

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wochenblatt des Landwirtschaftlichen Vereins im Großherzogtum Baden. 1863-1907 1873

17 (23.4.1873)

des
Landwirthschaftlichen Vereins

im Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralstelle.

Jeden Mittwoch erscheint durchschnittlich 1 Bogen. — Preis portofrei für inländische Vereinsmitglieder bei Bestellung durch die Bezirksvereine 27 kr. Bestellgeld für jedes durch die Orts- und Landbriefträger bestellte Exemplar jährlich 18 kr. Preis für Nichtvereinsmitglieder innerhalb des Deutschen Reichspostgebietes 1 fl. 33 kr., einschließlich Provision und Bestellgeld. — Privatanzelgen sind an die G. Braun'sche Postbuchhandlung einzusenden. Einrückungspreis für die einspaltige Petitzeile oder deren Raum 8 kr.

Inhalt.

Aufsätze. Die Betheiligung der badischen Landwirthschaft an der Wiener Welt-Ausstellung. — Das Räuchern von Fleischwaren und das Aufbewahren geräucherter Nahrungsmittel.

Landwirthschaftliche Zeitung. Verlin, Bericht über den Handel mit Zug- und Zuchttrieb. — Karlsruhe, zur Tabaksteuer. — Eutingen, zur Feldvereinigung.

Literatur. Handbuch der Samenkunde von Dr. Nobbe. — Gras- und Kleeamen von Dr. Wittmack.

Landw. Besprechungen und Versammlungen. Den 27. April zu Merchingen, Stollhofen, Horben, Oberrimsingen und den 4. Mai zu Ringshausen, Weinheim, Ringelbach.

Correspondenz der Redaction. Geldkurs.

Die Betheiligung der badischen Landwirthschaft an der Wiener Welt-Ausstellung.

Wir haben in diesen Blättern bereits im Jahrgang 1871, sodann im Laufe des Jahres 1872 wiederholt auf das großartige Unternehmen, welches unter dem Namen „Welt-Ausstellung“ in den nächsten Tagen zu Wien dem Besuch des Publikums geöffnet werden wird und das alle Nationen zu edlem Wettstreit auf den Gebieten der Wissenschaft, Kunst, Industrie, Land-Forst-, Bergwirthschaft u. s. w. herausgefordert hat, aufmerksam gemacht, die verschiedenen Programme mitgetheilt und das Interesse auch unserer badischen Landwirthschaft für diese Ausstellung zu wecken gesucht. Denn es galt, auch die badische Landwirthschaft auf der selben in würdiger Weise vertreten zu sehen, es galt den Ruf, welchen Baden besonders durch die Erzeugung werthvoller Handelspflanzen für den Weltmarkt seit vielen Decennien sich erworben, aufs Neue zu verdienen, die Aufmerksamkeit der außerbadischen und außerdeutschen Industriellen auf unser Land als hervorragende Productionsstätte zu lenken und durch Erweiterung des Absatzgebietes zur Förderung und Hebung der Landwirthschaft unseres badischen Landes beizutragen.

Der landw. Verein, als das Hauptorgan der Interessenvertretung unserer Landwirthschaft, mußte es hienach als seine Aufgabe betrachten, auch in Bezug auf die Betheiligung an der Welt-Ausstellung jenen mit Rath und That beizustehen. Es handelte sich dabei vor Allem um eine richtige Auswahl der Erzeugnisse aus den einzelnen durch Boden, Klima und sonstige wirtschaftliche Verhältnisse sich von einander unterscheidende Gegenden unseres Landes, sodann um die Zusammenstellung, Anordnung, würdige und elegante Ausstattung der Ausstellungsgegenstände, endlich um gemeinsame Verpackung und Versendung. Zu diesem Zwecke mußte die Arbeit centralisirt werden

und übernahm es daher die Centralstelle des landw. Vereins, nach erfolgter Aufforderung zur Einsendung von Ausstellungsgegenständen, diese zu einer „Collectiv-Ausstellung“ zu vereinigen.

Es wurde beschlossen, daß diese Ausstellung sich auf folgende Gruppen von landw. Erzeugnissen ausdehnen und enthalten sollte:

1. die in Baden in den verschiedenen Gegenden gebauten Halmfrüchte, Hülsenfrüchte, Samereien von Futterkräutern.
2. Hopfen.
3. Tabak.
4. Vegetabilische Spinnstoffe und andere Handelsgewächse (Wohn-, Raps, Rübsen u.).
5. Wein.
6. Gebrannte Wasser.

Sodann wurde bestimmt, daß die größeren Körner in Mengen von 3 Etern, die kleineren in Mengen von 1 Eter und kleine Garben der Getreidearten eingeschickt werden sollten; ferner Hopfen in Dolben in einer Menge von zwei Etern, Tabak in getrocknetem unfermentirtem, fermentirtem und gestrichenem Zustande, Hanf und Flachs in Stengelbündeln und in den verschiedenen Stadien der Verarbeitung bis zur fertigen geschwungenen Ware; Weine und gebrannte Wasser nach Maßgabe der in Nr. 19 des Wochenblattes vom vorigen Jahre enthaltenen Bestimmungen.

Mit Hilfe der landw. Bezirksvereine, sowie einer größeren Anzahl der Herren Landwirthschafts-Lehrer, denen die Landwirthschaft unseres Landes dadurch zu Dank verpflichtet wurden, gelang es, für alle 6 Kategorien von Ausstellungsgegenständen angemessene und zahlreiche Repräsentanten zu beschaffen und den Zweck der Collectiv-Ausstellung, alle Gegenden Badens landw. vertreten zu sehen, wenigstens annähernd zu erreichen.

Sämmtlichen Ausstellungsgegenständen wurde beigelegt:

1. Benennung des Productes nach Gattungsname und Sorte.
2. Name, Stand, Wohnort (Amtsbezirk) des Producenten.
3. Meereshöhe.
4. Geologische Formation.
5. Bodenart.
6. Kaufwerth in Thalern per Hektar.
7. Durchschnittsertrag in Normaljahre per Hektar in Kilo, a. der Körner, b. des Strohes.
8. Fruchtfolge und Düngung.

Ferner, soweit es thunlich war (bei den Getreidearten geschah es für jede Sorte):

3. Meereshöhe.
4. Geologische Formation.
5. Bodenart.
6. Kaufwerth in Thalern per Hektar.
7. Durchschnittsertrag in Normaljahre per Hektar in Kilo, a. der Körner, b. des Strohes.
8. Fruchtfolge und Düngung.

Bei den Weinen und gebrannten Wassern wurde auch der Preis der Flasche oder des Hektoliters, sowie die etwa verkäufliche Menge angegeben.

Alle Ausstellungsgegenstände wurden neu etikettirt, nur bei den Weinen und gebrannten Wassern blieben die von den Ausstellern, namentlich den größeren Producenten und Händlern den Flaschen angehefteten Firmen-Etikettes; doch war es auch für eine Anzahl Weine und gebrannte Wasser, welche von kleineren Producenten eingesandt wurden, nothwendig, neue elegante Etiketten drucken zu lassen.

Sämmtliche Sämereien wurden nochmals gereinigt und verlesen und dann einstweilen in Säcken gefüllt, aus denen sie in Wien in schöne Standgläser eingepaßt werden.

