

Wegweiser durch die Provinz Sachsen und die angrenzenden Staaten.

Halle'sche Zeitung.

Einzelne Blätter... Preis...

Landeszeitung für die Provinz Sachsen und die angrenzenden Staaten.

Halle a. S., Freitag 31. Dezember 1897.

Halle a. S., Freitag 31. Dezember 1897.

Halle a. S., Freitag 31. Dezember 1897.

Deutsches Reich.

Seitern Mittnachts um 9 Uhr... Das Staatsministerium... Die Reichsregierung...

Ausicht genommen, die Stelle eines zweiten Direktors... Die günstige Gestaltung der Finanzverhältnisse...

an dem gefährlichsten Strom Deutschlands, der Weichsel... Die meisten derjenigen Personen, die Anspruch auf die Kaiser-Wilhelm-Gedächtnis-Medaille...

Neujahrskarten.

Wenn man am Neujahrstage den Anstich von nur drei bis vier Weisskaffee in wechselläufigen Großblättern näher untersuchen dürfte... Die Herstellung von zwei Weisskaffee-Postkarten...

Stiefmütterchen, Chrysanthemen, Rosen und vierblättrige Anemone... Die Hauptrolle bleibt bei all diesen Arrangements natürlich immer der gute Geschmack...

Neujahrskarten für Damen in mittleren Jahren... Die Hauptrolle bleibt bei all diesen Arrangements natürlich immer der gute Geschmack...

Der hiesige Friedrichs-Gesamtsverein, Professor Dr. Subit, hat am 1. April in den Nachrichten...

Manen I. 30. Dezember. Eine grauenhafte That hat sich heute ereignet. Der Thierarzt Johann Schmidt...

Aus Nah und Fern.

Ein schwerer Schicksalsturm verwehte in London und den Vorlanden erheblichen Schaden. Der Postdampfer 'Reifer' nach...

Auf der Fahrt nach China. Der Dampfer 'Darmstadt' mit dem Truppentransport für Ostien an Bord ist am 29. Degr. in Port Said angekommen.

Zwei geklebte Furchen im Alter von 15 und 16 Jahren wurden in Ysa gefunden. Die Furchen gegen die richtmögliche Seite...

Wird der Arbeiter Daniel Mittel als Viehdiebstahl bei Gersheim, der unter dem Verdachte, seinen Schmecker ertränken zu haben...

Das eubische Freiwirth. Seit 7 Jahren wurde der damals 27 alte Sohn des Herrfürstens von...

Gelehrter für den Papst. Kaiser Franz Joseph machte dem Papst zu dessen 60 jährigen Jubiläum ein Geschenk...

Personalia.

Dem emmentaler Lehrer W. Schuler, bisher in Dürnbach, ist der Acker der Inhaber des Hauswesens von...

Hochschulen, Akademien, gelehrte Gesellschaften.

Heidelberg. Der Professor Stern aus Heidelberg ist auf Veranlassung des Kaisers nach Konstantinopel gekommen...

Todesfälle.

Magier, 30. Dezember. Der Erbprinz Duffere ist heute früh gestorben.

Paris, 30. Dezember. Das Mitglied des Herrenhauses Professor emer. v. Hoeller ist gestorben.

Gerichtszeitung.

Paris, 30. Dezember. Im Panama-Prozesse wurden sämtliche Angeklagten unter Vorbehalt des Publikums freigesprochen.

Besten Anzeichen auf Grund der Berichte der besitzigen Gerichte in Hamburg.

Wassersstände (+ bedeutet über, - unter Null). (Satz und Maßstab).

Table with columns for location, date, and water level. Includes entries for Hamburg, Berlin, and other cities.

Volkswirthschaftlicher Theil.

Wochenbericht über Butter und Schmalz von Carl Schulze u. Sohn.

Butter: So lege die Frage nach allen Sorten Schmalz vor dem Jahre gewesen, so schwach ist solche nach dem Jahre nur...

Einige der Preisliste trafen verschiedene Einwendungen, welche noch vor dem Jahre erwartet wurden...

Reichsstadt. Die Preise für Butter und Schmalz sind im Vergleich mit dem Jahre 1897...

Unter Markt schließt in neuer Tendenz mit einer Preisermäßigung von 8 Mt. pro Ctr.

Schmalz: Von den amerikanischen Märkten lauten die Berichte, sehr und wurden in den letzten Tagen, trotz größerer Schmalzandränge...

Table listing market prices for various goods like butter, oil, and other commodities.

Courcourachen, Zahlungseinstellungen etc. - Materialanwender haben Paul Niklas Bierig in Geringen...

Viehmärkte.

Schlachtwirtschaft im Jahr. Viehhofe zu Halle am 30. Dec.

Table showing livestock market statistics for Halle, including counts for different types of animals.

Bericht über den Schlachtwirtschaft auf dem hiesigen Viehhofe zu Leipzig am 30. Dec. 1897.

Table with columns for animal type and count, providing a detailed report on the Leipzig market.

Table with columns for animal type, sex, and count, detailing market data for various livestock.

Verordnungen, 20. Dezember. Auf dem heutigen Schweine-

Marktbericht. Central-Notizungs-Büro der Preussischen Landwirtschaft.

30. Dezember 1897. a) für inländisches Getreide ist in Markt per Tonne gefragt worden:

Table showing market prices for domestic grain, including wheat, rye, and barley.

Stettin, Stadt. Nach neuer Ermittlung.

Table with columns for location and price, providing data for Stettin.

Am 30. Dec. am 29. Dec. am 28. Dec. am 27. Dec.

am 30. Dec. am 29. Dec. am 28. Dec. am 27. Dec.

Table listing market prices for various goods, including oil and other commodities.

Waren- und Produktbericht. Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hamburg, 30. Dec. (Schlesische) Raffinirte Petroleum. loco 47.50 Mt.

Hallescher Courier.

Tägliche Unterhaltungs-Beilage der Halleschen Zeitung.

306. Halle a. S., Freitag, den 31. Dezember 1897

1898.

O fraget nicht voll Bangen,
Nun da ein Jahr vergangen,
Was Euch das neue bringt;
Gott sitzt im Regimente
Dem Alles wohl gelingt.

Es ist ja Alles seine;
Das Große wie das Kleine
Muß ihm zu Willen sein;
Und was er mag verfügen,
Wird uns zum Heil, gedeh'n.

Auf ihn werft alle Sorgen,
Bei ihm sind wir geborgen,
Er übt gar treue Hut;
Glaubt nur, daß sich's am besten
In seiner Liebe ruht.

Er ist ja unser Vater,
Schutz, Helfer und Berater
Heut und zu aller Zeit,
Und führt auf seinen Wegen
Sein Kind zur Seligkeit.

Julius Sturm.

(Nachdruck verboten.)

Das Wrack des Grosvenor.

Roman von Carl Russell.

Ich machte rasch Kehrt, um mein Lachen zu verbergen, denn sein Gesicht hatte einen unbeschreiblich komischen Ausdruck; er stand da mit gerümpfter Nase, einem widerwillig verzogenen Mund und schielte mich mit schmerzlichen Blicken an. Als ich mich wieder umwandte, sah ich ihn, um meinen Ernst zu bewahren, gar nicht an, er aber kam plötzlich auf mich zu und hielt den rechten Arm weit von sich gestreckt, an seiner Hand baumelte an einem Bindfaden ein Stück fettes Schweinefleisch.

Am Fuß der Hüttendeck-Treppe sagte er Posto und hielt das Fleisch in die Höhe. Jetzt blieb mir freilich nichts übrig, als meinen Gang zu unterbrechen, über das Geländer zu ihm herabzusehen und ihn zu fragen, was er wolle. Er antwortete:

„Sie lies sehen, Sar?“

„Ja,“ erwiderte ich.

„Ich gehören zu ein Land, wo Mensch nir von schmutzig Schwein essen,“ sprach er mit einem gewissen Stolz, und dabei einen Blick tiefsten Abscheus auf das Stück werfend, welches er hoch hielt.

„Welches Land ist das?“ fragte ich.

„Heißes Land, Sar,“ entgegnete er, „ich auf Schiff auch will Schweinefleisch essen.“

„Das macht Ihr recht.“

„Aber ich will nicht Schwein essen, was stinken,“ rief er hitzig.

„Nir denn das Stück Fleisch verdorben, welches Ihr da habt?“

„Verdorben? Weiß nir von verdorben, Sar; ich sagen, es stinken, und Brähe, in der ich es kochen, stinken noch mehr. Kommt Sie sehen, Sar, kommt Sie rieken, werden nir kosten davon, wird

Sie von Geruch schon übel werden. Ganz Vorderkastell voll Gesank sein, Leute fluchen und sagen, ich darfen nich wieder geben verfaultiges Fraß. Ich sein ferr ein gutten Koch, aber zu machen gut rieken was stinken, kann ich nich.“

Nach diesen Worten drohte er dem Fleisch unter einer höchst drolligen Grimasse mit dem Finger, wirbelte es an der Schnur durch die Luft und schleuderte es über Bord.

„Das war mein Ratscha,“ sprach er, „möchte nich Fisch essen, ter tas runterschlucken;“ und sich umwendend ging er fort.

Ein paar Minuten später entstieg der sonderbar aussehende Mann mit dem kleinen Gesicht dem Vorderkastell und trottete mit einer seltsam schlenkernden Bewegung seiner Beine auf mich zu.

