

# Hallische Zeitung

im vorm. G. Schwetschke'schen Verlage. (Hallischer Courier.)

Politisches und  
für Stadt



literarisches Blatt  
und Land.

Abonnements-Preis  
pro Quartal 3 Mark.

Die Zeitung erscheint zweimal täglich und wird  
jeweils nach hier und auswärts besandt.

Insertionsgebühren

für die fünfzehntägige Zeit oder deren Raum 18 Pf.  
15 Pf. für Halle und Regierungsbezirk Merseburg.  
Reclamen im redactionellen Theil pro Zeile 40 Pf.

Verlag der „Actiengesellschaft Hallische Zeitung“. — Verantwortlicher Redacteur: In Vertr. A. Gochring in Halle.

N<sup>o</sup> 65.

Halle, Sonntag den 18. März.

1883.

## Der Parlamentarismus.

II.

Während der Parlamentarismus noch vor wenig Jahren ganz allgemein als ein Ideal betrachtet wurde, welches unter allen Umständen zu erstreben sei, so beginnt man bereits in steigendem Maße sich von demselben abzuwenden. Und wenn der Prinz Albert kurz vor seinem Tode sich dahin ausgesprochen hat, daß jetzt der entscheidende Moment für dieses System gekommen sei, so prophezeit neuerdings ein hervorragender russischer Schriftsteller, daß bereits das Ende unseres Jahrhunderts den vollständigen Zusammenbruch desselben sehen werde.

Es befindet sich überall in einer Krise. In England ist man bereits nicht mehr im Stande, den Aufgaben der Gesetzgebung zu genügen. In den Vereinigten Staaten ist der Kongreß der Kampfbahn für die Politiker des gewöhnlichsten Schlags geworden, so daß die bedeutendsten Männer sich von dem öffentlichen Leben zurückziehen. In Frankreich klagt jeder; die Reform des Senats verschwindet nicht von der Tagesordnung; was aber die Kammer betrifft, so läßt sie sich nach der Meinung der Einen durch einen geschickten Minister wie weiches Wachs behandeln, während die Andern behaupten, daß sie ihre schwandenen Pläne und augenblicklichen Entschlüsse einer willkürlichen Regierung aufdränge. In Italien ist das Parlament ein Kaleidoskop; zwei aufeinanderfolgende Sessionen haben niemals dasselbe Gepräge; die Gruppen verändern sich fortwährend; eine Interpellation, ein Uebergang zur Tagesordnung, eine Krise und ein Ministerwechsel; das ist der ganze parlamentarische Mechanismus; am Ende einer Sitzung wo die Vermittlung des Höhepunkts erreicht hatte, sagte einer berühmtesten Politiker Italiens: „Ist es nicht seltsam, daß in einem Jahrhunderte das sich den Blick dienbar gemacht hat, der in einem Augenblicke einen Gedanken an die äußersten Enden des Universums trägt und unsere Straßen und Häuser erleuchtet, ein solches politisches System das Beste ist das man haben kann?“ In Deutschland wird das Parlament durch den eisernen Willen eines großen Staatsmanns in Schranken gehalten. In Spanien verbreiten zwar die Cortes, das einzige glänzende Rednern, in den Zwischenräumen zwischen den Pronunciamentos und den Staatsstößen einigen Glanz, aber selbst die Spanier behaupten, daß ihre Kammer wenig leisten. In Desterreich ist der Reichsrath machtlos durch die Eifersucht der Nationalitäten, die sich untereinander zerfleischen. In der griechischen Kammer endlich herrscht ein fortwährender Kampf aller gegen Alle, wobei das Interesse des Landes gänzlich vernachlässigt wird.

Währenddessen ebenso unglücklich lauten die Urtheile von der äußersten Linken. „In unbedeutenden Einflüssen, in kleinen Manövern, in erbärmlichen Intriguen“, hat Louis Blanc am 7. Mai 1882 geäußert, „besteht die Kunst eine Majorität zusammenzubringen, man rednet nur noch mit Dem, was man vor sich und um sich sieht, und verißt dabei das Land.“ Gleichenau aber sagte neulich am Schluß einer Sitzung, in der die Kammer drei oder viermal wiederholte Abstimmungen vorgenommen

hatte, um endlich Alles abzulehnen: „Der so aufgeschaffte Parlamentarismus wird wirklich zu einer Beschäftigung ganz eigentümlicher Art!“

## Politischer Tagesbericht.

Das Herrenhaus genehmigte in seiner gestrigen Sitzung zunächst das Nationalische Kirchenfonds-Gesetz ohne Diskussion und wendete sich alsdann zur Berathung des Gegenwurfs, betreffend die Aufhebung der beiden unteren Stufen der Klassensteuer. Es erhob sich über dieses Gesetz, dessen unveränderte Annahme von der Budgetkommission empfohlen wurde, eine kurze Generaldiskussion, in welcher u. A. der Finanzminister Scholz erklärte, daß die Regierung bei der Aufhebung der beiden unteren Stufen der Klassensteuer nicht stehen bleiben werde, daß ihre fernere Aktion vielmehr derartig sein würde, daß sie im Laufe und auch bei den Kommunalverwaltungen keine Hindernisse finde. Der Gegenwurf wurde in der Fassung des Abgeordnetenhaus angenommen. Darauf trat das Haus in die Berathung des Etats. Auch hier empfahl die Budgetkommission die unveränderte Annahme sowohl des Etats, wie des Anleihegesetzes. In der kurzen Generaldiskussion sprachen nur die Herren Stumm, Graf v. Stolberg, Dr. Baumstark und der Minister Maybach, welcher auf einige Bemerkungen des ersten Redners erklärte, die Regierung sei der Ansicht, daß die Kommunalverwaltungen des Staates nicht zu Einmahmquellen gemacht werden. In der Spezialberatung erhoben sich bei einzelnen Positionen kurze Diskussionen, namentlich sprach Freiherr von Landsberg sein Bedauern darüber aus, daß das Abgeordnetenhaus die Position für den Volkswirtschaftsrath gestrichen und dadurch die Existenz dieses wichtigen Instituts in Frage gestellt habe. Der Etat und das Anleihegesetz wurden alsdann genehmigt, worauf Minister v. Bötticher am dem Hause die Allerhöchste Verordnung wegen Vertagung des Landtages überreichte. Der Präsident schloß hierauf die Sitzung und befiel sich die Anberaumung der nächsten Sitzung nach Ablauf der Vertagung vor.

Das Abgeordnetenhaus erklärte gestern die Ueberfahrt der Staats-Einnahmen und Ausgaben für 1881/82 für erledigt und nahm alsdann Beschluß, die sämtlichen nach kurzer Debatte zu dem von der Kommission beantragten Ergebnisse zu führen. Es folgten Petitionsberichte. Darunter war nur eine Petition über Aufhebung des Verbots des Spielens in auswärtigen Lotterien von allgemeinem Interesse. Die Justizkommission beantragte Ueberlegung zur Tagesordnung. Abg. Mündel dagegen wollte die Petition der Regierung zur Ermäßigung überweisen und hob die Nothwendigkeit hervor, daß die jetzigen ganz unzulässigen Zustände auf dem Gebiete des Lotteriewesens abgeändert würden. Abg. Windhorst wollte zwar nicht das Verbot des Spielens in auswärtigen Lotterien aufheben, wohl aber die in den alten und in den neuen Provinzen bestehenden Ungleichheiten der Strafzahlung dieses Spielens beseitigen. Nach längerer Debatte wurde ein Antrag Mündel's Hanen angenommen, welcher die Herstellung der Rechts-

gleichheit in Preußen gegenüber dem Spiel in auswärtigen Lotterien anstrebt. Einige andere Petitionen waren ohne großen Erfolg. Alsdann verlas der Minister von Buttman die königliche Ordre, durch welche der Landtag bis zum 15. April einschließlich vertagt wird. Auf die Tagesordnung der Sitzung vom 16. April wurden Petitionen gesetzt.

