

Sächsisch-Preussische Zeitung

vorm. im G. Schweißsch'schen Verlage. (Hallscher Courier.)

Angew. & Gebildete für die fünfjährige Zeit oder deren Kunst für alle u. Reg. Preuss. Zeitung...

Bestellungspreis für die fünfjährige Zeit oder deren Kunst für alle u. Reg. Preuss. Zeitung...

Nummer 53.

Salz, Donnerstag 3. März 1892.

184. Jahrgang.

Zur zweiten Ausgabe gehören: Inseraten-Beilage und Landwirtschaftliche Mittheilungen.

Für den Monat März eröffnen wir ein besonderes Abonnement. Für Halle u. Giebichenstein werden Bestellungen zum Preise von 85 Pfg. frei Haus von allen Zeitungsträgern...

Politische und vermischte Nachrichten.

* Wie nach der „V. Vorz.-Ztg.“ aus zuverlässiger Quelle verläuft, hat der Kaiser sein Verlangen darüber ausgesprochen, daß sein Name bei den Verhandlungen dahin verstanden hat, als habe er sich gegen die Gegner des Volksschulgesetzes ausgesprochen...

* Zur zweiten Verantw. des Reichshaushalts haben die kaiserlichen Abgeordneten... Graf Douglas (Aachen), von Winterfeldt, Meunier und Genssen im Reichstage beauftragt...

* Die Novelle zum Strafrecht wird in Oegarten der fortschrittlichen Presse lex Feige und im „Vorwärts“ das Feigenblatt „Gefeg genant“...

* Generalleutnant Graf Ernst Kiel ist, 26 Jahre alt, am 9. Januar in Lubauzig (Rougnitz) gestorben.

* Der Abgeordnete von Landshut erschien gestern zum ersten Male in jeder Tagung im Abgeordnetenhause.

* Der Reichstag hat am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Das Kapitel des Johanniter-Ordens hat dem Reichstag des Jahres 1891/92...

* Der Reichstag hat am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Die Reichsminister haben am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Zur Weiterberatung. Ueber die Arbeiterentwürfe, die wir schon gemeldet, in Hannover stattgefunden haben, berichtet die „Main Post“...

Ueber die vorläufige Haltung der Reichsminister gegenüber dem Volksschulgesetz.

* Es liegt nicht außer dem Bereiche der Wahrscheinlichkeit, daß man unter dem Vorzeichen der Wahrung der Grundsätze bezüglich ihrer Schulverwaltung...

* Der Reichstag hat am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Die Reichsminister haben am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Die Reichsminister haben am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Die Reichsminister haben am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Die Reichsminister haben am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Die Reichsminister haben am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Die Reichsminister haben am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Die Reichsminister haben am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

* Die Reichsminister haben am 2. März die Beschlüsse des Reichstages über die Anordnungen des Reichsministeriums...

Festnacht bei Hofe.

Der Festnachtball im königlichen Schlosse veranlaßte vor Schluß der Karnevalszeit noch einmal mehr als 1600 Gäste in den glänzenden Festräumen...

Der weiter unter den Gemächern der Festanden und unter den Herren des diplomatischen Korps die Runde machte, folgt die Kaiserin. Gegen 9 Uhr wurde dem Orchester unter Leitung des Musikdirektors Maiberg von 2. Garde-Regiment das Zeichen zur Eröffnung des Balles gegeben...

drahtloster Oberkörper bei einer durchschnittlichen Höhe von 4,40 Metern, also nur 100 Millimeter über dem Mittel...

* Ein angenehmes Hotel. Aus dem Reno wird uns berichtet: Unter Schwaben war in den letzten Tagen von dem Reno...

* Eine Familienveränderung hat sich bei der Tante in Mainz abgelehnt. Die Arbeiterin L. hatte seit längerer Zeit...

* Welche haarschneidenden Wüthung sich das Berliner Publikum durch die dortigen Zeitungen über die Abreise...

Kleines Feuilleton.

— 1350 Millionen Silbergruben. Das Neue Wiener Tageblatt schreibt: In einem aus möglichst bekannten Finanzmann...

Die heutige Nummer 1. und 2. Ausgabe umfasst mit der landwirtschaftlichen Beilage 14 Seiten.

Concordia-Palast.

Meine prachtvollen Säle empfehle zur Abhaltung von großen und kleinen Festlichkeiten, Hochzeiten, Ballen, Bräutigams etc. Feiner behalte meine Restaurationsräume namentlich für Familien in empfehlende Erinnerung. [7193]

Billiger Mittagstisch.

Regelbahn Sonntags noch frei.

Dreißig den 4. März

Erstes großes Schlachtfest.



Bazar für Herren.
Herm. Oetting

Gr. Ulrichstr. 56 (Café Hotel).
Mein neuester Artikel sind
rothlack. engl. Blechwaaren,
als Revolver, Kassen, Gefäße,
Säulen, Zellen und Zeller.
Verkäuflich ab 1. Preiswerth-
Bitten mein Schaufenster zu besuch.

Backschüssel! Backschieber!

Mein seit langem bekanntes bedeutendes Lager in allen Backgeräthschaften, Backfen Anmachern, Waschmaschinen etc. bei Bedarf in empfehlende Erinnerung. [7094]

Th. Franz.

Größtes Spezial-Geschäft für Bäckerei-Utensilien,
Halle a. S., Große Märkerstraße 24/25.

Wildhagen'sche
Frauen-Industrie- und Kunstgewerbe-Schule,
Handarbeit-Lehrerinnen-Seminar.
Tüchter-Pensionat,
Halle a. S., Meinarstraße No. 1 [7097]

Unterrichtsfächer in Kursen für Handarbeiten, Kunsthandarbeiten, Musterzeichnen, Maschinennähen, Wischeschneiderei, Schneidern, Putzmachen, Buchführung. — Auf Wunsch werden auch Privat-Kurze eingerichtet. — Deutsches, Litteratur und fremde Sprachen, Koch und Haushaltungskurse nur für Pensionärinnen. Unterricht in künstlerischen u. kunstgewerblichen Zeichnen u. Malen. Die neuen Kurse beginnen am 1. April. Nähere Auskünfte, Prospekte und Meldungen durch die Vorsteherin Frau **Eilse Gehrts-Wildhagen.**

Möbeltransporte und Lagerung

übernimmt
[5309]

A. W. Haase.

Bekanntmachung.

Auf Veranlassung von maßgebender Stelle weisen wir darauf hin, daß vielfach von den heftigen Ausföhrungen Preisverhöhnungen in deutscher Sprache und mit denischen Worten, Maß und Gewichtsbegründungen auch in H. O. von den Deutschen besandt werden, in denen die Käufer der denischen Preise durchweg nicht werden. Am einen größeren Gefährde herbeizuführen, erheben sie in demjenigen überfereichen Gebiete angränzt, in denen die (oft) fische Gewinne vorüber, die Kundschreiben und Preisverhöhnungen in englischer Sprache und in englischen Maß, Maß und Gewichtssystem abzulassen.
Halle a. S., den 1. März 1892. [7120]

Die Handelskammer.
Bethcke. Jung.

