

langklingigen Röhrenmesser gefahren. Reineise wird das abgerindete Messer in heißes Wasser getaucht, es geht dann besonders bei sähem Honig besser durch. Hat man es nicht mit sähem Honig zu thun, so kann das Entbedeln noch reicher mit der Abzunge bewerkstelligt werden. Dieses ist eine Zusammennehmung von Haad geschliffenen Nadeln aus Stahlblech die in den Hohlraum eines Bretches eingeschlagen sind. Man fährt der Länge und Dicke über die Honigwaben hin, wodurch die Zellendeckel abgerissen werden.

Das Brennen von Schwärze darf unter Umständen nicht unterbrochen bleiben, gleichviel, ob man Anfänge oder ganze Kunstwaben geben. Läßt man nach herkömmlich zugeschnittenen Anfängen aus älteren Waben bauen, so empfindet es sich, daß 5 bis 8 Gangwaben, je nach der Stärke des Schwärzes, besser zu lassen, das geht ganz gut und billige Naturwaben, die so ganz neuereit gebaut werden, ohne dem Rüdler Anlagern zu verurtheilen. Da nun aber starke Schwärze — auch kleinere und fehlerhafte Königinnen, die von den Waben genau gemodelt werden — leicht Drohnennest einzufliegen, auch noch anhergehenden Wellenbau bei benachbarten Schwärzen vorkommt, dieser unliebhabere Bau aber nicht gebildet werden darf, wenn man hauptsächlich beweglichen Bau haben will, so muß man hin und wieder bei einzelnen im Bau befindlichen Waben dem Umweilen fliehen. Dies geschieht durch Eingriffe in das Brutnest, indem man die betreffenden Waben dem Stocke entnimmt und in Ordnung bringt.

**kleinere Mittheilungen.**

zur Verbesserung der Städte. Man schreibt aus Brüssel: Das Vergnügen, das der Reizende bei der Besichtigung älterer Städte empfindet, beruht zum größten Theil auf der Mannigfaltigkeit der Bauten und Verschönerungen der architektonischen Bauten. Unsere modernen Städte haben an Einkünfte: gerade Straßen, große Bauten, die Isolationen haben, welche die Luft auszuweiden, es fehlt besonders den großen Städten das bunte Durcheinanderstreuen von Häusern und Farben, die uns die älteren Bauten vorseigen. Um diesem Mangel abzuwehren, hat sich vor einem Jahre in Brüssel ein Comité gebildet, an dessen Spitze Bürgermeister Wils steht, welches sich die Aufgabe gestellt hat, durch alle möglichsten Mittel die schönsten Ansichten in verschöneren. Bereits im vorigen Sommer ist eine Konferenz angehalten worden für die Sammlung der Häuser mit Blumen; Aufhängende werden als Preise zurtheilt. Derselbe Konferenz findet auch dieses Jahr statt. Eine weitere, nicht minder interessante wurde schon ausgeschrieben, nämlich für die schönste Anordnung der Wägen in den Straßen für die hübschsten Ausstattungen. Angenehm ist eine Ausstellung in allen öffentlichen Plätzen, deren Prachtregulare fast in allen südlichen Museen aufbewahrt werden. Das sind höchst interessante Werke, die auch andrerwo Nachahmung finden sollten.

**Hauswirthschaftliches**

**Reineisland in Wein, Brat oder Cognac und Zucker.** Reineisland, vollständig ausgewaschen, oder noch hart, macht man, durchsichtig je mehrmals mit einer Waibe bis auf den Kern, legt sie in einem Kappern oder ledernen Topfe mit kaltem Wasser bedeckt zum Feuer, kocht sie bei mäßigem Feuer so lange, bis sie von der Waibe fallen, mit welcher man sie anziehen will, legt sie zum Abkühlen auf ein Saarblech und best sie fest zu. Hierzu führt man die gleiche Gewichtsmenge Zucker, d. h. man kocht pro Rilo Reineisland 1 kg Zucker in 1/2 Liter Wasser zum Feuer, kochet ihn gründlich ab und kocht ihn darauf bis zur Symploside, so lange also, bis er am Löffel, welchen man heranzieht, fäden zieht, und geht den Zucker faden über die in einem leeren oder Porzellanfäß befindlichen Früchte und füllt sie mit gutem Wein, Brat oder Cognac und läßt sie 8-14 Tage stehen. Nach dieser Zeit geht man die Spirituosen von den Früchten ab, mischt dieselbe davon unter den Zuckerwaben und zwar nach vorheriger Entwehung des Lagers, daß dieser die Früchte bedeckt, geht das Gemisch über die Früchte und verschleigt die Wäbe luftdicht. Auf gleiche Weise sind auch sämmtliche andere Pflanzenarten, Pfefferkörner und Pfefferkörner im gleichen Entweidungsstande zu kochen. **Reinigen von Obst und Gemüse vor dem Genuße.** Nicht bringen genug kann gewaschen werden vor dem Genuß von Obst in jenem Zustande, wie es vom Markte kommt, weil dieselbe nicht allein durch den Staub der Straßen und Gassen, sondern vielleicht auch durch Kanthäufchen verunreinigt ist. Es ist unbedingt ratsam, die Früchte vor dem Genuße stets zu reinigen, und zwar größere Pflanzenarten, kleinere wie Stacheln, Stacheln und Johannisbeeren durch Abspülen mit Wasser. Das Gemüse soll erst unmittelbar vor dem Gebrauche in der Küche gewaschen und gereinigt werden, ja nicht durch kaltes Durchfließen des Wassers in reinem Wasser, und zwar aber, wie dies häufig mit Salat und Spinat geschieht, daß man es längere Zeit im Wasser liegen läßt, da hier der Geschmack bedeutend leidet, indem es, wie man sagt, ausgewässert wird und ungesundere das volle Aroma

