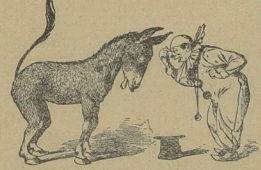


ff. Molkerei-Butter
aus der Dampfmolkerei
Hassenhausen bei Bad Kösen,
a Stück 65 Pf.,
empfeht hies fröhlich
Walther Bergmann,
Groß-Staffee Distrikt.

**Cotillon- und
Carneval - Artikel**
Cotillon-Preislifte frei!
Cotillon-Preislifte frei!



Masken-Kostüme
E. Neumann & Co.
Hoflieferanten.
Dresden-N.

Reichskrone.
Täglich von abends 8 Uhr ab
Familien-Konzerte
vom
Elite-Damen-Orchester
D' Karlsbader.
Entrees frei. Entrees frei.

Rohlands Restaurant.
Täglich Konzert
des Damenorchesters Donauingenen
Dir.: Geschwister Grillner.
Anfang abends 7 Uhr.
Hierzu ladet freundlichst ein
Franz Rohland

Leuna.
Gasthaus
zum heitern Wltä.
Sonntag den 24. Jan.
von abends 7 Uhr ab
Maskenball.
Eine tolle Nacht im
lenkbaren Luftschiff.
Die 3 besten Damen-
masken werden prämiert.
Hierzu ladet ergebenst ein
Ernst Eisner.

Geusa.
Sonntag
den 24. d. Mts.
Maskenball
wozu freundlichst
einladet B. Kropf

Thüringer Hof.
Sonntagsabend
Thüringer
Klöße mit Hammelente
a Portion 80 Pf.

Wartburg.
Heute abend
Schälrippchen
mit Kartoffelsalat.

Goldener Löwe.
Heute abend
Salzknochen.

Teecabend

zum Besten der Einrichtung einer Hochschule in Merseburg unter
Leitung des Deutsch-Evangel. Frauenbundes
Sonntag den 24. Januar nachm. 6 Uhr
im königlichen Schlossgarten-Salon.
1. Prolog. 2. Sie spürt. 3. Aufspiel u. Dramatisch-Edel. Pause (30 Min.) Buffet.
3. Kochstudien in der Rührküche. Musikalische Küchenszene v. J. Zigel
und H. Ziehe. Ende 8 1/2 Uhr.
Eintrittskarten im Vorverkauf für Mitglieder und deren Angehörige gegen
Vorzeigung der Mitgliedskarte 50 Pf., für Nichtmitglieder 75 Pf. bis Sonntag
mittag bei Herrn Kaufmann Frahnert und in der Stolberg'schen Buchhandlung
An der Abendkasse von 5 Uhr ab ohne Unterschied 75 Pf.

Tivoli.

Sonntagsabend den 23. Januar abends 8 1/2 Uhr.
Nur einen Abend.
Sensations-Gastspiel
Pepi Weiss

Deutschlands größte Komikerin mit ihrem Ensemble.
Überall Tagesgespräch.
Vorverkauf bei Herrn Frahnert und Ziehe, Haarwegschäfte, Kleine Ritterstraße
Preise der Plätze: Reservierplatz 1,25 M., 1. Rang 0,75 M., 2. Rang 0,50 M.
Abendkasse 1,50 M., 1,00 M. und 0,50 M.

Eduard Klauss Merseburg.



Luckenauer Briketts
Marken: **NAUM & BURG** **M & W**
Luckenauer Presssteine,
engl. Anthracit,
deutsch. Anthracit,
böhm. Kohlen,
engl., oberöchl., westfäl. und sächs.
Steinkohlen,
Gas-Roke, Grude-Rok,
Brennholz — Kohlenzünder.

Beuna

Richard Beyer & Co.
Merseburg.
Breitestrasse 14. Telefon 391.

Prima heizkräftige Salonbriketts.
Prompteste Lieferung frei Haus und ab
Lager jederzeit billigst

Merseburger Musik-Verein.

II. Symphoniekonzert
des
Leipziger Windersteinorchesters
Donnerstag den 28. Januar
abends 7 Uhr
im „Tivoli“.

Programm: 1. J. S. Bach: Präludium,
Cöral und Fuge. 2. Beethoven: Symphonie
Nr. 5 C moll. 3. H. Wagner: Siegfried-
Idyll. 4. Mendelssohn (geb. den 8. Februar
1809): Aus der Nacht zum Sommerachts-
traum a) Ouvertüre, b) Nocturno, c)
Scherzo d. Hochzeitsmarsch.
Eintritt gegen Vorzeigung der Mitglieds-
karten. Sperrplätzen zu 50 Pf. bis
Donnerstag mittags in der Stolberg'schen
Buchhandlung. Geben Eintrittskarten zu
3 und 2 M. für Nichtmitglieder.

