



Wollwaaren-Fabrik und Handlung

Gegründet 1869. **Aderhold & Müller**, Gegründet 1869.

Große Ulrichstraße 52. vormals Gebr. Zuber. Große Ulrichstraße 52
Zur bevorstehenden Herbst- und Winteraison empfehlen wir unser auf das Reichhaltigste ausgestattetes Lager in allen existirenden Pelzarten,

nur eigene Fabrikate, unter Garantie.

Großartige Auswahl in Garnituren, echt und Imitation, Damen- und Kinder-Pelz-Darrets, Pelz-mügen, Fuchsfurbe, Fuchshäute, Jagdmuffen, Leppiche, Herren- und Damenpelzen, Kinder-garnituren in Fuchs, Muffen schon von 1,50 Mark an.

Reparaturen prompt und billig. Stoffe zu Herren- und Damenpelzbezügen in reicher Auswahl am Lager.

Reelle Bedienung. Verkauf unter Garantie. Billige Preise.

Größtes Lager in Filz- und Seidenhüten neuester Façons.

[2088]



G. Gröhe's

Chinesische
Thee-Handlung

Halle

Leipzigerstr. 107

empfangt und empfiehlt

Chinesische Thee's

leichter Ernte, frisch u. staubfrei, zu folgenden Preisen:

Souchong 2,50 per 1/2 Kilo.

Souchong No. II 3,00
do. No. II 4,00
do. No. I 6,00

Melangen von Pocco und Souchong.

Melange No. 0 9,00
do. No. I 4,00
do. No. II 4,00

[2086]

Russische

(echte Caravanen-Thee's)
in drei verschiedenen Qualitäten.

Grüne Thee's von 3-6,00 per 1/2 Kilo.

Theestaub 2,00 per 1/2 Kilo.

G. Gröhe,

Spezial-Geschäft für Chinesische Thee's.

107. Leipzigerstrasse 107.

Bleiverglasungen.

Unterzeichneter empfiehlt sich zur Uebernahme von Bleiverglasungen und Glasmalereien aller Art für Kirchen- und Profanbauten, nach jeder Richtung, in bester Ausführung zu soliden Preisen.

Wilh. Billhardt, Glasermeister,
Coblenzstraße 24.

Eröffnungs-Anzeige!

der
1845 gegründeten

Grossherzogl. Sächs. Hof-Pianofortefabrik

L. Römhildt in Weimar.

Zweiggeschäft in Halle a. S., Brüderstraße 16.



Spezialität: Prima Piano's in 5 verschiedenen Modellen und Größen unter günstigsten Leistungsbedingungen mit Garantie für absolute Überstandsfähigkeit.

Empfohlen durch: **Dr. Franz Liszt, Hans v. Bülow, Hofkapellmeister Lassen, Prof. Müller-Hartung, Eugen d'Albert** und Andern.

Große gold. Medaille: Weimar 1884. Silberne Medaille: Nordhausen u. Bielefeld 1880. Silberne Medaille: Leipzig 1879. Goldene Medaille: Göttingen 1881. Goldene Medaille: Porto-Vicenza 1881-1882. Prämiirt: Weltausstellung Melbourne 1880-1881.

Verleih-Institut.

Gitarren, Klaviertransporte werden übernommen und bestens geleistet.

[2074]



Aus der Fabrik der
Actien-Gesellschaft in Meissen.



[1649]

Geschäftsöffnung!

Mit dem 10. d. M. eröffne ich
23. Graseweg 23
eine Verkaufsstelle eigener fabricirter
„meiner Anlässe“
und erlaube mir schon jetzt darauf
aufmerksam zu machen.
Hochachtung **F. Starke.**

Fr. Quark faukt jed. Botten **F. Starke, Gröben 23.**

(Seedersch,

extra fr. Fische bei [2070]

Herrn Lincke, alt. Markt.

Vorzüglich schmeckende Pfannkuchen
mit Vanillequ, sowie vorzüglich ge-
riebene Haselnüsse empfiehlt hiesig
frisch **Carl Koch, Dorenstraße 1.**

Kaffeehebe, Mehlhebe,

Futterhebe,

sowie Erbsenarbeiten und Reparaturen
liefern **E. Liditzky, Markt 18.**

Sof. [1805]

Rhein-Wein eigen. Grosse, rein
kling. Wein 1888. 66 u. 70 St. 1888.
20 St. u. 26 St. in unter. Preisklassen direct von
F. S. Müller, Weinbrennerei, Kreuznach.

GAEDKE'S CACAO übertrifft den besten holländischen.

Niederlagen überall!

F. W. Gaedke, Hamburg. [17374]

Gulyas-Concert.

Dienstag, den 13. November im „Prinz Karl“, 1/2 8 Uhr.

Fräulein Gisela Gulyas aus Budapest, Virtuosa auf der Jankó-Neuelavatur.

Frau Caroline Charles-Hirsch, Opera- und Concertsängerin.

Concertmeister Petri (Geige) vom Gewandhausorchester in Leipzig.

Billetverkauf (L. Sperritz 3 Mk., H. Sperritz 1 Mk., 50 Pf., unnummer. Platz 1 Mk.) in der Karmrod'schen Musikalienhandl. (Georg Paetzsch)

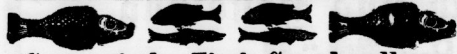
[2073]

Van Houten's Cacao.

Bester — Im Gebrauch billigster.

Überall zu haben in Büchsen à Rm. 3.30, Rm. 1.80, Rm. 0.95.

Haupt-Niederlage von van Houten's Cacao bei A. Krantz Nachf., Halle a/S.



Germanische Fisch-Grosshandlung

große Ulrichstraße 37.

Lebendfr. grüne Heringe per Pfd. 15 Pfg.

Echte norderneyer Schellfische, Seehechte, Zander, Schollen etc.,
Dänische Fettsückerlinge, echte Sprotten, Speckfildern, Makrelen etc. zu den billigsten Preisen.
Lübecker Bücklinge nur in Fässen à Stk. 4 2.20.

2072]

H. Rick.

Empfehle mein aufs beste angestelltes

Photographisches Atelier

48. Gr. Ulrichstraße 48.

zur Aufnahme von Portraits, Gruppen, Bergführungen nach schon vorhandenen Bildern etc. — Sämmtliche Bilder werden bei eleganter Ausführung billig berechnet.
Auf Wunsch wird von jeder Aufnahme ein Probebild geliefert.

A. W. Faber'sche Fabrikate

in einzeln sowie für Wiederverkäufer zu Original-Fabrik-Preisen empfiehlt das

Spezialgeschäft für Zeichenmaterialien

H. Bretschneider,

Mauerstraße 3.