Seit 1874
vorräthig bewahrt und beliebt:
Wucher's Gummy-Brust-Bonbons,
der Gorton 40 Pfennig in den Apotheken. [6750]
stadtbahn Halle.
Zwei vorzügliche Pfeffer, reichhaltig und nahrungsmittel eingegeben, für Volk und Invalidenwert geeignet, werden am
Sonntag, d. 5. März, 10 Uhr Vormittags,
öffentlich meistbietend gegen gleichbare Zahlung auf
dem Hofplatze veräußert werden. [7104]

Joh. Friedr. Coester,
Leipzigstr. No. 23,
empfeilt [7131]
Erbsen, die 2 Pfund-Dole 80 90 95
Carotten, die 2 Pfund-Dole 90 95 98
Erbsen und Carotten,
die 2 Pfund-Dole 125 130 135
Leipzig'scher Allerlei,
die 2 Pfund-Dole 135 140 145
hiesiger Steinpilze,
die 2 Pfund-Dole 140 145 150
Rheinische Compot-
früchte aus bewährten
Sorten.
Engl. u. deutsche Saucen.
Mixed Pickles, 1/2 Glas
90 1/2 Glas 60 1/2
Lebig u. Kemmerich's
Fleischextract.
Zungen und Corned-Beef.

Herm. Hofer's Restaurant,
gr. Ulrichstr. 36 — Fernsprecher 649,
„zum gold. Schiffchen“.
Freitag, den 4. März,
festes Diner
Nach von 9 1/2 Uhr ab Schluß und
Schluß. — Abends Suppe und
andere frische Würst. [7127]

Kapitalen auf gute Hypotheken
werden sofort mitunter nach [7105]
Herfeld, Reichsburgstr.

Fische Schellfische,
prachvoll, süße Mecklinger
Käse, hiesige Saucen und
Wurstwaren empfing [7113]
Julius Bethge.

Uns der Bonnhülse des Ritter-
hauses Endes bei Schütz 600
Tind sehr schöne Küchlerkammer.
1 u. 2 nähere Verhältnisse, abzugeben.
[7117] **Heiler, Gärtner.**

Beide frische [7115]
Karpfen, Hb. 60 4.
Zander, Hb. 60 4.
Schellfische, Scedorsch,
Herm. Lincke, auf Marktstr. 1.

Halle a. S. Brüder-Strasse 6
RUDOLF MOSSE
Annoncen-Annahme
für alle Zeitungen und Fachschriften
Zehnprocenter 150.
ununterbrochen geöffnet von 8-8

200 Ctr.
Zuckerrübenfettlinge,
kleinstenweise Milchschmelz, unter
Bewahrung zu kaufen gefällig. Off. u.
C. W. 20964 bei Rud. Mosse.
Halle a. S. 7098

Vel. Fr. heißt, gefällig auf gute
Wiese, 21 Ctr.
Nbr. Stellung Geh. in im Haus,
u. d. Pflege d. Kinder bekommen.
Off. erbet. u. L. k. 2166 bei
Rud. Mosse, Halle a. S.

An meinem Acker ist zu Pacht
eine **Lehrstange** zu
leihen. [7013]
Oskar Herrmann.

Wferdemöhren,
leihen Vollen, nicht ab
[7122]
Wir
Kroten-Center sind vorräthig
bei Otto Schöler,
Magdeburgerstr. 46. [7088]

Gef. herrschaftl. Wohn.
Im Centrum der Stadt
der 1. April 1892. Offerten
mit Preis unt. K. O. 2195
bei Rud. Mosse, Halle.

Ich beabsicht, meine Wirtsh. mit
6 Wagn. Vider, Windmühle, mit
französl. Wagnungen, Schwamm, mit
ob. ohne Vider zu verkaufen. [7128]
Wilk. Meinberg,
Berechen 6. Götten l. Vind.

35000 Mtr.
werden zur ersten Stelle auf ein in
bester Lage in Halle geleg. Grund-
stück bei 1. April abzugeben. Schließ-
bedingte Off. mit C. W. 2186
an Rud. Mosse, Halle a. S.
zu senden. [7119]

Lehrling.
Ein junger Mann, der die erste
Klasse der hiesigen Bürgerschule
besucht hat, wird für das Kontor-
geschäfte eines hiesigen Geschäftsm.
1. April er. als Lehrling gefährt.
Off. mit C. W. 2189 bei Rud.
Mosse, Halle. [7110]

Ein **Geldschrank**
mit reuon Inhalt, mit doppeltem
Trenn u. 72 im Rinderraum, preis-
werth zu verkaufen. Woz? an er-
wor Rud. Mosse, Halle. [7120]

Offenen. gesuchte Stellen

Von einer bereits eingeführt.
ist, inländischen Feuer-Verliche-
rung wird für hiesigen Maß ein
Lehrer, unter und verantwortl.
Gaupt-Agent gefährt. Gefällige
Wohnungen best. d. Hassen-
stein & Vogler, A. G. in
Halle, Unter d. 1. April, unter
Schiffstr. 11, W. 1129.

Kauf- und Stadt-Wirtshausleiterin
Kochmanns nach los. u. 1. April
nach [7019]
Pauline Weidinger, Rauschsch. 19.

Ein verheirateter, jungerer fäh-
tiger, gut empfindlicher o. i. m. e. r. u.
in H. b. d. f. i. k. e. i. d. e. n. t. u.
Wohnung, untergeordnet hiesig. Gehalt-
Gehälter bei Erlaut. [7059]

Einen qualifizierten Polizeicomis
zu sofort oder 1. April nach Rittgeyer
Landwehr, Hoff Landwehr, Wohnung
Büchlerstr. [7045]

Eine Waise, die in allen Fächern
der Landwirtschaft bewandert ist,
wird zum 1. April gefährt. Verhält-
nisse, Stellung erwünscht. [7108]
Frau Schoenbrodt, Schinde
bei Gröbers.