Dieters Restauration.
Sonntagsabend abend Salzknochen.
Kretschmers Restauration.
Sonntagsabend Salzknochen.

Augurien.

Heute Sonntagsabend Salzknochen.
Schlachtfest.
A. Leine, Sand 22.
Heute Sonntagsabend
Schlachtfest.
Fr. A. Sommer, gr. Ritterstr. 1.
Heute Sonntagsabend
Schlachtfest.
Frau Clara Steger, Krautstr. 8.
Jeden Sonntagsabend
Schlachtfest.
Schlegel, Schmalstr.
Vertante Sonntagsabend von früh an
Schweinefleisch, Schmeer
und fettes Fleisch
Gottwardstr. 27.

Nils Hauschlächter

empfeht sich
F. Köber, Groß-Corbetha.
Wäsche zum Waschen und Plätten
wird angenommen
Schmalstr. 9 II, Hinterhaus.

Ein Kind

wird in gute Pflege genommen. Wo?
lagt die Erbd. d. Bl.

Ein Barbierlehrling

zu Otern gesucht.
Wihl. Horn, Schmalstr. 17.

Einen Lehrling

sucht zu Otern
K. Kellermann, Fleischmeister.

Einen Lehrling

sucht zu Otern
Otto Philipp, Schneidermeister,
Schmalstr. 8.

Drogisten-Lehrling

per 1. April 1909 für meine Drogeri- und
photon. Geschäft gesucht.
Oskar Ballin jun., Halle a. S.

Schreiber

Ein junger Mann als
Schreiber
gesucht.
C Günther jun., Baugeschäft.

Ausrücker

bei Auktionen gesucht. Othern schriftlich
niederzuliegen unter A B 4 in der Erbd.
d. Wirtes.
Für dieses Konfitüren-Spezial-Geschäft
per sofort

1 junge Verkäuferin

gesucht. Beamtentochter bevorzugt. Ofter.
mit Gehaltsansprüchen und Angabe bis-
heriger Tätigkeit unter A Z 100 an die
Erbd. d. Bl. erbeten.

Saubere Aufwartung

sofort gesucht
Die Beleidigung
gegen Anna Richter nimmt zurück
E Schirmer.
Hierzu eine Delage.



Landwirtschaftliche und Handels-Zeitung.

Beilage zum „Merseburger Correspondent“.

Verlag von Th. Kössner in Merseburg.

Der Nachdruck sämtlicher Originalartikel ist verboten. Gesetz vom 11. Juni 1870.

Sonabend, den 23. Januar 1909.

Das Dämpfen und Kochen der Futterkartoffeln.

Für den leichteren Boden liefert der Kartoffelbau am meisten Futter und die Erträge steigern sich infolge besserer Kultur, Düngung und Sortenauswahl von Jahr zu Jahr. Trotzdem seit langem über die Ueberproduktion und Unrentabilität des Kartoffelbaus geklagt wird, nehmen die demselben eingeräumten Flächen und die Erträge ständig zu. An eine wesentliche Steigerung des Konsums an Speise- und Fabrikkartoffeln ist nicht zu denken und der geringe Export kommt nicht in Betracht, ja wir führen sogar noch nicht unerhebliche Mengen ein; es bleibt also nur die Verwendung in dem Viehstall übrig. In den letzten Jahren sind nun verschiedene Verfahren erdacht, nach denen man die Kartoffel in ein haltbares, gesundes Trockenfutter verwandeln kann, gleichzeitig hat die Kartoffel damit größere Transportfähigkeit erlangt. Jedoch ist die Herstellung der Trockenkartoffeln noch ziemlich kostspielig, wenigstens im Kleinbetrieb, und auf dem Markte sind die Produkte zu teuer.