Gänzlicher Ausverkauf wegen Verkauf des Grundstücks.

Sämmtliche Artikel werden unter Selbstkostenpreis verkauft. 1906

Fr. Gubsch, Papierhandlung, Neue Promenade 14.

Mit heutiger Lage verlegt ich mein

Contor u. Lager technischer Bedarfsartikel nach Magdeburgerstraße 59 an Leipziger Platz.

Max Reschke, General-Agentur in Halle a/S.
für Karl Schwartz, Gummiwerke, Berlin.

WEISSER NORAWA Halle a/S., Leipzigerstr. 3.
Patent angemeldet. Geöffnet von 9 Uhr Morgens bis 10 Uhr Abends.
Naturgetreu in Farben u. Plastik.

Eröffnung, Sonntag, d. 11. November.

1908

Restaurant Frankenbräu.

Gr. Ulrichstraße 48.

fr. Frankenbräu à 1/2 Liter 20 Pfg. — Kräftiger Mittagstisch in Abonnement; à la carte in jeder Tageszeit — Morgens und Abends Stamm. — fr. Weine. — Warme Getränke. — Grosses Gesellschaftszimmer.
Franz. Billard.

H. Brüning.

2080]

Freyberg's Brauerei

empfehlen 1897 große silberne Medaille in Königsberg 1./Fr.

Export-Bier, 25 Hektoliter 3 A.

1898 silberne Medaille auf der Weltausstellung in Brüssel.

Pilsener & Lager 30 Hektoliter 3 A.

Reideburg, Zur Kirmes,

Sonntag, den 11. und Montag d. 12. November

Ball,

G. Heinert.

Leipziger Malzfabrik in Schkenditz.

In Folge der in der Generalversammlung vom 26. October d. S. Ratgehabenen Ergründungsmaßnahme und der heute vorgenommenen Constatirung behält der Aufsichtsrath zur Zeit aus folgenden Mitgliedern:
Dem Unterzeichneten, Vorsitzenden:
Herrn F. L. Schröder, in Sa. J. G. Stichel, Stellvertreter des Vorsitzenden.

H. C. Fahrig,
Georg Rödiger, in Sa. Rödiger & Davignon,
Theodor Seyfert,
sämmlich in Leipzig,
das hierdurch nach § 23 des Statuts bekannt gemacht wird.
Schkenditz, 7. November 1898.

Der Aufsichtsrath der Leipziger Malzfabrik in Schkenditz.

Wehner, Vorsitzender.

Verantwortlich B. Lehmann (Inferate) Halle a. S.
Expedition der Sächsischen Zeitung.

Haasenstein & Vogler,

grosse Märkerstrasse 27 I.

Annoucenannahme für Sächsische Zeitung u. alle hiesigen und auswärtigen Zeitungen. Ununterbrochen geöffnet von 8-7 Uhr.

Ritterguts-Verpachtung.

Das den Herren Gebrüder Zimmermann zu Salzgründe gehörige

Rittergut Polleben

8 Kilometer von GutsMuths — mit einem Areal von 580 ha u. ein Grundsteuer-Neuertrag von 11539,93

Mark soll am

Montag den 10. Dezember 1888 Vormittags 11

Uhr im Hotel zur Stadt Hamburg an Halle a. S.

auf die Zeit von Johannis 1889 bis dahin 1907 öffentlich meistbietend verpachtet werden. Reclamanten wollen sich demselben öffentlichen Versteigerung an Herrn Brasser in Polleben wenden.

Bei den Eigenthümern, sowie bei dem Justizrath Schickemann in Halle a. S. sind die Bedingungen einzusehen und zu erheben.

Gasthofs-Verkauf.

Eine sehr gutgehende Gastwirtschaft mit Winterkaffee und großen Garten, mit dazugehörigen 8 Morgen guten Weizenboden in einem großen wohlhabenden Dorfe u. in der Nähe einer verkehrten Stadt u. Eisenbahn, ist mit vollständigen Inventar u. gut Materialwaaren für 10,000 Thlr zu verkaufen. Gebote in guten Zustände, Geschäfts-Litig, insbesondere ein sehr guter Anschlag nach Uebereinkommen. 2044
Offerten unter H. M. Nr. 20 befürden Haasenstein & Vogler, Hamburg a. S.

12000 Mark

auf sichere 2. Hypothek innerhalb der Feuerzeit zu Neuhaubt später geacht. Offerten unter U. N. 6190 an Haasenstein & Vogler, hier.

Baustelle,

in Eisen u. Stollen der Stadt gelegen, haben mit sehr günstigen Bedingungen zu verkaufen 2043 Dupuis & Klauke, Südstraße 5.

Ein junges geistliches Mädchen, welches die besten Schule erlernt hat, sucht in einem feinen, nicht zu großen Haushalte Stelle als

Stütze

a. 1. Jan. od. April. Off. unter U. N. 6181 an Haasenstein & Vogler, hier.

Die seit mehreren Jahren von d. verstorb. Hrn. Oeffel u. Hobe bewohnte 1. Etage mit Salon u. 6 Kammern, Porzellan- u. Eisenwaaren-Bibliothek nebst Vorgarten

Mühlweg 24 b

Ede Buchergestaltung 18 für 1050 am 1. Januar zu beziehen.

RUDOLF MOSSE

Brüderstr. 6 HALLE A. S.

Annoucen-Annahme

für alle Zeitungen des In- und Auslandes, munte vbrochen geöffnet von 8-8 Uhr. Fernsprecher 151. für Halle und auswärts.

8000 Mark

zur I. mündl. Hypothek sofort ac. indgt. Offert. bef. unt. C. P. 79210 Rud. Mosse, Halle a. S.

Dunkelbraun, sehr kräftige

Hannöversche Stute, 4 1/2 Jahr alt, 5 Zoll 8, angetrieben, gefahren, auch für schwereen Zug passend, fehlerfrei, mit jeder Garantie für 750 zu verkaufen. Off. sub E. 1. 79252 bei Rudolf Mosse, Halle a. S.

Menschenbergstraße 30

1. Etage, 2 Stub., 2 Kam. u. Zub. 300 Mk. sofort od. spät. zu verm.

Mühnerauspflaster

von Gellian Zunder in Sch. u. in Zvol. vertreiben (schell u. kumert) löshöherenzen, Leisbörnen, Waz. u. c., à St. 13 A. pr. Dbd. 1 A. 20 A., zu beziehen durch

Albin Hentze,

Schmerzstraße 39.

2000 Ed. trod. rotb.

Sügespäne haben abzugeben W. Schönberg & Co., Waidburgerstraße 2.

Ziegen-Häuten- und Kaninchen-Felle

kaufte fortwährend Johannes Bernhardt, Gasse, Gerberstraße 7.