Für ein i. Wädh. Gutshof-Locher,
welche d. f. i. k. e. i. d. e. n. t. u.
Wirtsh. u. Viehhof best. d. H.
wird per 1. April oder fröhe Stell.
als Mann- oder Wirtshaus-Leitung
der Hausfrau auf dem Gute gefährt.
Gewalt Nebenbesche. Romanien-ähnliche
Z. 7040 a. d. Exped. d. Hoff.
3. [7100]

Zur Erlernung der Landwirtschaft
wird ein junger Mann aus guter
Familie auf ein intelligentes hiesiges
Gut gesucht. Die Stellen er-
beten u. L. k. 2100 an Rud. Mosse
in Halle. [7090]

Cand. theol.,
welcher bereit ist die vicarische Ver-
waltung der hiesigen Volksh. von
ungefähr 30 Kindern zu übernehmen,
wird um Nachtrag gebeten. [6872]
Garten und Ackerbau.
Sehr liegt 15 Minuten vom Hof-
hof Weg.
Off. u. den 26. Febr. 1892.
Der Gemeindevorsteher.

Bin fortgesetzter Arbeit suche einen
Gärtner, welcher d. Verricht.
tigung der Leute mit
übernimmt. [7137]
Holla, am 1. März 1892.

Schafmeister,
als Sommer, niedriger Gehalt,
sucht bis 23. März bei 1. April in
Gehalts 900 Mark freie Wohnung.
Adresse unter H. 231 Javaliden-
dam Leipzig erbeten. [7111]

Ein jung. Mädchen
aus guter Familie, zur Erlernung der
Buchhaltung unter günstigen Be-
dingungen gefährt. Maß. durch Frau
Philipp, Altengut Vanda bei
Olter, d. 6. Weg. Halle. [7138]

Stellen suchen: 8 erfahr. Alt.
Landwirthschaften 1. Gehalt 81.
1. Kindergärtnerin durch Frau
Hinnenweiss, am Marktstr. 10.

Ein aberlässiges, pünkt. Wädh.
welches gut leitfähig suchen kann
von Oberfamilie in Mainz
gefährt. Lohn bis 20 Mark.
Wädh. durch Frau **Eintraß**
Boeters, Schlegelstr. 6. S.

Magdeburgerstr. 34
ist die vollst. renov. 6st-Stage,
5 Stuben, 2 K., Bad u. Zubehör
zu verkaufen. Aufz. d. Herr.
Wilhelm Gr. Ulrichstr. 57.

Miedelstr. 27. part.
11. Wohnung für 600 Mk. zu verm.
= Höheres Miet. Danksmann. [7123]

Leipzigstr. 1213
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000. 1001. 1002. 1003. 1004. 1005. 1006. 1007. 1008. 1009. 1010. 1011. 1012. 1013. 1014. 1015. 1016. 1017. 1018. 1019. 1020. 1021. 1022. 1023. 1024. 1025. 1026. 1027. 1028. 1029. 1030. 1031. 1032. 1033. 1034. 1035. 1036. 1037. 1038. 1039. 1040. 1041. 1042. 1043. 1044. 1045. 1046. 1047. 1048. 1049. 1050. 1051. 1052. 1053. 1054. 1055. 1056. 1057. 1058. 1059. 1060. 1061. 1062. 1063. 1064. 1065. 1066. 1067. 1068. 1069. 1070. 1071. 1072. 1073. 1074. 1075. 1076. 1077. 1078. 1079. 1080. 1081. 1082. 1083. 1084. 1085. 1086. 1087. 1088. 1089. 1090. 1091. 1092. 1093. 1094. 1095. 1096. 1097. 1098. 1099. 1100. 1101. 1102. 1103. 1104. 1105. 1106. 1107. 1108. 1109. 1110. 1111. 1112. 1113. 1114. 1115. 1116. 1117. 1118. 1119. 1120. 1121. 1122. 1123. 1124. 1125. 1126. 1127. 1128. 1129. 1130. 1131. 1132. 1133. 1134. 1135. 1136. 1137. 1138. 1139. 1140. 1141. 1142. 1143. 1144. 1145. 1146. 1147. 1148. 1149. 1150. 1151. 1152. 1153. 1154. 1155. 1156. 1157. 1158. 1159. 1160. 1161. 1162. 1163. 1164. 1165. 1166. 1167. 1168. 1169. 1170. 1171. 1172. 1173. 1174. 1175. 1176. 1177. 1178. 1179. 1180. 1181. 1182. 1183. 1184. 1185. 1186. 1187. 1188. 1189. 1190. 1191. 1192. 1193. 1194. 1195. 1196. 1197. 1198. 1199. 1200. 1201. 1202. 1203. 1204. 1205. 1206. 1207. 1208. 1209. 1210. 1211. 1212. 1213. 1214. 1215. 1216. 1217. 1218. 1219. 1220. 1221. 1222. 1223. 1224. 1225. 1226. 1227. 1228. 1229. 1230. 1231. 1232. 1233. 1234. 1235. 1236. 1237. 1238. 1239. 1240. 1241. 1242. 1243. 1244. 1245. 1246. 1247. 1248. 1249. 1250. 1251. 1252. 1253. 1254. 1255. 1256. 1257. 1258. 1259. 1260. 1261. 1262. 1263. 1264. 1265. 1266. 1267. 1268. 1269. 1270. 1271. 1272. 1273. 1274. 1275. 1276. 1277. 1278. 1279. 1280. 1281. 1282. 1283. 1284. 1285. 1286. 1287. 1288. 1289. 1290. 1291. 1292. 1293. 1294. 1295. 1296. 1297. 1298. 1299. 1300. 1301. 1302. 1303. 1304. 1305. 1306. 1307. 1308. 1309. 1310. 1311. 1312. 1313. 1314. 1315. 1316. 1317. 1318. 1319. 1320. 1321. 1322. 1323. 1324. 1325. 1326. 1327. 1328. 1329. 1330. 1331. 1332. 1333. 1334. 1335. 1336. 1337. 1338. 133



Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Redigirt von Oekonomierath S. von Mendel-Steinfels zu Halle (Saale).

Die Melkzeiten.*)

Die Frage, wie oftmals sollen die Kühe täglich gemolken werden, wird von seiten der praktischen Landwirthe verschieden beantwortet. Der eine spricht sich für ein zweimaliges, der andere für ein dreimaliges Melken aus, und thatsächlich mögen beide mit Bezug auf ihre eigenen Verhältnisse Recht haben, denn wie so viele Fragen, welche den landwirthschaftlichen Betrieb berühren, so läßt sich auch diese nicht im Allgemeinen, sondern nur für jeden speciellen Fall bestimmt entscheiden.

Anders gestaltet sich die Sache, wenn wir fragen, durch welches Verfahren wird die größte Milchmenge gewonnen? Diese Frage kann auf Grund mannigfacher Versuche dahin beantwortet werden, daß durch ein dreimaliges tägliches Melken eine größere Quantität Milch erzeugt wird, wie durch ein zweimaliges, und mögen einzelne Versuchsergebnisse hier Platz finden.