Die Verwaltungsgesetz-Kommission hat als Verkäufer ihres Berichtes ihre Beschäfte im Zusammenhang mitgetheilt. Derselben weichen in formeller Hinsicht von der Regierungsvorlage und dem jetzigen Zustand insofern ab, als die sämtlichen Bestimmungen über das Verfahren vor den Verwaltungsgerichten, welche bisher in dem Verwaltungsgerichts-Gesetz stehen, in das Organisationsgesetz herübergenommen sind. Diese an sich im Interesse der Uebersichtlichkeit empfehlenswerthe Maßregel erscheint besonders begründet, seit Streit- und Beschlußverfahren zwar prinzipiell getrennt bleiben, aber auch in der Mittelinstanz vor derselben Behörde stattfinden.

Die wesentliche Veränderung gegen den bestehenden Rechtszustand ist die Vereinigung der beiden Bezirksbehörden für streitige und nicht streitige Angelegenheiten zu dem Bezirksauschuß unter dem Vorsitz des Präsidenten. Ansonst völlig übereinstimmend mit den Absichten der Staatsregierung, bemühen sich die Beschlüsse der Kommission die Garantien für die unparteiische Handhabung der Verwaltungsgerichtsbarkeit in der Mittelinstanz zu verstärken. Von diesem Gesichtspunkte aus ist der Präsident von dem Vorstehe und damit von der Theilnahme an der Entscheidung in allen Streitverfahren ausgeschlossen, welche Verfügungen des Präsidenten betreffen. Sodann sollen den ernannten Mitglieder, dem Justiziar und dem Verwaltungsbeamten, die Vertretung des Präsidenten und die Hülfleistung in den diesem übertragenen Geschäften nicht übertragen werden dürfen, damit sie nicht mit ihrer richterlichen Unabhängigkeit in Konflikt kommen. Auch dürfen sie andere Nebenämter, als richterliche oder unbedeutend sein sollen. Mit diesen Punkten werden die Beschlüsse wesentlich abgeändert, welche gegen den Vorsitz des Präsidenten vielfach, wenn auch ohne ausreichende Begründung gelehrt worden.

Das Marine-Verordnungsblatt veröffentlicht die nachstehende Allerhöchste Cabinetsordre betreffend die Verleihung einer an das See-Battillon:

„Ich habe beschloffen, Meinen im Jahre 1862 errichteten See-Battillon nunmehr eine Ehre zu verschaffen. Ich erachte außerordentlich, daß dasselbe dieses von Mir ihm anvertraute Selbstvertrauen unverrückbar in Ehren halten und allezeit zu feinen und der ganzen Marine Ruhm und zum Wohle des Vaterlandes führen werde. Die feierliche Abzugung und Besize dieser Fahne soll am 19. d. Mts. in Meinen hiesigen Palais, resp. in die nach dem von Mir getroffenen besonderen Bestimmungen erfolgen, und sind zu Ersterer und zur Uebernahme der Fahne der Kommandeur des qu. Battillons, sowie 1 Hauptmann, 1 Premier, 1 Secondelieutenant und 1 Feldwebel desselben Bieche zu beordern. Ich beauftrage Sie, diese Meine Ordre der Marine bekannt zu machen und das weitere Erforderliche zu veranlassen.“

An den Chef der Admiralität.

Wilhelm.

## 37) Verschneit — Zerweht.

Roman von G. Vely.

(Fortsetzung.)

Graf Geroldingen freiste dann und wann die Thür, welche ihn von der Treppe trennte, mit einem Blick — nein, er konnte nicht eintreten. Die Hölle dort war nicht Napoleone, die er geliebt — geliebt! Oh! Wie ein Kind die Mutter, wie ein Knecht den Freund, wie ein Sünder die Heilige! Ja, alles lehrte ihn zurück in der Erinnerung, verflücht, verschönt, schon über der Tod seine Verklärungsmacht. Er fragte sich nicht, ob er Napoleone glücklich gemacht, er dachte nur, wie er sie geliebt und daß jetzt eine grauame Leere sein würde — und dann an den Anern, den Eltern, der sie ihm freitig gemacht wollte, nachdem der Tod ihre Lippen geschlossen. Es war ihm wie die höchste Erkenntnis, wie die Erklärung eines Sünders im adeln Blut der Reue — denn der Gewanke an die Möglichkeit, daß Napoleone Dirschen's Liebe habe erwidern können, kam ihm nicht in den Sinn. Er versank tiefer selbst im Tode noch nicht! Und für jenes schmerzliche überhebende Wort wurde er den Verhassten straflos. An einen anderen, als einen glücklichen Ausgang des Duells für sich dachte er gar nicht.

Es schlug elf Uhr unten im Dorf und oben vom Schloßthurm und auf den Thron in der Villa, als Dirschen wieder eintrat. Er trug selber den Pistolenkasten.

„Gut!“ sagte der Graf ruhig und männlich, und prüfte ob sie geloten.

Unbemerkte gelangten sie hinaus, der Mond stand noch leuchtend oben, die Schneedecke flimmerte und bligte, im Dorfe waren alle Lichter erloschen. Tiefe, starre Ruhe.

Stumm nebeneinander im gleichmäßigen Tempo gingen sie — früher hätte das Hans Kraft nicht vermerkt, sein Gang war stets ein trümpferer gewesen.

Ein schwarzer Streifen hob sich von der weißen Schneedecke ab, der Waldbrunn.

Angehellig desselben stand Dirschen still; der Graf warf einen Blick seitwärts. Die dunkle Masse des Schloßbaues lag

so imponierend auf dem Bergfeste, ein Feuerstrom schoß durch seine Kneer. Er wollte würdig der Männer sein, welche dort oben gehaut, muthvoll seine Ehre verteidigten.

Kein Wort wurde zwischen den Beiden gesprochen — ein Jeder wußte, daß es nutzlos sein würde. Im hellen Mondenglanz hoben sie die Waffen, ernst und bleich standen sie einander gegenüber.

Zwei Schüsse! Der Graf stand ferngerade, wie zuvor, Dirschen schwannte, drehte sich und fiel zu Boden.

„Sie sind getroffen!“ rief Geroldingen, sich zu dem Gegner niederbeugend.

„Sie haben Genugthuung, Herr Graf!“ erwiderte Dirschen männlich, „ich bitte Sie, das den Zeugen persönlich mittheilen zu wollen.“

Der Graf sah ihm, sich emporzusetzen, es schien Dirschen ohne Anstrengung zu gelingen.

„Ich hoffe —“ keuchte er, Hans Kraft etwas gesagt, das seine müde gewordene Stimmung dorstigerweise.

Der Bezeichnete presste seine rechte Hand gegen die Brust und sagte mit der Linken des Grafen Arm.

„Sie haben wie ein Edelmann gehandelt — eines Tages werden Sie das verstehen! Napoleone war eine Heilige, Sie dürfen das nie vergessen!“

„Lassen Sie mich Sie stützen!“ bat der Graf, der wirrt von der Weiche des Gegners, den er überwand.

„Nein“, wehrte Dirschen mühsam, „ich möchte später unbemerkt heimkehren. Doktor Wiltmer ist ja da — um Sie hätte mir ärger mittheilen können. Die Damen, welche um härteren Gang nicht wissen, sollen nicht erschreckt werden!“

Graf Geroldingen wankte sich, er hatte doch leicht geschwehrt, als er dunkle Tropfen auf den Schnee fallen sah.

„Ich werde den Arzt vorbereiten!“ — sagte er und ging rasch der Villa zu.

Dort waren sie Alle aufgeführt durch die Schüsse, die Frauen in dem rothigen Schloßgemach, die Herren bei ihren Duell-

geschichten, dem Steinwein, dem man beim Diner verlassen, und der Cigarre — Ritter von der Leiche Napoleone.

„Eine leichte Verwundung scheinbar — ich bitte die Damen nicht zu ängstigen!“ sagte Graf Geroldingen, als man ihn nach seinem Eintritt umringte.

