

auch nur unsere akademische Jugend bereit stete. ...
auch nur unsere akademische Jugend bereit stete. ...
auch nur unsere akademische Jugend bereit stete. ...

Schiff mit 4 Finger der Hand können fast vollständig abgetrennt ...
Schiff mit 4 Finger der Hand können fast vollständig abgetrennt ...
Schiff mit 4 Finger der Hand können fast vollständig abgetrennt ...

etwa zwei Drittel der geforderten Summe, gewährt sein ...
etwa zwei Drittel der geforderten Summe, gewährt sein ...
etwa zwei Drittel der geforderten Summe, gewährt sein ...

den 4. und Montag den 11. August in der ...
den 4. und Montag den 11. August in der ...
den 4. und Montag den 11. August in der ...

Bericht der Handelskammer zu Halle a. S. über das Jahr 1859. ...
Bericht der Handelskammer zu Halle a. S. über das Jahr 1859. ...
Bericht der Handelskammer zu Halle a. S. über das Jahr 1859. ...

Ans der Provinz Sachsen und ihrer Umgebung. ...
Ans der Provinz Sachsen und ihrer Umgebung. ...
Ans der Provinz Sachsen und ihrer Umgebung. ...

Germania hat vom 6. August im Gewerkschafts ...
Germania hat vom 6. August im Gewerkschafts ...
Germania hat vom 6. August im Gewerkschafts ...

Historischer. Die Wiener Gastbielgesellschaft ...
Historischer. Die Wiener Gastbielgesellschaft ...
Historischer. Die Wiener Gastbielgesellschaft ...

Wiederholend. Die Wiener Gastbielgesellschaft ...
Wiederholend. Die Wiener Gastbielgesellschaft ...
Wiederholend. Die Wiener Gastbielgesellschaft ...

Mein diesjähriger Inventur-Ausverkauf dauert ununterbrochen fort J. L. ...
Mein diesjähriger Inventur-Ausverkauf dauert ununterbrochen fort J. L. ...
Mein diesjähriger Inventur-Ausverkauf dauert ununterbrochen fort J. L. ...



Landwirthschaftliche Mittheilungen.

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

Regeln der rationellen Schweinezucht und Schweinehaltung.

Der Schwerpunkt unserer Schweinezucht ist unserer Ackerzeugung nach in den allermeisten Wirthschaften darin zu suchen, daß wir in dem Schwein, als dem alles fressenden Thiere einen Futterverwerther für solche Abfälle der Wirthschaft besitzen, die nicht oder doch nur ungenügend durch andere Benutzung in Geld umgesetzt werden können. Je mehr in einer Wirthschaft solche Abfälle vorhanden sind, um so mehr tritt die Bedeutung der Schweinezucht und -haltung in den Vordergrund. Daher wird man auch nicht auf Widerspruch stoßen, wenn man sagt, daß namentlich die Wirthschaften mit Molkereibetrieb, die keine oder ungenügende Gelegenheit zum Abjage der Abfälle haben, sich der Schweinezucht annehmen sollten.

So sehr wir dem Schweine jedoch Genügsamkeit in Bezug auf Ernährung und Haltung nachrühmen dürfen, so groß ist der Fehler, anzunehmen, daß dasselbe daher unserer Aufmerksamkeit und Fürsorge nur wenig bedürfe. Das Schwein lohnt die auf dasselbe verwendete Mühe, wie kaum ein anderes Thier, Nachlässigkeit rächt sich dagegen häufig auf das empfindlichste.

Wir besitzen in Deutschland mannigfaltige Schweine- rassen und Kreuzungen, jedoch es schwer, ja unmöglich zu sagen ist, welche die beste ist. Es spielt da vielfach die Liebhaberei eine große Rolle; fest steht es jedoch, daß wir in Deutschland und speziell in unserer Provinz vorzügliche Zuchten besitzen, aus denen der Landwirth vertrauensvoll sein Zuchtmaterial nehmen kann.

Im Allgemeinen dürfte für die nicht Hochzucht treibenden Wirthschaften als Mutterthier unser Landschwein als gesunde Basis, der englische Eber dagegen in bester Qualität als Vaterthier zu empfehlen sein.

Viel bedeutamer als die Wahl der Rasse dünkt uns die rechte Auslese der Elterntiere in Bezug auf die individuellen Eigenschaften. Es sollen die Elterntiere in ihren Körperformen möglichst vollkommen sein, namentlich ist auf die Anzeichen, welche auf Fruchtbarkeit und Milchreichthum deuten, zu achten. Das gilt für das Vaterthier wie für das Mutterthier. Der Eber soll einen männlichen Charakter zeigen, die werthvollsten Fleischpartien, namentlich die Keulen, müssen gut entwickelt sein, der Kopf sei edel, zeige aber nicht die Wopsform, der Rüssel faltelos, nicht zu lang, schließe sich in gerader Linie an die Stirn an. Das Rückgrat sei gerade, die Brust tief, die Länge des Kumpfes stehe in gutem Verhältnisse zur Tiefe des Körpers. Dem gegenüber soll von der Sau ein weibliches Aussehen verlangt werden. Die größere oder geringere Anzahl von Zitzen beuten auf die größere oder geringere Milchergibigkeit und Fruchtbarkeit. Gesundheit und gut entwickelte Körperteile geben bei ihr die beste Garantie für gute Nachzucht und hervorragende Ernährung.