Es bleibt demnach den meisten Landwirten nichts weiter übrig, als ihre Kartoffeln auf feste Art aufzubewahren und sie direkt zu verfüttern. Ein vollkommenes Futtermittel sind allerdings die Kartoffeln nicht, im Gegenteil, sie besitzen wenig Eiweiß, Fett und knochenbildende Mineralien, dagegen sind sie überreich an Wasser und schädlichen Bestandteilen, der Gehalt an Gift- und Bitterstoffen nebst dem hohen Kaliumgehalt ist fast allen Tieren nachteilig und erzeugt bisweilen allerlei Krankheiten oder macht die Kartoffeln unschmackhaft, die Milch und ihre Produkte verlieren ihre gute Beschaffenheit. Der Hauptbestandteil der Knollen ist die Stärke, sie macht etwa den 5. Teil aus und in der Trockensubstanz beträgt sie etwa vier Fünftel, sie ist leichter verdaulich als die Stärke von Getreide; die Bestandteile der Kartoffel, welche im Uebermaße genossen, schädlich wirken, regen in geringen Mengen die Verdauung an. Durch eine entsprechende Zubereitung kann man der Kartoffel die meisten schädlichen und scharfen Bestandteile nehmen, sie schmackhaft und weich machen,

Die übliche Zubereitung besteht im Kochen und Dämpfen unter mehr oder minder großem Druck. Das Dämpfen ist entschieden besser als Kochen, denn dabei wird weniger Wasser gebraucht, man spart an Heizmaterial und laugt die Kartoffeln nicht so sehr aus, wie beim Kochen. Es gibt selbst für den kleinsten Haushalt praktische Dämpfer, die man auf den Herd stellen kann, solche baut zum Beispiel die bekannte Maschinenfabrik von A. Benkt in Grandenz und man erhält auch wieder passende Apparate für den Großbetrieb. Es ist rätlich, die Kartoffeln vor dem Dämpfen zu waschen, man schont dadurch den Dämpfer und nützt den Tieren, denen die anhaftende Erde Störungen verursacht. Im Kleinbetrieb wäscht man die Kartoffeln im Weidenkorb, hat man indessen viele Hackfrüchte zu verfüttern, so ist die Anschaffung eines Waschapparates zu empfehlen.

Nun wird allerdings durch das Dämpfen der Wassergehalt der Kartoffeln nicht erniedrigt und das Gift nicht gänzlich beseitigt, auch werden lösliche Stoffe, wie Zucker und Mineralien entzogen, das Eiweiß gerinnt und wird dadurch schwerer verdaulich, so zubereitete Kartoffeln bilden ein weiches fades Futter, das schnell ohne gekaut und gehörig eingeweicht zu werden, hinuntergeschluckt wird. Liegen die zubereiteten Kartoffeln längere Zeit, so werden sie glasig und fangen an zu gären und zu säuern; außerdem kostet das Dämpfen noch viel Arbeit und Geld.

Wenn man trotzdem überall in der Landwirtschaft Kartoffeln dämpft, wo sie in größeren Mengen verbraucht werden, so müssen doch dabei erhebliche Vorteile sein. Kleine Mengen roher Kartoffeln werden wohl von allen Tieren anstandslos gefressen, aber größere Gaben verweigern sie einfach. Bei den Schweinen hat man ganz besonders günstige Erfahrungen mit gedämpften Kartoffeln gemacht, so daß sie mit Recht bei der Mästung das Grundfutter bilden. Gedämpfte Kartoffeln begünstigen mehr den Fettanbau und beim Mastvieh sind die gesundheitlichen Folgen nicht so bedeutungsvoll wie beim Jung-, Zucht- und Arbeitsvieh, weil die Tiere, wenn sie fett sind, ja ihren Zweck erfüllt haben und unter Messer kommen. Man füttert die Kartoffeln hauptsächlich wegen ihres Gehaltes an Stärke, da sind die

Verluste an anderen Bestandteilen nicht so bedeutungsvoll und können, müssen sogar, durch entsprechendes Beifutter ergänzt werden. Etwas Nachsatz macht, wie bekannt, die gekochte Kartoffel wieder schmackhaft. Durch das Dämpfen quellen aber die Stärkekörner, die Umhüllung berstet und die Verdauungssäfte können den entstandenen Kleister besser angreifen, da ja alles Pflanzengewebe gelockert ist, die Ausnutzung der Stärke ist infolgedessen eine bessere, als in der rohen Kartoffel. Wird das Futter gleich zerkleinert, so läßt es sich gut mit anderem Material mischen und man kann um das Einspeichern im Mante zu fördern, auch Spreu oder Hächel zum Weichfutter mengen. Im Winter ist den Tieren das warme Futter recht behaglich und es spart doch wieder an Futter, das sonst als Heizmaterial benutzt wird und nicht zum Anfaß kommt. Gekochte Kartoffeln rufen auch keine solche Erkrankungen hervor, wie man sie nach Verfütterung von vielen rohen Kartoffeln oder nach Schlempe zu befürchten hat. Die Milch der mit gedämpften Kartoffeln gefütterten Kühe schmeckt gut und läßt sich auch leicht auf gute Butter und tadellosen Käse verarbeiten.

