

Ecke vom Markt
und Brüderrstraße.

Bokmann & Serauky

Brüderstr. 18/20,
Part. u. I. Etage.

Seiden- u. Modewaaren u. Damenconfection. — Specialität: Anfertigung feinerer Damentoilotten.

Fortlaufend Eingang von Neuheiten in:

Winter-Jackets, Paletots, Vistres, Gavelocks etc.

in glatten, damastirten und Plüschstoffen von den einfachsten bis zu den elegantesten Ausführungen.

Besonders große Auswahl in:

Abendmänteln.

[1802]

Billiger und gesunder (weil naturrein)
als französische sind:

RUMÄNISCHE ROTHWEINE

MEDOC a. Mk. 1. MEDOC SUP. a. Mk. 1.20
GANZE FLASCHE OHNE GLASS

Niederlage bei:

August Apelt, Leipzigerstr. 8.

Glas- u. Porzellanhandlung

VON L. Sommer.

grosse Steinstrasse Nr. 10,

empfeilt ihr verlässliches Lager in

**Speise- u. Kaffee-Servicen, weiß u. lackirt,
Waschgarnituren, Liqueur-, Wein- u. Biersätze**

zu festen Preisen.

Einen Posten **Melssener Teller** verkaufe zu Spottpreisen.

**Prima Rinderkochschett 9 Stk. zu Mk. 4.
Reines Schweineschmalz 3 „ „ 5.
Süssrahm-Tafelmayergarine 3 „ „ 6.**

Die Dampfkeilmilchzucker fäddt. Schlachthaus, es
zu Essen an der Ruhr.

C. Rich. Bitter, Pianofabrik,

Halle a. S., Leipzigerstrasse 71.

empfeilt die den höchsten Anforderungen
entsprechend
Pianos, Flügel
von Steinway, Beusort,
Bechstein, Berlin etc.

Großtes Leihinstitut nur
guter Instrumente. Gebrauchte Pianos,
Tafelform und Flügel.

Macheigener Wahl!

starke rothlederne Damen-Zug-Stiefel v. 3 1/2 Mk. an,
Winterlack-Damen-Zug-Stiefel von 4 1/2 Mk. an,
rothled. Promenaden-Schuhe, eleg., von 3 1/2 Mk. an,
Ballschuhe, größte Auswahl von 2 Mk. an,
Herren-Rindleder-Stiefelletten von 4 1/2 Mk. an,
Herren-Strassenschuhe von 1 1/2 Mk. an,
Warme Tuchstiefel von 5 Mk. an,
Warme Filzschuhe von 1 Mk. an,
Filzpantoffel für Damen von 40 Pfg. an

die Haupt-Niederlage
der mechanischen Schuhfabrik von
Conrad Tack,
einzig und allein
43. Halle a. S., gr. Ulrichstr. 43.

Damen-Unterröcke
von Seide, Wollstoff, Besour u. Hanell,
dünner neueren Genres,
sowohl Strickstoffe als auch hochfeine,
Kantileinwand u. Pantolons
auch in Besour u. Hanell,
Wollene Schlafdecken weiß u. farbig,
Leinwand u. Wäsche,
F. G. Demuth.

Unterkleider
für Herbst und Winter jeder Art,
auch Elyten Brot-Jäger, Dr. Lehmann,
Dochernden aufsteigend unter Garantie
nach den neuesten, besten Schnitt,
Kragen, Manschetten und Gremmen,
Reisdecken empfiehlt
Weiss u. Weißleder-
Gandlung



1889er

Rheingauer Riesling-Most.



Um meinen Geschäftsfreunden und Gönnern von Stadt u. Land, die sich für den Seurigen interessiren,
Gelegenheit zu geben, denselben im ersten Stadium seiner Entwicklung; als Most kennen zu lernen, sende
ich frisch von der Reiter von einige Fäßchen davon der Post an mein Haus in Halle a. S.

Sch möchte Most aus dem Rheingau, der durch seine Lage, Bodenbeschaffenheit und Spärlasen aus-
gezeichneten Hochkulturfläche des rheinischen Weinbous, und zwar, um freies den Wünschen meiner Freunde
zu genügen,
1889er Rheingauer Riesling-Most aus eigenen Weinbergen
von edelsten Rebenden.

Da der Most als solcher, ohne künstlich conservirt zu werden, sich nur einige Tage halt, und alsdann
in das zweite Entwicklungsstadium (Federweisser) eintritt, habe ich es lo eingetrichtet, daß er **Sonabend**
und **Sonntag, den 9. u. 10. November,**

in Grün's Weinrestaurant, Halle a. S., Rathhausgasse 8
zum Verkauf kommt.

Bei meiner Rückkehr nach Halle werde ich auch einige Fäßchen **Federweissen** mitbringen, und
werde nicht verfehlen, dies rechtzeitig vorher meinen Freunden mitzutheilen.

Winkel i/Rheingau, 6. Novbr. 1889. **Johannes Grün.**

Johannes Grün, Hoflieferant,

Weingroß-

Halle a. S.,

Rathhausgasse 8.



Handlung,

Winkel i. Rheingau

am Fuß des Schloß
Johannisbergs.

gegründet 1852.

besitzt ein bedeutendes Lager in u. ausländischer Weine in empfehlende
Erinnerung.

Comptoir- u. Detail-Verkauf in Halle a. S.,

Rathhausgasse 8 im Hofe rechts.

Verkaufen in denen feinsten Weine und Spirituosen auf
den Originalpreisen wie im Dampfkeilmilchzucker abgegeben werden, bei den Herren:

Theodor Stabe, Königsstr. 17, Carl Oster, Bärgasse 1-3,

Theodor Schneider, Weißstr. 28, Carl Weber, Dreyenstraße 5,

Heinrich Stabe, gr. Steinstraße 26, Otto Berg, Gönnerstr. 1-31

Eduard Höfer, Merseburger, Obere Durgstraße 4.

Donnerstag d. 14. November Ab. 7 Uhr im Volksschulsaale

Concert

zum Besten des Frauen-Vereins für
Armen- und Krankenpflege,
unter Mitwirkung von Frau **Amalie Joachim** und
Fräulein **Margarethe Voretzsch.**

Schumann, Symphonie in Cdur, Arie aus „Achilles“ von M. Bruch, Concert für
Pianoforte in Gdur von Beethoven. Lieder am Clavier von Schubert,
Dvorak und Schumann. Solistücke für Clavier von Chopin, Liszt und
Godard. Lieder am Clavier von Brahms, Berger und Franz.

Nummerirte Plätze à Mk. 2.50 | bei Herren **Meyer & Stock,**

Unnummerirte „ „ „ 1.50 | Poststrasse 2.

Concert

Montag, den 18. November, 7 1/2 Uhr
im Saale des „Prinz Carl“

Heinrich Gudehus,

Kgl. Sächs. Oper- und Kammerfänger

Frau Schmidt-Koehne Concertfängerin aus Berlin.

Herr Boeckmann, (Cellist) Kammermusikus a. Dresden.

Herr Johannes Schubert, Pianist aus Dresden.

Billets à 4. - 1. Sperrsit: 3. - 11. Sperrsit: 2. - unnum-
merirt und Gallerie Stuhlpl. 1. - Student 75 Pf. in der Musikalien-
handlung von **Heinrich Karmrodt (Georg Patzker),** Poststr.
19.

Gustav Amthor sen.,

Wandbureaustraße 49.

Ecke der verding. asphalt. Wartenstr.

Delikatessen, Conserven,

Fischwaren, Butterhandl.,

Auschnitt u. Wurstwaren, Feine

Cervelatwurst, Gänsefleisch,

Caviar, Lachs rhein,

Mal, geräuchert

u. in Oel-

Spezitten,

Kindlinge,

Sardinen à l'huile

verschied. Sardinen,

Wurstwaren, Knack-

enden, Knackwurst,

schl. Wurst-Schinken,

mar. Delicats,

Wurstwaren,

Knackbraten,

Germania, Verein wirklicher Krieger zu Halle a/S. Sonntag, d. 10. November etc. Abends 7 1/2 Uhr im „neuen Theater“, zum Besten einer Weihnachtsbesorgung für arme Kinder Concert, Abend-Unterhaltung und Ball.