wie bei Coriand, Sellerie und Petersilie vollkommen verloren geht. Damit ist gewis gesagt, daß jedes Gemüse überhaupt nicht gründlich und vollkommen, selbst durch mehrmaliges Waschen des Wassers gereinigt werden soll, um dadurch Bakterien und Unreinlichkeiten aller Art, wie solche durch die Dünung auf die Wäbe gebracht werden, zu entfernen, wenn es sich nicht lösen gelöst sein, die Reinigung soll rasch, dabei aber gründlich geschehen.

**Aufbewahrung von Kartoffeln während des Frühsummers.** Besonders die für den Sommerbedarf nächsten Kartoffeln in den Kellern leicht schwarz, milderwertig und weiß in Folge vielen Keimens. Um diesen Uebelstand zu vermeiden, giebt es eine ganz einfache Methode. Man bringt die Kartoffeln, die man aufbewahren will, sehr vorsichtig in den Keller, und vermeide jedes Kratzen mit dem Schaufel. Gut verpackte Kartoffeln thut man in Erde und lasse diese in einen geräumigen Keller tragen und vorsichtig auskühlen, und zwar so, daß die Kartoffeln nicht höher als 20 Centimeter hoch zu liegen kommen. Auf diese Weise werden die Kartoffeln nicht gelassen, was durch das Blaus resp. Schwärzwerden bekanntlich erzeugt wird. Um nun die Kartoffeln vom Keimen abzuhalten, lasse man dieselben regelmäßig jede Woche einmal umschauen oder vielmehr beständig umlegen und zwar so, daß der Arbeiter mit der Schaufel immer den Boden sucht. Man hat dann niemals nötig, Kartoffeln abzuheben zu lassen.

**Einlegen der Birnen in Zucker.** Kleine bis mittelgroße, möglichst aromatische Birnen, z. B. Müschelater, Stuttgarter, Gaisbirle, Leipziger Reithöhne, Boufflet von Rheims, werden geschält, die Wäbe und der halbe Stiel entfernt, in hochweises Wasser gelegt, einige Male damit ausgespült und dann zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt. Hierauf füllt man Zucker und zwar pro Rilo Birnen 1 kg, indem man 1 kg Zucker in 1/2 l Wasser zum Kochen bringt und allen aufsteigenden Schaum sorgfältig entfernt. Hierauf giebt man die Birnen, bei welchen man an Stelle der Wäbe je eine Gewürznelke einsetzt, mit 16 gr in kleinere Stücke zerbrochenen Zimmt pro Rilo, in ein feines Sieb oder Siebchen, giebt den gesäuerten Zucker darüber und lasse jedes einzelne Mal aufkochen. Aufsteigenden Schaum lasse man hierauf in eine Schüssel und stelle sie bis zum folgenden Tage kalt. Am andern Tage wird der abgekochte Zucker aufgekocht, ohne Schaum, die Birnen dann dazu gegeben und nochmals gekocht. Ganz dasselbe muß am folgenden Tage nochmals wiederholt werden. Hierauf kochet man die Birnen in Gläser, kocht den Zucker soweit ein, daß ein eingetauchter Löffel beim Herausziehen an den wandhängenden Fäden keine Wäbe zieht, giebt ihn dann über die Früchte und verschleigt die Gummagefäß luftdicht.

**Schutzmittel gegen Mäcken.** Als Einreibung wird eine Mischung aus 75 Theilen Wintergrünöl, 125 Theilen rectificirtem Benzolöl, 15 Theilen Menthol, 75 Theilen Bergamottöl, 125 Theilen Benzolöl, 100 Theilen Cassiaöl, 75 Theilen Kanonenöl, 125 Theilen Essenzöl, 30 Theilen Pfefferminzöl und 400 Theilen Petroleum empfohlen.