Man darf niemals auf Vorrat dämpfen, denn die zubereiteten Kartoffeln halten sich nicht lange, der Dämpfer, alle Futtergeräte und die Krippen müssen recht sauber gehalten werden, gleich nach dem Dämpfen werden die Knollen zerkleinert, aber nicht zu Mus gestoßen, das Wasser muß weggeossen werden, da es schädliche Stoffe enthält. Selbst erkrankte, gestroene und schon in Fäulnis begriffene Kartoffeln werden durch Dämpfen unschädlich gemacht.

Wenn man nicht veräunert, neben Kartoffeln gutes Raufutter zu reichen, denn den Kartoffeln fehlt es an Holzfaser und Mineralien, dann kann man sie ruhig an Rindvieh und Schafe verfüttern; außerdem darf es nicht am nötigen Eiweiß fehlen. Je mehr Kartoffeln man verwendet, umso häufiger muß man füttern. CAROLUS.

Der Krammelsvogelfang verboten.

In einer der letzten Sitzungen des deutschen Reichstages kam es hinsichtlich der Vorlage des abgeänderten Vogelstuhlgesezes zu lebhafter Debatte. Durch die Kommission

war die Regierungsvorlage um eine wichtige Bestimmung erweitert, indem sie den Krammetsvogelstich im Dohrenstich verbot. Um dieses Verbot drehte sich fast die ganze Diskussion. Obgleich verschiedene Abgeordnete, wie Zehr. v. Wolf-Metternich, der konservative Feldmann und der Zentrumsmann Engelen sehr energisch und kraftvoll gegen diese Erweiterung der Vorlage polemisierten, wurden sie dennoch überstimmt und die Vorlage in dieser Fassung angenommen.

Die Kommissionsfassung wurde zum Beschluß erhoben und zwar mit erdrückender Stimmenmehrheit, und somit dürfen vom 1. Juli 1908 ab keine Krammetsvögel mehr gefangen werden.

Wenn auch viele Weidmänner und Forstleute diese Verordnung mit grimmiger Miene begrüßen, so ist es im Interesse unserer Vogelwelt der Regierung nicht hoch genug anzurechnen, daß sie sich endlich dazu aufgeschwungen hat, dem alljährlich stattfindenden Massenmorde vieler Tausenden nützlicher Vögel zu steuern.

In Deutschland wurden jährlich zirka 1 200 000 Drosseln im Dohrenstich gefangen. Von dieser Masse sicher etwa 50 Proz. Singdrosseln, 25 Prozent Wobolberdrosseln, 3 Prozent Schwarzdrosseln und der Rest besteht aus Schild-, Ring- und Misteldrosseln.

Ungezählt aber sind die zahlreichen anderen Vogelarten, welche ebenfalls im Dohrenstich gefangen und eines qualvollen Todes entgegengehen. Nun wird vielfach der Einwand erhoben, daß die gefangenen Vogelarten größtenteils aus Strichvögeln bestehen, welche nur auf ihrer Wanderung unser Vaterland passieren und durch deren Gefangenwerden unserer heimischen Vogelwelt also kein Schaden zugefügt würde. Wenn dieses auch von einigen Drosselarten behauptet werden kann, so ist es jedoch für die Gesamtzahl der Gefangenen keineswegs maßgebend, zumal die mitgefangenen anderen Vogelarten zum größten Teil aus Standvögeln unserer Heimat bestehen. Lassen wir ferner den obigen Einwand gelten, so können wir den Südländern durchaus keinen Vorwurf daraus machen, wenn sie unsere Lerchen, Schwaben, Wachteln usw. ebenfalls wegfangen. Für den Verzeher der Vögel und den berufsmäßigen Jäger mag dieses Verbot wohl immerhin einigen Unwillen mit sich bringen, denn der erstere muß die Krammetsvögel, wenn auch nicht ganz, von der Speisekarte streichen, so doch höchstwahrscheinlich sehr teuer bezahlen; für den Jäger aber bedeutet in vielen Fällen der Fortfall der „Krammetsvogelernte“ ein bedeutendes Minus seiner Einnahmen. Der Land- und Gartenwirt jedoch wird die Schonung seiner getreuen Helfer bei der Insektenverteilung nur mit Freuden begrüßen.

Praktische Behandlung junger, erfrorener Obstbäume.