Am 24. März konnten sämmtliche Ausstellungsgegenstände, in 15 große Kisten verpackt, der Bahn übergeben werden.

Sehen wir jetzt etwas genauer zu, was dieselben enthalten.

An Getreide wurden 104, an Hopfen 20, Tabak 89, Cigarren 27, Hanf und Flachs 32, Weine 118, an gebrannten Wassern 62 Nummern eingesandt.

Von den zur Ausstellung gelangenden Getreidearten nimmt eine sehr gut gehaltene Sammlung von 90 verschiedenen Sorten in Garben, aus dem landw. Garten zu Heidelberg, die erste Stelle ein. Erwähnenswerth sind außerdem die aus den Bezirken Espingen, Waldbühl, Billingen, Heidelberg, Eberbach, Tauberbischofsheim, Pfullendorf, Mosbach, Wiesloch, Bruchsal, St. Blasien, Eugen, Meßkirch, Durlach und Weinheim eingesandten Sortimente. Den meisten Körnerproben sind auch die dazu gehörigen Garben beigelegt.

Das Ergebniß des badischen Hopfenbaues ist durch 20 Proben dargestellt, welche beinahe ausschließlich durch den Bezirksverein Heidelberg der Centralstelle übermittelte wurden.

Der Tabak, dieses für unsere Pfalz so wichtige Handelsgewächs, ist verhältnißmäßig stark vertreten. Die vom landw. Bezirksverein Heidelberg eingesandten Sorten zeichnen sich durch ihre vorzügliche Behandlung aus. Eine der schönsten Sorten großblättrigen fermentirten Tabaks lieferte der Bezirksverein Eberbach. Außerdem kommen sehr hübsche Sortimente, zum Theil in Original-Gebunden, von H. Hirschhorn in Mannheim, Vogelmann in Destrungen, sowie von den Bezirken Ladenburg, Weinheim und Eberbach zur Ausstellung.

Die 27 verschiedenen Sorten Cigarren, von F. Erhard in Leimen b. Heidelberg eingesandt, lassen hinsichtlich ihrer äußeren Behandlung nichts zu wünschen übrig.

Die Proben von Spinn- und Schleißhaufen sind ausgezeichnet durch Länge, Feinheit, Farbe und Glanz und dürfen als vorzüglich betrachtet werden. Die Bezirke Albern, Offenburg, Rort bewährten auch hier wieder ihren alten Ruf bezüglich der Hanscultur.

Der Flachs ist in wenigen, aber schönen Proben in der Ausstellung vorhanden, hauptsächlich durch den Bezirksverein Mosbach eingesendet.

Die Abtheilung für Weine ist die reichhaltigste, und haben sich einzelne Aussteller bemüht, in hervorragender Weise vertreten zu sein. Besonders hervorzuheben ist in dieser Beziehung die Ausstellung von Knecht-Deuz zu Eberbach a. N., die zum Theil sehr bemooste Häupter, z. B. 1765er Krachmost, aufweist.

Auch der Markgräfler Wein wird eine Vertretung finden durch Gebr. Blankenhorn, sowie Kittler und Heidenreich zu Mühlheim. Kaiserstühler Wein traf von Kiefer in Eichstetten ein. Von Seeweißen hat das markgräfliche Rentamt Salem eine ansehnliche Collection eingesandt. Außerdem nennen wir Proben Weiß- und Rothweins von H. v. Berkheim zu Weinheim, Häfelin und Schütt in Bühl, G. Schmitt und Sohn in Offenburg, B. Leppert in Renchen, Durlacher und Söhne in Rippenheim, Jülg in Ringelbach u. A.

An gebrannten Wassern zählt der Catalog 62 Nummern auf. Die schönste Collection wurde von R. Behrle in Renchen eingesandt. Außerdem sind erwähnenswerth die Proben von Frey in Eberbach, Häfelin in Bühl, Leppert in Renchen, Schmied und Mayer in Brennet, J. Börsig in Oberkirch, Jülg in Ringelbach, Schmidt und Söhne in Offenburg, Doll in Griesbach, Reiß in Hechtsberg u. A.

Ferner erwähnen wir noch, daß zur temporären internationalen Viehausstellung der Bezirksverein Meßkirch 12 und der Bezirksverein Bonndorf 2 Stück edlen Rindviehs einsenden wird.*)

Die Großh. Domänen-direction hat sich mit einer forstlichen Collectiv-Ausstellung an die landw. angegeschlossen. Außer den sehr interessanten Darstellungen der Ergebnisse der Aufastungen (in Holzplatten), verschiedenen Harzfabrikaten, Seegrasmustern (worunter auch 1 Muster direct von Dauphin in Rheinbischofsheim eingesandt), getrocknete Heidelbeeren, Heidelbeersaft (Fabrikat der Firma J. M. Vink Sohn zu Mudau im Odenwalde), Wachholderöl u. enthält diese forstliche Sammlung Modelle von Flossweihern, ein Modell zur Darstellung der Flosserei auf dem Kinzigfluß, Korbflechtwaren, Pläne, Karten, Statistik, Instructionen der badischen Forstverwaltung u. s. w. u. s. w.

Hoffen wir, daß alle diese land- und forstwirtschaftlichen Ausstellungsobjecte eine anerkennende Beachtung Seitens der Preisrichter und des die Ausstellung besuchenden Publicums finden und der im Eingange dieses kurzen Berichtes ange deutete Zweck erreicht werden möchte!

*) Von dem Bezirksverein Donaueschingen, welcher ebenfalls 9 Stücke angemeldet hatte, wurde die Anmeldung wieder zurückgezogen.

Die Red.

Das Räuchern von Fleischwaren und das Aufbewahren geräucherter Nahrungsmittel. *)

(Von Prof. Dr. J. Neßler.)

1. Das Räuchern. Schon früher habe ich in dieser Zeitung (1871, S. 389) einen kleinen Aufsatz über das Salzen des Fleisches gebracht und will nun versuchen, auch einige Aufklärung über das Räuchern der Fleischwaren und über das Aufbewahren der geräucherter Speisen zu geben.

Die Ausführung des Räucherns ist in der Praxis höchst einfach; die genügend gesalzene Dinge werden in den Rauchfang oder mehr oder weniger in der Höhe im Kamin aufgehängt und bleiben dort hängen, bis sie genügend trocken und genügend geräuchert sind. Für Wohlgeschmack und für die Haltbarkeit der Fleischwaren ist es indess gut, sich über einige Punkte Klarheit zu verschaffen, um so mehr, als man doch sehr häufig geräucherte Fleischwaren antrifft, die viel besser sein könnten und von welchen viel weniger außen als unbrauchbar abgeschnitten zu werden brauchte, wenn sie sorgfältiger geräuchert worden wären. Das Wesentlichste für die Haltbarkeit des Fleisches ist nicht etwa die große Menge Rauch, die hierzu verwendet wird, sondern das gleichmäßige und richtige Austrocknen des Fleisches. Die Richtigkeit dieser Annahme geht schon daraus hervor, daß man im Süden von Nordamerika und in Südamerika Fleisch ohne Rauch nur dadurch aufbewahrt, daß man es in dünne Riemer schneidet und es austrocknet. Auch bei uns wird an manchen Orten das gesalzene Fleisch nicht geräuchert, sondern an einen zugigen Ort gehängt und von Zeit zu Zeit mit Holzeßig angestrichen. Der Holzeßig hat hier dieselbe Wirkung wie der Rauch, d. h. er schützt das Fleisch in erster Linie so lange vor schädlichen Insecten und schädlichen Pilzen (Schimmel) und vor Fäulniß, bis dasselbe soweit austrocknet ist, daß es nicht mehr verdirbt.