„Mitte um Verzeihung, Sir,“ sagte er mit einer linkscher Verbeugung und heiseren Stimme, „aber das Fleisch an Bord dieses gesegneten Schiffes ist verteuft schlecht.“

„Ich kann das nicht ändern,“ erwiderte ich, ärgerlich darüber, schon wieder diese Klagen hören zu müssen. Cogons Vorwurf, daß ich der Vertraute der Mannschaft sei, erschien dadurch wirklich gerechtfertigt. „Ihr müßt Euch mit solchen Beschwerden an der Kapitan wenden.“

„Keiner von uns kann das Fleisch essen, und der Koch, der sich doch auf solche Sachen verstehen muß, schwört, er will sich lieber lebendig schmoren lassen, als ein Loh davon runterschlucken.“

„Das mag ja sein, ich aber kann hier gar nichts thun, nur der Kapitan vermag Abhilfe zu schaffen; ich sage Euch noch einmal, bringt bei dem Cure Klage an.“

„Der Hochbootsmann meint, das würde nicht viel nützen.“

„Was der meint, geht mich nichts an; wollt Ihr meinem Rath nicht folgen, dann ist Euch eben nicht zu helfen.“ Mit diesen Worten trat ich vom Geländer zurück und ließ den Mann stehen. Die Unterhaltung war mir im höchsten Grade peinlich,



denn betraf mich der Kapitän dabei, dann konnte ich die ganze Geschichte wieder ausbaden. Noch hatte ich diesen Gedanken kaum zu Ende gedacht, als der Teufel den Kapitän auch schon zur Stelle hatte. Es war mir, als ob ich eine Ohrfeige bekäme. Der verdammte Kerl mit seinem Fleisch hatte sich nicht vom Fleck gerührt, der Kapitän sah ihn natürlich sofort und fragte mich mit finsternem Blick:

„Was will der Mann?“

„Er beschwert sich über das Fleisch, Sir; ich habe ihn an Sie verwiesen.“

Die Augen Coxons sprühten bei dieser Antwort Bornesflammen auf mich, indeß, vor dem Manne mochte er es wohl für klug halten, sich zu beherrschen. Er trat an das Geländer und sagte mit ruhiger, sanfter Stimme:

„Was giebt es, mein Sohn?“

„Na, Sir, ich bin von meinen Maats aufgefordert, hierher zu gehen und anzuzeigen, daß das Fleisch, welches wir bekommen haben, in sehr schlechtem Zustand ist, es ist faules Ras in stinkender Salzlase.“

„Ei, das thut mir ja leid zu hören,“ entgegnete der Kapitän in sehr gütigem Tone, und sich zu mir umwendend, sagte er: „Ich will den Steward sprechen.“

Der Mann, von mir herbeigerufen, kam eifertig das Quarterdeck entlang, blieb dann unter dem Güttendeck stehen und sah in einer Weise zu seinem Herrn auf, daß mir der Gedanke kam, er spiele eine ihm eingelesene Rolle.

„Was ist das mit dem Schweinefleisch, Steward?“

„Was soll damit sein, Sir?“

„Die Leute klagen, es röche stark; so sagtest Du doch, nicht wahr, mein Sohn?“

„Das stimmt, ja man könnte es dreißt verwest nennen.“

„Na, das begreife ich nicht, wie sollte das möglich sein,“ erwiderte der Steward mit einem ganz verblüfften Gesicht. „Im Faß ist es doch ganz frisch; vielleicht liegt der Fehler am Kochen.“

„Mit dem Kochen hat das nichts zu thun, Maat,“ sagte der Mann entrüstet, „das müßtest Du doch wissen.“

„Solltest Du doch am Ende ein Faß geöffnet haben, welches nicht mehr gut ist,“ wandte sich der Kapitän wieder an den Steward; „überzeuge Dich genau davon und ist es so, wirfst Du es sofort über Bord, denn ich will nicht, daß die Leute vergiftet werden. Der Koch soll mir von dem nächsten Faß eine Probe schicken, und Du legst sie mir auf den Tisch, hörst Du?“

„Werde es besorgen, Sir.“

„Gut, und Du,“ fuhr der Kapitän zu dem Manne gewandt fort, „gehe nun zu Deinen Maats zurück und erzähle ihnen, was ich gesagt habe.“

Der Mann ging und offenbar ganz befriedigt. Ohne Zweifel theilte er dem Schiffsvoik mit, was für ein biederer, freundlicher Herr der Kapitän und was für ein Schuft der Steward sein.

Am nächsten Morgen um 7 Uhr waren wir der Insel Wight gegenüber. Ein mäßiger Südostwind führte uns bis Caltdourne, von da ab ließ er nach und blieb die ganze Mittelwache hindurch schwach; um vier Uhr ging er wieder auf und wurde sogar recht kräftig, trotzdem behielten wir aber alle unsere Segel bei und brachten nur in der Nähe von Ventnor in den Wind, um den Lotien an Land zu legen.

Der „Grosdenor“ lief in Folge seiner Schwere ziemlich ruhig, ein bisschen zu ruhig vielleicht, denn er schöpfte das Wasser über seinen Steuerbordbug, ohne sich zu heben; er erinnerte an ein schwer beladenes Lastschiff, welches durch die entgegenstürzenden Wogen hindurchpantocht, ohne besonders zu kämpfen

Auf ein von uns gegebenes Signal kam ein zierlich getakelter Kutter vom Lande herbeigeschossen. Er bot ein hübsches Bild; manchmal war er im Gischt ganz begraben, dann aber hüpfte er wieder so flink von einem Wellenthal ins andere, daß man seinen Vordersteven ganz außerhalb des Wassers sah.

Ich war froh, daß der Lotse nun endlich das Schiff verließ; er war ein gemeiner Speichellecker und mir bei dem Kapitän durchaus nicht von Vorthell gewesen. Die Fallreeps-Treppe war für ihn klar gemacht worden. Der Kutter, welcher sich längsseit gelegt hatte, tangte wie ein Pfropfen auf den Wogen, bald war er in gleicher Höhe mit dem Deck, bald zwölf bis vierzehn Fuß unter diesem. Der Lotse stand auf der Treppe, bereit in das Boot zu springen, sowie es sich zu ihm heben würde. Da rief ich boshafter Weise auf einmal:

„Jetzt!“ — er sprang, fiel aber, da das Boot gerade im Niedergehen war, tief herunter, und wälzte sich alsbald unter einem Haufen Netzwerk und anderen Geräthen. Zwei Bootsleute mußten ihm zu Hilfe springen, um ihn wieder auf die Beine zu helfen. So wie er stand, schwenkte er im schnellen Davonsegeln seinen Hut gegen den Kapitän, welcher, den Gruß erwidern, gleichzeitig das Umbrassen befahl.

Als der Wind die Segel wieder gefüllt hatte, donnerten die Wogen gegen das Schiff, und es hie stark über. Einige Schiffe auf unserer Luweste zogen verschiedene Segel ganz ein und kürzten andere, denn es wehte scharf von der Seite und jedes Segel war geschwellt.

Duckling war ganz selig, zu sehen, wie viel Leinwand mehr mir bei dem Winde trugen als andere Schiffe. Er hatte fortwährend seine Augen nach oben und drehte seinen Kopf wie ein Wendehals.

„So ist's recht!“ rief er mit seiner rauhen Stimme einigen Leuten zu, die er noch eine Verbesserung in der Stellung der Segel hatte vornehmen lassen. „Wir wollen zeigen, wie man den Kanal heruntertaucht. Mir scheint, wir haben nun genug Windstille gehabt, und wenn die Scilly-Inseln morgen um die zweite Hundewache nicht ein paar Meilen hinter uns liegen, so will ich Mönch werden. Habt Ihr's gehört, Mönch will ich werden,“ schrie er voller Vergnügen, lachte aus vollem Halse und die Leute lachten auch.

Wir steuerten West-Süd-West und der Gischt spritzte uns nur so um die Ohren. Es war jetzt dunkel und am Himmel jagten sich die Windwolken. Die Sterne schimmerten trübe hindurch, nur mit angestrengtem Auge vermochte man das Groß-Oberbramsegel zu unterscheiden.

Ich fühlte mich wie neugeboren bei der raschen Fahrt. Bald hatten wir die breitere See erreicht, und die Wogen wurden schwerer. Das Wasser phosphoreszirte; bei dem Aufspritzen des Schaumes war es, als wenn zahllose Lichter uns umtanzten; unser breites Kielwasser funkelte bis auf zwanzig Faden hinter uns, wie die Milchstraße. Der Kapitän war nah auf Deck; er wollte durch die forjirte Fahrt offenbar die verlorene Zeit wieder einbringen. Auch als ich um zehn Uhr nach unten ging, um noch etwas zu ruhen, ehe ich Duckling ablassen mußte, blieb er noch oben. In der Zeit b fanden sich zwei Mann am Ruder und zwei auf dem Auslug. Unsere Lampen brannten hell; die Lichter am Ufer und dieses selbst hatten wir schon längst weit hinter uns gelassen.

Ich schlief fest und wurde um Mitternacht von Duckling geweckt. Das ist der unangenehmste Theil im Seemannsleben, dieses sich immer wiederholende, zeitweilige Herausreißen aus den warmen Betten, um vier Stunden auf dem Deck herumzuwandeln. Die Schärfe der Nachtlust ist durchaus nicht stärkend für einen Menschen, der eben noch in tiefem Schlafe lag und todtmüde ist. Ganz verzeufelt ungemüthlich ist es

wenn man hinauf kommt und von allen Seiten und Enden angeblasen wird, denn wenn der Wind auch noch so leise fächelt, Zug ist überall, von unten, von oben und von den Seiten. Zu gleicher Zeit fährt es Einem in die Ohren und in die Augen, durch die Hosen die Beine hinauf und vom Halskragen am Hemd hinab. Da hilft kein Drehen und Wenden, man schüttelt sich und fröstelt. Es dauert nicht lange, da ist Einem das Haar über die Augen geweht und — plauz, — kriegt man einen Schauer von Gisch auf den Deckrock, daß es nur so prasselt und eine Wasserlauge ins Gesicht, daß man nicht mehr aus den Augen sehen kann. Ach Gott, denkt man da, was in aller Welt hat Dich nur bewegen können, diesen vermaledeiten Beruf zu ergreifen. Unglücksmensch, wie konntest Du auf die hinverbrannte Idee kommen, Maat zu werden? Solche und ähnliche Gedanken plagten Einen, wenn man an das warme Bett denkt, dem man eben entsiegeln. Und man beneidet schließlich die Mannschaft, die es in dieser Beziehung immer besser hat, selbst die Deckwache. Man glaubt nicht, wie es diese Kerle verstehen, sich während der Nacht ins Kasten zu stellen und dort auf ihrem Kasten oder sonst auf einem versteckten Plätzchen auf dem Deck ein Schläfchen zu machen; der Maat im Dienst dagegen muß seine vier Stunden stets umherwandelnd aushalten, darf nicht müde werden, muß Alles über sich ergehen und jede Tücke an sich vorüber lassen, mit welcher die Elemente seine wehrlose Person quälen und peinigen wollen.

