oben bezeichneten Flüsse. Dazu wurde von ihnen dort ein großes Kriegsmagazin errichtet, und ein ausgedehnter Schleichhandel nahm von hier seinen Ausgangspunkt. Die großen Handelshäuser Englands, Hollands, Deutschlands hielten hier Komptoirs, und in „Klein London", wie man die Insel damals wohl zu nennen pflegte, liefen täglich wohl drei- bis vierhundert Schiffe ein und aus. Napoleon hatte deshalb einen besonderen Haß auf diese Insel und ihre Bewohner geworfen. Ein Hamburger Schiffer, der Jemand hingebracht hatte, wurde fünftlirt und Hamburg wurde wegen seiner Verbindung mit der Insel mit Drohungen überhäuft: „es sollte wieder ein Fischerdorf werden wie es einst gewesen, denn es sei nichts als eine englische Kolonie auf dem Festlande."

Aber auch in einer anderen Beziehung hatte dieses Helgoland damals hohe Bedeutung. Diplomaten und Generale aus allen unterdrückten Ländern hatten dort geheime Zusammenkünfte. So verweilten vorübergehend viele von den zahlreichen Männern, die Napoleon Haß geschworen hatten, viele von Denen, die nur darauf warteten, an ihm Rache zu üben, auf der Insel. — Der hannoversche General Wallmoden kam dorthin, auch der berühmte Gneisenau war dort eine Zeit lang thätig, und des Grafen Münster, des britisch-hannoverschen Ministers, geheime Boten gaben und empfingen dort ihre Nachrichten und eilten nach allen Windrichtungen. Auch gekrönte Häupter kamen, z. B. der unglückliche König Gustav Adolf von Schweden, Karl X., König von Frankreich, damals noch Graf von Artois genannt. Mit welchen Gefühlen aber mag Herzog Friedrich Wilhelm von Braunschweig-Oels nach seinem glorreichen Zuge durch Deutschlands Gauen mit seinem todesmuthigen Korps das Eiland begrüßt und betreten, mit welchen Gefühlen die Flammen des dortigen, weit ins Meer hineinleuchtenden Leuchthurms angeschaut haben, die, wie des deutschen Vaterlands heiliges Feuer, um Erlösung, Freiheit, Rache flehend, emporzulodern schienen!

Dr. L. Unruh.

Haus- und Landwirthschaft.

Zur Obsternte.