Nach einem Versuche, den Hofmann in Böhmisches-Friedland mit 30 immer gleichmäßig gefütterten Kühen anstellte, wurden bei dreimaligem Melken täglich 123,50 Seidel, bei zweimaligem dagegen nur 112,25 Seidel Milch gewonnen. Sezen wir für die größere Milchmenge die Zahl 100, so ergibt sich für die geringere die Zahl 90,9. Der Mehrertrag betrug demnach, wenn die Kühe täglich dreimal gemolken wurden, 9,10% Milch.

Ein ähnliches Resultat erzielte Inspector Friße. Der Versuch wurde mit sechs Kühen angestellt, welche zu dem Zweck gesondert aufgestellt wurden und genau dasselbe Futter erhielten. Je drei der Kühe wurden eine zeitlang abwechselnd in einer Woche täglich dreimal und in der andern nur zweimal gemolken. Eine der Kühe mußte jedoch schon in der ersten Woche wegen Krankheit von dem weiteren Versuche ausgeschlossen werden. In der ersten Woche gingen sämtliche Versuchsthier im Milchtrage zurück, was auf den veränderten Stand der Thiere zurückgeführt wird. Von dieser Uebergangsperiode abgesehen, lieferten die drei Kühe, wenn sie täglich dreimal gemolken wurden, in der Woche 196 $\frac{3}{4}$ Quart Milch und bei zweimaligem Melken 187 $\frac{1}{4}$ Quart. Die zwei Kühe ergaben bei dreimaligem Melken 100 $\frac{7}{8}$ Quart in der Woche und bei zweimaligem Melker nur 90 $\frac{1}{8}$ Quart Milch. Im Durchschnitte betrug das Mehr der 5 Kühe, wenn sie täglich gemolken wurden, 6,70% Milch.

Aber nicht bloß die Menge der Milch ist, wie dieses aus den angeführten Versuchen hervorgeht, bei dreimaligem Melken größer, sondern auch der Gehalt derselben an festen Substanzen, besonders an Fett, ist ein größerer. Zunächst will ich zum Beweise für diese Behauptung auf einen Versuch hinweisen, den Professor May in Weißenstephan mit zwei Kühen anstellte. Dieselben wurden fortgesetzt gleichmäßig gefüttert und acht Tage lang täglich dreimal, dann

weitere acht Tage zweimal und endlich wiederum acht Tage lang täglich dreimal gemolken. Der Versuch ergab für die Zeit, in welcher die Thiere dreimal täglich gemolken wurden, ein Mehr an Butterfett von 1%, während sich der Gehalt der Milch an Käsestoff um 1% vermindert hatte. Auch dieser Versuch bestätigt dann weiter die Thatsache, daß bei dreimaligem Melken eine größere Milchmenge gewonnen wird.

Ferner wurde bei einem Versuche, den Assistent Jonas an der Versuchstation Kutschen in Posen mit zwei Holländer Kühen anstellte, im Mittel aller Versuchstage von der einen Kuh bei zweimaligem Melken täglich 15,78 Loth Fett und bei dreimaligem 16,85 Loth, bei letzterem Verfahren also 1,08 Loth Fett täglich mehr gewonnen. Von der anderen Kuh wurde bei dreimaligem Melken im Mittel 4,50 Loth Fett mehr erzielt.

Auch Schmöger stellte vor mehreren Jahren in Proskau einen Versuch an, um den Unterschied zwischen zweimal und dreimaligem Melken nachzuweisen. Der Versuch zerfiel in drei Perioden. In der ersten und letzten wurden die Kühe am Tage dreimal und in der mittleren täglich nur zweimal gemolken. Das Ergebnis des Versuches läßt sich dahin zusammenfassen, daß bei dreimaligem täglichem Melken im Durchschnitt 13,2% Fett und 13,7% Milch mehr gewonnen wurde als bei zweimaligem Melken.

Aus dem Gesagten geht unzweifelhaft hervor, daß die Kühe, wenn sie täglich dreimal gemolken werden, eine größere Menge Milch absondern, als wenn das Melken nur zweimal stattfindet. Gleichzeitig ist aber auch bei dreimaligem Melken der Gehalt der Milch an festen Stoffen, besonders an Fett, ein größerer. Im Allgemeinen nimmt man an, daß bei dreimaligem Melken der Mehrertrag etwa 12–20% Milch und 20–25% feste Stoffe und Fett betrage.

Diese Thatsache hängt wahrscheinlich damit zusammen, daß die Fähigkeit der Milchdrüse zur Absonderung des Secrets gleich nach dem Melken am größten ist und dann immer mehr abnimmt, je weiter sich die Zeit vom Melken entfernt. „Der Grund der bezeichneten Erscheinung“, sagt Benno Martiny, „ist in dem Umstand zu erblicken, daß die Gesamtmenge der gewonnenen Milch nur zum Theil das Erzeugniß einer gleichmäßig ununterbrochenen, fortgesetzten Absonderungsthätigkeit des Euters ist, während ein anderer, anscheinend der größere Theil, unter dem reizenden Einflusse des Saugens oder Melkens abgefordert, daher um so mehr Milch gewonnen, je öfter dieser Reiz ausgeübt wird.“

Hinsichtlich des Milchfettes wird diese Annahme noch dadurch gestützt, daß sowohl durch die Beobachtung, wie auch durch directe Versuche erwiesen ist, daß die zuletzt aus dem Euter fließende Milch die größte Menge Fett enthält, während die beim Melken zuerst gewonnene Milch sich durch einen größeren Wasserreichthum kennzeichnet. Der procentische

*) Braunschw. Landw. Zeitung.

Fettgehalt der Milch beträgt am Ende des Melkens oftmals das Vielfache desjenigen, den sie beim Beginn des Melkens besitzt.

Früher glaubte man den Grund dieser Erscheinung darin zu finden, daß man annahm, die Milch rahme, während dieselbe sich im Euter der Kuh befinde, theilweise aus. Die Fettkügelchen sammelten sich nämlich in den obersten Milchschichten an und könnten erst mit diesen aus dem Euter abfließen. Die Erklärung wird in neuerer Zeit als unhaltbar bezeichnet. Annehmbar scheint die Auffassung von Benno Martiny, wenn derselbe sagt, anscheinend werde das Wasser am leichtesten secernirt, daher befinde sich dieses in der freiwillig abgeforderten Milch in größerer Menge, während die Absonderung des Fettes dagegen am meisten eines besonderen Anreizes bedürfe, daher die Absonderung desselben sich mit zunehmendem Reize mehre. Dieselbe Ansicht vertritt auch Professor Kirchner. Er sagt: „Biel natürlicher ist die Zunahme der Fettmenge dadurch zu erklären, daß, während das Milchserum in die Cisterne fließt, die Fettkügelchen in den feinen Kanälen der Drüsenkörper, Läppchen so hängen bleiben und erst in die Cisterne gelangen, wenn durch das Melken die in der Cisterne befindliche fettärmere Milch entleert ist und nun in Folge des beim Melken auf die Drüse ausgeübten Reizes auch die Fettkügelchen aus den Milchkanälen gleichsam herausgezogen werden.“

Diese letztere Thatsache ist für die Praxis von großer Bedeutung. Es ergibt sich nämlich daraus die Nothwendigkeit, das Euter vollständig auszumelken. Je nachlässiger in dieser Beziehung verfahren wird, desto größer der Nachtheil. Nicht allein, daß weniger Milch gewonnen wird, sondern diese ist auch geringwerthiger, sie ist fettärmer. Bei schlechtem, nicht reinem Ausmelken bleiben gerade die werthvollsten Bestandtheile der Milch zurück.