Im Durchschnitt steigt die Fruchtbarkeit der Sau bis

zum 4. Jahre um dann allmählig abzunehmen. Man wird in dieser Zeit daran denken müssen, die Sau von der Zucht auszuschließen, der beste Wurf ist gewöhnlich der 2., 3. und 4. Vor dem 10. Monate wird es sich nur ausnahmsweise empfehlen, die Sauen zum Eber zu bringen.

In demselben Alter dürften auch die Eber, sofern sie gut ernährt wurden, zweckmäßig zum Sprunge zugelassen werden. — Die Fruchtbarkeit erhält sich bei nicht zu großer Inanspruchnahme bis zum 5. Jahre.

Die trächtigen Sauen bedürfen einer kräftigen, gehaltenen Nahrung, da sie nicht nur ihren eignen Körper in jeinem Bestande erhalten sollen, sondern auch Nährstoffe zur Ausbildung der Ferkel im Leibe aufnehmen müssen. Ein kräftiges Futter darf aber nicht mit einem mastigen verwechselt werden, letzteres würde auf Kosten der Leibesfrucht zum Ansätze von Fleisch und Fett am Körper des Mutterthieres führen. Alles zu verabreichende Futter muß gesund und leicht verdaulich sein. Geeignete Futtermittel sind in dieser Zeit: Gerstenschrot, Roggenkleie, gedämpfte Kartoffeln, Rüben und Möhren, ferner Grünfütter, abgerahmte oder zentrifugirte Milch, aus dem Futtertroge jedoch zu verhannen sind: Fabrikabfälle aller Art, wie Schlempe, nasse Biertraber, Deltuchen etc. Sehr vorsichtig sei man ferner bei der Verabreichung von Küchenabfällen. Hat man Gelegenheit, die trächtigen Sauen auf eine nahe Weide zu bringen, so wird das für Mutter und Frucht nur heilsam sein, jedenfalls muß aber ein Laufplatz zur Verfügung stehen, in dem das Vortreiben seiner Neigung zum Wühlen fröhnen kann und die für die Gesundheit sehr wichtige Bewegung und frische gesunde Luft hat.

Einige Zeit vor dem Ferkeln gewöhne der Wärter die trächtige Sau an seine Person, damit sie gegebenen Falls sich von ihm beim Gebärakt helfen lasse.

Der Geburtsakt vollzieht sich meist leicht, die Sorge des Wärters ist in den meisten Fällen nur darauf zu richten, daß keine Ferkel von der häufig sich unruhig geberdenden Mutter erdrückt werden.

Was die Fütterung, Pflege und Behandlung der säugenden Mütter und der Ferkel bis zum Entwöhnen der letzteren anlangt, so ist auch in dieser Zeit Sorge zu tragen, daß die Sau nur gesundes, leicht verdauliches Futter, welches auch auf die Milchsekretion günstig einwirkt, erhalte.

Es ist ja leicht verständlich, daß eine günstige Entwicklung der jungen Thierchen in diesen ersten Wochen, wo ihre Constitution schwach und der Anspruch in Bezug auf den Ausbau des Körpers, an die Nahrung (Milch der Mutter) ein großer ist, nur dann erwartet werden kann, wenn die Sau eine reichliche Ernährung erhält. Hat man Grund anzunehmen, daß die Nahrung der Mutter arm an phosphorsäurem Kalk ist, so reiche man derselben 20—50 gr täglich hiervon in der Nahrung. Bekanntlich sind arm an phosphorsäurem Kalk besonders: Heu von sauren Wiesen, Reismehl, Kar-

Kartoffeln, Rübenpreßlinge, alle Stroharten, Molken, Mais zc.

