

Dieses Blatt wird in den, die Stationen Bitterfeld, Cönnern, Cöthen, Corbetta, Eilenburg und Eisleben, in der Richtung nach Halle passirenden Personenzügen vertheilt.

Hotel- u. Restaurant-Empfehlungen.

Hotel Stadt Hamburg. Halle a. S. Gegenüber der Post. Nähe des Theaters und der Mühlent.

Hotel goldene Kugel. Wächst gelegenes Hotel I. Ranges am Bahnhof.

Victoria-Hotel. Halle a. S., am Nebenplatz, dem Bahnhof gegenüber.

Renelt's Deutsches Sekt-Haus. gr. Ulrichstr. 88. Feinster 581. Beste Bezugsquelle für prima holländ. u. holländ. Aistern u. Belgischer Dummert.

Grün's Wein-Restaurant. Halle a. S., Rathhausgasse 8. Bestrenomirtes Weinrestaurant.

Zum Bacchus. Halle a. S., Gr. Ulrichstr. 50. Weinrestaurant I. Ranges. Mittagsessen 1.50 im Abon. 1.25.

Hotel z. gold. Hirsch. in Viktorien-Theater u. Gartenrestaurant, 3 Minuten v. d. Bahn, Leipzigerstr. 61.

Bretschneider's Hotel. Fräulein 'Züringer Hof'. In nächster Nähe des Bahnhofs.



Continental-Hotel Leistner. Haus I. Ranges am Centralbahnhof verbunden mit elegantem Wiener Cafe.

Central-Hotel. Halle a. S., Am Markt. Direkte Verbindung mit dem Bahnhof.

Hotel Stadt Dresden. Am Centralbahnhof Halle a. S. Elektrische und Pferdebahn nach allen Richtungen.

Hotel du Nord. Am Nebenplatz, Leipzigerstr. 55. Haus ersten Ranges, nächst dem Bahnhof.

Hotel schwarzer Adler. Halle a. S., Gr. Steinstr. 24. empfiehlt dem geehrten reisenden Publikum sein auf hoch comfortabel eingerichtetes vollständig renovirtes Hotel.

Walter Reichert's Wein- u. Probirprobe. Ihre reinen, gut geklärten Weine, Hotel-Verbreuz, Schaum- und Südwine.

Reils-Burg (Giebichenstein). Heute, Freitag, Schlachtfest, Rob. Birkenstock. Englisch! Madame Knoechl (Londonerin) Albrechtstrasse 10b, II.

Möbelfabrik und Magazin von G. Schaible, Halle a. S., Gr. Märkerstr. 5. Der Ausverkauf dauert nur noch bis Ende November d. J. Günstigste Kaufgelegenheit zu Ausstattungen. Reichhaltiges Lager.

Alex Michel Kleinschmieden 4/5 bringt feinen gänglichen Ausverkauf in Damen- und Kinder-Confection, Kleiderstoffen, Gardinen u. Teppichen, Tisch- und Bettdecken, Seinen- und Baumwoll-Waaren in Erinnerung. Außergewöhnl. billige Preise daher günstigste Gelegenheit zu Weihnachts-Einkäufen.

Restaurant Reichskanzler Leipzigerstr. 18. Freitag Schlachtfest, seit Beck's. Abends bib. feinste Wurst. B. A. Sergel. Acht Rügenwalder Gänsepökelfleisch, allerfeinste Waare, von jetzt ab per Pfd. nur 65 Pf.

Der dritte Waggon Conserven traf ein, Qualität und Füllung unerreicht, Preis nur geringerer. Ernte billiger. Preisliste gratis, bei 15 Dosen Rabatt. Gr. Ulrichstr. 59. Gebr. Zorn, Fersprecher 367.

N. Sing-Akad. Freitag 6 Uhr ganzer Chor, Volksgesänge. Wied. neuer Mitglieder Willkommstr. 5, I.

Englisch Porter, double Brown Stout von Barclay, Perkins & Co., London. Englisch Pale Ale von Bass & Co., London. E. Lehmer, Halle, Bülbergasse 2.

Halle'sche Chamotte-Fabrik von Gebrüder Baensch, Bismarck-Platz, Halle-Saale. fertigt sämmtl. Chamotte-Waaren nach Bestellung, hält stets ansehnliches Lager hochfeinster Normal-Steine. Chamotte-Würfel, Chamottemehl stets vorräthig.

Concordia-Theater. Neuer Spielplan. Nur kurze Zeit! Gastspiel der drei römischen Ringkämpfer. Msr. Leroy, Fedry, Masson. Aufforderung an feinsinnige Herren, Damen, Vereinsmitglieder, Turner, Athleten, welche Lust haben, sich im Ringkampf zu messen, belieben ihre Absicht im Bureau des Concordia-Theater niederzulegen.

Pr. B. V. Wirtschaftsbücher für Beamte (1.4) und für Beamtentfrauen (50 Pf.) für 1892 beantragt der Postfahnd. Schuldt. Bestellungen werden bis Mitte Nov. ds. Js. erbeten.