Graue Haare

färht man sofort dauerhaft u. schön, blond, braun oder schwarz mit milchigen Schaum, in folgenden Haar-färbemittel (Kaus-Extrakt). Von Autoritäten als ein bewährtes Präparat anerkannt, mit welchem unbedingt der gewünschte Erfolg erzielt wird. — Probat gegen Erblindung von M. S. — (auch Bliskramen) oder Nechmalen von M. S. — nur von Paul Jürg, Dresden N. zu beziehen.

Frauenverein der Gistfab-

Adolf-Stiftung.

Unsere Generalversammlung wird Freitag, den 9. Nov. 3 Uhr in der Halle am Martinsberg stattfinden.

Über die 2. Hälfte des Vereins im letzten Jahre wird Bericht erstattet und über die Vertheilung der Einnahmen Bescheid nebst werden. Alle evangelischen Frauen und Jungfrauen sind herzlich hierzu eingeladen.

Der Vorstand:
i. A. D. Förster. 11983

Zweig-Verein des Gung. Bundes

für Halle u. Galtzeis.

Feier zu Luthers Geburtstag

Sonntags 10. November, 8 Uhr abds. in der Kaiser-Wilhelms-Halle.

1. Eröffnungsansprache des Herrn Superintendenten D. Förster, 2. Vortrag des Herrn Professor Lic. Bornemann zu Magdeburg „Luther und die Schule“ 3. Ansprache über „Luther und sein Haus.“ — Der Vorstand des Gung. Bundes.

Geibel, Waechter, Grosse.

Elisab. 12. November Ab. 8 Uhr im gold. Ring

ordentliche Generalversammlung.

Tagesordnung: 1. Rechnungslegung, 2. Rechnungs d. Vorstands, 3. Beschlußnahme über Revision der Statuten.

Der Vorstand



Sartener Blumenweiden.

Empfehle zur bevorstehenden Pflanzzeit in reicher Sortenwahl und bester Qualität: Querciten, Tulpen, Crocus, Narzissen etc.

Spezialisten-Gärtner in verschiedenen Sorten von 15 A. an. Sterbet erlaube mir gleichzeitig auf meine reiche Auswahl blühender und Blüthenpflanzen, sowie Blumensträußchen jeder Art aufmerksam zu machen.

Täglich frische Weiden, Rosen u.

Herm. Stein,

Gr. Steinstr. 11 u. Spillkottstr. 23.

Prima holländischer Auster, frische Regen-Kammern, frische Hecht, frische Fasanen-Hühner, Waldschneepfl., Krammetsvögel, Vierländer Enten und Hühner, Magde. Weisskraut, Sauerkraut, echte Dauerrüben u. Maronen, frische Schweizer-Weintrauben, feinste Tyroler Tafel-Äpfel, prima Asirachauer Caviar, fr. gekürcherten Rheinlachs u. Elbsaale, Bürgenwälder Gänse, Gänsefleisch, nur Meulen, Strassburger Gänseleberpasteten, prima Linacher Neunaugen, echt Westfäl. u. Meaditer Pumpernickel, feinste Schweizer Tafelbutter, echte Frankfurter und Braunschweiger Würstchen, täglich frisch

2071] empfiehlt

Julius Bethge,

Leipzigerstrasse 29, Fernsprecher-Nr. 201

Prima holländischer Auster, frische Regen-Kammern, frische Hecht, frische Fasanen-Hühner, Waldschneepfl., Krammetsvögel, Vierländer Enten und Hühner, Magde. Weisskraut, Sauerkraut, echte Dauerrüben u. Maronen, frische Schweizer-Weintrauben, feinste Tyroler Tafel-Äpfel, prima Asirachauer Caviar, fr. gekürcherten Rheinlachs u. Elbsaale, Bürgenwälder Gänse, Gänsefleisch, nur Meulen, Strassburger Gänseleberpasteten, prima Linacher Neunaugen, echt Westfäl. u. Meaditer Pumpernickel, feinste Schweizer Tafelbutter, echte Frankfurter und Braunschweiger Würstchen, täglich frisch

2071] empfiehlt

Julius Bethge,

Leipzigerstrasse 29, Fernsprecher-Nr. 201

Prima holländischer Auster, frische Regen-Kammern, frische Hecht, frische Fasanen-Hühner, Waldschneepfl., Krammetsvögel, Vierländer Enten und Hühner, Magde. Weisskraut, Sauerkraut, echte Dauerrüben u. Maronen, frische Schweizer-Weintrauben, feinste Tyroler Tafel-Äpfel, prima Asirachauer Caviar, fr. gekürcherten Rheinlachs u. Elbsaale, Bürgenwälder Gänse, Gänsefleisch, nur Meulen, Strassburger Gänseleberpasteten, prima Linacher Neunaugen, echt Westfäl. u. Meaditer Pumpernickel, feinste Schweizer Tafelbutter, echte Frankfurter und Braunschweiger Würstchen, täglich frisch

2071] empfiehlt

Julius Bethge,

Leipzigerstrasse 29, Fernsprecher-Nr. 201

Prima holländischer Auster, frische Regen-Kammern, frische Hecht, frische Fasanen-Hühner, Waldschneepfl., Krammetsvögel, Vierländer Enten und Hühner, Magde. Weisskraut, Sauerkraut, echte Dauerrüben u. Maronen, frische Schweizer-Weintrauben, feinste Tyroler Tafel-Äpfel, prima Asirachauer Caviar, fr. gekürcherten Rheinlachs u. Elbsaale, Bürgenwälder Gänse, Gänsefleisch, nur Meulen, Strassburger Gänseleberpasteten, prima Linacher Neunaugen, echt Westfäl. u. Meaditer Pumpernickel, feinste Schweizer Tafelbutter, echte Frankfurter und Braunschweiger Würstchen, täglich frisch

2071] empfiehlt

Julius Bethge,

Leipzigerstrasse 29, Fernsprecher-Nr. 201

C. Traeger's Weinhandlung u. Weinstuben.

Geiststraße 26/27.

(Gittale der Weinhandlung von Franz Traeger)

empfehlen

Rüdesheimer Most à Schoppen 60 Pfg., außer dem Gulte der Pr. Nr. 19

Prinz Carl.

Leute Freitag Abends 8 Uhr

Eilenberg-Concert

der Capelle des Kap. Magdeh. 3. u. 4. Div. Nr. 36.

Unter persönlicher Leitung des Componisten.

Entré à Berlin 60 A. 2087

O. Wiegert, Capellmeister.

Büchle im Vorverkauf 3 Stk. 1 A. 10 Pf. in den Hauptverhandlungen der Herren Steinbrecher & Jasper, Paul Grimm und Max Boye, obere Leipzigerstraße zu haben.

