

Zeit werden, und wird um so stärker, je früher das Obst ist. Man verfeinert das Obst, presst den Saft aus und läßt ihn zu Schlingen verdampfen. Mit dieser Schlinge kochet, hat sich also der ganze vorhandene Zucker in Alkohol umgewandelt, so giebt man in ein offenes Gläschen Wein und in ein Glas 1/2 Obstkuchen und 1/2 alten guten Whisky, stellt das Gläschen warm, z. B. auf den Küchenherd, verhängt es mit einem Tuche und läßt es 3-4 Wochen, mindestens aber 10 Tage stehen, bis sich die Flüssigkeit vollständig in Whisky umwandelt. Will man noch mehr Whisky bereiten, so füllt man die Flüssigkeit aus dem Gläschen ab und ersetzt sie durch neuen Obstkuchen. Eine vollständige Gärung ist darum erforderlich, weil sich nur der Alkohol und nie der Fruchtzucker direkt in Whisky umwandelt. Einen sehr wohlgeschmeckenden Fruchtwhisky stellt man her, wenn man 400 g Citronenfrucht, 120 g Balsambirnen, 2 Hühner, Weintraube und 75 g Schokoladen mit 10 l feinstem Whisky überzieht, die Mischung 14 Tage stehen läßt, den Whisky abgießt, die Rückstände abpresst, den so gewonnenen Saft dem abgeseihten Whisky zusetzt, ihn durch ein grobes Tuch filtrirt, auf Flaschen füllt, welche man gut verkorkt.

• Gegen Verbrennung und Verblühung der Pflanz. Man schäbe gewöhnliche Hausseife, mache mit etwas Wasser einen Brei davon, streiche ihn auf Leinwand und bedecke die Weinblände damit. Der Schimmel wird sehr bald nachlassen. Kommt er wieder, so wird der Weinbrand erneuert. Diefelbe einfache Hausmittel ist in den meisten Fällen zur vollständigen Heilung ausreichen. Bei jählig angewendet verhindert es auch die Blauschwärze. Ist die Verbrennung tiefer, ist ein großer Theil des Hauptgutes zerstört, so fegt man der Seife etwas Ammoniakzucker zu.

• Weiße Fleckenkrankheit aufzuziehen. Man nehme Schlemmkröte, rühre sie mit etwas fettem Regenwasser zu einem Brei und rühre mit dieser Mischung vermittelst eines Lappens die beschädigte Fleckenkrankheit so lange ein, bis sie wieder in aller Frische glänzt wie neu angeführte erscheint. Der Erfolg ist bei genügender Einwirkung überaus schön.

• Messer zu schärfen. Man tauche die Klinge eine halbe Stunde in Wasser, das durch ein Braunglas feines Oxidkupfer mit Salzfäure oder auch mit Schwefelsäure gesättigt ist, welche sie leicht ab und diese sie nach einigen Stunden auf einem Stein ab. Die Säure verleiht hier die Stelle des Schleifsteins, indem sie die ganze Oberfläche gleichmäßig abt, worauf also nur noch ein Schliffen notwendig ist.

Thier- und Geflügelzucht.

• Verbreitung der Maul- und Klauenseuche in Preußen im August 1893. In Preußen sind in 4 Kreisen (8 Gemeinden: (Hans-)Beitzkau, Gumbinnen in 7, (89 O.), Marienwerder in 2 R. (3 G.), Posen in 2 R. (3 G.), Frankfurt a. O. in 2 R. (2 G.), Berlin in 1 R. (1 G.), Köslin in 1 R. (1 G.), Posen in 2 R. (2 G.), Breslau in 4 R. (4 G.), Elbing in 1 R. (1 G.), Opatowitz in 1 R. (1 G.), Magdeburg in 2 R. (3 G.), Merseburg in 1 R. (1 G.), Schwelmig in 1 R. (1 G.), Hildesheim in 1 R. (1 G.), Westfalen in 2 R. (2 G.), Koblitz in 1 R. (3 G.), Trier in 1 R. (2 G.), zusammen in 37 Kreisen (132 Gemeinden: (Hans-)Beitzkau).

Die Regierungsdirekte Danzig, Seltin, Straßburg, Bromberg, Gumbert, Hannover, Lüneburg, Stade, Osnabrück, Aurich, Münster, Minden, Münster, Kassel, Köln, Düsseldorf, Aachen und Sigmaringen waren durch des Monats Oktober 1893 frei von der Maul- und Klauenseuche.

• Der früher sehr ergiebige Drosselzahn in den südbaltischen Forsten nimmt alljährlich ab und fällt in diesem Jahre ganz ungenügend aus. Während sonst auf den Dohnenforsten Hunderte dieser so begehrten Vögel gefangen wurden, sind jene in diesem Jahre meistens leer. Die Anzahl der Krammenvögel ist in Folge der ungenügenden Witterung zum größten Theil benommen. Es gehen sich zwar noch Jüge der Reine- und Nachschalderbrüder. Diese finden aber, wie der Beobachter berichtet, an den reichlich gezeigten Waldbeeren ausreichende Nahrung, so daß sie die mit Obereichenbeeren beizehenden Schlingen kaum auffinden. Dann aber werden auch die Jüge alljährlich geringer. Durch das in Russland gegen sie ohne alle Schonung ausgeübte Wagnen und Fortschleppen werden sie zu Tausenden geopfert, und fern: fällt eine große Zahl ein in den südbaltischen Gegenden, in den Alpen, Italien z. gegen die gefährlichen Perfiditätsgefahr zum Opfer.

