

Samen in den Kapfen reif zur Ernte ist. Die Kapfen mit unreifen Samen ist dem Boden zugeführt, bei zunehmender Reife rätet sie sich mehr und mehr nach oben und zeigt, kurz vor dem Aufspringen der Kapfen, die vollständig gerade Befruchtung des Blütenhülls nach oben und muß dann sofort geerntet werden.

Kleinere Mistbeilagen.

§ Das Aufbewahren der Speisewurzeln. Der Winterbedarf an Zwiebeln wird recht oft durch Fäulnis oder zu frühes Austreten gefährdet; diesen Uebelstand läßt eine passende Auswahl und geeignete Behandlung leicht vermeiden. Bei Auswahl der Zwiebeln für den Winter nehme man solche, welche nicht all zu groß, geübt und gut ausgefüllt sind. Aus Samen gezogene Zwiebeln sind für diesen Zweck weniger geeignet, wie aus Steckzwiebeln hervorgegangene, weil letztere früher und besser austreten. Weiße und hellfarbige Zwiebeln sind weniger haltbar wie dunkelfarbige. Bei der Behandlung ist zu beachten, daß die Zwiebeln nicht durch den Druck beschädigt werden. Die abgetrockneten Zwiebeln sind abzuwinden, nicht abzureiben. Von den trockenen Hüllen sind nur diejenigen zu entfernen, die leicht abfallen wollen. Solange kein Frosttritt eintritt, lagert die Zwiebeln am besten auf trockenen Stroh. Bei Frosttritt von Frost werden sie, am besten in Bündel gebunden, im trockenen luftigen Keller zc. aufgehängt. Die Steckzwiebeln werden, sobald man im Herbst heizbare Räume hat, in kleinen Säcken oder auf Horden in die Nähe des warmen Ofens gebracht, damit sie dort bei milder Wärme, von 12-15 Grad Reaumur gut austrocknen. Einige Wochen vor dem Pflanzen muß man sie an frischen fruchtigen Ort, wo sie bald wieder anzuwachsen. Bei so behandelten Steckzwiebeln hat man im Winter keine Fäulnis, im Sommer kein Schiefen zu fürchten.

§ Maßnahmen zur Verhütung der Tuberkulose. Der deutsche Landwirtschaftsrath hat folgende einflussreichen Beschlüsse: I. Die Herausgabe einer kurzen, vollständigsten Durchsicht über Vorkommen, Uebersetzung, Verlauf, Verhütung und Tilgung der Tuberkulose unter Berücksichtigung, in welchen insbesondere auf die neuesten praktischen Erfahrungen die wichtigsten Bemerkungen zu machen sind, als Erkennungsmittel der Tuberkulose hingewiesen wird, ist dringend zu empfehlen und für möglichste Verbreitung unter den Landwirthern Sorge zu tragen. II. Zur Ermöglichung einer einheitlichen Reichsregelung über Tilgung der Tuberkulose unter Berücksichtigung des Herrn Reichsanwalt zu ermahnen: a) in allen Staaten des Reichs nach Möglichkeit die Bestimmung der Tuberkulose, die in den Thierkörpern, insbesondere Rindviehbeständen nach Art der in Dänemark zur Ausführung gelangten Impfungen zu veranlassen; b) unter Gewährung einer Besoldung Verbindliche in einzelnen hierfür besonders geeigneten Wirthschaften eine Tuberkulose-Tilgung nach den von Prof. Bang auf dem VII. internationalen Kongress für Hygiene und Demographie in Budapest dargestellten Grundrissen in's Werk zu setzen; c) die periodische Berichterstattung des amtlich festgestellten Vorkommens der Tuberkulose des Rindviehs zu veranlassen.

Hauswirthschaftliches.

† Schnellreife der Leinwand. Die Leinwand wird in Meisen- oder Sobalage geflocht, gewaschen und getrocknet und dann gewalzt. Auf 10 Kilogramm Leinwand nimmt man 2 1/2 Kilogramm Chorsalz, 1/2 Kilogramm Seife und 60 Kilogramm Wasser. Der Chloralk wird in einem Eimer aufgelöst, gut umgerührt, zugedeckt und über Nacht stehen gelassen. Am Morgen wäscht man die Leinwand in reinem Wasser ein. Ist sie völlig durchwässert, legt man sie zum Abtropfen auf Bretter oder auf eine Bank. Man gießt nun den Chloralk durch einen nicht zu dichten Saug in eine große Wanne, schüttet einen Eimer Wasser hinzu und fuclet und spült den Saug so lange, bis das nächste Wasser (6 Eimer) zugigelt ist und die Flüssigkeit weiß ausfällt. Der Saug wird entfernt und die Saure wäscht. Man fuclet sich aber, die Dämpfe einzathmen. Die Flüssigkeit wird mit einem feinsten Holz umgerührt und das Gefäß einen Augenblick zugedeckt. Nun legt man die feuchte Leinwand hinein, wobei sie während der ersten Stunde alle fünf Minuten um und brückt sie dreimal hinein. Während der zweiten Stunde muß alle fünfzehn Minuten gemengt werden. Darauf wird im Saug gut gespült, dann nochmals in lauge getrieben, anschließend auf dem Saug abgewaschen und mit fließendem Wasser sechs bis acht Tagen in die Wanne weigeln, als die vier Wochen auf dem Saug geleistet; in Halbbarrel verläßt sie bei genauer Befolgung dieser Vorschriften nicht.