Schädliche Wirkung auf das Räuchern hat

1. zu hoher Wärmegrad des Rauches,
2. Wasserdämpfe und Wasser, das sich auf den Fleischwaren ablagert.

Durch sehr warmen trockenen Rauch trocknet die Oberfläche des Fleisches zu rasch aus, es entsteht eine Kruste und in dieser entstehen Risse; durch die Wärme kann ferner ein Theil des Fettes schmelzen. Diese beiden Umstände sind für Haltbarkeit, Aussehen und Wohlgeschmack des Fleisches nur nachtheilig. Wasserdämpfe und das Wasser, das sich an den Fleischwaren ablagert, sind ohne Zweifel noch öfter schädlich, als der hohe Wärmegrad. Hängt Fleisch in dem Rauchfang einer Küche oder gar einer Waschküche, so gelangt viel Wasserdampf an dasselbe, der offenbar ein gleichmäßiges Austrocknen des Fleisches hindert. Während der Nacht oder zu anderer Zeit, zu welcher man nicht heizt, wird das Fleisch stark abgekühlt. Wird wieder Feuer gemacht, so entsteht schon durch das Verbrennen von Holz, weit mehr noch durch das Kochen von Wasser oder wässerigen Flüssigkeiten eine große Menge Wasserdampf, der sich an den kalten Fleisch-

waren verdichtet, wie der Wasserdampf des Zimmers sich im Winter an den kalten Fenstern ablagert (Schwitzen der Fenster); die Fleischwaren werden schmierig und es vergeht geraume Zeit, bis sie wieder so weit ausgetrocknet sind, als sie vorher waren. Sind die Fleischwaren durch den Rauch gebräunt und sie werden durch dieses Ablagern von Wasser an ihrer Oberfläche wieder naß, so löst sich ein Theil der Rauchstoffe auf und bringt weiter in das Innere des Fleisches. Hierdurch kommt es oft, daß geräuchertes Fleisch mehrere Linien weit von außen nach innen braun gefärbt ist und einen schlechten Geschmack hat; während bei richtigem Räuchern nur eine sehr dünne Schicht des Fleisches oder Speckes braun sein und stärker nach Rauch schmecken soll.

Die Rauchstoffe können auch dann in zu großer Menge weit in das Fleisch eindringen und dieses braun färben, wenn der Rauch zu warm war, hierdurch schmilzt von dem Fett, löst Rauchstoffe auf und bringt mit diesen in das Innere des Fleisches oder besonders des Speckes. Man sieht oft Speck, der bis auf mehrere Centimeter nach innen braun ist, nur weil er während des Räucherns oder des Aufbewahrens zu warm oder zeitweise feucht wurde (schwitzte).

Welches ist nun das beste Verfahren, Fleischwaren zu räuchern? Eine gute Rauchkammer hat sowohl für das Räuchern von Fleisch, als für das Aufbewahren geräucherter Fleischwaren so großen Werth, daß sie in keiner Haushaltung, wo man Fleisch räuchert, fehlen sollte. Ich will deshalb eine Vorrichtung beschreiben, wie sie sich in einer kleinen Haushaltung, wo man zuweilen ein Schwein schlachtet, sehr gut bewährt hat. An ein Kamin wurde im dritten Stock des Hauses ein Raum von 70 Centimeter Tiefe, 50 Centimeter Breite und 2 Meter Höhe angebaut und mit einer eisernen Thüre versehen. Dieser Raum ist mit dem Kamin durch 2 Oeffnungen in Verbindung, wovon die eine in den unteren, die andere in den oberen Theil des Raumes mündet; am untern Theil der oberen Oeffnung ist ein Blechschieber angebracht, welcher in das Kamin hineingeschoben werden kann. Wird dieser Schieber hineingeschoben, so geht der Rauch durch die untere Oeffnung in die Rauchkammer und verläßt diese wieder durch die obere Oeffnung. Selbstverständlich kann man diesen Schieber auch in anderer Weise, oft bequemer außerhalb der Rauchkammer anbringen, er muß nur unter der oberen und über der unteren Oeffnung liegen, so daß, wenn er geschlossen wird, der Zug des Kamines durch die Rauchkammer geht. In Beziehung auf die Größe dieser Oeffnungen ist zu bemerken, daß dieselben so breit als die Weite des Kamines und etwas höher als breit zu machen sind. Werden sie zu klein gemacht, so wird durch das Einschieben des Schiebers der Zug zu sehr vermindert, was in geringem Maß übrigens durch solche Rauchkammern immer geschieht.

Zum Aufhängen des Fleisches hat man auf beiden Seiten je genau gegenüber und der Höhe nach alle 50 Centimeter auseinander eine Reihe von Backsteinen einige Centimeter nach innen vorspringen lassen; die Fleischwaren werden an Eisenstäbe gehängt, die auf diese vorspringenden Steine von einer Seite der Kam-

*) Dieser Artikel unseres geschätzten Mitarbeiters mußte leider wegen Mangel an Raum bisher zurückgelegt werden. Wenn gleich die Belehrungen über das Räuchern des Fleisches für dieses Jahr freilich zu spät kommen, so dürfte doch die Beachtung des 2. Theiles des Aufsatzes für den Sommer mannigfachen Nutzen stiften, weshalb wir nach Vereinbarung mit dem Herrn Verfasser die Arbeit jetzt doch noch unsern Lesern mittheilen. Die Red.

mer zur andern gelegt werden. Da in dem gedachten Hause früher nur Steinkohlen gebrannt wurden, so hat man ein sehr kleines Defchen neben die Rauchkammer gestellt und dasselbe mittelst eines Rohres mit dieser verbunden. War Fleisch zum Räuchern in der Rauchkammer, so wurde morgens in diesem Defchen mit einigen Händen voll Sägs- oder anderen Spänen Rauch erzeugt, der in die Rauchkammer ging. Des Tags wurde bei der Steinkohlenfeuerung, weil je beim Auflegen von Kohlen zu viel Rauch kam, der Zug des Kamines nicht durch die Rauchkammer geleitet. Abends schob man den Schieber ein, so daß der Zug des Kamines die ganze Nacht durch die Rauchkammer ging. Seitdem die Steinkohlenfeuerung durch Coaksfeuerung ersetzt ist, läßt man Tag und Nacht den Zug des Kamins durch die Rauchkammer gehen und leitet nur von Zeit zu Zeit etwas Holzrauch aus dem danebenstehenden Defchen in die Rauchkammer. Das Räuchern und das Trocknen der Fleischwaren ging in diesem Rauchkammerchen immer ganz vorzüglich von statten. Es versteht sich ganz von selbst, daß man je nach Bedürfnis die Rauchkammer größer machen kann; obige Größe genügt für die Fleischwaren von einem Schwein sehr gut.

