

die Deutschen sind mit verhältnismäßig wenig Ausnahmen Erwohnenheitsrichter, d. h. Richter, die an nichts weniger denken, als an eine wohlverwogene Mischung und Pflege ihres Geflügels.

++ **Lebendgewicht und Schlachtgewicht.** 100 Fld. Lebendgewicht entsprechen bei fetten Tieren 60 Fld. Schlachtgewicht, bei halbfetten 55 Fld., bei mageren 45 Fld. und bei sehr mageren 40 Fld. Umgekehrt sind an einem 100 Fld. Schlachtgewicht bei fetten Tieren mit 166 Fld. Lebendgewicht, bei halbfetten mit 182 Fld., bei gefleischten mit 200 Fld., bei mageren mit 222 Fld., bei sehr mageren mit 250 Fld. Wert man sich die vorstehenden Ziffern, so ist man leicht in der Lage, nach den in den amtlichen Viehmarktsberichten angegebenen Preisen für Schlachtgewicht die Preise für Lebendgewicht zu bestimmen. Angenommen, Nudwisch 1. Klasse (Hrt) notiert für 100 Fld. Schlachtgewicht 60 Mt., so würde sich der Preis für 100 Fld. Lebendgewicht auf 60 x 100 = 36,35 Mt. stellen.

Keinere Mittheilungen.

§ **Ein neuer Feind des Getreidebaues.** Der bisherige abnorme Wintergang scheint der Entwicklung der Insektenwelt ungünstig Einem besonders günstig zu sein. So treten z. B. das gebänderte Gminne und die Heuschrecke, wie aus verschiedenen Gegenden berichtet wird, sehr häufig auf. Besonders lästig und gefahrbringend aber ist ein Feind des Getreides. Eine nur bei besonderer Sorgfalt der Samen-Untersuchung wahrnehmbar, verursacht den Inhalt des Getreides so, daß dessen Kräfte aufgetrieben werden nicht mehr den Hefereien, sondern zerstreute, verlorne Reste enthalten. Der Landwirth kann sich am besten von den Wechsellern, welche dieser Beschädigung (Pflanzgeiß, *Oscinia pusilla*) hervorrufen, überzeugen, wenn er eine Hand voll Getreide in ein mit Wasser gefülltes Gefäß wirft und durch Berühren mit einem Stöckchen alle Körner, die Inhalt des Getreides bringt. Die oben beruhten Wechsellern, also nicht unterzinkenben, größten und höchsten gefunden Körner sind durchgehends von dieser Plage befreit und gerüstet. An der noch reichlichen Menge erkennen man die behaarten Körner daran, daß ihre Deckflächen, anstatt an dem vordem Ende auseinanderzugespreizt und zwei Spitzen zu bilden, sich zu einer Spitze vereinigen. Ueber alle weiteren Eigenschaften, wie über die Mittel zur Bekämpfung des Beschädigers bringt ausführlichen Bericht eine reichlich illustrierte Broschüre: „Die Heuschrecke und die Mittel zu ihrer Bekämpfung“ von Dr. Hugo Wilhelm, Direktor der Ackerbau- und Flachs-Verbreitungsschule in Wärrich-Schönborg.

§ **Ueber das richtige Verhalten bei einem Gevitter** berechnen noch die verstandigen Anstalten. Da die nächste Zeit hier gewöhnlich werden wird, ist es in dieser Hinsicht ein wenig spät, jedoch Das Wichtigste bei einem Gevitter ist, Argwohn in der Wohnung abzuweisen, also die Kappen in den Schornsteinen und die Thüren zu schließen und nur in jedem Zimmer einen oberen Fensterflügel offen zu lassen. Argwohn hat schon in nicht seltenen Fällen den Mith, sogar am Abgänger vorbei, in die Küche hineingefahren. In jedem bewohnten Räume ist bei Nacht der freien Luft nicht nur der Abzug der Pflanzstoffe, sondern auch daran zu denken, weil ein in ein geschlossenes Zimmer hineinfahrender Insektenstrahl den beinahe wohnen Geruchsgesand bringen kann. In der Regel hinterläßt der Mith in den Orten, wo er einschlägt, einen starken klebrigen Ueberzug, und Leute, die vor Schlaf oder aus Bekämpfung abmüdet sind, können dann leicht erkranken, wenn nicht irgend eine Stelle zum Abwaschen offen gelassen ist, und dazu eignet sich ein oberer Fensterflügel am besten.