† Die Weinigung der Glacehandschuhe. Zum Reinigen der Handschuhe verwendet man getrocknete Milch, die fast gegeben ist, nachdem die Seife abgenommen wurde, welche Seife ein ewiges Säuerchen. Man reibt den Handschuh kreuzend auf die Hand und reibt ihn mit dem in Milch getauchten und Seife beschriebenen Schwamm nach allen Richtungen so lange, bis er rein ist. Der Schwamm wird unter dieser Arbeit mehrmals ausgedrückt, neu mit Milch gefüllt und eingeseift. Ist der Handschuh rein, so wird er in allen Theilen ausgezogen, ausgebleicht und zum Trocknen gebräut. Er muß im Schatten trocknen. Man nimmt zur besten zum Ausziehen der Finger reine Handschuhe oder Golschleier.

† Behandlung der Haarschuppen mit doppeltkohlenstoffsaurem Natrium wird gerade im ersten Stadium des Leidens die besten Aussichten auf Erfolg. Für dieses Stadium ist es besonders geeignet.

woll es einen sehr milden Reiz auf die Haut ausübt. Für jeden Einzelnen muß die Stärke der Mischung besonders bestimmt werden; man verduimt so lange, bis eine mehrere Minuten lang fortgesetzte Einreibung in die Seiten des Hinteren weder Rötung der Haut noch ein, wenn auch nur leichtes Brennen hervorruft. Eine unangenehme Nebenwirkung des kohlensauren Natriums ist es, daß unter dem Gebrauche derselben die Haarfarbe eine Vermischung von schmutzigem Rothbraun erhält, besonders bei intensiv dunklen Haar. Hiergegen ist angemessene Einsetzung anzuwenden.

† Anleimen von Leder auf Eisen. Man trägt auf das Eisen eine Bleifarbe, besterweise Bleiwerg auf und läßt trocknen, worauf man mit einem auf nachfolgende Weise bereiteten Gement nachtricht. In kaltem Wasser wird Helm aufgemischt und hierin dünn bei mäßiger Feuer mit etwas weigem Horn in Essig vermischt, ein Drittel der ganzen Masse. Hierauf rührt man die erhaltene Lemmasse abermals mit Essig zu einem dünnen Brei an, streicht diesen auf das Leder auf und bringt nun die Fläche des letzteren mit der Fläche des Eisens zusammen, wobei man dieselben durch Druck möglichst dicht an einander zu bringen sucht.

† Apfelkafat. Geschälte und in kleine Würfel geschnittene Äpfel werden mit reichlich Oel, etwas Essig, etwas Salz, eine kleinigkeit feinstgewiegter Zwiebel und einem Theelöffel voll Zucker gut gemischt. Ein wenig gut gewässertes und zerleinertes Pergamentschiff macht den Salat noch pikanter.

Landwirthschaftliche Rundschau.

* Ausstellung kalifornischer Früchte in Berlin. Man schreibt uns: Mehr als 300 wohlbekannte kalifornische Firmen, die ein Anlagekapital von über 4 Mill. Dollars repräsentiren und die tonangebenden Weizen- und Obstzüchter, Contervefabrikanten u. s. w. umfassen, haben eine Ausstellung amerikanischer Specialitäten und kalifornischer Land- und Industrie-Produkte arrangirt, von welcher sich die Unternehmung eine größere Ausdehnung des Handels in kalifornischen Produkten mit der aller Meist verheißend. Die Leitung des Unternehmens wurde Herrn W. G. von Gohannsen, Kommissar des Bundes-Ackerbau-Departements für Europa Nr. 415, Broadway, New-York, übertragen. Die Eröffnung findet im Märzgarten in Berlin am 5. Mai statt; die Ausstellung wird am 5. Juli geschlossen und nach einander nach Brüssel, Paris, Kopenhagen und London verlegt werden.