Wenn das Fleisch aus dem Salz kommt, wird es zuweilen, bevor man es in Rauch hängt, in Sägspänen oder in Kleie umgewendet oder damit bestreut, damit hiervon überall am Fleisch hängen bleibt. Dieses Verfahren ist ohne Zweifel sehr zweckmäßig; es entsteht jetzt eine weniger starke Rauchtrübe am Fleisch selbst, und wenn Wasserdämpfe sich verdichten (das Fleisch schmilzt), so bleibt diese Feuchtigkeit vorzugsweise in der Kleie oder dem Sägmehl; die oben erwähnten braunen Rauchstoffe werden also nicht oder weniger mit solchem Wasser in das Fleisch eindringen. Vor Verwendung des Fleisches können Sägmehl oder Kleie sehr leicht entfernt werden.

2. Das Aufbewahren der geräucherten Fleischwaren. Die Klagen habe ich schon oft gehört, der Keller sei zu feucht, der Speicher zu warm, im Kamin trocknen die Fleischwaren zu stark aus und sonstige Räume habe man im Hause nicht, wo die Fleischwaren füglich aufbewahrt werden können, ohne daß sie schimmeln.

Was ist nun gefährlicher, Wärme oder Feuchtigkeit und dumpfe Luft? — Daß bei höherem Wärmegrad Gährung, Verwesung und Fäulniß rascher vor sich gehen, als bei niederem Wärmegrad, ist allbekannt und wird wohl

von Niemanden bezweifelt werden, doch bin ich überzeugt, daß die Wärme an und für sich bei geräucherten Fleischwaren nicht so gefährlich ist, wenn nur Feuchtigkeit abgehalten und genügende Bewegung der Luft vorhanden ist. Ich habe mich gewundert, daß man auf griechischen Schiffen bei 29° R. im Schatten an Tage und nicht unter 22° R. in der Nacht Würste von rohem Fleisch (s. g. Göttinger W.) und Schinken so gut erhalten konnte, nicht etwa auf Eis, sondern nur an einen zugigen Ort aufgehängt. In Griechenland sah ich einen s. g. Fliegenschrank zur Aufbewahrung des Fleisches im Schatten der Bäume an einem lustigen Plage angebracht. Im Keller (Felsenkeller) war ein Wärmegrad von 17° R. und doch hat man es vorgezogen, auch nichtgeräucherte Fleischwaren bei obigem Wärmegrad im Freien aufzubewahren, weil hier starke Bewegung der Luft vorhanden war, während im Keller auch bei dem erheblich niedrigeren Wärmegrad Feuchtigkeit und dumpfe Luft ohne Zweifel noch viel schädlicher gewesen wären, als jener höhere Wärmegrad. Ist ein Keller nicht sehr trocken, so schimmeln die geräucherten Fleischwaren sehr leicht, man mag sie aufbewahren wie man will, auch wenn sie in Asche, in Kohlen oder Sägmehl gesteckt werden, wie dies schon empfohlen wurde. Der geeignetste Ort, geräucherte Fleischwaren aufzubewahren, dürfte in weitaus den meisten Fällen eine gute Rauchkammer sein; in dieser bleibt das Fleisch trocken, ohne daß es so stark austrocknet, als wenn man dasselbe in dem Kamin hängen läßt. Je nach den Heizungen, die an dem Kamin liegen, und je nachdem die Rauchkammer in geringerer oder größerer Entfernung von den Heizungen sich befindet, wird man beim Aufbewahren des Fleisches den Schieber mehr oder weniger stark herausziehen, also den Zug des Kamines schwächer oder stärker durch die Rauchkammer leiten.

Außer den feuchten und dumpfen Orten sind besonders jene Räume für die Aufbewahrung von geräucherten Fleischwaren ungeeignet, wo große Temperaturschwankungen vorkommen. Wird z. B. der Raum, in welchem Nahrungsmittel aufbewahrt werden, im Winter sehr kalt und er wird dann zuweilen etwa durch Öffnen eines geheizten Raumes erwärmt, so beschlagen die Nahrungsmittel mit Wasser, was sehr leicht zum Verderben derselben beitragen kann. Ein bleibend warmer Raum ist deshalb für die Aufbewahrung der geräucherten Fleischwaren geeigneter als ein solcher, wo große und häufige Schwankungen des Wärmegrades vorkommen.

Landwirthschaftliche Zeitung.

Berlin, den 13. April. (Originalbericht über den Handel mit Zug- und Zuchtvieh.) Die Viehbestände im Allgäu und Montafun sind durch starke Aufkäufe sehr gelichtet und war der jetzige Kauf ein recht schwieriger, das Vieh selbst ist im mittelmäßigen Futterzustande, die Kälber, wenn auch nicht so gut wie bei uns, doch besser als früher genährt. Die Preise sind recht sehr hoch, mir wurden für beste hochtragende Kühe bis 400 fl., für Farren 360 fl. und für Kälber im Alter von 6 Monat bis 200 fl. abgefordert. Die Durchschnittspreise bei günstigem Einkauf nach langem Suchen sind:

Für eine junge tragende Kuh oder Kalbin 290 fl.

Für einen 1½- bis 2jährigen Farren 270—280 fl.
Für 6—7 Monat alte Kälber 125 fl.

Die Preise für Zugochsen in Bayern sind überall etwas gefallen, alle Märkte brachten ein klares Geschäft und damit eine geringe Ermäßigung der ganz überspannten hohen Preise. Nur bei dem Melt- und Jungvieh sind noch die Preise unverändert hoch geblieben, die Nachfrage ist überall eine gar zu lebhafte.

Der Schweinfurter Markt am 2. April war nur mit 600 Stück bestellt; hier zogen in Folge größeren Aufkaufs für norddeutsche Güter die Preise etwas an. Schwere Jahrochsen I. Qualität wurden mit 48—55, II. Qualität mit 43—48 Carolin das Par verkauft. Fettvieh wurde der Ctr. Schlachtgewicht mit 42 fl. bezahlt. Jungvieh sehr theuer.

In Uffenheim wurde auf dem letzten Markt als höchster Preis für ein Par Ochsen 56 Carolin, für das Par Stiere 38 Carolin, eine Kalbin mit 12—15 und eine Kuh mit 17 Carolin bezahlt.

Der Markt in Walderhof war mit 1000 Stück Rindvieh bestellt und wurde das Par Ochsen mit 400—600 fl. bezahlt; in der Walderhofer Gegend sind gute Farren zu kaufen.

In Bayreuth blieb das Geschäft ein sehr flanes und wurde durchschnittlich das Par Ochsen mit 50—70 fl. billiger als in den früheren Märkten verkauft; ein Par gute Ochsen kosteten 500 fl. Melkvieh erzielte die alten Preise, ebenso Jungvieh. — Der am 8. April in Bamberg abgehaltene Markt war schwach betrieblen, und erfuhren die Preise, trotzdem viele Käufer am Platz waren, einen Rückgang; das Par schöne Zugochsen I. Qualität wurde mit 48—50 Carolin bezahlt. Unverhältnismäßig theuer waren die Kühe, die Preise für sie sind factisch übertrieben.

Das Zug- und Zuchtvieh-Lieferungs-Geschäft von Hugo Lehner, Berlin, Alexanderstraße 61.