Sehr dienlich ist den kleinen Ferkeln wenn ihnen in den Stall Erde geworfen wird, und zwar schon im zarten Alter von 2—3 Wochen, sie wühlen darin herum und verzehren gelegentlich dieses oder jenes. Von selbst versteht es sich, daß sie Bewegung haben müssen, denn nur immer unter dieser Bedingung wird ein freudiges Entwickeln des Körpers stattfinden. Durch allmähliges Darreichen von Getreidekörnern, namentlich Gerste gewöhnen sie sich leicht an die Aufnahme fester Nahrung die dazu beiträgt, den Zahnwechsel zu beschleunigen. Um die Mutter zu verhindern, das Futter den Ferkeln aufzufressen, weise man den letzteren eigene Futterrippen an, zu denen der Sau der Zutritt unmöglich ist. Diese sind dann recht sauber zu halten und zur Vermeidung von Säurebildung des öfteren mit Kalk- oder Sodawasser auszuspuhlen. Nach etwa 5 Wochen dürfen schon etwas gedämpfte Kartoffeln, denen Hafer- und Gerstenschrot beigelegt wurden, auf dem Speisezettel der jungen Ferkel stehen. Die gänzliche Entwöhnung der jungen Thiere geschehe dann etwa nach 7—9 Wochen, wobei man die Vorsicht gebrauchen kann, etwa zurückgebliebene Ferkel etwas länger an der Mutter noch saugen zu lassen. Das Castriren der nicht zur Zucht bestimmten männlichen Ferkel ist eine Operation, die am unschädlichsten für die Entwicklung derselben in der 5.—7. Woche erfolgt, sie ist von eingermachten geschickten Wärtern leicht auszuführen; der oft so verheerend auftretende Durchfall der Ferkel ist eine Infektionskrankheit, deren Ursache noch immer nicht ganz klargelegt ist, darüber sind sich aber wohl alle Schweinehalter einig, daß besser als alles Mediziner die Vorbeugemaßregeln Beachtung in dieser Hinsicht verdienen. Solche aber sind: Reinlichkeit in Stall und Futtertrögen, gute reine Luft; im Sommer kühle, im Winter warme Temperatur im Stalle, Vermeidung von Zugluft, genügende Mengen phosphorsauren Kalkes im Futter, gesundes Wasser zum Tränken, Bewegung im Freien, richtige Ernährung der Mütter zc.

Die Ernährung und Pflege der Ferkel bis zur Mast oder Verwendung zur Zucht ist schon weniger schwierig, doch erfordert sie namentlich in den ersten 2—3 Wochen nach dem Abgewöhnen eine genügende Aufmerksamkeit. In

dieser Zeit nach der Entwöhnung wird die Kuhmilch und zwar von neben den festen Futtermitteln die Muttermilch zweckmäßig ersetzt. An Stelle dieser tritt dann allmählich die Magermilch und später, etwa in der 13.—14. Woche, die Schlickermilch. Auch für dieses Alter ist Bewegung in freier guter Luft eine Bedürfnis für die Ferkel. Nicht nur für ihre Gesundheit im Allgemeinen, sondern speziell zur Entwicklung gesunden Muskelfleisches ist das Tummeln in freier Luft von dem günstigsten Einflusse. Mit dem Alter von 3 1/2 Monaten sind die Ferkel soweit entwickelt, daß sie alle Futtermittel, sofern sie gesund und gut sind, vertragen können. Sie treten jetzt in das Stadium, in dem sie die besten Verwerther für alle möglichen Abfälle sind. In Betreff der Behandlung der Eber mag bemerkt werden, daß dieselben zweckmäßig mit 4. Monaten von den weiblichen Thieren zu trennen sind. Ihre Ernährung soll eine kräftige sein, denn von ihrer Leistungsfähigkeit hängt das Prosperiren der Schweinehaltung ab. Man sperre sie nicht in einen kleinen dunklen Stall, sondern lasse ihnen häufige Bewegung im Freien zu Theil werden.

Von der Zeit an, wo die Schweine zur Mast aufgestellt werden, beginnt die Periode, in der keine Rücksicht mehr auf die Lebensenergie genommen wird. Jetzt hat jede unnötige Bewegung zu unterbleiben, die Thiere müssen möglicste Ruhe haben, der Stall darf dunkel sein. Reinlichkeit im Stalle und Trog, sowie gesunde Luft und gleichmäßige Temperatur sind jedoch Erfordernisse, die auch jetzt noch nothwendig sind.

Eine zweckmäßige Ausnutzung der Schweine wird, das möchten wir zum Schluß noch einmal betonen, nur dann erfolgen, wenn die Ernährung, Haltung und Pflege in den ersten Monaten des Lebens eine rationelle war, und zwar gilt das in gleicher Weise für die zur Zucht, wie für die zur Mast bestimmten Thiere. Für die erstere wird so ein gesunder kräftiger Körper entwickelt, der die beste Gewähr für den Erfolg der Zeugung bietet, für die letztere dagegen wird eine auf gesunde Entwicklung der Muskeln und Knochen gerichtete Haltung und Pflege bei den Thieren eine Grundlage schaffen, auf der sich werthvolle mit Fett durchwachsene Fleischmassen schnell ansetzen können.

Die Verwaltung des Landgutes.