Victoria-Theater.

Freitag, den 9. November 1888.

Bun 2. Male: Die regierten Studenten.

Lustspiel in 4 Akten.

Auf dem hohen Petersberg.

Comödie, den 11. November

Wurstfest. Römer.



Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Redigirt von Oekonomierath S. von Mendel-Steinfels zu Halle a/S.

Ueber das Herbstpflügen und die dadurch bedingten Vortheile der Krümmearbeit im Frühjahr.

Von W. Speck, Irbr. v. Sternburg-Lübschena.

Sobald in unseren Wirthschaften gegen Ende October die Herbstbestellung ihr Ende erreicht hat, die Hackfrüchte geborgen sind und das Ausfahren des Stalldüngers insoweit erlebigt ist, als man den Theil desselben noch vor Winter untergepflügt zu haben wünscht, in welchen eine zeitige Bestellung der einen schon bis dahin möglichst verrotteten Dünger beanspruchenden Pflanzen im nächsten Frühjahr erfolgen soll — geht es mit aller Macht an die wichtige und nunmehr auch drängende Arbeit des Herbstpflügens (das Stoppelschalen wird natürlich bis dahin schon längst beendet sein). Hierzu wird nun die gesammte freigewordene Gespannkraft auf die zur Frühjahrsbestellung bereits vorbereitende Pflugarbeit concentrirt und sie ist für dieselbe die zunächst wichtigste Herbstarbeit, solange das Wetter noch offen bleibt, was oft den November hindurch, ja bisweilen sogar bis gegen Weihnachten hin der Fall ist. Das Ausfahren des übrigen inzwischen angehäuften Stalldüngers, was ja auch einen erheblichen Theil der Wintergespannarbeit beansprucht, läßt man inzwischen richtiger Weise insoweit liegen, als füglich ein Obenausliegendlassen desselben eingebreitetem Zustande (falls des Frostes halber ein späteres Unterpflügen nicht mehr möglich ist) ohne Bedenken stattfinden kann. Man läßt in diesem Falle, wo das Herbstpflügen gegenüber allen anderen Wirthschaftsarbeiten in den Vordergrund tritt, das Mistfahren, welches eher noch Zeit hat, zu Gunsten der drängenden Pflugarbeit einstweilen noch so lange liegen bis der Boden gefroren und hart geworden ist, sodas man dann nicht nur im Stande ist, um so größere Düngersuhren zu laden und aufzufahren, sondern auch zunächst die nothwendige Herbstpflugarbeit noch vor Eintritt des Frostes zu bewältigen. Das Herbstpflügen geht nun, sobald man alle Geschirre dazu beisammen hat, allen anderen Gespannarbeiten vor, da von seiner richtigen, sorgfältigen und rechtzeitigen Ausführung ein günstiger Erfolg der kommenden Frühjahrsbestellung und somit auch zum großen Theil ein guter Erndteertrag, ja sogar bis zu einem gewissen Grade das zukünftige Wohl der Wirthschaft selbst abhängig ist.

Führt man demnach regelmäßig ein gewissenhaftes gründliches Aufpflügen der den Winter über unbestellt liegenden Felder alljährlich systematisch durch, so trägt dieses auf die Dauer unfehlbar nicht nur zu ihrer allgemeinen Bereicherung, sondern auch zu ihrer physikalischen Verbesserung, somit auch zur Sicherung und Erhaltung guter Erndten bei. In Betracht dessen sollte man auch nicht verfehlen, hierbei seine Aufmerksamkeit stets auf eine sorgfältige und in jeder Beziehung saubere Arbeit zu richten, indem man bedenkt, daß jeder Fehler oder jede Versäumnis sich in der Folge nachdrücklich bemerkbar macht, ja mitunter sich auch schwer rächt, während ein zweckmäßiges und peinlich accurat ausgeführtes, dabei hinreichend tiefes Herbst-

pflügen, abgesehen von den oben bereits angedeuteten Vortheilen, uns der Nothwendigkeit der an und für sich schon nie vortheilhaften nochmaligen Anwendung des Pfluges zur Frühjahrsbestellung enthebt. Dieser letzte Umstand ist für uns nicht minder wichtig, als die gesammten übrigen durch die tiefe Herbstfurche gewonnenen Vortheile, denn die zur Frühjahrsbestellung zur Verfügung stehende Zeit ist bekanntlich ohnehin schon in der Regel eine äußerst knappe. Hier häuft sich dann Arbeit auf Arbeit und alle Kräfte sind auf die Bestellungsarbeiten in Anspruch zu nehmen, um allen Anforderungen noch zur rechten Zeit gerecht zu werden, welche die neu erwachende Vegetation an uns stellt. Jedes Feld, welches über Winter unbestellt daliegt, muß unbedingt bis zur vollen Tiefe aufgepflügt und sodann mit einer hinreichenden Anzahl Wasserfurchen versehen werden, damit die überflüssige oder stauende Winterfeuchtigkeit sich schnell verzieht und keine sogenannten wasserharten Stellen entstehen können, welche an der Oberfläche eine derart feste Bodenkruuste bilden, daß dadurch die Frühjahrsbestellung ungemein erschwert und erheblich in ihrem Fortgange aufgehalten wird. Gut behandelte und unter der sorgfältigen Wahrnehmung aller der hier einschlagenden Bedingungen über Winter tief gepflügte und in rauher Furche daliegende Felder werden dann stets im Frühjahr ihre normale Lockerheit und Porosität beibehalten, weit früher abtrocknen und in Folge dessen auch der Bearbeitung mit den Ackergeräthen weit zeitiger zugänglich sein, als solche Felder, denen man die wichtigen Vortheile der hier beschriebenen Behandlungsweise nicht zu gute kommen ließ, oder hierbei nur nachlässig verfuhr. Je schwerer und wasserhaltender ein Boden ist, desto nothwendiger ist die Einhaltung dieser Bedingungen. Im übrigen wird man beim Geben der letzten Furche vor Winter in einer derartigen Reihenfolge zu verfahren haben, daß man mit dem Umbruch derjenigen Schläge beginnt, welche im nächsten Frühjahr zuerst zur Bestellung kommen sollen.

