

Hallische Zeitung

Anzeigenschriften für die hiesige Presse...

Abonnement-Preis pro Quartal 3 Mark...

vorm. im G. Schwesfähe'schen Verlage. (Hallischer Courier.)

Nummer 51.

Halle, Freitag, 1. März 1859.

181. Jahrgang.

Zur zweiten Ausgabe gehören: (Anzeigen-) Beilage und landwirtschaftliche Mittheilungen.

Bekanntmachung der Hallischen Zeitung

für den Monat März zum Preise von 1 Mark werden von der Expedition, den Zeitungsboten und Ausgabebestellen, für Einsendung von sämtlichen Kaiserlichen Postauslagen, für den Landbriefträgern angenommen.

Die Expedition.

Halle, 28. Februar.

Trümpelmann über Rom.

II.

Der Miß ist da! ruft Trümpelmann im Eingang seiner Betrachtung über das Verhältnis des Reiches und der evangelischen Kirche zu Rom aus.

Wie kann der Miß möglichst unbedeutend gemacht werden? Keiner, sagt der Herr, ist in keinem Volke so groß, daß er die Liebe zu seinem Volke allein im Besitze hätte, und ferner so klein, als daß er der Sorge um sein Volk überhoben wäre, besonders auf dem Gebiete der religiösen Wahrheit.

In allen Schichten des Volkes, so fassen wir das Verhältnis der Ausführenden weiter zusammen, macht sich jetzt der religiöse Individualismus breit; diese Gleichgültigkeit ist aber nicht seltener mit dem Liberalismus zu verwechseln; der Individualismus ist etwas Besseres als dieser jammervolle Individualismus.

Gegen Mommsen's Ansichten zur Schulreform.

Wie wir gestern an dieser Stelle wiedergaben, richtet sich ein Aufsatz Bauhin's in der Zeitg. München, der zunächst auf die vom Director der Real-Gauer in den Deutschen Hochschullehrer behandelte Frage: Soll der lateinische Aufsatz bleiben? näher eingeht.

In Nr. 8 des Deutschen Hochschullehrers hat Oberlehrer Gauer (Kiel) mit Bezugnahme auf meine Ausföhrung in Nr. 6 deselben Blattes diese Frage besetzt. Der lateinische Aufsatz sei unentbehrlich für das alte Gymnasium besonders auch um der Unterrichts willen, die er dem deutschen Unterricht gewöhne.

So sehr ich nun mit Gauer diese letztere für wahr halte und so bereitwillig ich ferner anerkenne, was er ebendort in Anspruch nimmt, daß es innere Fragen der Unterrichtsverfassung giebt, die mir durch die in der Praxis des Unterrichts erworbenen allseitige Sachkunde entschieden werden können — und daß hierzu auch die vorliegende Frage gehört, kann wohl nicht bestritten werden.

Ich vermag mich erstens von der Wichtigkeit der allgemeinen Veranschlagung Gauer's nicht ganz zu überzeugen, daß Herrschaft über die Sprache und über die Gedanken nur durch die Fähigkeit, in einer zweiten, einer fremden Sprache sich auszudrücken, erworben werde.

*) Ausdrücklich erkennt Mommsen an, daß eine moderne Sprache, z. B. die französische, in dieser Hinsicht gleichwertig sei, als könnte es die allein sehr moderne Sprache, oder nicht an das allein sehr moderne Latein.

Gebot und das Königthum von Gottes Gnaden und Freiheit, alles etwas Gleichgültiges.

Ist man aber auch nicht gleichgültig, so möchte man doch das Interesse an religiösen Fragen abgesehen und den deutschen Geist gewöhnen, daß er in der Reichseinheit und Reichsherrlichkeit sein volles Heil finde und die materielle Wohlthat des Vaterlandes, die Hebung des Nationalwohlstandes seine erste und letzte Sorge sein lasse.

Aber auch die um jeden Preis Frieden mit Rom haben wollen, werden den Miß nicht heilen helfen. Ein Hauptargument dieser Leute ist, daß die katholische Kirche sich soziale Verdienste erworben habe und den Befahren des Sozialismus entgegenwäre.

Die römisch-katholische Bekenntnis ist auch ein christliches, gewiß! Westindien ist doch ein christliches Land, man sieht's gleich an der Stellung der dortigen Frauen, und Westindien steht uns ferner näher als die Länder des Ostens; aber möchten wir die abschließige Form des Christenthums für unter evangelische eintauschen und besagen, für das Volk unser Vaterlandes sei's gleichgültig, welche Form herrsche?

natürlich völlig fern zu liegen, daß die Uebung des Ausdrucks in einer fremden Sprache die Sprachkraft überhaupt zu steigern geeignet sei. Doch würde ich nicht zu behaupten wagen, daß ohne diese Uebung oder gar ohne die Fertigkeit im Gebrauch einer fremden Sprache es Niemand zur vollen Herrschaft über seine Gedanken oder über die Sprache bringen könne.

Ob der berühmte Historiker unter den Griechen wirklich nur Homer als einzige Ausnahme von seiner allgemeinen Regel will gelten lassen? Waren also Sophokles und Thucydides, Plato und Demosthenes keine „gebildeten“ Menschen? oder war auch in ihrem Zeitalter für „Bildung“ im heutigen Sinne überhaupt kein Platz?

Vermischte politische Mittheilungen.

Die „Deutsche volkswirtschaftliche Korrespondenz“ nimmt zur Reichsanfrage folgendermaßen Stellung: „Angedacht des, wie von allen Seiten anerkannt wird, durchaus befriedigenden Zustandes, in dem sich unser Vaterland befindet, Angedacht der Thatfache, daß der Untereinkommen und die Hebung des Nationalkapitals im Einklang befindlich sind, wird man wohl zu der Annahme berechtigt sein, daß die dem Reichstage zu stellende Anfrage ohne befürdeter Schwierigkeit gelöst werden wird: dem wenn, wie wir glauben erwarten zu dürfen, die Reichsregierung eine Aenderung im Bundesrat nicht in Vorschlag bringen wird, so wird im Reichstage kaum Neigung vorhanden sein, hierin die Initiative zu ergreifen.“

Die „Welt“ aus Kiel gemeldet wird, treffen bereits am kommenden eine englische Gelehrtenkommission und eine englische Marine für das in der Familie des Königs Heinrich zu erwartende große Ereigniß ein.