Es ist jedoch auch noch ein andere Punkt zu berücksichtigen. „Jeder Tropfen“, sagt Petel sen in seinen milchwirtschaftlichen Vorträgen, „der im Euter bleibt, verringert die Milchergiebigkeit der Kühe. Nur, so zu sagen, durch die Culture, durch die vermehrte Anregung der Milchorgane sind die Kühe allmählich befähigt worden, größere Milchmengen, als zur Ernährung des Kalbes nothwendig ist, zu geben und nur durch fortgesetzte Bemühungen in derselben Richtung können wir die Milchergiebigkeit erhalten und noch vermehren. Es sind die jungen, zum ersten Male

melkenden Thiere, auf welche in dieser Hinsicht am meisten einzuwirken und bei welchen die größte Sorgfalt zu beobachten ist, um Nachtheile zu vermeiden. Es genügt bei diesen nicht, nur den letzten Tropfen aus dem Euter zu ziehen, sondern die Anregung der Milchdrüsen muß noch eine zeitlang fortgesetzt werden, wenn auch keine Milch mehr denselben zu entlocken ist.“

Was die Frage betrifft, ob die Kühe täglich zwei- oder dreimal gemolken werden sollen, so ist schon einleitend darauf hingewiesen, daß dieselbe nicht im Allgemeinen mit „ja“ oder „nein“ beantwortet werden könne. Wenn es auch keinem Zweifel unterliegt, daß bei dreimaligem Melken eine etwas größere Quantität Milch gewonnen wird, so ist doch damit noch keineswegs die Rentabilität dieses Verfahrens für alle Fälle erwiesen. Das dreimalige Melken erfordert einen größeren Aufwand an Zeit und Arbeit, und nur dann, wenn diese Mehrkosten durch den größeren Milchertag gedeckt werden, ist das dreimalige tägliche Melken wirtschaftlich gerechtfertigt. Im entgegengesetzten Falle wird der Viehhalter sich für das zweimalige Melken entscheiden müssen. Wo die Thiere im Stalle gehalten werden und genügend Personal zur Wartung und Pflege derselben vorhanden ist, da wird das dreimalige Melken allenthalben mit Vortheil ausgeführt werden können. Anders ist es jedoch beim Weidengange. In diesem Falle müssen die Melkerinnen oftmals weite Wege machen; ebenso muß die Milch des Mittags bei der größten Sonnenhitze transportirt werden, in Folge dessen dieselbe leicht in Säuerung übergeht. Unter diesen Umständen wird sich das dreimalige Melken nur in den seltensten Fällen rentiren. Kurz, der Viehhalter wird sich fragen müssen, bei welchem Verfahren er seine Rechnung am besten findet.

Aber auch dann, wenn die Thiere nur zweimal täglich gemolken werden sollen, empfiehlt es sich doch, die Kühe, welche frischmilchend sind, wie auch die Thiere, welche zum ersten Male gefalbt haben, öfter, wenigstens dreimal zu melken. Bei frischmilchenden Kühen wird diese Maßregel mit Rücksicht auf die größere Absonderungsthätigkeit der Milchdrüsen gleich nach dem Kalben und auch mit Beziehung auf die Ernährung des Kalbes nothwendig. Bei den Thieren aber, welche zum ersten Male gefalbt haben, wird durch das öftere Melken die Thätigkeit der Milchdrüsen gesteigert und die Milchergiebigkeit der Thiere vermehrt.

Einiges über Zimmeröfen und Heizung.

Nachfolgende kurze Darlegungen entnehmen wir den „Bemerkungen Blättern für Landwirtschaft“, in denen U. v. Fellenberg-Ziegler einen bemerkenswerthen Artikel darüber veröffentlicht hat:

Da Ziegel, Sandstein, noch mehr aber der ungebrannte Lehm, mit dem die Kachelöfen inwendig verputzt werden, schlechte Wärmeleiter sind, die Wärme also nur langsam aufnehmen, so muß bei der Heizung eines solchen Ofens darauf geachtet werden, daß die Feuerung langsam, dafür aber auch anhaltend von Statten geht. Außerdem muß in Betracht gezogen werden, daß die strahlende Wärme des brennenden Holzes oder der Kohlen rascher von den Ofenwänden aufgenommen und geleitet wird, als die Leitungs- oder Contactwärme, welche durch Gase, Dampf und Rauch auf dem Wege nach dem Schornsteine den Wandungen der Ofenzüge abgegeben wird. Sind diese Züge zu weit und der Luftzug stark, so streichen die heißen Gase und Dämpfe beinahe vollständig unbenutzt durch und wandern durch den Schornstein in die Atmosphäre. Dies beobachtet man beim Heizen aber sehr wenig. Weist wird darauf gehalten, daß

im Ofen eine möglichst rasche, heftige Verbrennung stattfindet, was man in erster Linie durch starken Zug erreicht. In Folge dessen haben dann, wie oben schon gesagt, die Wände keine Zeit, genügend Wärme aufzunehmen.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist der, daß die Wände der Kachelöfen genügend dick sein müssen. Ofen mit dünnen Wänden können, wie ja selbstverständlich ist, nicht so viel Wärme aufspeichern, als solche mit dicken Wandungen. Für größere Ofen sollten die Wandungen unten an der Heizfläche mit 4 Zoll, weiter oben mit 3 Zoll bemessen sein.

Torf heizt besser als Holz, weil er langsam verbrennt und viel Glut zurückläßt, die lange Zeit hindurch Wärme ausstrahlt. Brennt man Holz, so soll man die Verbrennung so viel als möglich verlangsamten, da sonst die Glut unnützerweise mit verbrennt. Es ist daher auch besser, obwohl viel dagegen geschrieben wird, in solchen Ofen keinen Koft anzubringen. Nur dann ist ein solcher nöthig, wenn Kohlen gebrannt werden.