Mötzlich. Zur Kirmess Sonntag, d. 8. Nov. Tanzmusik, Montag, d. 9. Nov. Ball wozu freundlich einladet. L. Meyl.

Zahresfest des Guts- u. Hofbesitzervereins der Diöcese Halle. Sonntag, d. 8. Nov. in Giebichenstein. 5 Uhr Nachmittag Festgottesdienst in der Kirche. Superint. Notental-Brodhausen. 7 1/2 Uhr Abends Nachfeier in der Festhalle, Giebichenstein. Allgemeiner und Ehrengeheim. Zu recht zahlreicher Theilnahme ladet herzlich ein. Bethge, Superintendent.

Gesang u. Italienisch. Emilie von Colln, Concertsängerin. Weidenplan 3c. Sprechst. 4-5 Uhr. (108)

ff. Pfannkuchen ff. sehr wohlnehmend 12 Stück 50 Pf. A. Winter, Gr. Märkerstr. 12. Smyrna-Teppiche, feinsten, hindust. Stoffen, Schattent. in reichl. Auswahl. B. Bartelky, Domplatz 10, I. (1327) Schöne, junge Brat-Gänse, a St. 60 Pf. Bezugsfrei.

178

179



Landwirthschaftliche Mittheilungen.

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

Die Roggenernte in Preußen nach den Schätzungen der landwirthschaftlichen Vereine zu Ende August 1891.

Damit Handel und Verkehr über den Ausfall der Ernte thunlichst schnell unterrichtet würden, hatten die landwirthschaftlichen Vereine in Preußen bisher jährlich dem Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten für die wichtigsten Feldfrüchte Ende Juli Schätzungszahlen in Prozenten einer Mittelernthe, sowie auf Grund einer weiteren Erhebung nach dem bis Mitte Oktober ausgeführten theilweisen Erdrusche (bezw. nach beendeten Schnitte für die Futterkräuter) Angaben darüber zu liefern, wie sich die Ernte vom Hektar in Kilogramm stellen werde. Die Aufbereitung des so gewonnenen Materials lag dem königl. statistischen Bureau ob.

Die außergewöhnlichen Witterungsverhältnisse des verfloffenen Winters, welche insbesondere das Wintergetreide in vielen Gegenden stark schädigten, so daß große, hiermit bestellte Flächen ungeadert werden mußten, gaben nun im letzten Frühjahr dem Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten Veranlassung, durch die Verwaltungsbehörden besondere Erhebungen vornehmen zu lassen, deren Ergebnisse bereits unter dem 29. Juni dieses Jahres im Deutschen Reichsanzeiger etc. veröffentlicht werden konnten. Auf dieser Grundlage sowie unter Berücksichtigung der inzwischen eingetretenen Berichtigungen, stellte sich die in Folge der Winterschäden umgepflügte, mit Winterroggen besäte Fläche in Preußen auf 421 734 ha, die hiervon sowie sonst mit Sommerroggen angeäte Fläche aber auf 55 425 ha*).

welchem Umfange die einzelnen Provinzen hieran theilhaftig waren, mag nachstehender Zusammenstellung, in welcher gleichzeitig die in den Jahren 1888 und 1889 ermittelte Anbaufläche verzeichnet ist, entnommen werden.

(S. vorst. Tabelle.)

In der zweiten Hälfte des Monats August 1891 wurden sodann seitens der landwirthschaftlichen Centralstelle von den landwirthschaftlichen Vereinen die schleunige Feststellung der Ernteergebnisse für Winter- und Sommerroggen, nachdem die Ernte der betreffenden Früchte weit genug fortgeschritten wäre und Probedrusche genügend stattgefunden hätten, für jeden landrätlichen Kreis nach Befragung einer möglichst großen Anzahl sachkundiger Personen in Kilogramm vom Hektar spätestens bis zum 1. September d. J. erfordert. Die fraglichen Angaben gingen mit Ausnahme von fünf Stadt- und elf Landkreisen der Provinzen Hessen-Nassau und Rheinland rechtzeitig ein. Bei Berechnung der diesjährigen Roggenernte letzterer Kreise wurden die für den betreffenden Regierungsbezirk ermittelten Durchschnittserträge zu Grunde gelegt, für sämtliche übrigen Kreise aber die voraussichtliche Roggenernte nach den von den landwirthschaftlichen Vereinen mitgetheilten Durchschnittserträgen und der 1890 nachweislich mit Winter- und Sommerroggen bebaut gewesenen Fläche — für 1891 liegen hierüber noch keine Angaben vor — berechnet. Das Gesamtergebniß dieser Aufnahme ist nachstehend tabellarisch zusammengefaßt. Wir heben dabei noch besonders hervor, daß in den Kreisen Peine und Hildesheim ein Drittel der mit Roggen angebauten Fläche wegen eines die Ernte total schädigenden Hagelfalles außer Ansatz blieb. Hierbei sind auch noch die ebenfalls nach den Schätzungen der landwirthschaftlichen Vereine im Oktober 1890 festgestellten Ernteerträge des Winterroggens sowie die besonders berechneten des Sommerroggens berücksichtigt. Für beide Früchte lagen damals nur die für das Vorjahr ermittelten Anbauflächen vor, und wurden, da die Oktoberermittelung für 1890 sich nur auf Winterroggen erstreckte, die Erträge für Sommerroggen unter Benutzung der Schätzungsziffern für Winterroggen abzüglich 25 Proz. eingesezt, eine Berechnung, die sich wohl kaum zu Ungunsten des Gesamtertrages der Oktoberermittelung des Vorjahres stellen dürfte, da nach den jetzt vorliegenden Ergebnissen der definitiven Ermittlung für 1890 im Staate vom Hektar Winterroggen 882, Sommerroggen dagegen nur 497 kg geerntet worden sind.