§ **Das Ausbreiten der Zafeltrauben.** Die Zafeltrauben, welche vollkommen entwickelte Beeren zeigen, sind am wohlbeschriebenen und erzielen die höchsten Preise. Diese äußeren Eigenschaften zeigen all die Trauben-Sorten mit dickbeschichteten Beeren immer höher von verfräpelter Entwicklung, von welchen aber auch solche Trauben nicht ganz frei sind. Aus diesem Grunde werden einjährige Ständer von Zafeltrauben immer einen Theil der Beeren zu Gunsten der übrigen entfernen, werden die Trauben auslesen, wobei selbstverständlich darauf zu sehen ist, daß die am wenigsten amüdeten Beeren entfernt werden und daß die stehenbleibenden recht gleichmäßig auf der Traube vertheilt werden. Haben davon die Beeren Gehänge erreicht, so entfernt man bei den dickbeschichteten Traubensorten, z. B. frühe Wälinger, frühe Zugwander s. mittelst einer feinen Scheere bis zu zwei Dritteln der Beeren und selbst noch von lockeren Trauben ein Drittel der Beeren. Der Erfolg dieser Arbeit ist ein ganz überragend günstiger, die Beeren werden größer und wohlbeschriebener, sie reifen gleichmäßig, die Trauben zeigen eine schönere Form und ein höheres Gewicht, hören darum einen höheren Werth für die Zafel und im Verkauf. Wer diese, allerdings etwas mühselige Arbeit erst einmal vorgenommen hat, wird sie in jedem Jahre für nöthig halten.

Haushwirthschaftliches.

† **Junge Krähen** sind jetzt die neueste Delikatess. Während diesen Wochen wohl amest nur Schaden getan; in neuerer Zeit fängt man aber an, sie auch nutzbar zu machen. Die Nützlichkeit der Krähenmer in den besten Stücken führt zunächst dazu, daß die Krähenmer für Viehhüter verkauft und verpflanzt werden; die Nützlichkeit im Geflügel und Hühnern soll auch so groß sein, daß nur Remer

die Täuschung bemerkt haben, die dann verhältnißvoll von den Eltern des „Baumfleißig“ sprechen. Neuerdings sind nun auch die jungen Krähen zum Rang einer Delikatess erhoben worden. Inhaber von Restaurants machen auf Wunsch einzelner Gäste erst ein schädlicheren Versuch mit dem neuen „Wib“, der aber von den Gästen in heftigste aufgenommen wurde, daß „junge Krähen“ jetzt eine schickliche und viel begehrte Nummer der Speisefarte in den betreffenden Restaurants bilden. Die Zubereitung der jungen Krähen weist nur in einem Punkte von der der Rebhühner ab. Sie werden nämlich nicht geröstet, sondern man zieht ihnen die Haut mit den Federn ab, was noch viel einfacher als bei Hühnern ist. Dann werden sie wie Rebhühner gebraten, schmecken ungefähr so, wie diese, und sind dabei um die Hälfte billiger als Rebhühner. Ganze Körb von jungen Krähen sind nach Berlin ausgeführt worden. In England sind junge Krähen übrigens schon lange eine sehr beliebte Delikatess.

† **Zum Entzieren der Johannisbeere-Sträucher.** Jede Hausfrau weiß, wie unangenehm beim Einräumen die gedrückten Beeren sind, was sich beim Absuchen mit den Händen auch schwer zu machen läßt. Ein einfaches Mittel, um solche trockene Beeren zu bekommen, besteht darin, daß man eine gewöhnliche Tischgabel beim Absuchen verwendet, indem man mit der linken Hand das Johannisbeere-Sträucher dort erstift, wo es angewachsen ist, und dann mit der Gabel die Beeren von oben nach unten abstrift. Dasselben gehen sehr leicht ab, zerdrücken sich nicht und die ganze Arbeit ist reichlich und geht schnell von henen.

† **Die Geunähigkeit der Antientische** ist mit Einriß der warmen Witterung wieder besonders zu berückfichtigen, nicht etwa wegen ihres Giftes, sondern hauptsächlich wegen ihres Befunds von allem möglichen Verwesenden und Weirerfäulung des Leinwandstoffes. Es ist rarifim, bei den Faunoren auch der Borficht zu gedenken und stets ein Kästchen Salzwasser mit sich zu führen, und mit solchem schnell die Stüchle einzusäuern, da dadurch das Gift neutralisirt und unnttham wird.