Mit dem Herannahen der Reifzeit für Kern- und Steinobst bestätigt es sich erfreulicher Weise immer mehr, daß in diesem Jahre von den genannten Obstsorten wohl in fast allen Theilen Deutschlands eine gute Ernte gemacht werden wird, und es deuten dies auch die Preise an, welche man gegenwärtig in wärmeren Gegenden für frühreife Früchte anlegt. Nun wird es aber auch darauf ankommen, die Ernte in solcher Weise vorzunehmen, daß dabei die Brauchbarkeit und Haltbarkeit der Früchte so wenig wie möglich beeinträchtigt, so wie auch die Bäume im Interesse ihrer ferneren guten Fruchtbarkeit geschont werden. In dieser Beziehung legt man nun wohl vielfach auf manche wichtige Vorsichtsmaßregeln noch nicht Werth genug oder läßt sie unbeachtet, wodurch denn aber oft recht empfindliche Nachtheile entstehen; und wir besprechen deshalb die für eine rationelle Erntemethode hauptsächlich zu beobachtenden Gesichtspunkte etwas näher. Schon vor der Ernte wird es namentlich bei Apfelbäumen nöthig sein, die mit Früchten sehr stark behangenen Aste oder Zweige vor dem Abbrechen zu schützen. Ist es nun, daß man solchen Schutz durch gabelförmige Stützen oder durch Stangen bewirkt, die an dem Stamme mit starken Bändern und dann mit Strohseilen an den betreffenden Aesten oder Zweigen befestigt werden, so ist es in jedem Falle nöthig, durch welche Unterlage wie von Stroh oder Zeugstücken eine Reibung der Rinde an dem Holze der Stützen zu verhüten, da die dadurch verursachten Verletzungen, und zwar besonders bei jungen Bäumen sehr nachtheilig sind, zumal sich daraus wohl Krebsstellen oder Gummifluß entwickeln kann. Eine gleiche Vorsichtsmaßregel ist erforderlich, wenn man bei einem bereits eingeschnittenen Aste oder Schößlinge desselben behufs seiner Wiederbefestigung an der eingerissenen Stelle die bekannten Baumflammern anwendet. Ferner kommt dann vor der eigentlichen Ernte auch noch die Nutzung des vor seiner Reife abgefallenen oder vom Sturme abgewehten Obstes in Betracht. Besteht dasselbe aus Kernobst und, wie es meistens der Fall sein wird, zum größten Theile aus Aepfeln, so kann man größere Mengen davon zur Bereitung von Wein, kleinere Mengen zur Anfertigung von Gelee verwenden. Dabei ist aber zu berücksichtigen, daß die noch nicht ausgereiften Früchte viel Säure und wenig Zucker enthalten. Letztere muß deshalb durch einen Zusatz von Wasser abgeschwächt und letzterer durch eine Beigabe von Raffinadezucker vermehrt werden. Zunächst läßt man das Obst in größeren Haufen oder, was noch schneller zum Ziele führt, unter Strohbedeckung so viel wie möglich nachreifen. Behufs der Weinbereitung mahlt und preßt man es demnach. Dem Moste werden dann je nach seinem Säuregehalte pro Hektoliter 30—50 Liter Wasser und 2½—3½ Kilogr. Raffinadezucker zugesetzt, wonach die Gährung und weitere Behandlung wie bei der Weinbereitung von reifem Obste erfolgt. Für die Herstellung von Gelee fügt man zum Brei so viel Wasser zu, daß derselbe etwa noch 4—5 pCt. Säure enthält und kocht ihn in einem verzinnten Kessel bei mäßigem Feuer unter stetem Umrühren zu einer gleichmäßigen Masse. Nach ihrem Erkalten wird diese am nächsten Tage ausgepreßt, und dann der Saft mit einem Zusatze von 1 Kilogr. Raffinadezucker auf 1 Kilogr. von ersterem durch etwa 4 bis 5 Stunden langes Kochen eingedickt. Als ein Zeichen, daß derselbe die richtige geleeartige Beschaffenheit angenommen hat, gilt es, wenn ein Tropfen davon auf einen kalten Teller gelegt, nicht mehr zerfließt. In Betreff der abgefallenen Früchte ist noch zu erwähnen, daß die wurmstichigen unter dem Baume nicht liegen bleiben dürfen, weil sich auf der darin befindlichen Made wieder ein Schädling der Bäume entwickelt. — Für die Wahl der richtigen Zeit zur Abnahme der Früchte vom Baume kommt nun in Betracht, daß dieselben in wärmeren Gegenden, wie z. B. in Süddeutschland etwas früher und auch schneller reifen als in solchen mit etwas geringerer Sommer- und Herbsttemperatur. Es wird indessen beobachtet, daß sie um so aromatischer werden, je langsamer sich der Reifeprozeß