Wir lassen nunmehr die Tabelle für den Staat und dessen Provinzen, sowie eine andere für die Regierungsbezirke folgen:

Staat. — Provinzen.	Es betragen die Anbauflächen für Winter- und Sommerroggen zusammen.			Nach den Juni-aaten- standsbe- richten wurden		Mithin ver- bleibt 1891 Anbau- fläche f. Winter- u. Som- mer- roggen auf.
	1888	1889	1890	infolge der Winterschäden 1891 um- gepflügt Winter- roggen ha	von den umge- pflügten Flächen bestellt mit Sommer- roggen ha	
Staat . . .	4416340	4399107	4416760	421734	55425	4050451
Provinzen:						
Ostpreußen . . .	409191	405486	409337	45509	9197	373025
Westpreußen . . .	355797	353779	356623	47941	12736	321418
Stadtkreis Berlin	179	160	160	—	—	160
Brandenburg . . .	605026	601998	603843	4697	2596	601742
Pommern	412866	408576	410253	35859	8610	383004
Posen	521092	523623	527701	7731	1862	521832
Schlesien	613347	608095	610737	134573	10595	486759
Sachsen	335541	335931	336056	21311	1941	316686
Schleswig-Holst.	146308	144078	144535	543	232	144224
Hannover	414419	414479	413598	23712	2021	391907
Westfalen	233944	233739	233805	18573	1002	216234
Hessen-Nassau . .	137396	136567	136773	13960	1585	124398
Rheinland	230203	231567	232306	67270	3032	169068
Sachsen-Altenb.	1031	1029	1033	55	16	994

*) anstatt 58198 ha nach dem Reichsanzeiger.

Staat. — Provinzen.	Winter- roggen wurde nach den Schätzungen der landwirth- schaftlichen Bereine im Oktober 1890 geerntet; Doppel- gennet	Sommer- roggen wurde		Gesammttertrag an Winter- und Sommerroggen	
		nach der end- giltigen Ermittle- lung 1889 angebau	im Oeto- ber 1890 unter Zu- legung des für Winter- roggen er- mittelten Pesttar- ertrages abz. 25 Prozent geerntet;	1890, wie er sich aus Spalte 2 u. 4 ergiebt;	1891, nach den Schätzungen der landwirth- schaftlichen Bereine Ende August Doppel- gennet
1.	2.	3.	4.	5.	6.
Staat.	49640427	90047	729 207	50369634	46673806
Provinzen:					
I. Ostpreußen . . .	4575852	16185	143035	4718887	4172788
II. Westpreußen . . .	3256464	14467	104653	3361117	2596491
III. Stadtkreis Berlin	1650	10	83	1733	1925
IV. Brandenburg . . .	5260117	13972	94226	5354343	7033457
V. Pommern	3777588	15815	112223	3889811	4127703
VI. Posen	4545977	5732	38415	4534392	5565643
VII. Schlesien	6334611	8041	63938	6398549	4511540
VIII. Sachsen	5819553	4273	53601	5873154	5109932
IX. Schleswig-Holst.	2076495	1853	20290	2096785	2538609
X. Hannover	5564787	4243	41082	5605869	5228597
XI. Westfalen	3190379	2887	26183	3216562	2321300
XII. Hessen-Nassau . . .	1964015	1667	18087	1982102	1437443
XIII. Rheinland	3260927	1348	13083	3274010	1960196
XIV. Hohenzollern . . .	12012	34	308	12320	13182