Man kann junge Bäume, welche höchstens 8 Zentimeter Durchmesser am Wurzelhals haben und nicht bis auf den Boden erfroren sind, durch Knospen, welche aus dem unteren, edlen, nicht erfrorenen Teile des Stammes

kräftig austreiben, wieder nachziehen, indem man dieselben auf folgende Weise behandelt: Man schneidet den Stamm etwa 20 Zentimeter über dem kräftigsten, hier sich vorfindenden Edeltriebe ab, nachdem man genau nachgesehen hat, wie weit herunter die Frostplatten reichen, und entfernt sowohl an diesem stehenbleibenden Zapfen als auch unterhalb des zur Erneuerung des Samens bestimmten Triebes sämtliche bis auf zwei. Der zweite Trieb dient als Reserve so lange, bis der andere soweit erstarkt ist, daß ein Zugrundegehen desselben nicht so leicht mehr befürchtet werden kann. Sind die beiden Triebe 12–15 Zentimeter lang, so bindet man sie mit einem breiten Bastbande oder Pinfen an den stehengebliebenen Zapfen, um ihnen die erforderliche Richtung zu geben. Wenn im August der Trieb gehörig verholzt und kräftig genug ist, schneidet man den Zapfen mittelst eines schief von unten nach oben — gegen den Trieb — geführten Schnittes vorsichtig ab und verstreicht die Schnittfläche mit kalt-flüssigem Baumwachs. Ist ersteres um genannte Zeit noch nicht rasam, so wird diese Arbeit im nächsten Frühjahr ausgeführt. Daß man das Wachstum eines solchen Baumes durch Umspannen der Baumscheibe, Beibringen von nahrhaftem Kompost und durch mehrmalige Düngung mit verdünnter Jauche, auch durch Begießen mit Wasser bei großer Trockenheit, sehr befördern kann, wird jedermann einleuchten. So behandelte Bäume werden in längstens drei Jahren wieder die Kronenhöhe erreicht haben, worauf ihnen die Krone abgeschritten wird, und in vielen Fällen werden solche ebenso bald tragbar werden wie frisch gepflanzte. Die Schnittfläche wird in drei bis fünf Jahren überwachsen, und dem Baume wird nicht der geringste Nachteil verbleiben.

Bienenwohnungen und Geräte.

Von Lebrecht Wolff, Drantenburg-Berlin.

Für den angehenden Bienenzüchter gibt es nichts schwierigeres, als sich über die Frage schlüssig zu machen: „Welche Bienenwohnung soll ich wählen?“ Die Auswahl ist schwer, da die Zahl der verschiedenen Wohnungssysteme sehr groß ist. Jeder der „Erfinder“ lobt sein System bis in den Himmel und der Anfänger weiß sich nicht zu raten und zu helfen, wohin er greifen soll. Man merke: Es gibt keine „beste“ Bienenwohnung, für die eine Gegend eignet sich dieses, für die andere jenes System, für den einen Imker paßt nach seiner Geschicklichkeit und seinen persönlichen Fähigkeiten diese Wohnkonstruktion, für den anderen jene. Im allgemeinen sind daher folgende Grundzüge aufzustellen: die zu wählende Wohnung muß bereits erprobt sein und sich bewährt haben, sie muß speziell für die Gegend, welche für jeden einzelnen Imker in Betracht kommt, als geeignet befunden sein und als solche von anerkannt tüchtigen Imkern empfohlen werden und endlich muß die Wohnung dem Geschmack und den Fähigkeiten des betreffenden Imkers entsprechen. Mit anderen Worten: Wähle von

den verschiedenen Bienenwohnungen diejenige, welche bereits erprobt ist und für deine Gegend als geeignet befunden wurde, die deinem Geschmack zusagt und von der du überzeugt bist, daß du sie nach deiner Geschicklichkeit ordnungsmäßig wirst behandeln können. Es kommt weniger auf ihre Einrichtung und ihre Maße an, als darauf, daß sie Raum genug bietet, ein gutes kräftiges Volk zu beherbergen und daß die Honigablagerung auch bei reichster Tracht nicht beschränkt wird. Berengen und kleiner machen man eine Wohnung zu jeder Zeit, vergrößern dagegen nicht, wenn sie zu klein gebaut wurde. Die Bienenwohnung muß warmhaltig gebaut sein, auch am Boden derselben, da die Stätte immer von unten eindringt. Das Bodenbrett darf nicht, wie man das so häufig findet, aus einem halb- oder dreiviertelszölligen Brett bestehen.

