

Dieses Blatt wird in den, die Stationen Bitterfeld, Cönnern, Cöthen, Corbetta, Gilenburg und Gisleben in der Richtung nach Halle passirenden Personenzügen verteilt.

Tangermann-Jubiläum.

Unsere letzte Vorversammlung findet
Samstag, den 3. April cr., Nachmittags 4 Uhr,
im **Hôtel „Schwarzer Adler“** statt, zu welcher alle Ehren-Schüler
aller Jahrgänge nach Halle und Umgegend zu reger Theilnahme eingeladen
werden.
Das Comité.

Hotel- u. Restaurant-Empfehlungen.

Hôtel Stadt Hamburg.

Halle a. S.
Gegensitz der Post.
Nähe des Theaters und der Kliniken.
Hôtel ersten Ranges.
6449 **L. Achtelstetter.**

Hôtel goldene Kugel.

Nächste gelegenes Hotel I. Ranges
am Bahnhof. 7086
durch Neuerungen bedeutend verbessert
Besitzer **Paul Weisswange,**
langjähriger Inhaber der Dresdener
Bierhalle.

Hôtel zum Kronprinz.

Halle a. S.
Nähe des Marktes.
Gastwagen am Bahnhof.
Haus ersten Ranges.
Besitzt keinen allen guten Ruf in
einer Beziehung. 5443
L. Nieper.

Hôtel vier Jahreszeiten.

Leipzigerstraße 68.
Halle a. S.
Nächste Nähe des Bahnhofs.
— Gute Betten. — Solide Preise.
— Hauswirth am Bahnhof.
Robert Kunze.

Hôtel Stadt Berlin.

Halle a. S., Leipzigerstraße 47.
Ganz nahe der Bahn, sehr schön möblirt.
Empfehle mich durch Neubau des
Nebenbaus bedeutend besser. Hotel
bei uns. Preise. Seit fast fünf Jahren
von den geschätztesten Touristen
Sonderwägen zu jeder Zeit am Bahnhofe
6205 **C. Nasse.**

Hôtel a. Restaurant „Merkur.“

Ende der Bernburger a. Gändelstraße.
Nächste Nähe der Kaserne und des
Zoothiergartens.
Elegante Logizimmer
— und **Gangbegleiter-Wohnungen.**
— Sehr solide Preise.
Fritz Rahne, Besitzer.

Hôtel Deutscher Hof.

Halle a. S.
4 Minuten vom Bahnhof, am
Königsplatz.
Rob. Birke, Bes.
früher lang. Reise-College.
6689

Café Moltke.

Wiener Café,
Halle a. S., Magdeburgerstr. 1e.
Elektrisch beleuchtet. Nachts geöffnet.
Zwei Minuten vom Bahnhofe.
6567 **W. Nowak, Galetier.**

Central-Hôtel.

Halle a. S., Am Markt.
Direkte Verbindung nach
mit dem Bahnhofe.
Geschäftsreisenden best. empfohlen.
Solide Preise.
W. Weber.

Grün's Wein-Restaurant,

Halle a. S., Rathhausgasse 8.
Welt renommirt. 16206
Schnelldienst ersten Ranges.
Inhaber: **W. Pörtzel.**

Hôtel und Restaurant „Kaiserhof“

Leipzigerstraße 128
unweit der neuen Kaserne, des Dia-
konissenhauses und des Bad Bitterbrun-
nens. 1. etz. eleg. Logizimmer, f. an-
gehobene W. Wohnungen, j. civil
Preis. Saub. einger. Kassar. Garten
Befestigung u. Bilanz. **E. Schulz.**

Wein-Restaurant I. Ranges.

Fr. Ehrenberg, Stadtbef.
Halle a. S., Leipzigerstr. 11.
Dienst u. Service werden
auch ohne vorherige Bestellung
vortreflich ausgedr. 6240

Hôtel Stadt Dresden.

Special-Hotel für Geschäftsreisende.
Nächste Nähe des Bahnhofs.
Ende der Leipzigerstraße und der
Brennendammungen.
Logizimmer schon von 1,50 an
Barne und Solte Wägen in Halle.
4183 **Fritz Mettig.**

Freyberg-Brau,

O. Kl. Märkerstr. 9.
Specialität:
Täglich von Morgens 10 Uhr an
Pökelfleisch mit Meerrettig
oder Sauerkraut 4005
3 Portion incl. 1 Glas Bier 50 S.
Außerdem stets reichhaltige Specie-
facie **Carl Brauns.**

Neu eröffnet! Continental-Hôtel Leistner.

Halle a. S.
Gans ersten Ranges. Central-
Elektrische Beleuchtung. Central-
Wärmeheizung. Central-
Bäder u. Dampfbäder.
Schüler C. Leistner.

Reichshallen,

Halle a. S., Leipzigerstraße 26
Reichentheil komfortabel eingerichtet.
Geschichte von Reichthum, großer
Tanzsaal mit Theaterbühne, Ge-
sellschaftszimmer für Vereine u.
Veranstaltungen.
Reizbare Kegelbahn,
französisches Billard.
Am freundlichen Zutritt bittet
2458 **Herrn. Zschau.**

Bach's Weinhaus

Halle a. S., Gr. Ulrichstraße 50
Eingang Schulgasse. 16612
Vornehmstes Restaurant am Platze.
Tätig Bach-Forellen.
Dienst u. Service in und außer
dem Hause. Hochhaltige Speciefacie.
Engländer Mittagstisch v. 1—3 Uhr
von Mk. 1,50 an.

Renelt's

Deutsches Sekt-Haus.
Weltf. renommirtestes
Weinhaus am hiesigen Platze.
Täglich frische **Äpfel, Oranger,**
Waldtauben, Gänse, Enten-
Häuser und Anstalten.
Große gemahlte Speciefacie.
Dienst u. Service von 3 an
nach Bestellung, engl. und
franz. Bekann. 7388
Frische Malwae.
Den Fremden Herrschaften
besonders empfohlen. — Zimmer
für Familien sehr referirt. —
— Preisverehr. 681. —

Restaurant Firstenhof.

Fernsprecher 411 16242
Wagengasse.
in allerhöchster Nähe der Bahn.
Specialität:
Hamburger Buffet.
Bekannt durch gute Küche u. gute Biere
Mittagsstisch von 12—3 Uhr.
W. Rithausen.

Aerztlich und chemisch
geprüft, begutachtet
und empfohlen als
die beste Seife der Welt!

Die zur **rationalen Pflege der Haut** geeignetste und ihres **sparsamen**
Verbrauchs wegen **billigste** aller cosmetischen Seifen ist

DOERING'S SEIFE

welche nach sorgfältiger Prüfung auf Veranlassung hervorragender Hygieniker soeben zur Einführung
gekommen.
Dieselbe ist eine unübertroffene, neutrale, die Hautthätigkeit äurende

Toilette-Seife ersten Ranges
von lieblichem Parfü und von eminentem Einfluss auf

**Geschmeidigkeit
und Schönheit der Haut,**
geeignet wie keine andere

zum Erlangen und Erhalten eines feinen Teints, zum
Waschen der Säuglinge und Kinder, wie für Personen
mit äusserst empfindlicher Haut,
weil absolut frei von alkalischen Schärfen, welche die Haut angreifen und zerstören.