• Bekämpfung der Stäbe. Wie die Pflanze, so wird auch das Thier bei längerem Schlachtkontakt brüchig; es stellt sich leicht an der nötigen Nahrung und vor allem an der für die Erhaltung des normalen Weinens so wichtigen roten Wurmpflanze. Zu allen den Fällen, wo es bei der Haltung und Fütterung unserer landwirtschaftlichen Hausthiere darauf ankommt, gesunde, normale und frische Thiere zu erzielen, muß z. B. bei der Fütterung und bei Anhaltens, oder wo der Kauer der Haltung einer regen Stoffwechsellieferung, wie z. B. bei dem Milch- und Fleischvieh, wird es angezeigt sein, den Thieren den günstigen Einfluß des Viehdünges in vollem Maße zukommen zu lassen. Dagegen ist es bei den zur Mast aufgestellten Thieren, welche ohnehin binnen kurzer Zeit der Schlachtkammer überliefert werden.

und deren vorerster Zustand ja bereits nicht mehr als ein normales angesehen werden kann, zweifellos von großem praktischem Werthe, die Stämme, in denen sie sich befinden, nicht oder weniger verunreinigt zu halten.

• Behandlung des Kanarienvogels, wenn er sich selten und nur auf kurze Zeit hören läßt. Der Vogel hat in diesem Falle zu viel Bestrahlung, knappert an der Tapete oder sonstigen in seiner Nähe befindlichen Gegenständen und kommt auf diese Weise nicht zum Singen. Man stelle den Kanarienvogel immer halbtunfel, womöglichst in einen Singkäfig, und der Vogel wird dann, schon um sich die Laugenelle zu befähigen, seinen Gesang hören lassen.

Landwirthschaftliche Rundschau.

• Ernte- und Saatensand in Deutschland. Nach Mitteltungen des kaiserlichen Statistischen Amtes von Mitte November betrug die diesjährige Ernte in ganz Deutschland im Durchschnitt in Hafer 107 Doppelcentner per ha (11,9 in 1892), 134,1 Doppelcentner Kartoffeln (95,5), 23,1 Doppelcentner Rie (29,8), 22,3 Doppelcentner Weizen per ha (26,6). Der Stand der Winterhafer stellt sich für ganz Deutschland im Durchschnitt für Weizen 20 Mitte Oktober 2,1, Roggen 1,9 (2,1), Rie und Anker 3,4 (3,5). Die Weizenfrucht sollen folgende sein: 1 sehr gut, 2 gut, 3 mittel, 4 schlecht, 5 sehr schlecht. Im Allgemeinen stimmen die obigen Ernte- und Saatensand-Schätzungen für ganz Deutschland mit denen für die preussische Monarchie ziemlich genau überein.

• Prognosen über Hochwasser und Eisgang. Eine vollständige Umarbeitung der bestehenden Vorschriften über den Hochwasser- und Eisgangsbedienst ist gegenwärtig, wie wir erfahren, in Vorbereitung begriffen. Es wird namentlich angestrebt, daß die Beobachtungen und Eisgangs-Telegramme formen und mehr zunächst an die Bewirtschaftungsstellen, sondern an die technischen Behörden geleitet werden sollen. Am wichtigsten ist es jedoch, daß die technischen Behörden in Zukunft wahrheitsgemäß dazu berichtet werden, auf Grund der bei ihnen vorliegenden telegraphischen Mittheilungen und ihrer eigenen Kenntnisse die einschlägigen Verhältnisse des betreffenden Fluß- und vornehmlich Stromlaufs ausführliche Prognosen über den voraussichtlichen Verlauf des Hochwassers und jedes Eisgangs aufzustellen und zu veröffentlichen.

• Export deutscher Malzflumenselme nach Amerika. Gleich unserer deutschen Hausweisse ist es nicht möglich, die Malzflumenselme zum Exporten bestimmt ist, in Amerika in gleicher Volksmengen zu stehen, wie das in Deutschland der Fall ist. Da nun aber der Amerikaner ein großer Verbraucher der Malzflumenselme ist, muß er die zum Exporten erforderlichen Menge — Lily of the Valley — selbst werden diese Menge gänzlich kultivirt, die billigeren wachsen im Sandboden, und so werden sie denn auch in der Nähe Berlins massenhaft angezogen und zu Millionen in den Monaten November und December nach Amerika exportirt und per Taubstift mit 20-30 Pf. bezahlt. Die größten Erzeuger Amerikas finden sich in New-York und Chicago, welche die Weizen zu sehr guten Preisen zu Millionen verkaufen und welche oft den Bedarf nicht zu decken vermögen.