Baron Kunibert drückte ihm die Hand.

„Du bist ein edler Geroldingen — was die Damen betrifft, so werde ich eine Historiette erfinden“ — damit eilte er davon.

Aber man erwartete eine Zeit lang vergebens das Erscheinen des Hausherrn, Ritterer suchte, endlich die Andern, dann rief man Diener.

Nur eine kurze Strecke weit führten Blutspuren und Schritte von dem Plaze aus, wo das Duell stattgefunden, dann mischten sich die Fußspalten mit denen der Aufwächter.

Dirschen hatte kein Tuch auf die Wunde gedrückt, er fühlte, daß sie tödtlich war, aber auch, daß seine Kraft nicht sofort erlöschen würde. Er sagte mit einem glücklichen Lächeln zum montänen Himmel empor: „Napoleone!“

Dann schritt er immer fort durch den Schnee, dem Wohlwande zu. Als er den Felseneck erreicht hatte, jene Stelle, wo er Napoleone zuerst gesehen, jetzt ein Eisgeröll zwischen den Felsen, unter dem das Wasser seine zurucke, eilte er die Verste, welche Napoleone unter ihr Kanonen gesetzt.

„Willkommen, Freund Schnee, sprach Irregang, Herber!“ rief, flüster Schelle.

Die Sterne glühten mir heif und bang, Ich bin zu rechten Stelle!

Hier stand ich, wie ich mir wünschten mag, Reichwürde's Sinn und Denken, Und Hochzeit'schlaf! .. bis zum jüngsten Tag Soll mich kein Wächterherren wecken!

Hans Irregang's letzter Irregang! Was schreuzt Ob, Weidwürgerlicher? Er träumt, er hatte die Braut im Arm, Palast! Wer löst ihn die Richter? —

(Schluß folgt.)







# Mittheilungen

über

## Landwirthschaft, Gartenbau und Hauswirthschaft.

### Ackerpferde.

II.

Die mittelschweren Zug- und Ackerpferde sind bei uns in Deutschland immer noch viel häufiger zu finden, als die Thiere schwerer Schläge. — In den meisten Wirtschaften, welche — ohne technischen Großbetrieb — auf die bescheidenen Einnahmen aus dem Ackerbau und der Viehzucht angewiesen sind und keine schweren Wirtschaftsführen auf schlechten Heerstrassen oder über tiefgründigen Ackerflächen fortzubewegen haben, wird man nach unserer Ansicht mit den mittelschweren Schlägen noch zu auskommen können. So oft auch in der Neuzeit diesen Ackerwirth die Anschaffung der großen, schweren Flämmländer, Brabantier oder schottischen Clydesdale empfohlen wurde, haben sich doch bislang nur wenige derselben dazu entschließen können, diese Kolosse der Flegelzeitung in ihre Wirtschaften einzuführen. Vielen erscheinen sie zu plump und schwer und Anderen sind sie bei der Anschaffung, wie auch in der Unterhaltung zu theuer und anspruchsvoll.

Die Züchtung der mittelschweren Arbeitsschläge ist in verschiedenen Orten Deutschlands seit ältester Zeit mit mehr oder weniger großem Erfolge betrieben worden.

Die Friesen, Hollsteiner und Mecklenburger Rasse erfreuten sich schon im XV. Jahrhundert als wichtigste Zugthiere eines sehr guten Namens. Später wurden die Oldenburger und Hannoveraner als brauchbare Thiere für den mittelschweren Zug genannt, und in den Höflichkeitskreisen am Rhein, auf dem Niederrhein, in der Eifel und an der Westküste der Nordsee sind seit langer Zeit recht brave Karrenpferde geüchtet, die im Körperbau und in den Leistungen nur wenig hinter den Brabantier zurückstehen.

An vielen Orten der obengenannten Länder wird heute noch ein wichtiges, mittelschweres Ackerpferd aufgezogen, welches noch Beachtung verdient, und wenn auch manche dieser Thiere etwas kleiner, zierlicher und leichter geworden sind und dieselbe häufiger als Kutsch-, wie als Arbeitpferde angeprochen werden, so zieht es doch sehr viele Individuen in diesen Schlägen, welche zur Selbstbestellung, wie zu den schwereren Wirtschaftsführen ganz geeignet sind.

Durch die Vermischung des englischen Blutes in der hannoverschen und oldenburgischen Rasse ist ohne Frage eine Verbesserung und Aenderung erreicht worden, die von einigen Züchtlern nicht ganz gebilligt, von Andern aber freudig begrüßt wurde. Es gereicht den dortigen Züchtern sicherlich zum Vortheil, daß sie eine weitlich große Zahl ihrer jungen Pferde als angelegte Kutsch- oder Reitpferde an einheimische, wie an fremdländische Käufer zu hohen Preisen abgeben können und, daß die minder schon gewachsenen Exemplare als Ackerpferde mittelschweren Schläges auf allen Märkten willig Abnehmer finden.

Alle besseren Pferde die norddeutschen Schläge besitzen einen schönen Leib, also guten Aufbau des Halses und hübschen Anlauf des Kopfes, einen kräftigen, wenn auch häufig etwas langen Rücken, starke Beine und eine gute, breite Kruppe von gefälliger Abrundung. Man verlangt von diesen Pferden, daß sie den Schwanz hübsch tragen und in allen Ganganen frisch und munter ausgreifen. Eine hohe Aktion wird sehr gern gesehen und ist jetzt beliebter als bei der sog. Karrenschicht.

Vier Größe schwankt zwischen 1,65 und 1,72 Mtr. Sollen sie noch größer ausfallen, so darf ihre Höhe niemals auf Kosten der Weite erreicht werden. Kräftige Gliedmaßen und gute starke Füße müssen die Thiere besitzen, wenn sie dazu berufen sein sollen, von früh bis spät auf hartem Straßenpflaster zu marschieren. — Den Oldenburgern wird jenseits der Borswerf gemeldet, daß ihre Fufe nicht von besserer Hornaufsatz wären. Bei den hannoverschen Pferden haben wir meistens gute, dicke Füße gefunden.

Das Temperament dieser mittelschweren Schläge ist in der Regel ein lebendiges, nicht zu heftiges. Vier vereinzelt sind die Thiere vornehmlich, welche zu schweißtauglich und träge waren. Bei der Arbeit zeigen sie meistens Energie und Ausdauer.

Diese Eigenschaften besitzen auch schon die Pferde des alt-hannoverschen Land-Schlages. Wir erinnern uns gern noch der Erzählungen von Vater und Großvater über die Leistungen der sog. Einbürgerer Rasse. Ein Zwei- oder Vierspann derselben ließ den Kutschler (den Schwager), welcher denselben großen plumpen Bau und Kräftigen auf schlechten Feldwegen von Station zu Station zu bringen hatte, selten im Stiche; die ernstlichen Thiere zogen immer wieder mühsig an, und wenn es oft auch kein langsame vom Maße ging, so machten damals die Anfasseln solcher Viehwagen in der Regel auch nicht die Anpreisung an schnelle Verbesserung, wie die Reklamen der Jetztzeit, welche den sog. Jagdtag benutzen, um nur möglichst rasch von Berlin nach Köln a. Rh. zu kommen.

Bei gutmüthigen Wesen sind die meisten mittelschweren Ackerpferde sehr bequem und leicht an das Geschirr zu gewöhnen; sie zeigen sich hiebei eckhartig, sind bei der Arbeit willig und beunruhigen durchaus nicht durch unangenehme Futterquantum, welches wir bei schwereren Brabantieren vorlegen müssen, wenn sie im guten Zustande verbleiben sollen.