vollzieht, und man schreibt dies dem Umstande zu, daß sich das Aroma durch die Einwirkung der Phosphorsäure während der Bildung des Zuckers in der Frucht entwickelt und um so mehr gewinnt, je länger solche Einwirkung dauert. Daraus erklärt man denn auch die Erscheinung, daß einige Obstsorten wie z. B. Borsdorfer Aepfel, Pflaumen, namentlich auch Reineclauden in Norddeutschland ein größeres und feineres Aroma aufweisen, als wie in Süddeutschland und anderen noch wärmeren Ländern. Das in den Handel gebrachte Sommerobst wird ja seiner besseren Haltbarkeit wegen gewöhnlich etwas vor seiner vollständigen Reife gepflückt, daher kommt es denn aber, daß selbst in Delikatessenhandlungen gekaufte, sehr schön aussehende Früchte doch oft gegenüber der von vom Baume gepflückten Frucht sauer und fade schmecken. Im Allgemeinen hält man für die richtige Zeit zur Ernte diejenige, wenn der Fruchtstiel sich leicht vom Baume lösen läßt, bei Sommer- und Herbst-Kernobst auch, wenn die Kerne desselben braun werden. Frühe Birnensorten nimmt man zweckmäßiger noch etwas zeitiger ab, weil sie bei zu langem Hängen am Baume leicht holzig werden und an Wohlgeschmack verlieren. Die Abnahme des Winterobstes verschiebt man so lange wie möglich, da es auch im Spätherbste noch Nährstoffe aufnimmt und reifer wird. Für die Ernte aller Obstsorten muß man möglichst nur trockene, sonnige Tage wählen, und bewirkt dieselbe am besten durch Pflücken. Sowohl durch das Schütteln der Bäume, als auch durch das Abschlagen der Früchte mit Stangen werden den letzteren manche für ihre gute Haltbarkeit und Nutzung recht nachtheilige Verletzungen zugefügt und viele Fruchtknospen zerstört, wohl sogar Zweige abgeschlagen, wodurch dann die Fruchtbarkeit des Baumes im nächsten Jahre erheblich beeinträchtigt wird. Die größten Verwüstungen richten in dieser Beziehung erfahrungsmäßig die Obstaufkäufer an, wenn man ihnen die Abnahme der Früchte ohne die Verpflichtung, dieselben abzupflücken, überträgt. Um nun auch bequem zu den, in der Spitze hoher Bäume hängenden, meist am Vollkommensten entwickelten Früchten gelangen zu können, wird man sich eines sogenannten Obstbrechers bedienen müssen. Als solcher hat sich in der königlichen Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim am besten ein französischer, auch vom Schlossermeister C. Schneider in Hachenburg (Hessen-Nassau) mit einer ca. 3 Meter langen Stange zum Preise von 3 ℳ angefertigter Apparat bewährt. Derselbe besteht aus einer hohlen Stange mit einer darin laufenden, an ihrem unteren Ende mit einem Ringe versehenen Schnur und aus drei, am oberen Ende der Stange angebrachten, den Fingern nachgebildeten, mit Gummi überzogenen und von einer, an der vorgenannten Schnur befestigten Schnalleder bewegbaren Spangen. Hat man nun das obere Ende des Apparats unter die abzupflückende Frucht geführt, so zieht man mit dem, in den Ring der Schnur gesteckten Zeigefinger letztere an, wonach sich vermittelst Wirkung der Spiralfeder die Spangen auseinanderbiegen und zwar selbst für die größte Frucht weit genug. Haben sie letztere umfaßt, so halten sie dieselbe, nachdem man die kraftgespannte Schnur wieder gelockert hat, fest und pflücken sie durch vorsichtiges Drehen der Stange leicht ab, ohne sie irgendwie zu beschädigen. Durch eine gleiche Operation kann man dann von der Leiter aus mit dem Apparate die Frucht in den unter dem Baume stehenden Korb legen. Letzterer sollte zur Verhütung von nachtheiligen Verletzungen des Obstes stets ausgepolstert sein. Als etwa beschädigten, angestochten oder angefaulten Früchte sondert man gleich bei der Ernte von denjenigen aus, die man länger aufbewahren will, und letzteres geschieht nach den, in der Geisenheimer Lehranstalt angestellten Versuchen am zweckmäßigsten, wenn man von feinem Tafelobste, nachdem es in einem trockenen Raume mit reiner Luft etwas abgetrocknet ist, die einzelnen Stücke in Seidenpapier wickelt, und anderes nach ebenfalls erfolgter Abdunstung, gemischenen und demnach wieder getrockneten Flußland legt.

