im Ofen getrocknet worden ist. Eine fingersdicke Schicht davon beschließt die bis zum Rand gehende Einlage. Alsdann wird der Deckel aufgelegt und die Fugen mit Baumwachs gut verschmiert. In Ermangelung von Deckeln werden Blasen aufgebunden. Diese Töpfe werden dann an einen trocknen frostfreien Ort gestellt, und bleiben bis April unangerührt stehen. Wie bei dieser Methode der Abschluß der Luft wirkt, so kann man auch in einem Eishaus oder Eiskeller dasselbe durch die niedere Temperatur erreichen.

Sehen wir von solchen ausnahmsweisen Behandlungsmethoden ab, und beschäftigen wir uns mit der allgemeinen praktischen Frage: Was hat zu geschehen, um das Winterkernobst aufs zweckmäßigste aufzubewahren, und Verluste möglichst hintanzuhalten?

Hiebei sind folgende Punkte besonders zu beachten:

1. Die Früchte müssen sorgfältig und rechtzeitig gebrochen werden. Es ist dabei zu unterscheiden, ob man es mit Äpfeln oder Birnen zu thun hat. Die Äpfel, mit Ausnahme der allerspätsten, welche man bis zum Frosteintritt hängen läßt, sind zu brechen, wenn ihr Halt bei einer halben Drehung sich löst. Birnen dagegen sind schon bei Beginn des Braunwerdens der Samen abzunehmen, und zwar da zu dieser Zeit sie noch feststehen und doch die Tragknospen für das nächste Jahr zu schonen sind, mit der Scheere. Zu frühzeitiges und zu spätes Abnehmen beschädigt die Haltbarkeit; zu frühzeitiges beeinträchtigt außerdem den Verkaufswert, weil die Haut einschrumpft. Bei dem Brechen und Einheimsen muß mit der größten Behutsamkeit zu Werke gegangen werden, damit keine Druckstellen noch Hautverletzungen vorkommen.
2. Die Früchte sind vor dem Einbringen in die Winterbehälter sorgfältig abzuwischen und alle etwa beschädigten zu entfernen. Feuchtes Obst darf nicht eingewintert werden.

3. Die Winterlageräume müssen eine möglichst gleichmäßige Temperatur, etwa zwischen 5—10° C. haben.
4. Modernde Gegenstände oder solche, welche einen üblen, mildernden Geruch verbreiten, sind zu entfernen, z. B. alte Bretter, unreines Stroh. Deshalb ist auch Stroh als Unterlage des Obstes in den Hurden zc. unpassend, weil es die Feuchtigkeit der Luft aufnimmt und einen mildernden Geruch nach und nach annimmt. Bei sorgfältiger Einlagerung bedarf das Obst überhaupt keiner Unterlage.
5. Wenn möglich, sind die Früchte immer so zu stellen, daß der Kelch nach unten, der Stiel nach oben gekehrt sei, und nicht mehr als 2 oder 3fach über einander zu legen. Nur unterschieden hartfleischige Sorten ertragen ein länger dauerndes auf Hausen Liegen ohne Nachtheil.
6. Ratten und Mäuse müssen sorgfältig von dem Obst abgehalten werden, zu welchem Zweck man die Füße der freistehenden Gestelle, auf denen Obst aufbewahrt wird, mit glattem glänzendem Papier auf eine Länge von 1½ Fuß umbindet, oder ein nach allen Seiten 10 cm. vorstehendes Blech etwas schief nach unten gerichtet, an jeden Fuß 30 cm. hoch über dem Boden befestigt, wodurch das Hinaufsteigen dieser Thieren unmöglich gemacht wird.

Als passendste Aufbewahrungsräume werden bei uns die Keller betrachtet. Wegen ihrer Temperatur und der leichtern Regulirbarkeit derselben sind sie es, aber sie leiden sehr häufig an schweren Mängeln. Zunächst liegen sie zu tief in der Erde, als daß vor dem Einbringen des Obstes eine Lüftung und Abtrocknung stattfinden könnte. Die Luft ist in Folge dessen zu dumpf und zu feucht. Auch herrschen sehr häufig Modergerüche in denselben.

Diesen Fehlern muß abgeholfen werden, einmal durch Anbringen großer Zuglöcher, sodann durch Legen von trockenen Böden aus Steinplatten, Asphalt oder Cement, und durch Bekleidung der Wände mit Cement. Semmler in seinem Werke „die Hebung der Obstverwerthung und des Obstbaues“ empfiehlt oberirdische Räume, welche durch die Konstruktion ihrer Wandung aus einer je 13 Zoll dicken innern und einer äußern mit 20 Zoll Lustraum dazwischen gestatten, daß man nicht nur eine reine, trockene Luft in denselben herstellt, sondern auch eine gleichmäßige Temperatur von 5 bis 10° C. Die Oeffnungen nach Außen, welche während der Aufbewahrung geschlossen gehalten werden, erhalten Doppelthüren, deren eine nach Außen, die andere dagegen nach Innen aufgeht, und werden dieselben bei strengem Frost mit Strohmatten bedeckt. Selbstverständlich werden nur größere Obstzüchter resp. solche, welche aus der Obstverwerthung ein Geschäft machen, solche besonderen Räume schaffen, für solche sind sie jedoch von großem Werth.