Dem Leiter eines größeren Wirtschaftsbetriebes ist es nicht möglich, alle Arbeiten, die zur Ausführung kommen, persönlich zu überwachen, vielmehr ist er gezwungen, diese Aufgabe meist seinen Beamten zu überlassen. Dies wird nun um so mehr der Fall sein, je vielseitiger seine Wirtschaft und je größer sie ist. Wenn sich demnach der Chef eines größeren Gutes auf die Oberleitung, die Direktion beschränken muß und die richtige Auswahl der Beamten hierbei seine wichtigste Aufgabe ist, so bleiben seiner ausschließlichen Fürsorge doch noch manche Zweige, die nicht wohl anderen Personen zu übertragen sind.

Es ist ein großer Fehler, der noch gar oft, namentlich von jüngeren Landwirthen gemacht wird, daß sie nach Uebernahme eines größeren Wirtschaftsbetriebes dem Verwalter oder Inspektor zu viel übertragen, von ihm zu viel verlangen. Es giebt Dinge im landw. Großbetriebe, deren Fürsorge lediglich dem Chef zukommt, von diesen wollen wir in Kurzem die wichtigeren hervorheben.

In erster Reihe haben wir des Wirtschaftsplanes im Allgemeinen zu gedenken. Der Chef muß wissen, was er will. Dazu gehört, daß er eine genügende Kenntniß von der Ertragsfähigkeit seiner Felder besitzt, ihm allein steht

die Kritik darüber ob, welcher Zweig seiner Wirtschaft der rentabelste ist, und wie weit er zu Ungunsten der anderen diesen gerade besonders ausdehnen kann. Hiermit verknüpft sich wiederum eng die Forderung, auf die Conjunctionen des Marktes Obacht zu geben.

Vor der Bestellung tritt allein an ihn die Frage heran in welchem Kultur- und Düngerzustande sich seine Felder befinden welche Nährstoffe den letzteren fehlen, in welcher Form dieselben zweckmäßig zu verabreichen seien. Nach der Ernte soll der Dirigent den Futteretat aufstellen bis zur nächsten Ernte, da heißt's nicht nur die Quantität der geernteten Produkte in Rücksicht zu ziehen, die Qualität derselben vor Allem ist bei dem Fütterungsplan zu berücksichtigen. Hat er sich in diesem Sinne ein Bild über seinen in der Wirtschaft geernteten Futtervorrath gemacht, dann soll er den Rechenstift zur Hand nehmen, um festzustellen, in wie weit der Futtervorrath zur Ernährung des Viehes reicht, bis zu welchem Grade ein Zukauf von Kraftfuttermitteln stattfinden muß. Im Frühjahr tritt an ihn die oft schwierige Frage der Ernährung des Viehes im Sommer heran, und die der ganz allmählichen Ueberleitung der Trockenfütterung zur Grünfütterung; der Stand der Kleeschläge

müß ihm ein Bild darüber geben, ob derselbe eine ergiebige Ernte verspricht, oder ob ein Umbrechen mit Neusaat von Klee und Gras geboten erscheint.

Von großer Wichtigkeit ist ferner die Pflege der jungen Saat im Frühjahr. Hier wird man durch Kopfbündung nachhelfen müssen, dort drängt sich die Frage auf, ob der schlechte Stand nicht zum Umbrechen rath. Der Entschluß zur rechten Zeit kann großem Verluste vorbeugen. Die Bekämpfung des Unkrauts, schädlicher Insekten, fallen auch unter die Mähewaltungen des Gutsdirigenten. Kommt dann die Ernte heran, so wird dem Letzteren allein die Beurtheilung darüber anheimfallen, wann das Mähen beginnen soll; ein versäumter Tag kann schon viel Verlust verursachen. Im Allgemeinen soll man möglichst früh beginnen. Tritt Regenwetter während der Heu- und Getreideernte ein, so versährt man nach der alten praktischen Regel, lieber auf dem Felde als in der Scheune die Ernte verderben lassen. Bei der Kleeernte wird der Charakter der Witterung entscheiden müssen, ob man das Futter in Rippen, auf dem Schwab, oder auf Reitern trocknen soll. In diesem Jahre wird das letztere Verfahren sehr praktisch gewesen sein; ist der Klee abgewelkt und ohne anhaftende Feuchtigkeit auf die Reiter gekommen, so kann man dem Regenwetter in der Heuzeit mit größerer Ruhe entgegensehen. Will man aber aufreitern, so sollen die Reiter in Ordnung sein, daher früh genug sie in den Stand gesetzt!