Wenn Holz und Torf in Ofen ohne Koft verbrennen, so bleibt ein großer Haufen Asche zurück. Sobald nun

keine Flamme und keine Rauchentwicklung mehr wahrgenommen wird, schließt man die Ofenthür vollkommen, läßt aber den Schieber oder die Ofenklappe noch kurze Zeit offen, damit durch die allzugroße Hitze nicht am Ende der Ofen auseinander getrieben wird. Hat sich auf der Glut aber erst eine Aschenkruste gebildet, dann kann man den Ofen vollständig abschließen; denn nun verzehrt sich die Glut allmählich zur Asche, stets Wärme ausstrahlend. Schließt man früher ab, so strömt Kohlenoxyd, dieses bekannte gefährliche Gas, in das Zimmer ein.

Sehr empfehlenswerth ist es, statt durch das Zugthürlein der Ofenthüre dem Feuer Luft zuzuführen, diese durch eine inwärts der Ofenthüre angebrachte, eiserne, gitterartig durchbrochene Thür in den Ofen einströmen zu lassen. Es tritt dann genügend Luft ein, nicht allzuviel und außerdem wird die zum Feuer tretende Luft wie beim Kofst etwas vorgewärmt. Ueberhaupt sollte man auf jede Art und Weise für ein gemäßigtes, richtig geleitetes Feuer Sorge tragen, da die Ofen dann bedeutend mehr geschont werden.

Besonders in letzter Zeit sind neben den Kachelöfen auch die eisernen Ofen zu einer großen Verbreitung gelangt. Hier verhält sich die Sache anders. Das Eisen leitet die

Wärme ca. 33 mal schneller als Steine zc. Auch können sie bis zu einer bedeutend höheren Temperatur erhitzt werden ohne, wie die Kachelöfen, Schaden zu nehmen. Die eisernen Ofen haben dafür aber den großen Fehler, daß sie sehr rasch wieder erkalten. Am meisten für eine ökonomische Zimmerheizung empfehlen sich combinirte Kachel- und Eisenöfen. Der untere Theil eines solchen Ofens bis zur Höhe von 75—80 cm ist Kachelofen. Derselbe trägt ein System von eisernen Rauchröhren. Zuerst geben nur diese eisernen Röhren die ihnen von der durchströmenden heißen Luft mitgetheilte Wärme an das Zimmer ab. Nach und nach erwärmt sich aber auch der Kachelofen, der noch Stunden lang warm bleibt, wenn die Eisenröhren schon längst erkaltet sind. Da diese eisernen Röhren sich in einem Zimmer nicht gut ausnehmen würden, so kann man dieselben durch einen durchbrochenen, vernickelten und sonst verzierten Mantel, der abnehmbar ist, maskiren, was der Schönheit eines Zimmers nur zum Vortheil gereichen kann.

Soviel für heute. Es sollte in dem Vorangegangenen keine erschöpfende Darstellung, sondern nur eine Anregung gegeben werden, daß die geehrten Leser darüber nachdenken, ob sie ihre Ofen richtig heizen oder nicht vielleicht nutzlos Brennmaterial verschwenden.

Mittheilungen aus der Praxis.

— **Waschbare Tapeten.** Auf dem Gebiet der deutschen Tapetenindustrie ist man nun so weit gekommen, die Tapete auch in sanitärer Beziehung auf die Höhe der Zeit zu bringen und hier den Anforderungen der Neuzeit Rechnung zu tragen. Es ist ja bekannt, schreibt die „Malerzeitung“, daß nach den neueren Forschungen viele Krankheiten, als Diphtherie, Scharlach, Malern, Typhus u. s. w. durch Uebertragungen ansteckbar sind und daß Tapeten in öfteren Fällen zur Uebertragung solcher Krankheitsstoffe beitragen. Man versuche nur, mit einem Wischer oder einer Bürste alte aufgeklebte Tapeten zu überfahren, und man bemerkt mit Schrecken, welche Menge Farbstoff und Schmutz herunterkommt. Jedermann weiß, wie mühevoll das Reinigen alter Leimfarben-Tapeten auf der Wand ist, sie werden selten nach Wunsch sauber, dagegen verdirbt man häufig die Farben, so daß das Zimmer neu tapezirt werden muß. Dem Uebelstande kann wohl durch Firnissen der Tapeten abgeholfen werden, dieses Verfahren ist indessen ein sehr theueres und für die meisten Räumlichkeiten nicht harmonirend.

Die Engländer kamen nun vor einigen Jahren zuerst auf die Idee, eine Tapete herzustellen, welche mit Wasser gereinigt werden konnte, sich jedoch ihres kalten, nüchternen Geschmacks und sehr hohen Preises wegen in Deutschland keiner besonderen Beliebtheit erfreute. Dagegen ist es jetzt einer deutschen Tapetenfabrik, der Firma Georg Großheim in Elberfeld, gelungen, eine waschbare Tapete herzustellen, welche das englische Fabrikat bei Weitem übertrifft und den bekannten deutschen vielfarbigen Leimfarbendruck-Tapeten an Schönheit und modernem Geschmack nicht nachsteht. Dieses Fabrikat, welches unter dem Namen „deutsche Gesundheitstapete“ in den Handel kommt, ist nicht wie unsere gewöhnliche Tapete mit Leimfarbe, sondern mit Oelfarbe bedruckt, außerdem ist das Papier mit Oel imprägnirt, so daß es vollständig wasserdicht und dadurch die Tapete waschbar ist. In Folge der durch die Behandlung bedingten glatten und festen Oberfläche nimmt die Tapete nur sehr schwer Staub und Schmutz an, und kann, wenn dies geschehen, durch Abwaschungen mit Seife oder Wasser sofort wieder reinlich und frisch gemacht werden, ohne hierdurch das Papier oder die Farbe zu verderben. Die Tapete hat, wie der bekannte Linoleumteppich, einen etwas starrartigen Geruch, welcher jedoch nach dem Aufkleben der Tapete vollständig verschwindet. Sie ist somit für alle Räumlichkeiten des Hauses zu empfehlen, jedoch für Schlafzimmer, Krankenzimmer zc. geradezu unentbehrlich, da die von Aerzten gemachten Untersuchungen das Resultat ergaben, daß die Tapete auch mit Sublimat- und Karbolsäure desinfizirt werden kann, also unfähig ist, irgend welchen Krankheitsstoff in sich aufzunehmen. Tischner, Kleinschmidt und Hirt in Elberfeld geben ihr sachverständiges Gutachten wörtlich folgendermaßen wieder:

Die Tapete wurde wiederholten Reiniungen mittelst Seifen-

wasser, 1⁰/₁₀₀ Sublimat- oder 3—5⁰/₁₀₀ Karbolsäure in Temperatur bis zu 40° R. unterzogen, ohne daß Papier und Farbe darunter litten oder ihr ursprüngliches Aussehen veränderten. Auf einem aufgeklebten Stück Tapete wurden ferner mittelst mit Wasser infizirter Nährgelatine zahlreiche Kolonien der verschiedensten Spalt- und Schimmelpilze erzeugt. Nach etwa 8 Tagen wurde die Tapete wieder abgewaschen und vorsichtig von der Wand abgelöst, ohne daß sich auf letzterer während dieser Zeit auch nur eine einzige Kolonie entwickelt hätte. Die Tapete ist durch ihre hierdurch bewiesene Undurchlässigkeit und Desinfektionsfähigkeit der Leimfarben-Tapete unbedingt vorzuziehen. Auch verhütet sie in Räumen, in denen viel Wasser verdunstet, ein Feuchtwerden der Wände.“

Ein weiterer Vorzug dieser deutschen Gesundheitstapete ist, daß sie, bei gleicher Schönheit wie Leimfarben-Tapeten, sich nicht theurer stellt als letztere, jedoch wesentlich billiger ist, als daß in Deutschland ebenfalls angebotene englische Fabrikat. Kann man doch schon die Tapete von 70 Pf. pro Rolle an beziehen, womit auch den weniger Bemittelten diese Neuheit zu Gute kommt.

Die Tapete ist trotz ihres nur einjährigen Bestehens bereits in jeder besseren Tapetenhandlung eingeführt und läßt nach den bis jetzt in dieser kurzen Zeit erhabten Erfolgen keinen Zweifel obwalten, daß die Erfindung von einschneidendster Bedeutung ist und einer großen Zukunft entgegen sieht.

— **Einige Worte über die Bekämpfung der Kartoffelkrankheit.** Daß man einer Krankheit der Kartoffel, dieser so wohl für die Landwirtschaft, wie auch für die Volksernährung so äußerst wichtigen Pflanze von jeder große Aufmerksamkeit geschenkt hat, ist wohl leicht erklärlich. Wir meinen hier die schlechtthin Kartoffelkrankheit genannten, durch einen Pilz (Phytophthora infestans) hervorgerufenen, abnormen Veränderungen der Kartoffelpflanze. Die Symptome der, in Deutschland im Jahre 1845 zum ersten Male in großem Maßstabe aufgetretenen Krankheit sind ja jedem Landwirthe zur Genüge bekannt, wir brauchen hier nicht näher darauf einzugehen. Wohl aber ist es von großer Wichtigkeit, von Zeit zu Zeit auf die Bekämpfung dieser Krankheit der Kartoffel hinzuweisen und dies wollen wir in den folgenden Zeilen kurz thun:

Bis vor nicht allzulanger Zeit war das einzige Mittel, um sich wenigstens einigermaßen vor dieser verderblichen Krankheit, die durch Phytophthora infestans hervorgerufen wird, zu schützen, das sorgfältige Auswählen und Entfernen aller kranken und verdächtigen Knollen aus dem Saatgut. Obwohl dies im Allgemeinen leicht ist, da ja von dem Pilz ergriffene Knollen schon im Anfange der Krankheit mißfärbig sind, später aber ein ganz marmorirtes Aussehen erhalten, so bietet doch das Auswählen

keine unbedingte Garantie der Sicherheit. Kartoffelarten, welche der Krankheit unzugänglich sind, giebt es nicht; wenigstens hat man bis jetzt noch keine gefunden. Wohl aber ist erwiesen, daß wir verschiedene Sorten haben, welche eine geringere Empfänglichkeit zeigen. In früherer Zeit ist die Heiligenstädter, in neuerer die Gleason und andere dafür bekannt.

Verschiedene Behülfungsmethoden wurden auch als Schutzmittel gegen die Kartoffelkrankheit empfohlen, ohne indes weitere Verbreitung gefunden zu haben. So gar das Abschneiden und Fortschaffen des Krautes wurde thörichterweise angerathen. Man bedachte dabei nicht, daß dann die Assimilation der Stoffe sowie die Wanderung derselben nach der Knolle für immer unterbrochen, daher das Wachstum und Reifwerden der Kartoffel unmöglich gemacht wurde. Geleht den Fall auch, daß obige Mißstände nicht zu beachten wären — das Abschneiden kann schon deshalb nichts nützen, weil von anderen Feldern durch den Wind mit großer Leichtigkeit Milliarden von Sporen auf die eine von Kartoffelkraut entblößte Fläche wehen können.

In neuerer Zeit ist nun ein Mittel zur Anwendung gekommen, welches, nach den bisherigen Erfahrungen wenigstens, unsere volle Beachtung verdient. Es ist dies die sogenannte Bordelaiser Brühe, welche aus einer Lösung von Kupfervitriol, das etwas Kalk zugelegt ist, besteht. Die Mischungsverhältnisse schwanken, die Einen empfehlen pro 100 Theile Wasser 6 Theile Kupfervitriol und ebensoviel gebrannten Kalk, die Andern nur 1 Theil Vitriol und 0,5 Theile Kalk. Die Flüssigkeit mit einer gewöhnlichen Gartenspritze auf das Feld zu bringen, dürfte sich nicht empfehlen, da dann die Blätter nur oben besprüht werden, außerdem zu viel Flüssigkeit verbraucht wird. Es ist daher zweckmäßig, sich eines Zerstäubers zu bedienen. Die erste Bespritzung soll ungefähr Ende Juni oder Anfang Juli geschehen, eine zweite folat im August. Nur bei trockenem Wetter hat indessen das Bespritzen Werth, da bei Regen die ganze Flüssigkeit gleich weggespült wird. Ist aber die Brühe auf den Blättern erst einmal trocken geworden, dann vermag der Regen nur wenig oder gar keinen Schaden zu thun. Da es bekannt ist, daß in nassen Jahren die Kartoffelkrankheit eine weitere Verbreitung besitz, als in trockenen, so wird man gut thun, in Regenjahren die Zeiträume des Bespritzens so einzurtheilen, daß man dreimal während der Vegetationsdauer dasselbe vornehmen kann.

Soviel über diese Krankheit der Kartoffel. Wenn auch die Untersuchungen über die Anwendung der Bordelaiser Brühe noch nicht abgeschlossen sind, so möchten wir doch die Landwirthe auffordern, vorkommenden Falls Versuche damit anzustellen, da es nach den bisher gesammelten Erfahrungen thatsächlich scheint, daß wir ein Mittel gefunden haben, um dieser verderblichen Krankheit einer so äußerst wichtigen Kulturpflanze wirksam entgegenzutreten zu können.

— Erhöhung der Erträge des Getreidebaues. Schon vor längerer Zeit wurde erkannt, daß die Rassen der Kulturgewächarten, welche bis jetzt allgemein zur Bebauung des Bodens verwendet wurden, nicht mehr vollkommen im Stande sind, den Anforderungen, welche die heutige Landwirtschaft an sie stellen muß, in vollem Maße gerecht zu werden. Man hat daher begonnen, ähnlich wie auf dem Gebiete der Thierzucht, durch zweckmäßige Kreuzung, also durch Veredlung, Arten zu erzielen, welche die ihnen im Boden gebotenen Nährstoffe sowohl, wie auch die Vortheile unserer Kulturarbeit am höchsten auszunützen.