* 2. Erzeugung von Apfelwein in Frankreich 1894. Die im Deutschen Reich hauptsächlich in der westlichen und südlichen Landestheile betriebene Herstellung von Apfelwein findet in Frankreich in erheblichem Umfange statt. Nach den Mittheilungen des „Econometiste francais“ wurden dort in dem Zeitraum von 1884-1893 im Durchschnitt jährlich 13,419,000 hl Obergewonnen und davon 13,313 hl ausgeführt. Je nach dem Ausfall der Schernte war der Jahresertrag ungleichmäßig verschieden, indem er nämlich 3,701,000 hl und 31,609,000 hl in den Jahren 1889 bezw. 1893 schwankte und in der vorberichtigten Berichtperiode Laufende von Decolitrern ergab:

1884	11,907	1889	3,701
1885	19,956	1890	11,096
1886	8,301	1891	9,290
1887	13,437	1892	15,141
1888	9,767	1893	31,609

Innerhalb der ersten zehn Monate des Jahres 1894 wurde ein Ertrag von 15,541,000 hl ermittelt, welcher den zehnjährigen Durchschnitt um 2,123,000 hl übersteigt, gegen den außergewöhnlich hohen Ertrag des Vorjahres aber um 16,068,000 hl zu rückfällt.

* Internationale Ausstellung von Hundes aller Rassen. Tagd und Sport unter dem Vorherrschen Vizekönigliche Sr. Maj. des Königs von Sachsen. Wir berichten, welche in der Zeit vom 21. bis 24. Mai d. Js. in Dresden stattfand, soll auch eine Ausstellung von a) Jagdhunden, b) Gelschden für Jagdhunde und c) gemeinverwandlichen Anstellungen für Bekker von Jagdhunden verbunden werden. Das Ministerium des Innern, welches auf diese Anstellung der Ausstellung besonderen Werth legt, hat neben anderen hierfür noch besondere Auszeichnungen bewilligt. Die Verwirklichung der Jagdhunde eignet sich für eine gemeinnützige Hundeaussstellung am besten, weil die Jagdhunde meist von Gutes der unbedeutenden Volksklassen benutzt werden, weil die planmäßige Zucht von Jagdhunden wegen des Fehlens zahlungsfähiger Käufer selten betrieben wird und weil vielfach ungeschulte Hunde und unangenehme Hundesöhne zum Schaden vertrieben werden. Andererseits ist das Bestehen nach Jagdhunden bei uns ein sehr erhebliches. Nach amtlichen Ermittlungen gab es im Jahre 1894 in Dresden 671, in Leipzig 685, in Genuß etwa 310 Jagdhunde. Die Zahl der von auswärtig nach Leipzig verkehrenden Jagdhunde wird auf etwa 1000 geschätzt. Neben die Dreizehn Augustinus- und Alberts-Hund, auf welchen Bedacht gegeben werden, verkehren jährlich 115,000 bis 120,000 als werthlos nach Jagdhunden, darunter etwa 1/10 zweifelhafte. Das Programm der am 23. Mai (Simmetfahrstag) Nachm 2 Uhr, vorzuführenden und zu prämittirenden Jagdhunde ist von jetzt an zu bestehen durch Herrn Direktor Adolf Schaefer, Zoologisches Garten Dresden, und werden einzelne Jagdhunde, sowie übernehmende Gärten Jagdhunde. Die Preisrichtlinien sind allein des Hundes, sondern auch dessen Bekleidung und Anhangungsstücke, sowie des dazu gehörigen Wagens. Aus dem zu bestehenden Programm und Anmelde-Formular ist alles Nähere zu ersehen.



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

Nr. 18 Halle a. S., den 3. Mai 1895.

Die Bestimmungen über die Sonntagsruhe in Molkereien

bringen wir auf mehrseitiges Verlangen nachstehend zum Abdruck. Mit Beginn dieses Monats sind für Molkereibetriebe die nachfolgenden Bestimmungen über die Sonntagsruhe auf Grund der Gewerbe-Ordnung (§§ 105 a bis 105 f, 105 h und i) in Kraft getreten.

An Sonn- und Festtagen darf von 7 Uhr Morgens bis 2 Uhr Nachmittags gearbeitet werden, mit Ausnahme der Gottesdienststunden.

Wenn die Sonntags-Arbeiten länger als drei Stunden dauern, so sind die Arbeiter entweder an jedem dritten Sonntage für volle 36 Stunden oder an jedem zweiten Sonntage mindestens in der Zeit von 6 Uhr Morgens bis 6 Uhr Abends oder am Montag von 1 Uhr Nachmittags ab von jeder Arbeit frei zu lassen.

Wenn die Arbeiter durch die Sonntags-Arbeiten am Besuche des Gottesdienstes behindert werden, so ist ihnen an jedem dritten Sonntage die zum Besuche des Gottesdienstes erforderliche Zeit freizugeben.

