

gerade überausende Dingererhöhung ausbleibt, daß es ebenfalls ein ganz vorzügliches Material zur Kompostbereitung ist. Man kann es für diese Zwecke nicht benutzen, so verbrannt man es, lammte die Erde und hierzu die beste Vorrichtung aus.

8 **Unkräuter Stellen in Abzugerühren**, welche sich durch einen mäßigen Geruch im ganzen Hofe bemerkbar machen, ermittelt man dadurch, daß man Pfeffermülsen in das Noth gießt und im Laufe die Stelle aufsucht, an welcher dieser Geruch auftritt. Noch besser ist die Rosenprobe. Man schneidet Baldrian in das Noth und eine herbeigehaltene Ringe wohl mit der Stelle gehen, wo das meiste Del durchdringt.

8 **Die natürliche Austrocknung der Samen** ist nach französischen Mittheilungen neuerdings von Herrn Coupin untersucht worden. Entgegen der allgemein herrschenden Ansicht, daß die Samen der Wasser durch einfache Verdunstung verlieren, wie ein todter Körper in trockener Luft, betrachtet er nun deren Verfall der Feuchtigkeits in den Samen als einen rein physiologischen Vorgang, als die Wirkung innerer Zustände, welche in der Atmung der Gewebe begründet sind. Nach diesen Erfahrungen folgt in der That, daß die Samen nach der Bekämpfung ihres Nachschadens nicht durch einfache Verdunstung, sondern durch Transpiration ihr Wasser verlieren.

8 **Dampfbügeleisen** wird wieder hergestellt, wenn pulverisirte Sulfasäure (auf 24 Scheffel etwa 1 Scheffel Kohle) im getrockneten Zustande durch Umkochen mit dem Hofer vermischt wird und dieser so 8 Tage liegen bleibt. Die nachträgliche Entfernung des Kohlenstaubes wird mittelst der Windböje auf leichte Weise bewerkstelligt. Der Kohlenstaub kann auch unter dem Hofer bleiben, da er dann für die Webe eine Art Reinigungsgeräth ist.

### Sauswirthschaftliches.

† **Der Genuß der Teltower Nüsse** würde ein weit ausgebreiteter sein, wenn dießselbe nicht der längeren Zubereitung gewöhnlich entzogen würde. Dießselbe geschieht durch das Einweichen der Nüsse in warmem Wasser, welches unter fortwährender Umrührung mit dem Wasser vermischt wird und dieses so 8 Tage liegen bleibt. Die nachträgliche Entfernung des Kohlenstaubes wird mittelst der Windböje auf leichte Weise bewerkstelligt. Der Kohlenstaub kann auch unter dem Hofer bleiben, da er dann für die Webe eine Art Reinigungsgeräth ist.

† **Die Kofosohnen als Nahrungsmittel** empfiehlt Professor Dr. H. Bergl auf Grund von Beobachtungen an sich selbst und vieler anderer Beobachtungen an Anderen. Er erwidert diese Behauptung der Kofosohnen ganz zufällig an sich selbst auf seiner Nahrung aus Bismuth. Einem Morgens verzehrte er Milch und Fleisch einer ganzen Kuh zum Frühstück und am nächsten Tage ging ein Nahrungsmittel mit Kopf ab, von dessen Unerwartet er keine Ahnung gehabt hatte. Die Anwendung des Mittels ist einfach und ungeschmerzhaft. Man geniest nüchtern am frühen Morgen die Milch einer Kofosohnen und ihr Fleisch, welches kofosohnartig sich schmeckt, und enthält sich bis Mittag jeder weiteren Nahrung; man kann dann, so wie verstanden, des Erfolges sicher sein. Da Kofosohnen jetzt unheimlich zu bekommen sind, dürfte gegebenem Falls ein Versuch nicht schaden.

† **Zufuhr von Lebensmitteln** können lebensfähig werden, wenn sie in Salz und Schmelze während des Schmelzens von Gerichten und Früchten beigebracht werden. Es giebt nur ein Mittel, das, sofort angewandt, plötzliche Erleichterung bringt: Sobald man spürt, daß man im Munde oder Hals gestochen ist, nehme man einen Theelöffel voll Kochsalz, mit etwas Wasser angefeuchtet, und verchlutet es langsam. Geschwulst und Schmerz verschwinden in kürzester Zeit. Dieses einfache Mittel hat schon manchen von Tode gerettet.