Bezüglich der Zuchtgeräte soll man sich an den Grundsatz halten, so einfach als nur möglich zu wirtschaften. Man kommt in der Tat mit sehr wenigen Geräten aus. Als solche sind zu nennen: Ein Rauchapparat (am bequemsten arbeitet es sich mit der Imkerpfefle), ein Wabenbock zum Aufhängen der aus den Wohnungen genommenen Rähmchen, ein hartes, stets scharf zu haltendes Taschenmesser, Honigschleuder nebst Entdeckungsgerät, Wabenzange oder Wabengabel und endlich ein Instrument zum Abfehren der Bienen von den Waben, wozu sich am allerbesten eine Federpöse aus einem Gänsefüßel eignet. Alle kostspieligen Abfehrbürsten sind lange nicht so praktisch als die Federpöse. Beim Gebrauch dieser will ich zugleich bemerken, daß stets ein Topf mit Wasser bereitstehen muß, in welches man die Feder ab und zu taucht. Legt man die Bienen mit der trockenen Feder ab, so werden sie dadurch zum Stechen gereizt. Beim Gebrauch einer feuchten Feder dagegen verhalten sie sich viel ruhiger. In bezug auf den Wabenbock ist zu bemerken, daß dieser unten und an den Seiten geschlossen sein muß, damit, wenn Bienen oder gar die Königin von eingehängten Waben abfallen, sie nicht auf den kalten Erdboden niederfallen und umkommen. Ferner darf der Wabenbock keinen Deckel haben, es arbeitet sich damit nicht allein recht un bequem, sondern es werden beim Niederlassen auch regelmäßig Bienen zerdrückt. Statt des Deckels benutzt man ein Tuch, welches man über die Rähmchen deckt und je nach der Anzahl der eingehängten Rähmchen entweder weiter vorzieht oder zurückschlägt.

Verwendung der Hülsenfrüchte als Kraftfutter bei Rindvieh.

Folgende Gesichtspunkte und Folgerungen dürften hinsichtlich der Hülsenfrüchte-Fütterung im gegebenen Falle besonders zu beachten sein: 1. Die Hülsenfrüchte stehen unter allen Früchten des Feldes als Kraftnahrungsmittel obenan und erzeugen einen krafftigen Faserbau und ein verbes, festes Fleisch. 2. Eine eigentümliche Wirkung üben sie auf die Weisaffenheit und Absonderung der Milch und, wie es scheint, auch auf das ganze Geschlechtsleben aus; sie

schaden, indem sie der Milch einen eigentümlich bitteren Geschmack geben, ihre Absonderung unterdrücken und den Begattungsstrieb zu sehr erregen. 3. Vor allen anderen Nahrungsmitteln erzeugen sie faserstoffreiches, schweres und dickes Blut und können, in größeren Mengen verabreicht, die Ursachen mehrfacher Krankheiten werden (Frühgeburt, Kalbfieber, Sterben der Kälber nach der Geburt usw.). 4. Sie sind nur sehr langsam zu verdauen und sättigen daher auch am längsten, aber sie blähen leicht und üben eine störende, tonische Wirkung auf die Verdauungs-Organe. 5. Ihr reicher Gehalt an Eiweiß und Kalzfalzen gibt den Hülsenfrüchten einen besonderen Wert zur Nährstoffausgleichung anderer Futtermittel (Kartoffeln usw.), denen es hieran fehlt. Die praktische Forderung, welche wir aus diesen Tatsachen zu ziehen haben, ist die: a) daß die Hülsenfrüchte vornehmlich als Nassfutter auszusprechen sind, aber auch da nicht allein, sondern mit anderen fettreichen Nahrungsmitteln, wie Reismehl, Mais, Delsuchen usw. zur Verwendung kommen sollen; b) daß man sie bei Milchvieh nur in geringen Mengen und wenn, daneben Rüben oder Kartoffeln verabreicht werden, benutzen darf; c) daß sie bei der Aufzucht allerdings das Wachstum sehr befördern, daß sie aber infolge der durch sie verursachten Voll- und Dickblütigkeit zu vielen Jugendkrankheiten Veranlassung geben können; d) daß sie sich besonders wirksam erweisen bei kränklichen, Blutarmen und zurückgebliebenen Tieren. Die Hülsenfrüchte, besonders die Bohnen, müssen, wegen ihrer festen, harten Samenhülle unter allen Umständen vor der Verfütterung entweder geschrotet oder gekocht werden. Die letztgenannte Zubereitungsart verdient, wenn es die Verhältnisse gestatten, den Vorzug.

Landwirtschaftliche Karten-Buchhaltung.