**Ein verpacktes Stück Fleisch.** Das Reibgut für die Rinde ein schätzbares Stück. Es ist nicht allein seiner Billigkeit wegen, sondern auch seiner mannigfachen Verwendbarkeit halber nützlich; frisch vom Fleischer, mittelst 3 Stunden lang gekocht giebt es eine schöne Fleischbrühe zu Reis, Nudeln, Grieswägen u. dergl.; geschnitten, in Öl und Semmel umgewandelt und in Butter gebraten eine Beilage zu Sauerfleisch, Grieswägen, Erbsen, Cichorien u. dergl. Wird es 14 Tage gekocht und dann weidgedocht, so ist es zu kaltem Aufschnitt zu verwenden. Nach dem Weidgedocht und dann gekocht, stellt es an Geschmack dem Hamburger Rauchfleisch nicht nach.

**Curcuma.** Eine mittlere geschälte Wurzel, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Kapern wird fein gemalt und mit einem Süßlichen Zucker in Butter geschüttelt mit 1 Eßlöffel Mehl geschüttelt, mit etwas guter Fleischsuppe, dem nöthigen Salz und Pfeffer eine halbe Stunde gekocht und nach Geschmack mit etwas Öl oder Citronensaft gewürzt.

**Das Salz als Desinfizient.** Ein halber Eßlöffel voll gewöhnliches Küchensalz in ein wenig kaltem Wasser aufgelöst und getrunken, wird fogleich Sodbrennen oder andere Magenbeschwerden erleichtert. Wird die Quantität nach und nach bis auf einen ganzen Eßlöffel vermindert und das Wasser bis auf 1/2 Liter, so wird es jeden gewöhnlichen Fall von Unverdaulichkeit helfen, wenn die Ursache davon vor dem Frühstück genossen und zugleich viel beachtet wird. Es giebt auch kein besseres Mittel, als das vorstehende, gegen Stuhlverstopfung. Zum Curieren bei Gichtzuzubereitung ist es ebenso gut, als Chlorcalcium und vollkommen unschädlich. Wenn man davon jedoch reichlich zu nehmen will, so wird es nach und nach den Harn grünlich zu reinigen und nach und nach den Harn zu reinigen. Es ist ein ausgezeichnetes Mittel bei Nissen und Stichen von Insekten.

**Die Wasen zu den Frühen.** welche wütheten durch enges Schuwerk, sowie durch anhaltendes Marschiren entstehen, kann man schnell heilen, wenn man Glycerin annimmt, welches man mit Arnica oder Homöopathikum (etwa 1 Theil auf 3 Theile Glycerin) vermischt hat. Auch Einreibungen mit Kampferöl oder Kampferöl sollen sich bei diesem Leiden recht gut bewähren.

**Frühes Wasser zu reinigen.** Frisches Wasser kann man durch einen Beutel aus Wäbe reinigen, der die Wäbe reinigt nicht überflüssig. Mit einem feinen Löffel Kanonenpulver kann man 10-12 Liter klar machen.



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

Nr. 33 Halle a. S., den 16. August 1895.

**Zur Obsterte.**

Die angenehmste aber auch die wichtigste Arbeit des Obstbauers ist die Obsterte. Vor der Reife oder überreif geerntetes Obst verliert an seinem Wohlgeschmack und erhält nur geringe Preise; unvorsichtig geerntetes Obst wird so geschädigt, daß es fast vollständig werthlos ist.

Die Sommer- und Herbstfrüchte des Kernobstes, sowie alles Stein-, Beeren- und Schalenobst erlangen ihre vollständige Reife am Baume oder Strauch und können sofort gepflückt werden; das Winterobst des kernobstes dagegen erlangt erst nach Wochen oder Monaten seine vollständige Reife auf dem Lager, daher unterscheidet man bei ihm eine Baum- und Lagerreife, auch Geel- oder Gemüßreife genannt. Die Baumreife der Früchte ist dann eingetreten, wenn sie ihre vollkommene Entwidlung, ihre lebhafteste Färbung zeigen; je zeigt sich durch ein vereinzeltes Abfallen guter Obstes ohne äußere Veranlassung, beim Kernobste durch Braun- oder Schwarzwerden der Kerne. Bei den Birnen erkennt man den Zustand der Reife auch daran, wenn sich die Frucht oder vielmehr ihr Stiel beim leichten Heben mit der Hand vom Fruchtstange löst; bei den Pflirschen neben der Färbung am Nachgeben des Fleisches an Stiele beim leichten Druck mit der Hand; bei den Weintrauben am Durchsichtigwerden der Weizen und der intensiveren, leuchtenden Färbung der dunklen Trauben; bei Malinissen, Edelkastanien, Mandeln und Nüssen am Ausplatzen der grünen Schale, bei der Gelbfärbung am Bräunen der Frucht in der Hülle und ihrer leichten Löslichkeit aus derselben.