Regierungs- bezirke.	Winter- roggen wurde nach den Schätzungen der landwirth- schaftlichen Bereine im Oktober 1890 geerntet; Doppel- gennet	Sommer- roggen wurde		Gesammttertrag an Winter- und Sommerroggen	
		nach der end- giltigen Ermittle- lung 1889 ange- bau	im Oeto- ber 1890 unter Zuguns- belegung des für Winter- roggen er- mittelten Pesttar- ertrages abz. 25 Prozent geerntet;	1890 wie er sich aus Spalte 2 und 4 ergiebt;	1891 nach d'n Schätzungen der landwirth- schaftlichen Bereine Ende August; Doppel- gennet
1	2	3	4	5	6
1. Königsberg . . .	2 907 203	10 879	97 748	3 004 951	2 461 979
2. Gumbinnen . . .	1 668 649	5 306	45 287	1 713 936	1 710 809
3. Danzig	859 739	5 197	38 743	898 482	494 911
4. Marienwerder . . .	2 896 725	9 270	65 910	2 462 635	2 101 580
5. Stadtkr. Berlin	1 650	10	83	1 733	1 925
6. Potsdam	2 766 798	8 156	56 582	2 823 380	3 693 735
7. Frankfurt	2 493 319	5 816	37 644	2 580 963	3 339 722
8. Stettin	1 727 406	5 844	46 109	1 773 515	2 059 139
9. Pöslin	1 490 902	8 363	50 303	1 541 205	1 387 303
10. Stralsund	559 280	1 608	15 811	575 091	681 261
11. Posen	2 778 777	2 812	17 842	2 796 619	3 549 249
12. Bromberg	1 767 200	2 940	20 573	1 787 773	2 016 394
13. Breslau	2 245 047	2 556	21 049	2 266 096	1 645 678
14. Liegnitz	2 116 511	4 587	36 019	2 152 530	1 943 053
15. Oppeln	1 973 058	898	6 870	1 979 923	922 809
16. Magdeburg	2 373 520	1 449	17 768	2 391 288	2 190 942
17. Merseburg	2 985 769	1 360	19 604	3 005 373	2 638 999
18. Erfurt	460 264	1 464	16 229	476 493	284 991
19. Schleswig	2 076 495	1 853	20 290	2 096 785	2 538 609
20. Hannover	1 258 641	247	2 805	1 261 446	1 012 735
21. Hildesheim	854 491	93	1 197	855 688	473 332
22. Lüneburg	1 580 030	2 389	23 454	1 603 484	1 546 133
23. Stade	747 818	408	3 537	751 355	818 684
24. Osnabrück	872 007	786	7 428	879 435	983 798
25. Aurich	251 800	320	2 661	254 461	388 925
26. Münster	1 178 646	303	2 718	1 181 364	801 442
27. Minden	1 134 709	821	9 569	1 144 278	853 171
28. Arnberg	877 024	1 263	13 896	890 920	666 687
29. Rassel	1 364 624	1 477	15 963	1 380 587	988 641
30. Wiesbaden	599 391	190	2 124	691 515	508 802
31. Koblenz	593 493	234	2 513	596 011	365 562
32. Düsseldorf	1 116 700	236	2 788	1 119 488	600 138
33. Köln	596 289	59	639	596 928	341 662
34. Trier	500 313	714	6 030	506 343	418 769
35. Tachen	454 127	105	1 113	455 240	234 065
36. Sigmaringen	12 012	34	308	12 320	13 182

Es würde sich hiernach für den preussischen Staat bei der Roggenernte des laufenden Jahres gegen 1890 ein Ausfall von rund 3 695 800 Doppelzentnern (zu 100 kg) oder von 7 Proz. ergeben. Ein erheblich anderes Bild gewinnt man indes, wenn man die Erträge beider Jahre in den einzelnen Provinzen oder gar in den einzelnen Regierungsbezirken vergleicht. Hier zeigen sich zunächst bei den Provinzen Mindererträge von 40 bezw. 29, 28, 24 und 23 Proz. in Rheinland bezw. Schlesien, Westfalen, Hessen-Nassau und Westpreußen, ferner solche von noch 13 bezw. 12 und 7 Proz. für Sachsen, Ostpreußen und Hannover, während Mehrererträge von 31 und je 21 Proz. für Brandenburg, Posen und Schleswig-Holstein, solche von 7 und 6 Proz. für Hohenzollern und Pommern zu verzeichnen sind. Noch weit bedeutender sind diese Abweichungen in den einzelnen Regierungsbezirken. Hier treten 1891 gegen das Vorjahr Mindererträge von 0,2 bis 53 Proz. und Mehrererträge von 7 bis 53 Prozent zu Laae, und zwar betragen

die Mindererträge	
für Oppeln	53 Prozent
„ Tachen	49 „
„ Düsseldorf	46 „
„ Hildesheim	45 „
„ Danzig	45 „
„ Köln	43 „
„ Erfurt	40 „
„ Koblenz	39 „
„ Münster	32 „
„ Rassel	28 „
„ Breslau	27 „
„ Minden	25 „
für Arnberg	25 Prozent
„ Hannover	20 „
„ Königsberg	18 „
„ Trier	17 „
„ Wiesbaden	15 „
„ Marienwerder	15 „
„ Merseburg	12 „
„ Liegnitz	10 „
„ Pöslin	10 „
„ Magdeburg	8 „
„ Lüneburg	4 „
„ Gumbinnen	0,2 „

die Mehrerträge	
für Aurich	53 Prozent
„ Frankfurt	32 „
„ Potsdam	31 „
„ Posen	27 „
„ Schleswig	21 „
„ Stralsund	18 „
„ Stettin	16 „
„ Bromberg	13 „
„ Osnabrück	12 „
„ Stadtkreis Berlin	11 „
„ Stade	9 „
„ Sigmaringen	7 „

Die nach den Schätzungen der landwirthschaftlichen Vereine ermittelten Ernteergebnisse bis zu den Kreisen zu verfolgen, dürfte zu weit führen. Es würden sich hier in den Minder- oder Mehrererträgen noch größere Abweichungen als bei den Regierungsbezirken zeigen. Die Veröffentlichung des kreisweisen Ergebnisses der sich auf „vorläufigen“ Ernterhebung wird, wie bisher, im November d. J. erfolgen.