† **Kämmelkäse.** Bekanntlich bereitet man in vielen Gegenden all Hausindustrie den sogenannten Kämmelkäse. Man läßt die abgerahmte saure Milch in einem Gefäß so lange stehen, bis sie von selbst gerichtet ist. Der Bruch wird mittelst einer Schaumgabel aus dem Gefäß genommen, in ein Tuch gelegt und zum Zweck des Abtrensens der Flüssigen Theile in dem Tuche aufgehängt. Ist der Casus etwas trocken geworden, so wird er mit den Händen unter Zusatz von Salz und Kämmel, gestreut. Nach dem Reiben werden aus dem Teig Laubrübe Käse im Gewicht von 100 bis 120 Gr. geformt. Et findet man aber, daß der Kämmel als Würze gar keinen Erfolg ausübt. Der Grund davon liegt in dem Umstande, daß gegenwärtig der Kämmel in den Gärten kaum, welcher zur Kämmelweirerfäulung verwendet wurde, noch aus der Krone, das frische Kämmel fast vollständig entfernt wurde. Die aus der Destillation entnommenen Rückstände werden dann getrocknet und als Kämmelöl in den Handel gebracht. Man wird daher gut thun, vor der Verwendung des Kämmel auf Grund und Kreuze zu prüfen, oder am besten ihn selbst zu gewinnen, was zur Zeit der Gewerke in den meisten Fällen sehr leicht und nicht zu Anner ist ein gutes Hausmittel bei Verdauungsbeschwerden und Durchfall. Eine Weisertheile voll gereinigter Ingwersaft in ein Glas Grog gethan und auf einmal ausgesparten.

† **Im Fensterreiben** von den durch das Anstreichen der Fensterkreuze oft verurtheilten Fensterbeschlägen zu reinigen, braucht man dieselben nur mit einer Kupfermine zu reiben — das Kupfer löst die Lackfarbe alsbald auf.

Büchermarkt.

Im Verlage der Königl. Hofbuchdruckerei Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. O. ist erschienen und durch jede Buchhandlung, wie gegen Einzahlung von 90 Bgr. vorläufig durch die Verlagsbuchhandlung selbst zu beziehen: **Merlet's Hühner Garten-Insektien.** Von durchgehender und verweirter Schönheit aus dem Reichthum Naturgeschichte im Ob- und Gartenbau von Heinrich Friedrich von Schilling. Mit einer Farbentafel und 29 Holzschnitten nach Zeichnungen des Verfassers. Preis 80 Bgr. Hühner jedes Garteneinfrieden, der seine Pflanzen lieb hat, ist es, sie zu schützen vor dem großen Verze von Schädlingen, von denen ihnen, besonders in unseren Gärten, Gefahren drohen. Der Kampf muß auf doppelter Weise geführt werden: einmal durch direkte Bekämpfung der Schädlinge — und dieser Kampf bildet den Inhalt des von dem Herrn Verleger früher herausgegebenen Werkes „Die Schädlinge des Ob- und Gartenbau“ — dann aber durch Pflege und Unterhaltung der Wechsellern, die unsere Bundesgenossen in diesem Kampfe gegen die Schädlinge, besonders der Obst- und gewisser nützlicher Garteninsektien. Als die Kunstlehre und die erklärenden Aufzüge des Herrn Verfassers im vorigen Jahre im praktischen Rathgeber erschienen, erregten sie das größte Interesse der Gartenfreunde und allgemein wurde der Wunsch nach einem Sonderabdruck laut. Der Herr Verleger ist diesem Wunsche jetzt in erweiterter Form nachgekommen. Die Kenntnis gerade der Insekten und ihrer Bedeutung im Reich der Natur ist in den neueren Kreisen unseres Volkes sehr gering — schädliche Insekten werden unterficht, die nützlichen, wie der Dornwurm, die Baumwoonzen, die Lauffläger aus Unkenntnis vernichtet. Möge das Buch dazu beitragen, diese Vorurtheile zu zerföhren, zum Segen unserer deutschen Gartenbau.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

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

Nr. 26 Halle a. S., den 28. Juni 1895.

Sitzung der Obst- und Weinbau-Abtheilung der Deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft am 7. Juni, Form. 8 1/2 Uhr in Köln a. R.

Bei verhältnißmäßig zahlreicher Theilnahme wurde die Sitzung der Obst- und Weinbau-Abtheilung im Hotel Krüger Wilhelm zu Köln am 7. d. Mts. abgehalten. Nachdem der Vorlesende einen Bericht über die Thätigkeit im Allgemeinen erstattet hatte, berichtete Herr Professor Dr. Barth-Anisch (Glab) über die Thätigkeit des Sonderausschusses für Obstbaumzüchtung, die bisher darin bestanden hat, daß der Sonderausschuß einen Dünungsplan vorbereitet, der am heutigen Tage einer zweiten Berathung unterzogen werden soll.