Bezüglich der Farbe dieser Pferde können wir anführen, daß die braunhaarigen am meisten vorkommen, und in der Regel auch am besteltesten sind; doch giebt es neuerdings auch viele Züchter, welche das Fuchshaar bei der Auswahl der Zuchtstiere bevorzugen, weil sich jetzt unter den Käufern viele Liebhaber für Fuchse finden. — Kappen und Schimmel sieht man in jenen Schlägen öftener, und alle bunten Pferde mit großen weißen Abzeichen finden nur dann Käufer, wenn sie sich durch besonders schöne Figur oder große Leistungen hervorheben.

Von den ausländischen Rassen des mittelschweren Arbeitsschlages stellen wir jetzt immer noch den „guten Dänen“ obenan; wir haben diese Rasse auf einer Studien-Reise durch Ostland näher kennen gelernt und liefern hier zum Schluß eine kurze Beschreibung derselben. — Man versteht bei uns im Allgemeinen unter dänischen Pferden diejenigen, welche aus Jütland kommen. Die kleinen f. a. Inselhänen sind hier weniger bekannt und auch nicht so beliebt.

Das jütländische Arbeitspferd ist etwa 1,60 bis 1,70 Mtr.

hoch; es besitzt eine breite, tiefe Brust, einen ziemlich geraden, nicht zu langen Rücken, ein breites, kräftiges Kreuz, welches nur mäßig abgeflacht ist. Die Widerristhöhe könnte etwas schöner, höher sein. Die unteren Gliedmaßen sind vorn und hinten mäßig sehr kräftig gebaut, doch leider läßt ihre Einstellung oftmals etwas zu wünschen übrig, wobei stehen sie häufig auswärts und hinten hüseln ein wenig enge. — Der kurze Kopf der Jütländer ist breit in der Stirn; sie haben schmale, große Augen, aber leider nicht selten etwas tief angelegte, breite Ohren. Ihr Hals ist mittellang; bei einigen Familien im südlichen Jütland etwas kurz und schwer; bei diesen könnte auch der Halsauslauf etwas besser und die Schulterlage ein wenig schräger sein. Die Hufe dieser Pferde nennen wir gut, sie sind dick und haltbar. Ihre Vorgartener sind meistens unedelhaft; nur bei den schwersten Familien der fraglichen Rasse haben wir Schwerfälligkeit in der Bewegung wahrgenommen.

Die Umgebend von Randers liefert den besten Pferdeschlag Jütlands, von dort aus werden alljährlich viele Pferde nach Deutschland, Frankreich und England exportirt; man bejagt auf den Märkten jener Stadt — die bebautesten in ganz Dänemark — für das Paar vierjähriger Pferde 1200 bis 2000 M.

Im Jahre 1881 betrug die Pferde-Einfuhr von Dänemark in das deutsche Zollgebiet 4260 Stück, und es wurden in diesem Jahre dorthin von Deutschland ausgeführt nur 443 Pferde. Bei Einführung der belgischen und französischen schweren Schläge in unsere Wirtschaften wurden vielmehr dänische Pferde nach Preußen eingeführt. Dieselben gehörten damals zu den besteltesten aller ausländischen mittelschweren Arbeitsschläge. Prof. Freytag.

### Ein Wort über „Butter“.

Von Hermann Kräger in Leipzig.

In zu den unentbehrlichsten Bedürfnissen in jeder Haushaltung, in jeder Küche, ist die Butter z. z. zählen.

Im gewöhnlichen Leben verstehen wir unter Butter die aus der Sahne der Kuhmilch durch Jagen, Buttern von den wässrigeren und löslichen Theilen der Milch abgesonderten Fettkörperchen, welche sich nach und nach zu einer zusammenhängenden Masse zusammenballen.

Die Butter ist demnach als Fett anzusehen. Die Butter besteht, wie alle vegetabilischen und animalischen Fette, aus einem festen Fette, dem Margarin, und aus einem flüssigen Fette, dem Olein. Käser den genannten Fettarten enthält die Butter eine kleine Menge eines eigenthümlichen Fettes, welches man Butyrin nennt.

Im Winter ist die Butter fester als im Sommer und zwar enthalten in ersterer Jahreszeit 100 Theile Butter: 37 Theile Olein und 63 Theile Margarin; im Sommer hingegen sind in 100 Theilen Butter vorhanden: 60 Theile Olein und 40 Theile Margarin.

Die Beschaffenheit der Butter in Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack ist nicht nur von der Gegend und der Weide, sondern auch von der Jahreszeit, dem Alter und der Rasse des Milchviehes abhängig. Die Fütterung der Thiere ist namentlich von großem Einfluß; so geben gutes, grünes Gras und Klee eine wohlriechende, süßen und Stroh eine strengsüßmehdende Butter. Frühjahrs-, Sommer- und Herbstbutter ist gelber, aromatischer und fetter als Winterbutter, welche letztere oft bitter und köstlich ist.

Im den Butyrin, jenem eigenthümlichen flüssigen Fette, sind mehrere flüchtige Fettsäuren gebunden; bleibt nun Butter längere Zeit hindurch an der Luft stehen, so werden kleine Mengen von diesen flüchtigen Säuren, wie Butterfäure, Caprinsäure u. s. w. freigesetzt. Diese flüchtigen Säuren aber sind es, welche das sogenannte Alt- oder Ranzigwerden der Butter bedingen, gleichwie auch jene Säuren den eigenthümlich unangenehmen Geschmack und Geruch herbeiführen.

Um nun ranziger Butter ihren Geschmack zu benehmen, geben wir hier einige sehr gute Vorschriften, die wir jeder Hausfrau anempfehlen können. 1. Man nehme die ranzige Butter erst mit guter frischer Milch und dann in frischem Brunnenwasser frisch durch. 2. Man lasse ranzige Butter mit der doppelten Menge Wasser einige Male auf; hierdurch werden die flüchtigen Säuren entfernt, und die Butter zeigt nach dem Erkalten wieder einen angenehmen Geschmack.

Sollte nach diesen Vorschriften die Butter — was jedoch kaum vorkommen möchte — dennoch etwas ranzig schmecken, so lasse man sie zerlegen und gebe einige zerhackte Zwiebeln hinzu, welche letztere den ranzigen Geschmack und Geruch völlig der Butter benehmen.

Um Butter (lange Zeit süß zu erhalten, möge man dieselbe in ein Gefäß mit frischem Butter legen, dem auf 6 Liter 1 Eßlöffel Weingeist einfüren (in jedem Krügermaß) zu erhalten) zugeben ist. Im Winter möge dieses Wasser aller 4—5 Tage, im Sommer aller 2—3 Tage gewechselt werden. Wird Butter in dieser Weise behandelt, so hält sie sich im Sommer ca. 2 Monate lang.

Um Butter haltbarer zu machen und um ihren Geschmack zu erhöhen, legt man derselben in unseren Gegenden etwas Kochsalz hinzu, und zwar nimmt man am besten 9—16 Gramm auf 1/2 Kilogramm Butter. Butter, die bei heisser Witterung zu weich wird, kann man, einer Mittelung der „Jungfrauen“ zufolge, am besten auf die Weise in festem Zustande erhalten, daß man die Butter in eine kleine Schüssel oder Terrine legt. Die Schüssel oder Terrine stelle man in eine größere Schüssel, oder in ein anderes passendes Gefäß mit Wasser, in welchem ein wenig Salzpeter gelöst ist. Auf und nun das obere Gefäß lege man ein reines Handtuch, dessen Enden in dem Salzpeterwasser hängen und das Ganze stelle man in einen kühlen und dunklen Ort.

Die sogenannte Gras- oder Maibutter, welche aus der Milch solcher Kühe bereitet wird, die ihre Weidung auf der Weide finden, ist gelber als während der Stallfütterung gewonnene Butter; bei letzterer sucht man daher die gelbe Farbe durch künstliche Farben zu erzielen. Wird nun diese Färbung durch etwas Weizen- oder Mohrrübenaft erzeugt, so läßt sich nichts dagegen sagen, da diese Färbung unschädlicher Natur ist.