Der Speichel.

Weider wird heute von den praktischen Landwirthen den physiologischen Vorgängen im thierischen Körper noch immer nicht die richtige Beachtung geschenkt. Man kümmert sich wohl um die Zusammensetzung des Futters u., allein anscheinend unbedeutende, aber doch äußerst wichtige sonstige Bedingungen bleiben unbeachtet, und es ist vielleicht hier am Platze, kurz auf eine derselben, die Einspeichelung der Nahrung, hinzuweisen. Der Speichel ist eine farblose, mehr oder weniger schleimige, schwach fadenziehende alkalisch reagirende Flüssigkeit, die aus Wasser, anorganischen und organischen Stoffen besteht. Der Wassergehalt schwankt zwischen 99 und 99,6 %. Die anorganischen Bestandtheile sind nach Bidder und Schmidt, die den Parotidenspeichel, das Sekret der Ohrspeicheldrüse vom Hunde, untersucht



Chlorkalkium, Chlornatrium und Kohlensäurer Kalk. Die organischen Substanzen bestehen aus Mucin, Eiweißstoffen und dem Ptyalin, einem diastatischen Ferment; außerdem sind auch im Speichel Plattenepithelzellen aus der Maulhöhle enthalten. Das diastatische Ferment, das Ptyalin, besitzt die Eigenthümlichkeit, das Stärkemehl der Nahrung in Dextrin und Traubenzucker umzuwandeln zu können.

Der Speichel, dieser wichtige Verdauungsstoff, wird von Drüsen, die traubenförmige Gestalt haben, abgesondert. Man unterscheidet zweierlei Arten derselben. Die einen sind klein und finden sich zahlreich unter der Maulschleimhaut; da sie in den Backen am meisten entwickelt sind, werden sie Backendrüsen (Glandulae buccales) genannt. Die andern bilden drei Paare größerer Drüsen, die nach ihrer Lage benannt werden. Man unterscheidet demgemäß Ohr-, Kiefer- und Zungenspeicheldrüsen. Die Absonderung des Speichels aus diesen Drüsen erfolgt dadurch, daß die Muskeln der Kau- und Zungenbewegung durch ihr Zusammenziehen einen Druck auf die Speicheldrüsen ausüben, die infolge dessen ihr Sekret absondern, wodurch die Gelegenheit gegeben ist, daß dasselbe sich mit der Nahrung vermengt.

Außerdem wird auch durch den Geschmacksreiz so auf die Drüsen gewirkt, daß sie Speichel absondern. Was die Mengen anbetrifft, in denen dies Sekret in 24 Stunden bei den verschiedenen Thieren zur Verwerthung gelangt, so hat Colin darüber Berechnungen angestellt, die ergaben, daß dieselben beim Pferde durchschnittlich 42 kg (!), beim Rinde 56 kg (!) und (nach M. Wilckens) beim Schafe ca. 5 l betragen. Selbstverständlich ist, daß ein Thier, welches ausschließlich trockene Nahrung erhält, bedeutend mehr Speichel absondert, als ein solches, das mit Grünfütterung und Wurzelgewächsen ernährt wird. Der Speichel wird ununterbrochen abgesondert. Wenn das Thier hungert oder mit der Nahrungsaufnahme sich beschäftigt, so ist die Sekretion bedeutender, als wenn das Thier gesättigt ist. Je länger ein Thier kaut, umso mehr Speichel wird abgesondert, was für eine richtige Verdauung von großem Vortheile ist; man soll daher den Thieren das Futter nicht zu klein geschnitten verabreichen.

Die Aufgabe des Speichels ist eine mehrfache. Er muß die von dem Thiere mit den Zähnen aufgenommenen Nahrungstoffe, während dieselben gekaut werden, erweichen und, um diesen Zweck zu erreichen, möglichst vollständig durchbringen. Außerdem soll die Einwirkung der Stoffe auf das Geschmacksorgan dadurch erleichtert werden. Endlich werden durch ihn leichtlösliche Stoffe frei und, wie zu Beginn dieser Zeilen bereits erwähnt wurde, die Stärke in Dextrin und Traubenzucker übergeführt. Diese Umwandlung ist aber nicht immer vollständig; rohe (ungekochte) Stärke wird bei vielen Thieren wohl in Dextrin, nicht aber in Traubenzucker umgewandelt. Diese mannigfachen Zwecke lassen erkennen, eine wie wichtige Rolle der Speichel im thierischen Organismus spielt. Leider sind öfters krankhafte Veränderungen die Ursache, daß die Se-

kraktion zu sehr vermehrt oder verringert, auch wohl ganz sistirt wird worüber noch einige Zeilen folgen sollen.