Nach § 186 a der Gewerbe-Ordnung wird mit Geldstrafe bis zu 600 Mk., im Unvermögensfalle mit Haft bestraft, wer den §§ 105 b bis 105 g oder den auf Grund derselben erlassenen Anordnungen zuwider, Arbeitern an Sonn- und Festtagen Beschäftigung giebt.

Die Bestimmungen betreffend Ausnahmen von dem Verbote der Sonntags-Arbeit im Milchhandel lauten wie folgt:

1. Die Beschäftigung von Arbeitern an Sonn- und Festtagen wird — unbeschadet der Bestimmungen des § 105 c der Gewerbe-Ordnung — für die nachstehend bezeichneten Gewerbe und Arbeiten unter den daselbst angegebenen Bedingungen gestattet.

Arbeiter, welche mit den zur Vornahme dieser Arbeiten erforderlichen Hilfsvorrichtungen beschäftigt werden (Betrieb der Kraftmaschinen, Beleuchtungs-Anlagen u. s. w.), sind mindestens Ruhezeiten gemäß § 153 c, Abs. 3, oder mit Genehmigung der unteren Verwaltungs-Behörde, gemäß § 105 c, Absatz 4 der Gewerbe-Ordnung, zu gewähren.

2. Arbeiter, welche auf Grund der folgenden Ausnahme-Bestimmungen mit Sonntags-Arbeiten beschäftigt werden, sind — wenn nicht Gefahr im Verzuge ist — während der ihnen ausdendenden Ruhezeit auch nicht zu solchen Arbeiten, die in dem betreffenden Betriebe auf Grund des § 105 c, Absatz 1 vorgenommen werden dürfen, und ferner auch nicht zu Arbeiten in dem etwa mit dem Betriebe verbundenen Handels-Gewerbe heranzuziehen.

3. In Betrieben, in welchen auf Grund der vorstehenden

Bestimmungen Arbeiter an Sonn- und Festtagen beschäftigt werden, hat der Arbeitgeber innerhalb der Betriebsstätte auf geeigneter, den Arbeitern zugänglicher Stelle eine Tafel anzuhängen, welche in deutlicher Schrift den Inhalt der Bestimmungen zu I. und II. und die auf seinen Betrieb bezüglichen Vorschriften enthält.

4. Vorstehende Bestimmungen treten mit dem 1. April 1895 in Kraft. Die Bestimmungen der Polizei-Verordnung vom 21. März 1879, betreffend die äußere Heiligsaltung der Sonn- und Festtage, bleiben in Geltung, soweit sie weitergehende Beschränkungen der Arbeit an Sonn- und Festtagen enthalten.

Molkereien: Zugelassen ist an allen Sonn- und Festtagen Versorgung der Hundschaft mit Molkerei-Produkten während der für den Handel mit diesen Gegenständen freigegebenen Stunden.

Daß diese Bestimmungen am grünen Tisch ohne Rücksicht auf die Bedürfnisse des Molkerei-Betriebes und der Landwirthschaft getroffen sind, braucht für die Kenner der Verhältnisse keiner weiteren Auseinanderlegung. Man stelle sich z. B. das Bild vor, daß die Milch zwischen 5 und 6 Uhr Morgens angeliefert wird und daß ganze Molkerei-Personal entweder feilenverwundet in den Betten liegt oder gnädigst mit wohlgefälligen Winken die armen Menschen ansieht, welche schon von 4 Uhr Morgens an gearbeitet haben. Und wie werden wiederum diese Zustände im Molkerei-Betriebe auf die landwirthschaftlichen Arbeits-Verhältnisse zurückwirken? Oder bei Beginn des Gottesdienstes sind die notwendigen Arbeiten zum größten Theil erledigt, so daß es nur noch einer Viertelstunde bedürfte, um alles fertig zu machen. Es ist jedoch die Arbeit einzustellen und hat das Personal im Arbeitszeug so lange sich herumzubringen, bis der Gottesdienst zu Ende, und dann wieder von Neuem mit der Arbeit anzufangen. Daß solche Verhältnisse für die Arbeiter nur unangenehm sein werden, ist doch wohl einzusehen. Nämlich, man kann im praktischen Leben nicht verstehen, wie derartige Bestimmungen getroffen zu werden vermögen.

Soweit es sich ohne erhebliche Schwädigungen und Schwierigkeiten durchführen läßt, die Sonntagsarbeit zu vermeiden oder abzukürzen, wird man eine geistliche Befehlsgewalt nur wünschen können, aber Bestimmungen zu treffen, die für Arbeiter und Arbeitgeber gleich unangenehm sind, das geht denn doch zu weit.

Schutz der Obstbäume gegen thierische Feinde.
(Nachdruck verboten.)

