Der Landwirth
erscheint wöchentlich zweimal, am
Dienstag und Freitag
und ist durch alle Postanstalten im In- und Ausland für den vierteljährlichen Abonnementspreis von 1 Thaler zu beziehen.
Durch Buchhandlungen und von der Expedition direct franco unter Kreuzband bezogen, beträgt das Abonnement vierteljährlich 1 Thlr. 5 Sgr.

Inseraten-Annahmen
in
Breslau: die Expedition, Schweidnitzerstr. 47.
Berlin: Rudolf Mosse, Haasenstein & Vogler H. Albrecht, A. Retemeyer.
Frankfurt a/M.: Jäger'sche Buchh., Haasenstein & Vogler, Daube & Comp.
Hamburg: Haasenstein & Vogler.
Leipzig: H. Engler, Eugen Fort, Haasenstein & Vogler, Sachse & Comp.
München: Rudolf Mosse.
Wien: Haasenstein & Vogler.
Dresden: Max Ruschpler.
Insertionsgebühr für die Spaltzeile oder deren Raum 2 Sgr.

Breslau. Dienstag, 17. October 1871. Siebenter Jahrgang. — № 83.

Allgemeine landwirthschaftliche Zeitung.

Organ des landwirthschaftlichen Central-Vereins für Schlesien.

Herausgegeben von
Wilhelm Korn, General-Secretair des landw. Central-Vereins für Schlesien.
und
Dr. Eduard Peters, General-Secretair des landw. Haupt-Vereins im Reg.-Bez. Posen.

Organ des landwirthschaftlichen Haupt-Vereins im Reg.-Bez. Posen.

Zum Dünger-Capitel.

I.

(Orig.-Mitth.)

Allerorten, wo Stroh als Unterstreu zur Düngerproduction verwendet wird, sieht man dasselbe in seiner ganzen Länge streuen und nur langes Glattstroh wird einmal in der Mitte zerhauen, weil sich sonst der Dünger zu schwierig handhaben läßt. Diese Art der Strohverwendung ist aber durchaus nicht als vortheilhaft zu bezeichnen, einmal weil schon die Handtirung so langen Düngers eine schwerere ist, als die kürzeren Düngers, dann, weil das Breiten des langen, strohigen Düngers auf dem Felde mehr Zeitaufwand erfordert, und ferner, weil das Unterpflügen nie mit der erforderlichen Gleichmäßigkeit stattfinden kann. Es muß hierbei wohl bemerkt werden, daß bei Dungland für jeden Pflug noch eine Person erforderlich ist, welche den Mist in die Furche einharkt, und mag ihr auch eine gleichmäßige Vertheilung dringend anbefohlen werden, so zeigt doch die Erfahrung, daß sich die Arbeiter ihre Aufgabe dadurch zu erleichtern wissen, daß sie gelegentlich größere Mengen des Düngers in eine Furche bringen, wodurch dann die nebenliegenden um den Dung gebracht werden.

Diese Bemerkung einestheils sowie die Wahrnehmung, daß bei Anwendung kürzeren Strohes als Unterstreu der Dung wesentlich gleichmäßiger wird und daß die vielen kurzen Halme die Flüssigkeiten weit besser aufsaugen, als die wenigen langen, bot Veranlassung zu Versuchen, das Stroh vor dem Unterstreuen durch die Häckselmaschine in etwa zweizöllige Längen (grobes Bullenhäcksel, wie man in Pommern sagt), zerschneiden zu lassen. Die hierdurch etwa verursachte Mehr-Arbeit fällt nicht in die Waagschale, weil eine gute größere Häckselmaschine gerade eben so schnell ein Bund Stroh in Grobhäcksel verwandelt, als es eine Person mit dem Handbeile in der Mitte theilt, sie wird außerdem durch vielfache Vortheile aufgewogen. Zunächst wird die Streuung selbst bei zerkleinertem stets gleichmäßiger als bei langem Stroh, während der Dünger selbst in allen Theilen ebenmäßig feucht wird und die Flüssigkeit in höherem Maße aufnimmt; auch das Ausmisten, Mistladen und Breiten wird dadurch wesentlich erleichtert und schließlich der Einharker beim Unterpflügen des Düngers gänzlich erspart, obwohl jedes Fleckchen Boden seine Düngung erhält, was, wie vorher erwähnt, bei Langdünger nie der Fall ist.

Diese Vortheile möchten wohl hinreichen, um für jeden Betrieb diese Streumethode zu adoptiren. Es kommen aber namentlich für größere Güter noch einige weitere Annehmlichkeiten derselben hinzu. Zuvörderst kann Dünger von kurzgeschnittenem Stroh mittelst eines eigens zu diesem Zwecke eingerichteten Streuwagens auf den Acker geführt und dort, gleich vom Wagen weg, ohne alle weitere Arbeit gleichmäßig über die Fläche vertheilt werden. Dies läßt sich leicht durch zwei am Boden des Wagenkastens, der einen langen Trichter von Radspurbreite bildet, anzubringende, mit kurzen hölzernen Stacheln versehene Vertheilungswalzen bewirken, so daß die Löhne für Mistbreiten ganz erspart werden.

Endlich aber macht die jetzt auch bei uns in Deutschland an Boden gewinnende Anwendung von Dampfpflügen geradezu jedes andere Strohdüngungsverfahren unmöglich. Wollte man den mehrschaarigen Fowler'schen Balancierpflug über Acker, welcher mit langem Strohdünger belegt ist, laufen lassen, so möchte eine durchaus unzulässige Zusammenballung entstehen; hier kann ein Einharken nicht stattfinden, und da wir nun in Deutschland vorläufig doch noch nicht Lust zu haben scheinen, auf den Strohdünger zu verzichten, so werden wir, wenn wir überhaupt Dungfelder mit Dampfpflügen bestellen, zu dem in diesen Zeilen empfohlenen Auskunftsmittel greifen müssen.

Da ja außerdem keine Häckselmaschine so permanent für Futterhäcksel in Anspruch genommen ist, daß sie nicht noch den Unterstreubedarf bewältigen könnte, so stehen neue Ausgaben bei Einführung dieser Methode nicht bevor, wohl aber werden verschiedene Löhne durch dieselbe in Wegfall gebracht.

II.

„Wo Rauch ist, da ist auch Feuer" argumentirte Till Eulenspiegel, und ging zum Pferdemisthaufen, um daran die Pfeife anzuzünden. Wenngleich es nun mit dem Vorhandensein von Feuer im heißen Misthaufen nicht so ganz richtig ist, so steht bekanntlich doch fest, daß bei längerem Lagern der Mist vollständig verbrennt und daß dies namentlich bei dem trockenen Pferde- und Schafmist vorkömmt. Nun liegt aber, unserer Ansicht nach, der hohe Werth des Strohdüngers hauptsächlich darin, daß derselbe durch die im Ackerboden vor sich gehende langsame Verbrennung des Kohlenstoffes im Dünger in Kohlensäure und Humussäure dem Boden die bei diesem Verbrennungsprocesse frei werdende Wärme mittheilt, wodurch die Vegetation ganz wesentlich befördert wird. Daß eine gewisse Auflockerung durch den Mist bewirkt wird, soll dabei nicht in Abrede gestellt werden. Läßt man aber den Dünger bereits vor seiner Unterbringung auf dem Acker verbrennen, so geht natürlich diese nutzbare Wärme verloren und überdies werden auch gleichzeitig die für die Pflanzenernährung so wichtigen flüchtigen Dungstoffe verflüchtigt, die dann die Luft verunreinigen, anstatt den Pflanzen zu Gute zu kommen. Da verbrannter Dünger wenig anderen Nutzwerth als den der in ihm enthaltenen nicht flüchtigen Salze hat, so könnte man, wollte man sich damit begnügen, den Mist zuvörderst als Feuerung für Locomobile, stationären Dampfkessel ꝛc. benutzen und dann nur die resultirende Asche dem Felde zuführen. Man möchte aber gern den vollen Dungwerth dem Ackerboden übermitteln und daraus folgt dann, daß mehr Aufmerksamkeit auf die Aufbewahrung des Düngers auf der Dungstätte verwendet werden muß, als bisher allgemein geschieht.

Bei Ochsen- und Kuhdünger ist ein Verbrennen weniger zu befürchten, nur Pferde- und Schafmist ist diesem Uebelstande unterworfen. Ein leichtes Gegenmittel besteht nun darin, daß man den Pferdedünger vorzüglich mit dem Rindviehdünger schichtenweise mischt, was leider nur in den wenigsten Fällen ausführbar sein und selbst dann noch an der Bequemlichkeitsliebe des Stallpersonals scheitern möchte, welches froh ist, das Reinigen der Ställe auf die müheloseste Art bewirken zu können und wenig Interesse für die weitere Aufbewahrung des Düngers hat. Aus dem gleichen Grunde halten wir die Anwendung von Jauchepumpen auch nicht für praktisch; so lange man scharf controlirt, werden sie allenfalls benutzt, sobald aber die Controle nachläßt, wird diese Arbeit sicherlich vom Stallpersonal „vergessen." Mit bestem Erfolge gegen das Verbrennen von Pferdedünger wandten wir seit einer Reihe von Jahren zur Aufbewahrung desselben eine Grube an, welche soweit mit Wasser gefüllt ist, daß es stets über dem Dünger bleibt. Wo nun undurchlässiger Thon (Schliff) vorhanden ist, kann man recht wohl den Boden und die Wände dieser Grube aus einer solchen Thonschicht billig herstellen; dieselbe bewährt sich ausgezeichnet; wo freilich Thon nicht vorhanden ist, muß die Grube ausgemauert oder mit einer Betonfassung versehen werden. Das Wasser auf solcher Dungstätte wird nicht erneuert: nur wenn der Dung gefahren wird, pumpt man vorher die concentrirte Jauche ab und fährt sie entweder direct zur Düngung auf die Felder oder verwendet sie für Composthaufen. Nach dem Ausfahren wird wieder, etwa zum dritten Theil, Wasser in die Grube geschafft, welches im Sommer einen Zuschuß erfordert, sobald die Düngerfüllung seine Oberfläche überragt, sich im Herbst, Winter und Frühjahr aber durch die natürlichen Niederschläge genügend ergänzt. In dieser Weise behält auch hitziger Dünger seinen ganzen Werth, und man ist vom guten Willen des Stallpersonals unabhängig.

Bei Schafställen, wo immer noch die keineswegs zu empfehlende Methode herrscht, den Dünger während der Periode von einem Dungfahren bis zum anderen im Stalle zu lassen, könnte dieselbe Methode angewendet werden. Wo man aber nicht mindestens alle 10 Tage den Schafstall reinigt, da versäume man nicht, in diesen Zeiträumen den Dünger in demselben mit einer verdünnten Auflösung von Carbolsäure (1 Theil Rohkreosot auf 100 Theile Wasser) gründlich zu nässen und dann erst frische Unterstreu zu geben. Die Wirkung des Kreosot läßt die Fäulniß und Erhitzung des Düngers nicht zu, tödtet alle in demselben vorhandenen Insectenlarven ꝛc., und macht auch Ratten und Mäusen diesen sonst sehr beliebten Aufenthalt unleidlich. Der Dunst des Mittels im Stalle selber wirkt höchst vortheilhaft auf den Gesundheitszustand der Thiere und Klauenkrankheiten der Schafe treten in so behandelten Ställen nicht auf. Da Rohkreosot gegenwärtig in den Mineralölfabriken zu dem sehr billigen Preise von ca. 1 Thlr. per Ctr. zu haben ist, so verdient es entschieden die Aufmerksamkeit der Landwirthe. Wir behalten uns vor, später in diesen Blättern noch auf die Anwendbarkeit dieses Mittels gegen Raupen, Erdflöhe, Kartoffelkrankheit, Weizenbrand u. s. w. ausführlicher zurückzukommen, für heute sei nur noch bemerkt, daß Pferde-, Rindvieh- oder Schaf-

Feuilleton.