Die „Sohn des Ministers“ von 1848, v. Bodelschwing, der gleichnamige Oberforstmeister j. D. in Bielefeld, betreibt die Wichtigkeit der angelegenen Bemerkungen des Reichsfinanzlers über die Zurückziehung der Truppen am 19. März 1848. Er schreibt: „Dem Minister Bodelschwing konnte nichts ferner liegen, als den Befehl zum Anmarsch der Truppen zu veranlassen. Die Proklamation, (zu meine lieben Berliner!) hat er so wenig „durchgelesen“, daß er von der Wiederkehr derselben durch den hochseligen König Friedrich Wilhelm IV., welche in der Nacht vom 18. auf den 19. März 1848 erfolgte, erst erfuhr, als sie ihn durch den König überhand wußte.“

Frankreich. Vom Netter Frankreichs. Mehrere Blätter melden: „Sobald die Säkularisation der jetzigen Ehe des Generals Boulanger ausgeprochen sein wird, will sich der General mit der geschiedenen Frau des Herrn Josef Lucas aus St. Louis, Frau Freye Lucas, verheirathen. Frau Lucas ist die Tochter eines der ältesten und angesehensten Männer von St. Louis, des Oheims Karl Aron. Ihre Heirath mit Herrn Lucas, einem der reichsten Bewohner von St. Louis, war keine glückliche und die Ehe wurde schon nach kurzer Zeit gelidhen. Seitdem lebt die Dame in Europa und gegenwärtig in Italien. General Boulanger lernte sie 1881 in Newport kennen und traf sie später in St. Louis. Er war gleich Anfangs von ihrer Schönheit entzückt und hat während ihres Aufenthalts in Frankreich mehrere Besuche mit der Dame angethupft.“

Großbritannien und Irland. Die den Londoner Hofe angehörende, dem Fürsten Alex oder von Battenberg durch Bande des Blutes nachgehenden hohen Kreise finden zwar die Verheirathung mit Fr. Loisinger begrifflich, aber sie können nie und nimmer verzeihen, was er in diesem

land eintreten wird, wenn demnach durch die lex Mommsen Alle, die nur auf Deutsch sich ausdrücken können, zu schweigen sich verurtheilt fühlen. Wie viele Leute giebt es denn in Deutschland, die wirklich zwei Sprachen zu sprechen und zu schreiben verstehen? Wenn wir die Raufleute und Kellner abziehen, und deren Fremdsprache ist ja wohl nicht gemeint, so bleibt, fürchte ich, kein gar großer Rest. Unter den deutschen Gelehrten und Schriftstellern wenigstens möchte die Zahl derer, die eine zweite Sprache, sei es lateinisch oder französisch oder englisch, zu schreiben, wirklich zu schreiben verließen, hutzutage nicht so gar groß sein; freilich eine lateinische Dissertation haben die alteren noch zum großen Theil gemacht; aber was will das sagen? Und ob unter der Zahl jener Auserwählten unsere besten Stilkisten und unsere besten Gelehrten sich vollständig oder auch nur in durchschnittlicher Vertretung finden, scheint mir auch noch sehr fraglich.

Also ich halte es bis auf Weiteres nicht für bewiesen, daß man Herrschaft über seine Rede und seine Gedanken nicht ohne Kenntniß einer fremden Sprache erlangen könne. Wobei ich wiederhole, daß es mir nicht einfallt, zu behaupten, daß die Gesamtheit der Uebungen, zu denen die schätzenswerthe Erlernung einer fremden Sprache Veranlassung giebt, somohl für die sprachliche als für die logisch-intellektuelle Bildung von erheblichem Werth sein kann. Doch kann es auch vorkommen, daß Einer davon sich kaum ferner. Ich bin zunächst einmal die Meinung, die Lateinischen seiner Zeit erziehen Väterchöfere, so anscheinlich und so anhaltend richteten sie die Aufmerksamkeit des Schülers auf Wörter und Redensarten, daß er die Schule mit dem Glauben verlässe, in Wärdern sehr überhaupt nichts, als Wörter und Redensarten.

Ein zweites Bedenken ist: ob der lateinische Aufstuf unter den fremdsprachlichen Uebungen wirklich so besonders geeignet ist, zur Erkenntniß und zur Beherrschung der Sprache zu führen. Man kommt vor, daß es andere Uebungen giebt, die in dieser Hinsicht mehr leisten. Wie geizig, es ist das eine Frage, die schließlich nur durch die aus der Praxis erwommene Erfahrung entschieden werden kann. Mir aber stellt die Erinnerung die Sache als eine ziemlich erfolglose Kladderlat dar. Der lateinische Aufsatz — und vielleicht steht es nicht weitjünglich anders mit dem französischen oder englischen — ist einerseits zu schwer, andererseits zu leicht. Zu schwer: er verlangt eine Vertiefung der Aufmerksamkeit, die kein Mensch leisten kann;

Julius Valentin

Halle a/S.

in der „Forelle“
Ecke Kleinschmieden und Grosser Schlamm,
empfiehlt für die bevorstehende

Halle a/S.

Confirmation:

Schwarze Cachemires

erprobte Marken unter Garantie für
Reine Wolle

blauschwarz und tiefschwarz in schöner klarer Farbe.

per Meter **1,00. 1,20. 1,50. 1,80.** sämtlich doppelt breit.

Neue Fantasie-Gewebe

in Armure, Crêpe, Croisé glatt sowie mit
eleganten Jaquard-Mustern, Satin- und Mohair-
Streifen etc.

Grösste Auswahl streng reeller reinwollener Fabrikate, Meter von **1,40** Mark an.

Zu **Confirmanten-Anzügen** offerire ich einen grossen Posten **schwarze Tuche**
und **Buckskins** enorm billig.

Confirmanten-Jaquettes und **Umhänge** in reicher Auswahl und eleganter Ausführung.

Mustersendungen nach ausserhalb umgehend und kostenfrei.

[7896]

S. Pollak, Leipzigerstr. 91,

offert
Beste Traubenrosinen p. Pfd. **1.40.**
Beste Schmalmandeln p. Pfd. **1.20.**

Reinigte Tafelrosinen	p. Pfd. 75 4	Schäufle Birnen	p. Pfd. 75 4
Reinigte Tafelmandeln	p. Pfd. 85 4	Braun. Catharinen-Pflaumen	p. Pfd. 50, 75 4 u. 1.00
Tafeläpfel	p. Pfd. 35 4	Zart Tafelpläumen	p. Pfd. 25 4
Reinigte Tafeläpfel	p. Pfd. 70 4	Entsions-Pflaumen	p. Pfd. 30 4
Reinigte Tafeläpfel	p. Pfd. 55 4	Grosse bunte Tafelpläumen	p. Pfd. 40 4
Beste amerikanische Himbeeren	p. Pfd. 55 4	Grosse ital. Maronen	p. Pfd. 25 4

Von 5 Pfund an entsprechende Preisermäßigung.

GAEDKE'S CACAO

ist überall käuflich. [13] P. W. Gaedke, Hamburg.

Dachdeckungs-Materialien,

als: Asphalt, Dachlack, Pappen, Holz-Cement, Kleb-
stein, Theer, Fals- u. Dach-Ziegel, deutschen u. engl.
Schiefer liefern bestens [5377]

Halle a. S. Ed. Lincke & Ströfer. Halle a. S.

C. Lüke's Hotel u. Restaurant

Magdeburgerstrasse.

Heute Freitag den 1. März

Schlachtefest,

wozu freundlichst einladet

C. Lüke.

Neueste Prämierung: Goldene Medaille Barcelona.

Loeßlind's System der
Kinderernährung mittelst Alpenmilch.

Die jüngsten Beobachtungen verschiedener Kinder-Ärzte und
Mütter ergaben die Thatsachen: 1) daß die sog. englische Ernährung
(Kachexie) hauptsächlich hervorgerufen wird durch ungelagerte Nahrung,
in welcher Milchzucker und lösliche Eiweißkörper mangeln, unlösliche
Weichtheile dagegen überwiegen; 2) daß Kindmilk die Stelle der Mut-
termilch nur dann ganz ausfüllen kann, wenn alle tierischen Weime
darin zerfällt (sterilisiert) sind und der Kohlenstoff vorher in lösliche Form
umgewandelt (peptonisiert) worden ist.
Diese wichtigen Anforderungen entsprechen von allen
künstlichen Nahrungsmitteln bis jetzt nur die Loeßlind'schen
Produkte.