† **Getrocknete Milze richtig zu bereiten**. So trefflich auch gut getrocknete Milze als Ersatz frischer Milze sind, so wenig genügen sie einem feinen Geschmack, wenn sie nicht richtig zubereitet, vor allem gut ausgewaschen sind, so daß sie die Beschaffenheit frischer Milze zeigen. Man muß die getrocknete Milze in heissem Wasser vorerst eine Viertelstunde verweilen lassen, das Wasser abgießen, sie mit neuem, siedendem Wasser auf dem Feuer überbrühen, bis sie aufquellen, und sie dann wiederum verweilen lassen, bis sie so aufgequollen sind, daß sie wie frische Milze aussehen. Erst dann folgt die eigentliche Zubereitung je nach ihrer Verwendung. Will man sie als Nahrung an Säuglinge oder Kranken haben, verfahren man sie in folgende Weise und rührt sie noch meistens dem Mehlbeide bei, sollen sie zur Sauce verwendet werden, wiegt man sie und schneidet sie in dem Buttermehl mit, das man zur Sauce braucht. Trefflich sind sie auch zu Gemüse, zu dem man die aufgewaschenen Milze langsam eine Stunde in Butter dünnt, dann mit etwas Wein vermischt, man sie in heissem Wasser Wasche übergießt, mit etwas Salz, Pfeffer, wenig Citronensaft und einer Prise Zucker würzt und mit einer Pfefferpfeife feines Mehlbeide extrakt verlegt. Statt des Mehlbeides kann auch geriebene Semmel nehmen. Ein so zubereitetes Gemüse von trockenen Nüssen ist von dem frischen kaum zu unterscheiden, zumal wenn das Auswaschen die Milze auch so weich werden, wie frische, und nicht lehrartig bleiben, wie die sonst der Fall ist. Es ist jeder Hausfrau bringen zu rathen,

sich möglichst viel Milze für den Winterbedarf zu trocknen und sie nach dieser Vorschrift zu verwenden.

† **Weintranken-Gelée**. Dieses feinste aller Gelées wird wie folgt zubereitet: Wäglä tritt, recht feine, weiße Weintranken werden abgeseiht, die Beeren ausgepresst, der Saft durch ein Gewand filtrirt. Den filtrirten Saft legt man mit einem Kupferloche von 300 g der Piter zum Feuer und kocht ihn unter gutem Ausschäumen bis zur Geléeprobe ein. Die Geléeprobe ist dann gelungen, wenn einige Tropfen des eingedickten Saftes sich von einem kalten Teller abheben lassen, ohne Nüchtlänge zu hinterlassen.

† **Abkühlender Romanes mit Jucker**. Man schneide die Blattstiele des Rhabarber, schneide sie in glatte Scheiben, gebe sie in Konfervenbüchsen, lege per kilo Blattstiel ca. 125 Gramm Zucker zu, und kochte die Büchsen ca. 15 Min. im Dampf oder 20 Min. im Wasserbade, fülle sie nach — der Rhabarber legt sich beim Kochen — verbrühe sie luftdicht in noch heißen Zustande.

† **Syrup aus Weintranken und Birnen**, welcher zu recht ansehnlichem Brei als Süßmittel angewandt wird, bereitet man, indem man den Saft von süßen Birnen unter feinem Ausschäumen bis zur syrupähnlichen Consistenz einkocht und dann den Traubensaft unter tüchtigem Umrühren zusetzt, um dann noch etwas einzudicken. Man hüte sich aber beim Einrühren, die umgekehrte Reihenfolge zu beobachten, denn dadurch geht das Aroma des Traubensaftes größtentheils verloren.

### Landwirthschaftliche Rundschau.

\* **Für das Großherzogthum Mecklenburg-Schweden** wird vom 10. Oktober d. J. ab bis auf weiteres für die Schweinefleische, die Schweinepelt und den Rothlauf der Schweine die Abgabepflicht eingeführt.

\* **Winterpelt in Anshand**. Im Gouvernement Winsk wüthet unter dem Vorbehalt die furchtbare Pest. Eine Menge Vieh mußte getödtet werden. Vorkehrungsregeln sind umfassende Vorkehrungsregeln getroffen.

\* **Die russischen Ministerien des Innern**, der Finanzen und der Landwirtschaft sammeln gegenwärtig ein umfangreiches Material, um die Frage des Vieh- und Viehwirtschafts nach Deutschland wieder in Bezug zu bringen und hierfür günstiger Bedingungen zu schaffen. Die russische Regierung empfindet es als besonders hinderlich, daß das Verbot der Vieh- und Viehwirtschaft aus Anstand von dem Viehbesitzer der röstlichen Regierungsbürokraten und nicht von der Centrale in Berlin abhängt.

\* **Imn Viehhandel**. Der Reichsanzeiger meldet: Das wegen des Ausbruchs der Maul- und Klauenseuche unter den Viehhändlern der Schwedensländer aus dem Berliner Schlachthof am 17. September d. J. erlassene Verbot, betreffend den Export von Schafen und Ziegen, ist aufgehoben worden. Das Verbot, betreffend den Export von Schweinen, bleibt bis auf Weiteres in Kraft.

\* **Wich-Import**. Der Dampfer „Sorrento“ welcher Ende dieser Woche in Hamburg eintrafen soll, überbringt wieder 160 Rinder, die von der bekannten Viehhändlerfirma Heimes aus Schweden eingeführt werden. Darunter soll sich ein Theil Ochsen von letzterer Größe befinden. Es ist erstonlich, wie rasch sich die amerikanischen Händler den Anforderungen der deutschen Konsumenten anpassen, da die Zehre, darunter solche bis zu 1100 Pfund Fleischgewicht, sämtlich mit Hartfett gemischt sind. Die Woll mit Woll ergab ein Fleisch, welches für den deutschen Geschmack zu reichlich war.