Die täglichen Mahlzeiten.

(Orig.-Art.)

Der Mittagstisch.

Zu Tische ruft der ersehnte Ton der Glocke Jung und Alt in Hütte und Palast. — Vom Felde und dem Hofe, — aus Werkstatt und vom Pult, — aus der Schule und vom Spielplatz versammeln sich Alle zur festlichen Stunde der Stärkung. — Die würzigen Düfte aus den Räumen der Küche steigern den Appetit, und gleichwie dem Durstenden der erste kühle Trunk, so gewährt die das Mahl eröffnende altbewährte Suppe ein wahres Labsal dem durch geistige oder körperliche Arbeit erschöpften Organismus. —

Wir wollen hier nicht vorwitzig den Geheimnissen der Wein-, Bier-, Milch- und anderer ähnlichen Suppen nachforschen, in denen unter der Oberhoheit jener tonangebenden Stoffe, Eier, Mehl, Fett und Gewürze in buntem Spiel die Sättigung und den Wohlgeschmack anstreben. — Jede dieser Suppen, gut bereitet, hat ihren eigenen Reiz und ihre besondere Beziehung zu den nachfolgenden Gerichten. Universell allein ist die Bouillon, der durch das Kochen verfeinerte Saft des Fleisches; goldig und klar, aus zahlreichen Fettaugen und Aeuglein glänzend, wirkt er durch seinen Fleischstoff: „Kreatin" genannt, kräftigend und ähnlich dem Kaffee heilsam erregend auf unser Nervensystem, und durch seine „Nährsalze", die Bausteine unseres festen Gerüstes, diesen bei unserer Ernährung noch so vielfach übersehenen Lebensfactor, fördernd auf die Verdauung der Pflanzen- und Fleischkost. — Die Bouillon ist gleichsam die Blume des Fleisches, ihre Bestandtheile bedingen vornehmlich das Charakteristische im Geschmack der verschiedenen Fleischsorten; im Fleischsaft treten uns die Unterschiede zwischen Rind- und Kalbfleisch, zwischen Schöps und Hasen, Wild und Geflügel entgegen. — Das Entziehen des Fleischsaftes durch Wässern und Pökeln macht die Fleischfaser zäh, trocken und unverdaulich auch für den besten Magen. — Bouillon ist demnach nicht dasselbe wie Fleisch, und die eingedickte Bouillon, das bekannte „Liebig'sche Fleisch-Extract" als Nahrungsmittel nicht gleichbedeutend mit Fleisch, jedoch mag seine Anwendung überall da aufs beste empfohlen sein, wo es sich bei Zubereitung von Gemüse, Herstellung von Saucen und Suppen, Einpökeln des Fleisches darum handelt, den Geschmack und die Nährkraft dieser Stoffe zu erhöhen.

Bouillon und ein Gläschen Madeira wirken zusammen, damit das consistentere Entrée, bestehend in Gehirn, Pasteten oder Croquets, diese von den Würzen des Orients begleiteten Plänkler der zu erwartenden Fleischkost weniger erheblich in die Waagschale der Sättigung fallen. — Ihnen folgen jetzt in immer dichteren Massen: junge Hühner mit noch jüngeren Schoten und Mohrrüben, auch der köstliche Spargel mengt sich da hinein, oder giebt vereinigt mit dem noch nahrhafteren Blumenkohl ein passendes Zugemüse zum blonden Fricassée, während in dunklerer Toilette die brünette Roulade mit Champignons und Trüffeln, den zur Blutbildung schon von der Römerzeit her mit Erfolg und Befriedigung verwendeten Leckerbissen, garnirt erscheint. — Wenn nun noch in dieser Serie von Gerichten das im eigenen Safte geschmorte Filet, umgeben von Kartoffeln, Kastanien und Teltower Rübchen, von Gurken, Maccaroni und Reis Platz finden, so hat das bis dahin Gebotene schon recht respectable Vertreter des Thier- und Pflanzenreiches dem Richterstuhl der Zunge präsentirt. Dieselbe entscheidet dahin, daß Gemüse und Fleisch ein prächtiges Ensemble für die chemischen Processe im Magen abgeben. Was dem Einen fehlt, ersetzt das Andere; das Fleisch eröffnet in seiner Muskelfaser, in Eiweiß und Saft dem bedürftigen Organismus stetige Quellen der Kraft; das Gemüse unterhält mit seinem reichen Gehalt an Wasser den nie rastenden Strom des Lebens; durch den jugendlichen Zellstoff, die Stärke und den Zucker facht es an die Wärme unseres Körpers, seine Säuren und Salze endlich wirken lösend auf die Faser und das Eiweiß des Fleisches und mildern gleichzeitig wohlthätig das durch die Fleischkost lebhaft erregte Blut. — Die Pflanzenwelt bietet vom Kopf bis zum Fuß in ihren Frucht-, Blatt- und Wurzelgebilden eine reichhaltige Musterkarte von Genüssen für die mannigfachen durch Klima, Cultur und Sitte dictirten Ansprüche unseres Lebens. — Der Brotfruchtbaum und die Banane decken dem Südsee-Insulaner und Neger den Tisch; die Getreidearten liefern der neuen und alten Welt in Brot, Reis, Mehl, in Gries, Grütze und Graupenform die tägliche Nahrung; die Dattel heißt das Brot der Wüste; aus Feigen bereitet sich der Türke Gemüse, und der Indier bäckt aus Sago Kuchen, der Italiener gebraucht ihn als Brei und wir runden damit, ob Palme oder Kartoffel uns die in heißem Wasser durchsichtig bleibenden Perlen liefern, vornehmlich unsere Suppen ab. Brot und Alles, was das Brot vertritt, muß neben wärmebildenden, stärke- und zuckerartigen Stoffen auch fleischbildende Kleber- und Eiweißbestandtheile enthalten. Reis, Sago, die Kartoffeln, Rüben und der größte Theil der grünen Gemüse besitzen von letzteren nur geringe Mengen und das wenige wird oft noch durch unzweckmäßige Bereitung, durch langes Wässern, Ausdrücken und Auskochen entfernt. — Dagegen vereinigen die Hülsenfrüchte: Linsen, Erbsen, Bohnen bei ihrem Kleber- und Stärke-Reichthum, Brot und Fleisch, d. h. sie verleihen dem in schwerer Arbeit beschäftigten Menschen Ausdauer und Kraft und bilden überall da, wo Fleisch ein seltener Genuß bei Tische ist, den besten Ersatz. Die Anwendung guten, hier wiederum mit etwas doppelt kohlensaurem Natron versetzten Wassers; ferner das Enthülsen trockener Hülsenfrüchte und die Entfernung eines färbenden bitteren Stoffes durch vorgängiges Abbrühen sind Operationen, welche wesentlich dazu beitragen, die obigen werthvollen Naturspenden verdaulicher und schmackhafter zu machen. —

Gleichsehr gewinnen an Geschmack durch erstes schnelles Abbrühen, wie jede gute Hausfrau weiß, die ebenfalls kleberreichen Kohlarten und Zwiebel-Gewächse; erstere, voran „unser edles Sauerkraut", das deutsche, — letzteres ein spanisches National-Essen. — Auch der durch seinen Eisengehalt ausgezeichnete nahrhafte Spinat muß vor dem Garkochen erst von seinem scharfen Bitterstoff durch heißes Wasser befreit werden, um dann etwas gewürzt der blutarmen schöneren Hälfte des Menschengeschlechts als Speise und Heilmittel zugleich zu dienen.

Der Pflanzenkost fehlt das zur Verdauung nöthige Fett, daher nehmen wir Butter zum Brot, kochen das Gemüse in der Fleischbrühe, oder schmoren es mit Fett, wir essen Steckrüben zu Hammel-, und Sauerkraut zu Schweinefleisch; die Erbsen begleitet Speck und den Salat der Milchrahm und das Oel. —

Das Nahrungsbedürfniß hat instinctiv diese Zusammensetzungen, sowie eine Menge nationaler Gerichte gefunden, ehe die Wissenschaft die Bedeutung und den Werth der einzelnen Nährstoffe in ihren verschiedenen Gruppirungen feststellte.

So hat denn auch ein langjährig überlieferter Gebrauch Gemüse und Fleisch zur Hausmannskost erhoben, und giebt sicherlich auch die Wissen-

dünger, vor der Ausführung auf die Felder gründlich mit verdünntem Kreosot getränkt und sofort untergepflügt, ein Radicalmittel gegen Maikäferlarven, Feldmäuse und sonstige ungebetene Gäste des Ackerbodens ist.

J. C.

„Corn"-Cultur in Amerika.

(Orig.-Mitth.)

Ein guter Theil, wohl nahezu achtzig Procent, von allem „corn", das Amerika überhaupt consumirt, wird in den westlichen Präriestaaten erzeugt. Der Prärieboden ist mürbe und locker, hat die meiste Aehnlichkeit mit den humosen Ablagerungen, wie sie Norddeutschlands Hochmoore oder Haiden, auch längere Zeit unbedeckt und unbearbeitet gelassenes früheres Waldland darbieten. Die größte Schwierigkeit lag anfangs darin, Pflüge zu construiren, welche auf so losem, trocknem, mit der reichen Narbe des „blue grass" und diverser, meist zweijähriger Pflanzen durchwachsenem Grunde bei einfahriger Bestellung genügend regelmäßige Arbeit machten. Von der gründlichen zweijährigen Brachebearbeitung, mit welcher ein deutscher Ackersmann solche jungfräuliche Flächen „zu Verstande" zu bringen suchen würde, ist der amerikanische Farmer kein Freund. Das ist übrigens recht gut, denn mit einem so durchgreifenden Erschließen aller Quellen der Pflanzenernährung würden bei der sonstigen Sorgfältigkeit, welche gegenwärtig noch den diesseitigen Ackerbau charakterisirt, die in dem an sich nicht reichen Prairieboden lediglich durch Jahrtausende langen ungestörten Pflanzenwuchs aufgestapelten Vorräthe noch weit früher bis zur Sterilität erschöpft sein, als es, ich fürchte, ohnedies der Fall sein wird, wenigstens auf den neuerdings von der Besiedelung in Angriff genommenen, nahezu wasserlosen Prairieflächen in Kansas und anderen Orten.

Seit den wesentlichen Fortschritten, welche die Anfertigung von Ackerwerkzeugen durch die Einführung des Gußstahles gemacht hat, sind auch die Prairiefarmer mit allem Geräth versehen, was sie nur irgend wünschen können.

Das Land wird für Cornbau kurz vor der Saat 6—12 Zoll tief aufgebrochen. Alsdann wird entweder sofort geeggt, oder man verschiebt letzteres und steckt die Saat gleich auf die rauhe, mürbe Furche. Dann erst, wenn der Mais aufgeht, wird geeggt und auch gewalzt. Es verdient dieses Verfahren den Vorzug vor dem ersteren, weil die Samenkörner einen loseren Boden finden für die Ausbreitung ihrer Wurzeln, die Egge schon eine Saat des zuerst aufgelaufenen Unkrautes zu zerstören vermag und auch die später folgenden Cultivatoren in dem mürben Boden der Zwischenräume besser zu greifen und zu wirken im Stande sind, als wenn das Land schon vor der Saat von der Egge geebnet und geschlossen worden.