• Schweine-Einfuhr nach Galizien. Die galizischen Viehwirtschaftler sandten eine Petition an das österreichische Ministerium des Innern, worin dasselbe ersucht wird, im Verein mit dem Ministerium des Aeußern im internationalen Wege zu erwirken, daß die deutsche Regierung den Import des in der Kaiserl. Malz-Anstalt beobachteten Viehwirtschafts nach Deutschland gestatten werde, weil sonst durch die vollständige Aussonderung dieses der galizische Viehwirtschaft vollständig gelähmt würde. Die Petition wurde von dem Kaiserl. Gemeinderathe und der dortigen Handelskammer unterstützt.

• Viehpferde. In den ungarischen Komitaten Arva, Zips, Szavos, Eptau, Thurocz, Leutschin, Neutra, Sob, Bars, Hon, Nagrad und Preßburg ist die Einfuhr von Hindisch nach Deutschland wegen der Lungenseuche verboten.

• Kartoffelernte der Vereinigten Staaten. Neben den Ausfällen der Kartoffelernte läßt sich der Ertrag von 50,75 und 100 Bushel per Acre erzielt werden, und in Indiana 50-60 Wb. Die niedrigste Schätzung ist 25, die höchste 120 Wb. In Ohio dürfte der Ertrag ungefähr derselbe sein. Michigan weist größere Erträge auf, die zwischen 25 und 100 per Acre schwanken. In Kentucky giebt man Erträge von 50, 60, 75 und 100 Wb. per Acre an. Ein Bericht lautet, daß in Canada 150 Wb. per Acre erhalten würden. Die geringste Schätzung in Missouri ist 30 Wb. per Acre, die höchste 200 Wb. per Acre. Die gewöhnlichen Erträge sind 55, 65 und 75 Wb. per Acre. In Canada dürften 75 Wb. in den meisten Comities der Durchschnitt sein. Nigendwo wird der Ertrag 100 Wb. per Acre übersteigen, während derselbe in einigen Counties bis 20 Wb. per Acre beträgt. In Nevada ist der Ertrag gering; 30 Wb. per Acre, das meiste, was erzielt werden kann. Die Kartoffelernte von Iowa ist gut, wenn man auch gewöhnlich bis 50 Wb. per Acre rechnet. In einer Anzahl Comities wird ein Durchschnitt von 100 Wb., in manden sogar ein solcher von 150 Wb. erzielt. Wisconsin weist einen Durchschnittsertrag von 65 Wb. auf. In Minnesota und Dakota rechnet man auf einen Durchschnittsertrag von 50 Bushel per Acre.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 41 Halle a. S., den 8. December 1893.

Schlachthausabfälle als wertvolle Düngstoffe.

Von Dr. J. S. Vogel: Berlin.

Wenngleich heute in fast allen größeren Städten die Schlachthausabfälle wohl durch geeignete Unternehmer aufgekauft und in rationeller Weise für die Landwirthschaft verwertet werden, so giebt es doch eine große Anzahl mittlerer und kleinerer Städte, welchen der geeignete Absatz der in den städtischen Schlachthäusern sich anammelnden Abfallstoffe gelegentlich Schwierigkeiten bereitet. Zweck dieser Zeilen ist es, die Landwirth auf den hohen Düngewerth aufmerksam zu machen, der diesen Schlachthausabfällen innewohnt. Es ist natürlich nicht möglich, die genaue Zusammensetzung derartiger Schlachthausabfälle im Allgemeinen anzugeben, da die Art der Entschlingung derselben eine gar zu verschiedene ist. Im Allgemeinen dürfte es sich um leicht verdauliche, in nicht allzu festem Zustand befindliche Massen handeln. Diefelben werden hier in Berlin auf dem Centralviehhof zum Preise von 25-25 Pf. pro Centner verkauft; wir sind aber überzeugt, daß in den kleineren Städten die Landwirth sich dieselben zu einem relativ viel billigeren Preise werden verschaffen können. Die Massen sind in der Regel sehr leicht zeretzbar und bedarf keiner Behandlung, deshalb einer besonderen Pflege. Am geeignetsten würde folgendes Verfahren sein: Man richtet auf der Lagerstätte zunächst eine feste Lage von Torfröhren her, giebt darauf die Abfälle des Schlachthausabfalls und bedeckt sie, wenn reichlich Stroh vorhanden ist, mit einer Lage Stroh und event. trocknen Laubes. Darauf folgt wieder eine dünne Schicht Torfnahm. Auf diese hinauf kommen dann direkt die nächsten Schlachthausabfälle, welche in derselben Weise wie vorher bedeckt werden, so daß man abwechselnd stets eine Lage Schlachthausabfälle und eine Lage Torfnahm oder sonstige wasseranfangende Substanzen hat. Auch Sägespäne, wo dieselben trockenheit zur Verfügung stehen, können hierzu sehr wohl Verwendung finden. Zweckmäßig ist es noch, jeder Reihe Schlachthausabfälle ein Dünger-Konvertirungsmittel zuzusetzen, und zwar wegen der leichten Zeretzbarkeit des Materials am besten Gänze oder Garwallit. Ganz bringend muß darauf gewarnet werden, die Masse längere Zeit ohne Kompostierung lagern zu lassen, da innerhalb weniger Monate eine so starke Vergähmung eintreten kann, daß nur 1/3 der ursprünglichen Masse übrig bleiben; die Stickstoffverluste können sich sogar auf 40-50% und mehr in dieser Zeit belaufen.