Der Hauptzweck, welchen wir bei der vor Winter gegebenen Herbstfurche erreichen müssen, ist weniger das Wenden als vielmehr die Erzielung einer durchgreifenden und möglichst tiefen Lockerung, diese muß daher immer zur vollen Tiefe gegeben werden, wobei hier der Acker der Luft einen möglichst großen Theil jener Oberfläche preisgeben soll, dergestalt, daß die Furchen möglichst rauh daliegen (ganz im Gegentheil zum Flachpflügen z. B. beim Stoppelschalen, wo wir der Luft möglichst wenig Oberfläche bieten und es hier mehr auf ein Wenden ankommt.) Wir können hier unumwunden sagen, eine sorgfältige Herbstfurche bringt die Vortheile einer halben Düngung mit sich, denn es wird hierdurch nicht nur die Krume den befruchtenden und den die Zerjagung in derselben befördernden Einflüssen aus der Atmosphäre ausgesetzt, der Boden also dabei an Atmo-

ipharilien bereichert, sondern es wird auch unter diesen Umständen der Boden durch die Einwirkung des Frostes einer günstigen Volumenveränderung unterzogen, physikalisch verbessert, wobei in ihm die kräftigsten Zersetzungsvorgänge seiner organischen und mineralischen Bestandtheile angeregt und in Thätigkeit erhalten werden, seine Verwitterung überhaupt erheblich befördert wird. Die besondere Wirkung des Frostes hierbei, welchem die in der Winterfurche liegende Acker-Krume ausgesetzt ist, beruht ferner auch noch darauf, daß der Boden in einen ganz vorzüglichen, durch kein Ackergeräth zu erreichenden Zustand der Krümelung übergeführt wird, welcher in Folge dessen im Frühjahr, nach der sich dann bald einstellenden Gahre, in einem zur Aufnahme der Saat überaus geeigneten Zustande sich befindet. Dieses gilt vornehmlich für alle schweren und strengen Bodenarten, diese werden ohne Mühe durch den Frost in den lockersten, ja mildesten Zustand umgewandelt, so daß man hier mit Recht sagen kann, daß namentlich für schweren Lehm- oder strengen Thonboden der Frost der beste Ackeremann ist.

Ueberdies dürfen wir auch nicht vergessen, daß durch das Pflügen vor Winter eine nochmalige Furche im darauffolgenden Frühjahr zur Sommerfaat nicht nur nicht nötig, sondern in der Regel sogar vielmehr ganz entbehrlich wird, indem dann hier der lockernde Krümmen weit zweckmäßiger den (hier nicht mehr wenden sollenden) Pflug zur Vorbereitung des Saatbettes vertritt. In wie weit dieses geschieht und mit welchem Vortheil wir nach einer vorangegangenen durchgreifenden Winterfurche den Krümmen im Frühjahr anwenden, werden wir noch besonders aus dem Folgenden ersehen:

Die durch das lange Liegen des Ackers in der Winterfurche unter allen den wechselnden Einflüssen von Seiten der Luft, der Niederschläge und der Temperatur demselben mit der Zeit gewonnene Gahre — nach Schwerz „ein Zustand des Werdens und Entwerdens, ein Zustand größter relativer Fruchtbarkeit“ —, bestehend in einer sowohl in physikalischer als auch in chemischer Beziehung zur Aufnahme der jungen Saat durchaus vollkommensten Beschaffenheit der Ackerkrume, wird dem Boden erhalten und sie kommt der Frühjahrsfaat dann möglichst zu gute, wenn man die Felder bereits vor Winter saatkerecht und, bis zur vollen Tiefe gelockert, gepflügt, sie aber im kommenden Frühjahr zur Bestellung nicht wieder pflügt. Wer trotzdem im Frühjahr noch einmal unmittelbar vor der Saat-

zeit den Pflug, anstatt des Krümmers, anwendet, der entzieht die den Winter über der Atmosphäre zugekehrt gewesene Bodenschicht der Ackerkrume, welche, durch das Liegen über Winter, wie wir bereits hervorhoben, physikalisch und chemisch bedeutend verbessert, sich erwärmt, — gahr geworden ist —, seiner Saat, wendet gerade diesen die Bedingungen der Fruchtbarkeit in reichem Maße enthaltenden Theil der Ackerkrume nach unten und giebt dafür der jungen Saat ein in einem weit weniger günstigen Zustande befindliches, kälteres, der Gahre viel minder zugängliches Saatbett wieder zurück. Die Wahrheit hiervon ist augenscheinlich: ein vor Winter saatkerecht gepflügte im Frühjahr zur Bestellung, aber nur durch den Krümmen oder Exstirpator, geöffnetes, gründlich gelockertes und durchgearbeitetes Feld zeigt sich unter normalen Bedingungen stets viel klarer, bröcklicher und der Bearbeitung weit nachgiebiger, als ein im Frühjahr zur Bestellung erst nochmals durch den Pflug gewendetes; selbstverständlich, weil eben ersteres die richtige Gahre hat, letzteres jedoch nicht. Dabei veranlaßt auch die Frühjahrspflugfurche noch obendrein eine weit größere Gespannarbeit, als wenn man die bereits im Herbst gegebene, den ganzen Winter über erlegene und nunmehr im relativ günstigsten Zustande der Fruchtbarkeit befindliche Ackerkrume im Frühjahr zur Bestellung nur durch den Krümmen wieder auflockert. Endlich werden auch durch ein Pflügen lediglich vor dem Winter die Feuchtigkeitsverhältnisse im Boden für die Frühjahrsfaat am aller-günstigsten regulirt, denn die Winterfeuchtigkeit vermag dann einerseits viel reichlicher und tiefer in den Boden einzudringen und wird dem Acker dadurch auch länger zum Vortheil der neubeginnenden Vegetation der zarten jungen Saat erhalten, andererseits aber trocken wiederum die obere nicht nach unten gewendete Schicht eines im Frühjahr nur vermittelt des Krümmers aufgelockerten Feldes nur insoweit aus, als etwa die Krümmen resp. die Eggezinken eindringen. Hierdurch wird eine möglichst zeitige Bestellung erzielt, ohne den jungen Pflanzen für die erste Zeit die noch in den tieferen Schichten vorhandene und erst allmählich nach oben in ihren Bereich steigende Winterfeuchtigkeit zu entziehen, bis sie schließlich soweit erstarrt sind, daß sie zu trockener Jahreszeit den Boden selbst beschatten und dadurch die Feuchtigkeit in demselben zurückhalten können, um dann selbstständig weiter zu bestehen.

Küchen-Chemie.