Die Saatreihen werden meist mit einem Markeur gezogen, der wie ein Schlitten construirt ist, mit so viel Kuffen, als man Linien zu ziehen beabsichtigt. Quer ab von diesem Geräth steht unter rechtem Winkel eine Stange, die nach Belieben auf die rechte oder linke Seite ausgelegt werden kann. An das Ende derselben wird ein Stück Kette gehängt, was auf dem Boden nachschleppt und somit auf der Seite eine Spur markirt, die der Treiber beim Zurückfahren als Richtschnur benutzt. Auf diese Weise, und da man den ersten Zug sorgfältig mit Stäben avisirt, werden die Reihen außerordentlich exact und ein nach beiden Richtungen markirtes Maisfeld sieht aus, als sei es mit Schnur, Winkelmaß und Zirkel angelegt. Es ist diese Regelmäßigkeit von der größten Wichtigkeit. Da bei dem hohen Preise der Handarbeit an ihre Verwendung für einen profitablen Maisbau nicht zu denken, so muß durch regelmäßige Aussaat die Möglichkeit gegeben sein, das Behäufeln und Reinhalten ausschließlich mit Gespannwerkzeugen auszuführen. Ein Mann mit 2 Pferden markirt täglich 25—30 Acres je nach der Reihenweite.

Die Aussaat wird meist mit einem zweispännigen, zweirädrigen „planter" gemacht. Ein starkes, nach vorn und unten scharfes Drillschaar durchschneidet Rasen und Wurzeln bis zur gewünschten Tiefe. Nach hinten erweitert es sich und ist hohl, so daß die Körner auf die Sohle der von ihm geöffneten Furche fallen und von dem nachbröckelnden losen Boden bedeckt werden. Ein breitfelgiges Rad folgt unmittelbar, drückt die Saatrille zu und Erdklöße entzwei, die in der unmittelbaren Nähe der Pflanze liegen und dieselbe bei spätern Bearbeitungen gefährden könnten. Ist nach dem Pflanzen das Wetter trocken, bevor der Mais hoch genug ist, um mit dem Cultivator befahren werden zu können, so wird das ganze Feld zuvor noch gewalzt. Man thut das gern eine Woche vor dem Befahren, damit die in den Boden gedrückten Klöße bis dahin nach Feuchtigkeit anziehen und mürbe werden.

Es sind zwar einspännige, zweischaarige Cultivatoren noch im Gebrauch, dasjenige Geräth jedoch, ohne welches sich ein fortgeschrittener Maisfarmer nur sehr schwer behelfen würde, ist der zweispännige verbesserte „Selby Cultivator." Der Führer sitzt auf einem bequemen Sitze, regiert die Schaare mit den Füßen und die Zügel mit den Händen. Die Schaufeln gehen bis auf Spannweite an die Pflanzen heran und machen beide Seiten gleichzeitig fertig.

Die Hauptsache für einen gewinnbringenden Maisbau ist es, einen rechtzeitigen „start" vor den Unkräutern zu gewinnen, da eben auf Nachhilfe durch Handarbeit nicht gerechnet werden kann. Es muß also früh mit dem Befahren begonnen und durch 4—5 Wochen mindestens einmal die Woche durchgegangen werden. Alsdann behält das „corn" die Oberhand und giebt eine gute Ernte. Tritt bald nach dem Pflanzen nasses Wetter ein, so daß reichliches Unkraut früher da ist, als der Mais, so wird mit dem „Selby Cultivator" blind gearbeitet, da die Reihen durch die Radspur des „planters" genugsam kenntlich sind. Alsdann erst wird, nachdem die Unkräuter abgewelkt, geeggt und gewalzt, wie gewöhnlich. Solche Saat bedarf hinterher nur noch wenig Pflege.

Der Durchschnitts-Ertrag bei ordentlicher Bestellung ist ungefähr 50 Bushel per Acre und die Rechnung stellt sich demnach folgendermaßen:

Für Pflügen	1	Dollar	50	Cents	per Acre,
Markiren und Pflanzen	—	„	50	„	„ „
Eggen und Walzen	—	„	50	„	„ „
Befahren viermal	1	„	50	„	„ „
Saat	—	„	10	„	„ „
Bodenrente	3	„	—	„	„ „
Schälen 50 Bushels à 5 Cents	2	„	50	„	„ „
Brutto 50 Bushels à 40 Cents	20	„	—	„	„ „
Netto	10	„	44	„	„ „

Ein Mann mit zwei Pferden kann 30 Acres bequem cultiviren und somit innerhalb etwa 4 Monaten 309 Dollar reinen Gewinn machen.

G. K.

(Orig.-Corr.) **Breslau**, 16. October. (**General-Versammlung der verbündeten Vereine. — Die VII. Schlesische Schafschau. — Stutenschau des Brieger landw. Vereins.**) Schon mehrfach ist in diesen Spalten der Absicht des Centralvereins-Vorstandes gedacht, eine statutengemäß zulässige Generalversammlung aller verbündeten Vereine Schlesiens zu berufen. Daß nicht durch das bloße Ausschreiben eines Congresses, oder welchen Namen man sonst wählen möge, von irgend einer Seite her eine wirksame, zur Vertretung der Gesammtheit der Berufsgenossen, wenn auch nicht juridisch, so doch wenigstens moralisch berechtigte Vereinigung herbeigeführt werden kann, sondern daß es zu diesem Zwecke so mancher Vorbedingungen und Garantien bedarf, ohne die das Werk selbst beim besten Willen der Leiter und Veranstalter scheitern muß, hat die Erfahrung uns gelehrt. Wenn der Centralvereinsvorstand, d. h. der anerkannte Repräsentant der provinziellen Landwirthschaft, auf der Grundlage und innerhalb des Rahmens der seit langer Zeit bestehenden und über ganz Schlesien sich erstreckenden Organisation des freien Vereinswesens einen großen Theil der Landwirthe zum Zusammentritt und zur Berathung über wichtige Berufsfragen einladet, so sind damit wohl die Garantieen gegeben, daß es sich hier um eine bedeutende, zur Vertretung der Landwirthschaft innerlich berechtigte Versammlung handelt, deren Beschlüsse — da ihnen ein einflußreiches Organ zu ihrer allseitigen Geltendmachung zu Gebote steht — nicht ungehört verhallen werden. Als Termin dieser Generalversammlung aller verbündeten Vereine Schlesiens hat der Central-Vereinsvorstand in seiner letzten Sitzung die erste Hälfte des April n. J. ins Auge gefaßt, zu welcher Zeit auch die VII. Schlesische Schafschau unter Leitung des Herrn v. Elsner hierselbst stattfinden wird. — Wie man aus Brieg meldet, findet daselbst am 21. und 22. d. M. eine Prämiirung guter Mutterstuten von Rusticalbesitzern innerhalb des Brieger Vereinsbezirks statt. Zur Gewährung angemessener Prämien haben der Centralverein und der Director des königl. Landgestüts zu Leubus, Graf v. Stillfried, dem Vorstande des Brieger Vereins je 40 Thlr. zur Verfügung gestellt; die Prämien betragen 2 bis 5 Thaler. Die auszustellenden Thiere sind möglichst mit ihren Fohlen vorzuführen und zwar findet die Stutenschau durch Herrn Grafen von Stillfried und Delegirte des landw. Vereins — dessen Vorsitzender Herr Landrath von Reuß-Lossen ist — am Sonnabend, 21. October, Vormittags 8 Uhr in Schreibendorf, Nachmittags 4 Uhr in Bankau, und Sonntag, 22. October, Vormittags 11 Uhr in Lossen statt.

(Orig.-Corr.) M. P. **Wien**, Mitte October. Es ist wohl die höchste Zeit, daß ich meine Berichterstattungen wieder aufnehme, aber ich glaube, Ihnen nun, nachdem die Sauregurkenzeit, Badesaison und die Alpentouren mehr oder minder glücklich durchlebt sind, mit frischem Muthe auch Interessantes mittheilen zu können. Hätte ich Ihnen seither doch nur vom Wetter, von Fruchtpreisen und derlei Ihnen so wie so Bekanntem schreiben müssen. Freilich vermag ich auch heute noch nicht, über weittragende, ja nicht einmal über unbedeutende Maßnahmen zu berichten, die unser Ackerbauminister, Dr. Schäffle, zur Hebung der österreichischen Landwirthschaft unternommen hätte. Hochderselbe betreibt bekanntlich um so schneidiger österreichische Staats-Zerreißungspolitik.

Selbst von den Vorbereitungen für die landwirthschaftliche Abtheilung der 73er Weltausstellung hört man sehr wenig oder gar nichts, was übrigens uns um so begreiflicher ist, als der so ziemlich einzige Mann, der diese Sache mit Erfolg in die Hand nehmen könnte, Ritter von Hamm, seit Monaten schwer erkrankt, im Süden weilt. Und dennoch spricht die Leitung des großen Unternehmens mit einer Zuversicht von dessen rechtzeitiger und gelungener (?) Ausführung in allen seinen Theilen, wie einstens Benedek von einem Siege über Ihre Heere. — Dahingegen sollen wir hier in Wien schon im December 1872 eine Käse- und Milchproductions-Ausstellung haben, der zum Theil ein österreichischer, zum Theil ein österreichisch-ungarischer und endlich auch ein Stück nationaler Charakter aufgedrückt wird, während eben erst wieder einmal in Wien eine ähnliche Exposition von Blumen, Obst, Gemüse und Sämereien in aller Stille verflossen ist.

Sie erinnern sich gewiß noch, daß ich Ihnen im vorigen Winter schrieb, wie unser Ackerbauministerium Ochsentransport-Versuche in Reid'schen Eisenbahnwaggons von Galizien aus nach Wien zu veranstalten im Begriffe sei. Ueber das Endgiltige dieser Untersuchungen kann ich Ihnen aber erst zu Ende dieses Jahres berichten, bis wohin wohl eine zweite Expedition ausgeführt sein dürfte.*) Unsere Hochschule und so viele andere herrliche Einrichtungen, die uns vor einigen Jahren in Aussicht gestellt waren und gesichert erschienen, sind nun, wo man sich an maßgebender Stelle krampfhaft bemüht, das Deutschthum und seinen Hort in Oesterreich, Wien, zu vernichten, mehr denn je in Frage gestellt. Sie können sich unmöglich eine Vorstellung von der Erregung machen, von der unsere deutschen Kreise erfüllt sind. — Bei der Unthätigkeit, besser gesagt bei dem zerstörenden Principe, welches in unserem Ackerbauministerium herrscht, ist es um so erfreulicher, die Bemühungen constatiren zu können, die sich die Landesvertretungen zur Förderung der Landwirthschaft geben.

So gründete der steiermärkische Landtag eine Weinbauschule in Marburg a. d. Drau und reorganisirte die technische Hochschule in Graz, während der unsrige, der nieder-österreichische Landtag, die Gründung einer niederen Ackerbauschule und einer landw. Mittelschule beschlossen hat, die an Stelle der Lehranstalt Grossau treten wird. Ad vocem Weinbauschule hätte ich Ihnen curiositatis causa noch zu vermelden, daß die mit der Weinbauschule Klosterneuburg verbundene önologisch-chemische Versuchsstation, zu deren Gründung das Ackerbauministerium nicht unerhebliche Beiträge geliefert hat, von demselben bis dahin, nach ihrem fast einjährigen Bestande, so gut wie gänzlich ignorirt worden ist. Der ungarische Ackerbauminister dagegen besuchte das Institut persönlich und widmete seinem speciellsten Studium mehrere Tage, um nun nach diesem Muster zwei derartige Anstalten in Transleithanien ins Leben zu rufen.

Eines glaube ich, Ihnen heute noch mittheilen zu sollen, daß nämlich heuer bei uns außerordentlich zahlreich von den Landwirthen die Früchte gegen Hagelschäden versichert worden sind. Das muß aber vorzugsweise der guten Organisation einer einzig soliden Gesellschaft, der „Europa", gedankt werden, welche die vorgekommenen Schäden denn auch derart prompt beglichen hat, daß diesem Institute unsere Landwirthschafts-Gesellschaften durch Fassung von empfehlenden Resolutionen volle Anerkennung zu zollen sich veranlaßt fanden. Und ich glaube, auch diese Thatsache verdient, zumal die Landwirthschaft an und für sich mit so vielen Schwindelinstituten der Art belastet ist, in meiner Correspondenz erwähnt zu werden.