Nach mehrmonatlichem Lagern wird die Masse mehr oder weniger die Beschaffenheit eines gut verrotteten Stallmistes

annehmen und in ihrer Wirkung einen solchen vorausichtlich noch um ein Bedeutendes übersteigen.

Wir können also auf Grund dieser Thatfachen die Landwirth nicht dringend genug anfordern, liberal dort, wo ihnen die Schlachthausabfälle billig zur Verfügung stehen, dieselben anzukaufen und in der vorstehend beschriebenen Weise zu verarbeiten. Mit Bestimmtheit wird auf diese Weise eine Menge von Pflanzengährstoffen für eine Geldsumme erworben, wie man sie in künstlichen Düngemitteln nicht annähernd dafür erhalten kann.

Der kleine Froschspanner (Geometra brumata)

tritt in seiner diesjährigen Flugperiode, November bis December, so massenhaft auf, daß wir wiederholt auf die Nothwendigkeit seiner Vertilgung aufmerksam machen. Der Schmetterling ist in seinen beiden Geschlechtern leicht zu unterscheiden. Das ganze sehr langbeinige Weibchen hat nur kurze Flügelstümpfe und kann dann nur von unten an den Obflügeln in die Höhe kriechen. Das Männchen hat zarte Flügel, die vorberem bräunlich graubraun und fast regelmäßig mit dunkleren Querlinien scharf gezeichnet. Nachdem sich die Weibchen mit einem Männchen gepaart, steigen sie bis in die Zweite des Baumes und legen hier ihre Eier ab. Aus ihnen schlüpfen im nächsten Frühjahr graue zehnfüßige Käupchen, welche nach der ersten Häutung gefärbt mit weißen Streifen, in Kopf und Nacken schwarz gefärbt erdigen; nach der zweiten Häutung verliert sich die schwarze Färbung, die Grundfarbe wird reiner grün mit deutlicher hervortretenden weißen Streifen. Nach der letzten Häutung zeigt das Käupchen eine gelblichgrüne oder dunklere Grundfarbe, eine noch dunklere auf beiden Seiten weiß eingefaßte Mittellinie und einen glänzenden braun gefärbten Kopf. Sie leben spinnend zuerst in den Knospen, später in zusammengekommenen Klättern, geben je nach der Zeit des Austrittens der Obflügel, von Ende Mai bis in den Juni nach in die Erde und verpuppen sich in losen Cocons. Die Lebensweise dieses Schädlings ermöglicht so leicht seine vollständige Vertilgung, daß nur schwerer Leichtsinn der Jünger dieses Geschlechts, wenn er noch ganze Oberrinden vernichtet. Kann man das aus der Erde schlüpfende Weibchen verhindern am Stamme in die Höhe zu kriechen, so ist Begattungs- und Fortpflanzungsfähigkeit verloren, und ein derartig sicher wirkendes Hinderniß ist ein zweifelhafte Kleberring.

Um einen solchen herzustellen, legt man in 1 m Höhe 20 cm breite Bänder von hartem und kleinem Papier um die Stämme und bindet sie mit hartem Bindfaden fest. Gewöhnlich liegt der untere Papierrand nicht fest an der



Rinde an und sind darum die Rinde, damit kein Schmetterling durchschlüpfen kann, zweckmäßig mit Lehm zu verstreichen. Dieser Papierstreifen wird an der oberen Seite 8—10 cm breit mit Nuppenlein überzogen, auf welchem die Weibchen sitzen bleiben und leicht abtödtet werden können. Um das Abfliegen des Leimes zu verhindern, wird die untere Seite des Ringes einige Centimeter breit umgeben. Ueber den wiederholt von uns als vorzüglich empfohlenen Nuppenlein von G. Ermisch, welcher sich auch durch seine Billigkeit auszeichnet, schreibt neuerdings auch Herr Sölzer, von der Schweizerischen Obst- und Weinbauakademie Wädenswil in Nr. 21 der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau: „Diesen Herbst haben wir Versuche angestellt mit dem Nuppenlein von der gemischten Fabrik G. Ermisch, Burg-Magdeburg. Derselbe liegt bei Sonnenlicht sehr wenig ab und ist heute noch ebenso klebrig wie vor drei Wochen. Es kann daher dieser Nuppenlein bestens empfohlen werden.“

Gierverkauf nach Zahl oder Gewicht.

Der Umstand, daß sich in einigen Deutschland nur recht schwer einseitige Getränke im Nahrungsmittelhandel einführen lassen, weil, wie es scheint, jede einzelne Stadt die einmal begründlichen Handelszonen als ihres Reservatrecht hütet, ganz gleich, ob dieselben empfindlicher sind oder nicht, erzwingt nicht allein den Austausch der Nahrungs- und Genussmittel in Deutschland selbst, sondern mehr noch den Export. In der Hauptsache disputirt man in Deutschland jetzt darüber, ob der Gierverkauf nach Zahl oder Gewicht vorzuziehen sei.