Entgegen den meisten anderen theueren Toiletteseifen, die längere Zeit zum Waschen be-
nutzt, schädliche Wirkung auf die Haut haben, ist **Doering's Seife** zum

alltäglichen Gebrauche

die geeignetste, und weil ohne Schärfe namentlich auch der **arbeitenden und dienenden**
Klasse, die durch ihre Arbeit leicht gerissene Haut, geröthete Hände erhalten, zum Waschen bestens
zu empfehlen. Preis pro Stück 40 Pfg.

Verkaufsstellen in **Halle a. d. Saale** bei: **Oscar Ballin.** — **J. Büdelfeld,** Leip-
zigerstr. 68. — **Heimbald & Co.,** Leipzigerstr. 109. — **Emil Jahn,** gr. Märkerstr. 6. —
K. Meiser (Inh. **Chr. Jenrich**), Schmerstr. 24. — **Gebr. Keller Nachf. (F. Evers),** gr.
Ulrichstr. 50. — **G. Oswald,** Geisstr. 36 B. — **F. A. Patz,** gr. Ulrichstr. 10. — **M. Quefnich,**
gr. Ulrichstr. 16. — **E. Richter,** Leipzigerstr. 62. — **A. Steinbach,** Köhlerstr. 16. — **Karl Saatz,**
— **Albert Schlüter Nachf. (Gg. Über),** — **H. A. Scheidelwitz,** Geisstr. 67 und gr. Klaus-
strasse 17. — **Rich. Teichmann,** Wurmritzerstr. 41. — **H. Trebitz,** — **M. Walldorf,** —
F. Zinke, Wuchererstrasse 43. 17408
Engros-Verkauf: Doering & Cie., Frankfurt a. M.

Deutsche Reichspartei
für Halle und den Saalkreis.
Freitag, den 3. April d. J., Abends 8 1/2 Uhr,
im **Glauchaischen Schiessgraben**
Bezirks-Versammlung für Glaucha.
Vorgeschrieben der Tagesordnung: Die Bildung einer großen all-
gemeinen Ordnungspartei zur Befestigung der Sozialdemokratie.
Für Mitglieder und Freunde der Ordnungsparteien sind an dieser Ver-
sammlung eingeladen.

Dortmunder Exportbier von **Thier & Co.**
Bekanntester bester Sorten im Saalkreis und Glaucha.
Sof. Gose und Schaubier von **Nickau & Co.,**
Leipzig-Gebüts.
40 20 Hektoliter für 3 Mk. — Schaubier 30 Hektoliter für 3 Mk.
Bekanntest mit der goldenen Medaille.
Allgemeinverbreitung für Halle und Umgegend.
Exportbier-Handlung von
Karlstraße 2. Alfred Scheibe, Karlstraße 2.
Halle a. S. Canitz.
Preislisten gratis u. franco. Deutscher 398. Preislisten gratis u. franco.

Annendorf.
Gaudich's Restaurant.
Nächsten Sonntag
Grosses
Extra-Concert,
ausgeführt von der Kapelle des Herrn
Stadtmusikdirektor **Müller,**
Annendorf.
Anfang 7 1/2 Uhr. Entree 70 S.

**Erstes Hamburger
Frühstücks-Zimmer**
Halle a. S., gr. Ulrichstr. 27.
Nahergerichtet billigste Speciefacie.
Parkettmehl 20 S. Galvanisum 25 S.
Getränke fein-fein und billig.

W. Assmann,

Leitfachaussicht.
Kaiser-Säle.
Direction C. Pleininger.
Deute Donnerstag den 2. April
Zum ersten Male in Halle.
„Bric a Brac“
Internationale Potpourris der 3 Eifers
Glaucha. — **St. Marto, Zentrerie.**
— **Naomie** — Mädchen — **Brumme-**
flüsterin. — **Pant Nütz,** **Georgs-**
huovoll. — **Erz Carlo de Venturini,**
Comptenore. — **Mrs. Blanc,** **Songleur**
Gouillier. 18257

„Aerolith“.
Eine lebende Dame geht, tanzt u. dreht
sich frei in der Luft.

Am Sonntag, den 4. April:
**Schluf der großen
Semeldeaussstellung,**
große Ulrichstraße 50. 18221
Joseph Sander,
Kunsthändler aus Düsseldorf.

**Nutzholz-Versteigerung in der Oberförsterei
Bischstraße bei Gisleben.**
Am Sonntag, den 11. d. Mts. früh von 9 Uhr an kommen in
Bode'schen Wirthshaus hier, zur Versteigerung: 18278
1. **Eichholz** **Waldstraße Schlag Keddendorf:** Angehen: 24 Stämme
und Stangen, 47 rm Brennholz. **Nützen:** 356 Stämme mit 62 fm
2. **Bercholzstangen,** 1290 Reiterstangen, 7 rm Brennholz, 3 Wägen
und 3 **Nützen-Stämme.**
3. **Eichholz** **Waldstraße Schlag 16b pp. Angerode:** 44 Stämme
mit 3 fm Nützen: 39 Stämme mit 5 fm. **Nützen:** 190 Stämme mit 15 fm.
271 Bercholzstangen, 140 Reiterstangen und 3 Wägen 2 Nützen.
Bischstraße, den 1. April 1891.
**Der Oberförster,
Brauns.**

Saal-Entrée 50 Pfg. Balken 75 Pfg.
Parquet 1 Mt., Logenpl. 1,50 Mt.
Zaas-Halle geöffnet von 11—1 Uhr.
Ich wohne jetzt (8170)
gr. Steinstr. 9, I. Et.
im Neubau der Wagenfabrik
von **G. Lindner.**
Kancksel, Zahnarzt
Poröse Steine
abzugeben (8126) Mühlgraben 1.

Am 2. April d. J. verlegen wir unser Geschäft wieder nach dem inzwischen neubauten Hause

105 Leipziger-Strasse 105

Partire und Erste Etage.

Wir nehmen bei dieser Gelegenheit Veranlassung, für das uns in so reichem Maasse entgegengebrachte Vertrauen unseren verbindlichsten Dank abzustatten und bitten, uns dasselbe auch in Zukunft bewahren zu wollen.

Geschw. Jüdel

Weisswaaren- und Wäsche-Handlung. Specialität: Kinder-Garderobe.

Naether's Reform!

Absolute Stabilität gegen das Heranfallen des Kindes durch Schließen der Nachlässigkeit der Bedienung! Jede bewegliche Mutter wählt es so ein Kinderstuhl!



Zu benutzen als hoher Stuhl u. Fahrstuhl mit grosser Tisch. Mit rotierender Spindelvorrichtung u. grossen, unzerbrechlichen, hölzernen Rollen! Absolute Stabilität! Unerreichte Nachhaltigkeit!



Heute verlegte ich mein **Special-Geschäft,**

Niederlage der Kinderwagen- und Holzwaaren-Fabrik

von **E. A. Naether in Zeitz,**

nach **Poststrasse 6,**

neben dem Wiener Café

(im bisher **Jüdel'schen Laden).**

Um ferneres Wohlwollen bittet

J. F. Junker.

Neuheit ersten Ranges!