(K. L. C.) **Berlin**, 12. October. (**Das sogenannte Freiwilligenrecht.**) In mehreren Zeitungen ist neuerdings das Rescript des Ministers f. d. landw. Angelegenheiten vom 29. November 1870, welches die Qualifications-Zeugnisse zum einjährigen freiwilligen Militärdienst seitens der mittleren theoretischen Ackerbauschulen zum Gegenstande hat, herangezogen worden, um die Sachlage so erscheinen zu lassen, als sei dadurch, namentlich auch durch das bezügliche Gutachten der Schul-Commission und in Folge des vorläufigen Einverständnisses des Reichskanzlers mit demselben, die Angelegenheit erledigt. Dies ist jedoch keineswegs der Fall, denn das königl. Landes-Oekonomie-Collegium hat sich seitdem (in der Sitzung vom

*) Ueber die überaus günstigen Erfahrungen, welche der erste Transport gewährte, haben wir seiner Zeit einige Mittheilungen veröffentlicht. Die Red.

---

schaft ihre Zustimmung hierzu, wenn beide Nahrungsmittel in Kraft und Saft, gepaart mit Weichheit und Wohlgeschmack aus der Küche hervorgehen. — Oft aber wird das Gemüse zu Stroh, dem alles Schmälzen nichts hilft, und das Fleisch ähnlich Großmutters Pantoffel, bei dem auch die beste französische Sauce nicht anschlägt. Gemüse, Kohl und Rüben sollen stets in siedendes, gesalztes Wasser kommen und im eigenen Safte gedämpft werden, dann bleibt der größte Theil der gar gewordenen Nährstoffe im gelockerten Gewebe, die Zellfaser wird erweicht und vom Safte durchzogen und wir erhalten eine kräftige und würzige Speise. — Ein schmackhaftes Suppen- oder Kochfleisch erfordert den frühzeitigen Eintritt mäßiger Hitze des Kochwassers, gelindes Fortkochen bis zum Weichwerden des Fleisches und Abnahme vom Feuer beim Eintritt dieser Erscheinung.

Saftiger und verdaulicher bleibt das Fleisch beim Dämpfen oder Dünsten, wobei in Folge des Erhitzens mit nur wenig Wasser im verschlossenen Gefäße der Verlust an Fleischsaft geringer und der Wasserdampf es ist, welcher die Faser durchdringt und erweicht. — Die Verdaulichkeit steigert sich noch beim geschmorten Fleisch, da hier durch die sofortige Einwirkung von heißer Butter oder Fett ein Gerinnen des Eiweiß an der ganzen Oberfläche des Fleischstückes stattfindet; die entstandene, dichte Hülle erschwert das Ausfließen des Saftes und bewirkt, daß dieser, sowie das geschmolzene Fett die Muskelfaser erweichend durchziehen und das Fleisch den größten Theil seines Aromas behält.

Die Teller werden gewechselt, ein neuer Gang unseres opulenten Mahles wird servirt, auf der Tafel erscheint der Fisch, die noch von Vielen in ihrem Nahrungswerthe unterschätzte Frucht der Gewässer. — Man hält den Fisch für schwer verdaulich, und, weil reich an Wasser und arm an Blut, kaum für Fleisch, und doch ist derselbe, wie das gesunde, kräftige Aussehen der Küstenbewohner zeigt, eine sehr nahrhafte Speise. — Im Wassergehalt unterscheidet sich der Fisch nur erheblich vom gemästeten Fleisch warmblütiger Schlachtthiere, fast gar nicht dagegen von dem des Geflügels; das Zurücktreten von Faserstoff im Fischfleisch wird ersetzt durch den Reichthum an Eiweiß. Am verdaulichsten ist gekochter, weniger leicht schon der gebratene, getrocknete, gesalzene und geräucherte Fisch; am schwersten verdaulich der fettreiche Fisch. — Die See liefert die nahrhaftesten, helles fließendes Wasser die schmackhaftesten Kaltblütler. Im Interesse der Tausende, welchen das Fleisch knapp zugemessen ist, kann man nur bedauern, daß der Fisch auf den binnenländischen Märkten immer mehr Delicatesse wird, während doch die Natur diese Reichthümer des Meeres als Nahrung fürs Volk uns mit vollen Händen entgegenbringt. — Fisch und Kartoffeln erhalten als Pendant im Menu die beliebten Mehlspeisen, die Aufläufe, Puddings, Strudel, Klöße und Knödel; aus Mehl, Milch, Eiern, Fett, Zucker, Fruchtsaft, Gewürz und Wein in mehr oder weniger zweckmäßiger Mischung der gesammten Nahrungsfactoren setzt die Kochkunst die mannigfachsten Gebilde zusammen; Lockerheit und nicht zu fett sind Hauptbedingungen für deren leichte Verdaulichkeit.

Den Höhepunkt erreicht das Diner mit dem Braten. Schon den homerischen Helden bildete die gebratene Ochsen- oder Hammelkeule das Haupttreffen der mit Lautenspiel und Gesang gewürzten festlichen Gelage, und für die meisten, selbst rohesten Naturvölker war das Braten am Spieß eine mit Vorliebe gepflegte Methode. Spieß und Rost sind auch noch heutigen Tages bevorzugte Apparate bei Bereitung des Bratens, nur wendet man an Stelle des theuren Holzes das billigere Gas in besonderen Kochheerden an; jedoch nicht blos der Spieß macht den Braten, sondern vorzugsweise ein gutes Stück Fleisch, und aus solchem versteht eine umsichtige Hausfrau auch im Küchenofen eine Speise darzustellen, welche an Saftfülle und Wohlgeschmack dem Spießbraten nicht nachsteht.

Kochen, Dämpfen, Schmoren und Braten sind chemische Processe, und wenn wir erfahren wollen, was bei solchen Processen im Fleische vorgeht, müssen wir vorerst wissen, wie dasselbe in rohem Zustande beschaffen ist.

Das vom Knochen und Knorpel befreite Fleisch besteht zunächst aus Fleischfaser und Fleischsaft. Die Faser, von leimgebendem Bindegewebe umschlossen und zu Bündeln vereinigt, ist ein eiweißartiger Stoff, welcher in seinen Eigenschaften die größte Aehnlichkeit mit dem Faserstoff des Blutes, dem Blutfibrin, hat; — weiterhin finden sich im Fleische viele Blut- und Lymphgefäße, welche das Material für die Ausbildung der Muskeln zuführen, ferner die die Lebensfunctionen der Muskeln vermittelnden Nerven, die Sehnen und das Fettgewebe. Ein wässeriger Saft, welcher außer Eiweiß, bei Bereitung der Bouillon als Fleischschaum leider verloren gehend, den Nährsalzen, Zucker und Milchsäure noch alle Erzeugnisse des auf- und absteigenden Stoffwechsels, das Kreatin, Kreatinin, den Inosit und die Inosinsäure enthält, erfüllt alle Räume zwischen den festen Theilen.

Das Braten hat nun als erste Aufgabe, das Fleisch rasch in gesteigerte Hitze zu bringen, damit die äußeren Fasern sich zusammenziehen und das Eiweiß an der Oberfläche gerinnen kann, ehe der Saft und das Aroma Zeit haben, aus dem Innern zu entweichen. Das Uebergießen mit Butter oder Fett trägt ebenfalls dazu bei, das Ausfließen zu verhindern und bewahrt das Fleisch zugleich vor dem Austrocknen, indem es die Verdunstung des Wassers aus demselben vermindert. Der Wassergehalt des Fleisches verwandelt sich in Dampf, welcher, wie beim Schmoren, im Innern alle Gewebe durchdringt und lockert, das Fett zum Schmelzen bringt, so daß die erweichte Faser sich mit diesem und dem concentrirten, beim Anschneiden des Bratens hervorquellenden Fleischsaft zu sättigen vermag. Die Hitze zersetzt den Blutfarbestoff und bildet aromatisch-brenzliche Producte, welche mit dem geronnenen Eiweiß sich zu jener dunkelbraunen schützenden Kruste vereinigen; die Fette selbst werden unter Einfluß des alkalischen Blutwassers in lösliche, verdaulichere Verbindungen übergeführt und endlich geht die wichtigste der Veränderungen, die Bildung von Essigsäure, vor sich, durch welche die Eiweißstoffe, namentlich die Fleischfaser löslicher, das Fleisch, wie die Volkssprache sagt, kurz wird. Alle diese Processe wirken nun zusammen, um den Braten, sei er vom Wildpret, Geflügel, oder anderem Schlachtvieh, zu einem so vorzüglichen Nahrungsmittel zu machen.

Dem Braten dienen als Beigabe die mehlreiche Kartoffel, die säure- und zuckerreichen Compots und der erfrischende Salat.

Salz und Pfeffer, die unzertrennlichen Bundesbrüder, würzen auf allen Stationen das Mahl; sie regen, wenn maßvoll angewendet, wohlthuend die Thätigkeit der Nerven und Verdauungs-Werkzeuge unseres Körpers an.

Das nun folgende Dessert, der sogenannte Nachtisch, bestehend in Crêmes, Eis, Obst und Confect, verwandelt sich schon mehr in einen Naschtisch; bei allen diesen schönen Sachen geht die Oekonomie mit dem Geschmacke durch; man sieht hier weniger auf Ernährung, als den Wohlgeschmack; Erquickung und Labung lautet ihre Devise.

Butterbrot mit Käse bildet auch beim Mittagstisch den vom zweiten Frühstück her bekannten Magenschluß; der Wein, mäßig genossen, ist „echtes Oel auf die Verstandeslampe, er giebt der Seele Kraft und Schwingen bis zum Sternenkampe."

Dr. **Franz Hulwa.**

23. Februar 1871) dahin ausgesprochen: Denjenigen Schülern der reglementsmäßig eingerichteten landwirthschaftlichen Lehranstalten, welche am Schlusse des Schulcursus in Gegenwart der Departements-Prüfungs-Commission in den Lehrgegenständen der landwirthschaftlichen Lehranstalten, so wie im Englischen oder Französischen geprüft und für reif befunden sind, möge die Qualification für den Freiwilligendienst ertheilt werden. Ein Bescheid hierauf ist noch nicht bekannt geworden, aber es ist seitdem die mehrfach an die Oeffentlichkeit gekommene Versicherung nicht dementirt worden, daß das Reichskanzleramt keineswegs im Princip den landwirthschaftlichen Lehranstalten in dem in Rede stehenden Bestreben entgegen sei, vielmehr speciell auf die Leistungen der einzelnen Anstalten recurriren und je nach dem Grade der Befähigung und Ausbildung, welche die Schüler erhalten, ermessen wolle, ob man ihnen, resp. der einen oder der anderen, die beregte Berechtigung zugestehe oder nicht. Von drei ganz vor Kurzem geprüften Schülern der Anstalt in Hildesheim haben auch seitdem zwei mit dem Prädicat „gut" bestanden.

Das in Rede stehende Thema ist in die Tagesordnung des für den Februar k. J. in Aussicht genommenen Congresses deutscher Landwirthe aufgenommen. Hoffentlich bringt die bezügliche Discussion Licht in die nichts weniger als geklärten Anschauungen, deren Verworrenheit sich durch manche Kundgebungen in der Presse kennzeichnete. Wie immer die schließlich maßgebend entscheiden müssenden militärischen Erwägungen ausfallen mögen, volkswirthschaftlich ist eine möglichst kurze Dienstzeit im Allgemeinen und in Consequenz hiervon anzustreben, daß die Begünstigung der sogenannten einjährigen Dienstzeit möglichste Ausdehnung finde. Daß militärische Rücksichten und Erwägungen die Grenzen dieser Möglichkeit vielleicht enger ziehen müssen, als es volkswirthschaftlich wünschenswerth erscheint, kann man sich erklären. Schwer erklärlich aber ist, wenn von nichtmilitärischer Seite gegen thunlichste Ausdehnung jener Begünstigung eingetreten wird. Selbstverständlich ist jener Wunsch nur in so weit zu unterstützen, als er nicht Verminderung der Schlagfertigkeit des Heeres zur Folge oder Bevorzugung in Begleitung hätte. Die Beurtheilung in ersterer Hinsicht unterliegt aber lediglich militärischen Kreisen, und die letztere wird wohl von Niemandem verlangt.