Unter 50 Bln. ohne der Mitgliedschaft Grenzen zu setzen. Eintrittsfreie sind im Vorverkauf zu 30 Bln. zu haben: in den Eingangslokalen v. Steinbreder & Josp. Paul Grimm, Theodor Schwab, Walter Burdard, Expedition gegen Jägermeister Nihil, Alentimben, Pöschel, Noll, Geilke, Nr. 26, Otto Zerte, Jägermeister Nr. 6, Zücker, Jägermeister Nr. 2, Dr. Kemnitz, Dr. Housler, Dr. Neumann, H. Seimitz, 4, Paulmann, Gartenstraße Nr. 10.

Preussischer Beamten-Verein. Donnerstag, den 7. November etc. Abends 8 1/2 Uhr im „Prinz Carl“ Wohnung des Restaurateurs Schrader am Berlin. Die ord. und ungeord. Mitglieder werden ergebenst eingeladen. Auch die Familienangehörigen haben Zutritt. (1891)

Der Vorstand Taeglichsheck.

Die Bäder im Fürstenthal sind wieder eröffnet.

Handelsreisender des Königl. Amtsgerichts in der Folgezeit vom 30. Oktober 1889 ist an demselben Tage folgende Eintragung erfolgt: An unter Geschäftskontakte, wofür selbst unter Nr. 330 die Handelsgerichtsliste in Firma: Ferdinand Maue mit dem Sitze in Magdeburg und einer Zweigstelle in Wandsbeck bemerkt ist, ist eingetragen: Die Hauptniederlassung in Magdeburg ist aufgehoben und der Sitz der Gesellschaft nach Wandsbeck verlegt. Halle a/S., den 20. Oktober 1889. Stgl. Amtsgericht. Abtheilung VI.

54.000 Mark zum 1. Jan. f. Exp. auf 1. Doppelgeld. 27. von Selbsterwerb. unter A. 11 an die Exped. d. Bl. (1891)

Suche 52.000 Mark auf meinem Wohnhause am Friedrichsplatz eintragenes fidele. Doppelgeld zu erlösen. 1891 Offerten, aber nur von Selbstverleihen bei d. Exp. d. B. unter A. 9900 Mark zweie Exp. auf ein Haus in Stadtmittelstadt Off. von 5000 an die Exped. d. Blattes erbeten. (1891)

Kiefern-Holz-Auktion.

Im Restaurateur Engemanns sollen 1) Mittwoch, den 13. November, im Schöne Stadtwald: ca. 200 Kiefern Brettl- und Bauhölzer angedeuteter Quantität. 2) Donnerstag d. 14. November, im Schöne am Steinberg: ca. 400 Kiefern Bauhölzer an Ort und Stelle meistbietend verkauft werden. Käufer wollen sich an beiden Tagen früh 9 Uhr im höchsten Gebote vermelden. Versteigerung, am 4. November 1889. Die Forstverwaltung. Kaden.

Holz-Verkauf.