Nach Erledigung der Wahlen und der Aufnahme neuer, sehr zahlreicher Mitglieder erhaltete Herr Fachlehrer Pfeiffer-Gelsenheim den Bericht über die Anwendung von Reinfehen bei der Obst- und Beerenweinbereitung, indem er darüber Folgendes ausföhrete:

Die Reinfehz bewirkt einen früheren Beginn und einen rascheren, gleichmäßigeren Verlauf der Gähung; sie unterdrückt die anderen im Moße vorhandenen Organismen, welche Hefe, Gähmelpilze und Bakterien, übernimmt schließlich die Gähung in der Hauptsache selbst und führt sie selbstständig zu Ende. So werden die genannten dem Weine nachtheiligen Lebewesen verhindert, ihre Wirkung auszuüben, wodurch der aus solchen Moßen entstandene Wein reinlicher und wird nicht leicht Neigung zu Krantheiten zeigt, an denen die Obst- und Beerenweine so häufig leiden. Dadurch, daß der Wein des Erzeugnisses der Thätigkeit einer gleichartigen Hefe ist, wird er im Geschmack reiner und im Geschmack selber, wie Mäntelgeschmack u. s. w., werden seltener auftreten. Ein mit Reinfehz vergöhrenen Wein läßt sich leichter behandeln, einmal, weil er, wie oben schon gesagt, nicht zu leicht zu Krantheiten, z. B. Essigsäure, Milchsäure, Neigt, und weil er sich leichter klarbringen läßt.

Ein weiterer Vortheil der Benutzung von Reinfehz ist die vollkommenere Vergähung, eine Sache, welche bei den Säften solcher Beerenarten von besonderem Nutzen ist, welche schwer gähren, wie z. B. bei Erdbeeren-, Brombeeren-, Heidelbeeren-, Preiselbeeren- und Quittenäpfeln. Während bei diesen die spontane Gähung nur schleppend und unvollkommen verläuft und aufhört, ehe der Zucker soweit zerlegt ist, als durch Gähung möglich ist, werden bei Zusatz reinergezügelter Hefe stets größere Alkoholmengen gebildet. Hierdurch wird aber der Wein haltbarer und besser schmeckend. Die aus der Reinfehz gezüchteten Reinfehen verleihen aber dem Obstwein außerdem noch eine schönere, an Trauben-

wein erinnernde Art, eine Eigenschaft, welche auf die Bouquetbildung durch die Hefe zurückzuführen ist und den Werth des Obstweines um ein Erhebliches zu erhöhen vermag. Die auf diese Art erzielte Verbesserung ist eine gerade bei Obstwein hervortretende und überall, wo Reinfehen zur Anwendung kamen, beobachtete.

Auch die Eigenschaft mancher Hefearten, viel Glycerin zu bilden, kann dahin ausgenutzt werden, dem Weine einen vollen, runden Geschmack zu verleihen.

Es werden vom Redner noch Mandtheilungen über die Verhaltungsmäßigkeiten bei Anwendung der Reinfehen gemacht und dabei gesagt, daß für je 600 l Most 8 bis 10 l kräftig gährenden, mit nur wenig Reinfehz, welche in kleinen Gläserchen bezogen wird, geimpft, zuvor sterilisirten Mostes erforderlich sind, um eine bald beginnende und gut verlaufende Gähung einzuleiten.

Eine Sterilisation der Moße wie der Maischen in der Bierbrauerei und Bremerer sei nicht ratsam, weil der Wein hochgelochert annehmen würde, auch gar nicht nöthig, da, wie schon gesagt, die zugelegte Hefe doch schließlich die Gähung so ziemlich allein zu Ende führt. Untersuchungen des Bodenlakes der Weine haben stets ergeben, daß derselbe zumeist aus der Rassenform der verwendeten Hefeart besteht.

Da sich die verschiedenen, von den Zuchtstationen bezogenen Hefen in ihrer Wirkung verschieden verhalten, indem die eine mehr, die andere weniger Alkohol, diese wieder mehr, jene weniger Bouquet bildet u. s. w., so muß bei Verwendung hierauf Rücksicht genommen und eine Hefe gewählt werden, welche für den gegebenen Gebrauchszweck geeignet erscheint. Eine „Universalhese“, welche alle guten Eigenschaften in sich vereinigt, giebt's bis jetzt noch nicht. Des Weiteren wird zur Vorficht beim Bezug der Hefen gemaht; es gebe leider Quellen, welche Hefe unter verschiedenen Namen, wie z. B. „Gehlhese“ u. s. w., abgeben, ohne darauf Rücksicht zu nehmen, ob diese Hefe noch gähfähig sei oder nicht. Sinn habe aber nur Zusatz einer gähfähigen, frischen Hefe, denn alte Hefe kann eher Schaden als nützen. Auch mit dem Namen „Reinfehz“ wird Mißbrauch getrieben, und vielfach trifft man Produkte an, welche nicht weniger als auf obige Bezeichnung Anspruch machen können.

Der Vortragende unterficht die Verhältnißlichkeit seiner Ausführungen mit Voreizung farbiger Abbildungen, welche die Gähung bei und ohne Reinfehz, sowie die dabei erzielte Alkoholproduktion darstellen.