Gerade in der Zeit vom ersten Vegetationsbeginn des Obstbaumes bis zum Früchteinlage ist eine Menge von



Angelegener-Gattungen bereit, den Fruch zu beginnen, und für eine möglichst zahlreiche Nachkommenschaft zu sorgen. Die verschiedenen Schädlinge schlüpfen entweder jetzt aus dem Eier oder überwintern in den verschiedenen Stadien der Entwicklung und entziehen sich recht oft durch ihre Kleinheit dem beobachtenden Auge. Zu den in verschiedenen Entwicklungsstadien überwinterten Käfern gehören, neben dem Wollkäfer:

- 1) Der Nebenschneider (*Lehrus cephalotes*), dem Wollkäfer ähnlich, durch das Abbeißen der neu ausgetriebenen jungen Nadelspitzen schädigend.
- 2) Der Weinstock-Faltfläher (*Eumolpus vitis*), höchstens 5 mm lang, die Blätter des Weinstocks zerfressend.
- 3) Der Rothfuß (*Luperus slavipes*), von derselben Größe, zuweilen in Massen auf den Obstbäumen erscheinend und namentlich an jungen Apfelbäumen durch Venagen der Knospen und Blätter ungemein schädigend.
- 4) Die Mispelkäfer der Gattung *Rhynchites*, welche ihrer Brut in zusammengewickelten absterbenden jungen Blättern, in den Spitzen abgestorbener verwelkender junger Triebe, oder in der nach den Anzeichen des Fruchtfließens welfenden Frucht ein wohlriechendes Heim bereiten. Am Verheerendsten von dieser Sippe wirken und am schwierigsten lassen sie sich dann vertilgen, wenn nicht allgemein gegen sie vorgegangen wird:

a) Die beiden Apfelsäcker, der purpurrothe (*Rhynchites bacchus*), und der goldgrüne (*Rhynchites auratus*), von welchen der erstere, wie schon der Name sagt, längere Zeit fälschlich für den Weinverderber gehalten wurde. Beide erscheinen schon früh im Jahre, bohren aber erst im Juli/August Äpfel oder Birnen an, legen in das Bohrlöcher ein oder mehrere Eier, deren Larven sich von den Kernen ernähren. Sind diese angezogen, so fällt die Frucht ab.

b) Der Flaumenbohrer (*Rhynchites cupressus*), welcher im Mai erscheinend, durch Venagen von Knospen und jungen Trieben schadet, seine Eier in die jungen Nadeln oder Flaumen ablegt, in Ermangelung von Früchten auch in junge Triebspitzen. Das legende Weibchen bohrt ein Loch in die Frucht, legt ein Ei hinein, verdeckt die Öffnung mit einem Stüchgen abgenagter Haut, beißt dann entweder den Stiel vollständig, oder doch soweit durch, daß der erste stärkere Wind das Fallen der Frucht veranlaßt. Die Larve ernährt sich von dem welfenden Fleische, verpuppt sich nach 5-6 Wochen und bohrt sich tief in die Erde, aus welcher im nächsten Frühjahr der sein Brutgeschäft wieder beginnende Käfer erscheint.

Diese Käfer sitzen vor Sonnenaufgang fest an den Obstbäumen und lassen sich, bei einer plötzlichen starken Erschütterung, zur Erde niederfallen. Sie sind darum am frühen Morgen durch einen scharfen Schlag an die Stämme der Bäume, am besten mit einem gepolsterten Holzhammer ausgeführt, zum Fallen zu bringen, in einem Regenschirm anzufangen und zu vernichten. Bei Sonnenschein und überhaupt am Tage fliegen sie nach dem Schlage lustig davon.

Auch gegen die Flaumenlägewebe (*Tenthredo salicornis*), welche im Mai und wohl auch schon im April in der Zeit der Flaumenblüthe erscheint, in welche sie ihre Eier ablegt, deren Larve sich in die Frucht einbohrt, um sich von ihrem Samen zu ernähren, ist dieser aber aufgegeben, in eine zweite, so selbst dritte Flaume eindringt, um sie nach Vernichtung der Samen zum Abfallen zu bringen, kann man dasselbe Mittel mit bestem Erfolg anwenden. Anherdem sind die abgefallenen Früchte zu sammeln und zu vernichten.