Hat das Obst seine volle Reife erreicht, so nimmt mit Ausnahme des Schalenobstes seine Qualität ab, es geht nach und nach der Ausfäulung entgegen.

Um darum den Sommer- und auch zum Theil den Herbstobst des kernobstes eine etwas längere Dauer zu geben, nimmt man die Frucht ca. 8 Tage vor voller Baumreife ab, und läßt sie auf dem Lager nachreifen. Dadurch verhindert man das Mähligwerden der Äpfel, erhält den Birnen ihren Saftreichthum und ihren vorzüglichen Geschmack. So ist z. B. der unangenehm muskribe Geschmack, über welchen man recht oft bei einer unserer vorzüglichsten Sommerbirnen, der Williams Christbirne klagt, nur auf ihr zu langes Hängen am Baume zurückzuführen.

Das Winterobst dagegen muß, wenn es die Witterung sonst gestattet, wenigstens bis Mitte Oktober hängen bleiben, oder doch so lange, als sich nicht die Blätter gelb färben und abfallen. Von diesem Augenblicke hört auch die weitere Entwicklung der Früchte auf und ihre Ernte ist vorzunehmen.

Alles Tafelobst und auch das zum Dörren bestimmte Kernobst muß sorgfältig mit der Hand gepflückt werden; Mostobst und das zum Dörren, zur Mäbereitung z. bestimmt Kernobst kann geschüttelt werden.

Ein Fernerfolgsagen des Obstes vom Baume ist unbedingt zu vermeiden, denn es beschädigt die Beschaffenheit des Obstes und mehr noch die spätere Fruchtbarkeit des Baumes.

Für das Pfücken empfehlen sich runde oder lange, flache Gentelkörbe von Weidenflecht, innen mit Pappelwand ausgekleidet und mit einem schwachen Polster von Heu, Moos, Holzstolle zc. versehen. Den Gentel des Korbes versee man mit einem eisernen oder hölzernen Haken zum Anhängen an einen Ast oder eine Leiterstange, damit man beide Hände zum Pfücken frei hat.

Bei hohen Wämen ist es gut, zwei Körbe für den Pfücker bereit zu halten, von denen der volle an einer Leine niederhängt, den leeren zu sich heranzieht und so das Weitersteigen spart.

Bei empfindlichen und großen Früchten sind dieselben schichtweise in den Transportkorb zu legen, die Schichten aber durch weiches Papier, Heu oder Moos zu trennen. Der gefüllte Transportkorb ist in das Aufbewahrungslot zu tragen, wo die Früchte einzeln herausgenommen und auf weiche Unterlage gelegt werden und zwar Tafelobst in nur einer Schicht mit den Wäben nach unten und ohne seitliche Berührung mit einer anderen Frucht; Wirtschaftsobst kann zwei- bis dreifach übereinander lagern.

Unter dem Baume bringt man eine ca. 10 cm starke Lage von Stroh oder Heu an, damit fallende Früchte nicht plagen und nicht zu sehr geschädigt werden.

**Arbeitskalender für den Monat August.**

(Schluß.)

Im Blumengarten können jetzt die meisten im Frühling blühenden Beeren, z. B. Auzel, Primel, Waldstämchen, Weiden, Gentianen, Akele, Bechsteinen, Federsteinen, Schwertlilien, Taupenschilden, Päonien zc. durch Wurzeltrennung vermehrt werden; ebenso kann man jetzt Blumenzwiebeln von Lilien, Kaiserkrone, Traubenhyacinthen durch Abnehmen der Brutzwiebel vermehren, muß aber alle diese Zwiebeln schnell wieder in die Erde bringen; frühblühende Stauden wie Primel, Wieswurz, Gedemtein zc. die man zum Zimmerkerzen benutzen will, pflanze man zeitig in Töpfe; denn je besser sie anwachsen, desto schöner blühen sie. Dies gilt auch von Laub- und Winterleuchte. Auch können jetzt alle Beeren durch Stecklinge vermehrt werden. Georginen feld fleißig anzubauen, reichlich zu begießen und von allen ab-



geblühten Blumen zu befreien; die ihnen besonders nachtheilenden Ohrwürmer sind auch hier in der oben angegebenen Weise wegzufangen. Die Rosen sind jetzt auf schlafende Augen zu achten. Nicht blühende Rosen können zum Blühen gezwungen werden, meist mit Erfolg, wenn die Zweige umgebogen und so befestigt werden. Da viele schöne Sommerkummen am üppigsten gedeihen und viel früher in Blüthe kommen, wenn man sie als junge Pflanzen im Zimmer oder Gewächshaus überwintert und im nächsten Frühjahr in freie Land (oder auch in Töpfe für die Zimmerkultur) verpflanzt, so beginne man solche jetzt in Töpfe zu säen; empfohlen werden zu diesem Zwecke: Calliopsis, Scabiosa, Phlox, Petunia, Lobelia, wohlriechende Wilde zc. Für die Zimmerkultur werden Liebhaber von Zimmerwiebeln, wie Spacintinen, Tulpen, Scilla, Narzissen, Jonquillen, Tazetten, Crocus u. s. w. gut thun, ihre bezüglichen Bestellungen und Anschaffungen in diesem Monat zu machen, damit die Wiebeln mit Beginn des Septembers eingepflegt werden können.