(**Benutzung der Kartoffeldampf-Fässer zur Bereitung von Viehfutter.**) Die Erlaubniß, die Kartoffeldampffässer in den Brennereien zur Dämpfung der zur Viehfütterung verwendeten Kartoffeln beuutzen zu dürfen, mußte bisher bei den Provinzial-Steuerdirectionen eingeholt werden; da sich jedoch bei dem in diesem Jahre eingetretenen völligen Mißwachs des Herbstfutters die betreffenden Anträge gegen früher bedeutend mehren, auch das Dämpfen der Kartoffeln nur als ein nebensächlicher Betriebsact anzusehen ist, der ungehindert zu jeder Tageszeit stattfinden darf, wobei das gedämpfte Material erst von dem Zeitpunkte ab einer Controle unterliegt, wo es wirklich zu Maischzwecken verwendet wird, so sind die Haupt-Steuer- und Haupt-Zoll-Aemter ermächtigt worden, diese Erlaubniß nunmehr selbstständig zu ertheilen. — Die Bedingungen zur Erlangung dieser jederzeit widerruflichen Erlaubniß sind folgende:

Während der Betriebslosigkeit einer Brennerei bedarf es keiner besonderen Erlaubniß, da die Blasen und der Destillir-Apparat unter Verschluß stehen, mithin ein Mißbrauch nicht gemacht werden kann. Während der Betriebszeit dagegen ist die gedachte Begünstigung davon abhängig gemacht, daß das Dämpfen der Kartoffeln nur während der gesetzlichen Brennzeit erfolgt und das zubereitete Material sofort nach seiner Fertigstellung aus den Brennerei-Räumen entfernt wird.

Wenn zum Dämpfen der Kartoffeln zu Viehfutter in einer Brennerei besondere Geräthschaften aufgestellt werden, so sind dieselben vorschriftsmäßig anzumelden, eine Vermessung ist dagegen nicht erforderlich.

(**Entziehung der Erlaubniß-Scheine zum Viehhüten bei schulpflichtigen Kindern.**) Es ist neuerdings wiederholt zur Kenntniß der Regierung gekommen, daß schulpflichtige Kinder, welche nach eingeholter Erlaubniß zum Viehhüten verwendet werden, wegen Ungehorsams, Entlaufens aus dem Dienste oder anderer gegen ihre Dienstherren verübter Vergehen auf Antrag der Letzteren polizeilich mit Gefängnißhaft bestraft worden sind. Da die Verbüßung derartiger Freiheitsstrafen in hohem Grade geeignet ist, eine frühzeitige Abstumpfung des Ehrgefühls und eine Verhärtung des kindlichen Gemüths herbeizuführen, dadurch aber die sittliche Entwickelung dieser Kinder gefährdet erscheint, so ist den Schul-Inspectoren, welchen die Ertheilung der Erlaubnißscheine zum Viehhüten für schulpflichtige Kinder obliegt, zur Pflicht gemacht worden, fortan in jedem Falle, wo ihnen die Hinneigung der hütenden oder dienenden Schulkinder zur Verwahrlosung durch Anzeige der Polizeibehörde oder auch anderweit zuverlässig bekannt wird, ungesäumt von dem ihnen zustehenden Rechte der Rücknahme des ertheilten Hüte- oder Dienstscheines Gebrauch zu machen, event. die Lösung des Dienstverhältnisses und die Wiederherstellung des vollständigen Schulbesuches jener Kinder herbeizuführen. Zugleich sind die Polizeibehörden angewiesen worden, von jedem Falle des ihnen zur Anzeige gebrachten und nachgewiesenen leichtfertigen oder rohen Verhaltens dienender oder hütender Schulkinder sofort den zur Entziehung des ertheilten Erlaubnißscheines berechtigten Schul-Inspector in Kenntniß zu setzen und letzterem die event. Bewirkung der disciplinaren Bestrafung des schuldigen Kindes zu überlassen.

Aus Oberschlesien, Mitte October. (**Ernte-Resultate.**) Nachdem die Feldbestellung dies Jahr so weit gediehen ist, daß auch die Kartoffelernte sich in vollem Zuge befindet, berichtet Herr S. Guradze dem „Landw. Anz." über den Ernteausfall in Oberschlesien folgendes:

Der Raps und Rübsen ergab im großen Ganzen einen Ertrag 0,8 einer guten Mittelernte = 1, Weizen 0,85 in Körnern, in Stroh eine volle Ernte = 1, Winterroggen in Körnern 0,66, in Stroh 0,8; Sommer-Gerste 0,7—0,8 in Körnern und Stroh; Hafer 0,8 in Körnern und Stroh; Wickgemenge zur Reife 1 in Körnern, in Stroh darüber. Klee, Luzerne, Esparsette, Wiesenheu und Grummet 1, in Qualität vielfach beeinträchtigt.

Wurzelfrüchte, Rüben und Möhren 0,6. Kartoffeln 0,3. Die Quantität wird noch durch die Qualität so beeinträchtigt, daß die Ernte dadurch auf 0,25 herabgesetzt wird. Stärkegehalt 16—19 gegen 20—23 in anderen Jahren. Von welcher Bedeutung dieser letzte Umstand für Oberschlesien ist, wird der begreifen, welcher die Ernährungsverhältnisse der Oberschlesischen Landbevölkerung kennt; es kostet auf den Märkten der Scheffel Eßkartoffeln 1 Thlr. und auch darüber. Die Cerealienpreise, die sonst stets mit 4 Sgr. unter Breslauer Notiz bezahlt worden, überschreiten bereits die Breslauer Notiz, gutes Getreide ist stark gefragt, zumal das benachbarte Galizien ebenfalls wenig liefert und schlecht geerntet haben soll. Vieh ist gesund und sehr hoch im Preise, ebenso Milch und Butter.

Literatur.

Aschen-Analysen von landwirthhschaftlichen Producten, Fabrikabfällen, und wildwachsenden Pflanzen. Einheitlich berechnet und mit Nachweisung der Quellen systematisch geordnet, nebst Notizen über das untersuchte Material und verschiedenen Uebersichts-Tabellen. Von Dr. Emil Wolff. Berlin, Verlag von Wiegandt u. Hempel. 1871.

Vor etwa 10 Jahreu veröffentlichte Dr. Crusius in Sachsen eine Berechnung über die Ein- und Ausfuhr von mineralischen Pflanzennährstoffen in seiner Gutswirthschaft zu Sahlis und Rüdigsdorf. Da derartige Berechnungen vorzugsweise geeignet erscheinen, die Frage über die Erschöpfung des Bodens zum Austrage zu bringen, so wurden bald darauf auch von mehreren anderen Seiten derartige Berechnungen ausgeführt. Hierbei stellte sich nun aber heraus, daß die Ergebnisse sehr ungleich ausfielen, je nachdem die eine oder die andere Aschenanalyse der Berechnung zu Grunde gelegt wurde. Das Bedürfniß nach einer allgemein annehmbaren Tabelle über die Zusammensetzung der land- und forstwirthschaftlich wichtigeren Substanzen veranlaßte im Jahre 1864 die Wanderversammlung deutscher Agriculturchemiker zu Göttingen, eine Commission zur Bearbeitung einer solchen Tabelle einzusetzen. Professor Wolff in Hohenheim widmete sich dieser Aufgabe und die Frucht seiner eingehenden Beschäftigung mit diesem Gegenstande ist das vorliegende Werk, ein stattlicher Band voll Zahlenangaben, in welchem alle Aschenanalysen von Pflanzen und landwirthschaftlich wichtigeren Substanzen zusammengestellt und verarbeitet sind, welche die Literatur aufzuweisen hat. Das Buch giebt jedoch keineswegs eine bloße Zusammenstellung der verschiedenen Analysen, sondern diese sind darin sämmtlich zunächst in einheitlicher Weise auf Reinasche, d. h. kohlen-, sand- und kohlensäurefreie Asche berechnet und sodann sind noch verschiedene Umrechnungen beigegeben, welche bestimmt sind, theils die Benutzung der Analysen für landwirthschaftliche und chemisch-physiologische Zwecke zu erleichtern, theils die Schwankungen in der Zusammensetzung der Aschen sowie den Einfluß des Bodens und Klimas auf dieselben nachzuweisen. Es steckt eine ganz colossale Arbeit in diesen Tabellen, die nur der Fachmann richtig zu würdigen vermag. Schon 1865 hatte Wolff eine kleine Schrift über die mittlere Zusammensetzung der Asche der land- und forstwirthschaftlich wichtigen Stoffe herausgegeben, deren Tabelle seitdem in vielen landwirthschaftlichen Schriften abgedruckt und als Grundlage für statistische Berechnungen gedient hat. Nicht ohne Grund wurde gegen diese Tabelle eingewendet, daß die Mittelzahlen nur eine problematische Rechnungsbasis darböten, indem die Ergebnisse der einzelnen Analysen, aus denen sie abgeleitet waren, oft sehr erheblich differirten. Mit Recht wurde — meines Wissens zuerst von Prof. Knop — die Forderung gestellt, daß in der Tabelle auch die Maximal- und Minimalzahlen mit aufgeführt werden möchten. Diesem Verlangen hat der unermüdlich thätige Verfasser bei der neuen Bearbeitung seines Werkes Rechnung getragen, welches außerdem durch vollständigere Sammlung des umfangreichen Materials und durch die schon erwähnten Umrechnungen eine sehr werthvolle Bereicherung und eine größere Brauchbarkeit bei statistischen Berechnungen gewonnen hat. So ist aus einer kleinen Schrift von 84 Octavseiten jetzt ein stattlicher Band in Hochquart geworden, welcher ein unentbehrliches Nachschlagebuch für jeden Landwirth, jeden Chemiker und Physiologen bildet. Der erste Theil des Werkes enthält die systematische Zusammenstellung der einzelnen Analysen nebst einleitenden Bemerkungen und Quellenangaben, der zweite Theil verschiedene Uebersichtstabellen, welche aus den einzelnen Analysen unter sachkundiger Sichtung derselben berechnet sind, und zwar:

1. Mittlere procentische Zusammensetzung der Asche der landwirthschaftlich wichtigeren Pflanzenstoffe und thierischen Producte, nebst Gehalt der Trockensubstanz an Reinasche.
2. Schwankungen in der procentischen Zusammensetzung der Asche mit Angabe über den maximalen, minimalen und mittleren Gehalt.
3. Durchschnittliche procentische Zusammenstellung der Asche einer und derselben Substanz bei höherem, mittlerem und niedrigerem Gehalt an Alkali.
4. Mittlere Menge der Asche und Aschenbestandtheile in 1000 Gewichtstheilen der Trockensubstanz.
5. Menge der Aschenbestandtheile in 1000 Gewichtstheilen der Trockensubstanz bei höherem, mittlerem und niederem Gehalt des Stoffes an Alkali.
6. Aschenanalysen, welche nach übereinstimmender Methode ausgeführt wurden und auf Vegetabilien sich beziehen, die unter ziemlich gleichen Boden- und klimatischen Verhältnissen gewachsen sind.
7. Verzeichniß der vergleichenden Versuche und Untersuchungen über die Ursachen der wechselnden Zusammensetzung der Pflanzenasche.

Ein beigegebenes alphabetisches Register erleichtert das Nachschlagen.