In der Oberförsterei Hohenhausen sollen: Freitag, den 15. d. M. Vorm. 10 Uhr im Waldbau zu Hohenhausen, Einholung der 1889 an den Hebräern Hohenhausen, 11 u. 17 u. 18 u. 19 u. 20, 21 u. 22, 23 u. 24, 25 u. 26, 27 u. 28, 29 u. 30, 31 u. 32, 33 u. 34, 35 u. 36, 37 u. 38, 39 u. 40, 41 u. 42, 43 u. 44, 45 u. 46, 47 u. 48, 49 u. 50, 51 u. 52, 53 u. 54, 55 u. 56, 57 u. 58, 59 u. 60, 61 u. 62, 63 u. 64, 65 u. 66, 67 u. 68, 69 u. 70, 71 u. 72, 73 u. 74, 75 u. 76, 77 u. 78, 79 u. 80, 81 u. 82, 83 u. 84, 85 u. 86, 87 u. 88, 89 u. 90, 91 u. 92, 93 u. 94, 95 u. 96, 97 u. 98, 99 u. 100, 101 u. 102, 103 u. 104, 105 u. 106, 107 u. 108, 109 u. 110, 111 u. 112, 113 u. 114, 115 u. 116, 117 u. 118, 119 u. 120, 121 u. 122, 123 u. 124, 125 u. 126, 127 u. 128, 129 u. 130, 131 u. 132, 133 u. 134, 135 u. 136, 137 u. 138, 139 u. 140, 141 u. 142, 143 u. 144, 145 u. 146, 147 u. 148, 149 u. 150, 151 u. 152, 153 u. 154, 155 u. 156, 157 u. 158, 159 u. 160, 161 u. 162, 163 u. 164, 165 u. 166, 167 u. 168, 169 u. 170, 171 u. 172, 173 u. 174, 175 u. 176, 177 u. 178, 179 u. 180, 181 u. 182, 183 u. 184, 185 u. 186, 187 u. 188, 189 u. 190, 191 u. 192, 193 u. 194, 195 u. 196, 197 u. 198, 199 u. 200, 201 u. 202, 203 u. 204, 205 u. 206, 207 u. 208, 209 u. 210, 211 u. 212, 213 u. 214, 215 u. 216, 217 u. 218, 219 u. 220, 221 u. 222, 223 u. 224, 225 u. 226, 227 u. 228, 229 u. 230, 231 u. 232, 233 u. 234, 235 u. 236, 237 u. 238, 239 u. 240, 241 u. 242, 243 u. 244, 245 u. 246, 247 u. 248, 249 u. 250, 251 u. 252, 253 u. 254, 255 u. 256, 257 u. 258, 259 u. 260, 261 u. 262, 263 u. 264, 265 u. 266, 267 u. 268, 269 u. 270, 271 u. 272, 273 u. 274, 275 u. 276, 277 u. 278, 279 u. 280, 281 u. 282, 283 u. 284, 285 u. 286, 287 u. 288, 289 u. 290, 291 u. 292, 293 u. 294, 295 u. 296, 297 u. 298, 299 u. 300, 301 u. 302, 303 u. 304, 305 u. 306, 307 u. 308, 309 u. 310, 311 u. 312, 313 u. 314, 315 u. 316, 317 u. 318, 319 u. 320, 321 u. 322, 323 u. 324, 325 u. 326, 327 u. 328, 329 u. 330, 331 u. 332, 333 u. 334, 335 u. 336, 337 u. 338, 339 u. 340, 341 u. 342, 343 u. 344, 345 u. 346, 347 u. 348, 349 u. 350, 351 u. 352, 353 u. 354, 355 u. 356, 357 u. 358, 359 u. 360, 361 u. 362, 363 u. 364, 365 u. 366, 367 u. 368, 369 u. 370, 371 u. 372, 373 u. 374, 375 u. 376, 377 u. 378, 379 u. 380, 381 u. 382, 383 u. 384, 385 u. 386, 387 u. 388, 389 u. 390, 391 u. 392, 393 u. 394, 395 u. 396, 397 u. 398, 399 u. 400, 401 u. 402, 403 u. 404, 405 u. 406, 407 u. 408, 409 u. 410, 411 u. 412, 413 u. 414, 415 u. 416, 417 u. 418, 419 u. 420, 421 u. 422, 423 u. 424, 425 u. 426, 427 u. 428, 429 u. 430, 431 u. 432, 433 u. 434, 435 u. 436, 437 u. 438, 439 u. 440, 441 u. 442, 443 u. 444, 445 u. 446, 447 u. 448, 449 u. 450, 451 u. 452, 453 u. 454, 455 u. 456, 457 u. 458, 459 u. 460, 461 u. 462, 463 u. 464, 465 u. 466, 467 u. 468, 469 u. 470, 471 u. 472, 473 u. 474, 475 u. 476, 477 u. 478, 479 u. 480, 481 u. 482, 483 u. 484, 485 u. 486, 487 u. 488, 489 u. 490, 491 u. 492, 493 u. 494, 495 u. 496, 497 u. 498, 499 u. 500, 501 u. 502, 503 u. 504, 505 u. 506, 507 u. 508, 509 u. 510, 511 u. 512, 513 u. 514, 515 u. 516, 517 u. 518, 519 u. 520, 521 u. 522, 523 u. 524, 525 u. 526, 527 u. 528, 529 u. 530, 531 u. 532, 533 u. 534, 535 u. 536, 537 u. 538, 539 u. 540, 541 u. 542, 543 u. 544, 545 u. 546, 547 u. 548, 549 u. 550, 551 u. 552, 553 u. 554, 555 u. 556, 557 u. 558, 559 u. 560, 561 u. 562, 563 u. 564, 565 u. 566, 567 u. 568, 569 u. 570, 571 u. 572, 573 u. 574, 575 u. 576, 577 u. 578, 579 u. 580, 581 u. 582, 583 u. 584, 585 u. 586, 587 u. 588, 589 u. 590, 591 u. 592, 593 u. 594, 595 u. 596, 597 u. 598, 599 u. 600, 601 u. 602, 603 u. 604, 605 u. 606, 607 u. 608, 609 u. 610, 611 u. 612, 613 u. 614, 615 u. 616, 617 u. 618, 619 u. 620, 621 u. 622, 623 u. 624, 625 u. 626, 627 u. 628, 629 u. 630, 631 u. 632, 633 u. 634, 635 u. 636, 637 u. 638, 639 u. 640, 641 u. 642, 643 u. 644, 645 u. 646, 647 u. 648, 649 u. 650, 651 u. 652, 653 u. 654, 655 u. 656, 657 u. 658, 659 u. 660, 661 u. 662, 663 u. 664, 665 u. 666, 667 u. 668, 669 u. 670, 671 u. 672, 673 u. 674, 675 u. 676, 677 u. 678, 679 u. 680, 681 u. 682, 683 u. 684, 685 u. 686, 687 u. 688, 689 u. 690, 691 u. 692, 693 u. 694, 695 u. 696, 697 u. 698, 699 u. 700, 701 u. 702, 703 u. 704, 705 u. 706, 707 u. 708, 709 u. 710, 711 u. 712, 713 u. 714, 715 u. 716, 717 u. 718, 719 u. 720, 721 u. 722, 723 u. 724, 725 u. 726, 727 u. 728, 729 u. 730, 731 u. 732, 733 u. 734, 735 u. 736, 737 u. 738, 739 u. 740, 741 u. 742, 743 u. 744, 745 u. 746, 747 u. 748, 749 u. 750, 751 u. 752, 753 u. 754, 755 u. 756, 757 u. 758, 759 u. 760, 761 u. 762, 763 u. 764, 765 u. 766, 767 u. 768, 769 u. 770, 771 u. 772, 773 u. 774, 775 u. 776, 777 u. 778, 779 u. 780, 781 u. 782, 783 u. 784, 785 u. 786, 787 u. 788, 789 u. 790, 791 u. 792, 793 u. 794, 795 u. 796, 797 u. 798, 799 u. 800, 801 u. 802, 803 u. 804, 805 u. 806, 807 u. 808, 809 u. 810, 811 u. 812, 813 u. 814, 815 u. 816, 817 u. 818, 819 u. 820, 821 u. 822, 823 u. 824, 825 u. 826, 827 u. 828, 829 u. 830, 831 u. 832, 833 u. 834, 835 u. 836, 837 u. 838, 839 u. 840, 841 u. 842, 843 u. 844, 845 u. 846, 847 u. 848, 849 u. 850, 851 u. 852, 853 u. 854, 855 u. 856, 857 u. 858, 859 u. 860, 861 u. 862, 863 u. 864, 865 u. 866, 867 u. 868, 869 u. 870, 871 u. 872, 873 u. 874, 875 u. 876, 877 u. 878, 879 u. 880, 881 u. 882, 883 u. 884, 885 u. 886, 887 u. 888, 889 u. 890, 891 u. 892, 893 u. 894, 895 u. 896, 897 u. 898, 899 u. 900, 901 u. 902, 903 u. 904, 905 u. 906, 907 u. 908, 909 u. 910, 911 u. 912, 913 u. 914, 915 u. 916, 917 u. 918, 919 u. 920, 921 u. 922, 923 u. 924, 925 u. 926, 927 u. 928, 929 u. 930, 931 u. 932, 933 u. 934, 935 u. 936, 937 u. 938, 939 u. 940, 941 u. 942, 943 u. 944, 945 u. 946, 947 u. 948, 949 u. 950, 951 u. 952, 953 u. 954, 955 u. 956, 957 u. 958, 959 u. 960, 961 u. 962, 963 u. 964, 965 u. 966, 967 u. 968, 969 u. 970, 971 u. 972, 973 u. 974, 975 u. 976, 977 u. 978, 979 u. 980, 981 u. 982, 983 u. 984, 985 u. 986, 987 u. 988, 989 u. 990, 991 u. 992, 993 u. 994, 995 u. 996, 997 u. 998, 999 u. 1000, 1001 u. 1002, 1003 u. 1004, 1005 u. 1006, 1007 u. 1008, 1009 u. 1010, 1011 u. 1012, 1013 u. 1014, 1015 u. 1016, 1017 u. 1018, 1019 u. 1020, 1021 u. 1022, 1023 u. 1024, 