Wird die Maul- und Rachenhöhle durch das Einbringen fremder Körper, wie Grannen, Nadeln u., durch Wunden oder Entzündungen gereizt, so tritt eine Vermehrung der Speichelabsonderung ein; desgleichen bei Aufnahme verjaiebener Medikamente, wie Quecksilber und einzelner Nahrungsmittel, z. B. Hederrich, Ackersej u. s. w. Als Mittel zur Abhilfe, wenn das Uebel stark oder dauernd auftritt, empfiehlt Haubner die Entfernung der fremden Körper aus dem Maule, und, wenn dies nicht ausreicht, das Auswaschen des Mauls mit kühlenden, später lind zusammenziehenden Maulwässern oder Ausreiben des Mauls mit Salz und Essig. Außerdem hat man nur weiches, leicht zu kauendes Futter zu geben; alles Hart- und Trockenfutter ist zu vermeiden. Auch soll den Thieren öfters Getränk angeboten werden. Kommen, was nicht sehr häufig ist, Fisteln vor, so sucht man entweder Heilung der Geschwürsöffnung zu bewirken, was man durch Auffrischen der Wundränder und nachheriges Betupfen mit Jöllenstein oder durch die Anwendung des Glüheisens erreicht, oder man versucht die Drüse in einzelnen Läppchen oder ganz zu veröden d. h. die Thätigkeit derselben für immer zu unterdrücken. Das theilweise Veröden geschieht bei Drüsenfisteln durch Bildung eines festen Schorfes, der die Deffnung schließt und dann durch Einreibungen mit einer Schorfsalbe, wodurch die Drüsenläppchen entzündet und infolgedessen der Ausfluß gehemmt wird. Bei Gangfisteln wird durch ein einmaliges Einspritzen einer stark reizenden Flüssigkeit (Salmiatgeist mit gleich viel Wasser, oder Kreosot mit Spiritus 1 : 2 — 4) die gänzliche Verödung der betreffenden Drüse herbeigeführt. Auch Bildungen von Speichelsteinen sind hier und da beobachtet. Dieselben bestehen meistens aus kohlensaurem Kalk. Sie verhindern den Abfluß des Speichels und bewirken an der Stelle, wo sie liegen, eine Ausdehnung des Speichelganges. Durch den Druck, den sie ausüben, wird die Wand des Ganges immer weiter ausgedehnt, bis sie reißt und der Stein in das nächstliegende Bindegewebe gelangt, wo dadurch sowohl, wie durch den nachfließenden Speichel nach und nach eitrige Entzündungen entstehen, die mit der Zeit zu einer Fistel in der Nähe des Steines führen. Die Steine sind nur auf operativem Wege zu entfernen; die Fisteln werden dann, wie oben angegeben, behandelt.

Der Speichel bildet einen wichtigen Faktor der erfolgreichen thierischen Ernährung. Dieselbe wird eine im Verhältnisse zur Nährstoffzufuhr unvollkommene sein, wenn der Speichel nicht zu seiner vollkommenen Wirkung gelangt sei es daß eine Drüsenentzündung daran die Schuld trägt oder eine unzureichende Fütterung. Zu der letzteren rechnen wir zu verdünnte Nahrung (Schlappfutter) und Nahrung, die arm an Salz und phosphorsaurem Kalke ist.

H. Obersteiner.

Mittheilungen aus der Praxis.

— Wirkungen des Schachtelhalmes (Equisetum) bei der Fütterung. Während man über verschiedene Pflanzen, welche nach dem Genuße schädliche Wirkungen auf den thierischen Organismus hervorbringen, bereits das Verdammungsurtheil ausgesprochen hat, giebt es noch immer eine Anzahl derselben, über deren Wirkungen man nicht im Klaren ist. Hierzu gehören auch die Schachtelhalme, die Equisetum-Arten, jene Unkräuter, die auf mittelschweren, nassen Bodengattungen so oft zu finden sind. Während manche Practiker sie als nahrhaftes Futtermittel betrachten, wird von anderer Seite entschieden davon abgerathen, sie zu verfüttern.

Preisthierarzt Nabe giebt an, daß der Sumpfschachtelalm, Equisetum palustre, in der Neumark als nahrhaftes Futtermittel verwendet würde, nur sei es Sitte, ihn nicht allein, sondern als Säckel naß zu verfüttern. Würde er allein als Futter gereicht, so kämen bei Ochsen allerlei Krankheitszustände vor, Geißern aus dem Maule, Aufhören der Fresslust, Fieber, Verstopfung u., wie auf einem Gute beobachtet worden sein soll. Auf der Insel Rügen wurde die Erfahrung gemacht, daß bei Pferden nach dem Genuße von Equisetum limosum, dem Schlamm-Schachtelalm, Lähmungserscheinungen mit tödlichem Ausgange

intreten, während einige der Thiere nach sofortiger Menderung in der Ernährungsweise wieder gesund wurden.