Ist das Korn gemäht, so heißt's schnell mit dem Schälpflug aufs Feld, zwischen den Stiegen kann gepflügt werden, man ackert so Geld in das Land, indem man den physikalischen Zustand des Ackers verbessert, die chemischen Umkehrungen befördert, den Stoppelhumus dem Acker gewinnt, dem Unkraut, das eben gekieimt ist, wehrt, die Feuchtigkeit dem Acker erhält, Larven aller Art zerstört. Alle diese

Vorteile werden noch erhöht durch Ansaat von Zwischenfrüchten zum Verfüttern oder zur Gründüngung. Die Beschattung des Ackers durch solche Zwischenfrüchte kann in ihrem Werthe nicht hoch genug angeschlagen werden, sie erleichtert wesentlich auch die Herbstbestellung.

Ein wichtiges Gebiet, das vor Allem der Fürsorge des Dirigenten anheim fällt, sind die zweckmäßigen Maßnahmen zur Conservirung des Stallmistes. Wer in dieser Beziehung sich auf sein Personal, auch wenn ihm genügende Vorschriften erteilt sind, verlassen will, wird manches Pfund Stickstoff in die Luft sich verflüchtigen lassen. Es würde zu weit führen, auf diesen Gegenstand näher einzugehen, die Forschungen der Neuzeit aber auf diesem Gebiete gerade stellen Ansprüche mancher Art an die Intelligenz eines Betriebsleiters. Zur Vermehrung des Düngerkapitals gehört ferner auch das Ansammeln von Compostdünger. Im Kleinen sparen und sammeln kann hier von großem Nutzen sein. In größeren Wirthschaften findet sich so viel Abfall aller Art, der als Compost verarbeitet, einen kräftigen Dünger abgeben kann.

Schließlich sei noch erwähnt, daß der Fürsorge des Herrn in erster Reihe auch das tote Inventar anheimfällt, wenn auch dem Hofverwalter dasselbe anvertraut ist. Ein Verzeichniß aller Geräthe, Maschinen zc. mit Angabe des Ortes, wo dieselben aufzubewahren sind, kann vor vielem unnützen und schädigendem Suchen schützen.

Noch Mancherlei könnte angeführt werden, wie die Beaufsichtigung der Dainage, Instandhalten der Wege, Ausbessern der Brücken zc., doch aus dem Angeführten geht sattsam hervor, was wir sagen möchten. „Das Auge des Herrn nährt sein Vieh“, der alte Spruch hat auch heute noch seine Gültigkeit für den Landwirth.

Mittheilungen aus der Praxis.

Die Heidelbeere und ihre Verwendung. Die Heidelbeere, auch Waldbeere oder Blaubeere genannt, ist die Frucht eines kleinen Strauches *vacinium myrtillus*, welcher sich vermöge seiner kriechenden Wurzel stark vermehrt und oft den Boden so bedeckt, daß weder Sonne noch Regen eindringen kann. Sie nimmt unter den Früchten, welche der Wald in reichlicher Fülle liefert, die erste Stelle ein und dürfte, da die Ernte derselben im vollen Gange ist, und sie so mannichfaltig Verwendung findet, ein Wort über ihre Verwertung wohl am Plage sein. Dieselbe wächst in den schattigen Wäldern Nord- und Mitteleuropas und kommt in manchen Gegenden und Jahrgängen in solcher Fülle vor, daß sie von den in der Nähe solcher Wälder wohnenden Leuten, welche sich das Sammeln resp. Ernten derselben angelegen sein lassen, gar nicht bewältigt werden kann. Auch in diesem Jahre wird dies der Fall sein, wenn an ihre vielseitige Verwendung nicht bei Zeiten gedacht wird und zur Ernte die nöthigen Vorbereitungen getroffen wurden, denn sie ist in Menge vorhanden.

Die ersten Beeren werden in der Regel in Körben zu Markte gebracht und zum Kochen von Suppen, zum Belegen von Torten oder zum Einmachen für den Winter benutzt, während sie später, wenn sie erst reichlicher vorhanden sind, gedörrt werden oder zur Weinbereitung, Darstellung von Heidelbeergeist, Geleebereitung zc. dienen. Erst in den letzten Jahren werden die Heidelbeeren auch frisch in Körben verpackt, waggonweise nach England exportirt, wo sie sich in kurzer Zeit bereits einen Markt erobert haben.

Das Dörren der Heidelbeeren geschieht in den Trocknapparaten, wie sie zum Dörren von Obst und Gemüse vielfach aufgestellt sind. Am besten eignen sich dazu die Nyder'schen Dörr-Apparate, wie sie die Firma Mayharth u. Co. in Frankfurt a. M. liefert und die in Folge ihrer vorzüglichen Leistungen immer mehr Eingang finden. Die Sorten dieser Apparate werden mit feinem Mouffelin oder Flor belegt, darauf eine Schicht Heidelbeeren gebreitet und diese dann bei mäßiger Wärme getrocknet. Die Beeren trocken rasch und gleichmäßig und das erhaltene Produkt ist von vorzüglicher Beschaffenheit. Nach dem Trocknen werden dieselben noch an einem luftigen, trocknen Orte etwas ausgebreitet und dann verpackt. Von einem Centner

frischer Beeren erhält man 16—18 Pfund Trockenwaare, die bei lebhafter Nachfrage einen wichtigen Exportartikel nach Frankreich und Amerika bildet. Im Inlande werden sie in Drogengeschäften zu 45 \mathcal{A} pro Centner abgegeben und als Nahrungsmittel verwandt, während sie im Auslande zum Färben des Weißweins und verschiedener Tinkturen dienen. Mit Wein gekocht, geben sie ein gutes Compot, während sie als Hausmittel gegen Diarrhoe gebraucht werden.