1025 u. 1026, 1027 u. 1028, 1029 u. 1030, 1031 u. 1032, 1033 u. 1034, 1035 u. 1036, 1037 u. 1038, 1039 u. 1040, 1041 u. 1042, 1043 u. 1044, 1045 u. 1046, 1047 u. 1048, 1049 u. 1050, 1051 u. 1052, 1053 u. 1054, 1055 u. 1056, 1057 u. 1058, 1059 u. 1060, 1061 u. 1062, 1063 u. 1064, 1065 u. 1066, 1067 u. 1068, 1069 u. 1070, 1071 u. 1072, 1073 u. 1074, 1075 u. 1076, 1077 u. 1078, 1079 u. 1080, 1081 u. 1082, 1083 u. 1084, 1085 u. 1086, 1087 u. 1088, 1089 u. 1090, 1091 u. 1092, 1093 u. 1094, 1095 u. 1096, 1097 u. 1098, 1099 u. 1100, 1101 u. 1102, 1103 u. 1104, 1105 u. 1106, 1107 u. 1108, 1109 u. 1110, 1111 u. 1112, 1113 u. 1114, 1115 u. 1116, 1117 u. 1118, 1119 u. 1120, 1121 u. 1122, 1123 u. 1124, 1125 u. 1126, 1127 u. 1128, 1129 u. 1130, 1131 u. 1132, 1133 u. 1134, 1135 u. 1136, 1137 u. 1138, 1139 u. 1140, 1141 u. 1142, 1143 u. 1144, 1145 u. 1146, 1147 u. 1148, 1149 u. 1150, 1151 u. 1152, 1153 u. 1154, 1155 u. 1156, 1157 u. 1158, 1159 u. 1160, 1161 u. 1162, 1163 u. 1164, 1165 u. 1166, 1167 u. 1168, 1169 u. 1170, 1171 u. 1172, 1173 u. 1174, 1175 u. 1176, 1177 u. 1178, 1179 u. 1180, 1181 u. 1182, 1183 u. 1184, 1185 u. 1186, 1187 u. 1188, 1189 u. 1190, 1191 u. 1192, 1193 u. 1194, 1195 u. 1196, 1197 u. 1198, 1199 u. 1200, 1201 u. 1202, 1203 u. 1204, 1205 u. 1206, 1207 u. 1208, 1209 u. 1210, 1211 u. 1212, 1213 u. 1214, 1215 u. 1216, 1217 u. 1218, 1219 u. 1220, 1221 u. 1222, 1223 u. 1224, 1225 u. 1226, 1227 u. 1228, 1229 u. 1230, 1231 u. 1232, 1233 u. 1234, 1235 u. 1236, 1237 u. 1238, 1239 u. 1240, 1241 u. 1242, 1243 u. 1244, 1245 u. 1246, 1247 u. 1248, 1249 u. 1250, 1251 u. 1252, 1253 u. 1254, 1255 u. 1256, 1257 u. 1258, 1259 u. 1260, 1261 u. 1262, 1263 u. 1264, 1265 u. 1266, 1267 u. 1268, 1269 u. 1270, 1271 u. 1272, 1273 u. 1274, 1275 u. 1276, 1277 u. 1278, 1279 u. 1280, 1281 u. 1282, 1283 u. 1284, 1285 u. 1286, 1287 u. 1288, 1289 u. 1290, 1291 u. 1292, 1293 u. 1294, 1295 u. 1296, 1297 u. 1298, 1299 u. 1300, 1301 u. 1302, 1303 u. 1304, 1305 u. 1306, 1307 u. 1308, 1309 u. 1310, 1311 u. 1312, 1313 u. 1314, 1315 u. 1316, 1317 u. 1318, 1319 u. 1320, 1321 u. 1322, 1323 u. 1324, 1325 u. 1326, 1327 u. 1328, 1329 u. 1330, 1331 u. 1332, 1333 u. 1334, 1335 u. 1336, 1337 u. 1338, 1339 u. 1340, 1341 u. 1342, 1343 u. 1344, 1345 u. 1346, 1347 u. 1348, 1349 u. 1350, 1351 u. 1352, 1353 u. 1354, 1355 u. 1356, 1357 u. 1358, 1359 u. 1360, 1361 u. 1362, 1363 u. 1364, 1365 u. 1366, 1367 u. 1368, 1369 u. 1370, 1371 u. 1372, 1373 u. 1374, 1375 u. 1376, 1377 u. 1378, 1379 u. 1380, 1381 u. 1382, 1383 u. 1384, 1385 u. 1386, 1387 u. 1388, 1389 u. 1390, 1391 u. 1392, 1393 u. 1394, 1395 u. 1396, 1397 u. 1398, 1399 u. 1400, 1401 u. 1402, 1403 u. 1404, 1405 u. 1406, 1407 u. 1408, 1409 u. 1410, 1411 u. 1412, 1413 u. 1414, 1415 u. 1416, 1417 u. 1418, 1419 u. 1420, 1421 u. 1422, 1423 u. 1424, 1425 u. 1426, 1427 u. 1428, 1429 u. 1430, 1431 u. 1432, 1433 u. 1434, 1435 u. 1436, 1437 u. 1438, 1439 u. 1440, 1441 u. 1442, 1443 u. 1444, 1445 u. 1446, 1447 u. 1448, 1449 u. 1450, 1451 u. 1452, 1453 u. 1454, 1455 u. 1456, 1457 u. 1458, 1459 u. 1460, 1461 u. 1462, 1463 u. 1464, 1465 u. 1466, 1467 u. 1468, 1469 u. 1470, 1471 u. 1472, 1473 u. 1474, 1475 u. 1476, 1477 u. 1478, 1479 u. 1480, 1481 u. 1482, 1483 u. 1484, 1485 u. 1486, 1487 u. 1488, 1489 u. 1490, 1491 u. 1492, 1493 u. 1494, 1495 u. 1496, 1497 u. 1498, 1499 u. 1500, 1501 u. 1502, 1503 u. 1504, 1505 u. 1506, 1507 u. 1508, 1509 u. 1510, 1511 u. 1512, 1513 u. 1514, 1515 u. 1516, 1517 u. 1518, 1519 u. 1520, 1521 u. 1522, 1523 u. 1524, 1525 u. 1526, 1527 u. 1528, 1529 u. 1530, 1531 u. 1532, 1533 u. 1534, 1535 u. 1536, 1537 u. 1538, 1539 u. 1540, 1541 u. 1542, 1543 u. 1544, 1545 u. 1546, 1547 u. 1548, 1549 u. 1550, 1551 u. 1552, 1553 u. 1554, 1555 u. 1556, 1557 u. 1558, 1559 u. 1560, 1561 u. 1562, 1563 u. 1564, 1565 u. 1566, 1567 u. 1568, 1569 u. 1570, 1571 u. 1572, 1573 u. 1574, 1575 u. 1576, 1577 u. 1578, 1579 u. 1580, 1581 u. 1582, 1583 u. 1584, 1585 u. 1586, 1587 u. 1588, 1589 u. 1590, 1591 u. 1592, 1593 u. 1594, 1595 u. 1596, 1597 u. 1598, 1599 u. 1600, 1601 u. 1602, 1603 u. 1604, 1605 u. 1606, 1607 u. 1608, 1609 u. 1610, 1611 u. 1612, 1613 u. 1614, 1615 u. 1616, 1617 u. 1618, 1619 u. 1620, 1621 u. 1622, 1623 u. 1624, 1625 u. 1626, 1627 u. 1628, 1629 u. 1630, 1631 u. 1632, 1633 u. 1634, 1635 u. 1636, 1637 u. 1638, 1639 u. 1640, 1641 u. 1642, 1643 u. 1644, 1645 u. 1646, 1647 u. 1648, 1649 u. 1650, 1651 u. 1652, 1653 u. 1654, 1655 u. 1656, 1657 u. 1658, 1659 u. 1660, 1661 u. 1662, 1663 u. 1664, 1665 u. 1666, 1667 u. 1668, 1669 u. 1670, 1671 u. 1672, 1673 u. 1674, 1675 u. 1676, 1677 u. 1678, 1679 u. 1680, 1681 u. 1682, 1683 u. 1684, 1685 u. 1686, 1687 u. 1688, 1689 u. 1690, 1691 u. 1692, 1693 u. 1694, 1695 u. 1696, 1697 u. 1698, 1699 u. 1700, 1701 u. 1702, 1703 u. 1704, 1705 u. 1706, 1707 u. 1708, 1709 u. 1710, 1711 u. 1712, 1713 u. 1714, 1715 u. 1716, 1717 u. 1718, 1719 u. 1720, 1721 u. 1722, 1723 u. 1724, 1725 u. 1726, 1727 u. 1728, 1729 u. 1730, 1731 u. 1732, 1733 u. 1734, 1735 u. 1736, 1737 u. 1738, 1739 u. 1740, 1741 u. 1742, 1743 u. 1744, 1745 u. 1746, 1747 u. 1748, 1749 u. 1750, 1751 u. 1752, 1753 u. 1754, 1755 u. 1756, 1757 u. 1758, 1759 u. 1760, 1761 u. 1762, 1763 u. 1764, 1765 u. 1766, 1767 u. 1768, 1769 u. 1770, 1771 u. 1772, 1773 u. 1774, 1775 u. 1776, 1777 u. 1778, 1779 u. 1780, 1781 u. 1782, 1783 u. 1784, 1785 u. 1786, 1787 u. 1788, 1789 u. 1790, 1791 u. 1792, 1793 u. 1794, 1795 u. 1796, 1797 u. 1798, 1799 u. 1800, 1801 u. 1802, 1803 u. 1804, 1805 u. 1806, 1807 u. 1808, 1809 u. 1810, 1811 u. 1812, 1813 u. 1814, 1815 u. 1816, 1817 u. 1818, 1819 u. 1820, 1821 u. 1822, 1823 u. 1824, 1825 u. 1826, 1827 u. 1828, 1829 u. 1830, 1831 u. 1832, 1833 u. 1834, 1835 u. 1836, 1837 u. 1838, 1839 u. 1840, 1841 u. 1842, 1843 u. 1844, 1845 u. 1846, 1847 u. 1848, 1849 u. 1850, 1851 u. 1852, 1853 u. 1854, 1855 u. 1856, 1857 u. 1858, 1859 u. 1860, 1861 u. 1862, 1863 u. 1864, 1865 u. 1866, 1867 u. 1868, 1869 u. 1870, 1871 u. 1872, 1873 u. 1874, 1875 u. 1876, 1877 u. 1878, 1879 u. 1880, 1881 u. 1882, 1883 u. 1884, 1885 u. 1886, 1887 u. 1888, 1889 u. 1890, 1891 u. 1892, 1893 u. 1894, 1895 u. 1896, 1897 u. 1898, 1899 u. 1900, 1901 u. 19