\* **Die Einfuhr von Fleisch, Butter und Früchten aus Australien** nach Deutschland soll fort in weiteren Umfang ausgedehnt werden. Aus Sidney war vor einiger Zeit der Direktor der dortigen „National Finance Association“ in Hamburg und Antwerpen eingetroffen, um Verhandlungen anzuknüpfen, durch die Fleisch in getrockneter Form von dort zu weiteren Absatz nach dem Innern Deutschlands vertrieben werden soll. Zu Hamburg und Antwerpen werden zu diesem Zweck Hauptdepots errichtet. Auch von der Einfuhr von Butter verpicht man sich viel, nachdem australische Butter bereits in größeren Mengen mit Erfolg aus den englischen Markt gebracht worden ist.

\* **Stand der Maul- und Klauenseuche in Preußen am 30. September 1894**. Nachstehend sind die Namen derjenigen Kreise (Amts- u. Bezirke) verzeichnet, in welchen Maul- und Klauenseuche herrscht. (Die Zahl der betroffenen Gemeinden und Gehöfte sind — letztere in Klammern — bei jedem Kreise vermerkt.) Reg.-Bez. Marienwerder: Bism. 1 (6), Stadtkreis Berlin: 1 (1), Reg.-Bez. Potsdam: Zehn 2 (3), Ostpreußen 1 (1), Reg.-Bez. Barmen: Schwab 1 (1), Kofen 1 (1), Reg.-Bez. Bromberg: Nowotzka 2 (4), Reg.-Bez. Breslau: Landkreis Breslau 1 (1), Schwednitz 8 (16), Steigau 4 (4), Waldenburg 4 (4), Reg.-Bez. Oppeln: Kreuzburg 1 (1), Hohenberg 1 (1), D. S. 2 (12), Eulowitz (7), Landkreis Barchen 5 (6), Pisch 9 (40), Ramin 10 (20), Reg.-Bez. Magdeburg: Jerichow 1 (1), Kalbe 2 (3), Banzleben 1 (1), Wolmirstedt 5 (11), Neubabensleben 2 (2), Landkreis Halberstadt 1 (4), Reg.-Bez. Schleswig: Wism 1 (1), Stadtkreis Kiel 1 (4), Reg.-Bez. Rostock: 2 (3), Reg.-Bez. Güldesheim: Nisch 5 (5), Reg.-Bez. Zülchow: Landkreis Krefeld 1 (1), Rempen 1 (1), Reg.-Bez. Trier: Wiltberg 2 (17), Gantowitz 1 (46), Reg.-Bez. Eymarlingen: Hedingen 1 (1), Hainersloch 1 (10).



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

Nr. 42

Halle a. S., den 19. Oktober

1894.

### Winterschutz der Rinder.

a) **Hochstammrosen, welche sich niederzulegen lassen**. Bei Herannahen der Frostgefahr, gewöhnlich gegen Mitte Oktober, beschneidet man die Stämme der Rosen-Hoch- und Halbstämme etwas, legt die Stämme zur Erde nieder und hält sie mittels Holzruher Halten, oder über streng geflechtete Fäße an der Erde fest. Die Stammrosen sind jedes Jahr nach derselben Richtung zu biegen, da sie nach anderer Seite als nach der gewohnten gebogen, leicht abbrechen. Das beste Deckmaterial, da wo sie zu haben ist und es der Standort der Rosen erlaubt, ist und bleibt Erde, denn sie schützt zugleich gegen Kälte, Nässe und Insekten. Ist sie an Ort und Stelle zu haben, so muß die Decke vor Eintritt des Frostes gegeben werden. Ist man genöthigt, anderes Deckmaterial herbeizuschaffen, so ist es zweckmäßig, die Rosen erst dann zu decken, wenn sie, nur niedergelegt, 6-8° Kälte ertragen, denn dadurch wird das Holz widerstandsfähiger gegen Wintererkrankungen.

Auf trockenem Boden ist eine Decke von 15-15 cm Erde die beste, auf nassem Boden ist es zweckmäßig, wenn man die Strome auf einen kleinen Hügel von Erde, gefesteter Schlacke legt. Auch die Erde, welche zur Decke dient, werde, je nachdem die Form der zusammengebundenen Stromezweige erfordert, in einen runderlichen oder länglichen Hügel geformt und mit dem Schaufelreißer festgeschlagen, damit Regen- und Schmelzwasser nicht einbringt, sondern seitlich abläuft.

Da, wo man nicht mit Erde decken kann, empfiehlt sich für weniger zarte Rosen eine Decke von Nadelreisig, denn sie schützt zur Genuge gegen Frost, verhindert aber auch, indem sie den Luftzutritt gestattet, das Modern der Stromezweige. Bei langgestreckten Stromebeeten legt man in der Mitte auf gabelförmige Fäße eine Stange oder Latte und fertigt, indem man darauf die Zweige, deren untere Enden auf die Erde stehen, mit den Spizen ruhen läßt, eine dachförmige Decke. Bei runden Beeten schlägt man einen Pfahl in die Mitte, auf welchen man die auf die Erde reichenden Traghalben befestigt, welche man dann dicht mit Reisig abdeckt. Stärkere Rosen begnügen sich ebenfalls mit diesem Schutz, wenn man den Boden vorher mit einer Decke von Laub oder Nadelreisig deckt, so daß Nässe und Kälte abgehalten werden. Mehr und besser schützt trockenere Deckmaterial, als in größeren Mengen angewendet. Es ist aber auch dafür Sorge zu tragen, daß das Deckmaterial trocken bleibt, und das erreicht man nur durch seine hügel- oder dachförmige Anordnung.