Nehmen wir nun an, daß gute, trockene Kellerräume oder andere frostfreie Gemölde zu Gebote stehen, so handelt

es sich weiter um die zweckmäßigsten Vorrichtungen zum Auflegen des Obstes. Für feineres Tafelobst, das nur in einfacher Lage und womöglich so, daß die einzelnen Früchte einander nicht berühren, zu lagern ist, sind Obststellagen zu empfehlen, welche freistehen, und gegen Ratten und Mäuse auf die oben angegebene Weise geschützt sind. Die einzelnen Fächer oder schubladenartigen Kästen haben Böden aus Weidengeflecht, welche auf 2 Querratten ruhen, so daß die Luft gut durchdringen kann. Das Obstgestell besteht aus Latten mit einer verschließbaren Thüre. Die einzelnen Hurden ruhen auf je 2 querangebrachten Latten, und es kann also beliebig eine jede einzelne hervorgezogen werden, wie bei einer Obstdörre. Ein solches Obstgestell, welches 24 Schubladen zu 0,116 Cub.-Mtr. Inhalt hat, kann bei einfacher Lage der Früchte 4—5 Ctr., bei doppelter Lage 10—12 Ctr. fassen.

Eine sehr gebräuchliche Vorrichtung sind die sog. Obsthurden. Es sind das gewöhnlich 50 cm. hohe, 2 m. lange und 1 m. breite Kästen mit einem aus Latten bestehenden Deckel versehen, dessen Latten so eng stehen, daß keine Maus durchkriechen kann, welcher verschließbar ist. Hier liegen die Früchte oft 40 cm. hoch über einander und man muß dieselben alle 3—4 Wochen sorgfältig auslesen, das Faulende entfernen, und die jungen, sollten sie etwas angelaufen sein, mit trockenen Tüchern abwischen. Die in solchen Hurdenkästen aufbewahrten Früchte müssen vorher mindestens 2 Wochen in Obstkammern gelegen haben, um etwas von ihrem Wassergehalt zu verlieren, welcher sonst bei dieser Aufbewahrungsart Anlaß zum Faulen geben würde. Solche Hurden eignen sich zwar für die Aufbewahrung von Küchenobst oder für Winterobst zum Mosten, aber nicht gut für Tafelobst.

In neuerer Zeit werden auch eiserne Obsthurden angewendet, welche Schubfächer zum bequemen Nachsehen haben und welche zum Schutz gegen die Mäuse mit verzinktem Drahtgeflecht nach allen Seiten eingeflochten sind. Solche eiserne Obsthurden liefert unter Anderen auch die Bauhofserei von Ernst Göbel, Stuttgart, Eugenstraße 3.

Um die Feuchtigkeit der Luft im Obstaufbewahrungsraum zu vermindern, was von großer Bedeutung ist, weil feuchte Luft das Faulen begünstigt, verwendet man zweckmäßig ein ziemlich billiges Salz, das Chlorcalcium, von dem man je nach der Größe des Raums ein Quantum aufstreut. Das Salz zieht aus der Luft die Feuchtigkeit an und zerfließt, weshalb man unter das Brett zc., auf welchem es ausgebreitet wird, ein Gefäß stellt, in welches die Flüssigkeit hineinfließt. Nach dem Abdampfen des Wassers ist das Salz von Neuem zu gebrauchen, so daß der Aufwand nur ein einmaliger ist, wenn man das Salz in einem festverschlossenen Gefäße an einem trockenen Orte aufbewahrt. (W. W. f. L.)

Verschiedene Mittheilungen.

Das Viehkapital im Königreich Bayern. Mit der am 10. Januar d. J. stattgefundenen Viehzählung war gleichzeitig eine Ermittlung über den durchschnittlichen Verkaufswert aller Thiere und das durchschnittliche Lebendgewicht der Rinder und Schweine verbunden. Aus diesen durch die Bezirkscomités des landw. Vereins vermittelten Angaben liegt nun die Zusammenstellung für das Königreich vor und es berechnet sich das gesammte Viehkapital im Lande auf 797,087,234 M. und zwar 356,316 Pferde 160,712,146 M., 1 Pferd durchschnittlich 451 M., 83 Maulthiere und Maulesel 22,000 M., 1 Stück 265 M., 152 Esel 15,310 M., 1 Esel 100 M., 3,037,098 Rinder 561,749,533 M., 1 Rind 185 M., 1,178,270 Schafe 21,116,818 M., 1 Schaf 18 M., 1,038,344 Schweine 50,325,357 M., 1 Schwein 48 M., 220,818 Ziegen 3,146,070 M., 1 Stück 14 M. Das Lebendgewicht, welches nur für die Rinder im Detail und für die über ein Jahr alten Schweine im Ganzen ermittelt wurde, stellt sich folgendermaßen: Durchschnittsgewicht für 1 Kalb unter 6 Wochen 93,3 Pfd., 1 Kalb 6 Wochen bis unter 6 Monate alt 177,2 Pfd., 1 Stk. Jungvieh $\frac{1}{2}$ Jahr bis unter 2 Jahre alt 384,3 Pfd., 1 Stier und Ochse 2 Jahre und darüber alt 853,9 Pfd., 1 Kuh 2 Jahre alt und darüber 692,4 Pfd., 1 Schwein 1 Jahr alt und älter 196,2 Pfd.