Vier solche Stunden hatte ich jetzt vor mir, als ich auf Deck kam. Ich fand den Kapitän noch immer oben, er stand in der Nähe des Rades. Es blies recht ordentlich aus Ost-Süd-Ost, und die See ging hoch. Die Raan waren, wie ich bemerkte, mehr nach hinten gebracht worden, sonst aber hatte sich nichts verändert, seit ich hinuntergegangen war. Schon zu dieser Zeit hatte ich gedacht, daß das Schiff zu viel Leinwand trüge, jetzt aber, wo der Wind sich noch wesentlich verstärkt hatte, begriff ich den Kapitän nicht, daß er immer noch nicht daran dachte, einige Segel streichen oder wenigstens reffen zu lassen. Das Schiff hätte sehr gut sämtliche Ober-Bram-Segel missen können, ohne meiner Meinung nach in der Geschwindigkeit der Fahrt etwas einzubüßen. Es war mir unverständlich, wie er ohne einen ersichtlichen Grund ein Vergnügen daran finden konnte, mit derart überliegenden Masten zu fahren; ein Theil der Segel schleppte im Wasser.

Ich musterte meine Wachmannschaft und schickte die Ablösungen für Rad und Ausguck ab. Hierauf nahm ich mein Nachtglas und überflog den Horizont, aber es war nichts zu erblicken, dann ging ich nach hinten, um zu sehen, wie das Schiff steuerte, denn diese kurzen, sich schnell folgendem Seen spielen manchmal den Schiffen böse Streiche. Es steuerte jedoch ganz ruhig, obgleich das Stoßer der Bogen unter der Gillung selbst ein Schiff von 2000 Tonnen hätte unruhig machen können. Es hob sich bei seinem Tiefgang schließlich noch besser als ich gedacht hatte, aber doch nicht behende genug, um zu hindern, daß die Rämme einiger nachstürzenden schweren Seen die See-schanzung bis zur Küche überschlugen; auf der Windseite blieb das Deck aber trocken.

Coron stand am Geländer und rauchte aus einer großen holländischen Pfeife. Er trug eine Rohhaar-Mütze mit Klappen über den Ohren und Seestiefel. Ich stand lange und sah aus der Ferne zu ihm hinüber, konnte aber nicht entdecken, daß er etwas Anderes that, als zuerst eine Rauchwolke in die Luft zu paffen und darauf nach den Segeln zu sehen, dann wieder eine Wolke von sich zu stoßen und wieder nach den Segeln zu sehen. Er schien dies schon seit neun Uhr so getrieben zu haben, deshalb dachte ich, er müsse dieser Unterhaltung nun endlich müde sein, näherte mich ihm und sagte verbindlich:

„Wie schön das Schiff seine Segel trägt, Sir.“

„O ja,“ antwortete er langsam und mürrisch, „ich habe vierundzwanzig Stunden verloren; der Kanal müßte jetzt hinter uns liegen.“

„Die Fahrt ist ausgezeichnet, Sir; wir machen, schätze ich, gut zwölf Knoten.“

Auf diese Antwort schien er gar nicht mehr zu hören; seine Blicke schweiften über den Stern, dann ins Tafelwerk, und er benahm sich gerade so, als wenn ich gar nicht vorhanden wäre. Ich ärgerte mich furchtbar, daß ich so einfältig gewesen war, ihn anzureden; die Art, wie er mich behandelte, war mir nur ein neuer Beweis, daß dem Menschen jede feinere Bildung fehlte. Eben wollte ich mich mit verächtlicher Miene entfernen, als er mir barsch zurief:

„Gehen Sie nach vorn, achten Sie darauf, daß die Leute scharfen Auslug halten, und passen Sie selbst auch gut auf.“

Natürlich erwiderte ich dem Grobian nun kein Wort mehr; unwillkürlich machte ich eine Faust in der Tasche und ging hoch aufgerichtet nach dem Vorderdeck. Ich traf die beiden Leute auf ihrem Posten; sie lehnten in ihre Delmängel gehüllt, an dem Geländer und starrten vor sich in die dunkle Nacht. Da es vorn noch ein gut Theil schärfer wehte als hinten, wurde mir sehr kalt; ich sprang deshalb einen Augenblick in meine Koje, um mir einen Shawl zu holen.

Als ich wieder herauskam und kaum die Kajütenthür geschlossen hatte, hörte ich einen lauten Schrei vom Vorderdeck her. Die beiden Matrosen brüllten gleichzeitig: „Segel voraus!“

Ich sah, wie Coron eilig nach dem Hüttendeck-Geländer schritt und versuchte, das fremde Schiff in Sicht zu bekommen. Dann ging er auf die andere Seite und guckte unter dem Großsegel durch; bald darauf rief er: „Ich sehe nichts, wo ist es?“ Und gleichzeitig schrie auch ich durch meine Hände: „Auf welchem Bug?“

„Grad voraus!“ kam die Antwort.

Es entstand eine kurze Pause, dann rief einer der Leute angestollt: „Ruder über! Wir segeln direkt drauf los! Es scheint ein Kutter oder eine Schmacke zu sein!“

„Hart backbord! Hart backbord!“ brüllte nun Coron dem Steuermann zu.

Ich sah die Speichen des Rades herumfliegen, in demselben Augenblick aber fühlte ich auch einen plötzlichen Stoß; ein sonderbares Gefühl überkam mich, als wenn auf einmal der Wind eine Pause machte.

„Allmächtiger Gott!“ gelte eine Stimme, „wir haben sie übersegelt!“

Mit einem Sprunge war ich auf der Wetterseite, beugte mich über das Geländer und sah einen Mast und ein dunkles Segel, das flach auf dem schäumenden Meere lag, rasch vorbeigleiten; sie verschwanden, während ich noch hinsah, in dem tiefen Wellengrab. Aus meiner Bestürzung wurde ich herausgerissen durch das Donnern der über mir schlagenden Segel, das Stöhnen der Masten, das Zittern des Tafelwerks und den Alles über-tönenden Ruf des Kapitäns:

„Zurück das Ruder! Steuerbord, rasch Steuerbord!“

In demselben Moment sah ich ihn auch nach dem Rade stürzen, einen der Männer dort bei Seite stoßen und selbst mit aller Kraft in die Spaten fassen. Das Schiff gehorchte mit wunderbarer Schnelligkeit; wie ein mit Verstand begabtes Wesen wendete es ruhig herum und jagte gleich wieder mit frisch gefüllten Segeln weiter.

(Fortsetzung folgt.)

lich ge-
übliches
baum
hal ins
ib des
Schiff
bei dem
llreeps-
welcher
auf den
ck, bald
und auf
sich zu
einmal:
rade im
d unter
Boots-
auf die
len Da-
ruß er-
kten die
Schiffe
kürzten
s Segel
d mehr
tte fort-
wie ein
einigen
ung der
ie man
genug
um die
liegen,
ch will
n Halse
gte uns
Himmel
ibe hin-
Groß-
Fahrt.
wurden
gen des
angen;
n hinter
Deck; er
wieder
ch etwas
In der
m Aus-
n Ufer
uns ge
Duellig
nsleben,
en aus
herum-
s nicht
Schlaffe
ist es



Allerlei.

Das Ohr des Jaren. Im westlichen Theil der Provinz Cherson in Rußland verweigern jüngst eine Anzahl Arbeiter ihrem Gutsherrn die Arbeit. Der Grund des Ausstandes ist höchst sonderbar. Ein Jüngling in Rußland verbreitetes Bildniß des jetzigen Jaren zeigte diesen im Profil und in Folge dessen nur mit einem Ohr. Dies führte die Bauern zu dem Glauben, daß der Jar nur ein Ohr besäße, und den Verlust des zweiten schrieben sie folgender Legende zu: Als Alexander III. starb, traten seine Wittve und die Rathgeber zu einer Besprechung zusammen, später kam auch Nikolaus II. hinzu. Raum war er eingetreten, so erklärte er, daß alles Land in Rußland an die Bauern vertheilt werden müßte. „So sicher Sie nicht Ihr eigenes Ohr sehen können, werden Sie das Land nicht theilen,“ entgegnete einer der Räte. Kurz entschlossen ergriff der junge Herrscher ein Messer, schnitt sich ein Ohr ab und sagte: „So sicher wie ich mein Ohr sehe, werde ich das Land theilen.“ Die guten Deutschen in Cherson waren von der Wahrheit dieser niedlichen Geschichte so überzeugt, daß sie einfach streikten, als ihr Herr den vernünftlichen Befehl des Jaren nicht ausführen wollte. Ob ihnen das gut bekommen ist, erzählt der Berichtsteller allerdings nicht.

Ein Riesenglobus für die Pariser Weltausstellung. Der berühmte Geograph Etienne Reclus plant — wie man uns schreibt — für die Ausstellung von 1900 ein Werk, das, wenn es wirklich ausgeführt wird, einer ihrer Hauptziehungspunkte zu werden verspricht. Er will nämlich mit Hilfe eines durch Zinplatten verbundenen Eisengerüsts einen etwa 27 Meter im Durchmesser messenden Globus erbauen lassen, auf dem die Erdoberfläche mit ihren Erhebungen und Senkungen in genauem Verhältnis reliefartig abgebildet werden soll. Das Studium dieses Globus soll ein breiter Serpentinweg, der ganz um ihn herumführt, ermöglichen. Um den Besuch für den Beschauer lehrreicher und unterhaltender zu gestalten, will man auf der einen Seite dieses Weges Dioramen mit Szenen aus dem Leben der entsprechenden Völker, Landschaftsbilder und geschichtliche Darstellungen anbringen. Endlich werden die Nebenträume eine Art geographischen Museums enthalten. Verschiedene hervorragende Gelehrte und Künstler haben bereits ihre Mitwirkung an dem Unternehmen zugesagt, und Reclus selbst ist vor einigen Tagen nach Paris gekommen, um seinen Plan dem Senatspräsidenten vorzulegen, der ihn dem dritten Ausschusse des Stadtrathes zur Begutachtung überwiesen hat. Die Stadt soll danach einen freien Platz hinter dem Trokadero dazu hergeben, dafür verpflichten sich die Unternehmer, ein architektonisch schönes Gebäude herzustellen und für die Ausschmückung des Platzes zu sorgen. Mehr Jahre haben sie die Ausgestaltung des Museums, dann geht es in den Besitz der Stadt über. So erscheint das Zustandekommen des Unternehmens nicht ausichtslos; fruchtig ist es allerdings, ob es sich in der kurzen Zeit ausführen lassen wird.