Zum Beszuge der Hefe wird auf die Hefe-Reinzuftation des Deutschen Weinbau-Vereins in Gelsenheim hingewiesen und biejegen, welche sich in der Frage der Reinfehz-Berwendung belehren wollen, auf eine Broschüre, betitelt „Die

Anwendung der Heinsche in der Praxis", verfasst von Dr. Bortmann, Dirigent obiger Station, und im Verlage von Rarey in Berlin, Preis 2,50 Mk., erschienen, aufmerksam gemacht.

Hierauf ergreift der Vorliegende, Herr Oekonomierath Göthe-Seifenhelm, selbst das Wort zu sehr eingehenden Erörterungen über die Belämpfung von Obst- und Nebenfeinden.

Er führt aus, daß das Auftreten schädlicher Insekten belamlich durch die Witterung und durch Ernährungs-Verhältnisse so sehr beeinflusst wird, daß ein Insekt in einem Jahre in ungewissen Mengen auftreten kann, während es in einem anderen ganz vereinzelt vorkommt. Auf dieses Hin- und Herbewandeln wirken aber auch noch weiterhin Krankheiten und die natürlichen Feinde ein, die — man kann dies mit großer Bestimmtheit sagen — sich immer einstellen, wenn ein Insekt in seiner Vermehrung über das gewöhnliche Maß hinausgegangen ist. Es braucht hier nur an das wohlthätige Eingreifen der Schlupfwespen erinnert zu werden.

Mancher Landwirth ist gar sehr geneigt, auf diese letzten Momente geküßt, den Kampf gegen die Schädlinge nur lau zu betreiben oder ihn überhaupt gar nicht anzunehmen. Und doch ist es eine unabsehbare Pflicht, sich gegen solche Angriffe zu wehren, einmal, weil jeweilig bedeutende Interessen auf dem Spiele stehen, und dann, weil durch erfolgreiche Belämpfung der Wiedertre solcher Schäden bis zu einem gewissen Maße vorgebeugt werden kann. Durch unterlassene Vernichtung der Schädlinge können Verluste entstehen, deren Größe die Entschädigung einer Kultur in Frage zu stellen oder gar aufzuheben vermag. Gewiß unterläßt der americanische Landwirth theure Handarbeit, wo es irgendwie ohne Benachtheiligung einer Kultur möglich ist; die Belämpfung der Schädlinge aber betreibt er mit dem größten Eifer und Anwendung beträchtlicher Mittel für die praktische Durchföhrung.

Wer Schädlinge belämpfen will, muß ihre Entwicklung und ihre Lebensgewohnheiten genau kennen. Bei sorgfältigem Studium wird man wohl bei jedem dieser Thiere einen Punkt finden, wo man bei der Belämpfung mit Aussicht auf Erfolg einwirken kann. In diesem Sinne werden einige der schlimmsten Schädlinge des Obst- und Weinbaues besprochen. Der Vortragende zeigt Präparate vor und giebt an der Hand derselben Anleitung zur zweckmäßigsten Belämpfung.

Es werden besprochen:

- 1) Der Frohnachtspanner (Chematobia brumata L.). Anlegen von Klebgürteln im Herbst beim Eintreten der ersten Fröste und dadurch Fangen der Weibchen. Unterföhrung durch nützliche Vögel und Baumwanzen.
- 2) Der Apfelblüthenstecher (Anthrenus pomorum L.). Einsammeln der cigarenähnlichen Widet.
- 3) Der Traubenwäler (Coochys ambiguella Jeb.). Fangen der Motten mit dem Klebföcher und Einsammeln der gefallenen Beeren.

Nachdem hierauf noch einige Wünsche aus der Versammlung zur Erlebigung gekommen waren, wurde die Sitzung geschlossen.

Die niederrheinische Kindviehhasse.

Die niederrheinische Hasse hat ihre Heimath im nord-westlichen Theile der Rheinprovinz, den Rheinmarchen abwärts Ruhrort, sowie in den Marchen der oberen Rifel, der Baal und der unteren Naas, der holländischen Provinz

Gelderland, die ursprünglich mit den vorbenannten Theilen der Rheinprovinz das alte Herzogthum Cleve bildete.

Der nördlich und westlich an Holland grenzende Juchbezirk hat größtentheils Alluvialboden, aus dem Ueberschwemmungen des Rheines herrühren. Ein Theil dieser Fläche, die Hüsenpolder, wird im Winter häufig vom Rhein überfluthet und besteht aus fruchtbarim Weideland von ungewöhlicher Gras- und Futter- (Alee- und Krautarten) Wüchsigkeit. Es werden hier viele Kühe gehalten, deren Milch zur Fettkäse nach „Gaudd“ Methode oder zur Buttergewinnung benützt wird. Die Küher gelangen fast ausschließlich zur Aufzucht. Von Anfang April bis Ende November geht sämmtliches Vieh Tag und Nacht auf die Weide.