Karlsruhe, 6. Apr. Es liegt uns jetzt der Vortragsbericht vor, welchen die Bundesraths-Ausschüsse für Zoll- und Steuerwesen und für Handel und Verkehr über die Vorschläge der Reichssteuer-Commission wegen Einführung von Reichsteuern an Stelle der zu beseitigenden Salzsteuer erstattet haben. Die Ausschüsse bestritten nicht, daß aus der von der Commission vorgeschlagenen Besteuerung des Tabaks ein hoher Betrag zu erzielen sei, namentlich, wenn man sich entschließen könne, dieselbe in ihrer ganzen Ergiebigkeit auszunutzen. Diese lasse sich aber nur in der Form des Monopols, oder in dem den inländischen Tabakbau verbotenden englischen System oder aber in Form einer, Handel und Verkehr auf das Neueste schädigenden Fabrikatsteuer suchen. Von den beiden letzten Formen sei ohne Weiteres abzusehen, aber auch die Einführung des Tabakmonopols, so hohe Erträge dadurch immerhin erzielt würden, sei schon durch die ganze finanzielle Lage des Deutschen Reiches ausgeschlossen und trete hierzu als bestärkendes Moment die Rücksicht auf eine im lebhaften Fortschritt begriffene Tabakfabrikation, deren Existenz das Monopol zum großen Theil vernichten würde. Die Ausschüsse hielten den Gedanken des Tabakmonopols überall nur gerechtfertigt in Zeiten großer Calamitäten und Geldnoth und deshalb die gegenwärtige Zeitlage hierfür um so weniger geeignet, als auch die öffentliche Meinung dieser Art der Veranlagung der Tabaksteuer völlig abgeneigt sei. Die Ausschüsse mußten deshalb in ihrer Mehrheit anerkennen, daß die Commission in richtiger Erkenntniß der obwaltenden Verhältnisse den einzig möglichen Weg für die höhere Besteuerung des Tabaks eingeschlagen, wenn sie auf der einen Seite eine Erhöhung des Eingangszolles für Tabak und Tabakfabrikate, auf der anderen Seite eine entsprechende Steigerung der Steuer von inländischem Tabak, jedoch in der Form einer Ertragssteuer, in Vorschlag gebracht hat. — Dieselben glaubten nunmehr, die ihnen zur Entscheidung vorliegende Frage dahin präcisiren zu müssen: Ist die in der Vorlage vorgeschlagene Besteuerung des Tabaks geeignet, die Salzsteuer, wenn auch nur theilweise, zu ersetzen? Anlangend nun die Erörterung dieser Frage, so wurde aus den statistischen Ermittlungen constatirt, daß die Salzsteuer den Kopf

der Bevölkerung mit 9 Sgr. belaste, daß mithin eine Familie von 5 Köpfen 1 Thlr. 15 Sgr. Salzsteuer zu zahlen habe, während dagegen die vorgeschlagene Tabaksteuer einen Raucher mit einem nur gering angeschlagenen durchschnittlichen Jahresverbrauch von 1000 Cigarren oder 15 Pfund Tabak mit 1 Thlr. 12 Sgr. bis 1 Thlr. 15 Sgr. höher als bisher trifft, so daß eine Familie von 5 Köpfen, vorausgesetzt, daß nur ein Glied derselben raucht, in der erhöhten Tabaksteuer eine gleich hohe Steuer zu zahlen haben wird, als dieselbe bisher an Salzsteuer gezahlt hat. Es wird zu Gunsten der Aufhebung der Salzsteuer eingewandt, daß diese jeden Kopf der Bevölkerung mit absoluter Nothwendigkeit trifft, während dagegen die Tabaksteuer nur die männliche Bevölkerung belastet, und doch immer nur einen Gegenstand des Genusses besteuert, dem Jeder entsagen und die Steuer von sich abwenden kann. Nach Ansicht der Auschussmehrheit indessen ist der Tabak namentlich bei den untermittelten Schichten der Bevölkerung zu einem wirklichen, durch Gewohnheit eingebürgerten Bedürfnis geworden. Der Tabakgenuss hilft körperliche Anstrengungen und Entbehrungen leichter ertragen und überwinden; einen Beweis dafür liefern die Erfahrungen des jüngsten Krieges, in welchem die Militärverwaltung den Tabak in die Reihe der dem Soldaten täglich zu liefernden Lebensmittel mit voller Berechtigung aufgenommen hat. Wollte man aber auch in thesi dem Tabak die Eigenschaft eines Genußmittels belassen, so werde die Frage doch wohl nur die sein: Wird denn die unbemittelte Bevölkerung, welche z. B. unter der Salzsteuer leidet, nach Aufhebung derselben, und in Folge der Einziehung der höheren Tabaksteuer, dem Genuß des Tabaks entsagen? Diese Frage dürfte aber unbedingt zu verneinen sein, ja die Vorlage geht ausdrücklich von dieser Voraussetzung aus, wenn sie die Abminderung des Tabaksconsums nur auf 20 pCt. des bisherigen Verbrauchs abschätzt, mithin für den weitest aus größten Theil der Bevölkerung eine solche Abminderung verneint. Ist dem aber so, wird sich das praktische Resultat durch die Einführung einer Tabaksteuer an Stelle der Salzsteuer in Wirklichkeit nun so stellen, daß einer Familie von 5 Köpfen auch in Zukunft eine Steuer von 1 Thlr. 15 Sgr. zufällt, wird also nur das Steuersystem und der Name der Steuer gewechselt, während dagegen die Einwirkung auf das Vermögen der Steuerpflichtigen in gleichem Umfange fortdauert, dann werden die Erwägungen, welche gegen das in der Vorlage dargestellte System der Tabaksteuer zu erheben sind, mit Nothwendigkeit dahin führen, daß die oben gestellte Frage: ob denn die Tabaksteuer der Vorlage geeignet ist, die Salzsteuer, wenn auch nur theilweise, zu ersetzen? verneint wird. Gegen den Steuermodus führte die Mehrheit der Ausschüsse an: Die zum Theil sehr lästigen Controllen, welche sich für den inländischen Tabakbau durch die Gewichtssteuer mit Nothwendigkeit ergeben, bewirkten, daß sich der Einfluß, welchen die von willkürlichen Voraussetzungen ausgehende Abmessung des inländischen Steuerfuges gegenüber dem Eingangszoll für den heimischen Tabakbau haben werde, mit irgend welcher Sicherheit nicht vorher berechnen lasse. Ferner stehe dabei die Existenz oder doch der Wohlstand einer grundbesitzenden Bevölkerung auf dem Spiele, welche jetzt in der Tabakscultur den relativ höchsten Ertrag

ihres Grund und Bodens findet, und somit bei der etwa hervortretenden Nothwendigkeit einer Wirthschaftsänderung sehr erheblichen Schaden leiden wird. Hierzu komme, daß der Tabaksbau eine ergiebige Verwerthung der vorhandenen Arbeitskräfte gestattet, daß schon deswegen eine rückgängige Bewegung der Tabakscultur wirtschaftlich sehr hart empfunden werden müßte. Die Tabaksfabrikation werde durch die Schädigung des Tabaksbaues in nothwendige Mitleidenschaft gezogen: auf alle Fälle habe die Steuererhöhung für den Fabrikanten die Folge, daß er zu einer bedeutenden Erhöhung seines Betriebscapitals schreiten muß. Diese Folge gefährde eine Reihe kleiner Fabrikanten in ihrer Existenz, führe zu einer größeren Centralisirung des Fabrikbetriebs und könne nicht als wünschenswerth bezeichnet werden. Der Tabak wird endlich zu einem sehr geeigneten Schmuggelobject; er vereinigt die Hauptvoraussetzungen eines solchen: hohe Steuer und verhältnißmäßig geringer Werth, in sich und es erwachsen hierdurch nicht unerhebliche Befürchtungen für ein Wiedererwachen des Schmuggels an unseren Grenzen und namentlich in den beiden, für denselben äußerst günstig gelegenen Freihafengebieten von Hamburg und Bremen.