Peptonisirte Kindermilch für Säuglinge: 4 1/2 per Büchse.
Peptonisirte Milch-Zwieback-Mehl für entwöhnte Kinder:
1 1/2 per Büchse.

Reine Allgäuer Rahm-Milch, „sterilisiert“ für heran-
wachsende Kinder, Kranke und
Reconvaleszenten, die kräftiger und leichtverdaulicher Kost bedürfen
Preis 65 s. p. Büchse.

Diese Nahrungsmittel sind den Entwicklungsstufen der Kinder genau
angepaßt, enthalten die beste, fettreichste Alpenmilch, sind äußerst nahr-
haft und verdaulich, durch ihren Gehalt an Bienen- und Hühnerhonig
sowie vor allen Dingen durch ihre leicht- und frodenbilden, bei
bei Schwachheit und leicht zu zubereiten. — Jede Mutter wird sich von
den unentbehrlichen Vorzügen dieser rationellen, ausgiebigsten und
deshalb billigsten Ernährungsweise leicht selbst überzeugen.
Und jeder Apotheker zu beziehen. Ca. groß von
Ed. Loeßlind in Stuttgart. [6001]

Grubenschienen

in reichster Profil-Auswahl nach Schwellen und Kleinleistung.

complete transportable Gleise [7044]

liefern zu sehr vortheilhaften Bedingungen franco jeder Destination

Hingst & Scheller, Halle a/Saale.

Edel-Bräu empfiehlt die **Bierhandlung**
von **Franz Köppo, gr. Rittersg. 4.** [7429]

Düsseldorfer
Punsch-Essenzen

v. Josef Selner in Düsseldorf
aus Rum, Arac, Mar-
gunder und Ananas,
Kaiserpunsch von Nien-
haus Nacht,
Schwedischer Punsch,
Kait zu trinken,
echter Jamaica-Rum,
Arac de Goa,
französischer Cognac
der renommierten
Marken in Originalab-
zügen von Hennessy,
Martell, Meukow und
Bouteillac, in Cognac,
grösste Auswahl echter
in- und ausländ.
Liqueure.

grosses Lager Rhein-
land, Mosel, Bode-
aux, Burgunder, Ungar-
und Spanische Weine,
echte Champagner und
Rheinwein-Mousseux,
echt engl. Porter, Pale
Ale und Strong-Ale, aus
den berühmtesten Brau-
ereien direkter Bezug,
bei [7430]

Julius Bethge,
Leipzigerstrasse 2.

Bethge's Wein- und
Frühstücksstube,
Leipzigerstrasse 2.
Täglich feinste prima
holländ. Auster, der
feinste helgol. Hummer. [7441]

Wozüglich schmeckende Kartoffel-
braten und Pfannkuchen mit Banilien
essig, sowie feinste gebratene Masthühner
empfiehlt Carl Koch, Herrnhut. 1.
[7402]

Freitag den 1. März

Restertag.

4. Markt 4. **J. Lewin.** 4. Markt 4.

[7441]

Schmidt & Spiegel, Halle a. S.

Größtes Lager sämmtlicher Maschinen für die Landwirthschaft.

Specialfabrik für Düngerstreuer (eigene Construction.)

D. R. Patente Nr. 42986 und 46094.

Bereits über 700 Stück geliefert!!!

Marke A. ohne Reinigungsvorrichtung, nur für trockenen Dünger.

Marke B. mit Reinigungsvorrichtung. Einzige Maschine, welche in Wirklichkeit jede Arten u. Mischungen von Dünger gleichmässig u. ohne zu verschmieren ausstreut.

No.	I.	3 1/2 Mtr. = 12 Fuß breit	Wart 250. —	Wart 350. —	
"	II.	3 " = 10 " " "	235. —	325. —	ab Fabrik
"	III.	2 1/2 " = 8 " " "	225. —	300. —	Halle a. S.
"	IV.	2 " = 6 " " "	215. —	275. —	

Lieferung unter Garantie.

Im Besitze Ihres Werthen vom 15. er. bezogen wir hiermit, Ihrem Kaufe gemäß, gerne, daß wir mit den Leistungen der uns im August d. S. von Ihnen gelieferten Düngerstreumachine sehr zufrieden sind.

Bad. Ges. für Zuckerfabrikation, Zuckerfabrik Züchtlingen.

Der von Ihnen in diesem Jahre bezogene Düngerstreuer, 10' Spurweite, entspricht vollkommen den heutigen Anforderungen; trockene wie feuchte Düngemittel, ob Lehne oder große Quantitäten pro Morgen, streut die Maschine sehr gleichmäßig. Sie kann dieselben allen Bodenarten bestens empfehlen.

Die Gutsverwaltung, Grassnick.

Ihren Wünsche gemäß beschriebene ich gern, daß die von Ihnen in diesem Herbst bezogene Düngerstreumachine (Eigene Patent) bis jetzt sehr gut gearbeitet hat, so daß selbst bei der feuchtesten Mischung des Düngers eine Störung nicht eingetreten, demnach die Maschine in jeder Weise zu empfehlen ist, zumal die bisherigen Mängel anderer Maschinen durch Ihre praktische und einfache Construction abgeholfen zu sein scheinen.

Commerzienrath Otto Hennau.

In Beantwortung Ihrer Anfrage theile ich Ihnen mit, daß ich mit der Leistung und der Arbeit der in diesem Herbst von Ihnen bezogenen Düngerstreumachine sehr wohl zufrieden bin.

R. Homburg, Rittergutsbesitzer.

Ferner empfangen unsere Maschinen folgende Herren:

- Herr Kgl. Oberamt. F. Oldenburg, Wilhelmshof b. Hersfeld.
- Culturtechn. Bureau, Berlin-Gr. Lichterfelde.
- Oberinspektor Schmidt, Cölleda.
- " Rittergutsbes. Lieut. Bartels, Langendorf.
- " Gutsbesitzer F. Knauer, Gröbers.
- " O. Creutzmann, Eismannsdorf.
- " Kgl. Domänenpächter O. Wüstenhagen, Kl. Mansfeld.
- " Rittergutsbes. Reinicke, Triestewitz b. Torgau.

- Herr Gutsbes. Edmund Schöllner, Holleben.
- " Gebr. Nagel, Trotha.
- " Rittergutsbes. Jordan, Spören.
- " Kgl. Domänenrath Loth, Wanderleben.
- " Rittergutsbes. R. Homburg, Schrieke b. Wolmirstedt.
- " Gutsbes. F. Schulze, Sieblingshoff b. Soest.
- " Léon van den Broeck, Antwerpen.

50 Stück.

Wir beehren uns darauf aufmerksam zu machen, dass wir im Interesse und zur Annehmlichkeit für unsere werthe Kundschaft aus der Provinz Sachsen und Anhalt in den ersten Tagen des März

in Halle, Brüder-Strasse 2 (am Markt)

ein bedeutendes Lager unserer Fabrikate in

Gardinen,

Congress- und Gardinenstoffen

mit Verkauf nur an Private errichten.

Unser Engros-Geschäft u. Versand-Abtheilung bleiben nach wie vor in Leipzig.

A. Drews Nachfolger

(Paul Meusel & Co.),

Engl. Gardinen-Weberei und Fabrik mech. gestickter Gardinen.

7392]

„Germania“

Lebens-Versicherungs-Actien-Gesellschaft zu Stettin.

Grundcapital: 9,000,000 Mark.