Aus den Geheimnissen der chinesischen Küche. Man darf sich nicht einbilden, daß die Chinesen ausschließlich oder gar mit Vorliebe Matten, Mäuse und Regenwürmer verpfeifen. Der Chinese ist vielmehr ein geborener Koch, und würde er zur Zubereitung der Speisen nicht so viel tanziges Del, ja sogar Niginnusöl verwenden, so könnte man die chinesische Küche nicht nur für sehr abwechslungsreich, sondern vielleicht sogar — für schmackhaft erklären, natürlich mit gewissen Einschränkungen. Herr von Hoff-Wartegg erzählt sehr hübsch in dem soeben bei Weber in Leipzig erschienenen Werke „China und Japan“ über die üblichsten chinesischen Gerichte bei Arm und Reich. Das Hauptgericht bildet stets, selbst bei dem größten Banquet, der Reis. Fleisch und Fische werden nur als Beilage zum Gemüse betrachtet, während dieses selbst als Hauptgericht aufgetragen wird. Der Chinese ist ungefähr Alles, was grün ist: alle untre Feldfrüchte, wie Karoffel, Kohl, Salat, Bohnen, Erbsen, selbst Knoblauch, dann auch unzählige Wasserpflanzen, Wälder, Wurzeln und Stengel, junge Bambusstängel, selbst das frische Segras. Nicht ganz so reichhaltig, aber doch reichhaltig genug ist die Liste der Fleischspeisen. Awar Minder werden fast gar nicht mehr gegeben, sondern nur als Kostbiete gegest. Bei Uebersättigungen z. B. wird geradezu verboten, Minder zu schlachten, um die Götter wieder zu versöhnen. Auch Regen- und Hammelfleisch wird nicht gegeben, dagegen wird Kamel- und Hirsdefleisch schon häufiger zum Kochen verwendet. Die Nationalkeise aber bildet das Schweinefleisch, und so arm kann ein Chinese fast nicht sein, daß er sich nicht ein Schwein halten würde. Ja in vielen chinesischen Provinzen versteht man unter Fleisch überhaupt nur Schweinefleisch. Neben Enten und Gänzen, die in China fast nur künstlich ausgebrätet und massenhaft gegeben werden, bilden junge fette Kagen und mit Reis gemischte kleine Möpse, die von wandernden Händlern in ihren an Bambushängen aufgehängten Holzstangen feilgeboten werden, ein beliebtes Gericht. Diese Möpse werden wie bei uns die Straßburger Gänse eigens gegestet und sind eine gestuchte Delikatesse. Zwar gibt es namentlich in den Armenvierteln Hunde- und Kage n r e i s t a u r n t s, aber die dort verwendeten Hunde sind gewöhnlicher Art, die hauptsächlich den armen Klaffen zur Nahrung dienen. Ueber der Eingangstür hängt gewöhnlich eine Anzahl gestalteter Thiere, neben ganzen Strängen getrockneter oder geräucherter fetter Matten. Die wohlhabenden Söhne des himmlischen Reiches verschmähen aber ebenso, wie die Europäer den Mattenbraten, den sie den Armen überlassen, sind aber z. B. einem

„Sundeloff à la vinaigrette“ oder einer „Sundeloffsuppe“ durchaus nicht abhold. Alle anderen Arten unieres Gefögels, wie Rebhühner, Wacheln, Schnepfen, Wildenten zc. kommen in den Ebenen Chinos massenhaft vor und werden eifrigt gejagt. Besonders beliebt sind Schwalbennester, die im Innern des Landes 50—100 Mk. pro Kilo kosten und die hauptsächlich aus Aberglauben gegessen werden; denn das Nest, welches nicht größer als eine kleine Damenhand ist, besteht größtentheils aus Segrasfasern, Federn und dem weislich durchscheinenden Speichel der Schwalben. Die verschiedensten Arten Schlangen, namentlich Wasserschlangen, werden zu Suppen verlost; Haifischflossen bilden eine besondere Delikatesse; auch Froschschenkel werden gern gegessen. Originell ist die Art, wie die Frösche gefangen werden. Der Chinese bindet ein kleines Froschlein an eine zarte Leine und wirft dann die Angelstange in das saftige Gras der Reisflanzung, dem Liebingsaufenthalt der alten, fettgemästeten Frösche. Steht ein alter Quaker dann den Köderstrolch, so beißt er sich, ihn zu schlucken; und zieht der Angler die Leine an, faßt den alten Frosch mit der einen Hand und die Leine mit der anderen und zieht das kleine Thierchen dem anderen wieder langsam aus dem Magen heraus. Auf diese Weise werden mit einem Ruder in kürzester Zeit viele Frösche gefangen.

Vom Büchertisch.

— Wissen und Glauben behandelt im Januarheft der „Deutschen Rundschau“ nach ihren wechselseitigen inneren Beziehungen Erich Koides, und seine rein objektiv gehaltenen Ausführungen werden dem Leser eine Fülle von Anregungen gewähren. Zweier hervorragender Persönlichkeiten, die im Januar die Feier ihres heiligsten Geburtstags begehen, gedenkt die Deutsche Rundschau in besonderen Charakteristiken: Hermann Grimms, des ersten lebenden Kunst- und Kulturhistorikers, Bedeutung würdigt Wilhelm Bölsche, die Kunst May Bruchs, des Schöpfers vom Odysseus, Kritiker und so vieler anderer meisterlichen Kompositionen, charakterisiert in prägnanter Sprache Carl Krebs. Neue Erinnerungen aus der Jugendzeit befragt Julius Rodenberg, zur Kenntniß des Lebens und Schaffens von Annette von Droste-Hülshoff giebt Hermann Küffer wertvolle, neue Aufschlüsse bietende Beiträge; die Darstellungsweise des Historio Jacconi, der soeben in Deutschland gastirte, erzählt in Paul Schlichter einen berufensten Beurtheiler. Eingeleitet wird das Heft durch die Fortsetzung von Walthers Siegfrieds Novelle „Um der Heimath willen“, beschloffen wird es durch eine Reihe kürzerer Beiträge: einen Artikel über die Ueberlegenheit der angelsächsischen Klasse, eine politische Rundschau, Besprechungen von Werken der neueren deutschen Belletristik, sowie von einer Neuausgabe aus der Literatur des Voltaire und einer Publikation über die Wiener Hofbibliothek, endlich literarische Notizen und eine umfangreiche Bibliographie.

— Alexander und Luther auf dem Reichstage zu Worms Ein Beitrag zur Reformationsgeschichte, von Adolf Hausath. Berlin G. Grote'sche Verlagsbuchhandlung. Obwohl Janßen's viel besprochene und befandete „Geschichte des deutschen Volkes seit dem Ausgang des Mittelalters“ dem ausgezeichneten Heidelberger Theologen den äußeren Anlaß zu dieser Schrift, übrigens einem starken Bande von fast 400 Seiten, den unmittelbaren Anlaß gegeben hat, ist sie weder eine Streitschrift noch eine Tendenzschrift. Der vässliche Legat Alexander hat zwar seine wissenschaftliche Uebersetzung — er wurde sogar eine Zeit lang zu den Humanisten gerechnet — für geistliche und weltliche Vortheile verkauft; aber ein deutscher Universitätsprofessor, der im Lichte des 19. Jahrhunderts lebt, ist für solche Handlungsgeschäfte nicht zu haben. So hat auch Professor Hausath in diesem Buche mit wahrhaft eiserner Gerechtigkeit Licht und Schatten auf beide Seiten gleichmäßig vertheilt. Er hat mit emsiger Bekümmert Alles zusammengetragen, was zu Gunsten des eifrigsten Widerstaders Luthers beizubringen war; er hat sogar seine Ansicht, die ihm übertragene Pflicht sorglich zu erfüllen, objektiv erwandigt; aber selbst vor dieser kalten Strenge des Historikers verstaft das Bild des italienischen Sardinieners gegenüber dem deutschen Starkopf, der immer nur auf das Wort Gottes dringt und mit schwacher Stimme und ohne Rathos, mit Ungeacht in Geberden und Haltung, aber mit unerschütterlicher Fähigkeit nach seiner Widerlegung durch das Wort Gottes verlangt. Und daran ist Alexander gescheitert. Hausath sagt darüber am Schluß seiner Charakteristik Alexanders, daß er mit seinen diplomatischen Künsten Alles gemacht habe, was zu machen war. „Es gab nur ein gewisses Etwas in der Welt, dem sich mit solchen Mitteln nicht bekommen ließ; die einen nannten es das Evangelium, die anderen das Gewissen oder die Gerechtigkeit oder die Freiheit, und dieses uns faßbare, aberne, ihm (Alexander) unverständliche Etwas machte alle seine bewundernswürthe Klugheit und Mühe zu nichts.“ In der Charakterzeichnung liegt einer der Hauptvorzüge dieses Buchs. Karl V. Kurfürst Friedrich von Sachsen, Gutton, Sickingen, Glapion u. a. werden mit der Leuchte des Historikers besonders eingehend analysirt, und wir gewinnen dadurch Charakterbilder von kläffischem Werth. Und zu dem Historiker gesellt sich noch der Kulturhistoriker. Die Bilder, die er von dem Reichstagsjahre in Worms entrollt, sind wahrhaft erschreckend. Von der tagenberühmten Herrlichkeit des Deutschen Reichs war damals ebenja wenig zu hören, wie zur Zeit der Hohenstaufen. Um so staunenswerther ist die Kraft jener Männer, die sich aus diesen Sumpfen heraus geredet haben und viele Andere mit ihnen.