Entschieden müssen wir der Färbung der Butter entgegentreten, wenn die Färbung durch Orlean geschieht, und haben wir den Grund hierzu unter den „Fragen und Antworten“ in Nr. 10 der „Besonderen Beilage“ dieser Zeitung angegeben.

Ein unerwartetes Thema ist es, dem wir uns nunmehr betreffen der Butter zuwenden: den Verfälschungen.

Als Gemerker sind wir oft in der Lage gewesen, bei Butteruntersuchungen recht rücksichtslos Verfälschungen zu begegnen, und sei es uns daher gestattet, unsere Leserkreise mit einigen dieser Verfälschungen bekannt zu machen.

Sehr gewöhnlich ist der Zusatz von Karloffelstärke, gekochten und fein geriebenen Kartoffeln, Weizen- und Erbsenmehl. Derartig verfälschte Butter ist flodrig und läßt sich die Beimischung in dem Rückstände der geschmolzenen Butter leicht erkennen. Auch durch Einkochen von Wasser sucht man das Gewicht zu erhöhen, gleichwie man zu gleichem Zwecke nicht selten der Butter eine größere Menge grob kristallisiertes Kochsalz hinzusetzt. Derartig verfälschte Butter wird sehr leicht als ein fehlerhaftes Geräusch von sich, verläßt sich durch ihren sehr salzigen Geschmack und zeigt auf ihrer Durchschnittsfläche ein streifiges Aussehen. Gute mäßig gefaltene Butter darf höchstens 13—14 Proc. Wasser enthalten, doch leider enthält die gewöhnliche Marktbutter oft bis ca. 25 Proc., ja noch mehr Wasser.

Eine dem Verfasser dieses zur Untersuchung übergebene Butter enthielt in 100 Theilen:

- 29,00 Naturbutter,
- 11,00 Salz,
- 18,00 Schweinefett,
- 14,00 Karloffelmehl,
- 7,00 Salz,
- 21,00 Wasser.

Gefährlich war dieses Prachtpräparat mit Orlean oder Safran. Hieraus ergibt man, welche Schmutzprodukte in den Handel allenthalben mit gelangen.

Ferner verwendet man außer obigen Verfälschungsmitteln noch folgende, änksterverwerfliche, wie Alaun, Soda, Potasche, Borax, ja in Köln wurde f. z. eine Butterfabrik aufgezogen, wo man aus alter Butter, Pferdefett, Mehl, Wehl, Alaun, Gyps, Talkum u. s. w. unter Zusatz von frischer Buttermilch Butter an den Markt brachte. Auch liegt uns eine Willenslösung der „Schleifigen Zeitung“ vor, nach welcher auf Westfalen Wochenmärkten Kartoffelbreibuttermilch Butter losgesetzt worden ist. Die Verkäufer hatten sich die Mühe gemacht, den Kern des Butterfettes als Karloffelfett, die Hülle aus reiner Butter anzufertigen. Sehr gewöhnliche Verfälschungen der Butter sind ferner die mit Schweinefett, Rindsfalg, auch mit Käse, mit Rindstalg u. s. w.

Die sogenannte flämische Butter, welche früher, wie die „Industrieblätter“ berichten, einen hervorragenden Handelsartikel ausmachte, in England aufgeführt und nach Belgien geschickt wird, von wo man sie von Ostende aus wieder als flämische Butter ausführt, besteht aus Ochsentalg, Schweinefett, Karloffelmehl und Wasser.

Der Talg wird zerlassen, soann löst man darin das Mehl auf und da dasselbe obenflotet Wasser aufnimmt, als fein eignes Gewicht kehrt, so werden auf 200 Kilogramm Talg 40 Kilogramm Karloffelmehl und 40 Kilogramm Wasser beigegeben, je nach einer Mittheilung, die wir Herr A. Engelhardt, Dechant der „Zeitung“ zu Leipzig, f. z. machte, werden sogar 70 Kilogramm Mehl und 70 Kilogramm Wasser auf 200 Kilogramm Butter zu diesem Kunstprodukt benutzt.

Wer demnach in London solche „flämische Butter“ kauft, bekommt fast Butter ein Gemisch, welches den Namen „Butter“ nicht verdient.

Der Augen, den ein solches Geschäft abwirft, kann auf 200 pCt. beziffert werden. Betrachtung wollen wir allen denen, welche Butter auf ihre Güte, resp. die wahren Fettgehalt, untersuchen wollen, folgende Methode nicht vorenthalten, und kann nach dieser Untersuchungsmethode jede Hausfrau sich schnell von der guten oder schlechten Beschaffenheit der eingekauften Butter überzeugen.

Man wiege genau eine Menge von der zu untersuchenden Butter ab, z. B. 500 Gramm (1 Pfund), zerlasse die Butter in einem eisernen, reinen Tiegel und lasse solange bei mäßigem Feuer verdunsten, bis die geschmolzene Butter völlig hell und klar ist.

Dann läßt man die Butter gut abkühlen, gießt oder schöpft die helle Flüssigkeit in eine zuvor abtrocknete Porzellanschüssel und läßt dieselbe erkalten.

Schließlich wiegt man die Butter, und rechnet, da jede Butter, sogar die beste, stets etwas Salz und Wasser enthält, 6 pCt. für Wasser, also in unserem Falle 30 Gramm, zu dem Gewicht hinzu und man erhält das Gewicht der wirklich reinen Butter, resp. man kann annehmen, daß die Butter so und so viel Fettgehalt hat.

Wenn das Gewicht jetzt, nachdem man die 6 pCt., also 30 Gramm, hinzugerechnet hat, nur 400 Gramm betragen würde, so sind die fehlenden 100 Gramm in dem Rückstände, der sich zu Boden gesetzt und in dem verdunsteten Wasser zu suchen.

Der Bodensatz nun besteht aus Salz, etwa beige-mischtem Mehl u. s. w.

Um zu ermitteln, wie viel Mehl in der Butter vorhanden war, so dampfe man den Rückstand bis zum Trocknen ein. Will man sich überzeugen, daß der Rückstand wirklich Karloffelmehl war, so zerlegt man die noch bräunliche Masse mit einigen Tropfen Jodtinctur (durch jede Apotheke zu diesem Zwecke zu beziehen). Ist Karloffelmehl vorhanden, so färbt sich die Masse tief blau.

Man beachte ferner bei dem Zerlassen der Butter die Farbe derselben.

Ist die Butter reine Naturbutter, so behält sie ihre natürliche Farbe bei und der Butterfalg bleibt ziemlich weiß; war die Butter jedoch verfälscht, so wird sie heller, resp. behält sie einen gelblichen Schein, und die Farbe,

mit welcher die Butter gefärbt sein sollte, fällt zu Boden, indem sie sich nicht schon gelb färbt.

Wie schon bemerkt, daß die Butter vielen Veräufelungen unterworfen wird, und hienzu wir es für unsere Pflicht, auch über Butter etwas Näheres mittheilen zu müssen. Mögen die Besitzer größerer Butterhandlungen, mögen vor allem unsere Kaufmannen deshalb bei größeren Einkäufen große Vorsicht gebrauchen, um sich vor Schätzen zu bewahren.