Trampelstuhl und Übertragstuhl durch **Naether's Reform-Stuhl!**



Billigstes und bestes Kinderpult.



Halle a. S., den 2. April 1891.

Vom heutigen Tage an befindet sich meine

Garn-, Strumpfwaren- u. Posamentenhandlung

Gr. Steinstr. Nr. 16

gegenüber Cafe Bauer.

Ich bitte, das mir bisher in so reichem Maasse geschenkte Vertrauen auch in meinem neuen Geschäftsfeld gütig zu erhalten. Mein Bestreben wird es auch ferner sein, durch gute, reelle Waaren bei solider Preisstellung und freundlicher Bedienung mir Ihr weiteres Wohlwollen zu sichern!

Dochachtungsvoll ergeht

Georg Köhler

vormals Albert Kahle.

[8399]

Anzeige.

Wir errichten am heutigen Tage neben unserem **Engros-Geschäft**

Detail-Verkauf

unserer Specialitäten: **Reisszeuge u. Zeichenstiften** von Holz und empfehlen zum Schulanfang zu soliden Preisen:

Reisszeuge in billigen und besseren Qualitäten für Schüler, Lehrer, Feine und feinste Qualitäten für Architekten und Zeichner. Feine **Reissfedern**, **Federzirkel**, **Taschenzirkel**, **Reisszirkeln**, **Zeichen-Winkel**, **Reissbretter**, **Curvenlineale**, **Wandtafelstiftensilien**, ferner

Malutensilien, **Malvorlagen**, **Verkaufsort: Breitstrasse 19 part.**

Halle a. S., den 1. April 1891.

Friedr. Nietzsche Sohn, Reisszeugfabrik.

[8164]

Hallesche Beamten-Spar- und Darlehnskasse.

Die Mitglieder werden hiermit zur Teilnahme an der ordentlichen **General-Versammlung** am **11. d. Mts. Abends 8 Uhr** in das Restaurant „zum goldenen Schiffechen“ hier ergebend eingeladen.

Tagesordnung: a) Vorlage der Geschäftsberichte, b) Bericht des Verwaltungsrathes über das Geschäftsjahr 1889, c) Gewinnvertheilung, d) Decharge, e) Wahl eines Mitgliedes für den Verwaltungsrath.

Halle a. S., den 1. April 1891.

Der Vorstand **Scheideknecht.**

Pianos.

größte Auswahl, aus den berühmtesten Fabriken Deutschlands: **F. F. Hofmann**, **Robert C. Band**, **Coburg**, **H. Bach Sohn**, **Barmen**, **F. Hofmann**, **C. Börsch**, **Bredben**, **A. Grand**, **Berlin**, **J. Gerstenberger**, **Wien**, und verschiedene andere, von 450—1200 Mk., empfiehlt unter fünfjähriger Garantie **H. Blankenb.** **Zentrum** **nader, Parliherstraße 6 A.**

Reiche Heirath.

Ein Weib, 21 J., mit 600,000 Mk. sucht behufs Heirath die Bekanntschaft eines adligen u. liebenswürdigen Herrn, wenn auch ohne Vermögen. Sie über mich reelle Ausst. vom **Samiten-Journal**, **Berlin-Westend.**

Seltene Gelegenheit.

Ein der bestgelegenen Grundstücke des Mühlwegs ist preiswerth zu verkaufen. Offerten u. F. n. 2478 bet. **Rud. Mosse**, Halle a. S.

Ein älteres, gut gerichtetes Pferd,

für schweren Gewicht passend, verkauft **Reussner**, **Notelddorf** i. **Gerbstedt**

Einmal nachgebanen, ungarischen Weidweiden hat zur Saat abzugeben **Wittmann Böden** (Oberhof)

Unterfragen.

400—800 Ctr. zur erhaltenen **Unterfragen**, 100 Ctr. **Kartoffeln**, weisse **Weg** oder **blaue**, sucht zu kaufen. Zu erfragen in der Exped. dieser Zeitung

Hôtel z. gold. Löwen

Cöpperplan Nr. 1.

Meiner verehrten Nachbarschaft, den geehrten Mitbewohnern, Söhnern u. Freunden die ergebene Mitteilung, das ich die Leitung des obigen Hotels übernommen habe und begehrt bleiben werde, die mich Begehren, durch billiges Logis, gute Speisen und Getränke anmerken zu bedienen.

In Hochachtung

L. Heindel,

bisher im goldenen Hof.

Geschäfts-Uebnahme.

Einem geehrten Publikum hierdurch zur gefälligen Kenntnissnahme, das ich am heutigen Tage das **Geschäft** meiner Mutter, **die Speisewirthschaft Kl. Brauhausgasse 1,** übernommen, und auf meinen Namen fortführen werde.

Sich werde bemühen, bei der Verabreichung eines preiswerthen Mittagsstüches mir auch ferner die Gunst der geehrten Gäste zu erhalten suchen, und bitte geneigt um weiteres Wohlwollen.

Halle a. S., den 1. April 1891.

Dochachtung **Reinhold Schmidt, Speisewirth.**

Bur Frühjahrs-Saat

verkaufe ich folgende bereits zu Mittagzeit Gemarkten bewährte Spielarten **Getreide.**

Gerste: Seine's verbesserte Chevalier, Richardson's Chevalier, Goldene Melonen: 1000 kg 250, 100 kg 29. **Hafer:** Dampner, Seiler's, Heberfuß: 1000 kg 215, 100 kg 25. **Seine's extrafeinster:** 1000 kg 220, 100 kg 26. **Weizen:** Seine's verbesserten Kolben 100 kg zu 29, 1000 kg zu 260. **Erbsen:** blauegrüne englische: 1000 kg 315, 100 kg 36. **frühe grüne Erbsen:** 1000 kg 295, 100 kg 32. **Bohnen:** Hamburger: 1000 kg 215, 100 kg 25.

Kartoffeln.

Maunum bonum	1 Ctr. 20 Gr.	1 Ctr. 80 Gr.
Imperator	4.50 - 80	Preißler Schinken 5.50 - 90
Major-Wilmann	5.50 - 90	Preißler D. v. Rusten 5.50 - 90
		Mühlhändler 4.50 - 80

Der Versandt erfolgt in besten neuen Säcken gegen Nachnahme.

Mittagszeit Badmersteden.

Bahn, Post und Telegraph Badmersteden.

F. Heine.

Tapeten

Beste Muster. Billigste Preise. Größte Auswahl.

Hermann Bischoff,

4 Gr. Marktstr. 4 (früher Gr. Ulrichstr. 4b).

F. A. Schütz,

Königl. Sächs. Hoflieferant.

Inhaber: **H. O. Sorge.**

Teppiche

deutsche, franz. und engl. Nouveautés

in grösster Auswahl.

Verkaufsstelle der Würzener Teppichfabrik.

Halle a. S., Leipzigerstraße 87/88.

F. A. Schütz.

[1636]

Königstädtische höhere Privat-Mädchenschule.