Ein großer Teil der Landwirte hat eine fast unüberwindliche Abneigung vor der Feder. Die Führung der notwendigen Wirtschaftsbücher ist vielen eine so unangenehme Aufgabe, daß selbst größere Wirtschaften mit einer geordneten detaillierten Buchführung eine ziemliche Seltenheit sind und häufig nur mit Mühe die alljährlichen Notizen über den Anbau der einzelnen Gutsstücke gemacht werden. Wir glauben daher, manchen unserer Berufsgenossen einen Dienst zu erweisen, wenn wir im Kurzen eine Einrichtung mitteilen, welche wir bei einem sehr intelligenten Gutsbesitzer gesehen haben und durch welche in der einfachsten und übersichtlichsten Weise die Anbauverhältnisse seines Gutes verzeichnet werden. Derselbe hat eine Anzahl Karten seines Gutes ähnlich einem Atlas zusammengebunden. Jedes Jahr enthält eine Karte. Jede Kulturpflanze hat ihren bestimmten sichten Farbenton, mit dem die einzelnen Schläge auf der Karte, je nachdem sie in dem betreffenden Jahre angebaut sind, koloriert werden. In jedem Schlag werden sodann Zeit und Menge der Saat und Ernte, Düngung usw., auf den freien Handzeilen, Elementarereignisse und

was sonst noch bemerkenswert erscheint, kurz eingetragen. Zu diesem Zweck werden sich zwar die bestehenden Katasterkarten nur selten gebrauchen lassen, weil ein Gut selten auf nur einem Blatt gelegen ist, es werden sich jedoch mit Hilfe derselben entsprechende Gutskarten ohne erhebliche Kosten leicht herstellen lassen, da solche ja nur die Grenzen des Guts und die Einteilung der Schläge zu enthalten brauchen. Das Kolorieren geschieht mittels des Farbestiftens der Kinder in irgend einer bequemen Stunde und erfordert weder besondere Mühe noch Geschicklichkeit. Die Bemerkungen in die Schlagabteilungen der Karte sind, da sie nur einzelner Worte und Zahlen bedürfen, äußerst einfach. Die ganze Einrichtung aber gewährt eine ungemeine Uebersichtlichkeit. Ein einziger Blick auf die Jahreszahl und die Farben einer Karte gibt ein Gesamtbild des betreffenden Jahres, und die eingetragenen Notizen geben über alles Gewünschte viel rascher Auskunft, als wenn diese Dinge aus verschiedenen Jahres-Registern zusammengesucht werden müssen. Weis' großen Wert es haben würde, bei Uebernahme einer Wirtschaft von seinem Vorgänger einen derartigen Gutsatlas zu erhalten, brauchen wir nicht weiter zu erörtern, und wir verweisen nur noch zum Beweis dafür, daß Anwendung von Farben die Uebersichtlichkeit außerordentlich fördert, auf das vom statistischen Bureau herausgegebene Uebersichtskärtchen der Hagelkataster hin.

Mannigfaltiges.

Zur Fütterung trächtiger Kühe. Die Ernährung der trächtigen Kühe muß kräftig sein, doch darf die Fütterung nicht übertrieben werden, d. h. man darf des Guten nicht zu viel tun. Man kann den trächtigen Kühen wohl auch am Tage einmal eine Suppe geben, doch muß es vermieden werden, den Tieren zu viel wässriges Futter zu verabreichen. Den größten Teil des Kraftfutters müssen die Tiere trocken erhalten. Auch sollte der Safer nie bei der Fütterung der trächtigen Kühe fehlen. Es ist zu empfehlen, gegen Ende der Trächtigkeit, vielleicht in den letzten drei Wochen oder vierzehn Tagen vor dem Kalben, einen Teil des Kraftfutters abzugeben. Vielfache Erfahrungen haben gezeigt, daß die Kühe das Kalben viel leichter überleben und daß viel seltener Milchfieber auftritt, ferner, daß man eher auf gesunde Kälber rechnen kann, wenn die volle Kraftfütterung nicht bis zum Tage des Kalbens anhalten wird. Wo Delsuchen, Delsuchenmehle, Kleie oder andere Kraftfuttermittel bei der Fütterung von trächtigen Kühen Verwendung finden, da beschränkt man die Menge des Kraftfutters in der letzten Zeit vor dem Kalben nach und nach auf die Hälfte bis herunter auf den vierten Teil oder noch weiter. Gar manche Rindweidwähler hören in der letzten Zeit der Trächtigkeit mit der Verabreichung von Kraftfutter ganz auf.