Stantipriv. Redakur: Dr. Walthers Gehensleben. Notationsdruck und Verlog von Otto Ziehele, Halle (Saale), Leipzigerstr. 87.

306

Ich denn sein er stand Mund mich zu bewah seiner Schweine Am nicht da Länder er antw „Si „Ja „Schwein einen Bl hoch hiel „De „Schwein „D „Ab hügig. „Si da habi „W stinken, Sie sehe





Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Redigirt von Landes-Oekonomierath H. von Mendel-Kleinfels zu Halle (Saale).

Bericht über den Handel mit Zug- und Zuchtvieh.

Von Hugo Lehnert, Gutsbesitzer, Wiersdorf, Kreis Teltow.

Die Situation in dem Verkehr mit Zug- und Zuchtvieh hat sich seit meinem letzten Berichte nicht geändert. Die Preise und die Geschäftslage sind gleich geblieben. Die Maul- und Klauen- seuche ist nach den neuesten Berichten der niederländischen Regierung wesentlich zurückgegangen. Während mein letzter Bericht als dort an dieser Seuche erkrankt 4 689 Thiere nannte, sind jetzt nur noch 1801 Thiere erkrankt. Die Seuche ist am meisten zurückgegangen in Nordbrabant, in Geldern und auch in Friesland, aus der Provinz Groningen werden nur noch 12 Thiere genannt.

In Deutschland ist die Seuche hier etwas zurückgegangen, dort hat sie sich um ein Geringses vermehrt, ein Befehl zum Guten oder zum Schlechten, wie wir ihn bei der jetzigen Handhabung immer erleben werden. In meinem letzten Berichte konnte ich noch sagen, daß die Seuche dank der energischen Vorkehrungen des Landraths des Steinburger Kreises von der Wilster Marsch abgehalten wurde. Mein Bericht war kaum gedruckt, als mir aus der Wilster Marsch die Nachricht zuzug, daß jetzt die Maul- und Klauenseuche auch in die Stallungen eines Viehhändlers in Wilster eingeschleppt worden sei. Trotzdem in Dittmarschen die Maul- und Klauenseuche schon längere Zeit herrschte, wurden die Viehmärkte dort abgehalten, und schließlich wurde die Seuche von einem Händler aus Heide nach Wilster verschleppt. Dem energischen Einschreiten der Behörde und des Thierarztes Masch in Wilster ist es zu danken, wenn weitere Verschleppungen nicht stattfanden und wir hoffen dürfen, daß die Seuche in Holstein besiegt ist.

Der Handel beschränkt sich hauptsächlich auf die immer verlangten Kühe für die Milchwirthschaften und auf einige Bullen. In den nächsten Monaten Januar, Februar wird sich der Handel, besonders in allen unseren Märkten, wesentlich beleben. Es naht eben die Zeit, in der in den Märkten die meisten Kühe das Kalb bringen, der Monat März, und ist in allen Jahren zu dieser Zeit der Handelsverkehr ein recht bedeutender. Es sind zu der Zeit nicht nur die Kühe für die Milchwirthschaften gesucht, sondern auch die edler Thiere für Zuchten und neben ihnen die dreijährigen hochtrauenden Färsen und das über 12 Monate alte Jungvieh. Wer auf solche Thiere reflektirt, der muß vor Allem im Januar-Februar, je früher, um so günstiger, kaufen. Auch der Handel in Junochsen wird jetzt wieder von Woche zu Woche belebter, und je näher wir der Frühjahrsbestellung rücken, um so größer wird die Nachfrage nach ihnen. Es ist deshalb auch hier allen denen, die Futter genug haben, dringend zu rathen, ihren Bedarf so frühzeitig als möglich zu decken. Die Preise, besonders für schwere Ochsen, stehen recht hoch, während Mittelmaare im Preise gesunken ist. Allen Wirthschaften, denen ein bis 11 Ctr. schwerer Ochse genügt, empfehle ich den einfarbigrothen, sogenannten Boigtländer Ochsen, er ist ein vorzügliches, andauerndes Arbeitsthier mit förderndem Charakter.

Wenn wir einen kurzen Rückblick auf das jetzt zur Neige gehende Jahr 1897 thun, so können wir gern konstatiren, daß sich die landwirthschaftliche Lage, besonders auch für unsere Viehzucht, ein wenig gebessert hat. Für besonders günstig betrachte ich es, daß der Kampf gegen die Tuberkulose fast allgemein aufgenommen ist und unsere Züchter die Nothwendigkeit der Tuberkulin-Impfung immer mehr erkennen. Es kann nichts nützen, wenn wir, wie der Vogel Strauß, in der Gefahr den Kopf unter die Flügel stecken und nichts sehen wollen.

Dem deutschen Charakter entspricht es viel mehr, den ganzen Umfang der Gefahr zu kennen und sie mit kalter ruhiger Ueber-

legung zu bekämpfen. Ich habe es unsern Züchtern wiederholt gesagt, daß wir soweit sind, in jedem Zuchtbezirke, er liege an der See oder in den Gebirgen, die Thiere, die wir von dort importiren, zuverlässig mit Tuberkulin impfen zu können und nur dann abnehmen brauchen, wenn sie wiederum nach zuverlässigen Temperatur-Messungen nicht reagiren. Es ist hiermit der Anfang gemacht, einer Krankheit ernstlich zu begegnen, die nicht nur unserer ganzen Rindviehzucht den Untergang androht, sondern auch den Menschen immer größere Gefahren bringt. Zu bedauern ist es, daß unsere Regierungen es bisher noch nicht zur Bedingung machen, daß die mit ihrer Subvention zur Zucht angekauften Thiere nachweislich tuberkelfrei sein müssen; ebenso wünschenswerth wäre es, daß die gleiche Anforderung an die Thiere gestellt würde, welche mit staatlicher Prämie ausgezeichnet werden. Die Regierungen haben alle Ursache, die Anforderungen des denkenden Züchters zu unterstützen, und es würden gerade ihre energisch gestellten Bedingungen die große Zahl der Lauen zur Erkenntniß bringen, daß diese Forderungen nicht nur vom grünen Tisch aus gestellt werden, sondern, in trauriger Erfahrung ge- reift, gegeben sind, um noch in letzter Stunde den Ruin von unserer Viehzucht und die überarobe Gefahr für uns Menschen abzuhalten. Möchte das neue Jahr uns hier den Wandel bringen, der uns beweist, daß unsere Regierungen mit allen ihnen zu Gebote stehenden Mitteln den Kampf gegen die Tuberkulose aufnehmen und unterstützen.

Fast in gleicher Weise schadenbringend ist die unsern Züchtern Millionen kostende Maul- und Klauenseuche. Wir nehmen sie immer von einem Jahr mit ins andere und werden die unheilbringende Erbschaft nicht los. Auch das jetzt endende Jahr übergibt sehr viele verseuchte Ställe, und es ist das Traurige dabei, daß wir uns sagen müssen, daß in vielen Fällen die Seuchen-Verschleppung hätte vermieden werden können. Ich könnte leicht auf der Hand liegende Beispiele anführen und würde es ohne jede Rücksicht thun, wenn ich damit mehr erreichte als vielleicht die Bestrafung ein paar Schuldiger; das Herausgreifen einzelner erkappter Missethäter hat keinen Zweck. Wir müssen in der Gesetzgebung einen Weg finden, der es möglich macht, jede Nachlässigkeit, jede Nichterfüllung staatlicher Vorschriften durch berufene Stelle zur Anzeige resp. Bestrafung zu bringen. Es sind ganz bestimmt nur durch Nachlässigkeit oder aus persönlichem Vortheil geübte Verheimlichungen, welche die Seuche immer wieder aufs Neue verschleppen. Erfreulich ist es dagegen, daß unsere Züchter sich immer mehr und mehr in Zuchtvereine gruppiren und nach forallicher Ueberlegung ihrer örtlichen Verhältnisse in großen Zuchtbezirken die einheitlich mit aller Klarheit aufgestellten Zuchtziele erstreben und in gegenseitiger Unterstützung konsequent verfolgen. Die Bullenstationen, wie sie der Ufermärkische Zuchtverein unter Führung des Oekonomierath Schütz antreibt, können sehr wohl geeignet sein, dauernd auf die Hebung der Viehzucht zu wirken. Ueberall, wohin wir in unserem Vaterlande hlicken, sehen wir ein erfreuliches Können für die Hebung der Rindviehzucht, und dürfen wir hoffen, endlich die Manie des bunten Durcheinanderfreuzens aller Rassen, wie sie dem oft unmerklichen Geschnad des Einzelnen zusagte, überwunden zu haben. Hat der schwere Ernst der Zeit unsere Züchter so auf den rechten Weg geführt, so dürfen wir auch mit Sicherheit auf eine Besserung rechnen und können mit froher Hoffnung in das neue Jahr eintreten.

Möchte diese Hoffnung sich doch erfüllen!

Das Erfrieren der Futtermittel.

Alle bei unseren landwirthschaftlichen Hausthieren gebräuchlichen Futtermittel können unter der Einwirkung sehr verschiedener Umstände und Naturereignisse mehr oder weniger gesundheits-schädliche Eigenschaften annehmen und durch diese Veranlassung zu einer großen Anzahl von Krankheiten geben. Nicht häufig kommt es vor, daß ein Verderben der Futtermittel durch Erfrieren herbeigeführt wird und, falls diese hierauf noch an die Hausthiere verfüttert werden, mancherlei Gefahren für letztere im Gefolge haben können.