Das neue Schuljahr beginnt **Donnerstag, den 9. April, 9 Uhr**, für die Kleinen bei unteren Klassen um **10 Uhr**. [8155]

Hedwig Schroedel, Vorsteherin.

An meinem Unterrichts für weibl. Handarbeiten

Können noch einige Schülerinnen teilnehmen. Gest. Anmeldungen erbitte in den Vormittagsstunden. [8263]

M. Zumppe, Schulberg 6, II.



Landwirthschaftliche Mittheilungen.

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

Eine zeitgemäße, objektive Betrachtung über Deutschlands Schweinezucht.

Im Nachstehenden bringen wir aus der Feder des Herrn Geheimrathes Dr. Settegast*), eines um die deutsche Viehzucht hochverdienten Mannes, eine Betrachtung, welche in vieler Beziehung den Nagel auf den Kopf trifft und gegenüber dem wüthen Geschrei derjenigen Presse, welche dem Anscheine nach grundsätzlich die Interessen unserer Landwirthschaft bekämpft, der Wahrheit in ruhiger Weise Bahn bricht:

Mit der Zuchtverbollkommnung, welche eine günstigere Verwerthung des Futters zur Folge hatte, ist die Neigung zum ausgebehnteren Betriebe der Schweinezucht gewachsen. Einen wesentlichen Antheil daran haben unzweifelhaft die verbesserten milchwirthschaftlichen Einrichtungen und besonders die Genossenschafts-Molkereien mit beschränktem Betriebe, durch welche den Schweinehaltungen ein vorzügliches und verhältnißmäßig billiges Futter geboten wird.

Die Vermehrung der Schweine hat jedoch bis jetzt noch nicht den Umfang angenommen, daß die Einfuhr aus anderen Ländern, unter denen Oesterreich und Rußland obenan stehen, ganz entbehrlich geworden wäre. Die eigene Zucht bleibt, wenn die Produktion sich auch auf ungefähr 8—9 Millionen Schweine gehoben hat, hinter dem Bedarf noch immer etwas zurück. Der Grund für diese nichts weniger als erfreuliche Erscheinung ist in dem Umstande zu suchen, daß es zwar eine sehr große Zahl von Schweinehaltungen, im Verhältniß dazu aber nicht genug Züchtereien in Deutschland giebt. Der „kleine Mann“ füttert sich zwar sein „Schweinchen“ auf und bringt es, wenn seine Umstände sich günstig anlassen, wohl auch zu mehreren, aber seine wirthschaftlichen Verhältnisse erlauben es ihm nicht, Schweine zu ziehen. Er ist daher auf den Einkauf von jungen Thieren angewiesen. Den sich etwa daraus ergebenden Nutzen durch Verkauf von Absatzferteln oder heran- gewachsenen Schweinen würden sich andere Landwirthe durch Erweiterung des Umfanges ihres Zuchtbetriebes auch nicht entgehen lassen, wenn sie mit Sicherheit auf einen lohnenden geschäftlichen Erfolg rechnen dürften. Dem ist jedoch in vielen Gegenden nicht so. Der Bedarf an Ferteln und jungen Schweinen ist nämlich wesentlich von dem Ernteausfall bezw. den Preisen der Kartoffeln abhängig. Sind sie gut gerathen und steht damit ein entsprechend größeres Maß von gedeihlichem Futter zur Verfügung, so heben sich die Preise der verkäuflichen Nachzucht, im umgekehrten Falle sinken sie, und zwar dann und wann so tief, daß der Züchter nutzlos wird, seine Zucht beschränkt und mancher sich wohl selbst zum vorläufigen Aufgeben derselben entschließt. Die dadurch veranlaßte Verminderung der Produktion kann dann freilich leicht bewirken, daß später unter den Einflüssen besserer

Futterverhältnisse und reicher Hackfrüchtereiten sich die Preise der Nachzucht wieder in dem Maße heben, daß sie zuweilen die drei- und vierfache Höhe im Vergleich mit denen des Vorjahres erreichen. Die nicht auf Mästung, sondern vorzugsweise auf dem Verkauf der Nachzucht beruhende Schweinezucht leidet daher unteugbar in höherem Maße als die übrigen Arten der Viehzucht an einem empfindlichen Wechsel der Preise ihrer Erzeugnisse und an dem Mangel der Stetigkeit ihrer Erträge, wovon nur wenige Züchtereien von Ruf, die sich dauernd eines schlanken Absatzes von Zuchtvieh erfreuen, eine Ausnahme machen dürften.

Dazu kommt noch ein Anderes, das der weiteren Ausbreitung des Zuchtbetriebes unerwünschte Schranken zieht, nämlich die Beforgniß vor Verlusten durch Viehseuchen, welchen die Schweine in leider bedeutendem Grade ausgesetzt sind und unter denen besonders die Maul- und Klauenseuche, die sog. Schweinepest (hog cholera) und der Rothlauf die Zucht bedrohen. Die beiden ersteren Krankheiten sind in Deutschland nicht heimisch (autochthon), werden vielmehr aus dem Auslande eingeschleppt und würden, wenn veterinärpolizeiliche Maßregeln ihre Ueberschreitung der Grenze stets rechtzeitig verhinderten, unsere vaterländische Zucht unberührt lassen. Daß weder eine zu diesem Zweck angeordnete Untersuchung der eingeführten Thiere auf ihren Gesundheitszustand, noch eine Quarantäne, noch selbst die Einfuhr unter der Bedingung sofortiger Abschachtung ausreichenden Schutz zu gewähren vermögen, haben die bisherigen Erfahrungen sattem bewiesen. Der drohenden Seuchengefahr läßt sich daher mit Verlässlichkeit nur durch unbedingte Unterjagung der Schweine-Einfuhr aus verseuchten Ländern begeben. Für dieses letzte Mittel, zu dem u. A. sich übrigens auch England der deutschen Schweine-Einfuhr gegenüber entschlossen, hat sich in neuester Zeit auch das Deutsche Reich entscheiden müssen. Kam es doch nicht allein darauf an, die Schweinezucht und -haltung vor der namentlich von Oesterreich - Ungarn und Rußland her beständig drohenden Seuchengefahr zu bewahren, sondern auch Vorsorge zu treffen, daß das Ausland, nach welchem Deutschland Schweine zu versenden die Aussicht hat, uns seine Grenzen für die Ausfuhr nicht verschließt. Ein solches Zugeständniß ist aber von dem unwiderleglichen Nachweise abhängig, daß Deutschland seuchenfrei ist, was sich diesseits wieder nur durch die Unterjagung der Einfuhr von Schweinen aus verseuchten Ländern anbahnen bezw. aufrechterhalten läßt. Daß eine so einschneidende Maßregel manche Interessenten zu verletzen geeignet ist, läßt sich gewiß nicht bestreiten. Verblendung aber muß es genannt werden, wenn man bei erster Erwägung des Für und Wider sich der Ueberzeugung verschließt, daß der bedeutend überwiegende Nutzen für das Schweineinfuhr-Verbot spricht. Denn auf der einen Seite springt in die Augen, daß es vor allem gilt, dem in unserer Schweinezucht beruhenden, außer-

*) Settegast, „Deutsche Viehzucht“.