Im Interesse der guten Verwerthung des frischen Obstes geht man jetzt ja mit der Einrichtung von Obstdörren immer mehr vor, wie solche z. B. früher schon in Erfurt, im vorigen Jahre auch in Homburg stattgefunden haben und für diesen September in Hamburg, Berlin und Frankfurt a. M., wo dann der Verkauf nach ausgelegten Proben der Früchte geschehen soll, in Aussicht genommen sind. Um die Verwertung im prä- oder konservierten Zustande der Produkte zu bewirken, haben wir jetzt so mancherlei Methoden, die bei rationeller Anwendung wohl empfehlen sind. Eine Hauptrolle unter ihnen machte zur Verhütung, daß bei reichen Ernten der Ueberfluß nicht umkommt, wohl das verbesserte Dörrverfahren spielen, weil gut gedörrtes Obst die Eigenschaften des frischen am besten bewahrt, sehr lange haltbar ist und sich deshalb im Konsume immer mehr einführt. Zu dem rationellen amerikanischen, nach Deutschland übertragenen Dörrverfahren ist in neuster Zeit mit besonders gutem Erfolge der Ryder-Apparat angewendet worden, welcher nach der Erwerbung des bezüglichen Patentes seitens der, in Frankfurt a./M., Berlin und Wien domizilirten Firma Ph. Mayhardt u. Co. nicht nur manche wirksame Verbesserungen, sondern auch eine beachtenswerthe Ergänzung durch einen, für Dampfheizung eingerichteten und die Anhauung überflüssigen Dampfes gestatteten doppeltkammerigen Horizontalschacht-Apparat unter dem Namen „Samum" erfahren hat. Bereits im Jahre 1887 wurde derselbe nach der damals von der deutschen Landwirthschaftsgesellschaft vorgenommenen Prüfung von Dörrapparaten und Schälmaschinen mit ersten Preisen prämiirt und hat sich seitdem im praktischen Betriebe um so mehr bewährt, als er inzwischen noch mehr vervollkommnet worden ist. Er kann sowohl im geschlossenen Raume, wie auch im Freien, mit nur wenigen Vorrichtungen dazu aufgestellt werden, und trocknet ebenso wie Obst auch Gemüse und andere Materialien. Es werden davon wohl verschiedene Größen konstruirt, um möglichst allen, je nach den Verhältnissen gemachten Ansprüchen Rechnung zu tragen; am vortheilhaftesten ist aber der Betrieb im größeren Maßstabe und zwar mit dem Apparate Nr. 3 A. Auch empfiehlt es sich dabei, einen, in derselben Fabrik nach dem System „patent" konstruirten Dampfapparat anzuwenden, weil bis, vor dem Dörren eine kurze Zeit gedämpfte Frucht sich schneller trocknen läßt und auch eine bessere Qualität liefert. Auf der vorjährigen Prüfung von Maschinen zum Mahlen und Pressen des Obstes seitens der deutschen Landwirthschaftsgesellschaft haben die einschlägigen Mayfarth'schen Apparate ebenfalls sehr gute Resultate ergeben; so lieferte z. B. die, mit dem I. Preise prämiirte Trauben- und Obstkelter bei einer Füllung mit 300 Kilogr. Aepfel von nur einem Arbeiter bedient, in drei Stunden Preßgut 188 Kilogr. Most und damit den verhältnißmäßig zu den anderen gewrüften Apparaten höchsten Prozentsatz von der Kelterfüllung, nämlich 62,7 pCt. Von den verschiedenen Präparaten, zu welchen die Obst-Mahlmühlen und -Pressen ihre Verwendung finden, verdienen wohl neben dem Weine die im Verhältnisse zu bemselben bisher in viel geringerem Umfange hergestellten, aber für den Konsum gut brauchbaren Obstbranntweine und -Essig noch eine größere Verbreitung ihrer Bereitung.