Auf dem Geflügelhofe ist mit Ende des vorigen Monats die Brutzeit fast zu Ende gegangen. Kommt es hier und da dennoch vor, daß im August noch eine Menge Gans, so lasse man sie unter feinen Umständen mehr brüten, da von einer derartig späten Nachzucht kein Erfolg mehr zu erwarten ist. Wenn kräftige, bereits abgemastete Hennen jetzt legen, sind deren frühe Eier ganz besonders werthvoll und die besten zur Aufzucht für den Winter, da sie sich am besten halten. Aus dem Junggeflügel ergänze man seinen Bestand, so weit als möglich, durch die kräftigsten Thiere, die übrigen bringe man zum Markte. Als Futter reiche man jetzt etwas mehr Gerste und etwas Mais, damit sich die Thiere beim Antritt der Mauser in gut ernährtem Zustande befinden und letztere desto besser überleben. Gegen Ende des Monats beginnt bei den meisten Geflügelarten die Mauser und tritt infolge dessen eine Pause im Legen ein. Junge Gänse können jetzt zur Mast angestellt werden. Da Spätbruten bei den Tauben, vornehmlich von kostbaren Rassen einerseits untauglich sind und andererseits die Alten unthätigerweise schwächen, so sucht man dieselben möglichst zu verhindern, indem man die Tauben jetzt knapp ernährt, vor erregendem Futter bewahrt und ihnen jegliche Mißgelegenheit entzieht.

Der Kanarienzüchter muß jetzt die Decken auflösen und die Kester gründlich reinigen. Bei seinen Züchtlingen tritt jetzt die Mauser ein und müssen während derselben die Thiere gut gefüttert werden. Die bereits in stätige gelegten jungen Hähne werden genau überwacht, untaugliche ausgeschieden und etwa fränke Vorküchler erzieht. Jetzt ist es die beste Zeit, sich frische Weibchen für die nächste Hecke zu beschaffen und überzählige und lässige Weibchen zu verkaufen. Es ist gut, wenn für die jungen Hähne je zwei Einzelfläge vorhanden sind, damit alle 14 Tage gewechselt und der eine flüchtig ausgebrütet werden kann. Bei den übrigen stürmer freudigen Stubenvögeln achte man darauf, daß die Säger weder zu fett, noch zu mager, weder blutarm, noch dickbäuchig werden.

Auf den Bienenständen beginnt in diesem Monat in der Regel die Drohnenjagd. Solche Völker, welche ihre Drohnen nicht abtreiben, oder gar noch fremde einlassen, sind der Weisheitsart dringend verdächtig und ist eine nochmalige gründliche Untersuchung des Stockes auf Weiselrichtigkeit nöthig. Weisellos befindene Völker vereinigt man am besten mit jungen, schwachen Völkern. Ein Hauptaugenmerk ist in diesem Monat auf die Wintervorräthe zu richten, denn Mangel an Winterfutter oder Sparankeit in diesem Punkte bringt großen Schaden im Frühjahr, denn einzig und allein nach der Masse des Honigvorraths richtet das Volk im Frühjahr seine Vermehrung ein. Die Völker werden jetzt zunimmt auf den Brutraum beschränkt; man entferne alle Drohnenwaben aus dem Lager, denn ein drohnenfreies Brutnest ist von großem Werthe. 16—20 Normalrähmen oder die Hälfte Ganzrähmen geben Raum genug für ein starkes Volk und sein Winterfutter. Das letztere