Wolff's „Aschen-Analysen" sind ein schönes Zeugniß deutschen Fleißes, deutscher Gründlichkeit und Sachkenntniß in der Behandlung des Materials, sie sind eine Zierde unserer Wissenschaft, für welche diese dem Verfasser zu großem Dank verpflichtet ist. Haben die Wolff'schen Tabellen schon in ihrer früheren mangelhaften Form selbst im Auslande allgemeine Anerkennung gefunden, so werden sie in ihrer neuen verbesserten Gestalt von allen Landwirthen um so freudiger begrüßt werden und sicher noch ferner dazu beitragen, der deutschen Wissenschaft im Auslande Ehre zu machen.

---

v. H. **London**, 10. October. [**Markt-Bericht.**] Die Zufuhr englischen Weizens zu unserem gestrigen Markt war dem Umfange nach nur mäßig, Condition und Qualität zeigten bedeutende Unterschiede. Einiger Weizen wich um 1 Sh. per Quarter, anderer blieb bis zu später Stunde unverkauft. In ausländischem Weizen fand nur ein Detailgeschäft statt zu der Reduction, die derselbe am vergangenen Markttage erfahren hatte, d. h. 1 Sh. per Quarter. In den Mehlpreisen fand keine Veränderung statt. Von Gerste waren die Malz-Sorten etwas höher; die übrigen Sorten hatten bisherige Preise. Von Hafer waren gute Sorten knapp und erfuhren eine Avance von 6 P. per Qu. Mais, Bohnen und Erbsen waren fest aber unverändert im Preise. England exportirte in der mit dem 30. September zu Ende gehenden Woche 113,628 Cwts. englischen und 13,669 Cwts. ausländischen Weizen. Der Export von Mehl war auf ein Minimum beschränkt. — In Paris war in der vorigen Woche der Markt für Mehl steigend; die Preise für Mehl zum Consum standen auf 80 bis 88 Francs. Auch der Preis für Weizen war im Steigen, indem der beste weiße Weizen 47—48 Francs per 120 Kil. galt. Englischer Saatweizen stand auf 46—50 Francs per 100 Kil., d. h. auf 76 — 88 Sh. per Quarter. — Die Total-Einfuhr ausländischen Viehes nach London betrug in der vorigen Woche 17580 Stück Vieh gegen 14,463 in der correspondirenden Zeit des vor. Jahres. Der gestrige Rindviehmarkt war ruhig. Das Angebot von Rindvieh war bedeutend, doch war das ausländische vorherrschend. Die Qualität des englischen Viehes war nicht so gut, wie man es wünschen dürfte; die Besitzer bringen dasselbe auf den Markt, bevor es genügendes Gewicht erreicht, um nicht Verluste durch die Maul- und Klauenseuche zu erleiden. Der höchste Preis für die besten Shorthorns überschritt nicht 5 Sh. 6 P. — 5 Sh. 8 P. per 8 Pfund, ausländische Kernwaare bedang 5 Sh. 2 P. — 5 Sh. 5 P. per 8 Pfund. Für Schafvieh waren die Preise weichend, 6 Sh. 6 P. — 6 Sh. 8 P. per 8 Pfund höchster Preis.

* [**Actiengesellschaft Breslauer Schlachtviehmarkt.**] Marktbericht der Woche vom 9. und 12. October. Der Auftrieb betrug: 1) 213 Stück Rindvieh (darunter 71 Ochsen, 142 Kühe.) Man zahlte für 100 Pfund Fleischgewicht excl. Steuer: Primawaare 15—15½ Thlr. und darüber, 2. Qualität 12 bis 13 Thlr., geringere 9—10 Thlr. — 2) 1041 Stück Schweine. Man zahlte für 100 Pfund Fleischgewicht beste feinste Waare 15 — 15½ Thlr. und darüber, mittlere Waare 12—13 Thlr. — 3) Schafvieh. Gezahlt wurde für 40 Pfund Fleischgewicht excl. Steuer Prima-Waare 5 — 5½ Thlr., geringste Qualität 2—2½ Thlr. — 4) 219 Stück Kälber wurden mit 15—18 Thlr. und darüber pr 100 Pfund Fleischgewicht excl. Steuer bezahlt. **Die Markt-Commission.**

(B. u. H. Z.) **Breslau**, 13. October. [**Wollbericht.**] Seit unserem letzten Berichte herrschte in hiesigem Geschäfte eine fortdauernde außerordentliche Lebhaftigkeit. Alle Sorten waren gefragt und bei einer marktähnlichen Concurrenz einheimischer und auswärtiger Käufer nahmen die Umsätze bedeutende Dimensionen an. Das Hauptgeschäft vollzog sich diesmal in feinen polnischen und posen'schen, sowie mittelfeinen schlesischen Einschuren von 65—78 Thlr. und gewaschenen Capwollen von 82—88 Thlr., für welche Finsterwalder, Sorauer, Sommerfelder, Spremberger, Striegauer, rheinische und bergische Fabrikanten als Käufer auftraten. Außerdem befanden sich österreichische und Hamburger Händler, sowie dergleichen Comissionäre am Markte, welche Lamm-, Gerber- und Sterblings-Wollen in allen Preisen und Qualitäten acquirirten, so daß das gesammte verkaufte Quantum ca. 3000 Ctr. erreichte.

Trotz dieser Lebhaftigkeit sind die Preise im Allgemeinen unverändert geblieben und ist nur für Lammwollen und Kunstwäsche, von welchen nur geringe Bestände vorräthig sind, weniger bezahlt worden.

* **Breslau**, 13. October. [**Butter-Bericht von Albert Ludwig Cohn.**] Die Zufuhren schlesischer Butter waren in dieser Woche nur geringfügig. Preise vermochten sich in Folge dessen zu behaupten und sind eher ½ Thaler höher zu notiren, als in der Vorwoche. Die Qualität fällt andauernd befriedigend aus. Von galizischer Butter ist Mehreres herangekommen, jedoch fast nur mangelhafte, altschmeckende, schwer verkäufliche Waare; die diesjährige Butter-Production soll auch in Galizien recht unbedeutend sein.

Zu notiren sind: Schlesische rohe Butter 27—28 Thlr. per Netto-Centner incl. Faß, do. Bauern- gepackt 29—30 Thlr., do. Dominial- gepackt 32 bis 33 Thlr., galizische rohe Butter 23 — 24 Thlr., do. Bauern- gepackt 25 bis 26 Thlr., do. Dominial- gepackt 26—27 Thlr.

Breslau, 14. October. [**Gemüse-, Obst- und Federvieh-Markt.**] (Detailpreise.) Kartoffeln 1. Sorte, pro Metze 2½ Sgr., do. 2. Sorte, 1½ bis 2 Sgr. Mohrrüben, pro Schilk 2½—3 Sgr. Erdrüben pro Mandel 6 bis 10 Sgr. Oberrüben pro Mandel 1¾ Sgr. Wasserrüben pro Metze 2 Sgr. Teltower Rübchen pro Metze 4 Sgr. Endiviensallat pro Rose 1 Sgr. Blumenkohl pro Rose ⅓—5 Sgr. Kopfsallat pro Schilk 2 Sgr. Weißkohl pro Schock 40 — 50 Sgr. Wälschkohl pro Mandel 4 bis 10 Sgr. Sellerie pro Gebund 1—8 Sgr. Borré pro Schilk 3 Sgr. Petersilie pro Gebund 1—1½ Sgr. Meerrettig pro Mandel 10 bis 20 Sgr. Tischrettig, pro Metze 3 Sgr. Zwiebeln pro Metze 4 Sgr. Charlotten pro Metze 10 Sgr. Weiße Perlzwiebeln, pro Metze 10—12 Sgr. Knoblauch, pro Metze 10 Sgr. Schnittlauch pro Schilk 2 Sgr. Kürbis pro Stück 1—5 Sgr. Melonen pro Stück 2—15 Sgr. Preiselbeeren pro Metze 8 9 Sgr. Aepfel, pro Metze 4—6 Sgr. Birnen pro Metze 4—5 Sgr. Pflaumen, pro Metze 3—4 Sgr. Weintrauben, pro Pfd. 5—6 Sgr. Radischen pro Bündchen ½ Sgr., Ebereschen, pro Metze 4 Sgr. Hahnebutten pro Metze 4 Sgr. — Gänse, pro Stück 25 — 90 Sgr. Enten, pro Stück 17—30 Sgr. Hühner, pro Stück 5 12 Sgr. Hühnchen, pro Paar 6 bis 10 Sgr. Tauben pro Paar 4 5 Sgr. Geschlachtete Gänse pro Stück 20—32 Sgr., geschlachtete Enten, pr. Stck. 15—16 Sgr.

(Br. H.-Bl.) **Breslau**, 14. October. [**Zuckerbericht.**] Die Stimmung blieb auch diese Woche für Zucker günstig und fanden die noch spärlichen Offerten gemahlener Melisse neuer Waare zu festen vorwöchentlichen Preisen willige Nehmer. Von Brot-Melissen der neuen Campagne ist noch nichts am Markt, aber sehr begehrt, und haben hierin aus zweiter Hand belebte Umsätze zu Bedarfszwecken stattgefunden, wobei Verkäufer noch einen kleinen Preisavance über die schon festen Preise der Vorwoche erzielten.

(D. L. Z.) **Berlin**, 13. October. [**Kartoffel- und Stärke-Bericht.**] Kartoffelfabrikate konnten in Bezug auf Umsätze nicht zu der dem Begehr entsprechenden Ausdehnung gelangen, da Preise durchweg unter dem Einfluß der steigenden Tendenz von Spiritus und Getreide eine entsprechende Erhöhung erfuhren, trotzdem fehlt es an Waare und an geeigneten Offerten. Preise stellen sich wie folgt: Frührothe und rothe Fabrikkartoffeln 13 bis 15 Thlr., do. Speisekartoffeln bei mangelndem Angebot 18 Thlr., weiß bis 16 Thlr., pr. 2400 Pfd. Feuchte reingewaschene Kartoffelstärke auf Winter-Lieferung in Käufers Säcken, Bahngewicht der Abgangsstation maßgebend, 2 5/12—2½ Thlr., 100 Pfd. netto frei Berlin. Prima neue Kartoffelstärke und Mehl in chemisch-reiner centrifugirter Waare in Fässern von 6—8 Ctrn, in Säcken von 2 Ctr. Inhalt 5 5/6—5 11/12 Thlr., auf Lieferung 6 Thlr. Br. Prima-Kartoffelstärke und Mehl in gleicher Packung alte Waare nach Bonität 5⅔—5¾ Thlr. abfallend und secunda Marken vereinzelt mit 5½—7/12 Thlr. offerirt, Nachproducte ohne Angebot. Unterstützt durch die steigende Tendenz der Getreidepreise machte Weizenstärke erneute Fortschritte in der Besserung, ohne daß hierbei Offerten dem Begehr nur annähernd genügten. Zu notiren: Prima Hallesche Weizenstärke in Fässern von 2 Ctr. Inhalt 10 Thlr., prima schlesische 9⅓ Thlr., prima pommersche do. 9 Thlr., kleinstückige Primawaare in Fässern von 8—9 Ctr. Inhalt 8¾ Thlr., Mittelqualitäten und Secundawaare 8½ Thlr., Schabestärke 8 Thlr. Weizenstrahlenstärke in Kisten von ½ Ctr. Inhalt: schlesische 11 Thlr., Salzufler E. H. & Co ab Herford 11 Thlr. Alles pr. loco 100 Pfd. Netto incl. Emballage.