Zum Schlusse möchten wir noch auf die Wichtigkeit hinweisen, den Obstbäumen bald nach ihrer Abernteung eine angemessene Pflege zu Theil werden zu lassen und zwar durch Reinigen der Stämme und Aeste von abgestorbener Rinde, Moos und Flechten, sowie durch demnächstiges Abwaschen derselben mit Kalkwasser — dann auch behufs guter Entwickelung der Fruchtknoten durch eine, in Zwischenräumen von einigen Wochen erfolgende Düngung, wozu sich besonders Gülle mit einem Zusatze von Peru-Guano und Kalk eignet.

—G.—

Wie werden Rosenpyramiden erzogen?

Eine neue Liebhaberei ist, die Rosen in Pyramidenform zu ziehen. Und wer wollte leugnen, daß ein schön gezogene Pyramide, überlistet mit Blüthen, einen überraschenden Anblick gewährt? Wer die auf dem Maximilianusplatz in München gepflanzten 450 bis 500 Exemplare gesehen hat, wird dies bestätigen.

Jeder ist mit Hülfe passenden Materials in den Stand gesetzt, sich solche mit leichter Mühe selbst heranzuziehen. Die dazu geeigneten Sorten sind nach dem „Fruchtgarten" die folgenden: Alba plena, reinweiß, Gloire de Dijon, kupferig gelb, Reine Marie Henriette, kirschroth, Madame Bernard, kupferig gelb, John Hopper, lebhaft rosa, Jules Margotin, kirschroth, Général Jacqueminot, leuchtend roth, Triomphe de l'Exposition, dunkelroth, Louise Odier, leuchtend rosa, La reine, blaßrosa.

Behufs schnelleren Heranzucht werden alle auf Rosa canina veredelt. Wurzelechte Rosen sind als Pyramidenrosen zu verwerfen, da dieselben gewöhnlich zu starke Schosse von unten treiben und dadurch das obere Holz schwächen, auch niemals so reich blühen, als Veredelungen.

Eine gute Vorbereitung des Bodens muß der Pflanzung vorangehen, für jede Pyramide ist ein fußtiefes großes Loch aufzuwerfen und dasselbe mit kräftigem Lehmboden auszufüllen, alter, verrotteter Dünger kann reichlich beigegeben werden, auch schadet etwas entfernt von den Wurzeln eine Lage von frischem Kuhdung nichts, man hüte sich jedoch, denselben direkt an die Wurzeln zu bringen. Um schnell zum Ziele zu kommen, pflanzt man am besten drei kräftige Rosen von möglichst gleichmäßigem Wuchse, etwa 50 Zentimeter von einander auf das Kleeblatt, wie man diese Stellung nennt, und giebt jeder Rose einen circa 1½ Meter hohen Pfahl. Die oberen Enden der drei Pfähle werden mit Draht fest zusammengebunden, so daß das Gestell für sich schon eine pyramidenartige Gestalt bekommt. Der kräftigste und am besten ausgereifte Trieb jeder der drei Rosen wird an den Pfahl angebunden. Die Lücken werden mit den Seitentrieben ausgefüllt. Alle sich von unten bildenden starken Triebe werden kurz an der Entstehungsstelle abgeschnitten, denn nur ausgereiftes hartes Holz blüht reichlich, man hat hauptsächlich darauf zu sehen, daß sich nie zu viele Zweige kreuzen; Rosen, welche lange, ruthenförmige Triebe machen, erhalten nach Bedarf ein höheres Gestell. Bei anhaltendem Regenwetter muß man stets mit flüssigem Dünger nachhelfen, je flüssiger man dieses verfolgt, desto früher ist der Zweck erreicht; auch erzielt man dadurch einen nie gekannten Blüthenflor. Im Winter müssen die Pyramiden mit Tannenreisig gedeckt werden, damit der Frost die oberen Augen der Triebe nicht zerstört. (Der Prakt. Landw.)

Der Anbau des weißen und schwarzen Senfes zur Senfbereitung.

Der Senfbau ist nur auf verhältnißmäßig wenige Gegenden beschränkt, obwohl die Senferzeugung, die Verarbeitung zu Senffrüchten und Konserven, endlich das Würzen der Speisen frisches Senfmehl nöthig haben, denn altes Senfmehl wird ranzig und kann höchstens nur als Senfteigpulver Verwendung finden.

Da über die Kultur des Senfes wenig bekannt ist, so folgen wir einem Aufsatze in „Württemb. Wochenblatte für Landwirthschaft", welcher über den Anbau von beiden der Senf- und Mostrichbereitung dienenden Senfarten, den weißen Senf (Sinapis alba) und den schwarzen Senf (Sinapis nigra). Näheres sagt. Obgleich die Kultur dieser Senfarten sehr einfach und lohnend ist, sich auch der Anbau selbst noch auf den leichteren Bodenarten betreiben läßt, deckt Deutschland nicht einmal seinen jetzigen Bedarf; die Mehreinfuhr betrug z. B. 1886/87 15 000 Metzentner Senfsamen.