Fragen wir uns nun, auf welche Weise ist diese Veredlung zu erreichen?

Es sind zwei Arten von Arbeiten, die man dabei zu berücksichtigen hat. Erstens sind Versuche anzustellen, welche die wirklichen Leistungen der Kulturpflanzen erkennen lassen, wir haben es also hier mit vergleichenden Anbauversuchen zu thun. Die zweite Art der Arbeiten besteht dann in dem eigentlichen züchterischen Vorgehen, über welches wir weiter unten ebenfalls kurz sprechen werden.

Der vergleichende Anbauversuch dient dazu, zu erfahren, welche Sorte unter den gegebenen, örtlichen Verhältnissen den höchsten Ertrag gewährt. Denn es ist klar, daß man nur solche Arten zu veredeln suchen wird, die an und für sich schon lohnend sind. Außer diesen Sorten sind auch noch solche von renomirten Züchtern, wie auch solche, die von einer zuverlässigen Weise empfohlen werden, zu benützen. Ferner ist ein sehr wichtiger Punkt zu beobachten, es ist dies die Schaffung von möglichst gleichen Lebensbedingungen für alle Arten, mit denen die Ver-

suche angestellt werden sollen. Das Feld soll von möglichst gleicher Beschaffenheit sein, sowohl in physikalischer Beziehung, wie auch in der Gattung des Bodens und dem Gehalte an Pflanzennährstoffen. Ueberhaupt ist es notwendig, daß bei einem Anbauversuch die peinlichste Sorgfalt und Aufmerksamkeit herrscht — soll das Resultat ein wahres und wirklich werthbares sein.

Bei den züchterischen Maßnahmen haben wir nun verschiedene Abstufungen zu unterscheiden. Sorgt jemand dafür, daß der Acker möglichst unkrautfrei ist, wählt er stets nur die schwersten Körner der Ernte zum Samen für das kommende Jahr aus, so ist er in gewissem Sinne bereits ein Getreidezüchter zu nennen. Denn er veredelt nach und nach, wenn auch langsam, die bestreife Getreideart. Ein weiterer Fortschritt liegt darin, daß er vor der Ernte auf dem Felde die schönsten Aehren einer Klasse die er rein weiterzüchten will, mit der Schere abschneidet, die Körner sorgfältig ausdrischt und auf einem kleinen Stück Land dieses sortirte Saatgut verwendet, dem Ackerstück die sorgfältigste Pflege angedeihen, und bei der Ernte gleich auf dem Felde die Frucht dreichen läßt, statt sie erst in die Scheune fährt, wo die Gefahr einer Vermischung mit minderwerthigem Korn, wenn nicht gar anderen Gattungen, zu befürchten ist. Sind die zu dreichenden Mengen von ausgewähltem Saatgut so groß, daß man mit der Maschine dreichen muß, so empfiehlt sich, auch wenn die Maschine vorher durch Herausnehmen und Reinigen der Siebe auf das peinlichste gedunst ist, vor dem Dreichen des Saatgutes ein Fuder Gerste, wenn das ausgesuchte Saatgut Winterkorn ist, oder ein Fuder Winterweizen, wenn das Eliteaartkorn Sommerkorn ist, durch die Maschine gehen zu lassen. Winterweizen mit Sommerkorn ausgesäet bringt keine reifen Körner, die mit Winterkorn geläete Gerste erträgt den Winter über. Wenn man außerdem den ersten Sad Getreide, der aus der Maschine kommt, wo also noch mehr andere Körner enthalten sein können, nicht zur Ausfaat benützt, so läßt sich mit Sicherheit annehmen, daß Saatgut, welches frei von fremden, schädlichen oder wenigstens unangenehmen Beimengungen ist, erhalten wird. Das solchem Saatgut dann auch auf dem Getreideboden die peinlichste Pflege zu Theil werden soll, ist wohl als selbstverständlich anzunehmen. Wird auf diese Weise von Jahr zu Jahr mehr Saatgut erster Qualität erzeugt, so empfiehlt es sich schon, eine Sortiermaschine anzuschaffen, welche die größte Garantie bietet, das schwerste und schönste Korn von dem übrigen zu trennen. Weicht man dann mit dem ausersleierten Saatgut Anstellungen, beachtet diese selbst eifrig, so kommt der Landwirth zu der Ueberzeugung, von jetzt ab nicht nur rein züchten, sondern auch auf die Veredlung der Sorten, auf Züchtung neuer bedacht sein zu müssen.

Damit wird er zum eigentlichen Züchter. Er sucht jetzt auf dem Felde die einzelnen Individuen heraus, welche in hervorragender Weise dazu angethan scheinen, bei ihrem Anbau in größerer Menge dem Landwirth bedeutendere Ernten zu sichern. Jetzt tritt unwillkürlich die Frage auf, ob es nicht möglich ist, zwei Sorten, die gewisse Vorzüge besitzen, zu kreuzen und so eine dritte Sorte, welche die guten Eigenschaften beider vereinigt, zu schaffen. Und wahrlich — es geht. Es sind auf diese Weise schon verschiedene neue Sorten, die heutzutage bereits sich einen Namen erworben haben, entstanden, und es wäre Thorheit, wollte man behaupten, daß in Zukunft neue Kreuzungen, die thatsächlich hervorragende Eigenschaften besitzen, nicht mehr hervorgebracht werden könnten. Allerdings darf sich Niemand, der sich mit dieser Züchtung beschäftigen will, die Wahrheit verhehlen, daß er ein müheames, oft un dankbares Geschäft sich ausgewählt hat, ein Geschäft, welches aber auch große Freude und Genugthuung bereiten kann, wenn es streng planmäßig durchgeführt wird.

Dies sind die Aufgaben, welche der practische Landwirth lösen kann, alle weiteren, nöthigen Untersuchungen, wie solche auf den Nährstoffgehalt, Saugfähigkeit u. s. w. bleiben den Versuchsstationen überlassen. Auf andere Mittel, um den Getreidebau zu fördern, wie die Gründung von Saatgutverbänden, Saatgutausstellungen, einseitlich ausgeführten Anbauversuchen, die solche von der „D. L. G.“ betrieben werden, etc. wollen wir hier nur andeutungsweise hinnerleiten, wie ja überhaupt diese Zeilen nicht eine vollkommene Abhandlung sein sollen, sondern nur die Landwirthe auf diese heutzutage so brennende Frage hinzulenken die Absicht hatten.

Gebauer-Schwetfische Buchdruckerei in Halle.