Daß der rationellen Ernährung des Menschen auf Grund der Ergebnisse unserer wissenschaftlichen Forschung bisher weniger Aufmerksamkeit geschenkt wird, wie derjenigen unserer Hausthiere, ist eine eigenthümliche, bedauerliche Thatsache. Wir müssen deshalb alle die Schritte begrüßen und beachten, welche gethan werden, um dieses Versäumnis nachzuholen. Der Chemiker Gaigne hat kürzlich in Dresden einen Vortrag über „Küchen-Chemie“ gehalten, der in vielen Beziehungen hinsichtlich der menschlichen Ernährung unsere ganze Beachtung verdient und der deshalb, im Nachfolgenden abgedruckte und besonders der Aufmerksamkeit der gütigen Leserinnen empfohlen sei; er lautete nach der „Dresdener Landw. Presse“ ungefähr folgendermaßen:

Sie werden enttäuscht sein, wenn Sie glauben, daß ich Ihnen neue Recepte für Speisen gebe. Ich beabsichtige, den Hausfrauen Rathschläge zu geben, wie sie verdaulich, wohlschmeckend und billig kochen können. In den Bürgerschulen wird leider zu wenig Chemie und Naturwissenschaft gelehrt. Die drei wichtigsten Dinge in der Küche sind: Feuer, Wasser

und Salz. Was ist Feuer? Was ist Flamme? Dies habe ich in meinem letzten Vortrag erläutert. Holz und Kohle verbrennen, aber verschwinden hierdurch nicht; sie werden in Gase umgewandelt, da sie sich mit dem Sauerstoff der Luft verbinden. Um ein richtiges Feuer zu unterhalten, ist es nothwendig, den Luftzutritt zu dem Ofen zu reguliren. Hierbei hüte man sich vor Extremen. Ein zu starker Zutritt von Luft veranlaßt eine Verschwendung an Brennmaterial, zu wenig Luft erzeugt Kohlenoxydgas. Bildet sich Ruß oder Rauch, so ist dies ein Zeichen, daß zu wenig Luft zum Feuer gelangt. Für Zimmerheizung werden am zweckmäßigsten Thonöfen verwendet, für die Küche hingegen sind eiserne Öfen zweckmäßiger. Das Feueranmachen wird meistens von unseren Hausfrauen ganz falsch gehandhabt. Zunächst ist es erforderlich, daß der Ofen rein von Asche und Schlacken ist, ebenso soll der Uchekasten leer sein. Der Luftzutritt zum Feuer soll immer nur von unten durch den Rost erfolgen. Die Kohlen sollen nicht größer wie ein Hühnersei sein. Zunächst werden Kohlen in den Ofen ge-

bracht, und zwar auf die hinteren $\frac{2}{3}$ des Rostes. Auf das vordere freie Drittel kommt das Holz und wenige Stücke Kohle. Sobald das Feuer brennt, wird die obere Thür geschlossen. Beim Nachlegen wird ähnlich verfahren. Die glühenden Kohlen werden nach hinten geschoben, und vorn, werden die frischen Kohlen hingelegt. Hierdurch wird die höchste Ausnutzung des Brennmaterials erzielt, da die Gase, welche die frischen Kohlen entwickeln, zur Verbrennung gelangen. Redner ergeht sich nun über Schornsteinanlagen und kommt zu dem Resultate, daß enge Schornsteine des Vorzug verdienen, und daß ein Schornstein stets höher als die ihn umgebenden Dächer und Mauern sein soll. Ein weiterer Fehler, der beim Kochen gemacht würde, sei das Ueberheizen. Es sei nur nöthig, so viel Hitze zu erzeugen, um das Wasser zum Kochen zu bringen, dies trete bekanntlich bei $80^{\circ} \text{R.} = 100^{\circ} \text{C.}$ ein. Ein langsames Kochen sei viel rationeller als ein zu starkes. Bei letzterem verflüchtigen sich mit dem in Masse entweichenden Dampf die feinen aromatischen Stoffe der Speisen. Ein sicheres Zeichen dafür sei, wenn man schon von Weitem röche, was gekocht werde. Festschließende Töpfe seien daher praktisch; es ist vorthellhaft, den Dampf im Topfe zu erhalten. Der Luftdruck spielt eine wichtige Rolle beim Kochen. Man nimmt an, daß eine Luftschicht von 10 Meilen sich über uns befände, wir spürten den Luftdruck nicht, weil er von allen Seiten gleichmäßig auf unseren Körper einwirke. In Folge des Luftdruckes kocht Wasser z. B. in einem Bergwerke tief unter der Erde erst bei etwa 105°C. , dahingegen wären auf dem Montblanc weniger wie 100°C. erforderlich, um Wasser zum Sieden zu bringen. Zu empfehlen sei der Papin'sche Dampftopf. Der Deckel dieses Topfes schließt luftdicht; damit nicht ein Springen desselben bei Ansammlung von Dampf stattfinden könne, sei derselbe mit einem Ventil versehen. Wollte man Speisen bei höherem Hitzeegrad kochen, so brauche man sie nur zu salzen. In demselben Maße, wie das gesalzene Wasser einen höheren Hitzeegrad erfordere, bis das Wasser zum Kochen gebracht würde, widerstehe auch Salzwasser dem Frieren. Gehen wir nun zum zweiten Erforderniß der Küche, dem Wasser, über. Der Mensch braucht eine bestimmte Quantität Wasser zum Leben. Es ist nicht nöthig, daß diese bloß durch Trinken aufgenommen wird. Alle Speisen, die wir zu uns nehmen, enthalten Wasser. Besteht doch der Mensch selbst zu 78 pCt. aus Wasser. Trockenes Brod z. B. enthält immer noch 35 bis 60 pCt. Wasser, Fleisch 40 bis 80 pCt. u. s. w. Weiches Wasser ist dem harten zum Kochen vorzuziehen. Hartes Wasser enthält zu viel Kalk. Der Kalk schlägt nieder und setzt sich in den Gefäßen an. — Wir kommen nun zum Dritten, dem Salz. Dasselbe gehört zu den Nahrungsmitteln für Menschen und Thiere. Der menschliche Körper enthält über 1 Pfd. Salz. Das Salz soll nur in hölzernen oder in Steingut-Gefäßen aufbewahrt werden. Die Nahrungsmittel dienen zur Erhaltung des Körpers. Wer schwere Arbeit verrichtet, braucht mehr Speise wie derjenige, welcher nichts thut. Der noch im Wachsthum begriffene Mensch braucht mehr Nahrung wie der ausgewachsene. Seinem Gebiß nach gehört der Mensch zu den Pflanzenfressern, der Affe ist ebenfalls Pflanzenfresser. Für den Menschen ist gemischte Nahrung, bestehend aus Fleisch und Gemüse, am zuträglichsten. Fleisch ist leichter verdaulich wie Gemüse. Unsere Nahrung besteht aus stickstofffreien und stickstoffreichen Bestandtheilen. Die stickstofffreien sind die Fettbildner oder Athemstoffe. Die Wärme des menschlichen Körpers wird durch Verbrennung des Fettes (Athmung) erzeugt. Die menschliche Körperwärme beträgt 29°R. Die stickstoffhaltigen Proteinstoffe sind die Fleischbildner. Die Nahrung muß nun aus beiden Stoffen zusammengesetzt sein. Liebig