Wir bringen hiermit zur öffentlichen Kenntniß, daß wir nach freundschaftlichem Uebereinkommen mit unserem bisherigen Hauptagenten, dem Herrn Kaufmann Hugo Schubert, die Verwaltung der Haupt-Agentur der „Germania“ dem

Herrn Franz Richter, Güttgenstraße Nr. 7

in Halle a/S. übertragen haben und erlauben die bei der „Germania“ Verarbeiteten in ihrem eigenen Interesse von jetzt ab die zu ihren Versicherungen fällig werdenden Prämien-Einzahlungen in dem Geschäftsbüro des Herrn Franz Richter pünktlich in Empfang nehmen zu wollen.

Bresden, den 1. März 1889.

Die General-Agentur der „Germania“

Georg Hellmer.

Mit Vortheilendes Bezug nehmend, bin ich zur Ertheilung aller das Geschäft der „Germania“ betreffenden Auskünfte, unentgeltlichen Ausbändigungen von Prospecten der „Germania“ und Aufnahme neuer Versicherungsanträge gern bereit.

Halle a/S., den 1. März 1889.

Franz Richter.

Haupt-Agent der „Germania“.

7412]

Sonntag den 10. März 7 Uhr

Concert

im Saal des Stadtschützenhauses.
Pablo de Sarasate,
Frau Berthe Marx.

Billets à 3 Mark nummerirt: 3 Mark unnummerirt; Studentebillets Mark 1 in der Musikalienhandlung von Heinrich Karmrodt (Inh.: Georg Fatzscher), Barfüßergasse 19. (7409)



WELT-PANORAMA Halle a.S., Leipzigerstr. 3.
Geöffnet von 9 Uhr Morgens bis 10 Uhr Abends.

Diese Woche:

Salzburg, Gmunden, Ischl, Traunfall, Hallstadt.

Entrée 20 S., Kinder 20 S. Abonnements- u. Vereinsfacen an der Kasse. (7155)

Sing-Academie. (7408)

Dreitag den 1. März, Nachm. punkt 3 Uhr Hauptprobe im Saale der Volkshule. Zutritt gegen Mitgliedskarte.

Confirmanden-Hüte!
Confirmanden-Handschnhe!
= Herren-Hüte =
neueste eleganteste Formen.

Habig-Hüte!

Mützen, Cravatten, Hosenträger, Handschuhe in Glaeße u. Waschleder, Zwirn und Seide empfiehlt (7421)

Christian Voigt,

Schmeerstr. 33/34. Poststr. 9/10.

Stettenwurz-Geaöl,
einziges, bestes Toilettenöl zur Erhaltung, Kräftigung und Verschönerung des Haars, es verhindert das Ausfallen und frühe Ergrauen des Haars und befeuchtet die so lästigen Schuppen, die Haare 75 und 50 Pfg. mit Siegel und Stigma des Verfertigers C. Jahn in Gotha versehen, empfiehlt (7495)

Albin Henze,
Schmeerstraße 39.



Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Redigirt von Oekonomiarth J. von Mendel-Steinfels zu Halle a/S.

Wie ist die Kartoffel als Schweinefutter zu erzeuhen, wenn die Schweinehaltung nicht eingeschränkt werden soll?

Die für den Anbau fast aller Früchte ungünstige Witterung dieses ganzen Jahres hat es veranlaßt, daß auch die Kartoffelernte in den meisten Gegenden Deutschlands eine weit geringere gewesen ist, als die in den letzten mehr als zehn Jahren gemachten. Die in Folge der nassen Witterung wieder aufgetretene Kartoffelkrankheit verringerte weiterhin den Ertrag dieser so wichtigen Feldfrucht.

Aus diesem Grunde wird es nicht möglich, des hohen Preises wegen wenigstens nicht rentabel sein, in gleichem Maße wie in anderen Jahren dasselbe Quantum Kartoffeln als Schweinefutter zu verwenden. Um zu prüfen, welchen Erfolg man für diesen Ausfall eventuell wird eintreten lassen können, ist es nothwendig:

- 1) auf die Beschaffenheit und rationelle Zusammensetzung eines geeigneten Schweinefutters einzugehen;
- 2) danach zu prüfen, welche Futterstoffe nach den jeweiligen Preisen geeignet sein dürften, die wirth-

schaftlich rentable Schweinehaltung auch ohne Kartoffel zu ermöglichen und zu ermitteln, wie hoch sich die zu Gebote stehenden Futtermittel durch die Schweinehaltung ausnützen lassen.

Zur zweckmäßigen Ernährung und Mästung des Schweines ist es rathsam, ebenso wie bei anderen Mastthieren Fütterungsnormen aufzustellen, jedoch hat man hier mehr als bei der Mast anderer Thiergattungen zu unterscheiden, in welchem Alter sich die Thiere befinden.

Nach E. Wolff's Thierzuchtlehre wechselte danach der Bedarf an organischer Substanz des Futters pro 1000 Pfd. Lebendgewicht, und es ist die Körpergewichtszunahme und Futtermittelverwerthung dementsprechend eine sehr verschiedene.

Nach den von E. Wolff mitgetheilten Versuchen stellt sich der Futterconsum und die Lebendgewichtszunahme ungefähr in folgender Weise dar:

Lebendgewicht pro Kopf. Pfd.	Auf 1000 Pfd. Lebendgewicht in täglichem Futter verzehrt			Nh.: Nl.	Tägliche Gewichtszunahme pro 1000 Pfd.		100 Pfd. Lebendgewicht werden producirt durch		
	organische Substanz Pfd.	Nh.	Nl.		Lebendgewicht Pfd.	Kopf Pfd.	organische Substanz Pfd.	Nh.	Nl.
10—50	45	13	32	1:2,5	22,25	0,67	200	57	143
50—100	40	10	30	1:3,0	13,33	1,00	300	75	225
100—200	35	7	28	1:4,0	8,75	1,31	400	80	320
200—300	30	5	25	1:5,0	6,66	1,68	450	75	375

Das Nährstoffverhältniß der stickstoffhaltigen zu den stickstofffreien Bestandtheilen schwankt demnach in den angegebenen Versuchen von 1:2,5 (bei jungen wachsenden Thieren) bis zu 1:5,0 (bei älteren Mastthieren) und kann in dem sogenannten Erhaltungsfutter bis auf 1:6,5 herabgehen.

Es soll jedoch gleich hier bemerkt werden, daß für die zweckmäßige Ernährung des Schweines im Allgemeinen weniger das engere oder weitere Nährstoffverhältniß für günstige Fütterungsergebnisse maßgebend ist, als die Verdaulichkeit, Schmackhaftigkeit und Bekömmlichkeit des Futters.

Da nun im Verhältniß zu anderen Thieren namentlich das wachsende Schwein eine so große Menge organischer Substanz pro 1000 Pfd. Lebendgewicht nöthig hat (bis zu 45 Pfd. pro 1000 Pfd.), zu Ende der Mastperiode allerdings nur 20 bis 25 Pfd., so ist es auch Bedingung für die rationelle Mast, daß das gereichte Futter um so gehaltvoller und leicht verdaulich sei. Der großen Aufnahme von organischer Trockensubstanz entsprechend ist auch die Gewichtszunahme doppelt und dreifach so groß, als bei unseren anderen Hausthieren, es sind deren etwa 400 Pfd. zur Er-

zeugung von 100 Pfd. Lebendgewicht erforderlich, bei Schafen dagegen etwa 860—900 Pfd. Aus dem Grunde und um die Nährstoffmenge und das Nährstoffverhältniß zu erreichen, ist für die Schweinezucht wie für die Schweinemast ein intensiveres Körner- oder Kraftfutter nöthig. Aber auch die Kartoffel, als eine Frucht mit wenigstens 20 pCt. stickstofffreien Extractivstoffen, die in gedämpftem Zustande auf 30 pCt. sich steigern, ist ganz geeignet, die für die Futterzusammensetzung erforderlichen Kohlenhydrate abzugeben, während die Runkelrübe mit nur 10 pCt. Kohlenhydraten ein zu voluminöses Futter, nur als Erhaltungsfutter etwa bei nicht säugenden Müttern in Betracht kommen kann, dazu auch diätetisch ungünstig einwirkt, weil leicht Durchfall veranlassend.