Eine noch größere Bedeutung hat die Heidelbeere aber in den letzten Jahren dadurch erlangt, daß man sie zu Heidelbeerwein verarbeitet und daraus einen Wein erzielt, der unter den Beerenweinen nicht nur obenan steht, sondern auch in sanitärer Beziehung berufen zu sein scheint, eine große Rolle zu spielen. Medicinische Autoritäten empfehlen denselben ganz besonders, weil er in Folge seines Tanningehaltes gährungs- und säurehemmend wirkt, die Absonderung der Schleimhäute vermindert und bei akutem und chronischem Darmkatarrh, blutigen Durchfällen, Leibschmerz zc. vortreffliche Dienste leistet. Ebenso ist derselbe keines milden, rein weinigen und lieblichen Geschmacks und der schönen rothen, aber glöckchenfarbigen Farbe wegen als Tafelgetränk sehr zu empfehlen, wo er sehr bald die schlechten Rothweine verdrängen wird.

Die Herstellung des Heidelbeerweines ist ebenso einfach und leicht, wie die der anderen Beeren- und Traubenweine. Nachdem die reifen, möglichst frisch geernteten Beeren durch Abspülen mit kaltem Wasser von Staub und Blättertheilen befreit sind, werden sie wie die Trauben gekeltert, sodann wird dem erhaltenen Most so viel etwas erwärmtes Wasser zugeleitet, daß die Säure in ihm gemildert wird. Darauf setzt man genügende Mengen Zucker und während der Gährung eine Kleinigkeit Bimmet und Hollunderblüthe hinzu, welche letztere dem Weine einen besonders angenehmen Geschmack verleihen. Läßt man die Beeren im gemahlten Zustande noch etwa 24 Stunden stehen, ehe sie gekeltert werden, so erhält der Most eine um so dunklere Farbe, doch muß das Gefäß bedeckt sein, weil sich sehr leicht Schimmelpilze einfinden. Der so gewonnene Most wird in ein Faß gefüllt und am dritten Tage mit einem sog. Gährpund versehen. Die Gährung geht am besten vor sich bei einer Temperatur von

18—25 Grad Celsius. Da der Heidelbeermost aber ohnehin wegen seines geringen Eiweißgehaltes schwer gährt, ist es gut, wenn man ihm etwas Kofinen oder andere eiweißhaltige Körper zuweist. Die Kofinen werden zerhackt, mit warmem Wasser aufgeweicht und dann dem Moste beigelegt.

Gibt die erste Gärung gut von statten, so kann nach 5—6 Wochen der Abtich von der Hefe erfolgen und in einem reinen Faß die Nachgärung abgewartet werden. Der Abtich erfolgt mittelst eines Gummischlauches, den man in das Faß einsteckt, anjagt und in das darunter liegende leere Faß steckt. Nach dem Abziehen bringt man den Wein in einen kühlen Keller, wo das Faß durch Nachfüllen stets lundvoll gehalten werden muß, um nach drei Monaten den zweiten Abtich vornehmen zu können.

Für kleine Haushaltungen, denen Keltereigeräte nicht zur Verfügung stehen, empfehlen wir zum Auspressen der Heidelbeeren die leicht käuflichen und vorzüglich arbeitenden Kartoffelpressepressen, mit dem Bemerkten, daß es aber immer gut sein wird, die Fruchthäute der Beeren vor dem Pressen zu zerreiben.

Zur Herstellung von einem Hectoliter Heidelbeere Wein sind nach Barth zu nehmen:

32 Kilogramm Früchte, 8—10 oder 14—18 oder 21—26 Kilogramm Zucker, je nachdem man Haustrunk, Tischwein oder Liqueurwein bereiten will, und das Uebrige an Wasser.

Auch kann man die Zuläge nach der Saftmenge regeln, indem man auf 1 Liter Heidelbeersaft durchschnittlich 24 Liter Wasser nimmt und den nöthigen Zucker zuweist, doch ist dieses Verfahren durch das Meissen des Saftes etwas umständlicher und zeitraubender.