Eutigen. Vor Kurzem wurde ein Theil der hies. Gemarkung, auf welchem eine Feldbereinigung durchgeführt ist, den neuen Eigenthümern zugewiesen und es zeichnet sich der neue Zustand gegenüber dem bisherigen alten so vorthellhaft aus, daß selbst die erbittertesten Gegner dieser Verbesserung sich sehr bald mit dem jetzigen Zustande ausgesöhnt haben werden.

Die Vereinigung wird im Laufe d. J. auf dem noch übrigen Theile der Gemarkung fortgesetzt werden. — Zu den mancherlei Schwierigkeiten, welche beim Vollzug zu überwinden sind, gehören namentlich auch die Fälle, in denen einzelnen Eigenthümern Dreiecke oder sonst schlecht geformte Grundstücke zugewiesen werden müssen. Dies ließe sich allerdings in der Regel vermeiden, wenn man von paralleler Eintheilung abweisen wollte, allein es entspräche dies kaum dem Sinn und Zweck der Neueintheilung und deshalb ist es entschieden vorzuziehen, die Eintheilung der Hauptsache nach durchaus regelmäßig zu machen, wodurch denn freilich da und dort mißgestaltete Grundstücke übrig bleiben müssen.

Diese Grundstücke müssen ebenfalls wieder ihren Herrn haben und es hält für die Commission oft sehr schwer, sie an den Mann zu bringen. Ohne erhebliche Minderwerthsentschädigung für sog. schlechte Form des Grundstücks wird dies fast nie möglich sein. Diese Entschädigung fällt auf die Gesamtmasse und es ist für die Commission nicht leicht, die Höhe der billigerweise anzusprechenden Entschädigung gegenüber den nicht selten übertriebenen Forderungen der Einzelnen genau festzustellen.

Die ganze Schwierigkeit könnte aber vielleicht umgangen werden, wenn außer der zu Wegen und Gräben u. u. nothwendigen Fläche der Gesamtmasse noch ein weiteres Stück für unvorhergesehenen Bedarf vorbehalten würde; das „wie viel“ müßte sich eben in jedem einzelnen Fall nach den gegebenen Verhältnissen richten. Dann könnten sämmtlichen Eigenthümern regelmäßige Grundstücke zugetheilt werden und die übrig bleibenden Reste, Dreiecke u. u. würden der Gesamtmasse zufallen, welche dieselben am Schluß des

Geschäftes versteigern und den Erlös daraus in die Casse der Gemeinde, bezw. der Genossenschaft fließen lassen könnte.

Ich glaube, dieses Verfahren wäre für die Grundeigenthümer wohlfeiler als das bisherige und zugleich für die Vollzugscommissionen angenehmer und sicherer. Märklin.

Literatur.

Handbuch der Samenkunde. Physiologisch-statistische Untersuchungen über den wirthschaftlichen Gebrauchswert der land- und forstwirtschaftlichen, sowie gärtnerischen Saatwaren. Von Dr. Friedrich Nobbe, Professor an der Königl. Akademie, Vorstand der physiol. Versuchs- und Samencontrol-Station zu Tharand, Redacteur der „Landw. Versuchsstationen“. Mit zahlreichen in den Text gedruckten Abbildungen. Berlin, Verlag von Wiegandt und Hempel, Buchhandlung für Land- und Forstwirtschaft. 1873.

Bei dem gegenwärtigen Stand des Samenmarktes, den mannigfachen Verfassungen, welchen die landw. Sämereien unterliegen, ist es gewiß ein dankenswerthes Unternehmen, den Landwirth eine gründliche Kenntniß der Sämereien zu lehren, damit er sich vor Täuschung und Schaden schützen könne. Indem wir bemerken, daß demnächst aus sachkundiger Feder eine eingehendere Besprechung dieses vorzüglichen Werkes des um die Samenkunde verdienten Verfassers folgen wird, geben wir hier vorläufig nach dem Prospect einen kurzen Inhalt des Buches, welches in 3 Hauptabschnitte zerfällt:

Der erste, physiologische Theil behandelt die Organisation des normalen Samenornes, den flüssigen und gestaltlichen Verlauf des Keimungsprocesses, dessen äußere Bedingungen, sowie die Momente der Werthbestimmung eines Samenornes (Rasse, Gewicht, Reifegrad, Alter u.).

Der zweite, statistische Theil faßt den mittleren factischen Gebrauchswert der gegenwärtig im Handel vertriebenen Samenarten in Zahlen. Er basiert auf nahezu 2000 Samenproben, welche behufs Untersuchung theils eingesandt, theils aus den verschiedensten Samen-Großhandlungen wiederholt bezogen wurden. Zugleich werden die Prüfungsmethoden, der vom Verfasser construirte Keimapparat und die übrigen für eine exacte Werthbestimmung von Samenproben erforderlichen Geräte und Einrichtungen beschrieben.

Der dritte, rein praktische Theil gibt die Maßregeln an, welche geeignet sind, den mit den sonstigen Fortschritten des Feldbaues nicht übereinstimmenden Zustand des deutschen Samenmarktes zu verbessern und den vom Verfasser zum ersten Male umfassend und unwiderlegbar nachgewiesenen Verfallsungen und Fabrikationsfehlern zu begegnen, denen die bodenwirtschaftlichen Gewerbe in Deutschland alljährlich Millionen zum Opfer bringen.

Die Ausgabe des Werkes geschieht in 5 Lieferungen zum Subscriptionspreise von 15 Sgr. (54 fr.).

Einen weiteren Beitrag zu derselben Frage liefert das in dem gleichen Verlage erschienene Buch:

Gras- und Kleeamen. Kurze Anleitung zu ihrer Erkennung und Prüfung nebst Angabe der Verwechslungen und Verunreinigungen von Dr. L. Wittmack. Mit 16 Holzschnitten und 8 lithogr. Tafeln. Berlin 1873.

Auch dieses Werk ist seines reichen, gebiegenen Inhaltes wegen bestens zu empfehlen. Außer einer genauen, durch Abbildungen unterstützten Anleitung zur Kenntniß der wichtigsten Gras- und Kleeamenarten — dem Haupttheil des Buches — enthält dasselbe, wie das Nobbe'sche, eine kurze Schilderung der gegenwärtigen Lage des Samenhandels, sowie eine Tabelle über Grasmischungen nach C. Böse und Co. in Berlin. Die Red.

Landw. Besprechungen und Versammlungen.

Adelshelm. Landwirthschaftliche Besprechung zu Merchingen, im Sale des Posthauses, Sonntag den 27. April d. J., Nachmittags 2 Uhr. Tagesordnung: Vortrag des Herrn Landwirthschafts-Lehrer Martin von Buchen über Feldbereinigung und Besprechung anderer landw. Gegenstände.

Rastatt. Sonntag den 27. April, Nachmittags 1/2 3 Uhr, im

Gasthause zum Schwanen zu Stollhofen Vereinsversammlung. Tagesordnung: Futterbau, Rindvieh- und Schweinezucht, Genossenschaftswesen.