Landwirthschaftliche Mittheilungen.

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

Milchsecretion und Fettgehalt der Milch im Verhältniß zur Rasse und Individualität.

Von Prof. Dr. Kirchner.

Die für die meisten landw. Verhältnisse wichtigste Eigenschaft des Rindviehes ist die Milchsecretion, weil von der Höhe und Art derselben die Rentabilität der Viehhaltung in erster Linie abhängig, diese Eigenschaft meistens entscheidend dafür ist, ob das Conto des Rindviehes mit Gewinn oder mit Verlust abschließt. Erkennt man nun jetzt in den Kreisen der Landwirthe die Bedeutung milchreicher Kühe mehr wie früher, ist man sich der Thatsache auch voll bewußt, daß milcharme Thiere ein fressendes Uebel sind, ebenso hohe Ansprüche an das Futter machen und ebenso hohe Allgemerkosten verursachen, aber erheblich weniger einbringen als milchergiebigere Thiere, so läßt man doch meistens einen ebenso wichtigen Punkt gänzlich außer Betracht, das ist der Fettgehalt der Milch. Den Werth einer Milchkuh berechnet man gemeinhin einfach nach der von dieser im Laufe eines Jahres oder einer Lactationsperiode gelieferten Milchmenge, ohne zu bedenken, daß dort, wo es sich nicht um den Verkauf der Milch zum unmittelbaren Verzehr handelt, der Gehalt der Milch an Fett bezw. an festen Stoffen gerade so gut zu berücksichtigen ist, als die Menge derselben. Wo aus der Milch Butter und Käse bereitet wird, da ist die von der Kuh im Laufe des Jahres erzeugte Menge an Fett und Käsestoff das Maßgebende, nicht aber die Menge an Milch oder, was sehr häufig gleichbedeutend ist, die Menge an Wasser, welche man aus dem Euter ermolken hat. In der Regel sind gerade die milchärmeren Kühe in dieser Hinsicht den milchreicheren Thieren überlegen oder ein Unterschied zwischen denselben ist nicht vorhanden. Eine Kuh z. B. mit einem Milchertrage von 2200 kg und einem procentischen Fettgehalte der Milch von 3,6 hat in dieser Milchmenge 90 kg Fett geliefert, eine zweite Kuh mit 3000 kg Milch und 3 pCt. Fett in derselben ebenfalls 90 kg. Bei der Butterbereitung verdient aber die erstere Milch den Vorzug, weil die Gewinnung einer gleichen Fettmenge aus der kleineren Milchmenge weniger Kosten und Mühe verursacht, als aus dem größeren Milchquantum.

Thatsächlich sind nun, namentlich bei den verschiedenen Rassen, die Unterschiede im Fettgehalte der Milch noch erheblich größer, als in dem angeführten Beispiele angenommen ist, und deshalb auch die Unterschiede in dem Werthe ein und derselben Milchmenge noch weit bedeutender. Wie groß diese Differenzen sein können, dafür mag als Beispiel nur die folgende, im landw. Institute der Universität Halle beobachtete Thatsache angeführt sein. Eine direct von der Canalinsel Jersey bezogene Kuh der gleichnamigen Rasse, welche sich bekanntlich durch besonders hohen Fettgehalt der Milch auszeichnet, lieferte während eines Zeitraums von 50 Wochen 2247 Liter (= 2314 kg) Milch mit einem durchschnittlichen Fettgehalte von 5,51 pCt. Die während der erwähnten Zeit erzeugte Fettmenge belief sich demnach auf 127,5 kg. Eine Holländer Kuh in dem gleichen Stalle

lieferte während der Lactation 4070 Liter = 4192 kg Milch, deren Fettgehalt nur 2,15 pCt. betrug; die Fettmenge war demnach 91,1 kg. Die Holländer Kuh mit dem Lebendgewichte von 530 kg, welche mehr als 4000 Liter Milch gegeben hat, würde man an sich ohne Weiteres für werthvoller halten, als die 305 kg wiegende Jersey-Kuh mit dem um die Hälfte geringeren Milchertrage. In Wirklichkeit ist aber das letztere Thier dasjenige, welches mehr producirt, da dasselbe im Laufe seiner Lactation 36,4 kg Fett, entsprechend einer etwa ebenso hohen Buttermenge und, bei einem Preise derselben von 2 Mk. für 1 kg, einem Ertrage von 73 Mk., mehr erzeugt hat.

Sind nun freilich zwischen den verschiedenen Rassen und innerhalb dieser zwischen den einzelnen Thieren derselben die Unterschiede im Fettgehalte nicht immer so erheblich, so zeigen die mitgetheilten Zahlen doch, wie sehr die von einer Kuh gelieferte Milchmenge hinsichtlich der Beurtheilung ihrer Brauchbarkeit als Fetterzeugerin täuschen kann. Es genügt heute nicht mehr, einfach den Milchertrag einer Kuh zu ermitteln und danach zu entscheiden, ob dieselbe das Futter entsprechend verwerthet, ob das von ihr gefallene Kalb zur Aufzucht benutzt werden soll, sondern es muß ebenso wohl der Fettgehalt dieser Milch bestimmt werden, um mit Hülfe des Werthes den Gesamtertrag an Fett berechnen zu können.

Es gilt dies in erster Linie für Verhältnisse, in welchen aus der Milch Butter gewonnen wird; aber auch diejenigen Wirthschaften, welche die Milch verkaufen, dürfen sich auf die Länge der erwähnten Forderung nicht entziehen. Legt man heute auch noch seitens vieler Consumenten weniger Gewicht auf die Güte, d. h. auf den Fettgehalt der Milch, als auf die Billigkeit derselben, so beginnt sich doch auch hier ein Umschwung zu zeigen. In größeren Städten wird vielfach jetzt schon die bessere Milch auch theurer bezahlt, eine Erscheinung, welche zweifelsohne und mit Recht immer mehr Boden gewinnen wird. Wie man in den Genossenschaftsmolkereien die Bezahlung der Milch nach Fett, d. h. nach dem wahren Werthe, mehr und mehr einführt, so wird auch der Consument immer mehr eine fettreichere Milch zu schätzen wissen, immer weniger gern ein Uebermaß von Wasser, wenn auch verhältnißmäßig billig erwerben.

Wird aus den vorstehenden Erörterungen klar geworden sein, wie nothwendig es ist, auch den Gehalt der Milch zu beachten, so entsteht natürlich weiter die Frage, ob der Landwirth in der Lage ist, auf den Fettgehalt der von seinen Kühen erzeugten Milch in günstigem Sinne einzuwirken. Um sich hierüber klar zu werden, erscheint es nothwendig, sich die Art der Entstehung der Milch im Euter, in der Milchdrüse der Kuh zu vergegenwärtigen.

Die festen Stoffe der Milch werden gebildet aus der Milchdrüse, d. h. den in den jug. Bläschen befindlichen

Zellen, welche entweder vollständig oder nur in ihren Enden (darüber sind die Ansichten noch verschieden) abgestoßen werden und dann in Käsestoff, Fett u. s. w. sich verwandeln.*) Die Menge von Fett also, welche in der Drüse gebildet wird, ist abhängig von der Fähigkeit der Drüse, Zellen abzustößen und diese in die Milchbestandtheile umzuwandeln. Das Wasser der Milch dagegen stammt direct aus dem Blute und ein großer Wassergehalt desselben bewirkt auch in der Regel die Ausschcheidung einer großen Wassermenge in Form von Milch. Durch die Fütterung ist man danach nur soweit in der Lage, auf die Milchsecretion einzuwirken, als durch dieselbe der Zerfall der Drüsenmasse oder der Austritt von Wasser in die Drüse befördert wird. Ein ausreichendes Futter vorausgesetzt, kann dieser Zerfall nur in sehr geringem Grade gesteigert werden, ist es also nicht möglich, durch ein reicheres oder verändertes Futter die Fettproduction wesentlich zu heben. Das Maas der letzteren hängt in erster Linie von dem individuellen Vermögen der betreffenden Kuh ab, die Drüsenubstanz (bezw. die weißen Blutkörperchen) in Fett u. s. w. umzuwandeln. Man muß also auf die Auswahl solcher Thiere oder, da man unter Rasse eine Zahl von Einzelthieren versteht, welche gewisse Eigenschaften in gleicher Weise besitzen, solcher Rassen bedacht sein, denen diese Fähigkeit in hohem Grade eigen ist, welche das Vermögen einer reichlichen Fettzeugung besitzen.

Da im Allgemeinen die Menge des erzeugten und zu erzeugenden Butterfettes nicht über eine bestimmte, allerdings je nach Individualität u. verschiedene Grenze hinausgeht, so ist auch im Allgemeinen die Milch derjenigen Kühe und Rassen, welche eine hohe Literzahl liefern, procentisch ärmer an Fett, als die Milch solcher Thiere und Rassen, welche der Menge nach weniger Milch secerniren. Es schließen sich eben an sich und naturgemäß viel Milch und ein hoher procentischer Fettgehalt gegenseitig aus. Es ist dies in um so höherem Maße der Fall, je weniger man seither bei den betreffenden Kühen und Rassen den Fettgehalt berücksichtigt, je mehr man die Brauchbarkeit der Thiere nur nach der Milchmenge bemessen hat. Die Holländer sind hierfür ein deutlicher Beweis. Da die Käufer der Thiere dieser Rasse bisher nur nach dem im Laufe eines Jahres gelieferten Milchquantum gefragt haben, dem Züchter oder Händler gegenüber häufig als Bedingung der Abnahme oder der Zahlung eines bestimmten Preises einen hochgegriffenen Minimalertrag gestellt haben und heute noch stellen, so ist

es vollkommen natürlich, daß die Züchter dieser Rasse den Fettgehalt der Milch ganz außer Acht gelassen haben, daß die Holländer Kühe fast durchweg sehr viel, aber eine sehr fettarme Milch produciren. Nicht selten hört man dann Klagen über den niedrigen Fettgehalt der Milch, und wird die Frage gestellt, durch welches Mittel derselbe erhöht werden könne. Daß eine Erhöhung unter diesen Verhältnissen kaum oder gar nicht möglich ist, braucht nicht mehr erläutert zu werden.