**Heber nordisches Saatgut** hat Professor Dr. Nobbe-Charandt in der Detonischen Gesellschaft im Königreich Sachsen Mittheilungen, welche das Interesse aller Landwirthe um so näher berühren, als gerade die Wahl des Saatmaterials denselben für den Ausfall des Ernte-Ergebnisses die vollste Selbstverantwortlichkeit auferlegt; allein die Werthbestimmung dieses Materials ist nicht und oft hat ein Wechsel des Saatortes anfängliche Aufzucht der Keimfähigkeiten zur Folge, während doch später durch die Urkraft der Keimkräfte dem neu eingeführten Gewächse der ortseigenheimliche Typus aufgegeben wird. Neuerdings richtet sich in dieser Beziehung die Aufmerksamkeit der Landwirthe nach dem Vorein Europa, und wohl mit Recht. Mehrfache Versuche in südlicheren Gegenden, auch im physikalischen Laboratorium zu Tübingen, haben die Vorträge von aus Schwaben bezogenem Getreidefrucht erweisen in manchen andern Umständen unangünstigen Erfahrungsgegenstände ist nach dem Beispiele der englischen Landwirtschaft nur Anbauarten in den Anbauverordnungen zu empfehlen. Wichtig ist das nordische Saatgut kommt man in Schwaben im Winterbau des Lebens mit aller Sorgfalt anzunehmen. Provinziale Saatgutvertheilung, Samencontrollen mit Aufstellungen, Controllstationen und Schuln für die Samenreue bedeuten die sorgfältige Veredlung der Exportwaare und die unbedingte Sicherstellung von deren Echtheit und Güte. Für Versuche in größerem Maßstabe werden sachliche Samenhandlungen, sowie treuer der steterige Samenreue in Einkauf Vermittlung bieten; für kleine Versuche erzieht sich Professor Dr. Nobbe selbst, die gewöhnlichen Samenarten bei frühzeitiger Bestellung zu besorgen. Dem gerühmten Vortrag desselben wird das Sekretariat der Detonischen Gesellschaft (Dresden, Waldpurgstraße 15, 3 Treppen) auf Wunsch kostenfrei übersenden.

**Das leuchtende Verhalten der Kühe.** Zu den Ursachen dieses Nebels, welches für manchen Anblick die größten Schädigungen nach sich zieht, gehören nach Thierarzt Dr. Fleming: 1. Innere und äußere Entzündungen. Derselben können hervorgeufen werden durch kalte Tränke, gefrorenes Futter, berührte Weide, kalte Kränke und kalte Frühjahrsweide, Zugluft u. s. w. 2. Allgemeine Krankheiten im Winterbau des Lebens, wie Krämpfe im Winterhals, Aufblößen und heftigen Krankheiten, welche ein heftiges Erkalten und Frieren veranlassen. 3. Diätfehler. Derselben erfolgen durch zu reichlichen Weizen in der Fütterung, durch zu wässrige, erkaltschende, Durchfall und Aufblößen erzeugende, oder durch unangenehme, wässrige, saure sowie auch durch zu reichliches, schwer verdauliches Futter. 4. Verderbtes Futter wie befallenes, mit Staub und oder Mitternachtsfuttermittel, schlecht eingedicktes, künftiges, schimmliches Futter; saure Weide; alkohoholische Schlempe, fettsaure, verdorbene Dinsten, schlechtes Trunkwasser. 5. Aufzucht. Die Kuh besitzt eine besondere Disposition zu Fieberkräften: letztere können durch geringfügige Ursachen herbeigeführt werden. Trägliche Winter verhalten oft schon, wenn sie in eine andere Ökonomie gebracht werden. Auch wiederholt sich das Verhalten gern bei demselben Thiere. Zur Vorbeugung wird zunächst die Ursachen nach Möglichkeit zu entfernen und zu beseitigen; hierbei sind die kleinsten Lebensbedürfnisse in Erwägung zu ziehen. Mit Rücksicht darauf, daß nach dem Alter 5. bis 7. Monat der Trägheit eine Abnahme der festen Blutkörperchen und damit eine Erschlaffung der Muskelfasern eintritt, hat man Gintwintert mit Erfolg gereicht; Gintwintert wird in diesen Monaten in Gaben von 4—6 Gramm täglich, in Wasser gelöst, mit dem Getränke gegeben. Doch ist selbstverständlich der Gintwintert kein Spezifikum für alle Fälle. Die Antiektion ist ferner in vielen Fällen als Ursache ermittelt worden und hat Jundel beobachtet, daß sich Hitze entwickeln befähigt bei faulender Hadergube, welche sich auf andere 2 Jahre übertragen und dort dieselbe Erscheinung hervorrufen. Hiergegen ist das tägliche Auswaschen der Zauderinnen und das Abwaschen der Umgebung des Alters mit verdünnter Karbolsäure (1:50) empfehlenswert. Auch sind die Thiere, welche veraltete haben, sofort zu isoliren.

**Aufschüßlinge ohne Nägel.** Die bisher gebräuchlichen Beschlagsarten mit Nägeln erfordern, um die Pferde nicht zu beschädigen, eine sehr genaue sachgemäße Ausführung, und nur in den seltensten Fällen werden die Vorschriften für einen regelmäßigen, richtigen, alles den Fuß schädigend fernhaltenden Beschlag beobachtet. Die Verriethung des Fußes durch das Aufschüßen des heien Gehens, das sogenannte Aufschüßen, um die genaue Abarbeitung des alten Hornes zu ersparen, trecket den Fuß aus und macht ihn brüchig. Nicht minder großer Nachtheil entsteht bekanntlich durch das Vernageln der Pferde. Um günstigen Fülle werden die Pferde für längere Zeit dienstuntauglich und erfordern sorgfältige Pflege; besonders Lugs, und Humpferle können dadurch ganz entwerthet werden. Die Patentbeschläge von C. Otto Sellman, Wien, 11. Praterstraße 78, ohne Nägel, haben nun den Zweck, alle Uebelstände der bisherigen Beschlagsarten, insbesondere jede Beschädigung des Fußes zu heben. Sie sollen nicht nur als Ersatz für alle gebräuchlichen Fußbeschläge mit Nägeln dienen, sondern auch für rissige oder gespaltene Hufe zweckmäßiger und einfacher als die bisher mit Schraubenvorrichtung verwendeten Beschläge sein. Sie schließen sich vollständig dem Hufe an, die Haltung und Verbindung von Fuß und Eisen ist mit ganz freier Weichung des Spielraumes für die Elasticität des Fußbodens und haben nicht weniger Schonung des Hufes den Vorteil, doch nach gehöriger Übung über alle solche Beschläge correct und gut anzulegen kann, da die Verfestigung eine sehr einfache ist und eine nach längerem Gebrauche allfällige vornehmliche Forderung schnell begangen werden kann.

**Töden von Geflügel und Fischen.** Wenn auch glücklicher Weise nicht allgemein, so herrscht doch leider, wie Karl Nagel mit Recht sagt, noch zu vielfach der Gebrauch, daß man Hühner, und anderes Geflügel schlachtet, indem man ihnen die Kehle durchschneidet und sie langsam verbluten läßt. Noch ärger ist dies bei den Gänsen, denen man häufig genug mit einem stumpfen Messer ein Loch in den Hinterkopf bohrt, um das langsam anströmende Blut für das sogenannte Schwarzwasser zu gewinnen, wobei die Gans natürlich eines sehr qualvollen Todes stirbt. Um der Vermeidung willen, zur Wahrung ihrer Selbstwürde und ihres Seelenheils sollten deutsche Frauen in ihrer häuslichen zum Schlachten alles Zerstückeln immer nur den sogenannten Seidenmesser führen, ein Instrument, welches