ordentlich werthvollen Besitzstände der deutschen Viehzucht ausreichenden Schutz vor Seuchengefahr zu gewähren, auf der anderen Seite, daß es für den deutschen Züchter ein Leichtes ist, der Zucht eine Ausdehnung zu geben, durch die nicht nur der Zulandbedarf vollauf gedeckt wird, sondern uns auch eine künftige, erkleckliche und gewinnbringende Ausfuhr des Produktions-Ueberschusses winkt. Dem Einwande, daß die Aufrechterhaltung der Maßregel, sobald sie von längerer Dauer ist, den „kleinen Mann“ durch Vertheuerung der ihm bisher vom Auslande gelieferten billigen Schweine in Nachtheil setzen würde, ist entgegenzuhalten, daß die Geringswerthigkeit der eingeführten Waare im Vergleich mit der inländischen Zucht den Scheinbaren, nur nach dem Einkaufspreise bemessenen Geldverlust eher in sein

Gegentheil verwandeln würde. Unleugbar gelangt mit dem Erwerb der vornehmlich aus den slavischen Theilen Rußlands und Oesterreichs angebotenen jungen Thiere in die Ställe der kleinen Hanshaltungen ein Schwein, dessen Futterverwerthung hinter den Leistungen der modernen deutschen Rassen erheblich zurücksteht. Der kleinste englische Schweinehalter würde über die Zumuthung lachen, an ein solch schlacrippiges, hochbeiniges, gefräßiges Individuum das Futter zu vergeuden; und der deutschen Kleinwirthschaft soll ein Vortheil daraus erwachsen, wenn sie mit diesem sei es auch billig eingekauften Material, dem die wichtigste Eigenschaft, die leichte Ernährung gewährt, belastet wird? Das kann nur behaupten, wer landwirthschaftlich-haus-hälterisch nicht zu rechnen versteht.

Die Molke als Heilmittel,

vor Jahrhunderten schon anerkannt, nahm in dem Arzneischatz des medizinischen Alterthums einen hervorragenden Platz ein. Nicht nur in Brustkrankheiten, sondern überhaupt in chronischen fieberhaften Zuständen galt sie als ein so erprobtes Mittel, daß in der Mitte des achtzehnten Jahrhunderts in der Schweiz, namentlich Kanton Appenzell, schon größere Molken-Kurorte entstanden, welchen bald auch solche in den bayrischen und tyrolischen Alpen folgten.

In der Mitte unseres Jahrhunderts, als Chemie und Physiologie sich zu entwickeln begannen, glaubte man sich berechtigt, wie über viele andere Mittel, deren Wirkung man auf physiologischem Wege nicht erklären konnte, auch über die Molke den Stab zu brechen. Lebert, Brehmer u. A. sprachen ihr jeden Werth als Nahrungs- und Heilmittel ab. Es erklärt sich dies aus den Anschauungen der damaligen Zeit, in der man nur die Eiweißstoffe für nahrhaft hielt und die stickstofflosen nur als Athmungsstoffe und Wärmebilder betrachtete, bezüglich der Heilmittel aber einer völligen Skepsis verfallen war.

Durch Voit's verdienstvolle Untersuchungen wissen wir heute, daß auch die stickstofflosen Kohlenhydrate und die anorganischen Salze in gewissem Sinne Nahrungstoffe sind und Nährwerth haben, ganz abgesehen von dem Werthe, den sie in krankhaften Zuständen als Heilmittel haben können.

Betrachten wir die Molke näher, so wird sich uns die Ueberzeugung aufdrängen, daß auch hier, wie in manchen anderen Dingen, der Instinkt des Menschen dem Wissen und dem Verstehen vorausgeeilt ist:

Sie ist bekanntlich jenes Produkt der Milch, welches nach Entziehung der Fette und der Eiweißstoffe eine durchschnittlich fünfprozentige Milchzuckerlösung darstellt, welche die Salze der Milch bis auf eine kleine Menge, die mit dem Käse entfernt wird, enthält. Sie verhält sich also zur Milch, wie die Fleischbrühe zum Fleisch, und bietet dem Körper bei einem Genuße von nur 500 Gramm derselben 25 Gramm Zucker und 3,32 Gramm Salze, welche vorwiegend aus den Phosphorsäure- und Chlorsalzen des Kalium, Natrium und Calcium bestehen.

Von den stickstofflosen Kohlehydraten wissen wir, daß sie durch ihre leichte Zersetzungsfähigkeit im Körper Eiweiß und Fett vor dem Zerfall schützen; unter allen stickstofffreien Stoffen wird aber nach Voit und Pettenkofer der Zucker am leichtesten und so vollständig zersetzt, daß er durch seine rasche Zerstörung am meisten geeignet ist, das Fett, welches aus dem Fett der Nahrung oder aus dem bei dem Zerfall des Eiweißes abgespaltenen Fette stammt, dem Körper als solches zu erhalten und auf diese Weise einen dauernden Fettsatz im Körper zu bringen.

Die Bedeutung des Fettbestandes für den thierischen Körper zu betonen, dürfte überflüssig sein, und sei nur erwähnt, daß es in vielfacher Beziehung als Schutzmittel für unseren Körper dient, welcher das nicht unmittelbar zum Verbrauch nöthige Fett gleichsam als Reserverstoff anlegt.

In Krankheitszuständen kommt noch außer diesen für die Ernährung bedeutungsvollen Eigenschaften des Zuckers seine Wirkung auf die Schleim-Absonderung und auf die Urin-Ausscheidung in Betracht; letztere wurde namentlich vom Milchzucker durch See- und Niesel in neuester Zeit hervorgehoben und bestätigt.

Die andere Gruppe von Stoffen, welche die Molke enthält, bilden die obengenannten Salze. Hauptsächlich Liebig war es, welcher betonte, daß die anorganischen Stoffe für den Bestand des Thierkörpers ebenso nothwendig seien, wie die organischen und daß ohne die Salze ein Aufbau der Zellen und Organe nicht möglich sei. Deshalb ist ja die an Salzen so reiche Milch für den Knochenaufbau des jugendlichen Organismus unentbehrlich. Der erwachsene Körper bedarf freilich einer größeren Zufuhr von Salzen im gesunden Zustande nur in jenen Fällen, wo rascher Ansaß von Körpersubstanz stattfinden soll, wie bei der Mästung; sonst repräsentirt bei ihm der Ueberschuß der zugeführten Salze eine Reihe von Genußmitteln, welche aber unser Organismus mit demselben Drange fordert, wie die ernährenden Stoffe.

Anderst ist dies im kranken, gestörten Organismus und in gewissen pathologischen Zuständen, welche mit verhältnißmäßig großen Salzverlusten einhergehen. So hat der Prozeß des Fiebers nach genauen Untersuchungen stets einen großen Verlust von Salzen, namentlich von phosphorsaurem Kali zur Folge; außerdem werden durch profuse Schweiß, Eryudate, katarrhalische und eiterige Sekrete dem Körper Salze in großer Menge entzogen. Allein in dem Auswurf von Kranken, welche an Katarrhen oder entzündlichen Zuständen der Athmungs-Organen leiden, berechnete Renk einen mittleren täglichen Verlust an anorganischen Salzen von 0,86 Gramm bei Bronchitis und von 1,02 Gramm bei Lungenanschwinducht. Auch hier sind es meistens die phosphorsauren Kali- und Natrium-Salze, welche in Betracht kommen. Ueberdies wies Senator nach, daß auch die Kali-Ausscheidung durch den Harn bei Lungenanschwinducht nicht nur relativ, sondern auch absolut gesteigert ist.