Trotz dieser Thatsache giebt es nun Kühe und Rassen, welche neben einer reichlichen Milchabsonderung auch eine an Fett reiche Milch liefern. Durch Benützung solcher Thiere zur Fortzucht, durch weitere Ausbildung dieser besonderen Eigenschaft ist es möglich gewesen, gewisse Rassen hohen Milchtrag mit besriedigendem Fettgehalte zu eigen zu machen, wobei an die Shorthorns und an die Simmenthaler erinnert sein mag.***) Auch bei den Holländern z. B., überhaupt bei den diesen ähnlichen Rassen, ist es durch die richtige Auswahl der Zuchtthiere zweifelsohne möglich, die Fettproduction zu erhöhen, ohne die Milchergiebigkeit wesentlich zu beeinträchtigen. Als Beweis für diese Behauptung kann eine ebenfalls im landwirthschaftlichen Institute in Halle gemachte, in der bereits erwähnten, von Julius Kühn verfaßten Festschrift veröffentlichte Beobachtung angeführt werden. Eine Budjadinger (Oldenburger) Kuh wurde mit einem Gayal-Bullen (*bos frontalis*, in Indien heimisch) gepaart und lieferte nach der Geburt des weiblichen Bastards 1556 Liter Milch mit 3,41 pCt. Fett. Dieses letztere Thier wurde wieder belegt und lieferte 2299 Liter Milch mit 5,81 pCt. Fett. Durch die Einführung des Gayalblutes wurde also nicht nur die Milchergiebigkeit der Nachkommen erhöht, sondern auch in sehr bedeutendem Maße der Fettgehalt dieser Milch.

Soll die Rindvieh- und besonders die Milchviehhaltung nicht nur in bisheriger Weise die Wirthschaft stützen, sondern soll dieser Zweig, welcher vielfach die Grundlage des ganzen Betriebes bildet, eine höhere Rente wie bisher erzielen lassen, so ist es nothwendig, daß die Landwirthe den geschicktesten Verhältnissen, dem Fettgehalte der Milch, mehr Aufmerksamkeit als bisher zuwenden. Ob eine Kuh in 3000 Liter Milch 100 oder 120 kg Fett bezw. noch mehr bei dem gleichen Futter erzeugt, ist wahrhaftig von eminentester Wichtigkeit, und auf diesen Punkt besonders hinzuweisen, war der Zweck der vorstehenden Zeilen.

(Annalen des medl. patriot. Vereins.)

Die Pflege der jungen Kleeblüthe im Herbst.

Die Bedeutung des Kleebaues ist für eine große Anzahl unserer Wirthschaften eine grundlegende; freilich wird sich ein Segen aus den Klee-Feldern nur dann ergeben, wenn dieselben Erträge ergeben. Nun ist die junge Kleepflanze gerade im Herbst ihres ersten Lebensjahres empfindlich und allerlei Schädigungen ausgesetzt, darum soll das Auge des Herrn, wenn die Deck-

frucht abgemäht ist, über den Feldern wachen, damit etwaige Schäden rechtzeitig entdeckt und womöglich noch wieder gut gemacht werden.

Zunächst muß man sich davon überzeugen, ob das ganze Feld auch wirklich mit Klee bestanden ist; es kommt häufig vor, daß bei trockenem Frühjahr der Klee same nicht aufgegangen ist, oder daß die aufgegangenen jungen Pflänzchen in Folge anhaltender Dürre wieder abgestorben sind, oder auch daß die stark gelagerte Deckfrucht den Kleebestand erstickt hat; in allen diesen Fällen werden sich Fehlstellen zeigen, welche nicht nur einen entsprechend niedrigeren Ertrag zur Folge haben, sondern auch einen Herd für Unkräuter aller Art bilden. Es muß daher sobald als möglich zu einer Nachsaat geschritten werden, in dem man auf die betreffenden Stellen neuen Samen streut und denselben mit Hilfe eines eisernen Rechens unterbringt. Die aus dem nachgesäeten Samen erwachsenen Pflänzchen werden freilich besonders im ersten Nutzungsjahre nicht den

*) Noch eine andere Theorie ist von Hauber aufgestellt. Danach wandern die während der Trächtigkeit in größerer Menge im Blute der Mutter gebildeten weißen Blutkörperchen, welche bis zur Geburt des Jungen dessen Ernährung im Uterus bewirken, nach der Geburt in die Milchdrüse und bilden in dieser durch Zerfall den Käsestoff, das Fett u. s. w. Mit Rücksicht auf die praktischen Verhältnisse unterscheidet sich die Theorie Hauber's nicht von der vorher beschriebenen Ansicht.

**) Die Shorthorns werden mit Unrecht durchweg als schlechte Mäcker bezeichnet; die sogenannten Dairy-Shorthorns können es hinsichtlich der Milchmenge mit vielen anderen Rassen aufnehmen, übertreffen diese aber in Betreff der Fettmenge.

gleichen Ertrag liefern, als die bereits im Frühjahr ge- säeten; ein Theil des Ausfalles wird aber immerhin ge- deckt, und, was die Hauptsache ist, das ganze Feld ist mit der Frucht bestanden, die es in Wirklichkeit tragen soll. Zeigt aber der junge Klee Schlag durchweg kahle Stellen, die sich über größere Flächen ausbreiten, so wird eine Nachsaat keine genügende Sicherheit für den Erfolg bieten, man thut dann besser zum Pfluge zu greifen, den geschä- digten Schlag umzubrechen und zur Deckung des Futter- ausfalles im Frühjahr eine schnellwachsende Grünfütter- pflanze, etwa weißen Senf, in das umgepflügte Land zu säen.

Eben so häufig wie eine nicht genügende Entwicklung der jungen Pflanzen beobachtet wird, zeigt es sich, daß der Klee alsbald nach der Abarntung der Deckfrucht sehr üppig emporwächst und eine dichte grüne Decke bildet, aus wel- cher die Getreidestoppeln nicht mehr hervorrage; ja es kommt vor, daß die Blüten beginnen sich zu bilden. Würde das Kleeefeld in diesem Zustande überwintern, so läge die große Gefahr vor, daß die Pflanzen unter einer einigermaßen starken Schneedecke ausfaulen und ersticken. Es wird daher durch eine Nutzung des Klee Schlags im Herbst, zu welcher der Landwirth sich ja gerne entschließen wird, der all zu üppige Stand des Feldes gelichtet werden müssen. Diese Nutzung kann nun im Abmähen oder Ab- weiden bestehen; beide Nutzungsarten können in Anwendung kommen, jedoch wird naturgemäß nur sehr stark entwickelter Klee gemäht werden; in den meisten Fällen wird ein Ab- hüten des Klees zweckmäßiger sein. Dabei ist jedoch in doppelter Beziehung Vorsicht geboten, einmal sollte der Landwirth stets bedenken, daß junger Klee ein in hohem Grade gefährliches Futter ist, welcher im Uebermaße ge- nossen die schlimmsten Verdauungsstörungen bewirkt, beson- ders wenn er feucht ist. Das Abhüten darf daher auf keinen Fall erfolgen, ehe der Nachthau von den jungen Pflanzen abgetrocknet ist, und auch dann dürfen die Thiere nicht zu lange auf den betreffenden Schlägen verweilen, damit ihnen nicht Gelegenheit wird, zu große Quantitäten aufzunehmen, sondern sie müssen in nicht zu langsamem Tempo über den jungen Klee Schlag getrieben werden. Zwei- tens sollte das Feld nie ganz kahl gehütet werden, weil sonst die jungen Pflanzen sich vor Winter nicht mehr ordent- lich bestocken können und der nächstjährige Ertrag erheblich darunter leidet. Je weiter die Jahreszeit vorgeritten ist, um so größere Vorsicht ist in dieser letzteren Beziehung ge- boten; vom Monat November ab sollte das Abweiden des Klees besser überhaupt unterbleiben.