Das Eingehen empfindlicherer Rosen im Winter hat seinen Grund weniger in Erstieren, als im Vermorren der

Rinde der nicht hinlänglich ausgereiften Herbsttriebe und ungenügender Bedeckung. Man hüte sich darum vor der Anwendung von Deckmaterial, welches leicht dumpfig und mäßig wird und Mäuse, sowie anderes Insekten anzieht. Vorher werde die Krone hinreichend geschützt, doch ist es auch gut, den Stamm, besonders an seiner Biegungsstelle, an welcher er sehr empfindlich ist, ebenfalls zu schützen, und das geschieht in genügender Weise, wenn man ihn mit einer Rinne aus leichten Brettern ganz bedeckt.

b) **Hochstämme, die sich nicht niederlegen lassen**. Hochstämme, so stark, daß sie nicht wieder biegsam sind, aber an Stellen stehen, welche das Niederlegen verbieten, findet man stark in Stroß, Schilf oder Zaunreisig ein, befestige sie dann entsprechend an einem Pfahl, denn, werden sie vom Winde bewegt, so brechen sie sehr leicht ab. Bei empfindlicheren Sorten bringe man zwischen die von den Blättern bereiten Stromezweige trockene Sägepläne, Waags- oder Wollabfall, indem man wie folgt verfährt: Dicht unter der Krone wird das als äußere Hülle verwendete Stroß fest zusammengebunden, von einer Person trichterförmig ansehnendergehalten, von einer anderen Person von oben gefüllt und dann auch oben fest zusammengebunden. Ist dieser Einband fertig, so wird oben noch eine Stroßkappe aufgesetzt, welche das Eindringen der Nässe hindert. Derartige Rosenhochstämme stehen absolut frostsicher.

c) **Zusch- oder Topfrosen lassen sich am leichtesten schützen**. Zu frühes Decken wirkt auf diese Rosenform sehr nachtheilig. Kann während der langen Winterzeit nie gelüftet werden, so erkranken die mehr Rosen als erkranken. Die Triebe der Wurzrosen werden auf ca. 20 cm Länge zurückgeschnitten und mit einigen Schaufeln Kompost, welcher frei von unversehrten Bestandtheilen ist, so überzichtet, daß auch diese Bedeckung eine spitze Hügelform bildet. Bei Theorien gebe man vorher eine Schaufel voll Sägepläne auf die Wurzelkrone und decke erst dann mit Kompost bezw. Erde. Diese Decke soll lediglich die Wurzelspitze an Wurzelhaube und die Triebe auf ca. 10 cm Länge schützen.

So geschieht, werden unsere Rosen im nächsten Frühjahr frisch und kräftig austreiben, einen gesunden Wuchs, eine herrliche Blütenfülle zeigen.

### Öffentlicher Arbeitsnachweis.

Der preussische Handelsminister hat nachstehenden Erlaß verfügt: In den Fällen gewöhnlicher Arbeitslosigkeit, die in den letzten Jahren bald in größerem, bald in geringerem Umfange, namentlich in den Wintermonaten hervorgerufen sind, hat sich gezeigt, daß den Einrichtungen und Maßnahmen, die geeignet sind, der Arbeitslosigkeit abzuwehren, noch nicht

Druck und Verlag von W. Kiefhahn. — Verantw. Redakteur Wolff Hünnebin, beide in Halle a. S.



die genügende Aufmerksamkeit geschenkt worden ist. Namentlich hat sich das Bedürfnis ergeben, den Arbeitsnachweis in größerem Umfange und planmäßiger, als bisher geschehen ist, auszubilden. Abgesehen von vereinzelten gemeinnützigen Vereinen, die sich die Vermittlung von Arbeitsgelegenheit zur Aufgabe gemacht haben, und von Privatunternehmungen, die sie als Gewerbe betreiben, haben Unternehmensverbände einzelner und Vereinigungen von Arbeitern wie Gewerkschaften und Gewerbevereinen andererseits die Regelung des Arbeitsnachweises in die Hand genommen. Die Wirksamkeit der Versuchsanstalten der letzten Art, die der Natur der Sache nach auf den Kreis einzelner Gewerbe beschränkt bleibt, wird auch dadurch beinträchtigt, daß in die von vornherein der Gegenfah zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmern hineingetragen wird. Die Benutzung der Privat-Arbeitsnachweise, die auf Befähigung einer Arbeitslosigkeit von größerer Ausdehnung überhaupt nicht beruhen wird, nötigen die Beteiligten zur Zahlung von oft unverhältnismäßig hohen Gebühren, und die Tätigkeit der gemeinnützigen Vereine bleibt in der Regel bei der Beschränkung der ihnen zur Verfügung stehenden Mittel und bei dem Wettbewerb der Vermittlungsstellen anderer Art auf einen bescheidenen Umfang beschränkt. Unter diesen Umständen muß es als ein bedeutsamer Fortschritt betrachtet werden, wenn neuerdings in weiteren Kreisen das Ziel verfolgt wird, den Arbeitsnachweis zur Aufgabe öffentlicher Verwaltung der Gemeinden zu machen. Wenn es gelingen sollte, zunächst in allen Staaten mit einigermaßen erheblicher Einwohnerzahl Arbeitsnachweise zu errichten, die von den Beteiligten kostenlos oder gegen geringe Vergütung benutzt werden könnten und sich des Vertrauens der Arbeitgeber und Arbeiter erfreuten, so würde schon deren örtliche Wirksamkeit ungleich bedeutender werden können, als die bisherige Arbeitsnachweise. Sie würden aber diese Wirksamkeit noch erheblich dadurch verstärken können, daß sie sich nach und nach miteinander in eine organische Verbindung trafen und sich damit in den Stand setzten, die Arbeitsnachweiserfrage und das Arbeitsangebot in den verschiedenen Orten und Gegenden auszugleichen. Ebenso würden sie sich mit den für die Arbeitsvermittlung auf dem Lande bestehenden Vereinen und späterhin mit den Arbeitsnachweiskammern in Beziehung setzen können, um den Arbeitslosen in Ermöglichung anderer geeigneter Arbeitsgelegenheit auf dem Lande Beschäftigung zu verschaffen. Auch würden sie, um den Mannschaften, die im Herbst aus dem Heeresdienst entlassen werden, die Erlangung von Arbeit zu erleichtern, ihre Dienste den Truppenkörpern zur Verfügung stellen können. Um die Arbeitsnachweiskammern zur Lösung der vorerwähnten weitreichenden Aufgaben zu befähigen, wird es notwendig sein, sie einem durch die Gemeindebehörde ernannten, weber den Arbeitgebern noch den Arbeitern angehörenden Leiter zu unterstellen. In den großen Städten können die Leiter aus den Besitzern zum Gewerbegebiet gewählt werden. Wo das nicht möglich ist, könnten die städtischen Behörden eine Auswahl treffen. Es ist wünschenswert, Arbeitsnachweise-Büros wenigstens in allen Städten von mehr als 10 000 Einwohnern ins Leben zu rufen.