In alter Zeit war das niederrheinische Vieh grobknochig, sehr milchreich, schwerwächtig und langsam in der Entwicklung, so daß die Küher erst mit 2-3 Jahren zur Jucht verwendet werden und die Ochsen nicht vor 3-4 Jahren fett geweidet werden konnten. Die Farbe des alten Schlages war vorwiegend roth und weiß, einzelne schwarz und weiß und grau und weiß. Der Schwerpunkt der niederrheinischen Wirthschaft war stets die Viehhaltung, und die Jucht wurde von jeher mit großer Sachkenntnis und Sorgfalt betrieben. Seit Mitte der 40iger Jahre wurde durch Anregungen und Prämierungen Seitens der landwirthschaftlichen Vereine noch viel zur Hebung derselben beigetragen. Um die Fröfritze und Mastfähigkeit der Rasse zu verbessern, ist vor 20-30 Jahren auch Schorthorn-Blut eingeföhrt worden, wie fast in allen Marchen Nord- West-Europas.

Im Jahre 1875 wurde der niederrheinische Juchbezirk gebildet und seine Juchgrundbäse, welche bei den jährlichen Prämierungen auf den Ausstellungen zu Grunde gelegt werden, genau begrenzt. Außer den bereits erwähnten jährlichen Prämien-Juchausstellungen wurde die neue Körordnung eingeföhrt und von den Kreis- und der Provinz erhebliche Mittel bewilligt, um die besten Vullen auf den stärksten mit Prämien auszugestehen.

Die Durchschnittsmaße der niederrheinischen Rasse sind folgende:

- a) Für dreijährige Vullen:
 - Stabhöhe am Widerrist 143, am Kreuz 146 cm; Körperlänge vom Genid bis zum Schwanzansatz, Bandmaß: 236 cm; Körperrumfang hinter der Schulter, Bandmaß: 240 cm; Breite der Schulter 64, der Brust 62, der Hüften 62, der Sitzbeine 56 cm.
- b) Für Kühe:
 - Stabhöhe am Widerrist 135, am Kreuz 138 cm; Körperlänge vom Genid bis zum Schwanzansatz, Bandmaß: 226 cm; Körperrumfang hinter der Schulter, Bandmaß: 218 cm; Breite der Schulter 55, der Brust 53, der Hüften 60, der Sitzbeine 52 cm.

Das Haar ist mittelstark und weich, im Winter länger und mit feiner Wolle unterlegt. Die Farbe ist roth und weiß, schwarz und weiß, selten einfarbig oder grau und weiß. Bevorzugt wird die roth und weiße Farbe. Die Haut ist mittelblau, weich, elastisch und löse aufliegend mit vielen Fältchen am Halse und zwischen den Hinterextenken.

Das Futter ist mächtig entwickelt, weit am Körper angefloffen, mit regelmäßigem weit auseinander stehenden feinen Strichen; vielfach noch mit überzähligen Zigen. Es ist mit einer fein behaarten, weichen elastischen Haut bedekt, welche von vielfach verzweigten Blutadern durchzogen wird. Ganz hervorragend sind die Milchdrüsen entwickelt, mit weiten und vielen Öffnungen in der Brustwand.

Der Kopf ist ziemlich lang, mit gerader Stirne; die Hörner sein, nach vorn einwärts oder aufwärts gebogen; die Augen groß, in den Augenhöhlen vorliegend, mit lebhafte, doch gutmüthigen Ausdruck. Der Hals ist verhältnismäßig kurz, mit feinem Nacken ohne Wamme.

Der Rumpf ist lang, tonnenförmig und tief, hinter den Schultern nicht eingeschnürt, mit geradem, breiten Rücken und mit Lenden, denen sich in gleicher Linie ein breites

Kreuz mit weit gestellten Sitzbeinen und gut gefüllten Schenkeln ansiehelt. Der Schwanzansatz liegt in gleicher Linie mit dem Rücken, doch steigt meist die ganze Linie vom Widerrist bis zur Schwanzwurzel etwas an. Die Schulter ist gut angefloffen und voll. Die Beine sind gerade gestellt und verhältnismäßig kurz.