Um 100 Pfd. Lebendgewicht zu produciren, waren 1100 Pfd. Trockensubstanz erforderlich, wenn das Futter aus 100 Pfd. gekochten Rüben und 4 1/2 Pfd. Gerstenschrot bestand, während sonst 400—450 Pfd. Trockensubstanz zur Erzeugung von 100 Pfd. Lebendgewicht ausreichen. Dagegen geht aus angestellten Versuchen hervor, daß die Verabreichung von Mähren sich etwas vortheilhafter erwiesen

gat, mehr auch weil sie bekömmlicher und schmackhafter sind, als die Kunkelrüben, und zwar ist die Wirkung in gedämpftem Zustande eine bessere als im rohen, wie nachstehende Versuche zeigen:

Zuwachs pro Tag und Stück:

- 1) bei 11,6 Pfd. Kartoffeln, 2 Pfd. Bohnenschrot, 0,4 Pfd. Raff, 4 Pfd. saurer Milch = 1,11 Pfd.
- 2) bei 11,6 Pfd. Kartoffeln, 2 Pfd. Malzkeime, 0,4 Pfd. Raff, 4 Pfd. saurer Milch = 1,14 Pfd.
- 3) bei 17 Pfd. gedämpften Möhren, 2 Pfd. Bohnenschrot, 0,4 Pfd. Raff, 4 Pfd. saurer Milch = 1,01 Pfd.
- 4) bei 17 Pfd. rohen Möhren, 2 Pfd. Bohnenschrot, 0,4 Pfd. Raff, 4 Pfd. saurer Milch = 0,78 Pfd.

Hieraus geht hervor, daß auch die Möhren als Schweinemastfutter ein zu extensives Futter sind, wodurch sich schwerer die erforderliche große Menge Trockensubstanz in geeignetem Nährstoffverhältniß erreichen läßt.

Und das ist nach meiner Meinung der Hauptgrund, weshalb Wurzelgewächse für die Schweinemast nicht besonders geeignet sind, denn andererseits ist durch zahlreiche Versuche zur Genüge festgestellt, daß Zucker genau denselben Nähreffect bei der Mast hat, als das Stärkemehl in den Körnern, oder in den Kartoffeln. Dagegen mögen Rüben und Möhren namentlich in gekochtem Zustande als ein ganz gutes Erhaltungsfutter gelten.

Von den Knollengewächsen sind demnach die Kartoffeln das beste Mastfutter wegen ihres großen Gehalts an stickstoffreichen Extractstoffen, aber es kann auch ohne sie eine rentable Schweinemast betrieben werden. Die Mast durch Molkereirückstände in Verbindung mit Schrot von Körnern und Mais, von Kleie, Delfuchen, Malzkeimen zc. ist selbst noch bei den jetzigen höheren Preisen der letzteren rentabel. Es wird sich dabei nur um die Frage handeln, wie hoch die Molkereiabfälle ausgenutzt werden können, resp. welchen Werth man dafür in Anrechnung bringen muß.

Es sind indes derartige Berechnungen schwierig und durch Versuche in der Praxis nicht leicht festzustellen, weil das Lebendgewicht der Thiere sich schnell ändert und weil auch namentlich bei einer complicirten Schweinehaltung (Säuen, Ferkeln zc.) nicht leicht genaue Rechnung aufzumachen ist in einem ganzen Stalle. Bei dem großen Einfluß der Verschiedenheit der Rasse in Bezug auf die Fütterungsverfuche sind die vielfachen Resultate solcher Versuche auch recht verschiedene gewesen, besonders auch in den verschiedenen Alters- und Mastperioden. Aus der Summe derselben ergibt sich aber doch ein ziemlich brauchbarer Durchschnitt, wie die große Zahl der von E. Wolff in seiner Fütterungslehre mitgetheilten Versuche zeigt. Mit Hülfe solcher Fütterungsresultate soll in Nachstehendem eine Berechnung darüber gemacht werden, wie hoch sich nach den jetzt bestehenden Marktpreisen der gebräuchlichen Futterstoffe mit Ausschluß der Kartoffeln die Production von 100 Pfd. Lebendgewicht stellen würde.

Nimmt man an, daß, wie aus zahlreichen Versuchen hervorgeht, Schweine ein Gewicht von 100—200 Pfd. — um solche handelt es sich zunächst meistens wohl auch — täglich 35 Pfd. organischer Substanz pro 1000 Pfd. Lebendgewicht in einem Nährstoffverhältniß von 1 (Nh.) : 5 (Nl.) bedürfen, so wird die tägliche Gewichtszunahme pro 1000 Pfd. Lebendgewicht 8,75 Pfd. sein, und es werden dann 400 Pfd. organischer Substanz zur Erzeugung von 100 Pfd. Lebendgewicht erforderlich sein.

Verabreicht man nun demnach diesen 1000 Pfd. (etwa 7 Schweinen) durchschnittlich während der 100tägigen Mastperiode täglich etwa

7 Pfd. organischer Substanz in 8 Pfd. Bohnenschrot etwa = 1 Pfd. pro Tag und Stück.

21 Pfd. organischer Substanz in 24,5 Pfd. Gerstenschrot etwa = 3 1/2 Pfd. pro Tag und Stück,

7 Pfd. organischer Substanz in 74,5 Pfd. abgerahmter oder Buttermilch etwa = 5 1/2 Liter (10,7 Pfd.),

und rechnet man den Werth von 1 Pfd. Bohnenschrot zu 8 \mathcal{K} , den des Pfund Gerstenschrot zu 7 \mathcal{K} , das Pfund Buttermilch zu 1/2 \mathcal{K} , so kosten die 35 Pfd. organischer Substanz 2,72 \mathcal{M} . Wenn nach Obigem 400 Pfd. organischer Substanz 100 Pfd. Lebendgewicht erzeugen, so würden diese hiernach 31,09 \mathcal{M} zu produciren kosten. Würde man das Pfund Buttermilch dagegen mit 1 \mathcal{K} , das Liter = 2 \mathcal{K} rechnen, so stellen sich die Productionskosten von 100 Pfd. Lebendgewicht auf 35,3 \mathcal{M} .

Es würde also bei Productionskosten von 31,09 \mathcal{M} pro 100 Pfd. — zumal die jungen, zur Mast verwendbaren Thiere namentlich in diesem Jahre pro 100 Pfd. Lebendgewicht zu demselben Preise wie die gemästeten käuflich sind — trotz der höheren Kornpreise die Schweinemast und Schweinehaltung überhaupt auch ohne Kartoffelfütterung nicht eingeschränkt zu werden brauchen.