Wenn es außerdem Thatsache ist, daß das phosphorsaure Kali auf unser Nerven- und Muskelsystem in hohem Grade erregend wirkt, daß es die Herzthätigkeit anregt und den Puls hebt, daß die Kalksalze in keiner der vielen künstlichen Zusammensetzungen als Kalk-Syrup u. dgl., wie sie heute dem Publikum gegen die Lungenanschwinducht ange-

stimmt werden, nur annähernd so leicht vom Körper aufgenommen und assimilirt werden, wie in jener Form, die in der Milch und folglich auch in der Molke die Natur uns bietet, — so müssen wir die Aerzte der Vorzeit nur bewundern, daß sie, obwohl ihnen die rationelle Erklärung noch ferne lag, auf Grund traditioneller Erfahrung und scharfer Beobachtung die Molke bei fieberhaften Zuständen und namentlich in der Lungen- und Nierenkrankheit schon in der Voraussetzung, daß sie zur Verkünderung und Bekämpfung der Tuberkel beitrage.

Gegen den Gebrauch der Molke wendeten viele Aerzte unsres Jahrhunderts ein, daß kein Grund vorhanden sei, in den genannten Krankheiten die Molke ohne die stickstoffhaltigen Bestandtheile der Milch zu geben. Nach Voit bildet aber die Milch für den Erwachsenen überhaupt kein richtiges Gemisch von Nahrungstoffen, da in derselben zu wenig stickstofflose Nahrungstoffe im Verhältniß zum Eiweiß vorhanden sind; wenn also ein Kranker mit chronischem Fieber größere Mengen von Milch zu sich nimmt, so erhält er eine sehr eiweißreiche Kost. Daß aber eine reichlich eiweißhaltige Kost in Form von Fleisch oder Milch bei Fieberkranken namentlich Schwindsüchtigen, eine Steigerung der Consumtion bedingt, wird kein Arzt auch der Jetztzeit läugnen. Deshalb bedienen wir uns in solchen krankhaften Zuständen lieber der Fleischbrühe als des Fleisches. Auch diese ist ja mit ihren Extraktivstoffen und

Salzen für den gesunden Körper nur ein Genussmittel, während sie in einer Reihe von Krankheiten zum Heilmittel wird. Es ist also begründet als Heilmittel dem erkrankten Körper die im Magen und Darm rasch aufgesaugte Molke zu bieten anstatt der Milch, welche die Verdauungskräfte mehrere Stunden in Anspruch nimmt. Ein weiterer Einwand, welchen viele Aerzte machen, daß die Molke Diarrhöen und Verdauungsstörungen hervorrufe dadurch, daß ihr Milchzucker sich im Darne in Milchsäure verwandle, wird durch die gründlichen Untersuchungen Claude Bernard's widerlegt, welcher nachwies, daß bei der Zuckerverdauung keine Spur von Milchsäure im Magen oder Darm zu finden ist. Die leicht eröffnende Wirkung, welche auf Rechnung der Salze kommt, wie die bekannte Urntreibende Wirkung der Molke, welche See dem Milchzucker zuschreibt, verstärken nur ihre Heilkraft.

Aus Allem aber, was wir heute von der richtig und gut zubereiteten Molke und ihrer Wirkung auf den kranken Organismus wissen, geht hervor, daß sie durch ihren reichen Gehalt an Milchzucker und Salzen, welche letztere in keinem der gepriesensten Mineralwässer so reichlich vertreten sind, besonders in chronischen fieberhaften Prozessen, bei länger dauernden Eiterungen, Ergüßungen, katarrhalischen und anderen Sekretionsvermehrungen, ferner speziell in der Lungen- und Nierenkrankheit ein ebenso rationelles als erprobtes Heilmittel ist, zwar alt aber nicht veraltet. Dr. H. W.

Mittheilungen aus der Praxis.

— **Steinbrand des Weizens.** In der Versammlung der Naturforscher der Rheinprovinz am 7. Juli sprach Professor Dr. Körnicke-Wuppelsdorf über die in neuerer Zeit von D. Wresfeld ausgesprochene und von F. Kühn weiter ausgesprochene Ansicht, daß der Steinbrand des Weizens vorzugsweise dadurch dem Weizen gefährlich werde, daß seine Sporen im Dünge und in der humosen Ackererde eigenthümliche, bisher unbekannte, schimmelähnliche Bildungen erzeugen, an denen Fortpflanzungsorgane (Sporangidien) hervorwachsen, welche die jungen Weizenpflanzen infiziren. Durch einen derartigen frischen Dünger, sowie durch die im Ackerboden direkt sich bildenden Sproß-Knidien würde dann der Weizen brandig; ebenso durch bergleichen Bildungen, welche auf einem von Brandkeimen freien Acker von einem damit besetzten Acker durch den Wind hinübergeweht würden. Zunächst dürfe man daher keinen frischen, sondern zweijährigen Dünger verwenden, weil in dem letzteren die für diese Entwicklung des Pilzes notwendigen Nährstoffe aufgezehrt und der Riz abgestorben sei. Damit sei die Gefahr allerdings noch nicht beseitigt, weil sich ja dieselben Rizkeime auch im Ackerboden selbst fänden. Bisher war die allgemeine Ansicht, daß der Steinbrand nur durch die den Weizenformern anhaftenden Sporen mit der Saat selbst auf den Acker gebracht würde, daß daher aus brandfreiem Weizen auch gesunder Weizen hervorwüchse. Gleichseitig war angenommen, daß auch aus brandigem Weizen eine brandfreie Ernte erzielt würde, wenn vorher durch Weizen des Saatgutes in einer Lösung von Kupfervitriol die Keimfähigkeit der Brandsporen getödtet sei. Der Vortragende stellte sich entschieden auf diesen letzteren Standpunkt, welchen früher F. Kühn als richtigen anerkannt und bewiesen hatte. Daß die Gefahr des Herüberwehens der Brandkeime nicht besteht, kann man auf den Feldern sehen, wo ein brandiger Acker sich neben einem brandfreien Acker befindet. Im ökonomisch-botanischen Garten werden seit 20 Jahren alljährlich zwei Beete absichtlich mit brandigem Weizen besäet: die mit brandfreiem oder gebleichtem Weizen daneben befindlichen Parzellen sind brandfrei. Da aus besonderen Gründen Steinbrand in diesem Garten alljährlich austritt, so wird der Weizen dieser Beete entweder gebleicht oder es werden zur Ausfaat Körner aus gesunden Aehren genommen. Stets war die darauf folgende Ernte brandfrei. Weizenkeime wurden im Herbst 1889 zwanzig stark brandige Weizen gebleicht und alle sind brandfrei. Der Dünger kann nur dann schädlich werden, wenn er ganz frisch ist. Im Herbst 1889 wurde Dünger und die Erde eines Beetes sehr stark mit Steinbrandsporen gemischt. Vier Wochen später wurde brandfreier Weizen hineingefät. Beide Beete sind völlig brandfrei. Die Weize wirkt nur direkt auf die den Körnern

anhaftenden Sporen, nicht etwa auf die angeblichen Sproß-Knidien im Acker. Brandfreier Weizen wurde gebleicht und mit der angetrockneten Weize in ein Beet gefät, welches kurz vorher reichlich mit Brandsporen inficirt wurde. Der erzielte Weizen ist stark brandig.