Das Temperament ist lebhaft, doch fromm und untrüchlich. Die niederrheinische Rasse ist von harter, robuster Natur und erträgt alle Witterungseinflüsse bei Tag und Nacht auf der Weide vom Anfang April bis Anfang December, ohne Schutz und Nachtheil. In Folge dieser naturgemäßen Haltung ist Gesundheit eine hervorragende Eigenschaft dieser Rasse. Selteneartige Krankheiten kommen selten vor. Die Tuberkulose, mit Recht die gefürchtetste aller Krankheiten, ist bei den niederrheinischen Rindvieh eine Ausnahme-Erscheinung, was neuerdings durch vielfache Impfungen mit Tuberkulin unter sachmännlicher Leitung erhärtet wurde. Das Fleisch der gemästeten Thiere ist von ausgezeichneter Beschaffenheit, feinfasrig, mit Fett gut durchwöhnt und mit verhältnismäßig wenig Knochen. Die Metzger der niederrheinischen Städte, sowie diejenigen von Brüssel geben den niederrheinischen Mastvieh vor anderen Rassen den Vorzug. Das Durchschnitts-Gewicht der Kühe schwankt zwischen 10 und 14 Ctr. Die dreijährigen, auf der Weide gemästeten Ochsen wiegen durchschnittlich 12-15 Ctr.

Die Aufzucht des Jungviehs ist, durch die örtlichen Verhältnisse begünstigt, eine ganz naturgemäße. Als allgemeiner Grundriß gilt, nur von den besten Kühen die Kübler zur Nachzucht zu wählen. Dieselben werden sofort von der Kuh abgeseht und 3-4 Wochen mit voller Milch ernährt. Sobald es das Wetter gestattet, werden sie auf eine in der Nähe des Hofes gelegene Weide gebracht und erhalten dort 4-5 Monate lang täglich frische Wölken, Mager- oder Buttermilch mit Mehlkränze, bis sie allmählich bei alleiniger Grasnahrung gut weiter gedeihen.

Bei Eintritt des Winters, gewöhnlich Ende November, wird das Vieh von den Weiden genommen und in laufigen, oft etwas kalten Ställen untergebracht. Die Viehhaltungs-Verhältnisse bieten reichlich Raufutter, Heu, Rüben und Strohh zu natürlicher Ernährung, vermöge welcher sich beim Jungvieh die Verdaunungsverzeuge kräftig entwickeln. Das Mastvieh, welches vom Stall verkannt werden soll, das Milchvieh, sowie das Jungvieh bis zu 1 Jahre erhalten dazu entsprechendes Krautfutter; das übrige Vieh nur wenig davon, da die in dieser Weise gehaltenen Thiere auf der Weide besser gedeihen, als mit Krautfutter getriebene Thiere. In Folge dieser Haltung kommt das niederrheinische Vieh in allen fremden Verhältnissen besser fort, als Thiere aus den Marchen von Nord-, Südholland und Friesland, wo im Winter ausschließlich Heu und Krautfutter gegeben wird. Die Küher (Färsen) fallen im Alter von 2-2 1/2 Jahren, ausnahmsweise mit 3 Jahren. Man kann den jährlichen Milchtrag der Kühe, welche gewöhnlich 10 bis 11 Monate lang milchend bleiben, auf 3600-4000 l annehmen, wobei es aber keine Seltenheit ist, daß einzelne Thiere 6000-7000 l im Jahre geben. Die Milch hat einen Durchschnitss-Fettgehalt von 3,5-4%. 10 bis 12 l Milch liefern 1 kg fetten Käse, 24-26 l bei guter Fütterung 1 kg Butter.

Das Zuchtziel im niederrheinischen Juchbezirk ist folgendes: Größte Milchergiebigkeit, Schnellwüchsigkeit und Mastfähigkeit mit starken Fleischanlagen an den werthvollsten Körperstellen. Regelmäßige Körperformen, mittelbreite, elastische mit weichen Haaren bedekte, löse aufliegende Haut, feines Knochengewicht und Horn, ruhiges, sanftes Temperament.

Programm

Für die diesjährig im Provinzial-Obstmustergarten zu Dlemik-Halle a. S. abzuhaltenden Kurse zur Unterrichtung in der Baum-pflege und Obstverwertung: Winterkursus für Gärtner, Landwirthe zc. Gleichzeitg Wiederholungskursus für die Theilnehmer am vorigen Früh-

jahrskursus. Winterkursus für Volksschullehrer. Sommerkursus für Landwirthe. Vom 1. bis 5. Juli: Kursus für Volksschullehrer in der Sommerbehandlung der Obstweide und in der Beerenverbreitung. Am 10. Juli: Obstweidereitungs-kursus für Männer. Am 11. Juli: Obstweidereitungs-kursus für Frauen. Vom 12. bis 13. Juli: Kursus für Frauen. Theoretische und praktische Anleitung zum Obst- und Gemüsehau. Vom 5. bis 9. August: Sommerkursus für Gärtner, obere, die am vorigen Herbstkursus Theil nahmen. Vom 12. bis 16. August: Sommerkursus für Gärtner und Private, die am diesjährigen Frühjahrskursus Theil nahmen. Vom 24. bis 26. September: Obstverwertungskursus für Männer, einschließig der Volksschullehrer. Vom 1. bis 3. October: Obstverwertungskursus für Frauen. Vom 21. bis 23. October: Kursus für Obstweidereitungs- und Wärrer in der Winterbehandlung der Obstweide. Gleichzeitg Wiederholung für die Herbstkursisten des Vorjahres.