lehrt schon, daß die menschliche Nahrung aus $\frac{1}{6}$ stickstoffhaltigen und $\frac{5}{6}$ stickstofffreien Nahrungsmitteln gesetzt. Bei Bereitung des Kochfleisches wird vielfach noch unrichtig verfahren. Wird das Fleisch mit kaltem Wasser angefeuchtet und hierauf weich gekocht, so erhält man eine gute Fleischbrühe, das Fleisch enthält aber dann keinen Nährstoff mehr und ist nur noch zum Fortwerfen gut. Ist das Wasser hingegen im Kochen und man thut dann das Fleisch hinein, so gerinnt das Eiweiß an der Oberfläche, und der Saft bleibt im Fleische. Das schmackhafteste und nahrhafteste Fleisch erhält man, wenn man es, wie angeführt, in heißes Wasser thut, nur kurze Zeit kochen läßt und es dann, gut zugebedekt, einige Stunden an einem warmen Orte stehen läßt. Ich füge hier eine Tabelle der Fleischsorten, nach ihrer Verdaulichkeit bei: Fluß- und Seefisch, Geflügel, Wild, Kalb, Lamm, Ochse, Hammel, Schwein, Wildschwein, Lachs, Aale, Ente und sonstige Wasservögel, gefalzene und geräucherter Fleisch. Pötelfleisch enthält wenig Nährstoffe mehr, da sie durch die Aale aufgelöst werden. Das Fleisch wird leichter verdaulich, wenn es vor dem Verbrauch längere Zeit hängt. Die Bereitung von Braten bietet Schwierigkeiten insofern, als es der Hausfrau schwer wird, zu beurtheilen, wann der Braten ganz durchgebraten ist. Prof. Hempel hat ein sogenanntes Bratenthermometer erfunden, das bei Gebrüder Eberstein in Dresden um den billigen Preis von 1 \mathcal{M} zu haben ist. Dasselbe besteht aus einem hohlen Rohr mit einer Spitze, ähnlich wie eine Spicknadel. Dieses Rohr wird, bevor der Braten in die Röhre kommt, in denselben bis zu des Bratens halber Stärke hineingesteckt. In dieses Rohr kommt ein Metallstab, der an einer Seite einen Schütz hat, durch den man ein Glasrohr sieht, in dem sich Wachs befindet. Die Hausfrau hat nun weiter nichts zu thun, als ab und zu den Metallstab herauszuziehen und nachzusehen, ob das Wachs flüssig ist. Ist dies der Fall, so ist der Braten fertig. Ein zweiter ganz ebenso construirter Metallstab (welcher übrigens in dem Preis mit inbegriffen ist) enthält in der inneren Röhre gelbes Wachs. Diesen Stab wendet man an, wenn der Braten minder stark gebraten werden soll, daß er inwendig noch rothen Saft zeigt. Redner kommt nun auf verschiedene Fälschungen von Lebensmitteln zu sprechen; zunächst auf Essig. Guter Weineßig soll 6 bis 8, anderer 4 bis 5 pCt. Essigsäure enthalten. Der Essig wird von den Händlern mit allem Möglichen gefälscht, sogar mit Schwefelsäure. Um den verschiedenen Gurkenarten und anderen Gemüseconserven ein schönes Grün zu geben, kochen sie den Essig in kupfernen Kesseln. Es bildet sich auf diese Weise Grünspan im Essig. Es giebt ein einfaches Mittel, um dies festzustellen. Man nimmt ein blankes Messer, steckt es in die Gurke und läßt es ungefähr 10 Minuten darin. Ist nach dieser Zeit die Klinge des Messers mit einem rothen Ueberzug versehen, so enthält der Essig Grünspan. Redner führt dieses Experiment vor. Mehl wird vielfach gefälscht. Von gutem Mehl darf die Asche nicht über 2 pCt. betragen. Schwarzes Mehl enthält mehr Kleber, ist daher nahrhafter als Weißmehl. Das Brod wird durch allerhand Zusätze schwerer gemacht, Schwerspat wird häufig dazu verwendet. Die Milch ist sehr der Verfälschung unterworfen. Gute Milch soll 8 bis 12 pCt. Rahm enthalten. Man hat drei Instrumente, durch welche man sich leicht versichern kann, ob die Milch gefälscht ist. 1) Der Laktotensimeter von Müller giebt an, ob Wasser zugesetzt ist und wie viel. Die Temperatur muß 15°C. betragen. Vom Redner ist eine Tabelle angefertigt worden, welche die Umrechnung bei anderen Temperaturgraden angiebt. 2) Der Rahmmesser von Chevalier. Die Milch wird in denselben gefüllt und bleibt 24 Stunden an

einem kühlen Orte stehen: dann kann man an der angebrachten Scala den Rahmgehalt ablesen. 3) Das Feser'sche Laktoskop zeigt durch ein allmähliches Zusetzen von Wasser zu einem bestimmten Quantum Milch an, wieviel Fett letztere enthält. Milch wird aber nicht allein durch Wasser, sondern auch durch mehrlige Zusätze verfälscht. Eine derartige Verfälschung ist leicht nachzuweisen, da etwas Jodtinctur, der Milch zugefügt, dieselbe dunkelblau färbt. In Paris hat man sogar Schöpfgehirn der Milch zugefügt — Pfeffer ist gleichfalls stark der Fälschung unterworfen. Man verwendet dazu Grieskleie, Weizenmehl, sogar Speckstein. Redner empfiehlt dann, um sicher allen Fälschungen bei Gewürzen zu entgehen, die von Dr. Raumann erfundenen Gewürz-extracte, welche sich durch Haltbarkeit und leichte Anwendbarkeit wie Willigkeit auszeichnen. Zu haben sind dieselben bei Weigel & Zsch in Dresden. Eine Flasche kostet 25 bis 45 S. Zum Schluß kam Redner auf den Wein zu sprechen und auf die vielfachen Fälschungen, denen derselbe unterworfen ist. Es wird Wein verkauft, in dem kein Tropfen von der Traube enthalten ist. Eine weitere Fälschung besteht in dem sogenannten Bouquet, das dem Wein zugefügt wird. Bis jetzt ist es leider der Chemie noch nicht gelungen, genau festzustellen, welche Bestandtheile dasselbe