Ist man nicht schon früher gegen die Mauden durch Vernichten ihrer Eier oder Nester vorgegangen, so muß das jetzt mit aller Energie geschehen. Ein Weispritz mit dem Nelder'schen Mittel: 50 gr grüne Seife, 100 gr rohes Juchelöl, 200 gr Weingeist von 90° mit Wasser bis auf ein Liter verdünnt, vernichtet fast alle Insekten. In America verwendet man für diese Zwecke neben Margensin (weist

Artenit-Präparate) hauptsächlich die Garzbrühe, welche wie folgt hergestellt wird. Eine der gebräuchlichsten Rezepte ist folgendes: Auf 100 Gallonen Wasser nimmt man 18 Pfd. Garz, 5 Pfd. Soda und 2 1/2 Pfd. Fischöl und stellt das Gemisch in der Wesse her, daß man zuerst die Soda im Wasser löst, das Gemisch erhitzt und schließlich das Garz darin auflöst; 1 Gallone = 4,45 l; 1 Gallone = 4 Quart = 2 Pfd.; 1 Pfund = 0,4536 kg.

Massenhafte Obstflöhe vernichtet man zu jeder Zeit mittels des Aebingez, einen Streifen gut geleimten starken Papierses, welchen man so um den Stamm anlegt, daß er oben durch ein Band besiegelt glatt anliegt, an der unteren Seite aber den am Stamm empfortretenden Insekten ein Unterschlüpfen gestattet. Der untere Rand werde weiter, um das Abfließen des Klebstoffes, mit welchem der Ring befruchtet wird, zu verhindern, ca. 2 cm senkrecht zum Stamme umgebogen. Wir theilen, um verschiedenen Anfragen zu genügen, 2 Rezepte für einen derartigen Klebstoff (Brumataleim) mit:

- 1) 5 Pfd. Mühl- und 1 Pfd. Schweinefälsch (kann ruhig fett) werden auf 1/2 eingeft. Dieser Masse legt man 1 Pfd. Kolophonium und 1 Pfd. biden Terpentin zu, welche man vorher zusammengeschmolzen hatte.
- 2) 1 1/2 Pfd. Deltbeer (nicht Steinkohlbeer) und 1/2 Pfd. bider Terpentin werden vorsichtig zusammengeschmolzen.

Fast alle Insekten, welche aus irgend einem Grunde ihre Fraßstelle am Baume, den Blättern, den Früchten verlassen, fast alle Larven und Maden, ebenso die Mauden lassen sich zur Erde nieder, um am Stamme hoch zu kriechen. Ueber den Aebingez können sie nicht hinweg, darum schlüpfen sie unter denselben und können dann leicht vernichtet werden. Daß man diese, seit mehr als einem Vierteljahrhundert bekannte Vernichtung neuerdings von autoritativer Seite als „Nansenfalle“ neu erndet hat, nimmt ihr nichts von ihrer Vorzüglichkeit. Der Obstmauden gedenken wir demnächst besonders. B. L. Kühn, Rixdorf.

Halbmaß oder Vollmaß in volkswirtschaftlicher Beziehung.

Die Vollmaß. Die volle Maß bezahlen nur Thiere, die sich gut füttern und eine vorzügliche Beschaffenheit gewinnen, so daß ihr Transport nach entfernteren besseren Märkten sich lohnt. Den durch die Eisenbahnen so sehr erleichterten Vertrieb nach den großen, volkreichen Städten mit ihren bessern und namentlich für gute Waare höheren Fleischpreisen muß sich der Vollmäster zu Nutzen ziehen, wenn er überhaupt seine Arbeit belohnt und seine Ausgaben gedeckt sehen will. Nach der Beschaffenheit des Mastproduktes unterscheidet man Fleischmaß und Fettmaß, oder kernmaß und aufgeschwemmte Maß. Die Fleischmaß liefert ein an Muskelfasern reicheres, gut durchwachenes Fleisch und ist nur bei jungen, noch in der Entwicklung begriffenen Thieren möglich. Das gemästete Kalbfleisch besteht zum größten Theil aus eiweißhaltigen Substanzen, das des gemästeten Ochsen aus Fett. Je vollkommener die Maß, um so weniger Wasser enthält der ganze Körper, wie nachfolgendes Beispiel von 1000 gr Fleisch zeigt.

	Wasserfleisch	Fett	Asche	Wasser
Fleisch von fetten Ochsen	356	239	15	390
„ magern „	308	81	14	597

Das Fleisch des fetten Ochsen enthält sonach reichlich 50%, mehr Nahrungstoffe gegenüber dem des ungemästeten Thieres. Es ist deshalb eine ungerechte Verkaufweise, wie wir sie noch bereits im ganzen Lande sehen, daß nach dem kilo, nicht aber nach der Qualität verkauft wird. Diejenigen Klassen der Gesellschaft, welche die bessern Fleischsorten verzehren, genießen das billigste, die Mittelklassen und Arbeiter das theuerste, weil weniger nahrungsreiche Fleisch.

Da die Preise für die bessern Fleischsorten bei uns zu niedrig sind, lohnt sich leider die Vollmaß für unsern Konsum nicht. Ein solcher Zustand schließt daher alle vorzügliche Waare aus, er macht die Produktion dem Landwirthe unmöglich, oder aber, dervelbe sucht für seine beste Waare den entferntern, bessern Markt, und die geringe Waare bleibt für unsern Konsum.