Bedingungen für die Theilnehmer.

Der Unterricht ist unentgeltlich. Die Kosten, welche den Theilnehmern erwachsen, bestehen in der Beschaffung der Gartengeräthe (Baumhacke, Strasse, Spie, Schere, Beerbelagungsgefäß, Abziehföcher) und zweier Leinwand für insgesamt 15,50 Mark und in kleinen Ausgaben für Eisenbahnsahrtkarten auf benachbarte Güter.

Außerdem haben die Kursisten für Unterkommen und Beköstigung selbst Sorge zu tragen, was zum Preise von 2 bis 2 1/2 Mark pro Tag möglich ist.

Anmeldungen nimmt der Vorriehrer des Provinzial-Obstmustergartens, Obstmusterrichter Müller in Dlemik-Halle a. S., entgegen. Dieselben werden wegen des starken Andranges möglichst bald erbeten, spätestens aber zehn Tage vor Beginn des Jahres.

Thier- und Gefögelzucht.

++ Auch für Schweine ist Grünfütterung ein Bedürfnis, namentlich in der heißen Jahreszeit. Hieroveri gettelt man daher auch den älteren Thieren und Mastschweinen Weidung, was wohl kommen berechtigt ist, sofern die Sade richtig betrieben wird. Sollte die Weide aus Umrandung aus Platz mangel, so ist eine gut gehaltene und kräftig nachgewachsene Kleeerde an den besten Orten, nachdem es abgethaut, werden die jungen Mastschweine 3-4 Stunden auf der Weide gehalten und im Mittags im Stall ein Futter von Wölken, Weizenkaff, Karoffeln und Mais gut. Hierauf ruhen die Schweine bis Nachmittags 4-5 Uhr, werden dann bis Abends auf der Weide gelöhrt und finden beim Nachkommen ein gleiches Futter vor. Dieses Grünfütterung muß regelmäßig zur bestimmten Stunde in den Futtertrögen angesetzt sein und fertig für die von der Weide kommenden Schweine bereit liegen. Zu ganz kurzer Zeit merken sich dies die Schweine und eilen dann zur schiefeligen Stunde, ohne Nebenwege zu machen und sich abzulassen, nach Hause. — Je nach der Fröhligkeit des Standes der Kleeerde werden bis 20 Stück ca. 1 Ctr. schwerer Schweine auf einem Morgen genügend Weide finden. Je mehr Unkrauter im Boden ist, desto stärker werden die Schweine, um es zu vertilgen; sollte die Wölger für den Klee gar zu spätem werden, so müssen die Schweine Mäntlinge haben. — In manchen Gegenden ist es üblich, die Thiere auch auf abgetheilte Karoffel- und Weizenkaff, wie auf Nachfetter zu treiben, wo das fröhige Schweine sich am besten ernährt. Die vorzüglichsten Schweineweiden sind allerdings, wo solche vorhanden, die Eichen- und Buchenwälder; die abgethulenen Früchte dienen als Mastfutter und der große Wölken- und Futterreichthum des Waldes liefert der Herde vollumföhrung. — Jeder glauben noch immer zahlreiche Landwirthe, durch zu vielen Wäntlingen werde die Mastperiode der Schweine verkürzt, es bringe deshalb nur Schaden. Die gemüthlich-erbenden Wäntlingen des Weidenganges kommen aber den Schweinen um so mehr zu Statten, als sie ein besonders großes Bedürfnis nach mineralischen Stoffen haben, das sie durch Wäntlen in der Erde zu betriebligen vermögen.

++ Hühnerzucht. Was durch rationelle Hühnerzucht zu gewinnen ist, zeigt ein Vergleich der Hühnerzucht Deutschlands mit der Hühnerzucht Frankreichs. Frankreich hat ca. 50 Mill. Hühner und gewinnt von denselben jährlich ca. 6750 Mill. Eier, die einen Werth von 300 Mill. Mark haben. Deutschland hat auch ca. 50 Mill. Hühner, gewinnt aber von denselben nur 4545 Mill. Eier, deren Werth in gleichem Maße mit vorigen berechnet, sich auf 270 Mill. Mark beläuft. Frankreich gewinnt also von seinen Hühnern, deren Gefamtwahnt mit der Zahl der Hühner Deutschlands übereinstimmt, 120 Mill. Mark mehr, als unser deutsches Vaterland. Welches ist nun des Reichthums Urfache wird man fragen. Einzig und allein die: Der Franose mädelt seine Hühner unter Beachtung aller Regeln einer rationellen Gefögelzucht;