Freiburg. Sonntag den 27. April, Nachmittags 3 Uhr, im Gasthause zum Raden in Gorden landw. Besprechung über Reutfelder-Wirtschaft, Cultivierung der Brachfelder, Düngerebehandlung und Viehzucht. Herr Generalsecretär Dr. Funk wird der Versammlung amwohnen.

Breisach. Sonntag, den 27. d. M., 2 1/2 Uhr Nachmittags, im Löwen zu Oberimlingen landw. Besprechung über: 1. Stand der Pferdeucht im Amtsbezirke, Mittel zur Förderung derselben, speciell zur Beschaffung eines guten Arbeitspferdes, eingeleitet von Herrn Bezirkskriegerarzt Stadler; 2. landw. Tagesfragen und Vereinsangelegenheiten.

Ettenheim. Sonntag, den 4. Mai d. Js., Nachmittags 2 Uhr, im Stubenwirthshause zu Ringelbach landw. Besprechung. Tagesordnung: Wesen und Zweck der Orts-Viehversicherungs-Vereine und verschiedene Vereinsangelegenheiten.

Weinheim. Sonntag, den 4. Mai, Nachmittags 3 Uhr, in der Köhler'schen Wirthschaft zum goldenen Schaf daselbst, landw. Bezirksversammlung. Tagesordnung: 1. Wahl der Direction und Ausschussmitglieder; 2. Besprechung über natürliche und künstliche Düngungsmittel, eingeleitet durch Herrn Landwirthschafts-Lehrer Jeck von Ladenburg.

Oberkirch. Sonntag, den 4. Mai, Nachmittags 2 Uhr, im Gasthause zum Salmen in Ringelbach, landw. Bezirksversammlung. Tagesordnung: 1. Veröffentlichung der 1872er Rechnung; 2. Wahl des Vereinsvorstandes und 3. Vortrag über Obstbau, eingeleitet durch Herrn Landwirthschafts-Lehrer Burgard von Offenburg.

Correspondenz der Redaction.

Der Redaction d. Bl. ging folgendes Schreiben zu:
„Die Berichterstattung über die Verhandlungen des Central-ausschusses in Nr. 16 des Wochenblattes veranlaßt mich zu einer Erläuterung der auf Seite 123 abgedruckten Erklärung, welche ich als meine Privatansticht abgegeben habe. Der Sinn derselben war der:

Es ist möglich, daß die Grundsteuer-Objecte den Gewerbe- und Capitalsteuer-Objecten gegenüber zu sehr belastet sind. Ein Grund dieser Thatsache möchte aber auch darin liegen, daß eben die Grundsteuer-Capitalien sich der richtigen Veranlagung viel weniger entziehen können, als die anderen directen Steuerobjecte, namentlich die Gewerbesteuer-Capitalien. Zur Ausgleichung der darin liegenden Ungerechtigkeit schiene es gerechtfertigt, den Steuerfuß wieder in das frühere Verhältniß von 23 zu 19 *) zu setzen. Einen Grundsatz habe ich damit nicht aufstellen wollen.

Schupp, Ministerialrath.“

*) Im Text hieß es „16 kr.“, welcher Druckfehler aus Versehen stehen geblieben war. Die Red.

Gold und Silber.

Nach dem Frankfurter Kurs vom 21. April 1873.

Pistolen	9 fl. 39—41 fr.
Preussische Friedrichsd'or	9 fl. 56 1/2—57 1/2 fr.
Holländische 10-fl.-Stücke	9 fl. 52—54 fr.
Rand-Dukaten	5 fl. 33—35 fr.
20-Frankensstücke	9 fl. 20 1/2—21 1/2 fr.
Englische Sovereigns	11 fl. 47—49 fr.
Dollars in Gold	2 fl. 26—27 fr.

Bekanntmachung.

Eine Landwirthschaftslehrerstelle ist an unserer Schule mit dem 1. November 1873 dauernd zu besetzen. Anmeldungen werden baldigst erbeten. Die Bedingungen theilen wir auf Wunsch sofort mit.

Curatorium
der Ackerbauhule zu
Friedberg,
Großherzogthum Hessen.
[245.]
Trapp, Regierungsrath. Linder, Rentamtmann. Haas, Kreisassessor.

Acht amerikanischen Pferdezahlmais

(unter Controle der Samen-Prüfungsanstalt der Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins (Karlsruhe) empfohlen billigt [244.]

Carl Fuß,

Ludwigshafen a. Rh. & Mannheim.

Die besten Häckselmaschinen,

welche nicht nur in Dürrfutter alle andern Häckselmaschinen übertreffen, sondern auch bei Grünfutter als die besten aller Maschinen anerkannt sind, indem solche sehr großen Einlegraum und großes Schwungrad haben, leisten sie bei sehr leichtem Gang ungemein viel und können ganz bequem zu 10 verschiedenen Längen gerichtet werden, durch einfache Construction sind sie sehr billig und von Jedermann leicht zu behandeln, solche werden zur Ueberzeugung von deren Güte 8 Tage auf Probe gegeben. Ausergewöhnliche fahrbare Göpel-Dreschmaschinen, welche zugleich mittelst einem Abdräher marktfähig pugen, durch ihre Einfachheit sehr billig und ganz leicht zu verstehen, dreschen mit nur 2 Pferdekraft und 5 Personen Bedienung 8—900 große Garben, können ganz leicht von einer Scheuer in die andere aufgestellt werden, ebenfalls zur Ueberzeugung auf Probe gegeben. Außer diesen Pferdegeheln zu Hand-Dreschmaschinen, Häcksel- und Obstmaschinen, Schrotmühlen u. s. w. Göpel-Dreschmaschinen mit dem neuesten Strohschüttler und Abdräher, Kettenpumpen, Erd-Düetmaschinen für Paster und Ziegler u. s. w. alles unter Garantie und Probe billigt von

Gebrüder Botsch in Rappennau, Amt Sinsheim (Baden).

Wir fügen hinzu, daß an Sonntagen keine persönliche Bestellungen angenommen werden. [197.]

Farrenmarkt in Durlach.

[238.] Wir machen hiermit bekannt, daß Montag, den 28. April l. J. in Verbindung mit dem regelmäßigen Viehmarkt ein Farrenmarkt stattfindet.

Nach einer Mittheilung des landwirthschaftlichen Vereins Durlach werden Prämien bis zum Betrag von 50 fl. für die vorzüglichsten verkauften Rindsfarren aus-

gesetzt und ein Weggeld von 15 Kreuzern für die Stunde bis zu 8 Stunden directer Entfernung auf Verlage von Ursprungszeugnissen der Heimathbehörde vergütet. Wir laden zu recht zahlreicher Theilnahme an diesem Markte ein.

Durlach, am 15. April 1873.
Gemeinderath.
Friedrich.

Österreichische Hagel-Versicherungs-Gesellschaft in Wien.
[193.] Wir beehren uns hiermit anzuzeigen, daß wir unter General-Agentur für das Großherzogthum Baden Herrn Karl August Schneider in Karlsruhe übertragen haben.

Wien, im März 1873.
Österreichische Hagel-Versicherungs-Gesellschaft.
Präsident.
Graf Althan.
General-Director.
Theodor Jensch.
Auf vorstehendes Bezug nehmend, bitte ich solide Persönlichkeiten, welche geneigt sind, eine Agentur obiger Anstalt zu übernehmen, sich baldmöglichst brieflich an mich zu wenden.