bilden. Die sogenannten Veredelungsmethoden gehören nicht zur Fälschung, denn uns würde sehr häufig der Wein, wie er aus der Traube kommt, sehr wenig munden. Unschuldig sind häufig die Mittel, welche angewendet werden, um Rothwein zu färben, wenn sie sich auf die Blaubeere, Sauerkirsche und ähnliche Mittel beschränken. Anders gestaltet sich die Sache, wenn Fuchsin, welches nicht selten arsenhaltig ist, zum Färben verwendet wird. Derartig gefärbte Weine sind unbedingt der Gesundheit schädlich. Redner giebt nun ein Mittel an, wie auch jeder Laie sehr leicht untersuchen kann, ob sein Rothwein mit Fuchsin gefärbt ist. Redner zeigt ein Glas mit reinem rothen Wein und ein Glas Weißwein vor. Er setzt dem Weißwein hierauf Fuchsin zu, und sofort verwandelt sich derselbe in den schönsten Rothwein. Hierauf nimmt er zwei Büschel von weißer Wolle (Strickwolle) und giebt in jedes Glas eines derselben. Nachdem die Wolle einige Minuten in dem Wein gelegen hat, wird zuerst die im Rothwein befindliche herausgenommen. Durch Uebergießen mit reinem Wasser wird dieselbe so rein ausgewaschen, daß sie so weiß aussieht wie vorher. Das zweite Büschel, welches in dem mit Fuchsin gefärbten Wein gelegen hat, wird trotz wiederholter Waschens nicht wieder weiß, sondern bleibt roth.

Mittheilungen aus der Praxis.

Zur Futterordnung unseres Viehes. Es giebt gewisse Regeln, welche bei der Verabreichung der Nahrungsmittel an unsere Hausthiere beobachtet sein wollen. Eine Nichtbeachtung derselben kann die Wirkung der besten Futtermittel aufheben, ja sogar schweren Schaden bringen. Haubner, unser verdientvoller Thierphysiologe, stellt in dieser Beziehung folgende beachtenswerthe Punkte auf:

1. Die eingeführte Futterordnung ist nach Maas und Zeit möglichst streng inne zu halten. Die Verdauungsorgane gewöhnen sich daran, und das Futter ist dann erst recht gebedlich. „Der Magen wird zur Uhr.“
2. Ueberall, wo größere Futterportionen (wie bei den Hauptmahlzeiten) verabreicht werden, muß man diese nicht mit einem Male, sondern getheilt vorlegen. Es gilt das namentlich vom Krippenfutter. — Das angebaute, begehrte Futter wird warm, ungeschmackhaft, eßelt die Thiere an zc. Nie muß neues Futter gegeben werden, bis das alte ausgefressen ist.
3. Kann ein Thier keine Portion in der gehörigen Zeit nicht verzehren, so muß man diese verkleinern und auf das richtige Maß zurückführen.
4. Nach jeder Sättigung ist Ruhe wünschenswerth, vornehmlich aber bei Verabreichung großer Futterportionen. Können die Thiere vollständig der Ruhe sich hingeben, so ist es das Beste; wo nicht (wie beim Arbeitsvieh), da lasse man sie Anfangs nur einen langsamen Schritt gehen. Es ist ein Irrthum, wenn man glaubt, daß Bewegung die Verdauung fördert.
5. Für die Wiederkäuer ist dies besonders wichtig. Sie müssen Zeit und Ruhe zum Wiederkäuen haben. Das Wiederkäuen ist eben so nöthig, als das Fressen selbst. Nur das Wiederkäuen entleert den ersten Magen und bewirkt die weitere Verarbeitung der Nahrung. Je größer das Quantum des Nahrungsfutters ist, je mehr Zeit muß natürlich auch zum Wiederkäuen vergönnt sein. Das Hind bedarf hierzu übrigens mehr Zeit als das Schaf.
6. Für die Nacht, zum sog. Abfüttern, wird Pferden und Wiederkäuern noch Nahrung vorgelegt, ersteren Heu, letzteren gewöhnlich nur Stroh. Es geschieht zur vollen Sättigung und Raumerfüllung, wenn am Tage mehr concentrirtes (Krippen-) Futter oder viel flüssige Nahrung verabreicht wird.

Seid menschlich beim Tödten der Thiere. Wir wollen heute von dem Schlachten in den Haushaltungen sprechen. Um das Schlachten nicht zur Thierquälerei zu machen,

ist vor Allem nothwendig, daß die Werkzeuge (Messer, Beil zc.) scharf geschliffen und gut im Stande seien. Sodann beachte man die folgenden Vorschriften:

Tauben werden am besten, das heißt schmerzlosesten geschlachtet, indem man durch einen kräftigen Messerschnitt den Kopf vom Rumpfe trennt.

Hühner schlachtet man auf dieselbe Weise wie Tauben, indem man ihnen schnell den Kopf abschneidet. Noch leichter führt es zum Ziele, den Kopf auf einem Hautsack abzuhacken. Ein sicherer Weibhieb, und das unangenehme Werk ist gethan.

Auch Gänse und Enten findet durch Abhauen des Kopfes am leichtesten ihren Tod. Wählt man den Genickstrich, so bereitet man den Thieren eine längere Todesqual. In diesem Falle sollte man wenigstens nicht unterlassen, die Thiere vor dem Abstechen durch einen starken Schlag auf den Hinterkopf zu betäuben.

Kaninchen schlachtet man so, daß man sie zuvor durch einen wuchtigen Schlag in's Genick (hinter die Ohren) betäubt und ihnen unmittelbar darauf den Hals mit den großen Blutgefäßen durchschneidet.

Fische, gleichviel ob groß oder klein, werden zuerst durch einen kräftigen Schlag auf das Gehirn betäubt. Dann trennt man mit einem raschen tiefen Schnitt den Kopf vom Rumpfe, was den Fisch sofort tödtet. Und nun erst wird derselbe geschuppt und ausgeweidet.

Alle greift man mittelst eines trockenen Tuches und giebt ihnen einen sicheren Schlag gegen den Hinterkopf, wodurch das Thier bewußtlos wird und sein krampfhaftes Strauben aufhört. Dann schneidet man rasch den Kopf ab und hat nun Zeit, den Hals ohne Thierquälerei zu reinigen, auszunehmen zc.

Krebse, Hummern und Krabben sterben sogleich, wenn man sie in ein auf dem Feuer stehendes Gefäß voll siedendes Wasser wirft und darin untertaucht. Nur können nicht mit einem Male zu viele Thiere hineingethan werden, weil sonst das Wasser den nöthigen starken Siedegrad nicht behält. — Sind die Thiere getödtet, dann erst reißt man ihnen den Darm aus, schneidet die Nalen ab, damit die Galle ablaufen kann zc.

Frösche soll man tödten, bevor man ihnen die Nerven nimmt. Das Tödten geschieht am einfachsten dadurch, daß man mittelst eines kräftigen Schnittes den Kopf vom Rumpfe löst, oder daß man mit einem kurzen, dicken Stocke das Thier erschlägt.

S. N.

Gebauer-Schweitsche'sche Buchdruckerei in Halle.