Es handelt sich nur darum, ob die Mager- resp. Buttermilch mit 1 \mathcal{K} pro Liter hoch genug verwerthet wird. Die Wolff'schen Nährstofftabellen schätzen den Geldwerth von 1 Kilo = 1 Liter Butter- resp. Magermilch nur auf 09 \mathcal{K} . Bei ganz jungen Schweinen ist freilich die Milch, wie aus nachstehendem Versuch und Berechnung ersichtlich, weit höher zu nuhen.

100 Pfd. Lebendgewicht der jungen Schweine wurden durch 140 Pfd. organischer Substanz der Milch producirt. Diese 140 Pfd. entsprachen 140 \times 12 Pfd. (12 Pfd. Milch = 1 Pfd. organischer Trockensubstanz) = 1680 Pfd. Milch, es kosten also bei 1 \mathcal{K} pro Pfd. die 100 Pfd. Lebendgewicht nur 16,80 \mathcal{M} zu produciren. Der wirkliche Werth ist aber doppelt so hoch. Es würde demnach die Magermilch sich nach diesem Versuche mit 2 \mathcal{K} pro Pfd., also 4 \mathcal{K} pro Liter verwerthen lassen, wie solcher Fütterungswerth auch von einzelnen Mästern angenommen wird, was weiter unten noch gezeigt werden wird.

Das im Preise jetzt verhältnißmäßig hohe Schrotfutter könnte mit Berücksichtigung einer geeigneten Futterzusammensetzung mit Erfolg durch einen Theil des Futters in Malzkeimen, Kleien (letzteres bis zu 1 Pfd. pro Tag und Kopf), Reiszuttermehl, Erdmüstkuchen, auch wohl etwas gekochten Möhren ersetzt werden.

Es würden sich hierdurch die Productionskosten an der Hand obiger Rechnung etwa auf 27—28 \mathcal{M} pro 100 Pfd. Lebendgewicht herabmindern lassen. Es kommt jedoch immer darauf an, daß das Futter schmackhaft, nicht zu voluminös und leicht verdaulich ist, letzteres ist, wie schon gesagt, wichtiger bei der Schweinemast als das richtige Verhältniß von stickstoffhaltigen und stickstofffreien Nährstoffen.

Das Resultat der obigen Rechnung ist indes günstig genug, um auch noch eine Berücksichtigung für Stallmiete, Pflege und Fütterung, Verzinsung des Anlagecapitals zc. zuzulassen, was nicht immer bei den Fütterungs- und Mast-Ergebnissen anderer Thiere geschehen kann. Die Düngereproduction repräsentirt außerdem auch noch einen gewissen Reingewinn.

Es wäre also damit der Beweis erbracht, daß die Kartoffel für eine rentable Schweinehaltung durchaus nicht unerlässlich ist.

Freilich werden einzelne Hochzüchter und Mäster, deren Leistungen man auf den Mast- und Zuchtvieh-Ausstellungen zu bewundern Gelegenheit hat, vielleicht nicht mit solchen Resultaten zufrieden sein.

Müller - Gr. Lunow (nach einem Vortrage).

Ein kräftiges Nahrungsmittel.

Von einem recht starken Manne sagt man wohl: er hat Kräfte wie ein Pferd, er hat eine wahre Pferdenatur. Die Arbeitskraft des Pferdes ist so ansehnlich, daß man die Kraft der Maschinen nach Pferdekraften mißt. Watt und Boulton maßen die Kraft der Pferde in den Londoner Porter-Brauereien und fanden, daß ein solches Pferd pro Minute 33000 Fußpfund Arbeit leistet!

Woher nimmt denn das Pferd diese erstaunliche Kraft? Aus dem Hafer.

Der Hafer ist aber nicht bloß für die Pferde gewachsen. Auch der Mensch kann ihn zu seiner Ernährung verwenden; er kann mancherlei Speisen und Getränke daraus bereiten, die seinem Körper große und ausdauernde Kraft verleihen.

Die alten Germanen, deren riesige Gestalt und gewaltigen Leibeskräfte das Erstauern der Römer erregten, nährten sich hauptsächlich von Haferbrei, nach dem ausdrücklichen Zeugniß des römischen Naturforschers Plinius. Der Hafer war das Nahrungsmittel unserer Vorfahren, die ihn jedenfalls aus ihrer Heimath, aus Asien, mitbrachten. Die Römer lernten den Hafer überhaupt erst von den Germanen und Kelten kennen. Die deutschen Stämme haben noch lange an ihrer uralten Nationalspeise festgehalten, am längsten die Schwaben, von denen noch ein Dichter des 17. Jahrhunderts singt:

„Da kam ein Butter-Beck, da fraß ein jeder frey,
Die Hand war Löffels statt beim siedend Haber-Brey,
Der dann bis oben an den Krag und Magen füllte.“

Im 18. Jahrhundert wurde nur noch die Bauernjugend in Thurgau, in den Algäuer Alpen und im mittleren Schwaben mit Haferbrei aufgezogen. Jetzt ist die Kartoffel die tägliche Speise, und nur noch in Schottland ist der Haferbrei Nationalspeise. Die Bergschotten gelten als die muskelkräftigsten Menschen in ganz Europa, und die schottischen Regimenter bilden den Kern der englischen Armee.

Daß der Hafer ein Nahrungsmittel ersten Ranges ist, kann man schon aus seiner chemischen Zusammensetzung ersehen. Seine Bestandtheile sind nämlich in der für den menschlichen Körper denkbar günstigsten Weise gemischt. Er enthält in 100 Gram 14,39 Gram Eiweißstoffe. Der Gehalt des Hafers an Stärkemehl beträgt ungefähr 50 pCt. Sehr bedeutend ist sein Fettgehalt: 6,7 pCt. gegen 2,25 pCt. beim Roggen. Hafer und Mais übertreffen hierin alle anderen Getreidearten. Hierdurch ist er besonders in einem kälteren Klima von Nutzen, wo ein größerer Fettgehalt der Nahrung nothwendig wird. Sehr wichtig ist auch sein Gehalt an Nährsalzen, jenen mineralischen Substanzen, die zur Bildung unseres Blutes (in welchem sie als Blutjalze freisen) und unserer Gewebe unbedingt erforderlich sind. Auch hierin ist der Hafer den übrigen Getreidepflanzen überlegen; man findet im Weizen 1,9, im Roggen 2,0, in der Gerste 3,1, im Hafer aber 3,25 pCt. mineralische Bestandtheile. Ferner enthält der Hafer ein starkes Aroma, welches die Verdauung anregt. Die Pferdebesitzer wissen, wie günstig er auf die Fresslust der Thiere einwirkt. Jenes Aroma ist gewissermaßen ein natürliches Gewürz, wodurch sich die aus Hafer bereiteten Speisen vortheilhaft vor anderen Mehlspeisen auszeichnen, welche von Natur fade sind und vieler Zusätze bedürfen, um schwachhaft zu werden.

Nicht nur theoretische Erwägungen, sondern auch die praktische ärztliche Erfahrung hat uns den Werth des Hafers schätzen gelehrt. Eine aus Hafer bereitete Kost bewährt sich als ein gutes Stärkungsmittel und ist selbst dort noch wirksam, wo alle anderen sogenannten raborirenden Mittel im Stiche ließen. Hagere und ausgemergelte Personen kann man mit dieser Kost binnen kurzer Zeit „herausfüttern“. Fleischsüchtige junge Mädchen und kränkliche Frauen, die bei

Beefsteaks, Bouillon, Wein und Eijenpräparaten zusehend elender wurden, blühten förmlich auf, sobald sie mit Haferbrei und Haferjuppen ernährt wurden. Auch den blaffen, schlecht entwickelten Kindern bekommt solche Nahrung vortreflich, namentlich in den Jahren des Schulbessuchs, welcher so gewaltige Anforderungen an den kindlichen Organismus stellt. Kurz, der Hafer ist ein unvergleichliches Stärkungsmittel und deshalb den Kranken ebenso zu empfehlen wie den Gesunden. Das sogenannte „Kindermehl“ ist nichts anderes als Hafermehl.