Das Erfrieren kann sowohl die lebenden Pflanzen als das bereits geerntete Futter betreffen; außer bei einigen Grünfüttergewächsen kommt dieser Uebelstand jedoch nur bei Hackfrüchten, bei Kartoffeln und Rüben, sowie bei deren Blättern und Abfällen in Betracht. Einen großen wirthschaftlichen Schaden bringt es namentlich mit sich, wenn in Folge frühen Eintritts des Frostes oder verzögerter Ernte Hunderte von Centnern Kartoffeln oder Rüben im Boden oder später im Winter in Mieten oder sonstigen Aufbewahrungsorten durch Erfrieren verdorben werden. Bei diesem Vorgange tritt Flüssigkeit aus den Zellen durch deren Wände nach außen und erstarrt in den Interzellularräumen zu Eis, während die Wände allmählich einschrumpfen. Die wesentlichen chemischen Veränderungen, welche durch das Erfrieren bedingt werden, treten immer erst während des Auftauens ein. Erfrorene Kartoffeln schmecken süßlich, weil ein Theil der Stärke, mitunter mehr als 20 Proz., in Zucker übergeführt wird, und auch bei den anderen Pflanzen wandeln sich erhebliche Mengen von Amylum, bei den Rüben des Rohrzuckers in Traubenzucker um. Auch bei dem Kohl wird auf Kosten der Stärke Traubenzucker gebildet. Manche Pflanzen und Früchte überleben den gefrorenen Zustand, zumal wenn das Auftauen sehr langsam von Statten geht; in den meisten Fällen aber ist ein Erfrieren der Pflanzen denselben zum Verderben. Alle so erfrorenen Pflanzen sind bei nur einigermaßen saftiger Beschaffenheit alsbald nach dem Aufthauen hochgradig schlaff und welk und besitzen wegen der Ersfüllung der Interzellulargänge mit Flüssigkeit ein eigenthümliches, durchsichtiges, wie gekochtes Aussehen. Die Blätter verlieren an der Luft durch Verdunstung ungemein rasch ihr Wasser und werden bald vollständig dürr und dabei entweder fahlgelblich oder schwärzlich-braun; Kartoffeln und Rüben werden so weich, daß sie schon durch geringen Druck den Saft aus sich wie aus einem Schwämme herauspressen lassen und gehen, besonders wenn sie feucht gelagert sind, allmählich dem Fäulnißprozeß oder auch der Verwesung entgegen.

Untersuchungen haben nun, wie die „Landw. Jta. für Westf.“ u. „Lippe“ ausführt, ergeben, daß von einer wesentlichen Veränderung des Nährstoffgehaltes durch das Erfrieren an und für sich kaum die Rede sein kann. So fand H. Czubata in der Trockensubstanz von

	frischen Kartoffeln:	gefrorenen Kartoffeln:
lösliche Bestandtheile	13,15—16,01 %	14,36—20,03 %
davon: Zucker	0,27—0,71 %	0,42—1,71 %
Dextrin	0,55 %	0,85 %
Protein	2,26—3,43 %	1,92—2,76 %
unlösliche Bestandtheile	83,99—86,85 %	79,97—85,64 %
davon: Stärke	66,94—75,52 %	58,17—72,32 %
Protein	2,18—2,86 %	2,69—3,45 %

Aus dieser Tabelle ist ersichtlich, daß das Erfrieren eine Zunahme der löslichen Stoffe herbeiführte und zwar vornehmlich auf Kosten des Stärkegehaltes. Die Abnahme des Stärkegehaltes war ausnahmslos höher als die Zunahme der löslichen Bestandtheile. Die Zunahme des Zuckergehaltes war nur eine geringe. Durch das Faulen der aufgethauenen Kartoffeln verringerte sich vor allem der Eiweißgehalt und am meisten die Menge des löslichen Eiweißes.

Marck untersuchte Zuckerrüben, die entweder frisch (I) oder durch 24 Stunden —3° C. (II), oder durch 48 Stunden —3 bis 4° C. (III) ausgelegt waren, und gefrorene Rüben, die 5 Tage bei —5° C. (IV), oder 14 Tage (V), oder 30 Tage (VI) im Keller gelegen hatten. Der Rübenast enthielt bei I 15,37 Proz., bei II 15,84 Proz., bei III 19,50 Proz., bei IV 15,84 Proz., bei V 15,72 Proz. und bei VI 14,31 Proz. Trockensubstanz. Nach 48stündiger Froswirkung hatten also die Rüben viel Wasser verloren, das sich jedoch später wieder (siehe unter IV und V) setzte. Zersetzung und Umbildungen traten erst nach mehrwöchiger Lagerung ein. Im Uebrigen scheint es, als ob die Rüben gegen den Frost widerstandsfähiger sind als Kartoffeln; erstere ertragen sogar eine Kälte bis —7° C. und befinden sich dabei in einem Zustande sog. Unterkühlung, ohne zu gefrieren.

Aus diesen Untersuchungen geht also hervor, daß das Erfrieren der Futterpflanzen eher zu einer (relativen) Steigerung als zu einer Abnahme des Nährstoffgehaltes führt. Eine Entwertung, herbeigeführt durch namhafte Nährstoffverluste, tritt dann ein, wenn die gefrorenen Futtermittel beim Aufthauen in faulige Zersetzung übergehen.

Besondere schädliche Eigenschaften besitzt das Futter, wenn es in gefrorenem Zustande oder frisch aufgethaut, und zwar in kleineren Portionen, verabreicht wird, nicht. Anders gestaltet sich die Sache aber, wenn größere Mengen derartiger Futtermittel verfüttert werden. Infolge der Einwirkung der Kälte verursacht ein solches Futter alsdann mancherlei Verdauungsleiden, als Magen- und Darmkatarrh mit Durchfall, sowie Aufblähen und Koliken und bei tragenden Thieren Frühgeburten. Namentlich heftige und tödtliche Durchfälle sind sehr häufig beobachtet worden, wenn die Thiere Morgens mit nüchternem Magen nach starkem Nachtfrost auf die Weide getrieben wurden oder gefrorene Kohl- und Rübenblätter im Stalle ohne Weiteres vorgelegt bekommen hatten. Unmittelbar nach dem Aufthauen und der Erhöhung ihres Wärmezustandes bringt, wie Professor Dr. Dammann schreibt, das Verzehren derartiger Futters keinerlei Schaden mit sich; wie leicht begreiflich, weil, abgesehen von der physikalischen Aenderung, in der Haupt Sache nichts als Zuckerbildung inzwischen vor sich gegangen ist; um so nachtheiliger aber können die gefrorenen Theile wirken, wenn im weiteren Verlaufe die Zersetzungsprozesse in ihnen begonnen haben. Sie wirken dann wie verdorbenes und fauliges Futter überhaupt, einerlei, ob das faulende Kraut oder die faulenden Hackfrüchte ohne weitere Zubereitung oder gebrüht oder gedämpft gegeben werden, die nachtheilige Wirkung ist dieselbe. Verdauungsstörungen, wie Durchfall, Aufblähen, Unverdaulichkeit, Mattigkeit etc. sind die nächsten Folgen, aber auch Verkatzen und Säftekrankheiten sind zu fürchten. Ueber die Natur der Giftstoffe, welche diese örtlichen und allgemeinen Störungen hervorgerufen, fehlt es zur Zeit noch an jedem Anhalt. Glücklicherweise befindet man sich auch ohne diese Kenntniß in der Lage, diesen unerquicklichen Uebelständen mit ziemlicher Sicherheit vorzubeugen. Daß die Pflanzenstoffe nicht im gefrorenen Zustande oder während des Aufthauens oder, wenn schon Zersetzung in ihnen eingetreten ist, an die Thiere verfüttert werden dürfen, versteht sich nach dem Gesagten ganz von selbst. Ohne alles Bedenken darf das aber in den ersten Stunden nach dem Aufthauen geschehen. Handelt es sich um nur mäßige Quantitäten von Kartoffeln und Rüben, welche im Erdboden gefroren sind, so sind dieselben, so lange die Witterung dies gestattet, in der Erde zu lassen, weil sie sich hier am besten halten, und nur immer nach Bedarf heraus zu nehmen. Nach dem Abwaschen werden sie alsdann entweder bloß zerkleinert oder auch gedämpft und gefocht an die Thiere verfüttert. Den Bedarf für mehrere Tage auf einmal aufzunehmen, kann aber nicht gebilligt werden, weil sie sich so lange außerhalb des Bodens nicht halten. Wo die großen Mengen der gefrorenen Hackfrüchte und die Ungunst der Witterung einem derartigen Verfahren aber ein Hinderniß entgegensetzen, da ist man allemal genöthigt, schleunigst zu einem andern Mittel zu greifen; denn sicher ist der Haltbarkeit auch der im Boden wieder ziemlich normal gewordenen Knollen und Rüben nicht zu trauen. Will oder kann man derartige Kartoffeln nicht rasch in der Brennerei aufarbeiten oder zur Gewinnung von Stärke verwenden, sondern sollen und müssen sie verfüttert werden, so bleib für sie und ebenso für die gleichbeschaffenen Rüben kein anderer Ausweg übrig, als sie durch Einsäuern zu konserviren. Zu dem Zwecke werden die Kartoffeln vor dem Einbringen in die Grube am richtigsten gedämpft. Ein Salzzusatz von ungefähr 150 Gramm auf 200 Pfund Futtermasse und Zwischenlager von Strohhäcksel sind aber immer sehr zweckmäßig. Weniger empfehlenswerth ist das Verfahren, die Kartoffeln in ungedämpftem Zustande einzusäuern. Wir bemerken aber, daß das Einsäuern angefrorener Kartoffeln immer mit Verlusten an Nährstoffen verbunden ist und diese mit der Dauer des Lagerens zunehmen. Nach einer Untersuchung von Fittbogen und O. Förster gingen verloren bei

	50 Tagen	76 Tagen	140 Tagen
Eiweiß	22,2 Proz.	35,0 Proz.	36,6 Proz.
Stärkemehl	17,4	18,4	25,0
Organische Gesamt-trockensubstanz	13,4	18,3	22,4

Eingesäuerte Hackfrüchte halten sich in Gruben mehrere Jahre hindurch ganz vortreflich und liefern für Kinder und

Schweine ein ganz vortreffliches Futter. Heiden gab an Schweine täglich bis 5 kg, welche 0,6 kg Zunahme bewirkten, die Röhre erhielten 10 kg, wobei die Milch sich nicht verringerte. In Verbindung mit Buttermilch ist es sogar ein gutes Mastfutter für Schweine.