Abgemäht darf der junge Klee spätestens bis Mitte Oktober werden, auch soll insofern Vorsicht geübt werden, als man die Sense nicht zu tief greifen lassen darf.

Weitere Maßnahmen, welche man zur Befreiung der jungen Klee Schläge im Herbst in Anwendung bringen kann, dienen zur Bekämpfung von allerlei thierischen und pflanzlichen Fein- den. Unter den thierischen Feinden sind die gefährlichsten wohl die Mäuse, welche gerade im Herbst hauptsächlich auf die jungen Klee wurzeln als Nahrung angewiesen sind und die gesammten Felder verwüsten können. Wir müssen diesen kleinen Nagethieren daher energisch zu Leibe gehen. Die größten Erfolge in dieser Beziehung werden wohl durch Berggiffen erzielt, indem man Strichrinweizen oder Phosphorpillen in die Mäusegänge streut. Freilich ist zur Vermeidung von Unglücksfällen die ängstlichste Vorsicht im Umgange mit dem Gifte geboten und dasselbe nur absolut zuverlässigen Leuten anzuvertrauen. Jagdfreunde werden sich überhaupt nur ungern zu dieser Bekämpfungsmethode entschließen, weil es unvermeidlich ist, daß derselben man- cher Hase und manches Rebhuhn zum Opfer fällt. Die Hohenheimer Mausefalle, eine Holzröhre, welche nach Art der Stubenfallen mit einer Drahtschlinge versehen ist, die beim Durchbeissen eines Fadens das Nagethier erwürgt, und welche in die Ausgangslöcher der unterirdischen Gänge gesteckt wird, leistet, wenn der Mause Schaden keinen zu großen Umfang angenommen hat, auch ganz gute Dienste.

Die oft arge Verheerungen anrichtenden Acker Schnecken werden am besten bekämpft, indem man des Morgens, ehe der Thau abgetrocknet ist Kalk über die Felder streuet, alle Thiere, welche von demselben getroffen werden, gehen unfehlbar zu Grunde. Gegen sonstige thierische Feinde läßt sich im Herbst schwerlich etwas thun.

Gegen Unkräuter schützt sich der Klee bei gutem Be- stande schon von selbst, wir haben daher nur dafür zu sorgen, daß derselbe üppig in dem Frühjahr kommt, dann werden die Klee Schläge von Unkraut nicht zu leiden haben.

Nur gegen die Schädigungen der Klee seide, welche mitunter bereits im Herbst erscheint, sollten sofort energische Maßregeln getroffen werden. Die verschiedensten Mittel sind zur Zerstörung dieser Schmarotzerpflanze empfohlen worden wie das Uebergießen der Seide heerde mit Petro- leum und Anzünden des letzteren, das Ueberstreuen mit einer dicken Schicht Kochsalz zc. Am wirksamsten dürfte sein, wenn auf den betreffenden Stellen die gesammte Klee- narbe auf eine Tiefe von etwa 5 Centimeter ausgehoben und vom Felde entfernt wird. Die Seideranten werden sorgfältig aufgesammelt und in dichten Körben vom Felde getragen, das ganze gewonnene Material wird dann ver- brannt. Es versteht sich von selbst, daß eine Nachsaat auf den in dieser Weise ihres Bestandes beraubten Stellen erfolgen muß.

Mittheilungen aus der Praxis.

— Fütterung mit Kleiefuchen. Es sind nach dem „Landwirthschaftlichen Wochenblatte für Schleswig-Holstein“ in neuerer Zeit Versuche gemacht worden, auch die Kleie in Kuchen- form in den Handel zu bringen. Eine Probe davon ging Prof. Emmerling in Kiel zu; die Kuchen besitzen etwa 16 cm Länge und 6,8 cm Breite; die innere Structur ist, der Natur der Kleie entsprechend, eine blätterige, die Pressung jedoch eine so starke, daß die Kuchen nicht abblättern oder zerbröckeln. Die Farbe ist hell wie Kleie und machen die Kuchen einen sehr sauberen Ein- druck. Ein Vortheil wäre in dieser Herstellungsform der Kleie einmal darin zu erblicken, daß dieselbe transportfähiger wird. Die landw. Versuchsstation Hildesheim hat die Kuchen einer Untersuchung unterworfen und theilt darüber u. A. mit: „Die Kleie hat ein Volumgewicht von 0,278. d. h. 1 l Kleie, fest ge- packt, wie dieses beim Verladt in Säcken geschieht, wiegt 278 gr. Die Kleiefuchen dagegen haben ein Volumgewicht von 1,075, der

Viterinhalt wiegt also 1,075 gr. Demnach nimmt das gleiche Gewicht Kleie in Kuchenform nur etwa ein Viertel des Raumes der Kleie in der gewöhnlichen Form ein.“ Daraus entspringen mannigfache Vortheile für den Verladt und für die Aufbewahrung. Ersparnisse werden insbesondere erzielt beim Transport per Kiste und per Schiff, ferner durch geringere Auslagen für Rück- sendung der leeren Säcke. Wo die Raumbhältnisse beschränkt sind, ist zu beachten, daß die Aufbewahrung des Wintervorraths an Kleie nur etwa den vierten Theil wie sonst beanspruchen würde. Ob diese Vortheile hinreichen, den höheren Preis der Kleie in Kuchenform zu decken, können wir heute noch nicht sagen. Aussicht auf Erfolg wird die Herstellung jedenfalls nur dann haben, wenn der Preiszuschlag ein verhältnismäßig geringer ist. Ein zweiter Vortheil wird dann noch aus der besseren Conser- vation der Kleie in Kuchenform entspringen. Futtermittel er- halten sich am besten im trockenen Raum, möglichst geschützt ge-

gen den Zutritt feuchter atmosphärischer Luft. Mehlartige Futtermittel bieten der Atmosphäre eine größere Oberfläche dar, concentriren sich daher nicht so gut wie Kuchen. Aus diesem Grunde wird auch ein Vorrath an Kleiefuchsen sich wahrscheinlich länger frisch erhalten, als dasselbe Quantum gewöhnlicher Kleie. In der Zusammenziehung und dem Nährwerthe der Kleiefuchsen im Vergleich mit gewöhnlicher Kleie kam, da erstere lediglich durch Brechung hergestellt sind, ein wesentlicher Unterschied nicht bestehen. Auch die Verdaulichkeit darf als gleich angenommen werden. Vielleicht würde sich dieselbe für die Kuchen noch etwas günstiger stellen, da diese von den Thieren beim Verkauf gründlich eingeweicht werden, wodurch die Auflösung der Kohlehydrate befördert wird.

— Der knollige Klee (*Stachys tubifera*) Im landwirthschaftlichen Wochenblatt des Herzogthums Sachsen-Altenburg finden wir eine interessante Notiz über die genannte Pflanze. Die eigentliche Heimath derselben ist Japan, wo sie als Gemüse genossen wird. Seit einiger Zeit wird im botanischen Garten zu Berlin ihr Anbau veruchsweise betrieben, und die Resultate der Versuche berechtigen zu der Hoffnung, daß es gelingen wird, das Gemüse auch in Deutschland mit Erfolg anzubauen. Die Knollen, denn sie sind es, die Verwerthung in der Küche finden, sollen eine sehr angenehme Speise liefern, deren Geschmack lebhaft an den der Nüsse erinnert. Uebrigens sind schon in Europa günstige Resultate mit dem knolligen Klee erzielt worden. In England und Frankreich ist er schon seit einiger Zeit unter dem Namen „Crosnos“ ein beliebtes Gemüse. Bei sorgfältiger Cultur erscheint weiterhin die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, Sorten von noch höherem Anbauwerthe heran zu züchten.