hat 20—25 Pfund per Volk zu betragen und muß sich verbedelt über und hinter dem Brutlager befinden. Gut verbedelte Honigwaben sind für den Winter ohne Zweifel das beste Futter, da über dieselben einen so großen Vorrath haben, zieht die Mehrzahl der Bienenzüchter eine Auffütterung mit Zucker vor. Derselbe muß, da die Bienen auch Wasser gebrauchen, zu gleichen Theilen mit Wasser getocht, gut abgeschäumt und in Gefäßen von mindestens 2 Pfund Inhalt in die Städte allenthalben eingedehnt und Morgens das Gefäß wieder entleert werden, damit keine Räuberei entsteht. Daß man nur besten und ungeläuteten Zucker hierzu verwendet, liegt auf der Hand. Im August gereichtes Futter wird gewiß verbedelt. Die Bienen können sich dann nochmals reinigen, werden aber auch gleichzeitig nochmals zum Brutanlaß gereizt, so daß viel junge Bienen noch mit in den Winter kommen und das Volk dadurch einen langen Winter überdauern kann. Die Honigerte wird fortgesetzt. Strohförbe werden nicht abgeworfen, sondern durchgetrommelt. Die hierbei gewonnenen jungen Witter werden in Reservestücken gebracht und überwintert auf 3—4 gut befestigten Sonntag- und 2 Bruttafeln sehr gut. Die übrigen Bienen leitet man ab und läßt sie vor dem Stand fliegen, damit sie sich irgendwo einbitteln, oder setzt sie Schwächlingen zu. Entsetzte Waben müssen gut aufbewahrt und öfters eingewerkelt werden, da sonst die Wachsbotte bald ihr Zerstörungswerk an ihnen beginnt.

**Auskunft-Stellen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.**

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft hat ein Netz von Auskunftstellen für Pflanzenzucht über ganz Deutschland eingerichtet. Diese Auskunftstellen haben die Aufgabe, allen Landwirthen, ob Mitglied oder Nichtmitglied der Gesellschaft, bei vorkommenden Pflanzenkrankheiten Rath und Auskunft zu erteilen. Der Schaden, welchen Feld- und auch Gartenfrüchte regelmäßig alljährlich durch den Einfluß von thierischen und pflanzlichen Feinden erleiden, ist häufig nicht nachzuweisen, wohl aber zeigen kranke Felder und bedeutende Mindererträge, daß die Feinde der Feldkultur außerordentlich erfolgreich sind. Die Landwirthe sollten daher nicht säumen, Mittel, die ihnen in die Hand gegeben werden, um Pflanzenkrankheiten zu bekämpfen, anzuwenden, und so mögen die Einrichtungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft denen empfohlen sein.

Die Auskunftstellen sind folgende:

- Für Gau 1, Ost- und Westpreußen: Professor Dr. C. Maret, Königsberg i. Pr.
- Für Gau 2, Schlesien und Posen: Prof. Dr. Giban, Breslau; Professor Dr. Sorauer, Berlin W., Rahlferstr. 15.
- Für Gau 3, Brandenburg mit Berlin und Pommern: Professor D. Frank, Berlin N., Invalidenstr. 42; Geh. Regierungsrath Professor Dr. L. Wittmad, Berlin, Invalidenstr. 42.
- Für Gau 4, Mecklenburg-Schwerin und Strelitz, Schleswig-Holstein, Hamburg und Lübeck: Professor Dr. Heinrich, Holkoed; Dr. Bried, Assistent am Botanischen Museum, Hamburg V.
- Für Gau 5, Hannover, Oldenburg, Bremen: Dr. Kleebahn, Hamburg; Dr. Wiegand, Wischhövede (Bez. Stade).
- Für Gau 6, Provinz Sachsen: Geh. Ober-Regierungsrath Professor Dr. J. Kühn, Halle a. S.; Dr. Hollrung, Vorsteher der Nematoden-Versuchsanstalt, Halle a. S.
- Für Gau 7, Hessen-Nassau und die Mitteldeutschen Staaten: Professor Dr. Ludwig, Greiz; Deconomorath Goethe, Weisenheim; Landwirtschaftslehrer Dr. Müller, Alzey (Rheinhesen); Lehramtsassessor von Noack, Gernsheim a. Rh. (Hessen); Landwirtschaftslehrer Dr. von Peter und Landwirtschaftslehrer Carl Hechtel, Frieberg (Oberhesen); Professor Dr. Schulze, Braunschweig; Administrator Dern, Erbad i. Rheingau, Schloss Rheingardshausen (Hessen-Nassau).
- Für Gau 8, Westfalen und Rheinprovinz: Westfalen z. B. unbefestigt; Professor Dr. Singer, Bonn.

Für Gau 10, Bayern: Professor Dr. D. Harz, München; Kustos Anton Hiedlmayr, München; Kellner Dr. Kellermann, Lindau; Dr. Wagner, Nürnberg, Obere Baustr. 18; Landwirtschaftslehrer Dr. D. Probst, Staßfurt.

Für Gau 11, Württemberg und Hohenzollern: Professor Dr. Kirchner, Hohenheim; Professor Strebel, Hohenheim; Rektor Dr. Preleke, Sigmaringen.

Für Gau 12, Elb-Vertrigen: Direktor L. Diefenbach, Weihenau i. G.; W. Schille, Direktor der Kaiserlichen Obstbauanstalt, Brumath i. G.; Direktor Dr. Barth, Rufach; F. von Oppenau, Direktor der landwirthsch. Winterschule, Mühlstein i. G.