Karl August Schneider,
General-Agent der Österreichischen Hagel-Versicherungs-Gesellschaft.

Acht amerikanischer Pferdezahlmais.

[212.] Direct bezogen, empfiehlt bei Abnahme von 100 Ctr. à 7 fl. und in einzelnen Ballen ab hier brutto für netto à 8 fl. per Ctr. Ph. Fuchs in Ladenburg a. Neckar.

3 Stück acht norddeutsche Fälschschweine 3 1/2 Monat alt, hat zu verkaufen [239.] F. Jung, zum Adler in Durlach.

[22.]

Mähmaschinen

für Getreide, selbstablegend und für Handablage, Gras- und Alee-Mähmaschinen, Doppeltwirkende Heuwender, ein- und zweispännig, Pferderechen mit Stahlzähnen, vorzüglichste Constructionen aus den besten Fabriken. Möglichst baldige Bestellungen sind erwünscht, um bei der starken Nachfrage rechtzeitig zur Ernte liefern zu können. Illustrierte Cataloge werden auf Verlangen gratis gesendet.

Heinrich Lanz in Mannheim.

Centesimal-Brückenwaagen

für Gemeinden, Landwirthe und Fabriken, sowie Blechwaagen liefert

Mannheimer Maschinen-Fabrik
Schend, Mohr & Elsässer,
vormals Joh. Schweizer sen.

[52.]

[229.] Rennbahn Iffezheim.

Kennen zu Baden-Baden 1873.

Frühjahrs-Meeting.

Donnerstag, den 1. Mai, Nachmittags 2 Uhr.

V. Preis der Landseute

für Landseute auf Pferden, welche seit dem 1. Januar 1873 in eigenem Besiz sind.

Dem ersten Pferde	100 fl.
Dem zweiten Pferde	50 fl.
Dem dritten Pferde	25 fl.

Kein Einsaz; keine Gewichtsausgleichung. Distanz: 1,200 Meter. Zu nennen am Pfofen. Unter fünf Theilnehmern kein Rennen.

Zur Vermeidung von Protesten und Reclamationen muß sich jeder Concurrent über den Besiz seines Pferdes, nach dem Wortlaut der Proposition, mittelst eines von dem betreffenden Gemeindevorstand ausgestellten Zeugnisses „vor dem Ablauf“ legitimiren.

[232.] Gras- und Getreide-Mäh-Maschinen.

renommirtester und voriges Jahr vielfach prämiirter Fabrikate liefert billigst
G. Burkert in Merdingen (Baden).

Näheres besagende Cataloge franco und gratis.

Stassfurter Producte.

Vereinigte chem. Fabriken Leopoldshall und Patent. Kali-Fabrik Stassfurt (Actien-Gesellschaft).

Zusammen 9 Fabriken mit einer Verarbeitungsfähigkeit von täglich 1 Million Kilogramm Rohmaterial. [149]

A. Für die Landwirthschaft.

Dr. A. Frank's Kali- und Magnesia-Präparate.

Kali-Dünger: rohes und gereinigtes schwefelsaures Kali — rohes und gereinigte schwefelsaure Magnesia — concentrirter Kali-Dünger — drei- und fünffach concentrirte Kalisalze (Chlorverbindungen).

Verkauf unter Garantie des Minimalgehalts an Kali.

Central-Dépôts in Strassburg, Special-Dépôts in Ludwigshafen, Basel und an anderen Orten wo nöthig.

B. Für Industriezwecke.

Chlorkalken 80, 90, 95% — Brom — schwefelsaure Magnesia. rohe, gereinigte und calcinirte, crystallisirte — Chlormagnesium als Schlichtmaterial — Badesalze etc. etc.

Wegen Aufträge, Preiscurante, Brochüren, Agenturen wie jeder sonstigen Auskunft beliebe man sich zu wenden, nicht nach Stassfurt, sondern, um Weitläufigkeiten zu vermeiden, an

Gustave Stahmann, 5, quai St. Thomas,
STRASSBURG.

Generel-Agent der obigen Gesellschaft für Elsass-Lothringen, Süddeutschland, die Schweiz, Italien, Frankreich und Belgien.

Redaction: Generalsecretär Dr. B. Junz. — Druck der G. Braun'schen Hofbuchdruckerei in Karlsruhe.

Eisenbahn- u. Telegraphenstation
Heidelberg.

Direkt bezogenen ächten amerikanischen
Pferdezahlmats bietet an Wieder-
verkäufer in Wagenladungen von mei-
nem Lager ab Bremen pr. Zentner
zu 7 fl., und in einzelnen Ballen ab
Heidelberg Brutto für Netto per Zent-
ner zu 8 fl. zum Verkaufe aus.
[223] J. F. Schäfer.

Schoppenverkauf.

Auf der ehemaligen Glasfabrik Offen-
burg hat der Unterzeichnete einen vor etwa
8 Jahren ganz neu erbauten Schoppen
mit einer Größe von 72 Fuß lang und
46 Fuß breit zum Abbruch zu verkaufen.
Dieser Schoppen würde sich besonders
für Ziegler und Badsteinfabrikanten, welche
ihre Geschäft groß betreiben wollen, am
besten eignen. [248.]

Louis Schmidt.

Brennerei.

Wir bauen als Specialität Maschinen
und ganze Einrichtungen für Brennerei-
betrieb, und haben im Laufe der letzten 8
Jahre mehr denn 80 größere und kleinere
Brennereien zu Maschinenbetrieb eingerichtet.
Preisverzeichnisse gratis. [249.]

Maschinenfabrik
Darmstadt.

[242.] Zu verkaufen

1 Schweinsfasel und 1 Mutterschwein, ächt
norddeutsche Rasse. Durlach, Kronenstr. 4.

Am 23. April d. J. beginnt auf An-
ordnung Großh. Handelsministeriums ein
Lehrkurs über theoretischen und praktischen
Fußbeschlag. Diejenigen, welche an dem-
selben Theil nehmen wollen, haben sich bei
dem Unterzeichneten, Steinstraße Nr. 25,
zu melden.

Karlsruhe, den 31. März 1873.
Schneider, Beschlaglehrer.

Wie oft und wieviel das Saatma-
terial zu wünschen übrig läßt, hat
jeder Theilhabende selbst erfahren und
unser Samenhandel liegt trotz mancher
höchst soliden Firma noch sehr im Argen.
Dem gegenüber gibt es vorerst nur
eine wirksame Waffe, sich vor Schaden
zu bewahren: eine gründliche eigene
Kenntniß des Saatgutes, seiner
Verfälschungen etc.

Auf Grund langjähriger Arbeiten
und Erfahrungen an der von ihm ge-
gründeten Samen-Control-Station hat
es Professor Robbe in Tharand
übernommen, endlich ein Handbuch der

Samenkunde

zu schreiben, dessen erste Lieferung so-
eben bei Biegandt und Hempel
in Berlin erschien. Das Werk enthält
zahlreiche ungemein deutliche Abbil-
dungen der verschiedenen Sämereien
in gutem und schlechtem Zustande und
wird in fünf Lieferungen vollständig
sein. [208.]

Preis der Bdg. 15 Sgr. Zu beziehen
durch jede Buchhandlung.