Während z. B. der Konsumverein Stuttgart, welcher jährlich etwa 3 Millionen Stück Gier verkauft, und Kalleier mit 11, frische Gier mit 13 Pf. per 100 g ablegt, den Verkauf nach Gewicht einführte, lehnten die Berliner Stadtverordneten den Antrag der Stadtverordneten Weiß und Geußens, den Gewichtverkauf der Gier durch Polizei-Vermittlung einzuführen, ab, und die Marktballen-Direktion publizirte durch Plakate in der Central-Markthalle, daß der Gierverkauf nach Schock (warum nicht nach Hundert?) Korb) beibehalten werde.

Es ist bei diesem Streite ganz merkwürdig, daß es keinem Menschen an maßgebender Stelle einfällt, die Eigenschaften anderer Länder auf ihre Nützlichkeit zu prüfen und event. zur Einführung zu empfehlen.

In Frankreich und England verkauft man die Gier in drei Größen fortirt, nach Zahl, und behauptet, daß diese Methode des Verkaufes die beste sei.

Diese Sortirung erfolgt in Frankreich mittels zweier gekuppelter Ringe von 40 und 38 mm lichter Weite. Gier, welche nicht durch den großen Ring schlüpfen, sind I. Sorte, solche, welche nicht durch den zweiten Ring gehen, II. Sorte, und die, für welche der zweite Ring noch weit genug zum Durchschlüpfen ist, III. Sorte. Die Preise richten sich nach der Größe und sind je nach der Sortirung verhältnißmäßig höher oder niedriger.

Durch diese feststehenden Maasse ist im Großhandel jede Differenz, welche sich aus der Größe ergeben könnte, von vornherein unmöglich, und auch im Kleinhandel jeder Streit sehr rasch geschlichtet, denn die Käuferin kann ja sofort überzeugen werden, ob sie die gewünschte und bezahlte Sortirung erhält, ja die vorrichtige Ganszform würde dann wohl regelmäßig die Kontrollirung mit sich führen und gegebenen Falles sehr rasch zur Hand haben.

Wohl gibt es Gier von später Form, sie bilden aber, wie viele Messungen ergeben, nur sehr seltene Ausnahmen, sind aber auch, weil sie weniger Dotter enthalten, minderwertiger, und es ist darum kein Fehler, wenn sie trotz eines etwa zu großen förderlichen Inhaltes in der nächst unteren Sortirung verkauft werden.

Durch die Einführung dieser Verkaufsweise würde man nicht nur den berechtigten Forderungen der Käufer und Verkäufer vollkommene Rechnung tragen, sondern auch der Geflügel-

zucht einen wesentlichen Dienst leisten dadurch, daß man den Export deutscher frischer Gier nach England zu besseren Preisen als jeither ermöglicht.

Um die Preisunterschiede auf fortierter französischer und unsortirter deutscher Gier im Durchschnitt zu zeigen, sei mitgeteilt, daß England in den 10 ersten Monaten d. J. aus Frankreich 3 521 738 Hundert frische Gier zu Fr. 1484 117, aus Deutschland 1 638 752 Hundert zu Fr. 477 494 einfuhrte, d. h. daß das Hundert französische Gier zu ca. 4 Mk., das Hundert deutsche Gier zu ca. 3 Mk. in England verkauft wurde.

Will man irgendwo einen zweckmäßigen Verkaufsmodus einführen, so wähle man den nach Stückzahl und strenger Sortirung; will man aber den Export deutscher Gier nach England und mit ihm die deutsche Geflügelzucht heben, so führe man diesen Verkaufsmodus baldmöglichst in ganz Deutschland ein.

Die frühesten Erbsensorte.

Dem Gemüsegärtner liegt daran, Gemüse zu bauen, welche zu ihrer Entwidlung eine möglichst kurze Zeit brauchen, oder auch dem Herrschaftsgärtner lin frühe Gemüskulturen ebenso werthvoll, wie dem Privatmann, welcher in seinen Garten nur die eigenen Beeren zieht. Besonders wünschenswerth, fürcht und Herr Carl Koster-Brandenburg ist die Kenntniß von den frühesten Sorten, denn fast in einem jeden Samenverzeichnis findet sich eine andere Sorte als die frühesten bezeichnet. Dies veranlaßte mich, einen comparativen Versuch mit 39 Sorten, unter ganz gleichen Verhältnissen und ganz gleicher Behandlung vorzunehmen, die sämtlich als allerfrühesten Erbsensorten in den Katalogen angeführt werden. Zum Versuche wurden benützt: Amerikanische Markt: Dyppe's allerfrüheste; Sachs's allerfrüheste; Wadzeburger allerfrüheste; Dickson's früheste und beste; Sharp's allerfrüheste weiße; Sharp's allerfrüheste grüne; Prince Albert; Caracasso; Eclair; Express; Carters Lightning; Budsbaum; frühe Mai; Carters' first crop; sehr frühe Anonay; frühe von Allen; Wintergarter allerfrüheste; Wunder von America; William hatire; Laxton's Minimum; Borbot; William Kennet; Little Gem.; Advancer; Beck's Gem.; Abundance.