Für das Königreich Sachsen und das Großherzogthum Baden sind für diese Länder seitens der Staaten oder landwirthschaftlichen Vereine getroffenen Stellen für Auskunftsstellen angegeben. Diese Stellen sind für Sachsen: Königliche Versuchsanstalt für Pflanzenkultur, Dresden; das landwirthschaftliche Institut der Universität Leipzig; die königl. Pflanzen-physiologische Station Tharandt.

Für Baden: landwirthschaftliche botanische Versuchsanstalt in Karlsruhe.

**Förderung der Knochenbildung.**

Trotzdem die heutige Gestaltung der Lage unserer Landwirtschaft die einzelnen Landwirth von dem Gebiete des Getreidebaues ab und der Viehzucht zubringt, fehlt es vielfach einst dort auf dem Gebiete des Getreidebaues, so jetzt hier wieder auf dem Gebiete der Viehzucht an einem eigentlichen rationellen, das Ganze erst rentabel gestaltenden Betrieb. Insbesondere der Förderung des Knochenwachstums und der dadurch bedingten Kräftigung der Zucht- und Zuchtthiere wird noch lange nicht die Aufmerksamkeit zugewendet, deren sie bedarf, sofern wir den Nutzen, den wir aus diesem Theile der Landwirtschaft ziehen, aufs höchste steigern wollen.

Die Förderung des Knochenwachstums ist durch entsprechende Fütterung sehr wohl möglich und kann der Ausbildung der Knochen dadurch sehr großer Vorzug geleistet werden, wenn einerseits in dem zu verabreichenden Futter ausreichende Mengen von Mineralstoffen, besonders von Kalk und Phosphorsäure vorhanden sind, andererseits die Grundbedingung erfüllt ist, daß das betreffende Thier entsprechend vorgebildete Knochen besitzt, was nur durch richtige Ernährung in der frühesten Jugend, im ersten Lebensjahre erreicht werden kann, denn nur bei solchem Vieh ist eine Förderung des Knochenwachstums zu erreichen. Wurde es jedoch im ersten Jahre veräußert, für eine entsprechende Vorbildung der Knochen Sorge zu tragen, so läßt sich dies nicht mehr nachholen. Jungvieh, das lange genug mit Milch ernährt wurde, wird, da in dieser die nöthigen Mineralstoffe in reichlicher Menge vorhanden sind, daher von vornherein eine bessere Anlage zur Entwicklung des Knochenstoffes besitzen, als solches, dem Milch nur spärlich gereicht wurde.

Doch können auch bei ersterer Abstammung, Fehler im Zuchtbetriebe und Krankheiten der Mutter- bezw. Elternthiere die Knochenbildung d. h. die Anlage dazu wesentlich beeinträchtigen, sodaß selbst durch entsprechende Fütterung große Erfolge nicht erzielt werden können.

Bezüglich des Mineralstoffgehaltes der einzelnen Futtermittel geben uns die Mittelzahlen der Wolffschen Tabellen die besten Anhaltspunkte.

Gerste, Mais und Kartoffelschlempe sind z. B. arm an Kalk. Viehsen zu guter Qualität kann dagegen daran reich sein, wenn es nicht auf saurem, saurem Viehsen oder ganz kalkarmem Boden gewonnen wurde. Getreidestroh vermag dagegen wieder keinen großen Gehalt aufzuweisen; reicher an Kalk ist in dieser Hinsicht das Hülsenfruchtstroh. Kalk und Phosphorsäure zugleich vereinigen Hanfsamen in sich; doch darf es bei deren Fütterung nicht an der nöthigen Sorgfalt fehlen; mehr wie 1 1/2 Pfund pro Tag sind den Thieren nicht zuträglich. Auch Weizen enthält mittelgroße

Menge an Phosphorsäure, doch schwankt dieser Gehalt gleich wie der Kalkgehalt je nach der Beschaffenheit der Weize. Getreidestroh und Kartoffelschlempe sind jedoch entschieden arm an Phosphorsäure.

Nach diesen Angaben sowie unter Zuhilfenahme der Wolffschen Tabellen dürfte es demnach dem Landwirth nicht schwer fallen, durch eine entsprechende Futterzusammensetzung auf die Knochenbildung seiner Thiere einen höchst günstigen Einfluß auszuüben.