### Die diesjährige Kartoffelernte in Amerika.

Aus dem gegenwärtigen unbefriedigenden Stande der Kartoffelernte läßt sich auf bevorstehende hohe Preise dieses wichtigen Nahrungsmittels schließen. Nach den Schätzungen des landwirtschaftlichen Departements beläuft sich das in diesem Jahre in den Vereinigten Staaten mit Kartoffeln besetzte Areal auf 2,911,000 Acres, das ist um 5 pKt. oder um etwa 300,000 Acres mehr als im Vorjahre. Trotzdem weisen, mit Ausnahme des Nordens, der New-England- und einiger der westlichen Staaten, deren Ertrag an sich kein bedeutender ist, sämtliche bisher bekannt gewordenen Meldungen über das voranschreitende Resultat der diesjährigen

Ernte, im Vergleich zum Vorjahre, um 25 bis 50 pKt. niedrigere Erträge auf. Canabos Kartoffel-Areal beträgt etwa 500,000 Acres, und hat eine Ausdehnung desselben weder in Ontario, noch in den Seeprovinzen stattgefunden. Immerhin sind die den Ernteertrag beeinflussenden Umstände diesmal jedoch in Canada günstiger gewesen, als in den Vereinigten Staaten, und ist die Dominion voranschreitend in der Lage, zumal wo jetzt der Einfuhrzoll von 25 auf 15 Centis per Bushel reduziert ist, nach dem Osten und Norden der Vereinigten Staaten mehrere Millionen Bushel Kartoffeln zu exportieren. Inzwischen gestatten die Berichte des landwirtschaftlichen Departements die nachfolgende vorläufige Aufstellung über den voranschreitenden diesjährigen Kartoffel-Ernteertrag, im Vergleich zu dem der früheren Jahre:

Staaten	Stand der Ernte		Ernte- Ertrag per Acre	Zusatz total	Preis per Bushel Centis	
	Aug. Juli	Proz.				
Ost-Staaten	84	97	171,000	107	18,211,000	70
Mittel- "	76	93	892,000	59	52,262,000	75
Centr.- "	61	88	1,336,000	46	61,188,000	95
West- "	95	96	109,000	105	11,458,000	60
Süd- "	84	84	200,000	62	12,692,000	80
<b>Total</b>	<b>74</b>	<b>92</b>	<b>2,711,000</b>	<b>57</b>	<b>155,916,000</b>	<b>76</b>
Ernte 1893	86	95	2,605,000	72	183,000,000	59
" 1892	87	90	2,506,000	62	155,000,000	67
" 1891	97	95	2,661,000	94	250,000,000	37
" 1890	74	92	2,606,000	58	150,000,000	78
" 1889	94	95	2,601,000	76	218,000,000	40
" 1888	86	96	2,533,000	80	202,000,000	40
" 1887	81	93	2,367,000	57	134,000,000	69