Wir wiederholen aber, daß man dieses Konservierungsverfahren nur im Nothfalle benutzen sollte — dann nämlich, wenn die gefrorenen, durch Dämpfen oder dergl. aufgethauenen Futtermittel nicht sofort verfüttert werden können, da, wie wir gesehen haben, mit dem Einfrieren immer zu beträchtliche Verluste an Nährstoffen verknüpft sind. Bereits in Säulniß übergegangene Kartoffeln und Rüben sollten aber niemals zu Mastfutter benutzt werden, da ein solches Gebahren sich in allen Fällen bitter rächen wird.

Dem Gefrieren der Kartoffeln geht das Süßwerden derselben gewissermaßen voraus, obgleich man lange der Meinung war, daß letzteres nur durch das Erfrieren verursacht werde. Nach den Untersuchungen von Dr. S. Müller-Thurgau wird dieser Uebelstand durch längeres Abgeföhltsein auf Temperaturen unter 0° verursacht. Kartoffeln, die während 15 Tagen auf 1—2° abgeföhlt blieben, erfroren nicht, enthielten aber danach bis 2 Proz. Zucker. Müller hält diese Zuckerbildung für eine Fermentbildung und führt die Ansammlung von Zucker in der

Kartoffel bei niedrigen Temperaturen darauf zurück, daß in der Kälte mehr Zucker gebildet wird, als die Knolle durch den in ihr bei höheren Temperaturen in größerem Umfange sich abspielenden Oxydationsprozeß Zucker verbraucht (verbrennt). Eine Zuckerrückbildung in dem erwähnten Sinne findet schon bei 0° statt; bei Kartoffeln, die 30 Tage lang in einem auf 0° abgeföhltsten Thermostaten sich befanden, betrug der Zuckergehalt bis 2,5 Proz. der Frischsubstanz oder ca. 12 Proz. des Gesamtstärkegehaltes. Die Zuckerrückbildung erfolgt anfangs langsam und später schneller, dann wieder langsamer. Ein höherer Wassergehalt der Knollen begünstigt das Süßwerden. In dem Maße, als sich der Zucker vermehrt, vermindert sich natürlich der Stärkegehalt. Bringt man süße Kartoffeln in eine höhere Temperatur, bis 20° C etwa, so nimmt der Zuckergehalt ab und verschwindet allmählich. Eine wesentliche Entwertung (Nährstoffentwertung) süß gewordener Kartoffeln erfolgt also erst, wenn man sie in wärmere Räume bringt, in denen nämlich ihr Zuckervorrath alsbald verbrennt. Gefrorene Kartoffeln sind nur dann zugleich auch süß, wenn die Kartoffeln, bevor sie erfroren (was in der Regel erst unter -3° erfolgt), durch längere Zeit niedrigen Temperaturen (-5° bis -2°) ausgesetzt waren. Nachtheilige Folgen von der Fütterung süß gewordener Kartoffeln an die Hausthiere haben wir noch nicht konstatiren können.

Kleinere Mittheilungen.

Obstexport nach und Obstimport aus Deutschland im Monate August 1895, 96 und 97, mitgetheilt aus dem Augusthefte des Kaiserlichen statistischen Amtes.

	Frisches Obst	Getrocknetes Obst	Zapfeltrauben
	kg	kg	kg
Einfuhr.			
August 1895	8 732 800	952 600	592 900
" 1896	6 880 500	842 300	619 900
" 1897	9 016 700	1 074 100	1 254 600
Davon im August 1897 eingeführt aus:			
Belgien	1 439 800	—	—
Dänemark	700	—	—
Frankreich	370 600	12 900	113 900
Großbritannien	6 700	—	—
Italien	1 202 200	13 000	1 120 000
Niederlande	2 293 000	33 200	—
Oesterreich-Ungarn	3 161 300	12 800	48 200
Portugal	—	—	53 900
Rußland	328 100	—	—
Schweden	141 700	—	—
Schweiz	54 700	—	—
Serbien	—	28 900	—
Spanien	—	—	3 900
Britisch Nordamerika	—	—	—
Ver. Staaten von Nordamerika	—	951 400	—
Ausfuhr.			
August 1895	2 711 900	6 100	300
" 1896	3 978 400	14 100	500
" 1897	4 168 100	6 900	1 400

Davon ging im August 1897 das meiste Frischobst nach Großbritannien, und zwar 3 333 600 kg und dann noch nach Dänemark 113 300 kg und der Schweiz 480 100 kg.

Zur Einfuhr frischen Schweinefleisches aus Dänemark. Zur Beilegung von Zweifeln über die Anwendung des Verbots der Einfuhr von frischem Schweinefleisch aus Dänemark auf Wurstaaren hat der Minister für Landwirtschaft den beteiligten Stellen folgendes bekannt gegeben:

Das zu Wurst verarbeitete Schweinefleisch verliert seine Eigenschaft als frisches Fleisch im Sinne des Einfuhrverbots, wenn es vor oder nach der Füllung in den Wurstdarm gekocht worden ist, oder wenn es behufs Herstellung von Dauerwaare einer Gärung im Wurstdarm unterlegen hat und durch Räuchern sowie monatelanges Lagern fest und trocken geworden ist.

Aus rohem Fleische hergestellte weiche Wurst, von welcher einige Sorten im Handel gleichfalls als Dauerwaare bezeichnet werden, wird als frische Fleischwaare nur dann nicht angesehen sein, wenn das Fleisch vorher geröstet war. Da jedoch ein großer Theil der weichen Rohwurst ganz oder theilweise aus frischem oder nur angefangenem Fleische hergestellt wird und es auch bei genauerer Untersuchung nicht immer möglich ist, an der fertigen Wurst bestimmt zu erkennen, ob

bei der Herstellung durchweg nur gepökeltes Fleisch verwendet ist, muß im Sinne des Einfuhrverbots jede Rohwurst als frisches Fleisch angesehen werden, die, wenn auch geräuchert, sich weich oder fast weich anfühlt und nicht durch monatelanges Lagern den Charakter als Dauerwaare erhalten hat.

Zur Einfuhr aus Dänemark darf danach nur gekochte Wurst, sowie solche Dauerwurst zugelassen werden, die durch längeres Lagern hart und fest geworden ist.

Verwendung der Gerstenspreu. Da die Gerstenspreu bekanntlich ihrer langen, harten Grannen wegen nicht in derselben Weise wie die übrigen Spreuarten zur Fütterung des Viehes verwandt werden kann und die Vorbereitung für eine gefahrlose Aufnahme von seiten der Thiere, nämlich das Bräuen, für die Praxis recht umständlich ist, thut man, nach der „Ill. landw. Zig.“, am besten, die Gerstenspreu schichtenweise unter einzuführendes Futter, wie Schnitzel, Kartoffeln und dergl. zu mengen, wo sie bis zum Verfüttern der Sauergrube ganz weich und biegsam geworden ist und nicht nur ohne Gefahr verabfolgt werden kann, sondern vom Vieh in diesem angesäuerten Zustande sogar sehr gern gefressen wird.

Aufbewahrung feuchten Getreides. Eine gute Methode besteht darin, daß man bei demselben zunächst die Spreu beläßt. Diese nimmt in 1 bis 2 Wochen die in dem Getreide befindliche Feuchtigkeit in sich auf. Ist dies geschehen, so wird die feuchtgewordene Spreu durch eine Windsege von den Körnern getrennt und fortgeschafft, und die letzteren werden für die nächsten Tage fleißig umgeschauelt, d. h. nicht nur auf die Schaufel gehoben, um gleich wieder von derselben herabzugleiten, sondern mit kräftigem Schwünge in die Höhe geschleudert, so daß die einzelnen Körner in gleichmäßige Berührung mit der Luft kommen.

Der Flachsbau. Düngung und Auswahl des Saatgutes. Von Dr. phil. Alfred Hecker, Assistent am Versuchsfeld der landwirthschaftlichen Akademie Poppelsoorf-Dorn. Schöneberg-Berlin, Verlag von F. Telge, Verlagsbuchhandlung für Landwirthschaft. Preis 1 M. 50 Pf.

Die vorliegende Schrift soll dazu dienen zwei für den Flachsbau äußerst wichtige Fragen, erstens: Wie haben wir zu düngen? — Zweitens: Welches Saatgut haben wir zur Erzielung von quantitativer und qualitativer befriedigenden Ernten zu verwenden? — zu beantworten, bezw. der Beantwortung näher zu bringen.

In der angeführten Schrift sind zunächst einige ältere und vor Allem neuere Düngungsversuche kurz besprochen. Dann folgen die Verfuße, welche der Verfasser selbst in größerem Maßstabe angestellt hat, um zu erforschen, welche Düngung und welches Saatgut für die Praxis am meisten zu empfehlen sind.

Bekanntlich ist man seit einigen Jahren in weiten Kreisen, unterstützt von der Regierung, bemüht, dem Flachsbau, zum Vortheile der Landwirthschaft, wieder eine größere Verbreitung zu verschaffen. Dies wird aber nur gelingen, wenn die Rentabilität desselben gesichert ist, und zur Erreichung dieses Zweckes erscheint die vorliegende Schrift als sehr geeignet, sodas wir dieselbe warm empfehlen können.