Bezahle man die bessern Qualitäten nach ihrem wahren Werte, dann wird es an Fleisch vorzüglicher Qualität nicht fehlen, und dann wird die Klage über mangelhafte Güte des Fleisches verfallen. Auch für den Arbeiter und die weniger Vermittelten ist gefordert, weil sie für den halben Preis ein besseres, nahrhafteres Stück bekommen, als bis dato der Meiste auf seiner Tafel gesehen hat. Nach den verschiedenen Analysen enthält das beste Stück des magern Ochsen nicht soviel Nährgehalt als das schlechteste des gemästeten.

Als das Musterland für uns in dieser Hinsicht darf England betrachtet werden; dort wird nach Qualitäten verkauft.

Die letzte Tabelle des Bülletins hat uns gezeigt, für welche eine ungeheure Summe unser Land Fleisch in Form von lebenden Thieren einführt, die Zahl heißt: 80,000,000 Franken.

Die Ausfuhrprodukte unserer Milchwirtschaft haben keine Erhöhung zu verzeichnen; es scheint also, daß wir, wirtschaftlich mindestens, nicht vorwärts schreiten. Aber als wirklichen volkswirtschaftlichen Fortschritt können und würden wir es betrachten, wenn die Arbeitseinstellung in der Landwirtschaft noch energischer durchgeführt würde, wenn die lebige Konkurrenz auf dem Gebiete der einst so rentablen und einzig dastehenden schweizerischen Milchwirtschaft aufgehört und nicht wie bisher ihr Fortbestehen durch sie selbst in Frage gestellt würde. Die Fleisch- und Milchwirtschaft, jede soll auf ihrem Gebiete Hervorragendes leisten und intensiver betrieben werden. Das eigene Vaterland wäre für Alles ein genügend starker Konjument. Wir reumuntern deshalb dahin:

- 1) Die fortschreitende Volkswirtschaft verlangt von uns Mehrbeachtung der Produktion von eigenen Konsumartikeln.
- 2) Durch Verkauf des Fleisches nach Qualitäten erreichen wir einerseits einen erhöhten Fleischverbrauch durch die Mittel- und unteren Volksklassen und damit im Zusammenhang einen energischeren Arbeiter.
- 3) Durch dieselbe Einrichtung wird ein harter, bisher zum Theil vernachlässigter Zweig der Landwirtschaft rentabel und damit lebensfähig gemacht.
- 4) Die Hilfsquellen hierzu, gutes gemästetes Heu und billiges Getreide, stehen uns bereits zur Verfügung.
- 5) Wir werden dadurch vom Auslande unabhängiger gemacht, sowohl in volkspolitischer wie in militärischer Beziehung.

Allen aufrichtigen Förderern unserer vaterländischen Volkswirtschaft sei die Einführung dieses Branches mit dessen weitgehenden Folgen angelegentlich empfohlen.

Löwenjahn-Salat.

Der Löwenjahn (*Leonodon taraxacum* L., *Taraxacum hortense*, Pisenit, Kihlflume u.) ist erst neuerdings in Deutschland zur Salatzpflanze befördert worden. Als im Jahre 1870 uns verschiedene Kinder des schönen Frankreichs ihren unfreiwilligen Besuch abstatteten, und auf Wiesen und auf Ackeredern, so sogar an Wegen unseren Löwenjahn entdeckten, freuten sie sich darob und in sämtlichen Lagern wurde der Löwenjahn ein täglicher Bestandteil der Nenns, trotzdem unsere biederben Landleute meinten, sie hätten — die Franzosen nämlich — diese Liebhaberei doch eigentlich mit dem lieben Höfnerwieh gemeint. Sei dieser Zeit aber wird er als Salatzpflanze sogar im deutschen Gemüsegarten geführt, und wer die garten Blättern des breitblättrigen

und moostranken Löwenjahns oder des grünen von Montmagny genossen hat und sich ihrer Zartheit und ihres fein bitter-aromatischen Geschmacks erfreuen konnte, wird diesen Salat für immer schätzen gelernt haben. Schreibt man seinem Gemüthe doch seit langen Zeiten schon ganz hervorragende hygienische Wirkungen zu und verwendet die Wurzeln und die jungen Blätter als Hausmittel gegen Unterleibs-Stockungen, den ausgeprägten Eist der Blätter zur Frühjahrst.