### Unser Haus- und Zimmergarten.

**\*\* Zum Treiben der Hyacinthen.** Hyacinthen, welche schon im December oder Januar blühen sollten, sind nur aus den Sorten zu wählen, welche die Preisverhältnisse als „sehr früh“ bezeichnen. Die Zwiebeln sind für diese Zweck schon Ende August in Töpfe zu pflanzen, und diesen in keinem Falle frischer anzusetzen, d. h. in das warme Zimmer und an das Licht gestellt werden, bis sie die Erde vollständig durchwurzelt haben, denn ein früheres Wurzeln giebt nie befriedigende Resultate. Die zum Einpflanzen benutzte Erde ist frei von Lehm oder Ton und besteht aus besten zur Hälfte aus gutem Mistbeetboden und Bemerzungsland. Nach dem Einpflanzen stellt man die Töpfe an einem kühlen aber frostfreien Orte auf den Boden, bedeckt sie 15 cm hoch mit Sand, läßt sie möglich schnell und bringt sie nicht früher an's Licht, bis die Erde durchwurzelt sind und die Zwiebeln ca. 7 cm lange Triebe entwickelt. Die auf Möriern zu treibenden Hyacinthen sind ebenfalls so lange an einem kühlen, dunklen, frostfreien Orte zu stellen, bis sie die Hälfte bis zum Auswachsen der Zwiebeln und die Zwiebeln ebenfalls 7 cm lang ausgewachsen haben. Für das spätere Treiben kann die Zwiebeln noch in der ersten Oktoberhälfte einpflanzen, darf sie aber, will man befriedigende Resultate erzielen, ebenfalls nur unter den obigen Voraussetzungen antreiben. Die in's freie gepflanzten Hyacinthenzwiebeln sind im Winter mit einer Decke von fettem Dung, Laub oder Moos zu verlegen, sie sind sicher durch den Winter kommen, um im Frühjahr durch ihre Blüthenspross zu glänzen.

**\*\* Eine herrliche Winterjorde für das Hele Senfer des warmen Wohnzimmers** bietet die in der kalten Jahreszeit blühende spanische Krone, Tropaeolum Lobbianum (Peter Holmstränger). Die durch Stiefelinge erregenen Pflanzen müssen den Sommer über mehrere Male verpflanzt werden und meistens bis Anfang September im Garten. Dann müssen sie langsam an die Zimmerpflege gewöhnt werden, damit sie am Besten blühen.

**\*\* Als das Gespenster früher Weintrauben** lesen folgende drei Methoden empfohlen: 1) Man wähle Trauben mit locker gelassen Beeren - nichtdicke Trauben laufen recht oft an den Verzweigungsstellen - verleihe die Schütteläste des Traubenstängels mit Stengeläste, schneide an der Spitze der Traube einen Zweig fest, hänge an einer Schnur, welche man in einem trockenen frostfreien fernen Räume giebt, verleihe dieser Traube auf; dieselben halten sich hier eine recht ansehnliche Zeit lang ganz vorzüglich. 2) Man fülle Weinschläger mit Wasser, stecke in den Hals den Traubenstiel, hänge das Glas an einen um den Hals geschlungenen Draht so an einen Nagel auf, daß die Traube nicht an der Decke oder einer Wand anliegt, und wach, wenn man das Wasser nach Bedarf ergänzt, recht gute Erfolge haben. 3) Man stecke recht viele Weinschläger bekannt, welche ihre ganze Erde in den freien stehenden Weinschläger auf diese Weise konzentriert, um dann die doppelten bis dreifachen Preise zu erhalten. 4) Treibt man Weinbau nach der Romers-Weinrebe, so schneidet man die Trauben

mit dem Knagholz, welches beim Schneiden so wie so entfernt wird, ab und stellt die Trauben in einer mit Wasser, so daß sie freistehen. Der Weinbau nach der letzten beiden Methoden halten sich die Trauben recht oft bis in den Februar hinein, und um so sicherer, wenn man durch Stielen Holzsolle, welche man in die Wassergeräthe bringt, dem Wasser einen reinen Weinsand erhält.

**\*\* Die Gichorie als Salatpflanze.** Die Gichorie ist in Frankreich und Belgien als Salatpflanze sehr beliebt und gewinnt auch in Deutschland mehr und mehr Freunde. Man nimmt, so lange die Erde noch frohrt, ist, bis Wurzel aus der Erde, schneidet sie im Boden ein und giebt, man den ganzen Winter lang zur geliebte Blätter, welche einen vorzüglichem Salat ergeben, der sehr gut bekömmlich ist und durch ein aromatisches Bitter anregend, gleich der Bismarckkresse, auf die Verdauungsorgane einwirkt. Empfindlichen Jungen, welche diese Blätter in ansehnlich feiner Form man es durch Einlegen der Blätter in frisches Wasser herausbringt. Die Samen werden im April, in Meiden von 30 cm Abstand, ausgelegt, die Pflanzen in gleicher Entfernung verpogen, und außer einem wiederholten sorgfältigen Weiden ist die Ernte die einzige Arbeit, welche diese ausgezeichnete Salatpflanze beansprucht.

**\*\* Kneifige Wägen zum Weiden zu bringen.** Wägen, welche bis Anfang Oktober noch nicht angetrieben, können auf eine sichere, einmündige und Weise gerüstet werden, indem man sie von den Rufen nimmt, 8-10 Tage in Waite stellt und sie in einem Rasten dem direkten Luftzutritt entzieht. Sie erhalten, sind sie sonst ausweichend, so behandelt, so vorzüglichem Aroma und einen so guten Geschmack, daß sie sich nur recht schwer von natürlich ausgereiften Früchten unterscheiden lassen.