Die Zubereitung des Hafers als Nahrungsmittel ist verschieden. Wenn die Samenkörner des Hafers durch Mahlen von ihren Hülsen befreit (geschält) und grob geschrotet sind, bezeichnet man sie als „Hafergrütze.“ Die gröbste, „ganze“ Hafergrütze ist die beste (übrigens kommt sehr viel auf die Herkunft des Hafers an, da es zahlreiche schlechte Haferarten gibt). Die feineren, durch Ausbieben getrennten Theile, dieser Grütze heißen „Hafergries.“ Fein gemahlene Hafergrütze heißt „Hafermehl.“ „Präparirte Hafergrütze“ ist solche, die gekocht und wieder getrocknet wurde; sie taugt wenig, da sie an Geschmack und Nährwerth viel verloren hat. Präparirtes Hafermehl wird aus gesottener und gerösteter Hafergrütze gemahlen und vielfach als „Kindermehl“ verwendet.

Die Kochbücher thun der Haferjuppen kaum noch Erwähnung, weshalb hier einige angegeben werden sollen. Die nahrhafteste ist der Haferbrei (oder Hafergrützebrei, die eigentliche Hafergrütze.)

Man bereitet ihn in einem eisernen, glasirten Kessel folgendermaßen: Grobe Hafergrütze (NB. nicht Hafermehl!) wird in kochendes Wasser geschüttet, dem man etwas Salz zugeeßt hat, bei beständigem Umrühren weich gekocht und endlich unter Zusatz von Butter (und Zucker) gerührt, bis der Brei so steif geworden ist, daß der Löffel darin steht, dann wird der Kessel vom Feuer genommen.

In Schottland legt man die Grütze unmittelbar aus dem Kessel auf die Teller vor, und dazu giebt es Milch, die man aber nicht auf den Brei gießt, sondern man genießt abwechselnd einen Löffel Brei und einen Löffel Milch. — Alle Eltern mögen sich merken, daß Kinder, denen man diesen Haferbrei als tägliche Speise giebt, „sehr stark, schön und fleischig werden“, was schon der alte Tabernämontanus gewußt hat.

Hafer schleim (Hafergrütze schleim, Hafergrützejuppe, Haferjuppe, Hafermehlsuppe) ist eine Abkochung von Hafergrütze mit Wasser, kann aber auch aus Hafermehl gekocht werden, oder endlich aus rohen Haferkörnern, die aber sehr lange mit dem Wasser eingekocht werden müssen. Diese feimige, leicht verdauliche Suppe besitzt einen außerordentlichen Nährwerth. Sie dürfte wohl nirgends unbekannt sein.

Haferbrod wird aus gemahlenem und fein gesiebtem Hafer mit oder ohne Sauerteig gebacken. Es sagt einem verwöhnten Gaumen nicht zu, doch wird es in mehreren Grafschaften im Norden Englands sowie in Schottland allgemein gegessen, auch findet man es hier und da in deutschen Gebirgsgegenden, z. B. im Speßart, besonders in Zeiten der Hungersnoth. Es ist schwerer verdaulich als Weizenbrod, enthält aber weit mehr Pflanzen-Eiweiß als dieses.

Hafertraut, ein kühlendes, nervenstärkendes namentlich an heißen Sommertagen erquickendes Getränk, wird aus rohen Haferkörnern bereitet, indem man dieselben mit Wasser kocht, bis sie zerplagen. Der Hafertraut enthält etwas von dem Eiweiß und Stärkemehlgehalt und viel von den Nährsalzen des Hafers; er kann als ein Heilmittel und kumäßig gebraucht werden. Man kann wohl nichts Rühmlicheres von ihm sagen, als daß Hippokrates selbst ihn empfohlen

hat. Der berühmte französische Arzt Johannes von St. Chatarina († um 1680) verlängerte durch steten Gebrauch des Haferranthes sein Leben auf 120 Jahre; Dr. R. Lower († 1681 in London) lebte 91 Jahre und veröffentlichte kurz vor seinem Tode das Recept, mit dem er so viele glückliche Kuren vollbracht; es war der Haferrant.

Einfacher wie letzterer läßt sich das Hafermehlwasser herstellen: Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Hafermehl mit etwas kaltem

Wasser an, gießt 2 bis 3 Liter kochendes Wasser darauf und setzt 75 Gramm Streuzucker zu. Dieses ist vor dem Trinken umzuschütteln.

Das Hafermehlwasser ist zwar zum kurgemäßen Gebrauche weniger geeignet als der echte Haferrant, übrigens aber ein ganz ähnliches und in der heißen Jahreszeit höchst erfrischendes und gesundes Getränk.

Sprechsaal.

Frage: Kann man im Winter auch mauern?

Antwort: Diese Frage ist für den Landwirth, wie für den Städter häufig eine sehr bedeutungsvolle, denn es giebt Fälle, wo sie gebieterisch an den Besitzer von Baulichkeiten herantritt.

Die Antwort dürfte so lauten, daß auch bei Kälte gemauert werden kann, ohne daß ein Schaden erwächst, wenn noch ein Binden des Mörtels eintritt und wenn die angeführte Arbeit gegen weiteren Angriff des Frostes geschützt wird. Wenn ein Einkriechen des Mörtels während der Arbeit wirklich eintritt, so kann von einem Weiterarbeiten überhaupt nicht die Rede sein. Es zeigt sich dieses sofort dadurch, daß man statt eines zusammenhängenden Mauerwerkes nur eine lose Masse erhält, wobei der Mörtel keine andere Rolle mehr spielt, als wenn man bloßen Sand zwischen die Steine gebracht hätte. Ein gefrorenes Mauerwerk, das hinterher etwa aufbauen könnte, giebt es nicht, das wäre eine ganz falsche Vorstellung und es ist daher die Versicherung, daß solches gefrorenes Mauerwerk nachträglich schadhast wird, hinfällig.

Die weitere Frage ist also die, wie kann bei Frost noch gemauert werden, so daß ein Binden des Mörtels stattfindet? Es wird gemeldet, daß man in Norwegen dieses dadurch erreicht, daß man dem Mörtel ungelöschten Kalk zusetzt. Das weiß man auch längst schon bei uns und unsere Maurer nennen dieses Verfahren „mit warmem Mörtel mauern“. Allerdings hat es den Anschein, als ob doch in manchen Gegenden dieses einfache Verfahren nicht hinreichend bekannt wäre, denn sonst könnte die angeregte Frage nicht immer von Neuem auftauchen.