Pott bringt in seinem vorzüglichen Werke „Die landwirthschaftlichen Futtermittel“ interessante Angaben über die Wirkungen der Equisotum-Arten bei der Fütterung, von denen wir einige hier folgen lassen:

Die Equisotum-Arten ertheilen der Milch einen scharfen Beigeschmack, bisweilen auch eine röthliche Färbung; außerdem ist anhaltendes Furgiren, Blutharnen, Ausfallen der Zähne, Abortus zu bemerken. Auch kommen die Thiere im Ernährungsstande zurück.

Als Ursache dieser Erscheinungen wird, da man bis jetzt noch nicht weiß, ob und was für ein Giftstoff in den Schachtelhalmen steckt, der hohe Gehalt an Kieselsäure angegeben. Dieser Auffassung entgegen lesen wir Berichte, wo angegeben ist, daß ohne Schaden Equisotum hiemals — diejenige Equisotum-Art, die den größten Gehalt an Kieselsäure aufzuweisen hat — in großen Mengen an Kühe verfüttert wurde. Pott äußert die Ansicht, daß wohl in den meisten Fällen die üblen Wirkungen der Equisotum-Arten darauf zurückzuführen seien, daß sich an den Halmen Schmarozerpilze befinden oder daß, wie bei Verfütterung vom Sumpfschachtelhalme, E. palustre, auch faulende Pflanzenbestandtheile den Thieren vorgelegt werden.

Ein Mitarbeiter der „Wiener landwirthschaftlichen Zeitung“ giebt an, daß bei ihm auch nach Verfütterung von Schachtelhalmen bei Kühen Durchfall, Ermattung und Abmagerung zu beobachten war. Bei Kühen seien Verfalben und Verminderung der Milchergiebigkeit, bei Pferden Gehirn- und Rückenmarkslähmungen nach Genuß dieses Unkrautes eingetreten.

Es wäre gewiß von großem Vortheile, wenn von maßgebender Seite darüber Versuche angestellt würden, ob und inwieweit die Verfütterung von Schachtelhalmen zu gestatten ist, damit die Landwirthe vor Schaden bewahrt werden können.

— Eine kleine Strappredigt wegen der häufigen Mißhandlung des Obstbaumes.
Ein bekanntes Sprichwort sagt:

„In jedem Raum,
Pflanze einen Baum,
Und pflege sein,
Er bringt dir's ein.“

In diesen Zeilen liegt eine beachtenswerthe Wahrheit, welche die Rentabilität des richtigen Obstbaues bestätigt. In des „richtigen“ Obstbaues: Obstbäume sind genug gepflanzt, aber welche Sorten und wie! Und wie werden sie oft mißhandelt, diese armen Bäume, besonders bei der Ernte. Eine Strappredigt ist daher wohl für Manchen am Plage und dieselbe soll hier auch nicht unterdrückt, sondern dem, den es angeht, gehalten werden:

Schonung der Bäume beim Einsammeln des Obstes! Rücksichtslosigkeit ist nur allzu oft der Wahlspruch desjenigen, der im Herbst den mit Früchten schwer beladenen Baum seiner kostbaren Last entledigt. Wie nach einem verheerenden Hagelwetter sieht's dann unter abgeernteten Bäumen aus: Blätter, Knospen, Fruchtholz, Aeste liegen kunterbunt durcheinander, unter dem Kronengeäste eine dicke Lage bildend. Durch schonungsloses Reizen, Schnellen, Schlagen werden möglichst viele Zweige und Theile vom Baume entfernt, als ob gerade darin die rechte Meisterschaft richtigen Obststeinsammelns bestünde. Wer schon einmal aufmerksam den fruchtbeladenen Obstbaum betrachtet hat, dem kann nicht entgangen sein, daß jenes feine, kurze, schwachwüchsige Zweigwerk, das ringsum die kleinen Aeste quirlandenähnlich besetzt hält, eben das Fruchtholz ist, daß demnach eine möglichste Schonung desselben eine Erhöhung der Tragbarkeit, ein rücksichtsloses Zerstreuen aber eine arge Schädigung des Baumes bedeutet. Je sorgfältiger wir die Früchte entnehmen, je weniger wir die Knospen des Fruchtholzes auf diese oder jene Weise verderben, desto größer sind die Aussichten auf eine ergiebige Ernte im nächsten Jahre. Wie könnte es auch anders sein! Nie darf auf reichen Fruchtansatz hoffen, wer schon alles im irrtüchlichsten Keime, in der ersten Anlage zu Grunde richtet. Es ist eine schöne Sache um den richtigen hauswirthschaftlichen Sinn in der Einsammlung der landwirthschaftlichen Erzeugnisse; aber wenn man mit einer Ausdauer und Zähigkeit, die einer bessern Sache würdig wäre, auch das letzte Aepfelchen oder Birnchen dem äußersten Aste um jeden Preis glaubt