### Bienenwirtschaftliches.

**? Treibt Bienenzucht!** Einen Bienenstand anzulegen, dazu giebt nur ein ganz neues Anlagelapital. Der fröhliche Mann, der seinen oder einen sehr bedauerlichen Teil der Erbschaftsfrage sein eigen nennen darf, ist im Stande, Bienenzucht zu treiben. Seine Bienen mit etwa 10 Millionen, über die er auf einem so beschränkten Raume als unumgänglicher Herrscher gebieten kann, werden die ganze Umgegend ausbauen und ihren Herrn auch handgemäß zu ernähren helfen. Für 30-50 Mk. erhält man ein gutes Volk mit Wohnung. Rechnet man 10 Bzoz. Zinsen, so müßte der Ertrag mindestens 3-5 Mk. einbringen, also etwa 3-5 pKt. Honig geben, um nur die Zinsen zu decken. Nun sind aber 15-25 pKt., aus einem Stöckel nichts Seltenes in mittleren Jahren, jedoch sich obiges Kapital mit dem Drei- und Vierfachen verzinnt würde. Wo bleiben da beim Landwirthe die vielen Hühner, ganz abgesehen davon, daß der Viehstand die Bienenzucht zu helfen hat, als das Anlagekapital sich auch einmengen kommt. Ein Müller, Namens Röhler in Diebach bei Norderburg a. L., zieht aus der Bienenzucht jährlich 1700-2200 Mk. und ist eine Gegend seine gute zu nennen, da die Spätkraut günstiglich ist.

**\*\* Nach den Berichten der schlesischen Jäger** über die diesjährige Fönigerei werden den Stöcken beträchtliche Mengen an Honig entnommen werden können. Die Anstalten auf Honig waren bis tief in den Monat Juni sehr gering, in den folgenden Wochen aber konnten von den Bienen die Waben mit Honig reichlich gefüllt werden. - Die nachfolgende Wanderverammlung der deutschen Bienenwirthe wird zum ersten Mal in Schlesien und zwar in Glogau abgehalten werden. Mit der Veranstaltung wird eine große Ausstellung von lebenden Bienen, Bienenzeugnissen, bienenwirtschaftlichen Geräthen u. s. w., sowie eine Vorlesung von Ausstellungsgegenständen verbunden sein. Die Vorbereitungen zu der Veranstaltung und der Ausstellung werden von Generaldirektor der schlesischen Bienenzucht beauftragt werden.

### Thier- und Geflügelzucht.

**\*\* Die Masthühner** soll man stets, wie Doktor Brinkmeier empfiehlt, vor Tagesanbruch füttern. Wer schliefen wohl, daß viele Bienenwirthe die Masten sich selbst überlassen, sind rationaler bei der Fütterung zu verfahren, nur aber dem jungen zehrerer, besonders Sargpalt, am besten, der nicht eine Wäse reichlich bekommt, und hilft mit, die Einfuhr der Produkte der Geflügelzucht, die bekanntlich nahezu einen Wert von 60 Millionen Mk. repräsentiert, auf einen niedrigen Stand zu bringen.

**\*\* Die Reststoffe der Ständen** ist eine Folge zu fetter Fütterung gegen sich auf dem Galle, d. bei unzureichenden Einstreuungen, sowie mit Wasser, die beim Betroffenen einen glänzenden Leberaug hinterlassen. Die Stände reiben und beissen sich oft blut. Behandlung: Man giebt täglich zwei Pfennig gegen Reststoffe (Wohlgesch), nach fünf Tagen alle zwei Tage eine Wäse. Dann reibe man häufig die betreffende Stelle mit Seifenwasser, bis nachher häufig mit einem Tuche und schneide verleihe mit Fädenleiste ein. Mit dem Abnehmen des Ausschuges nimmt auch die Behandlung ab.

**\*\* Heller das Alter.** Bis zu welchem Pongste mit Hühnen zum Zucht verwendet werden können, bringt die „Landwirtschaftliche Zeitung für den Regierungsbezirk Stade“ einen Aufsch von dem landwirthschaftlichen Stadelen, dem das Folgende zu entnehmen ist. Die Anstalten der Jäger gehen in dieser Frage weit auseinander.