Gewöhnlich verwendet man nämlich den weißen Kalk oder Luftmörtel so, daß der gebrannte Kalk gelöscht und in Gruben eingekumpft wird. Dasselbst wird er längere Zeit, je länger, desto besser, aufbewahrt und ist es namentlich durchaus notwendig zu Verputzarbeiten nur solchen eingekumpften Kalk zu verwenden. Durch das längere Lagern hat sodann der Kalk Zeit, vollständig in Kalkhydrat überzugehen und finden nachträglich keine Volumenvergrößerungen statt. Solche kleine Veränderungen würden beim Verputz Blasen, Abtrennungen erzeugen und daher unter Umständen die Arbeit beeinträchtigen. Etwas ganz anderes ist es aber, wenn der Kalk zum Mauern verwendet wird. Hier liegt nichts daran, wenn in der Masse noch nachträglich Volumenveränderungen eintreten, im Gegentheil, es scheint sogar, daß dadurch der Kalk gewissermaßen besser in die Poren der Steine gepreßt wird und daß ein größeres Abhären die Folge ist. Thatsache ist, daß Mauerwerk, mit frisch gelöschtem Kalk hergestellt, eine große Festigkeit erhält und der Umstand, daß altes Mauerwerk beim Abbruch oft große Festigkeit zeigt, ist wohl hierauf zurückzuführen, nicht etwa auf ein gewisses Geheimniß, wonach in alten Zeiten der Mörtel besser gemacht worden sei, als heutzutage. Wenn ein Mörtel überhaupt richtig zubereitet wird, so ist unser Mörtel sicherlich im übrigen ebenso gut, wie der unserer Vorgänger. Der frisch gelöschte Kalk vermehrt sich, er nimmt ein größeres Volumen (circa das Dreifache) an und um so mehr, je reiner der gebrannte Kalk ist. Daher heißt er auch fetter Kalk. Freilich aus Sparamkeit lieben es manche Baumeister nicht, solchen Kalk zu verwenden, sie verdünnen ihn zu sehr, oder sie geben sogar, was ganz verwerflich ist, absichtlich Lehm hinzu, was man sogenannten Sparsalk heißt.

Wird nun der frischgelöschte Kalk zum Mörtel verwendet, so zeigt dieser auch eine höhere Temperatur, weil bei dem chemischen Prozeß des Lösens viel Wärme frei wird. Daher erklärt es sich, daß selbst bei Frost der Mörtel schon an und für sich wärmer ist. Natürlich müssen die Steine gut trocken sein und kann man sogar noch einen Schritt weiter gehen und künstlich nachhelfen, indem man die Steine erwärmt, oder selbst heißes Wasser zum Kalklösen nimmt. Dann muß der Mörtel so verarbeitet werden, daß er noch abbindet, bevor er ganz ausgekühlt ist und muß bei Beginn der Arbeit das Steinmaterial von Schnee oder von

Eis, das sich etwa bei Regen gebildet hat, sorgfältig gereinigt werden.

Sehr gefährlich ist es, wenn solches frisch hergestelltes Mauerwerk von Regen getroffen wird und dann Frost eintritt, denn da genügt die mechanische Wirkung des Frostes, um eine Zerstörung herbeizuführen. Es muß daher sorgfältig darauf geachtet werden, das Mauerwerk gegen den Einfluß von Regen zu schützen, auch gegen die Einwirkung von andauerndem Frost, namentlich Nachts, wenn die Arbeiten eingestellt werden. Es ist daher anzurathen, das Mauerwerk durch Bretter, Strohbüschel, Matten u. dgl. zu schützen.

Eine weitere Frage ist die, wie die Sache sich verhält, wenn man nicht den gewöhnlichen Mörtel, sondern hydraulischen oder Wassermörtel oder Zement nimmt. Diese Mörtel zeigen schon an und für sich sehr verschiedene Eigenschaften, namentlich ist zu unterscheiden zwischen schwachgebrannten und scharfgebrannten, langsam und schnell abbindenden Zementen.

Die natürlichen Zemente, welche aus den sogenannten Mergelsalken zumeist gewonnen werden, sind gegen Frost empfindlicher, namentlich bei Verputzarbeiten. Schnell abbindende Zemente, wozu die künstlichen oder Portlandzemente meistens gehören, erhärten bei Frost, wenn ähnliche Vorsichtsmaßregeln wie oben erwähnt, getroffen werden. Dabei kommt es immer sehr darauf an, welche Art von Arbeit geleistet werden soll, ob es sich um Fundamentmauerwerk u. dgl. handelt, oder um Einwölbungen u. s. w.

Bei allen Arbeiten, welche schon der Konstruktion nach eine größere Sorgfalt bedingen, wird man gut daran thun, Zementarbeiten durchaus nicht bei Frost auszuführen, weil man hier seiner Sache doch nicht so sicher sein kann, man müßte denn durch vorhergegangene Experimente mit einer bestimmten Sorte von Zement sich die nöthige Erfahrung über das Verhalten des Materials angeeignet haben.

Da die Verhältnisse bei Bauausführungen sehr verschiedenartig sich gestalten können, so wird man überhaupt in der Regel nicht darauf ausgehen, in's Blaue hinein zu bauen, sondern immer die größte Vorsicht beobachten und soweit es nur möglich ist, selbstverständlich trachten, nur zu guter Jahreszeit zu bauen. Sollte man aber gezwungen sein, bei dringenden Arbeiten auch bei Frost noch Mauerwerk herzustellen, so sollte sich dieses auf das gewöhnliche Mauerwerk beschränken, dann sollte unbedingt mit frischgelöschtem Kalk der Mörtel bereitet und sollten Schutzvorrichtungen auch nicht außer Acht gelassen werden. Unter solchen Umständen wird man dann zeitweilig selbst im Winter ohne Nachtheil mauern können.

Frage: Wirken Kohlrüben ebenso gut wie Runkelrüben auf den Milchtrag, und was ist das geeignetste Kraftfutter dazu, um gute, schmackhafte Butter zu erzielen?

Ein alter Abonnent.

Antwort: Auf die Milchmenge haben im Allgemeinen die Kohlrüben einen günstigeren Einfluß als die Runkelrüben, wogegen die Fütterung von Runkelrüben auf Güte und Geschmack der Butter am vortheilhaftesten einwirken. Weiterhin haben die Runkelrüben den Vorzug, sich leicht bis zum Frühjahr aufbewahren zu lassen, wenn es auch angezeigt erachtet, den Bedarf für die Zeit von Ende März ab einzulagern, da sie bei längerer Aufbewahrung und beginnendem Ausfeimen an Nährstoff verlieren.

Das beste Kraftfuttermittel zur Erzeugung schmackhafter Butter sind wohl die Walmkernfuchsen. Als ein Beispiel geeigneter Futterzusammensetzung, das zum allgemeinen Anhalt dienen kann, möge folgendes erwähnt werden:

- 5 Wd. Weizenheu.
- 40 Wd. Rüben.
- 10 Wd. Spreu und Stroh.
- 2 Wd. Erdnuckfuchsen.
- 2 Wd. Walmkernfuchsen.

H.

ebauer-Schwetfche'sche Buchdruckerei in Halle.

für den
den Lan
im Abg
und Les
Kirche
den me
der bev
Die Re
Fall an
unterricht
widerst
jedem t
der cler
und the
nngen ü
Rechtens
füllung
erziehung
halt de
unbegri
Volksch
modern
überaus
trums v
Stimme
weilliche
Aus der
vor, da
ist; hat
als bald
so schle
arten v
Feld.
in thät
auf die
des kat
hat auc
wünsche
politisch
Unter
wechse
und ge
Streit
*
den T
ministe
empfin
Golg,
Ramen
Dank
*
Töchte
von d
nach d
*
diejeni
Ausüb
weise
dieselb
*
Abred
nach
Brau
Ableb