in jedem Haushaltungsmagazine zu haben ist. Vermittelt desselben tödtet man, durch Einstoßen in den Hinterkopf, ein Hühnchen augenblicklich und bündig dasselbe dann mit gebundenen Füßen zum Ausbluten auf. Dabei ist zu bemerken, daß einerseits durch eine völlige Entleerung des Blutes das Fleisch an Nahrungswert bedeutend verliert und daß andererseits auch beim Schlachten vermittelt des Seidenmessers vor dem völligen Absterben das Blut einer Gans in reichlicher Weise gewonnen werden kann. Am gränzlinsen geht man unter allen Thieren noch allemal bei den Fischen ein. Sie müssen entweder in abgekühltem Wasser eines langsamen peimolten Todes sterben oder man bekommt sie frisch in die Küche und sie werden nun in voller Kraft bei lebendigem Leibe unter fürchterlichen Schmerzen geschlachtet und noch immer appetitlich und gesund in Stücke geschnitten. Es wäre wohl an der Zeit, daß alle deutschen Hausfrauen entweder niemals andere Fische mehr kaufen, als solche, welche durch einen Schnitt zwischen Rücken und Hinterkopf zugleich nach dem Tode geschlachtet werden, oder daß sie bei in der Küche zur Zubereitung gelangenden frischen Fische sorglich schlachten lassen. Ganz besonders ist es hierbei noch zu bezeichnen, daß die langsam absterbenden Fische in ganz unglücklicher Weise an Wohlgeschmack und Nahrungswert verlieren. Ebenso verliert das Fleisch sämtlicher Thiere überhaupt, wenn sie eines langsamen, qualvollen Todes sterben, an Geschmack und Werth, ja solches Fleisch kann sogar, wie dies bereits in vielen Fällen festgestellt ist, geradezu giftig werden. Es soll der Vrat ein Fische, welches, an einem Bein in der Drahtschlinge gefangen, tagelang gepöppelt bleibt, bevor es getrieben, allen, welche vor zu genießen, eine gefährliche Krankheit gebracht haben. Immerhin wird die Warnung nicht vergeblich sein, obwohl wir mit Bestimmtheit annehmen dürfen, daß Grausamkeiten, wie z. B. das stundenlange Umbertragen an den Füßen gefesselter junger Fühner, die mit den Köpfen nach unten hängen, während des Einfanges auf dem Wochenmarkte bei verhängigen Hausfrauen nicht mehr vorkommt.

**Ein probates Mittel gegen Ratten** ist Steinbohlenfänger. Man gieße dieselben in die Käse, verstopfe sie aber dabei nicht, da die Ratten keine Käse mögen, so lange die Käse offen sind. Nun sind die Ratten an ihren Füssen sehr empfindlich, sie ziehen sich daher sofort zurück, sobald auch nur ein Bein von den lieblichen „zarten“ Thieren mit ihrer oder Pech bestrahlt ist. Die Ratten, welche nach in den offenen Mannern sitzen, laufen nicht über den Pech hinweg; man muß sie also fangen oder sonst tödten. Man kann Neubauten „rattenfrei“ halten, wenn man Schieferplatten oder alte Eisenbleche rund um das Haus einträgt, b. e. einige Fuß unter der Oberfläche, ferner die Abflüsse der oberhalb des Hauses mit einem Gitter von galvanisiretem Eisenbrat verzieht.

**Silberzug zu putzen.** Man löst Schmelzcreme in Braunwein auf, beschreib damit das Silber, läßt es trocknen und reibt dann mit einem weichen, in Schmelzcreme getauchten Wischlein Silberweisse. Bei sehr mäßigem gemerben so reibt man sie mit Auf auf. Stockfaden beugt man mit Wasser, freit sie sorgfältig darauf und reibt dieses eine Viertelstunde mit einem Wappchen ab.

### Fragen und Antworten.

**II. in Gießen.** Mit Bezug auf Ihre Anfrage in voriger Nummer, ob der grüne Anstrich einer Stube arbeitsfähig sei, geht uns von Herrn Dr. Meißel hierüber folgende datenwertliche Auskunft zu:

An der letzten besondern Besuche Ihrer Zeitung wird Herrn U. in Gießen auf seine Anfrage wegen Unschädlichkeits arbeitsfähiger Zimmeranstriche der Rath gegeben die arbeitsfähige Farbe einfach mit Tapete zu bedecken, da der betreffende Saugfähigkeits der Tapete nicht, da das Eisen nicht in der Mischung enthalten ist. Mit dem Zimmer frucht und entsteht in Folge dessen Schimmel an den Wänden, so entfernt sich ein äußerst giftiges Gas — Arienwasserstoff — aus der arbeitsfähigen Farbe, das, um so gefährlicher ist, als es wegen seiner Behaltbarkeit ganz unbenutzt durch das Eisen in die Luft auf die Bewohner kommt. Da die Bildung von Schimmel zur Entstehung des Arienwasserstoffs unter den in Betracht kommenden Verhältnissen notwendig ist, und der beim Tapetieren verwendete Kleister und sein ein ungeschädliches zur Schimmeligung abgibt, würde das angelegte Ueberziehen des Anstriches in frischen Zimmern die durch denselben bedingte Gefahr nur erhöhen. Es muß daher wohl in jedem Fall das Enternen des gekommenen die verdächtige Farbe enthaltenden Anstriches geordert werden.

**D. in N. können Sie eine Besorgung von Bräu-Gier** hantieren?

An der Selbst-Brauerei, dann zur Vermittelung des Kaufs und Laufs Bieres unter den Beschäftigten, zeitig, Verlag von A. Freese, offerirt Guitan 500 Mark in Cash Bräu-Gier von schwarzen Spanien zum Preise von 50 fl. pr. Stück. Auf ein Stück in gemauert Stellung werden Sie voranschicklich noch mehrere Daten erhalten. Hieraus aus unterm Gehehrte nehmen wir gern entgegen.

**Fran C. in Pr. können Sie mir Auskunft geben,** woraus die dielmannichte Noxen „Waizena“ besteht und welchen Werth sie besitzt?

An Finglers „Polytechnisches Journal“ äußerte sich der jüngere C. in der letzten Nummer. Wirthe darüber folgendermaßen: Die Noxen Waizena mit in neuester Zeit in überwundlicher Weise als Reparatur aus dem Nois zu hohen Preise von England und Amerika aus angebracht, und war als ausgezeichnetes Nahrungsmittel. Da laufe wir ein Signalpatent und sind durch mikroskopische und sonstige Untersuchungen, daß die Waizena nicht anders ist, als das Stärkemehl der Weizenkörner. Es löst noch einmal, so als Weizenfuchsel, dreimal mehr als Weizenmehl, und sein Nahrungswert liegt tiefer unter dem des Weizenmehls.

**Waiselberger G. bei welcher Roggenart findet das größte Verhältniß der Körner zu Erbsen und Zehen statt?**

Wir bemerken, daß schon zu unpassende Beurtheilung geglaubt sind, um die Frage in dieser Allgemeinheit völlig sicher beantworten zu können. Das Kaiser landw. Centralblatt theilte im vorigen Jahre einige Ermittlungen mit, in welchen drei anerkannt gute Roggenarten vertrieben waren. Wir lassen das Ergebnis für dieselben hier folgen:

Ertrag pro Morgen in Rd.	100 Rd.	Ertrag pro Morgen in Rd.	100 Rd.
Körner Ertrag	82	Körner Ertrag	82
Ertrag pro Morgen in Rd.	100 Rd.	Ertrag pro Morgen in Rd.	100 Rd.
Körner Ertrag	82	Körner Ertrag	82
Ertrag pro Morgen in Rd.	100 Rd.	Ertrag pro Morgen in Rd.	100 Rd.
Körner Ertrag	82	Körner Ertrag	82

Es sehen, daß in diesen Fällen der lächelnde Roggen das günstigste Verhältniß aufweist. Das größte Körnergewicht bei geringstem Ertrag und Ertraggewicht.

**Inspector B. kann der von einer Ackerfäule (heute Niesegewinnung) abgetragene und später wieder daraufgebrachte Humusboden hienzu als solcher verwendet werden? Und wodurch wird er event. wieder zu verbessern?**

Es können viele Ursachen auf die Veränderung des so ab- und wieder aufgetragenen Bodens wirken. 1. kann er auf sein mechanisches Weisse seine Forderungsverhältnisse ändern, wobei es dann einige Zeit dauert, bis er die richtige „Bimigkeit“ wieder erhält, und 2. kann eine chemische Verlegung durch den Vegetationsstoff stattfinden, wobei hauptsächlich die stickstoffhaltigen, sonst schwer löslichen und schwer zerlegbaren Humussubstanzen in Schwebelose überführt („stickstoffhaltig“) werden. Der Reichtum an Salpeterminerale kann z. B. bewirken, daß Salpeterminerale zu unpassig aufsteigen und sich nachher lagern. Dient Uebelstände läßt sich begangen, indem man ein

einteilige harte Phosphorlösung giebt, wodurch die Salme gesättigt werden. Die richtige Bimigkeit gewinnt der Boden durch die Beschirrhaltung von selbst zurück, und es ist sich in diesen Fälle nur um eine verhältnismäßig kleine Fläche handeln kann, so dürfte jeder Weg dazu der beste sein; sonst wäre die Anwendung eines selbständigen Düngemittels zu empfehlen, das ja bekanntlich fast „abwider“ am meisten würde sich wohl eignen.