— **Süß gewordene und gefrorene Kartoffeln.** In Folge der strengen Kälte des verflohenen Winters sind mancherlei Schädigungen entstanden; namentlich haben die Speisekartoffeln vielfach einen widerlich süßlichen Geschmack angenommen, durch welchen deren Gebrauchswert natürlich stark herabgemindert wurde. Die Versuchstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil (Schweiz) giebt nun ein einfaches Mittel an, um diesen Geschmack wieder zu beseitigen. In lebenden Kartoffeln entsteht aus der Stärke fortwährend Zucker, welcher bei gewöhnlicher Temperatur sofort entweder sich zersetzt oder in Stärkenehl zurück verwandelt wird. Sinkt nun die Temperatur bis in die Nähe des Gefrierpunkts, so geht die Bildung von Zucker zwar weiter, die Zersetzung und Rückverwandlung desselben wird jedoch verhindert; aus diesem Grunde findet in den Knollen eine Ansammlung von Zucker statt, durch welche der süße Geschmack bedingt wird.

Da nun aber die Lebensfähigkeit der Kartoffeln nicht vernichtet ist, so beginnt der Zucker alsbald wieder zu verschwinden, wenn die Knollen in höhere Temperatur gebracht werden. Man darf daher nur die süßen Kartoffeln einige Tage vor dem Gebrauche in einen mäßig warmen Ort, z. B. eine warme Küche, bringen, so werden dieselben ihren normalen Geschmack wieder annehmen. Für wenig süße Kartoffeln genügen etwa 4 Tage, für stark süße etwa 8 Tage. Bei vollständig gefrorenen Kartoffeln ist das Verfahren jedoch nicht anwendbar; durch den Frost sind sie getödtet, und sie geben sofort nach dem Aufthauen in Brühe über. Derartige Knollen sind womöglich bis unmittelbar vor der Verwendung in gefrorenem Zustande zu erhalten; unmittelbar nach dem Aufthauen liefern sie noch ein recht brauchbares Viehfutter. Größere Vorräthe gefrorener Kartoffeln sind zu dämpfen und einzulauern.

— **Die Vertilgung der Blattläuse.** Diese lästigen Gäste unserer Bier- und Nutzpflanzen werden durch mannigfache Mittel mit mehr oder weniger Erfolge bekämpft. Neuerdings hat man in Frankreich ein Verfahren entdeckt, welches nach der „Revue horticole“ unfehlbar wirken soll. Bestätigt diese Mittheilung sich, so ist damit dem Viehe in Obstbaum- und Rosen-Schulen ein unschätzbare Dienst erwiesen. Alle Räucherungen und die theuern Insecten-Vertilgungsmittel würden damit überflüssig werden, und zudem kann jeder ohne bedeutende

Kosten die Sache versuchen, wobei er sich noch dazu überzeugen wird, daß seinen Pflanzungen wenigstens kein Schaden geschieht. Man soll also die Wicke von gut zerkleinertem und scharf getrocknetem Brennholz nehmen, die zu behandelnden Sträucher tüchtig mit Wasser bespritzen, und alsdann die Wicke mit einem Berkäuber auf die Triebe bringen. In dem angezogenen Fachblatte wird die Behauptung aufgestellt, daß nicht nur die Blattläuse verschwinden, sondern daß, was übrigens ganz glaublich ist, auch die Triebkraft dadurch bedeutend erhöht wird.

— Ueber den Erfolg ausgewinterten Rothkleees. Endlich ist der letzte sich durch seine anhaltende Kälte vor vielen anderen auszeichnende Winter zu Ende gegangen. Manchem Landmann wird er großen Schaden gethan haben, durch Zerstörung der Winterlaaten und Rothkleebestände, und er wird seine Sorge darauf richten müssen, daß er sich für den Ausfall von Futter rechtzeitig einen passenden Ersatz verschafft durch Ansaat anderer Futterpflanzen. Das „Silbesheimer land- und forstwirtschaftliche Ver.-Bl.“ macht für die Neubestellung ausgewinterteter Kleeschläge nachstehende sehr beachtenswerthe Vorschläge:

1) Weißer Senf 15 Kilogramm und Wicke 160 Kilogramm per Hektar. Nach flachem Umbruch des Kleeefeldes werden die Wicken eingesät und eingegat, darauf säet man den Senf und bringt ihn mit einem Eggenstrich unter. Beide Pflanzenarten entwickeln sich sehr verchieben schnell, denn schon 5—6 Wochen nach der Saat tritt der Senf in Blüthe, zu welchem Zeitpunkte die Wicken noch weit zurück sind. Letztere entwickeln sich überhaupt erst freudig, wenn der Senf in knospenden Zustände als Grünfutter abgemäht ist. Beim Schneiden des Senfes werden in Folge dessen die Wickenpflanzen nur wenig verletzt und bringen dann einen vortrefflichen zweiten Schnitt auf. Auf sehr leichtem Boden kann man diesem Gemenge sogar noch Serradella in der Saatkraft von 30 Kilogramm per Hektar hinzufügen, die sich nach dem Wickerschnitt entwickelt und entweder einen dritten Schnitt oder eine vorzügliche Herbstweide liefert.

2) Incarnatklee 32 Kilogramm, italienisch Ryegrass 50 Kilogramm per Hektar. Das Gemenge ist auf reichem Boden und möglichst zeitig im Frühjahr gesät, ebenfalls ein gutes Ersatzfutter für Rothklee, denn es vermag recht gut im Ausaatjahr zwei Schnitte zu liefern, wengleich es besser gedeiht und sogar drei Schnitte anbringen kann, sobald schon im Herbst die Einlaet erfolgt ist, wenn z. B. durch Mäusefraß der Rothklee im Herbst schon in solcher Weise gelitten hat, daß man auf Ersatzfutter bedacht sein muß. Uebrigens läßt sich bei lüdigem Stande des Rothkleees mit diesem Gemenge im Frühjahr eine Ueberfaat bewirken, wodurch die Lücken geschlossen werden und sich der Ertrag wesentlich steigert. Nach der Ausaat auf lüdigem Klee genügt ein kräftiges Eineggen. Selbstverständlich ist, daß bei lüdigem Rothklee die Ausaatmenge entsprechend der Anzahl der Fehlstellen verringert werden kann.