Berlin, 14. October. [**Producten-Börse.**] **Weizen** loco pr 1000 Kilogramm 66 — 85 Thlr., pr October 84 — ½ — ¼ Thlr. bez. — **Roggen** loco pr 1000 Kilogramm 55—66 Thlr. gefordert, pr October, pr October-November und pr November-December 58¾—59¼—59 Thlr. bez., pr Mai 58¾—59¼—59 Thlr. bez. — **Gerste**, große und kleine pr 1000 Kilogramm 47—61 Thlr bez. — **Roggenmehl** pr October 8 Thlr. 7¼ Sgr. bez. — **Hafer** pr 1000 Kilogramm loco 40 bis 50 Thlr., pr October 46 Thlr. bez. — **Erbsen**, pr 1000 Kilogramm Kochwaare 53 bis 61 Thlr. Futterwaare 49 bis 52 Thlr. — **Rüböl** pr 100 Kilogramm loco 29¼ Thlr. Br., pr October 29 1/6—29 1/12 Thlr. bez. — **Leinöl** pr 100 Kilogramm loco 25 Thlr — **Spiritus** pr 10,000 Liter % loco ohne Faß, 24 — 23 Thlr. 25 Sgr. bez., pr October 23 Thlr. 10—25—15 Sgr. bez., pr October-November 21—22 Thlr. 20 Sgr., pr November-December 20—21 Thlr. 20—10—8 Sgr. bez., pr April-Mai 21 Thlr. 5—10—15 Sgr. bez., pr Mai-Juni — Thlr. — Sgr. bezahlt.

Bericht von Cuno Breslauer.

Breslau, 16. October. [**Landmarkt.**] Das schwache Angebot am heutigen Markte begegnete wiederum guter Kauflust zu meist besseren Preisen, indessen ließ sich, was Roggen betrifft, eine gewisse Abspannung nicht verkennen.

Weizen höher, pr 84pfd. weißer 88—98—102 Sgr., gelber 88—96 bis 99 Sgr. **Roggen** höher, pr 84pfd. 74—79 Sgr. **Gerste**, fest, pr 74pfd. 52 bis 55 bis 58 Sgr. **Hafer** höher, pr 50pfd. 31 bis 33 Sgr. **Erbsen**, begehrt, pr 90 Pfd. Kochwaare, 70 — 76 Sgr. **Bohnen**, pr 90 Pfd. 76 — 88 Sgr. **Lupinen** pr 90 Pfd. 45—48 Sgr. **Wicken** pr 90 Pfd. 59 — 62 Sgr. **Mais** 72—76 Sgr. pr Ctr. **Oelsaaten**, fest, pr 100 Kilogramm Netto, Winterraps 9 11/12 bis 10¾ bis 11⅓ Thlr., Winterrübsen 9 5/12—10⅓—10 5/6 Thlr. **Rapskuchen** pr 100 Pfd. 64—65 Sgr. **Leinkuchen**, pr 100 Pfd. 90 — 93 Sgr. **Kleesaaten**, per 100 Pfund weiße 14—18—22 Thlr., rothe 15½—17 Thlr.

Amtliche Notirungen vom 16. October 1871.

	Pro Scheffel in Sgr.			Pro 200 Zollpfund = 100 Kilogramm. feine			mittle			ord. Waare		
	fein	mittel	ord.	Thl. Sgr. Pf.			Thl. Sgr. Pf.			Thl. Sgr. Pf.		
Weizen, weiß.	97—99	95	86—92	7	21	—	7	26	—	6	25	—
do. gelber	95—97	94	87—92	7	16	—	7	21	—	7	14	—
Roggen	76—77	74	71—73	6	1	—	6	3	—	5	26	—
Gerste	55—58	54	50—52	4	29	—	5	7	—	4	26	—
Hafer neuer .	31—32	30	29	4	4	—	4	8	—	4	—	—
Erbsen	68—74	65	60—62	5	1	—	5	14	—	4	24	—

	pr 100 Kilogramm Netto feine			mittle			ord. Waare		
	Thl.	Sgr	Pf	Thl.	Sgr	Pf	Thl.	Sgr	Pf
Raps	11	17	6	11	—	—	10	7	6
Rübsen, Winterfrucht ..	11	—	—	10	12	6	9	20	—
dito Sommerfrucht .	10	12	6	9	27	6	9	12	6
Dotter	9	12	6	8	27	6	8	12	6
Schlaglein	9	12	6	8	22	6	8	7	6

Kartoffel-Spiritus pr 100 Liter à 100 pCt. 23½ Br., 23 1/6 Gd.

Wochenbericht für Sämereien von Paul Riemann u. Comp.

Breslau, 16. October. Die Witterung blieb veränderlich, zumeist aber rauh und unfreundlich, Freitags hatten wir sogar anhaltenden Schneefall; doch blieb selbstverständlich der Schnee auf dem Erdboden nicht liegen, sondern zerschmolz sofort.

Das Geschäft in Kleesamen war die Woche hindurch ein sehr geringes. Die Angebote von neuer Waare machten sich knapper und die offerirten alten Weißsaaten wurden so hoch gehalten, daß sich keine Kauflust für dieselben einstellen wollte. Weiß-Klee sehr fest, aber leblos, mittel 17—19 Thlr., fein 20 bis 23 Thaler per 100 Pfd. Netto, hochfein darüber. Roth-Klee befestigte sich und sind wir reichlich 1 Thlr. über den niedrigsten Stand der neuen Campagne, hierzu sind aber Käufer sehr zurückhaltend, gering 10 — 14 Thlr., mittel 15—16 Thlr., fein 16½—18½ Thlr. per 100 Pfd. Netto. Steinklee geschäftslos, mittel 5 bis 6 Thlr., fein 6½ — 7 Thlr. per 100 Pfund Netto Schwedischer Klee ohne Umsatz, gering 20—26 Thlr., fein 28 — 33 Thlr per 100 Pfund Netto.

Wiesengräser bleiben in verschiedenen Hauptgattungen selten und die Stimmung für dieselben ist eine gute. Thimothee neuerdings wieder nichts offerirt. Preise ohne Aenderung, mittel 7—8 Thlr., fein 8½—9 Thlr. per 100 Pfd. Netto. Engl. Raygras, fest, deutsche Absaaten, 4½ — 5½ Thlr. per 100 Pfd. Netto, Original engl. 7½ bis 8 Thlr. per 100 Pfund Netto.

Von Lupinen blieb die Zufuhr noch immer gering und ist die Stimmung dem Artikel bei der schönen diesjährigen Qualität und dem verhältnißmäßig billigen Preise nicht ungünstig; gelbe mittel 38—40 Sgr., fein 42 bis 44 Sgr. per 90 Pfund, blaue 38—42 Sgr. per 90 Pfd. Wicken, fest, 60—64 Sgr., fein bis 66 Sgr. per 90 Pfund. Senf ohne Leben, 5 — 6½ Thlr. per 100 Pfund Netto.

Subhastation im October 1871.

Am 18. October, Vorm. 10 Uhr. Erb- Lehn- und Rittergut Ober- und Nieder-Thomaswaldau, Kreis Striegau, Besitzer Ernst von Mutius, 1074 Morgen, Reinertrag 3125 Thlr., Gebäudenutzungswerth 149 Thlr., Verkaufsstelle Thomaswaldau.

Am 20. October, Vorm. 9½ Uhr. Scholtisei Nr. 1 zu Neuguth, Kreis Guhrau, Besitzer Theodor Frenzel, 54 Hektar 19 Ar, Reinertrag 302 Thaler, Gebäudenutzungswerth 67 Thlr., Verkaufsstelle Kreis-Gericht in Guhrau.

Am 25. October, Vorm. 11 Uhr. Bauergut Nr. 18 zu Bienitz, Kreis Bunzlau, Besitzer Carl Aug. Hoffmann, 142 Morgen, Reinertrag 53 Thaler, Gebäudenutzungswerth 97 Thlr., Verkaufsstelle Gerichtskretscham zu Siegersdorf.

Am 27. October, Vorm. 10 Uhr. Besitzung Nr. 1 zu Thröm, Kreis Ratibor, Besitzer Heinr. Schwenzner, 269 Morgen, Reinertrag 715 Thaler, Gebäudenutzungswerth 127 Thlr., Verkaufsstelle Kreis-Gericht in Ratibor.

Am 30. October, Vorm. 11 Uhr. Vorwerk Nr. 303 zu Bunzlau, Besitzer Wilh. Hasse, 195 Morgen, Reinertrag 278 Thlr., Gebäudenutzungswerth 48 Thlr., Verkaufsstelle Kreis-Gericht in Bunzlau.

Im Verlage von **Wilh. Gottl. Korn** in **Breslau** erschien soeben und ist in allen Buchhandlungen zu haben:

Denksteine.

Predigten aus dem Kriegsjahre,

gehalten in der Evangelischen Garnisonkirche zu Breslau in der Zeit vom 4. September 1870 bis zum Friedensdankfeste am 18. Juni 1871

von

Carl Weigelt,

Königl. Consistorialrath.

Octav. Geheftet Preis 15 Sgr. Elegant gebunden Preis 22½ Sgr.

Das dem Herrn Verfasser ausgesprochene Verlangen, seine während der Kriegszeit 1870—71 gehaltenen Predigten dem Druck zu übergeben, hat er als einen Wunsch aufgefaßt, in ihnen ein bleibendes Andenken an die gewaltigen Bewegungen jener Zeit zu besitzen, und darum hat der Herr Verfasser aus den Predigten des genannten Jahres nur solche aufgenommen, deren Inhalt zu den besonderen Erfahrungen und Ereignissen der Zeit in Beziehung gesetzt ist.

Hierdurch die ergebene Anzeige, dass wir das am hiesigen Platze

Posener Strasse Nr. 21, vor dem Nikolaithor,

belegene

Maschinen-Fabrikations-Geschäft

käuflich übernommen haben und unter unserer Firma weiter fortführen werden. Wir werden dort ausschliesslich

Drills und Düngerstreu-Maschinen

fabriciren, während der Betrieb unserer **Eisengiesserei u. Maschinenfabrik**

und **Niederlage englischer Locomobilen, Dreschmaschinen, Mähmaschinen und anderer landwirthschaftlichen Geräthe. Verlängerte Siebenhufener Strasse,** keine Veränderung erleidet.

Dankend für das uns bisher zu Theil gewordene Wohlwollen, bitten wir, dasselbe auch unserem neuen Etablissement zuzuwenden.

Breslau, den 8. October 1871.

[1159 **Mackean & Lezius.**

Verlag von **Friedrich Vieweg und Sohn** in **Braunschweig.**

(Zu beziehen durch die W. G. Korn'sche Buchhandlung in Breslau.)

Der Cultur-Ingenieur. Gemeinnützige Vierteljahrsschrift für Förderung und Verbreitung polytechnischer Kenntnisse in ihrer Anwendung auf Landwirthschaft. Unter Mitwirkung von Technikern und Landwirthen herausgegeben von **Dr. Friedrich Wilhelm Dünkelberg.** Mit colorirten und schwarzen Tafeln und zahlreichen in den Text eingedruckten Holzstichen. Royal-8. geh.

Erschienen ist:	Erster Band.	Preis	3 Thlr.
	Zweiter Band.	-	4 Thlr.
	Dritter Band. Erstes und zweites Heft.	-	à Heft 20 Sgr.

[45

Obstbäume, Weinreben und Beerenobst-Sträucher

der edelsten und tragbarsten Sorten unter nur richtiger Benennung und **Aepfel-, Birn-** und **Pflaumen-Wildlinge** offerirt

Die Section für Obst- und Gartenbau

der schlesischen Gesellschaft für vaterländische Cultur

aus ihrem Obst-Baumschulgarten zu sehr mäßigen Preisen. — Specielle Preisverzeichnisse werden auf portofreies Verlangen durch den Stadtrath **Müller, Breslau,** Gartenstraße 13, sofort franco zugesendet. [1181-2

---

60 Stück hochedle Böcke

sind vom 1. November ab auf meinem Gute **Endersdorf** in Oesterr.-Schlesien, 2 Meilen von Neisse, zum Verkaufe aufgestellt. Hochfeine Züchtung, ungewöhnliche Körpergröße und Wollreichthum bei Preisen von 30 Thlr. aufwärts und garantirter Treberfreiheit der Heerde, die jetzt so selten ist, dienen zur weiteren Anempfehlung. Anfragen ersuche zu richten an

Eduard von Rudzinski-Ruden,

Gutsbesitzer in **Endersdorf,** Oesterr.-Schlesien, per Neisse.