Was den weißen Senf anbelangt, so sagt ihm am Meisten der kräftige, etwas humose, durchlassende Lehmboden, der entwässerte Moorboden und der Neubruch zu, doch gedeiht er auch auf dem landigen Lehmboden und dem nahrungsreichen Sandboden noch gut. Der durchschnittliche Saatbedarf stellt sich auf 10—12 Kilo pro Hektar und die passendste Saatzeit fällt bei uns von Anfang bis Mitte Mai. Selbstverständlich ist bei der Kleinheit des Senfsamens der Acker zur Saat fein zu präpariren, auch darf der Samen nicht tiefer als 13—25 Zentimeter untergebracht werden. Nach der breitwürfigen Einsaat folgt die Walze, damit der Samen gehörig an den Boden angedrückt wird und schnell keimt; grobschollig erscheinen die jungen Pflänzchen schon nach 4—5 Tagen. Bei der Drillkultur giebt man gern eine Reihenweite von 30—40 Zentimeter. Am Besten gedeiht der Senf nach stark gedüngten Hackfrüchten und rothem Klee, weniger reich fällt die Körnerernte aus, sobald er eine frische Düngung erhält, indem er hiernach zu stark in das Kraut wächst. Sind die Schoten gelbbraun und fangen die Samen an, gelbreif zu werden, so erfolgt der Schnitt, doch darf man den Senf, weil sonst die Samen ihre grüngelbe Farbe behalten, nicht zu früh mähen, denn für nicht ausgereiften Samen finden sich nur schwierig Käufer. Nach dem Abmähen wird der Senf in kleine, runde Haufen gesetzt, worin er so lange verbleibt, bis das Stroh gehörig trocken ist und die Samen gut nachgereift sind; auch kann man ihn in Bunde binden und gegen einander auffstellen, bis er vollständig trocken geworden ist. Die Samenerträge stellen sich auf 1500—2000 Kilo pro Hektar. Die Vegetationsperiode des weißen Senfs beträgt nur 12 Wochen, mithin kann nach ihm Winterfrucht noch rechtzeitig gebaut werden.

Der schwarze Senf wird vorzugsweise zur Mostrichbereitung benützt, auch ist er, weil reicher an ätherischem Senföl, viel theurer als der weiße Senf; nur die Samengewinnung des schwarzen Senfes hat, da die Schoten überaus leicht aufspringen, ihre großen Schwierigkeiten und Verluste sind dabei unvermeidlich. Im Allgemeinen gedeiht der schwarze Senf unter den gleichen Bedingungen wie der weiße, d. h. der Boden muß kräftig, unkrautfrei und mürbe sein. Frischen Mist verlangt er dagegen ebensowenig als der weiße Senf. Die Samen sind viel kleiner als bei den weißen Senfes, weshalb bei breitwürfiger Aussaat die Aussaatmenge nur 4—5 Kilo pro Hektar beträgt, welche sich am Besten mit einer Kleesämaschine vertheilen läßt. Die Saatzeit ist Ende April oder Anfangs Mai. Bei der Reife werden die Schoten zuerst gelb oder gelbbraun und öffnen sich fast darauf, um ihre sämmtlichen Samen fallen zu lassen, daher die reifende Saat täglich mehrmals zu untersuchen ist, ob die Mähzeit noch nicht eingetreten sei; im Uebrigen findet die Ernte wie beim weißen Senf statt. Die Erträge sind sehr schwankend; so können 8 oder 20 Hektol. und durchschnittlich 12—14 Hektol. geerntet werden. („Der Prakt. Landw.")

Kleine Mittheilungen. Verfohlen bei drusekranken Stuten. Unterrosskarst Franke berichtet hierüber in der „Zeitschrift für Veterinärkunde" Folgendes. Unter 135 Aufkaufspferden, von denen ⅓ an Druse erkrankten, beobachtete F. Abortus bei 5 Stuten. Die eine Stute zeigte sich seit einigen Tagen krank, wurde dann sehr unruhig und als kolikkrank behandelt, abortirte aber, einen 4 Monate alten Fötus. Die Druse verschwand nach 14 Tagen ohne Drüseneiterung. — Drei Tage später abortirte eine ebenfalls drusekranke Stute ohne vorherige auffallende Erscheinungen einen etwa 3 Monate alten Fötus. Auch hier verlief die Druse leicht. — Das dritte Thier abortirte am 7. Erkrankungstage ohne besondere Vorboten einen 4 Monate alten Fötus. Auch hier, sowie bei den beiden folgenden Stuten war die Druse durchaus leicht. Die letztgenannten beiden Thiere abortirten Föten im Alter von 3½—4 Monaten. Irgend welche Veranlassung zu diesem auffallend häufigen Verwerfen konnte F. nicht feststellen; er bringt dasselbe daher in Zusammenhang mit der Drusekrankheit.