Kostet 1 Kilogramm Heidelbeeren 12 \mathcal{A} , 1 Kilogramm Zucker 60 \mathcal{A} , so berechnen sich die Kosten für 1 Hectoliter Wein auf $12 \times 32 = 384 \mathcal{A}$ und $60 \times 9 = 540 \mathcal{A}$. Berechnen wir die weiteren Zuläge, die Arbeit, Zinsen und Amortisation für die zu beschaffenden Fässer, Geräthe und Maschinen hoch zu 8 \mathcal{M} pro Hectoliter, so würde das Hectoliter immer nur kosten:

Haustrunk	17	24 \mathcal{A}
Tischwein	21	44 "
Liqueurwein	25	64 "

Wer einen guten Heidelbeere Wein gefoitet hat, wird an der Preiswürdigkeit desselben gewiß nicht zweifeln und ihn gewiß den schlechten, vielfach gekünstelten Rothweinen, wie man sie auf dem Lande so häufig vorfindet, vorziehen.

Das Einmachen der Heidelbeeren ist wohl allgemein verbreitet und wird nach verschiedenen Methoden ausgeführt. Die beste, einfachste und billigste Methode für den Haushalt besteht darin, daß man die trockenen, guten Heidelbeeren ohne Wasser in einem gläsernen Topfe auf die Herdplatte stellt, öfters umschwenkt, und wenn sie laftig geworden sind, auf schwachem Feuer weich werden und ein Mal aufkochen läßt. Alsdann fülle man sie in Krüge oder erwärmte Flaschen, die man sofort verkorkt und versiegelt und dann in einen kühlen Keller stellt. Die so eingemachten Heidelbeeren schmecken wie frische und können auch wie solche noch nach Jahren gebraucht werden. Zucker beim Einmachen zu verwenden ist nicht rathsam, da man denselben später beim Gebrauch nach Belieben zusetzen kann.

Will man Gelee von Heidelbeeren kochen, so erhitze man diese nach und nach bis zum Aufkochen, läßt den Saft durch ein Sieb laufen und kocht diesen mit 1 Pfund Zucker pro Liter rasch ein, bis er dicklich wird. Der Zucker wird dazu entweder trocken heiß gemacht, oder in dem Saft unter häufigem Rühren aufgelöst.

Außerdem stellt man in manchen Gegenden Heidelbeersaft her, der zum Färben von Wein, Liqueuren etc. in den Handel gebracht wird, oder man fertigt eine Heidelbeertinktur, die mit anderen Tinkturen zu Liqueuren vermischt wird. Im würtembergischen Schwarzwalde und verschiedenen anderen Gegenden werden Heidelbeeren zu einem sehr geschätzten Branntwein, dem Heidelbeergeist, verarbeitet.

ist somit die Verwendung der Heidelbeere eine vielseitige und dankbare resp. einträgliche, so wollen wir hiermit die Bewohner waldbereicher Gegenden darauf aufmerksam gemacht haben, damit sie sich diese Einnahmequelle genügend zu Nutzen machen können.

— Die Blutlaus. Ein Gang nach den Chausseen, an welchen Obstbäume angepflanzt sind, zeigt uns, daß die Blutläuse, die gefährlichen Feinde des Obstbaues, sich wieder eingefunden haben. Und auch in den Hausgärten, in denen Apfelbäume stehen, treten sie auf. Es ist daher Pflicht der Chaussee-Verwaltungen sowohl wie der Besitzer, gegen diese Plage einzuschreiten; je zeitiger dies geschieht, desto besser und erfolgreicher ist es.

Die Blutlaus ist sehr leicht kenntlich an dem weißen, wolligen Flaum, mit welchem sie bedeckt ist; streicht man mit dem Finger über eine Blutlaus-Colonie hinweg, so wird derselbe blutig er-

scheinen. Es ist dies auch ein Kennzeichen, und gerade diesem verdankt das Insekt seinen Namen.

Die Blutlaus tritt nur bei Apfelbäumen auf, und zwar findet man sie nur bei den jungen Trieben, in Rindenrisen oder an Wundrändern, besonders bei alten Bäumen werden die letzteren Orte sehr bevorzugt. Der Schaden, welchen die Blutlaus den Bäumen zufügt, besteht nicht allein darin, daß sie denselben Nährstoffe entzieht, sondern hauptsächlich darin, daß dort, wo Blutläuse waren, noch Anschwellungen stattfinden. Es bilden sich knollige Wucherungen, welche dadurch entstehen, daß die Blutlaus dann, wenn sie den Baum angebohrt hat eine ätzende Flüssigkeit in die Wunde einspritzt, welche eine derartige Anschwellung zur Folge hat.