Der Gartenlöwenjahn wird im Frühjahr an sonnige Stellen und in dungkräftigen Boden breitwürrig und nicht zu stark ausgefüt, bei in dichtem Stande auf mindestens 7 bis 8 cm verdünnt, der Boden durch Bedecken locker und unkrautfrein gehalten. Im Laufe des Sommers erhalten die Pflanzen möglichst oft Dünggüsse von Jauche (Gülle) in wasserverdünntem Zustande und sind dann im Herbst schon reif für Ernte und spätere Verwendung. Die Wurzeln werden herausgenommen, im Keller in Sand eingeschlagen, trocken hier aus, und ihre zarten weißgelben Blätter gegen während des ganzen Winters und Vorkühlungs einen zarten pikanten Salat Will man das Anstreichen der Wurzeln beschleunigen, und geht einem ein Gewächshaus ab, wo sie im Sande feucht und warm unter einer dunkeln Stellsage eingebettet liegen, so bringe man sie in mit Sand gefüllte Risten, lege die Deckel auf und stelle sie in der Stube auf. Behufs Erzielung eines unbedenklichen Produktes sind Wärme, Dunkelheit und Feuchtigkeit beim Treiben unbedingt erforderlich.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Grünfütter für Schweine.** In manchen Gegenden Deutschlands ist die Verwendung von Grünfütter sehr gebräuchlich, und doch ist es gerade sehr fälschlich, es trotz seiner ordentlich zu seiner Gesundheit und seinem Wohlbefinden bei Tauschen das es noch den Vortheil großer Billigkeit. Man laue einfach zu diesem Zweck die sogenannte Pferde- oder Saubohne nebst dem Kleebügel an, und man hat, wenn man Hirs ansetzt, dem Frühjahr bis in den Herbst hinein ein Futter, das feingehackten und mit anderem Futter vermischt, treffliche Dienste thun wird. Beide Fruchtarten machen keine Ansprüche an die Bodenbeschaffenheit. In der Südwesteile oder vorher kann man Weizen und Weizen füttern. Mit gutem Erfolge ist auch älterer blühender und trockener Ake zu reiden, jedoch sei beachtet, daß früher oder später Ake befruchtete Krautbetten zur Folge haben kann. Auch eine Haube von Anisfrüchtlern ist nur im höchsten Maße empfehlenswert. Im Wintergrüß und Winter geht man als Ersatz für Grünfütter ganz, besser geschnittene, getrocknete Schoten, ein Futter, das namentlich für die zur Maß gerichteten Schweine sehr rationell ist, da es den Anis ein seltenes fettes Speckes beibringt.

†† **Vein Vertreten des Fusses bei einem Pferde wehelt** man früher faste Umschläge von Wasser an. Neuerdings hat man jedoch die Erfahrung gemacht, daß warme Umschläge oder das Stellen desranken Fußes in möglichst warmes Wasser, etwa eine Stunde lang weit besser ist und das Uebel schneller beseitigt. Warmes Wasser wird nachgeschüttelt. Nachdem man eine Leinwandbinde in eine Mischung, welche aus gleichen Theilen Weiz, Strauß- und Kattunfaser zusammengesetzt ist, und beide sie fest mit der angelegten Leinwandbinde umwickelt, so ist die Binde trocken geworden, so wird sie wieder mit obiger Flüssigkeit angefeuchtet. Zu wenigen Tagen kann das Pferd wieder angebannt werden.

Unser Haus- und Zimmergarten.

†† **Erdbeeren zum Einfröhen.** Die chemischen Fabriken produzieren für diesen Zweck die La Constante, welche auch in Mittel- und Norddeutschland zum Conseruiren Verwendung findet. Sie besteht aus jechem gut abgeriebenen Boden, vermischt sich gut und hat eine große Dauer. Weizen wird von einem Seiten „Engen Rüh“ wegen ihrer dunkeln, schwarzrothen Farbe bevorzugt. Auch diese Sorte ist reichtragend und gedeiht auf jedem Boden. Viehabenden mehrere Ernten seien für diesen Zweck noch empfohlen: amerikanische Volltragende, Marguerita und British Queen.

†† **Wann ist der Samen der Stiefmütterchen reif?** Der Stiefmütterchen, welcher sich von den besten Pflanzen feiner Stiefmütterchen (Pensées) Samen sammeln möchte, ist recht oft in Bezug auf die Reife unglücklich. Man braunter, oder doch angebräunter Samen ist feinstichig und gibt gute Pflanzen, noch wech gealterter Samen aber geht sehr selten und bringt dann kümmerliche Pflanzen. Man soll demnach nur benutzenden Samen sammeln, bei in den Kapiteln schon gebäutet ist; da nun aber der vollkommen entwickelte Samen nur sehr kurze Zeit zur Reife braucht und die Kapfen mit reifem Samen sofort aufspringen und bei dieser Gelegenheit den Samen auf die Erde treuen, so muß es wichtig sein, ein sicheres Kennzeichen dafür zu haben, wann der