rauben zu sollen und abwechselnd um die Wette bald recht kräftig ruckweise schüttelt, bald mit dicht beschlagenen Schuhen in abgemessenen Tempo auf dem Baumaste niederstampft, so daß die Früchte mit dem abgerissenen Fruchtholz tausend zu Boden fliegen, bald mit kürzeren oder längeren Stangen den Baum peitschend bearbeitet, als ob er für seine außergewöhnliche Tragbarkeit eine Extrazüchtigung verdient hätte, oder mit dem größten Beichtstimm beim Aufstellen der Leitern Aeste und Zweige abbrückt — so ist das ein grober Fehler, gegen den man nicht stark genug eifern kann. Es zeugt wirklich von einer kaum begreiflichen Kurzsichtigkeit, wenn wir um ganz vereinzelter Aepfel oder Birnen willen die Aussichten auf einen reichlichen Fruchtansatz für die nächsten Jahre herabmindern und so in unbedachter Weise unsern Bäumen und somit auch uns selbst empfindlichen Schaden zufügen.

„Schonet euere Bäume beim Einsammeln des Obstes“ möchten wir jedem Baumbesitzer zurufen!

— Verderbniß der Eier. In No. 35 des diesjährigen Jahrganges des Württembergischen Wochenblattes für Landwirthschaft veröffentlicht Herr Kollaborator Daiber aus Laupheim einen Artikel unter obigem Titel, dessen Inhalt wir im Nachstehenden wiedergeben wollen: Ostwerden vollständig unbeschädete Hühnereier durch pflanzliche Organismen, die im Innern derselben wuchern, für den Küchengebrauch gänzlich untauglich gemacht. Schon im Jahre 1842 wurde durch Bayer das Vorhandensein von Schimmelpilzen auf dem Dotter von Hühnereiern constatirt. Schenk fand in einem Hühnerei das Eiweiß nahezu vollständig durch die Wucherung eines Pilzes, den er Sporotrichum brunneum nannte, in eine bräunlich-schwarze, gallertartige Masse verwandelt. Cines-theils liegt nun die Annahme vor, daß wir es hier mit einem Falle der Urzeugung zu thun haben, nach der Meinung Schenks, andererseits schießt der eben erwähnte Forscher auch die Möglichkeit nicht aus, daß die Sporen dieser Schimmelpilze bereits in den Eidotter gelangen, bevor sich noch um denselben das Eiweiß und die Schale gelagert haben, was bekanntlich erst im Hühnerei geschieht. Die Erklärung dafür findet sich darin, daß bei der Begattung der Uterus sich aus der Scheide hervorhulst und weit geöffnet aus der Kloake hervortragt.

Da nun ein bedeutender Procentsatz der Eier von einigen Vogelgattungen nicht zur Nachzucht dienen, sondern für den Gebrauch des Menschen bestimmt ist, so sind gewiß derlei Fragen von großer Bedeutung.

Die Eier werden nicht selten längere oder kürzere Zeit aufbewahrt, bevor sie zur Verwendung gelangen. Während dieser Zeit können allerlei Veränderungen vor sich gehen. Eine von diesen Veränderungen, die in der Regel stattfindet, ist die Verdunstung eines Theiles des in dem Ei enthaltenen Wassers. Den Verlust an Wasser bemerkt man an der am stumpfen Ende sich bildenden Luftkammer; je größer dieselbe ist, desto älter ist das Ei. Hält man Eier an einem dunklen Orte vor ein Glas, so läßt sich leicht dieser Zustand erkennen. Solche Eier sind aber noch keineswegs verdorben. Findet man dagegen Flecken auf der Eihaut, die dann der Schale fest anliegt, trübliche oder gelbliche Flecken, die manchmal auch schon als Tropfen in das Eiweiß hineindringen, oder sieht man statt Eiweiß gallertartige Klumpen, und darüber eine breite Masse von gelblicher Färbung, so daß man glauben könnte, es sei Dotter, wie verlegt sind. Wenn Eier in feuchter Atmosphäre, in feuchtem Sand u. aufbewahrt werden, oder wenn sich an der Außenseite der Schale Schmutz u. befinden, dann kann man mit ziemlicher Gewißheit annehmen, daß solche Eier durch Pilze für den Menschen unbrauchbar geworden sind, da feuchte Atmosphäre sowohl wie Roth und anderer Schmutz in der Regel Pilzsporen enthalten.

Um Eier haltbar zu machen, giebt es eine Menge Mittel, die hier nicht weiter erwähnt werden sollen. Das Aufbewahren derselben an kühlen Orten, wo keines das andere berührt, hat sich in neuerer Zeit als sehr zweckmäßig erwiesen.

Webauer-Schwetzk'sche Buchdruckerei in Halle.