3) Wicken 100 Kilogramm, Hafer 100 Kilogramm, Saubohnen 50 Kilogramm. Dieses Gemenge liefert nur einen Schnitt und eignet sich daher am wenigsten zum Ersatz für Rothklee. Auf reichem Boden ist die Beimischung von Hafer und Saubohnen zu den Wicken notwendig, weil sie als Stäbelpflanzen dienen und das Vagern der Wicken verhüten sollen, denn durch letzteres tritt bekanntlich sehr leicht das Faulen der Wicken und damit ein Verlust an Quantität und Qualität ein. Ist jedoch der Boden nicht übermächtig reich und dabei trocken, so empfiehlt es sich, in Mengen von 160 bis 200 Kilogramm per Hektar die Wicken allein auszusäen, weil sie dann als Grünfutter von dem Viehdieh besser aufgenommen werden.

Alle hier aufgeführten Gewächse eignen sich vorzüglich als Milchfutter, auch braucht man nicht zu befürchten, daß das Grünfutter von weißem Senf der Milch einen unangenehmen Geschmack giebt, und namentlich dann nicht, wenn gleichzeitig ein Weißfutter von Heu, Gras, Luzerne oder Klee gegeben wird und man dafür sorgt, daß zur Herstellung eines richtigen Nährstoffverhältnisses dem Grünens noch Kraftfutter beigegeben wird, so z. B. 1 Kilogramm Weizen- oder Balinterkuchen auf 500 Kilogramm Lebendgewicht; zu vermeiden sind nur Kapselkuchen; aber auch andere Kraftfuttermittel sind mit Erfolg zu verwenden, z. B. Biertraber und Malzkeime. Bei der Grünfütterung der anderen aufgeführten Grünfütterpflanzen, wenn sie nicht schon zu alt geworden sind, das heißt in Blüthe stehen, ist ein Zusatz von Kraftfutter entweder gar nicht, oder doch nur in beschränktem Maße erforderlich.

Der Square-head-Weizen. Dieser Winter, dem ein großer Theil der Weizenlaaten zum Opfer gefallen zu sein

scheint, fordert wieder eine eingehende Kritik über die Vor- und Nachtheile der englischen Weizenlaaten heraus. Aus diesem Grunde dürften Versuche, welche in Dänemark mit dem Square-head angestellt worden sind von Interesse sein. —

Das Markforfontoret hat ein Schriftchen veröffentlicht, worin der Verfasser F. V. Jensen zu Kopenhagen nach den Ergebnissen der Wirksamkeit des von der Dän. Landw. Gesellschaft niedergelegten „Weizenauschusses“ in den Jahre 1882—87 zu folgenden Schlusfolgerungen gelangt:

1. Die zahlreichen und mehrjährigen Züchtungsversuche des Weizenauschusses, welche gegen 70 Weizenpielarten umfassen, bestätigen in Uebereinstimmung mit früheren Untersuchungen, daß der Square-head-Weizen auf gutem, kräftigem Boden einen bedeutend größeren Durchschnittsertrag ergiebt als jede andere bis dahin bekannte Weizenart. Die stattgehabten amtlichen Erhebungen weisen nach, daß der Durchschnittsertrag des Weizens in den letzten Jahren in ganz Dänemark wenigstens um 5 hl auf dem Hektar gestiegen ist, wofür kein anderer Grund nachgewiesen werden kann, als die allgemeine Verbreitung des Square-head-Weizens in diesem Lande.

2. Der Square-head-Weizen gehört zu den winterfestesten unter allen reichtragenden englischen Weizenarten, während er in dieser Beziehung allerdings hinter mehreren Festlands-arten zurücksteht. Was ihm im Verhältnis zu eben genannten Weizenarten an Winterfestigkeit abgeht, wird jedoch durch seine weit höhere Ertragsfähigkeit unter gewöhnlichen Verhältnissen bei Weitem aufgewogen.

3. Die zahlreichen Backversuche des Weizenauschusses beweisen, daß die früheren Klagen der Müller und Bäcker über die ungenügende Backfähigkeit des Square-head-Weizenmehls hauptsächlich aus der mangelhaften Vermahlungsmethode entsprangen, die in den großen Mühlen eine zu starke Erziehung des Kraftmehls bewirkte. Seitdem man die Müller fast ausschließlich zum Walzenhystem übergegangen sind, verstummten diese Klagen. Die Backversuche weisen dem Square-head als Brodstoff sogar einen ganz hervorragenden Platz an, indem sowohl von den Bäckern, wie von den Verzehrern das Hauptgewicht darauf gelegt wird, daß das Mehl schön, auswendig strohgelbes, inwendig weißes und gleichmäßig lockeres Brod ergiebt. Unter den zu den Versuchen herangezogenen Weizenarten erreichte der Square-head-Weizen in Bezug auf Backfähigkeit den zweithöchsten Platz.

4. Dänemarks Klima, das bekanntlich ein Mittelglied zwischen Festlands- und Inselklima ist, scheint die Entwicklung des Square-head-Weizens, der in England hergebracht, eine inselklimatische Weizenform ist, in besonderem Grade zu begünstigen. Auf der einen Seite hat es sich herausgestellt, daß die Winterfestigkeit des Square-head-Weizens durch mehrjährige Züchtung in Dänemark gemindert, während auf der anderen Seite die Ertragsfähigkeit durch den Bau derselbst eher zu als abgenommen hat. Einen Beweis hierfür liefern die Ernteergebnisse des Jahres 1887, wo im Durchschnitt auf 15 Gütern 55,8 Hektoliter auf den Hektar erzielt wurden. An einzelnen Stellen hatte man sogar einen Ertrag von 65 bis 67 Hektoliter auf den Hektar.

Die Ergebnisse dieser Versuche stimmen mit unseren Beobachtungen in Deutschland vielfach überein.

Ganz besonders ist auch bei uns die Beobachtung gemacht, daß der längere Jahre bei uns angebaute englische Weizen winterhärter wird. Doch dürfte hierin der Square-head noch vom Prolifit übertroffen werden.

— Futterwerth der Malzkeime. Ueber Malzkeime als Futtermittel entnimmt die „Hannov. land- und forstwirtschaftl. Zeitung“ einem Schreiben des Herrn F. Wenzel-Einbeck folgendes.

Nach meinen nunmehr langjährigen Erfahrungen sind Malzkeime außerordentlich leicht verdaulich und werden in allen Fällen und von allen Thieren gern gefressen. Ich habe sie statt des Kleietrankes mit Vortheil im Krankenstall gegeben und habe damit noch nutzbringender gefüttert bei Schweinen (für Ausstellungswecke gemästet), die, überfett, an gemischtes Weizen- und Bohnenschrot nicht mehr heranwollten. Sie sind außerordentlich viel leichter verdaulich, werden deshalb begieriger gefressen und besser ausgenutzt, als Brei- und Mehl von Desforten aller Art; sie sind entschieden noch verdaulicher als Kleien. Dieses ist auch erklärlich aus der Erwägung, daß sie ein durchaus sorgfältig behandeltes Produkt der Fermentation und Temperatureinwirkung, gewissermaßen gar gebacken wie Brod, darstellen, wie denn Geschmack und Geruch an eine Backwaare erinnern. Vor allem aber ist ihr heutiger Preis durchaus vortheilhaft für jede Viehhaltung und empfiehlt durchaus die vielfache Anwendung.

Gebauer-Schwartzsche Buchdruckerei in Halle.