Bei diesem Versuch, dessen Resultate sich übrigens mit den Beobachtungen, die ich beim morgewehnen Anbau zur Samenzeit gemacht habe, vollständig decken, hat sich nun Sharp's allerfrüheste weiße als die früheste und darum lobenswerthe Sorte erwiesen, so daß ich diese Erbsen empfehlen kann, die Erbsen anbauen und einen möglichst frühesten Ertrag erzielen wollen. Es ist sehr reichhaltig, mittelmäßig, von straffem, gleichmäßigem Bau und sehr süß.

Kleinere Nützlichkeiten.

Die Spuren der ersten kalten Nächte kann man jetzt überall in Feld und Wald beobachten; überall findet man erkrankte Pflanzen oder Pflanzentheile, deren eigenartiger Zustand beweist, daß sie abgestorben sind, daß der Frost auf sie eine charakteristische Wirkung ausgeübt hat. Ueber den Vorgang des Erkrankens hatte man sich früher sehr verschiedenartige Ansichten gebildet. Am meisten hat sich nach Norddeutschen Wirthschaftskreisum" jetzt folgende Geltung verwickelt. Man fand bei mikroskopischer Forstung, daß bei dem Erkranken nie ein Zerreißen der Zellwände der Zelltheile des Protoplasmas stattfand, sondern vielmehr aus dem bläulichem, aus welchen sich der Körper der Pflanze aufbaut, Wasser in die dieselben umgebenden Luftgänge ausgepreßt und in diesen Luftgängen erfolgt dann das Erkranken des Wassers zu Eis, so daß also hierdurch die Pflanzen keinen merklichen Schaden erlitten. Erst dann wieder Wärme ein, so wird das ausgefahrene Wasser durch die Nützlichkeit des Protoplasmas des lebenden Wassers in jeder Pflanzentheile und tierischen Zelle, wieder in die Zellkammern aufgenommen. Wird dagegen die Kälte so stark, daß schließlich auch noch das wenige im Innern des Protoplasmas zurückgelassen und für dessen Bestand unumgänglich notwendige Wasser zu Eis erstarrt, so ist eine Zerstörung des molekularen Baues die nothwendige Folge oder mit andern Worten: das Protoplasma der betreffenden Zellen ist durch den Wasserverlust zerstört worden. Hiermit ist auch der Unterschied zwischen die Erkranken und Erkranken der Pflanzen erklärt und zugleich die alte Erfahrung der Gärtner bestätigt, daß das Erkranken der Pflanzen nicht notwendig auch das Erkranken derselben zur Folge haben muß. Denn gerade der Punkt, warum eine Pflanze schon bei wenigen Kältegraden zu Grunde geht, während andere die härtesten Fröste unbeschadet überdauert, war früher unerklärt geblieben. Wir müssen eben annehmen, daß die verschiedensten Pflanzen sich in Bezug auf ihre lebenspendende Protoplasma sehr verschieden verhalten. Gerade so wie es Thiere giebt, die bei Eintritt von Frost wie todt erkranken, bei Rückkehr von Wärme oder aber auch nur beim Erkranken von Sonnen-

strahlen sofort wieder zum Leben erwachen; ebenso kennen wir Pflanzen, die, wenn sie sogar während der Bildung von Blüthen und Früchten vom Frost überfallen sind, im Nachhinein wieder und es nach überhanden hohen Kältegraden wieder fortleben, als wenn nicht ein monatelange Ruhepause eingetreten gewesen wäre. Ja man kennt sogar Pflanzen, winzige mitteleuropäische Arten, welche selbst bei großer Kälte auf dem Schnee zu wachsen und sich zu vermehren vermögen, so vor allem die bekannten Erreger des „rothen Schnees“, welche oft in den Alpen oder in polaren Gebieten weitlich die Fim mit prächtiger roter Farbe schmücken.