Bücherchau.

Was heißt „Viehzüchten“ und was sollen die Viehzuchtvereine? Ein Wort für deutsche Züchter und Zuchtvereine. Von Benno

Martiny und Wilhelm Biernagel. Berlin, Hamburg und Kiel. Verlagsanstalt des Norddeutschen Landwirth. 1883. Preis 40 J. Ein langer Titel, mit dem der gedrängte, kurz gefasste Inhalt wohlthätig contrastirt. Es ist in demselben besonders die Föhrung von Zuchtbüchern empfohlen, wenn alle übrigen Bedingungen zum erfolgreichen Betrieb der Viehzucht gegeben sind. Züchter werden das Werkchen mit Befriedigung lesen und eventuell sich dazu entschließen die

„Zuchtbuchführung für Rindvieh“ von Benno Martiny (in demselben Verlag) sich anzuschaffen um ein klares Bild der Veränderungen zu gewinnen, welche sich in ihrem Viehstall mit der Zeit bemerkbar machen. Die Martiny'sche Zuchtbuchführung hat auf der „Internationalen landw. Thierausstellung in Hamburg“ eine „Ehrende Anerkennung“ erhalten.

Geflügelzucht. Kalender für das Jahr 1884. In demselben Verlag erschienen. Preis 60 J. Taschenbuchformat mit Geflügelzucht-Gartenbau- und Bienenzucht-Kalender für jeden Monat im Jahr, einem Notizbuch und Tabellen für Hühnerzucht und Eierproduktion. Beiträge tüchtiger Fachmänner machen das Werkchen zu einem höchst werthvollen, welches weit mehr bietet, als der Titel verspricht. Wir empfehlen es ganz besonders den Hausfrauen.

Im Verlag von M. Heinsius in Bremen erschienen: Praktische Anleitung zu einem richtigen und vortheilhaften Betrieb der Gebrauchs- oder landwirthschaftlichen Pferdezucht, nebst Bemerkungen über die Hofschlächtereier etc. von P. Hoff.

Der Verfasser behandelt sein Thema mit dem Eifer und dem Geschick des Praktikers. Die Kapitel über die Behandlung und Pflege des Pferdes sind ganz ausgezeichnet. Man wird deshalb gern über einige störende Druckfehler hinwegsehen.

In demselben Verlag: Bericht über die internationale landwirthschaftliche Thierausstellung in Hamburg 1883. (Excerpta) aus der Mittheilung. M. 2. 50 J. Die Namen der Verfasser: C. Petersen, von Mendel-Dienberg, von Mengard-Kiel; u. s. w. sprechen für sich selbst. H.

Heinrich Lanz in Mannheim

grösste Fabrik des Continents für landwirthschaftl. Maschinen empfiehlt seine berühmten in etwa 120,000 Exemplaren verbreiteten

Dreschmaschinen

für alle Betriebe und Verhältnisse,

Locomobilen, Futterschneidmaschinen.

Kataloge mit herabgesetzten Preisen gratis und franco.

12 6 6

Zur Ernte & Saatzeit

Düngerstreumaschinen, Berliner und Sacl'sche ein- und mehrschneidige Stoppel- und Saatpflüge mit einfachen und Zwillingstörpern, Kartoffel- & Rübenaußtrodepflüge, Eggen, Krümmer, glatte und Ringelwalzen, Dreschmaschinen für Hand-, Göpel- und Motorenbetrieb, Getreide-Putz- und Sortiermaschinen, Patent Obst- & Traubenmühlen, und Universal-Weinpressen (Kelter), Futterschneidmaschinen, Rübenschneller und Schrotmühlen etc.

Patent. Sauche-Pumpen & Sauchevertheiler sowie amerik. Stahlgeräthe etc.

10.7.16.

Wm. Platz Söhne, Filiale Frankfurt a/M.

Kataloge gratis und franco. Probezeit und Garantie, Zahlungs-Erleichterung.

Flechten-Heilanstalt

(5)

München, Hildegard-Strasse 7/0. Ordinar. Arzt. Arme unentgeltlich. Dr. med. Letzel.

Prompt, billig und gut liefert die Fischhandlung von:

J. C. Eberhardt

in Speyer a. Rh.

frische

Fluss- & Seefische

Große Auswahl ist allezeit vorhanden!

Die Firma wurde gelegentlich der Fischerei-Ausstellung zu Speyer, Mai 1881, vom Landwirthschaftlichen Verein in Bayern mit der großen silbernen Medaille, sowie einem Ehren Diplom ausgezeichnet. 2. 21. 23.