Wasser als Ursache schädlicher Gärung bei Käsebereitung. In einer größeren Sammelmolkerei stellte sich nach mehrjährigem Betriebe eine eigenthümliche Erscheinung bei der Fabrication von Bad-

Keimfäden ein. Die erwärmte und mit Lab versetzte Magermilch zeigte schon nach einigen Stunden erhebliche Gärungserscheinungen, und obgleich sich der Käse später formen ließ, verlor er doch nach einigen Tagen durch Blasen und Brüche sein Ansehen und war schlecht verkäuflich. Durch Aufstellen der Milch der einzelnen Lieferanten wurde, wie die „*Mittr. Landwirtschaftl. Zeitung*“ mittheilt, festgestellt, daß die ganze Erscheinung nur von der Milch eines der Lieferanten dem ganzen Milchquantum mitgetheilt wurde. Auf dem betreffenden Gute wurden nun alle möglichen Mittel versucht, um dieier unliebsamen Erscheinung Herr zu werden. Es wurden nach Entfernung aller Lohre das Pflaster und der Boden des Stalles vollkommen erneuert, die Jaucherinnen ausgegählet, die Stände und Wände frisch gekalkt, der Viehbestand vollkommen erneuert und das Futter gewechselt, und trotz aller hierdurch verursachten erheblichen Kosten behielt die Milch dieses Gutes ihre schlimme Eigenschaft bei. Es wurde nun das landwirthschaftliche Institut der Universität Leipzig um Rath gebeten, und konnte der mit der Unterjuchung der einschlägigen Verhältnisse beauftragte erste Assistent dieses Instituts, Dr. A. Köster, nach einer Besichtigung in den „*Mittheil. d. landwirthschaftlichen Instituts der Universität Leipzig*“ schließlich feststellen, daß nur das in der Molkerei gebrauchte Wasser an den Gärungserscheinungen schuld sei. Wenn in der Molkerei das benutzte Wasser vorher abgeseiht, also der Gärungserreger geseiht wurde, so verlief die Käsebereitung vollständig normal, ebenso wenn von einem oberhalb gelegenen Brunnen zum Reinigen der Gefäße u. s. w. Wasser benutzt wurde.

Obstbauschädling. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft weist in ihren „*Mittheilungen*“ Stück 21 vom 5. Dezember auf einen sehr gefährlichen Schädling für den Obstbau hin, dessen Einführung uns von Nordamerika droht. Es handelt sich um die erst seit 10 Jahren in Nordamerika bekannte, seitdem aber zu einem der gefährlichsten Obstpflanzern gewordene kleine Schildlaus *Aspidiotus perniciosus*, in America gewöhnlich *San-José-Schildlaus* genannt. Das kaum stecknadelkopfgroße Insekt ist nicht auf eine bestimmte Art von Obstbäumen beschränkt, sondern befallt eine sehr große Anzahl verschiedener Kulturbäume, nämlich Äpfel, Birnen, Weißdorn, Quitten, Mandeln, Pfirsiche, Kirschen, Zwetschen, Kirschen, Stachelbeeren und Johannisbeeren, Himbeeren, Walnüsse, Orangen, Linden, Akazien, Ulmen, Trauerweiden und andere Pflanzen mehr. Die Fruchtarbeit dieser Schildlaus ist eine außerordentlich große, indem in einem Jahre 3, 4, ja 5 Gewichtserlösen zur Entwicklung kommen können, so daß sehr bald nach der Einschleppung eines oder einiger Thiere eine weitgreifende Verpeichung von Obstplantagen, Baumkulturen u. s. w. zu befürchten ist. Die amerikanischen Behörden legen der durch das Insekt verursachten und noch drohenden Schädigung eine sehr große Bedeutung bei und haben deshalb auf gelegentlichem Wege wirksame und tiefgreifende Bekämpfungsmittel bereit gestellt. Da der Schädling nicht nur die Rinde der Stämme und Zweige, sondern auch Blätter und Früchte befallt, so liegt die Gefahr der Einschleppung nicht nur bei von Nordamerika her überkommenden Pflanzen, sondern auch bei Obst, sowie dessen Verpackung vor, und es sind daher bei uns alle betheiligten Kreise zu der äußersten Vorsicht aufzurufen.

Wieviel Platz braucht der Obstbaum? Welche Gesichtspunkte sind hinsichtlich der Raumverhältnisse, die der Baum zu einer gedeihlichen Entwicklung bedarf, zu berücksichtigen? Welche Abstände haben wir den Bäumen zu geben? Obgleich es schwer ist, für sämtliche Obstarten genaue Bestimmungen zu treffen, da die Ausbreitung der Wurzeln nicht mahrgenommen werden kann, so haben wir doch in dem Wachsthum der Krone einen ungefähren Anhalt, der nicht ohne Beachtung gelassen werden darf. Da man annimmt, daß das Wurzelsystem eines Baumes sich ebenso weit ausdehnt, wie die Baumkrone, so ist man berechtigt, von der Ausdehnung und Form der Krone auf die Ausdehnung und Gestalt der Wurzelsystemen zu schließen. Neuere durch Deconomierath Göthe in Gießenheim auf der Pomologenversammlung zu Breslau dargelegte Untersuchungen haben indeß ergeben, daß das Wurzelsystem im Boden sich viel weiter ausdehnt nach den Seiten hin als die Krone in der Luft. Legen wir diese Beobachtungen und Erfahrungen bei der zu beachtenden Pflanzweite für unsere Obstbäume zu Grund, so haben wir darauf zu sehen, daß die Kronenweite ausgewachsener Bäume sich nicht berühren dürfen, weil sonst das Wurzelsystem des einen Baumes in das des andern übergreift und die Bäume dadurch in der Aufnahme von Nährstoffen sich gegenseitig schädigen. Berücksichtigen wir diesen Punkt, so hat die Entfernung der Obstbäume von einander zu betragen: für Äpfel- und Birnbäume 10 Meter, für Zwetschenbäume 5-6 Meter, für Kirschen 5-6 Meter, für Kirschen 8-10 Meter. In geschlossenen Baumplantagen, also in Obstplantagen und Obstgärten, plant man die Bäume in regelmäßigen Reihen in gleicher Entfernung in's Quadrat oder im Verband, d. h. so, daß drei Bäume ein gleichseitiges Dreieck bilden.

Vernichtet die Kohlrübe! Wenn im Herbst die Kohlernte beendet ist, so bleiben in den meisten Gegenden die Kohlrübe als Ueberbleibsel der hier gethanen Krautpflanzung zurück, die bis zum

nächsten Frühjahr unberücksichtigt bleiben, um, bei der Ackerbestellung umgestürzt, zur Düngung der betreffenden Stelle zu dienen. Diese fast allenfalls ausgeführte Methode ist grundfalsch und trägt fast immer die Schuld, daß man von der Kohlernte nur mittelmäßige Erfolge erzielt.

Betrachtet man einen stehengebliebenen Kohlrübe, so wird man, so schreibt die „*Landw. Stg. f. B. u. L.*“, nicht selten an der äußeren Fläche eine Anzahl kleiner Höckerchen finden, die das Weim einer Made bilden, deren es an einem Strunke oft 50 und darüber giebt. Diese Made ist aus dem Ei des Kohlgallenrüblers (*Ceuthorhynchus sulcicola*), eines Käfers, entstanden, der seine Eier hauptsächlich an Kohlrübe ablegt und am Zurückgehen der Pflanzen die Hauptrolle trägt. Die Stelle, an welche das Ei unter der Oberhaut gelegt worden ist, schwillt an und wächst allmählich in Folge des weiteren Reizes seitens der freilebenden Larven zu einer gallenartigen Dickschwamm aus. Wenn der Käfer sehr zahlreich vorhanden ist, so mehren sich die Gallen an einer Pflanze; die sonst einzelnen, kugelförmigen, verwachen zu knolligen und unregelmäßigen Gebilden, in deren Innerem man zwischen trümeligen Excrementen bis 50 Larven und darüber antreffen kann. Weiden die Kohlrübe im Herbst auf der abgemieteten Stelle stehen, so gelangt mit diesen die im Strunke wohnende Larve unbeschädigt zur Entwicklung und fliegt im nächsten Frühjahr, wo die Strünke ausgerissen und auf einen Komposthaufen oder auf eine Wegekante geworfen werden, als Käfer aus. Dieser legt auch wieder in die jungen Pflanzen seine Eier, aus denen wiederum Larven entstehen, die sich in dem Stengel der jungen Pflanze festsetzen und hier die der Pflanze zufließenden besten Säfte entziehen, daher nur kümmerliche, an Mißerfolge grenzende Krautköpfe zum Vorschein kommen.

Jedem Landwirth und Gartenbesitzer kann nicht genug empfohlen werden, die Kohlrübe nicht den Winter über stehen zu lassen, sondern bald nach der Ernte auszureißen und vernichten zu lassen. Die Strünke muß den Komposthaufen zu werfen, ist nicht rathsam, da hier ebenso wie auf den Feldern die Larve auskriecht und sich weiter entwickelt. Die Bejeitigung der Kohlrübe muß durch Verbrennen auf dem Felde geschehen, wodurch die Larven sicher getödtet werden.

Preise für Schlachtvieh nach Lebendgewicht in Halle a. S.

In der Zeit vom 27. bis 30. Dez. 1897 einschließl. a) von Fleischern den Landwirthen bezahlte resp. von Händlern erzielte Preise:

	Quantität	Alter	Gewicht Pfd.	Erzielte Preise per Centner
Rübe	1.	6 jährig	1180	31½
	2.	9 "	1050	27
Kerfen	1.	3 "	1300	33
	1.	7 "	1800	35
Kühen	1.	3 "	1560	33
			242	46
Schweine			248	45
			300	44
			180	42

b) von den Mitgliedern des Landwirtschaftlichen Bauern-Vereins des Saalkreises erzielte Preise (bei sofortiger und bereits erfolgter Abnahme):

Stange	1.	6 jährig	1408-1598	32
	1-2.	5 "	1160	28
Kühen	1.	5-7 "	1900-2100	36
	1.	2½ "	1150	32
Kühen	1.	3 "	1325	32
			280-320	45
Schweine			200-300	41
			310	50
Kälber		21 Tage	123-150	38
		14 "	85-100	35

Alle Anzeigen,

welche für Landwirthe bestimmt sind, werden in fachgemäßer Weise für sämtliche Zeitungen besorgt von dem Special-Annoncen-Bureau für landw. Anzeigen

Otto Thiele

Berlin SW., Bernburgerstrasse 3.

Die sich seit r die Gesch feuche ist gierung u als dort fest zurüdgeg land, aus genannt. In dort hat Gutten o habung konnte id fahrungen Wilster druckt, a daß fest eines Vie dem in Zeit her schließlich Wilster und des weitere O daß die D Der langten S In den r besonders naht eben das Halb zuer Bei die drei alte Jung Allem im Auch der Woche be um so gr auch hier ratben, h Preise, b Mittelma ein bis 1 farbigröt züglisches. Wen gehende S sich die lo nicht, ein ich es, d gemein a der Tuber nügen, w Kopf" unt Dem Umfang