— Vorträge über die Grundsätze der Rassenzüchtung und der Prämirung von Vieh wird auch dieses Jahr wieder im Auftrage des königlich preußischen Ministeriums für Landwirthschaft Herr Rud. Bebmer, Berlin SW., Kleinbeerenstr. 29, auf Verlangen in den landwirtschaftlichen Vereinsversammlungen der Monarchie kostenfrei halten mit besonderem Hinweis auf die Punktirmethode in den verschiedenen Ländern und mit praktischen Erläuterungen dieses zahlenmäßigen Verfahrens zur Ermittelung der Prämirungswürdigkeit und zwar an lebendem Vieh unter Mitwirkung von Preisrichtern aus den Zuhörern. — Das hohe Ministerium, welches die Kosten der Vorträge bestreitet, sowie der dafür ausgelegte Geldbetrag reicht, außert dazu den Wunsch, daß sich benachbarte Vereine, welche den Vortrag hören wollen, über die Anberaumung der betreffenden Vereinsversammlung unter einander und mit Herrn Bebmer verständigen möchten, damit der Vortragende zu Zeit- und Geldersparniß mehrere Vorträge hinter einander in einer Gegend halten könne ohne mehrtägige Zwischenzeit. Geneigte Anträge wollen die vorsitzlichen Vereinsvorstände recht frühzeitig an Herrn Bebmer direkt richten, der zu näherer Vereinbarung über die Zeit und die wünschenswerthen Vorbereitungen gern bereit ist.

— Wie muß der größere Landwirth seine Buchführung einrichten, um dem neuen (am 1. April 1892 in Kraft tretenden) Gesetz entsprechend sein Einkommen ermitteln und einwandsfrei vorlegen zu können? Die viel erörterte Frage nach der geeignetsten Buchführung für den deutschen Landwirth ist zu einer akuten geworden, nachdem das neue Steuergesetz, welches im nächsten Jahre in Kraft tritt, eine Selbstveranlagung vorschreibt. War es früher in das Belieben des Einzelnen gestellt, ob er sich der Mühe unterziehen wollte, sein Reineinkommen ziffernmäßig zu ermitteln, so liegt nunmehr ein Zwang darin vor, insofern der Steuerfiskus nach der einen, der Steuerzahler nach der anderen Seite ein Interesse daran hat, zu verhindern, daß die Steuer im falschen Verhältniß zum Reineinkommen normirt werde. In Anbetracht dessen hat die Redaktion der „Landw. Thierzucht" in Bunslau in Schlesien Veranlassung genommen, die in der Ueberschrift genannte Frage zum Gegenstand eines Preisausschreibens zu erwählen. Wie kaum je auf diesem Gebiete, wird auch hier nicht eine einheitliche, radikale, für alle Verhältnisse gültige Lösung das erstrebenswerthe Ziel sein können, nichtsdestoweniger darf aber die Hoffnung auf eine Förderung der Frage nicht ausgeschlossen werden, zumal das Interesse, welches dieselbe bei jedem Besitzer hervorruft, die Ermuntrung einer regen Betheiligung rechtfertigt. Die genannte Redaktion hat für die beste Bearbeitung des Themas einen Preis von 300 ℳ ausgesetzt; das Preisrichteramt haben die Herren Professor Dr. Gleischer vom landwirthschaftlichen Institut der Universität Göttingen und Herr Ober-Amtmann Ring, Döppel bei Zehlendorf, übernommen, eine dritte Stimme wird die der Redaktion bilden. Die Preisbewerbungen müssen bis zum 31. Dezember 1891 bei der Redaktion der „Landw. Thierzucht" in Bunslau eingereicht werden, bei welcher auch die näheren Bestimmungen für das Preisausschreiben erhältlich sind.