Alle Nützlichkeit mit reifen Trauben ertrügen finden sich in den Glashäusern englischer Gärten. Wenn man früher anmah, daß nicht sowohl die sorgfältige Kultur als das milde, feuchte englische Klima der Hauptgrund der dortigen Erfolge sei, so haben neuere Resultate in Deutschland bewiesen, daß auch hier bei angemessener Behandlung glücken Ernten gemacht werden können. Was hat die Weinbauerei zu diesem Verlust in vorigen Jahrhundert forirt, dafür zugen die vorhandenen reifen Nützlichkeit. Die ältesten und größten befinden sich in Cumberland Lodge im Parke von Windsor. Hier findet sich ein Traubenhaus von 11 m Stammumfang. Die Pflanze breitet ein Glashaus von 4,0 m Länge, 10 m Breite und 3,75 m Höhe. Im Jahre 1879 wurden 2000 Trauben gemittelt im Gesamtgewicht von 1500 Pfund. Ein Traubenhaus in Hampton Court ist 130 Jahre alt und trug bis jetzt über 10000 Pfund Trauben. Der Stamm hat einen Umfang von 1,05 m. Die Pflanze trägt ein Glashaus von 25 m Länge und 10 m Breite. Die Pflanze trug im Vorjahre noch 1700 Trauben im Werthe von 1200 Mark. Ein Glas Traubenhaus, im Krumm-Haus im Jahre 1882 gepflanzt, brachte jetzt 45 m Länge und 12 m Breite. Große Trauben gab die Sorte Trebbiano bei Herr Kurro, welcher in einer solchen von 25 Pfund wohl die schwerste Traube züchtete. Mr. Mleton in Saffel Kenney erzielte von White Rice Trauben von 19 bis 25 Pfund, von Gros Williams von 23 Pfund. In Belgien züchtete ein Stück von Sorten Trauben bis zu 49 Pfund. Auch die Beeren dieser Trauben zeigen, bei guter Kultur und sorgfältigem Aussehen, ganz erhebliche Ausdehnungen: Gros Coloman zeigte Beeren bis zu 10 cm Umfang, Canon Hall von 9 bis 10 cm. Ähnliches ähnliche Größenverhältnisse zeigen die Sorten Duca de Buecleugh, Batham Gros, Hambourg, Mill Stell, nach Hambourg und Pines Champion. In England züchteten bisher sich Wein- und Pfirsichbäume, mit recht guten Nützlichkeit. Vor allen Dingen hat hier die Treiberei von S. Wohl, Wessinger bei Berlin, genannt, welcher, ohne zu heizen, ganz vorzügliche Resultate erzielte und seine bewährten Sorten — es verdient das alle Anerkennung — gern zur Verfügung stellt.

Erst für mittelmäßiges Heu. Bei der in diesen Jahre an vielen Orten herrschenden Mangelheit an Heu wird es manchem willkommen sein, Angaben über ein mittelmäßiges Heu zu bekommen, welches zu finden. Herr Dr. J. Heiser hat folgende Heu-Vertheilung, bei guter Kultur und sorgfältigem Anbau, vor allen Dingen hat hier die Treiberei von S. Wohl, Wessinger bei Berlin, genannt, welcher, ohne zu heizen, ganz vorzügliche Resultate erzielte und seine bewährten Sorten — es verdient das alle Anerkennung — gern zur Verfügung stellt.

1. Heu Stroch	16 Pfund
Kleie	3 "
2. Heu Stroch	15 "
Strohkrumen	20 "
Strohkrumen	2 "
3. Heu Stroch	15 "
Strohkrumen	15 "
Strohkrumen	2 "
4. Heu Stroch	12 "
Wetterer	20 "
Kleie	2 "
5. Heu Stroch	15 "
Wetterer	3 "
Strohkrumen	2 "
6. Heu Stroch	15 "
Kartoffeln	10 "
Strohkrumen	2 "
7. Stroch	13 "
Hoggenstroh	5 "
Strohkrumen	11 "

Statt 2 Pfund Strohkrumen kann man 2 1/2 Pfund Mohndübeln, 2 1/2 Pfund Rapsdübeln oder 1 1/2 Pfund Erdnüssdübeln oder Bohnenmehl annehmen. Ein Pfund Malzkeime und ein Pfund Reismehl zusammen sind anwährend so reich an Nährstoffen als 2 1/2 Pfund Kleie. Wenn man einer Kuh, welcher man sonst 20 Pfund mittelmäßiges Heu giebt, nur 10 Pfund davon giebt, so wird man die anderen 10 Pfund durch die Hälfte einer der obigen Mischungen ersetzen. Neben Stroch Dübeln allein zu verfüttern, ist weit weniger gut, als wenn man in angegebener Weise gleichzeitig mit Dübeln auch Kleie, Wetterer oder Reismehl giebt.

Unser Haus- und Zimmergarten.

Carven-Arbeiten im December. Alimengarten: Bei anstehendem Wetter und offenem Boden wird gedüngt, gestrichelt, graben. Man legt Komposthaufen auf oder um, bedeckt empfindliche Gewächse,

oder verpackt die Dede. Verbleiben Schnee und Eis das Arbeiten im Freien, so besser man die Gartengewächse an, kleine Nummern höher und reiner die getrockneten Samen. Besonders stark merksamkeit verlangen die Herbstwinterungsräume, denn Reifezeit und vorzügliches Begehren allein garantiren ein gesundes Ueberwintern der Pflanzen. Bei offenem Wetter verläum man nicht das Räumen der Treibhäuser. Die Zimmerpflanzen sind vorzüglich zu begießen, vor Zug und starken Wärmeschwankungen zu schützen. Die zuerst eingekommenen Zwiebeln aber auch Kamillen und Zwiebeln lassen sich an halber Stelle des getriebenen Zimmers treiben. Doppelt so an Gläsern stelle man nicht zu warm, am besten zwischen Spinnweben; sie entwickeln sich zwar nicht all zu schnell, aber um so schöner. Bei Kälte werden die inneren Fingel etwas geöffnet, bei hartem Frost werden die Gläser ganz in's Zimmer genommen.

Gemüskulturen: Dingen, Erben und Reolen ist möglichst bald zu vollenden, damit der Boden locker frischen kann. Die eingeschlagenen Gemüskulturen, soweit möglich, von abgeforderten Blättern, und läßt bei warmer Witterung genügend. Dagegen gilt von den zu überwinternden Spargeln, welche auch vor den Angriffen von Mäusen frisch zu stellen sind. Bei offenem Wetter räume man die Treibhäuser, richte auch sonst alle zur Treiberei vor.