### Länder- und Völkervere, Natur- und Kulturgeschichte.

#### Das Bier im Volksthe.

Kulturhistorische Skizze von Rudolph Wülfener.

(Fortsetzung statt Schluss).

Selbst über das Brauererfassen der alten Ägypter besitzen wir eine reichlich über die und uns noch dazu nur bruchstückweise erhaltene Kunde, eine von Bruner erbrachte Schrift des Zosimus aus Panopolis in Ägypten, von dem wir allerdings nicht genau wissen, wann er gelebt. Allein der Umstand, daß Zosimus griechisch schrieb, also unter den Ptolemäern lebte, unter denen griechische Sprache und griechische Kultur in Ägypten ihren Fuß gefaßt, beweist, daß die Kunst des Bierbrauens in Ägypten auch unter dem Trude und unter den Stürmen der persischen Herrschaft nicht verloren gegangen war. Nach dem die Kraker sich Ägypten bemächtigt hatten, finden wir daselbst noch zwei Bierarten als im allgemeinen Gebrauch besondlich erwähnt. Das eine, Faska, war ein aus Gerste bereitetes Bimigkeit, dem man Pfeffer, Spick, Saute, Pfefferkörner und Krausemünze zusetzte, das andere Bier, Maqar, ist für brauchend. Das heute trinkt namentlich die Wälfischer ein aus stark gesäuertem Roggenbrot unter Zufug von gesäuertem Malz bereinigtes Getränk, welches sie Fozza nennen; mit letzterem Namen, der aus dem Persischen stammen soll und dem wir auch noch in Indien begegnen werden, bezeichnet der Ägypter übrigens auch noch das von Europa aus eingeführte englische, oder österreichische bairische Bier.

Auch die Juden besitzen ein braucaufendes Getränk, Secchar, von dem wir jedoch nicht wissen, ob dasselbe aus Getreide, oder aus Obst hergestellt wurde; war das erstere der Fall, so haben die Juden die Bereitung dieses Getränkes eben Falls erst in Ägypten kennen gelernt. Ägypten war ein Getreide, aber kein Weinland, da die weinmäßige Ueberförmung des Nils, auf welcher die Fruchtbarkeit Ägyptens beruht, den Weinbau unmöglich machte, die Bevölkerung also mit Nothwendigkeit auf ein tierisches Getränk hinwies, Kanaan aber war ein Land, in welchem der Weinbau von Alters her eine hohe Pflege fand.

Wenn wir auch weder den Erfinder, noch das Alter des Bieres anzugeben wissen, so wissen wir doch, daß das Bier zweifellos jünger ist als der Wein.

Der Jäger, oder Hirt, der die wildwachsende Traube pflückt und ab, trank wohl auch den Saft, der überreifen Trauben von selbst entquillt, was ihn zweifellos, da der Saft ihm schmeckte, auf den Gedanken brachte, die Trauben anzupressen, den in diesem Weig gewonnenen Most in Mischeln, oder sonstigen Gefäßen aufzubehalten, und da der Most unter geeigneten Umständen von selbst ohne künstlichen Zufug, in weinige Gährung geräth, so war die Entdeckung des Weines mit Selbstigkeit gemacht.

Wir sind fest überzeugt, daß Jäger und Hirten seit uralten Zeiten die auf ihrem Gebiet wachsenden Trauben zu sammeln und den Saft derselben zu tranken pflegten, ohne daß dieser Umstand sie nothwendig auf den Gedanken gebracht, die wildwachsenden Trauben künstlich anzubauen. Letzteres Unternehmen würde mit der Aufgabe des jagdigen Jäger und Hirtenlebens und mit der durch den Ackerbau bedingten Anstellung an die Scholle gleichbedeutend gewesen sein.

Das Bierbrauen hingegen setzt mit Nothwendigkeit einen viel höheren Grad der Kultur voraus als die Bereitung des Weines. Da das Bier aus Getreide hergestellt wird und fast keine anderer Getreidepflanzen mehr in wildem Zustande vorkommen, die Mehrzahl derselben sich überhaupt im Kaufe der Zeit und der ihnen zu Theil gewordenen Kultur merklich verändert haben, so wird selbst die Ursprünge nicht mehr kennen, so hat das Bierbrauen den Ackerbau zur nothwendigen Voraussetzung. Außerdem muß der Bierbrauer mit der Umwandlung des Stärkemehls in Zucker und, da er kein gewonnenes Produkt nicht ohne Zufug von Hefe in weinige Gährung zu versetzen vermag, mit dem ganzen Gährungsprozeß wenigstens praktisch vertraut sein, wenn er sich vollständig nicht auf der Ackerbau, sondern auf dem Gährungsverfahren zu Grunde liegenden Weisheit vollständig bewußt ist. Doch die Bierbrauer selbst bald über ungleich mehr Kenntnisse als der Weinbau und die Weinproduktion verbreitete, das erklärt sich leicht, da ja Getreide, aus welchem Bier gewonnen, so ziemlich, mit Ausnahme der Polarregionen, auf der ganzen Erde gebaut werden kann, nicht aber auf einer ungleich kleineren Verbreitungsgebiet hingewiesene Weintraube.

Doch lehren wir nach dieser Kunde, offensichtlich aber nicht ganz unwillkommenen Abweisung zum Gegenstand unserer Arbeit zurück, nämlich zur Deutung des Einflusses des Bieres im Völkervere.

Aus Weizen und Gerste gemischt brauen die Chinesen seit uralten Zeiten ein Getränk, Taraxum.

Nach Anderen ist das Taraxum eigentlich ein tungsinisches Getränk, welches sich indessen in China eingebürgert hat.

Uebrigens besitzen die Chinesen auch noch eine zweite von ihnen Tsoo-Wien genannte aus Weizen, Reis und Hirse hergestellte Art Bier.

Die Japanesen brauen aus Reis ihren Saki, die Arabier Dhourra, agypischer Hirse, Weiz oder Zusa, welche Namen, wie wir hier gleich bemerken, auch ein tartarischer Bier führt. Die Arabier besitzen übrigens noch ein zweites, bierähnliches Getränk, Meisa oder Meiza; aus einer Mischung verschiedener Getreidearten fabriciren die Abyssinier Waich. Die Bewohner von Kordoe brauen ihr Bier, Samsa, aus Reis.

Nach dem Ritter und Grammatiker Athenäos, aus Naukratis, der im zweiten Jahrhundert nach Christus lebte, wozen auch die Griechen ein Getränk aus Gerste, Pinon, bereitet es noch nicht ausgemacht ist, ob das Dyonon der Traocer aus Getreide oder Obst, oder aus einer Mischung beider bestand. Auch die Kreter, die Äthioper, Paktier, Panometer, Palmalter, die Kelten in Gallien und Britannien, eben so die Iberier Spaniens bereiteten ein Getränk aus Getreide.

Von den Iberiern wissen wir, daß dieselben es verstanden, ihrem Getreideweine Pinabaltzeit zu geben, was natürlich nur durch Zufug eines Phosphorbeleges geschehen konnte; ob die Iberier sich aber zu diesem Zwecke des Hopfens bedienten, was sich zweifelhaft und heute eine jeden Falls nicht mehr zu entscheidende Frage.

Das Bier der alten Iberier nannte man Ceria, was man von Ceres, oder Celia, was man von calos oder Calum er ableitet zwei Ableitungen, die wie jedoch keineswegs über jeden Zweifel erhaben erscheinen. (Schluß folgt.)