Anacorene Kartoffeln und Rüben. Bei dem überraschend früh einsetzenden uralten Kropfweiser und bei dem Mangel an Arbeitskräften dürfte wohl mancher von der Kalamität betroffen sein, daß Kartoffeln und Rüben anacorene sind. Derselben lassen sich zu Futterweiden an heuen auf folgende Art konservieren: Kranke Kartoffeln und anacorene Rüben werden am besten in Erdruben einelastamt und dann wie jedes andere Sauerfutter behandelt. Die festen Wände der Erdrube verhindern das Auslaufen des

Breies. Dazwischen kann man Eypen Cae-mehl und deraf, schichten. Sind genügende Arbeitskräfte vorhanden, so können die anacorenen Kartoffeln und Rüben vorher in kaltem Wasser mit dem Beien gewaschen werden. Mit kein Dampfwarer vorhanden, so genügt das Einkampfen mit der Futterstampfe. Hauptfache ist das feste Einkampfen und das Bedecken mit einer festen Erddede und daß alle Ritze, die entstehen, so lange der Grubeninhalt noch einactretener Gärung sich setzt und senkt, in der Erddede wieder zuachlaaen werden. So behandeltes Futter erhält sich wie der Wein im Kasse jahrelang, ist sowohl sauer und den Tieren anacorenm schmeckend, muß aber, wenn einmal anacorenen, hintereinander verbraucht, oder wieder fest verschlossen werden, da der Zutritt der Luft dem Sauerfutter auch die Fäulnisreiser zuführt.

Das Tränken des Gesüaels. Am tiefmütterlichsten wird in fast allen Wirtschaften das Gesüael — besonders die Säbner — in Bezug auf das Tränken behandelt. Das Tränken des Gesüaels hält man für überflüssig: Die Tiere sind darauf angewiesen, ihren Durst mit dem vom letzten Neuen her in den Flüssen fließenden Wasser zu stillen, dem in den meisten Fällen große Mengen von Fauche beiaement sind. Der Mangel an frischem und reinem Tränkewasser ist eine der häufigsten Ursachen des furchtlichen Sterbens des Gesüaels. Es ist unbedingt erforderlich, daß dem Gesüael an geeigneten Stellen Wassereafäße hinaestelt werden, deren Inhalt an fühlern Tagen mindestens einmal, an warmen 2-3mal täglich erneuert werden muß.

Schmiere für die Geschire der Quatiere. Klauenfett ist das beste Mittel, Geschire weich zu machen; in jedem Saue sollte man einen Vorrat bereit halten, um die Geschire der Quatiere damit einzuschmieren, damit sie weich und elastisch bleiben. Will man Klauenfett bereiten, so zerstampfe man die Knochen der Schienbeine und Klauen von Ochsen und Kühen und bringe dieses alles in einen Kessel. Nachdem man etwas Wasser darüber acassen hat, koch man die Knochen so lang, bis sich das Fett an der Oberfläche acammelt hat. Heißes Wasser, sollte vor Zeit zu Zeit zueacoben werden, um das verdampfte zu ersetzen, damit das abacorierte Fett nicht wieder mit den Knochen in Verbindung kommt und wieder von ihnen anacoben wird. Wenn alles erkaltet ist, schöpft man das Del ab, gießt es in Krüge oder Kläuben und stellt dieselben an einen warmen Ort. Hat man noch mehrmals die sich dabei bildenden Niederschläge von dem Klauenfett abacaffen, so bewahrt man letzteres in fest verkorkten Krügen auf.

Lüften der Milch. Die alten Völaen des in Amerika von den rationellen Milchindustriellen stets sehr sorgfältig voranacommenen Lüftens der Milch werden bei uns im allgemeinen viel zu wenig beachtet. Auf die Notwendigkeit des Zutritts anter, reiner Luft zur frisch acemolnen Milch hat sicher zuerst die Erfahrung hinaewiesen, daß eine länacere Aufbewahrung solcher Milch in luftdicht verschlossenen Gefäßen auf die Wohlfährige Wirkung der zutretenden frischen, reiner Luft ist darin zu finden, daß durch das Lüften in der frisch acemolnen Milch eine lebhaftere Wasserverbündung veranlaßt, dadurch Verbündungsfäße erzeugt und so das Fortschreiten der Milchäuregärung veracert wird. Gleichzeitia werden durch den Zutritt frischer Luft fremde, von der Milch aufnehmbare, Gerüche welche die Qualität der aus ihr aceritaten Produkte acähren können, verdrängt. Besonders ist darauf zu achten, daß die frisch acemolne Milch nicht länacere Zeit im Stalle stehen bleibt oder an Orten aufbewahrt wird, wo sich andere hart riechende Genenstände befinden.