Da seine natürlichen Feinde und Vertilger der Blutläuse bekannt sind (wahrscheinlich verabscheuen die Vögel den wolligen Flaum), so mußten die Baumzüchter Mittel und Wege finden, denselben entgegenzutreten. Eine große Menge von Mitteln, von theils mehr oder weniger Brauchbarkeit, werden nun gegen die Blutlaus empfohlen; das beste derselben ist jedenfalls das sogenannte Kessler'sche Mittel. Es besteht aus einer Mischung von: 50 Gramm Schmirerleife, 100 Gramm Faselöl, 200 Gramm Weingeist auf 650 Gramm Wasser. Mit dieser Flüssigkeit werden alle befallenen Stellen bestrichen und alle Thiere, welche von derselben berührt werden, müssen sterben. Dennoch empfiehlt es sich, das Bestreichen während des Sommers mehrmals zu wiederholen, da leicht einige Insekten überleben werden können. Mittel, wie man sie mitunter an den Chausseen anwendet sieht, wie Bestreichen der befallenen Stellen mit Mörten z. haben gar keinen Werth. Erst vor Kurzem hatte ich mehrfach Gelegenheit zu sehen, wie die Läuse unter dem Mörten hervor kamen und wieder neue Colonien anlegten.

Darum, Ihr Obstzüchter, habt Ihr die Blutläuse bei Euren Apfelbäumen, so wählt ein richtiges, in der beabsichtigten Weise wirkendes Mittel; jämt auch nicht zu lange mit der Anwendung desselben, und der Ertrag, den die gesund bleibenden Bäume liefern, wird euch erlösen und bereichern.

(E. Weirub, Gartenbaulehrer a. d. Landw.-Schule Hildesheim.)

— Schutz der Hausthiere gegen Bremien, Stechmücken etc. Der „Feierabend des Landw.“ empfiehlt als erprobte Mittel, um Bremien, Stechmücken, Stechfliegen etc. von unieren Hauslängethieren, insbesondere den Pferden, fern zu halten, die folgenden Einreibungen. Nach Martin wirke eine Mischung von 64 Gramm Asa foetida mit 0,2 Liter Weingeist und 0,4 bis 0,5 Liter Wasser unfehlbar. Diese Lösung wird mittelst eines Schwammes auf jene Stellen der Hausthiere aufgetragen, die am meisten den fliegenartigen ausgelegt sind. Ferner seien Waschungen mit dem Abud von Wallnuzblättern bemerkt. Zu diesem Zwecke kochte man die Wallnuzblätter in Essig ab und nehme alle 14 Tage eine Waschung jener Hausthiere vor, die den Stichen der Zweiflügler ausgelegt sind. Auch genügt ein Abreiben mit grünen Wallnuzblättern, nur muß dieses in kürzeren Intervallen erfolgen. Verdünnter Tabak-Abud, wobei auf einen Theil gewöhnlichen Tabak 30 bis 40 Theile Wasser kommen, dann verdünntes Benzin oder Petroleum, auf einzelne Körperstellen aufgetragen, haben ebenfalls gute Wirkung. Auch kann hier noch der Wunden Ernährung gethan werden, die ungedeckt gehalten bleiben müssen. Diese sollen vor andringenden Fliegen, die ihre Eier oder Larven in dieselben legen wollen, durch Bestreichen mit Zerpentinöl, sehr verdünnter Phenylsäure oder stinkendem Thieröl geschützt werden.

Zu Mecklenburg ist vielfach zum Schutz der Pferde gegen Ansetzen auf Waldwiesen das Verfahren im Gebrauch, mit einer Mischung, bestehend aus Kirchhornöl, ungerinigter Carbonsäure und Petroleum zu gleichen Theilen, das Haar der Pferde an den besonders leidenden Theilen leicht zu besenchen, und soll man dadurch stets die Wirkung erzielen, daß Fliegen sowohl als Bremien die besencketen Stellen anästhetisch meiden.

Die „Wiener landw. Zeitung“ empfiehlt als einfaches Mittel die Kürbisblätter, mit welchen man in grünem, frisch abgepflücktem Zustande die Zugthiere vor dem Ausfahren tüchtig reiben möge. Den Geruch können die Insekten nicht vertragen.

A. Böhm in Bribitzlau theilt in der „Wiener landw. Zeitung“ Folgendes mit: „Am 29. Juni erntete ich Heu, und fand gleich bei Einbringung der ersten Fuhren, daß das vorgepaunte Handpferd, ein Schimmel, so von Fliegen zerstothen war, daß ihm das Blut an der Brust, am Bauche und an den Beinen förmlich herunterran. Da mich das Thier dauerte, ließ ich anhalten, gab in ein Gefäß $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, mischte hierzu circa 1 bis 2 Decagramm Carbonsäure, ließ dem Thiere damit die zerstothenen Stellen abwachen und fand, trotzdem daselbe den ganzen Nachmittag wurde und schwitzte, daß die Fliegen nunmehr fern blieben, weshalb dieses einfache Mittel, als erprobt, Pferdebesitzern bei ähnlichen Anlässen bestens empfohlen werden kann.“