**Zinser Haus- und Zimmergarten.**

**\*\* Die Kerbelrübe unter Bäumen.** Unter Bäumen läßt sich im Garten nur schlecht Gemüsegut treiben, denn die meisten Gemüse verlangen Sonne und Licht zu ihrem Gedeihen und dann ist unter den Bäumen je auch zu trocken, was gleichfalls ein Hemmnis zum guten Gedeihen ist. Die einzige Gemüsepflanze, die selbst unter Bäumen, zum Theil sogar fast im Schatten, sich zu entwickeln vermag, ist die Kerbelrübe, nur muß der Boden unter den Bäumen soviel Nährstoffe besitzen, daß er die Pflanzen ernähren kann; selbiger ist daher zu düngen und mit Komposten zu versehen; denn ist er hungriig und ausgelogen, kann auch die Kerbelrübe nicht gedeihen. Das Säen des Kerbelrübensamens findet am besten Anfangs August statt. Sobald derselbe in die Erde gebracht ist, überläßt man den Boden mit einer 5 cm. hohen Schicht aus verrottem Humus oder einer 3 cm. hohen Kompostschicht, wodurch die Pflanzen beim Ausgehen im Frühjahr Nahrung erhalten. Ist im Frühjahr der Boden etwas trocken, so muß durch Uebeln nachgeholfen werden.

**\*\* Spargel-Anlagen.** Wer sich im Frühjahr einige Spargelbeete anlegen gedenkt, der sollte jetzt bereits die betreffenden Beete ausheben, prüfen, ob sie sich überhaupt zur Spargelkultur eignen, um dies selbst zu darauf hin vor- oder umzuräumen. Der beste Boden für den Spargel ist in erster Linie ein leichter Boden; Sandboden, ganz milder Lehm- und leichter Humusboden eignen sich am meisten zu. Der Sand mag noch so leicht sein, wenn er tiefgründig ist, so ist man sicher, daß sich der Spargel darauf hält. Ist solcher Boden eine leichte Vermischung von Ton oder Lehm, so wirkt dies sehr günstig auf die Ertragsdauer ein. Ganz schwerer Lehmboden dagegen oder Tonboden ist nicht zu empfehlen, da er wenig Boden, welcher die sehr hohen Grundwasserstände hat. Hat demnach der Gartenbesitzer geeigneten Boden von vornherein nicht zur Verfügung, so muß er sich solchen Boden schaffen. Das ist zwar mit einigen Unkosten verbunden, aber es geht, und der Spargel gedeiht dann auf diesen künstlich geschaffenen Boden ebenso gut wie auf richtigem Spargellande. Schwerer Boden muß zu diesem Zwecke tief rigelt und mit leichtem Boden, Sand oder leichtem Kompost vermischt werden. Haben wir keinen Boden, auf dem besonders im Frühjahr das Grundwasser bis nicht unter die Oberfläche dringt, so müssen wir drainiren, was das Wasser abzuführen. Des weiteren sind die gepflanzten Beete jetzt schon von allen Unkräutern, besonders ausdauernden, wie Quack, Winden, Ackerbilsen zc. zu säubern und sorgfältig nach freizuhalten, denn es giebt nichts Schlimmeres als solche Unkräuter in einer Spargelanlage zu haben.

**Thier- und Geflügelzucht.**

**†† Die Käberkrankheiten.** Die gewöhnlichsten davon sind Magen- und Darmkrankheiten, Wab- und Blasenentzündungen. Letztere werden gewöhnlich davon her, daß die Thiere zu wenig Weisheit bekommen, der Trankfidel nicht in Ordnung war, oder daß das Kalb zu frühzeitig Raupstich (Gau oder Strohh) in den Magen brachte. Letzterem beugt man besten vor durch einen Maulkorb. Die Saugmilch müssen täglich so möglich mit heissem Wasser gewaschen und getrocknet werden, damit sich ja keine Säure darin ansetzen kann. Den Wab- und Blasenentzündungen würde vielfach dadurch vorgebeugt werden, wenn man den Nabel gleich nach Abtrennung der Nabelschnur mit einer 2 procentigen Karbolsäure wäscht und hier für ein trockenes, aus schimmelreife Streu bestehendes Lager sorgen wollte. Goldböden sind für Käberkrankheiten allen anderen vorzuziehen. Wenn es die räumlichen Verhältnisse gestatten sind die Thiere die ersten Monate nicht anzuwenden.

**†† Die Trummelstich** befallt meist nur jüngere oder halbgezeugene Rindchen. Kennzeichen: Ein runter, aufsteigender Körper, rother Hängebauch, Abgemauert und Mattigkeit. Ursachen: zu viel Grünfütter, besonders bekauter oder erdiges Grünfütter, zu geringes Freifutter und mangelhafte Verdauung. Heilmittel: Man gebe in einem Teller 1/2 Liter Wasser 4—5 Tropfen Salznatron, nach 20—30 Minuten — wenn noch keine Erleichterung zu bemerken ist — nochmals, einige Tage gutes Den.

**Bienenwirtschaftliches.**

? Was das Schneiden betrifft, so beachte man folgendes: vor dem Ausschneiden des Honigs muß man die verschlossenen Honigwaben entdecken, d. h. die Zellendeckel flach abschneiden, wobei man Verdichtungen der Waben, damit diese wieder überall hinpassen, denn das Räubendohli gleich vorgelendet. Das Ausschneiden kann mit einem