Obilarten: Die Beeren und Pfirsichen sind sofort zu beden, die Baumfrüchten der Obstbäume unspalten, das Pfirsichen der Bäume wird fortgesetzt, das Ausputzen und Bepflügen der Bäume vorgenommen. Beerenobstplantagen sind zu düngen und ungewaschen, junge Bäume neu anzuhaben und gegen Holzerfraß zu schützen. Das Revidiren der Pflanzungen nehme man in der Pflanzzeit vor, als das ganze Winterobst in diesem Jahre eine recht beschränkte Fruchtbarkeit zeigt.

Nützlichkeit von Heizen im Gemüskulturen. Eine oder mehrere Treiben im Gemüskulturen richten unter den Schalen, Kletterpflanzen und andern Ungeheuer zu große Vermehrungen an, wie eine gute Lage unter den Mäusen. In Orchideenhäusern besonders, wo Wurzel und Triebe zu den besonderen Liebhabern dieser Schädlinge gehören, gelte sich die Nützlichkeit dieser, mit Unrecht verachteten und gefährlichen Thiere am ausfallen lassen, denn sie tragen hier hauptsächlich den Schaden zum Besten der Kulturen bei, daß sie Mäusen, Schnecken u. s. w. gar nicht mehr aufnehmen lassen. In den englichen Gärten hat man den Nutzen der Frühen schon längst erkannt, sie werden dort vom Gärtner geübt und gepflegt, und so in ansehnlichen Preisen gehandelt, daß sie prima von dem europäischen nach England importirt werden.

Primula vera cuculana ist eine schon alte, schöne, leuchtend fast bergelose Pflanze, und findet sich nur selten noch in Privatgärten. Alle anderen Primeln sind nur in der Pflanzzeit zu sehen, ihre eigentümliche Schönheit zu zeigen, unsere Pflanze aber macht durch ihre auffallend lebhaften Färbung, schon in größerer Entfernung auf sich aufmerksam, und ist darum werth, der Bergelose zu entziehen zu werden.

Cheris (Artemisia Abrotanum), eine zum Wermuth-Geschlechte gehörende Pflanze, war wegen seines süßlichen aromatisch riechenden Krautes früher so beliebt, daß er wohl in seinem Burg- oder Edelgarten gefügt hat. Jetzt findet man den Cheris nur noch in einem kleinen Theile der Gärten, unsere Pflanze aber macht durch einer Pflanze nicht von ihrem Ansehen abhält, wer ein Freund süßlich riechender Pflanzen im Garten ist, dem sie die Pflanze empfehlen.

Stevia serrata follos aber marginatis wird wohl eine eben so oft anwendbare Zephyrbepflanzung sein wie Pyrethrum asnestium aureum. Ihre sehr schönen, grün und weiß geblühten, länglichen lanzettförmigen, oft ein wenig gezackten Blätter und vor allem die Mächtigkeits, sie durch einen geraden Schnitt in geradezu vollendete Weile bilden können anzuhaben, machen sie zu einer der werthvollsten Einführungen auf diesem Gebiete. Ihre Kultur ist die denkbar einfachste, die Pflanze wächst rasch, ist anspruchslos und dauerhaft; die Stedlinge bezaubern sehr rasch, so daß sich die Vermehrung spielend vollzieht. Es ist darum auf diese werthvolle Pflanze ganz lebhaftes Aufmerksam gemacht.

Für die Hausfrau.

Ueber die Behandlung der Oesen. Es herrscht bekanntlich in Jagdzeiten die Sitte, Galt bald nach der Jagd auswerfen zu lassen, um dadurch eine größere Haltbarkeit des Wildbretts zu erzielen. Dieses Verfahren ist vollständig verkehrt, denn durch das Öffnen des Balges und Herausheben des Geflechtes tritt Luft in die Pflanze und bezieht, zumal bei feuchtem Wetter, sehr bald das Fleisch mit einem schmerzhaften Weisse, die schon nach wenigen Tagen einen dumpfigen Geruch verbreitet. Man lasse daher einfach den Galt in freier Luft hängen und bezaue ihn des herkömmlichen Verhältnisses nicht, Nimmere sich auch um die Witterung nicht, sondern verlaue nach vier bis fünf Wochen, wie bedeutend das Thier an Wohlgeschmack und Güte des Fleisches gewonnen. Einander dieses, hat in vorigen Jahre einen Galt von diesem einfachen Methode behandelt und nach zehn Wochen so frisch und wohlwunderschend gefunden, daß selbst verlohnte Goursmands verführten, ein so feineres Stück Galtessen gegessen zu haben.

Obstflieg, wegen seines aromatischen Geschmacks und seiner vorzüglichen Befähigung allgemein beliebt, kann aus jedem Obst, Kallstob, welches der Sturm von den Bäumen riß, aus angeweichtem und turmigen Obst, aus den Nützlichkeit beim Obstbrennen herge-