Klein-Saarne bei Löwen.

Der Verkauf großer, wollreicher Merino-Kammwoll-Böcke beginnt am 18. October.

1139-x] **A. Baurmeister.**

Der Bock-Verkauf

in meiner **Vollblut-Southdown-Heerde** hat bereits begonnen.

Prieborn. **G. v. Schönermarck,**

1110] Königlicher Amtsrath.

Der Bock-Verkauf

in meiner **Stammheerde** hat bereits begonnen. [1107

Prieborn. **G. v. Schönermarck,**

Königlicher Amtsrath.

Stammschäferei Gustau,

Eisenbahnstation Quaritz.

33. Jahrgang. [1137

Der Bock-Verkauf beginnt 1. November.

Für Haarleidende.

Unterzeichneter kurirt Haarleiden jeder, sogar der schwersten Art, nach einem alten rationellen Verfahren **unter Garantie.** Briefe unter möglichst genauer Angabe des betr. Leidens erbitte franco.

717-x] **Edm. Bühligen,**

Conservateur für Haarleidende, **Leipzig, Brüderstraße 28, parterre.**

Garten- und Park-Anlagen, Obstplantagen, Spargelbeete 2c.

werden zur Ausführung, sowie die Lieferung der dazu nöthigen Bäume, Sträucher, Gehölze und Pflanzen übernommen, und ist das Material in vorzüglicher Stärke und Auswahl vorhanden. Preise nach Uebereinkommen **billigst.**

N. Schönthier's Handelsgärtnerei,

372-3] Breslau, Sternstraße Nr. 2.

Bock-Verkauf.

Zur Züchtung **edler, leicht verkäuflicher** Wolle auf großen, mastfähigen Körpern empfehle ich hiesige Böcke Dzięczyner Stammes. Wollpreis 1871 70 Thlr. per Ctr, früher 85 u. 86 Thlr.

Eine Partie junger Stähre, in Dzięczyn gezogen, sind von dem dortigen Besitzer hier zum Verkauf aufgestellt. Schurgewicht in Dzięczyn: 5 Ctr. pro 100 Stück. Heerdbuch 1868. [1096

Radeck bei Gläsersdorf, Eisenb. Lüben.

G. Weber.

Der Bock-Verkauf in der Stammheerde zu Manze ist eröffnet. Auf die nächste Station, Wäldchen (Breslau-Strehlener Eisenbahn), werden bei rechtzeitiger Benachrichtigung Wagen gestellt. Die Züge von Breslau nach Strehlen gehen: Morgens 7 U. 23 M., Mittags 12 U. 15 M., Abends 7 U. 12 M.

Manze bei Bohrau, Kreis Strehlen, den 13. October 1871.

1169-0] Graf **Stosch.**

---

6 Stück starke Schnittochsen Oldenburger Race, zum Zug oder zur Mast,

100 Stück vollzähnige Mutterschafe mit edler Wolle, zur Zucht tauglich,

10 Stück englische Ferkel (9 Wochen alt)

verkauft das Dominium Rudelsdorf (Poststation), 2½ Meile von Oels. [1171

Der Bock-Verkauf

in meiner Stammschäferei zu [1164-8

Simsdorf bei Breslau

beginnt am 2. November.

F. v. Mitschke-Collande.

Der Bock-Verkauf

aus hiesiger Negretti-Heerde reinster Hoschtitzer Abstammung (sowohl von väterlicher als mütterlicher Seite) beginnt am 23. October c.

Auf vorangegangene Anmeldungen werden Wagen zum Bahnhof Mettkau gestellt.

Karlsdorf, Kreis Nimptsch, den 15ten October 1871.

1178-0] **Mens.**

Dom. Weidenhof, Kr. Breslau,

verkauft **200 Stück weidefette Hammel.**

Stand nach Uebereinkunft gewährt. [1183

---

2 Jucker,

flotte Gänger, sind für 300 Thlr. zu verkaufen. Näheres im Comptoir der Chemischen Fabrik, Schweidnitzer Stadtgraben Nr. 12 zu Breslau. [1184-5

Ein Jagdliebhaber (Beamter), der erst seit kurzer Zeit in **Breslau** wohnt, wünscht sich für seine Person an einer **Jagd** zu betheiligen, welche in der Nähe der Stadt gelegen oder per Bahn rasch zu erreichen ist. Gefällige Offerten sub **M. O. 1409** befördert die Annoncen-Expedition von **Haasenstein & Vogler** in **Breslau,** Ring 52. [1154-5

---

200 Mutterschafe

— zwei- bis vierjährig — **kauft** zur Zucht das **Dominium Blottnitz** per Groß-Strehlitz. Für Gesundheit ist Garantie zu leisten.

Auf der Herrschaft Nitsche bei Bahnhof Alt-Boyen stehen zum Verkauf:

170 Stück Negretti-Böcke,
20 " Hamshire-, Oxfordshire- und Southdown-Böcke,
100 " 2jährige Mutterschafe aus der Stammheerde,
10 " 2jährige Holländer-Vollblut-Bullen von der großen Amsterdamer Race,
4 " 2jährige Bullen von der Alt-Boyener Race,
5 " tragende Säue von der Yorkshire-Race

und eine Partie Ferkel von der Suffolk- und Yorkshire-Race.

Nitsche, den 12. October 1871.

1142-4] **Robert Lehmann.**

Der Bock-Verkauf in meiner Stammschäferei zu Wirchenblatt bei Jeßnitz in der Lausitz hat begonnen. [1156-8

Auf vorherige Mittheilung stehen Wagen in Jeßnitz zur Abholung bereit. **Fischer.**

Domainen-Verpachtung.

Unter Bezugnahme auf die vorläufigen Bekanntmachungen vom 11. Juli und 17. August d. J. wird hierdurch zur öffentlichen Kunde gebracht, daß die im Herzogthum Lauenburg belegenen, herrschaftlichen Domainen-Vorwerke **Steinhorst** und **Mühlenbroock** mit einem Areal von respective 2453 Morgen 56 Quadratrutheu (648 Hect. 30 Are) und 1093 Morgen 113 Quadratruthen (286 Hect. 71 Are) Weizenboden, vom 1. Mai 1872 ab im Wege der **Submission** auf den Zeitraum von 18 Jahren anderweitig wieder zusammen verpachtet werden sollen.

Zur Eröffnung der bis dahin verschlossen hierselbst einzureichenden Offerten, welche die bestimmte Erklärung enthalten müssen, daß sie nach Einsicht und unter Anerkennung der in der Registratur des unterzeichneten Amtes offen gelegten Verpachtungs-Bedingungen und Submissions-Regeln gemacht werden, ist auf

Sonnabend, den 4. November d. J., Mittags 12 Uhr,

ein Termin anberaumt, welcher im Beisein der erschienenen Submittenten auf der hiesigen Amtsstube abgehalten werden wird.

Wegen Besichtigung der genannten beiden Vorwerke wollen Pachtbewerber sich an den zeitigen Pächter in Steinhorst wenden, welcher auf Verlangen auch weitere Auskunft hinsichtlich der Pachtstücke ertheilen wird. [1162-3

Steinhorst, den 11. October 1871.

Königlich herzogliches Amt.

Mikroskope

für landwirthschaftliche Zwecke, Nivellir-Instrumente für die Drainage, sämmtliche Instrumente für Viehzucht, Brauerei und Brennerei, als: Tätowirzangen, Brennnummern, Verbandtaschen, Troicars, Thermometer, Alkoholometer, Aräometer 2c., harmonisch abgestimmte Kuh- und Schafgeläute, Schlittengeläute, so wie alle in mein Fach einschlagenden Instrumente empfehle bei solider Arbeit zu reellen Preisen.

Illustrirte Preis-Verzeichnisse gratis und franco.

J. Amuel Nachf. W. Teschner,

Mechanicus und Opticus,

Berlin, Friedrichsstraße Nr. 180. [1145-8

Verlag von Eugen Grosser in Berlin, vorräthig in der **W. G. Korn**'schen Buchhandlung in **Breslau:**

Dr. Strousberg und Consorten,

die rumänische Regierung und die Besitzer rumänischer Eisenbahn-Obligationen

von

J. Hoppe.

Mit 10 Beilagen, worunter die bisher noch nicht veröffentlichte Concessionsurkunde im französischen Originaltext.

Vierte Auflage.

Geheftet. Preis 15 Sgr. [48

Patentirte Brennöfen

für Ziegel, Cement, Kalk, Gyps, sowie gewerbliche Anlagen aller Art führt aus

Paul Loeff,

Baumeister und Civil-Ingenieur in Berlin.

Durch die von mir geführten technischen Beweise ist das II. Ringofenpatent aufgehoben, und sind meine Patentöfen bei größerer Leistung in Herstellung und Betrieb **nur halb so theuer** als Ringöfen. [1172-7

Soeben erschien die 4 Auflage des durch Brauchbarkeit sich auszeichnenden: [46-7

Gesinde-, Dienst- und Lohnbuches,

herausg. auf Veranlassung des Oelser allgem. landw. Vereins, enthaltend: Auszug aus der Gesinde-Ordnung, Notizbuch für Lohn, Deputat, Inventar 2c. u. mehrere Seiten für Lohnberechnung und besondere Bemerkungen.

Preis per Dutzend 12 Sgr., 3 Dtzd. 1 Thlr.

Verlag von **A. Grüneberger & Co.** in **Oels.**

Stamm-Schäferei Güttmannsdorf

(½ Meile von Bahnstation Reichenbach in Schlesien, Schurgewicht vom Hundert 4 Ctr. Elect.-Wolle) eröffnet den **Bockverkauf am 1. November,** und garantirt Gesundheit und Sprungfähigkeit. Für ausnahmsweise frühere Besuche bittet um geneigte vorherige Anmeldung der unterzeichnete Besitzer:

1149-3] **v. Eichborn.**

Bock-Verkauf.

Große, reichwollige, edle Thiere Leutewitzer Abstammung stehen von heute ab zum Verkauf.

Neu-Stradam, den 12. October 1871.

1160-1] **Lübbert.**

Decken,

echt engl. und deutsches Fabrikat, zu den solidesten Preisen, ebenso alle Arten Reit- und Fahrartikel, empfiehlt [378

Th. Bernhardt, Rgts.-Sattler

Breslau, Neue Schweidnitzerstraße 1 und Stadtgraben-Ecke.

Zuckerrüben

franco Breslau und Stationen der Freiburger und Märkischen Bahn kaufen [1127

Schoeder & Petzold,

Breslau, Zwingerstraße 8.

Knochenmehl,

aufgeschlossenes und gedämpftes, empfehlen billigst

Schoeder & Petzold,

1124] Zwingerstraße 8.

Zur diesjährigen Herbstpflanzung empfehle ich aus meiner Baumschule sehr schön gezogene, gut bewurzelte und mit den besten Reisern veredelte [1131-2

Süßkirschen-, Aepfel- und Birnenbäumchen.

Dom. Karbischau bei Dambrau. **Krull.**

Ausverkauf

sämmtlicher Jagdartikel zum Selbstkostenpreise bei **Th. Bernhardt,** Rgts.-Sattler, Breslau, Neue Schweidnitzerstr. 1, am Stadtgraben. [375-6

Verantwortlicher Redacteur: Wilhelm Korn.

Druck und Verlag von W. G. Korn in Breslau.