Viele Beispiele beweisen aber, namentlich solche aus der Hochblutzeit, daß ältere Väterstörbe im Stande sind, Produkte zu liefern, welche ältere Väterstörbe entwerthen. Inzwischen ist es namentlich die Mittheilungen aus den sehr genau geführten Zucht- und Zuchtversuchslisten des hannoverschen Landbestandes. Danach haben vom Jahre 1822 an in diesem Landbestande 129 Pongste 20 Jahre hindurch und viele sogar noch länger gelebt. Von diesen 129 Pongsten haben 4 je 26 Jahre, 6 je 25, 1 je 24, 1 je 23, 21 je 22, 33 je 21 und 45 je 20 Jahre gelebt und einige dieser Pongste lebten noch dem Schluß an. Die älteren Pongste sind in der Regel wenigstens 4 Jahre alt, wenn sie zum Tode zugelassen werden. Demnach sind die Pongste, die 26 Jahre bestanden, mindestens 30 Jahre alt geworden. Nach einem beigegebenen Vergleich bedete einer dieser Pongste in 26 Jahren 1946 Euten, von denen 1322 Füllen liefen. Solche Fruchtbarkeit bildet allerdings eine Ausnahme. Immerhin schätzte sich aus der Zusammenstellung, daß unter den erwählten 129 Pongsten noch von 11 weiteren Pongsten über je 1000 Füllen liefen. Das es möglich war, die Pongste im Landbestande so lange zu konservieren, spricht einestheils für das große züchterische Verhältniß der hannoverschen Landwirthe, welche die alten Pongste ohne Bedenken benutzen, andererseits aber auch für die gute Haltung, welche man den Pongsten seit vielen Jahren angedeihen läßt. Einen großen Anteil daran haben die Geschäftswörter des Geller Landbestandes. Zur langen Erhaltung sollen die Pongste bei heranabendem Alter in Depot nicht mehr geritten, sondern, so lange es die Mütterung zuläßt, in Paddock gehalten werden, in denen sie den größten Theil des Tages im Freien zubringen. Die Mütterung aller, guterbaltener Pongste dürfte nach diesen Mittheilungen unbedenklich sein. Wird ein Pongstalt in seinem Alter alt, dann ist dies meist ein Beweis seiner Güte, und der Jäger thut gut, einen bewährten Pongstalt solange wie möglich zu benutzen, und zwar solange, als er noch zu gebrauchen. Alte Pongste erzeugen mit gebührender Sorgfalt ebenso gute Füllen als junge Pongste. Durch die lange Benutzung sich besonders gut verwendende Pongstalt in derselben Gegend ist nicht nur die Frucht verbessert und ein gleichmäßiger Ertrag in der betreffenden Gegend erzielt worden, sondern sie brachten für letztere noch große pekuniäre Vortheile. Eine Anzahl der vorerwähnten 129 Pongste hat über 30 Jahre an einer Station gehalten, einer steht jetzt zum 25. Male auf derselben Station. Es ist dies der „Eid“ auf der Station Trodelstein.

**\*\* Der Schwanz der Schwäne ist ein Barometer,** an welchem man das Befinden des Thieres mit Sicherheit erkennen kann. Wenn es sich nicht wohlfühlt, wenn sein Futter ihm nicht bekommt, so beginnt der Schwanz sich zu rücken und nimmt eine gerade Richtung ein. Je schwächer und unfähiger das Schwäne wird, desto kürzer wird der Schwanz, und desto mehr wird der Schwanz, wie jeder aufmerksam Beobachter deutlich wahrnehmen kann. So lange also das Schwänze sich in normalen Zustände befindet, ist sein Schwanz geringelt, und ein Wort auf denselben zeigt, daß man keine Befürchtung über seine Gesundheit zu hegen braucht. Ein doppelt geringelter Schwanz kann jedoch als ein höheres Zeichen dafür gelten, daß das Thier sich ganz besonders wohl fühlt.

### Keinere Mittheilungen.

**\*\* Kartoffelkraut als Viehfutter.** Sind die unteren Stengel gelb geworden, so kann man das Kraut etwa zwei Hände hoch über der Erde abmachen und sofort in runde feste Wästen zu 15-20 Fäden fassen, während des Fadens lüftung zumalmenten, die Außenstellen (hart) abhaben und die abgerundete Spitze mit einem minderwertigen Material schließen. In wenigen Tagen wird die Erbsung so hart geworden sein, daß die hineingelegte Hand wie nicht ertragen kann. Dann nimmt man die Wäse auseinander, und zwar in der Weise, daß um sie herum lauter feste, etwa ein Meter hohe, ledere Wästen hängen gelegt werden. Nachdem diese trocken geworden sind, kauft man sie einige Stunden vor dem Einleiten warmes Wasser. Das so gewonnene Futter hat einen angenehmen aromatischen Geruch und wird von allen Vieh gern gefressen. Es empfiehlt sich, dieses Kartoffelkraut anfänglich zur Hälfte mit Weizen zu mischen.

**\*\* Am Oben des Baumwurms** zu hüten, empfiehlt ein hervorragender französischer Forstmann die im Herbst zu folgenden Stämmen bereits im Frühjahr zu entfernen, sei es, daß man die ganze Rinde vom Fuße bis zur Krone wegnimmt, sei es, daß man spiralförmiges Band ausschneidet und einen Ring unterhalb der Krone wegnimmt. In allen Fällen verschwindet das Stämmchen mit dem ganzen Stamm, bis der unterhalb dem obersten Wunde der Unterbau liegt. Da die Insektenlarven in den Stämmen lediglich dem Stämmchen nachgehen, so bleiben die, wie oben beschrieben, behandelten Bäume vom Wurmbischof verschont.

**\*\* Am Oben zu schneiden,** wird die Anwendung von Milch empfohlen. Man verleihe zu dem Zwecke je einen festlicher Dörmel mit einem oder abgerundeter, früher Milch, mischt gut und gießt nach ungefähr acht Tagen ab. Der Wein soll darnach ganz vorzüglich schmecken.

**\*\* Die Verwertung des Kartoffelkrautes.** Die Chemie lehrt uns, daß 100 k trocknen Kartoffelkraut 17-18 k Asche und viele andere 100 k Asche und 45 k Kali und 14 k Phosphorsäure enthalten. Diese Asche bereiten zur Genuge, wie verleihe es ist, das Kartoffelkraut zu mischen oder ungemischt bekommen zu lassen. Die Verleihe beweis, daß Kartoffelkraut, im Herbst auf Wästen gebracht, eine