— Der Gerechte erbarnt sich seines Viehes. Eine der schönsten Errungenschaften des Geistes der Neuzeit gegenüber mittelalterlicher Barbarei ist die Bestrebung, auch den hilflosen Thieren ihr Loos möglichst zu erleichtern, den vielfachen Qualen, denen diese armen Geschöpfe ausgesetzt sind, entgegen zu treten, und da, wo es sich nicht vermeiden läßt, den Thieren Schmerzen zu verursachen, dieselben wenigstens nach Möglichkeit zu lindern. Die vielen Thierchutzvereine sind es, die sich dieser dankenswerthen Aufgabe unterzogen haben, und die wirklich anerkennenswerthen und vom Geiste edelster Menschlichkeit getragenen Bestrebungen derselben verdienen nicht nur das Wohlwollen, sondern auch die thatächliche Unterstützung aller Gebildeten. Wenn nun auch durch die erwähnten Vereine bereits viel Gutes geschehen ist und mancherlei Uebelstände beseitigt sind, so werden doch noch viele unnöthigen Grausamkeiten verübt, und ein weites Feld der Thätigkeit bleibt den Thierchutzvereinen.

Vor allem ist hier der leider heute noch vielfach üblichen Methode der Tödtung unserer Schlachtthiere zu gedenken, welche, wie in den Verhandlungen des in Dresden stattgefundenen internationalen Thierchutzcongresses hervorgehoben wurde, eine der größten Barbareien ist, die man sich denken kann.

Das Schlachten ohne vorhergegangene Betäubung verursacht den Thieren die furchtbaren Schmerzen. Der durch den Stich des Schlachtmessers hervorgerufene Schmerz ist als Grundlage zu betrachten gegenüber den krampfartigen Empfindungen, die sich bei der allmählichen Entleerung der kleinsten Blutgefäße einstellen. Diese Empfindungen sind besonders heftig, wenn, wie so häufig, der Kopf des betreffenden Thieres niedrig gehalten wird, in Folge dessen das Gehirn lange mit Blut erfüllt bleibt und das Bewußtsein nicht schwindet. Ein im hohen Grade verwerfliche Methode ist aber das von den israelitischen Rabbinern ausgeübte Schächten, das im Grunde weiter nichts ist als ein langsames Zutodenarten der betreffenden Thiere. Das Schächten wird vom gebildeten Theile der jüdischen Bevölkerung als Thierquälerei anerkannt und verworfen; es widerspricht ja auch dem Geiste des mosaischen Gesetzes, welches eine liebevolle Behandlung der Thiere vorschreibt und die betreffenden rituellen Bestimmungen sind nur in Folge der mangelhaften physiologischen Kenntnisse der damaligen Zeit erlassen.

Ein dem eigentlichen Schlachtacte vorhergehendes Betäuben der Thiere ist aus Gründen der Humanität daher dringend geboten und zwar wird es stets zweckmäßig sein, geeignete Betäubungsinstrumente, z. B. sogenannte Schlachtmasken verschiedener Systeme in Anwendung zu bringen, da durch Unsicherheit, Baghaftigkeit und Mangel an Körperkraft die durch das Schlagen der Thiere erfolgte Betäubung häufig eine durchaus unvollkommene ist.

Aber auch andere Gründe sollten uns veranlassen, darauf

Werth zu legen, daß kein Thier, ohne vorher bewußtlos gemacht zu sein, dem Schlachtmesser verfallt. Es ist einfach nicht wahr, daß die ohne vorangegangene Betäubung geschlachteten und vor Allem die geschächeten Thiere besser ausbluten als die betäubten, im Gegentheile, die Ausblutung erfolgt, wie wir jetzt wissen, bei bewußtlosen Thieren weit vollkommener. Auch ist es nachgewiesen, daß Thiere, welche eines sanften und plötzlichen Todes gestorben sind, ein schmackhafteres und gesünderes Fleisch liefern, welches auch nicht so schnell in Fäulniß übergeht, als wenn das Thier unter Martern und Qualen verendet. Die zur Rechtfertigung der Schlachtmethode im Zustande des Bewußtseins vorgebrachten Gründe sind somit vollständig hinfällig, und schon aus rein wirthschaftlichen und gesundheitlichen Ursachen ist das Schlachten betäubter Thiere unbedingt vorzuziehen. Das Schlachtvieh aber in vollem Bewußtsein einfach abzuschlachten, ist eine Unsitte in humanitärer wirthschaftlicher und gesundheitlicher Beziehung; mögen diese Zeiten mit dazu beitragen, diese Unsitte immer mehr einzuschränken.

— Zur Lungenseuche-Impfung. Es ist bekannt, daß es eine große Anzahl ansteckender Krankheiten giebt, gegen die der thierische Organismus durch Einimpfen des betreffenden Ansteckungstoffes unempfindlich gemacht werden kann. Die Möglichkeit, auch die Lungenseuche, die in unsern Kinderheerden bekanntlich alljährlich bedeutende Opfer fordert und eine große Schädigung an nationalen Wohlstande bewirkt, in dieser Weise zu bekämpfen, mußte, das bedarf wohl kaum der weiteren Ausführung, von den günstigsten Folgen für unsere gesammten Rindviehheerden sein. Aus diesem Grunde sind durch das Ministerium für Landwirtschaft diesbezügliche Versuche unter Mitwirkung unseres Vereins für Landwirtschaft und Maschinen in Magdeburg angeordnet worden und gegen Schluß des vorigen Jahres zur Ausführung gekommen. Ueber das Resultat derselben berichtet die „Norddeutsche Allgemeine Zeitung.“ Nach derselben wurden 12 junge Stiere durch Herrn Prof. Dr. Schütz-Berlin mit Flüssigkeit und kleinen Stücken aus Lungen an der Seuche erkrankter Thiere theils warm, theils kalt geimpft. Ein örtlich ausbreitender Krankheitsproceß, der am heftigsten bei den mit warmer Lymphe geimpften Thieren verlief, war die nächste Folge, doch erkrankten die Thiere nicht an der Seuche selbst. Darauf wurden die 12 geimpften Thiere zugleich mit 4 nicht geimpften Controlthieren in möglichst nahe Berührung mit Lungenseuchekranken gebracht. Nach 2—3 Wochen erfolgte die Tödtung und Section sämtlicher Versuchsthier, aus welcher ein Gesundbleiben der 12 Impfthiere die Lungenseucheerkrankung von dreien der 4 Controlthiere constatirt wurde.

Ein anderer Versuch, bei welchem verschiedene Quantitäten von Lymphe operirt wurde, ergab ganz ähnliche Resultate, auf keine Weise war es möglich, den geimpften Thieren die Lungenseuche beizubringen; die Menge der angewandten Lymphe war für den überhaupt nicht sehr heftig verlaufenden örtlichen Krankheitsproceß gleichgültig. Nur bei einem Thiere verbreitete sich dieselbe, so daß eine Bauchfellentzündung dazu trat und das Thier verendete. Durch diese Versuche erscheint der Nachweis gebracht, daß man im Stande ist, durch Impfung das Rindvieh gegen die Lungenseuche unempfindlich zu machen. Es ist dieses gerade bei der genannten Krankheit um so wichtiger, als wir mit dem Bezug von Buchtrindern vielfach auf das Ausland angewiesen sind, von wo aus die Seuche immer von neuem eingeschleppt wird, so daß eine Ausrottung derselben in unserer Provinz erfolglos bleiben würde.

— Eine bedenkliche Fabrication von Fleischextrakt. Im „Landw.“ Centralblatt für die Provinz Vosen finden wir die Notiz, daß aus England unbrauchbare alte Pferde in großer Anzahl nach Antwerpen exportirt werden, wo deren Fleisch zur Bereitung von „Rindfleischextrakt“ verwertbet wird. Wer also aus antwerpener Fabriken Fleischextrakt konsumirt oder konsumirt hat, kann gar nicht wissen, was davon vom Rindvieh, und was vom Pferde stammt. Ob Pferdefleischextrakt dem Extrakt aus Rindfleisch gegenüber nun an und für sich bedeutend minderwerthig in Bezug auf seinen Nährstoffgehalt ist, wissen wir nicht, jedenfalls ist der Gedanke, ein Präparat aus Fleisch abgeraderter Pferde zu genießen, in hohem Grade unappetitlich und das ganze Vorgehen ist auch sonst als eine grobe Fälschung zu betrachten. Deswegen sollte sich der reelle Zwischenhandel dem in Antwerpen hergestellten Fleischextrakt gegenüber ablehnend verhalten und der Konsument bei dem Einkauf der Waare nach der Herkunft fragen.