

gen werden im Herbst aus der Erde genommen und im Keller im Sande eingeschlagen. Hier bringen sie während des Winters reichlich zarte gelbliche Blätter, welche einen zarten, gut bekömmlichen Salat ergeben, welcher durch sein zart aromatisches Bitter, was durch kurzes Einlegen in Wasser herabgemindert werden kann, sehr angenehm auf die Verdauung wirkt und gleich dem Salat von Brumentresse und Eibenzahn einen immer weiteren Kreis von Liebhabern findet, welcher ihre Gesundheitskraft in der kaltesten Winterzeit mehr und mehr vergrößert.

Der Rosenmaerpfleffer (Sedum oppositifolium), aus dem Kaukasus stammend, ist zwar schon in ganz Deutschland verbreitet, aber in seinen Werthe noch lange nicht genug erkannt, und darum selten besodet und noch seltener gepflegt. Er findet sich in Gärten und Parkanlagen, an Friedhöfen etc., meist verrottet und im dicken Strauch sein kümmerliches Dasein fristend, oder allerschmerzlicher als ein grüner Teppich bedeckend. Ganz besonders empfiehlt sich diese anpruchsvolle Pflanze zur Einpflanzung von Blumen- und Teppichbeeten. Wie alle Sedumarten liebt auch unsre Pflanze die volle Sonne. Ihre großen fleischigen Blätter stehen wechselseitig an niedrigen freistehenden Stielen, haken, ohne zu wellen, dem beständigen Sonnenstrahl aus und bilden ein nach allen Seiten hin dichtgeschlossenes Gestrüch. Sie sind gleich lebhaft grün gefärbt vom ersten Frühjahrs bis zum härtesten Herbstfroste und leben nie von Julen bis oder Schneefrost. Im Juli entwickeln sich in soniger Lage ihrer massenhaft erscheinenden Dolden mit rosenroth gefärbten Blüten, welche der zierlichen Pflanze zu neuem Schmucke gereichen. In schattigen Lagen muß man auf Blüthen reichlich verzichten. Einen recht großen Theil hat unter Sedum als Blumen-Unterpflanze für die harte Tracht, und schon allein für diesen Zweck ist ihr Anbau lohnend. Sie eignet sich weiter zur Befestigung steiler Abhängungen, welchen sie nebenbei einen herrlichen Schmuck verleiht, und aus allen diesen Gründen verdient sie die all-gemeine Beachtung.

**Thier- und Geflügelzucht.**

† **Behandlung junger Fohlen.** Ein Fohlen sollte so sorgfältig behandelt werden, wie ein Kind. Es ist wichtig der Auszubildung fähig und die Erziehung muß beginnen, so lange das Thier noch jung ist, d. h. von seiner Geburt an. Zuerst muß man sich dessen betheiligen und Nahrung erwirken. Ein drei Monate altes Fohlen schlägt bei der geringsten Vermuthung einer Gefahr aus, und wenn es dies erst einige Mal gethan, so ist es schon verborren und wird leicht zu einem gefährlichen Thiere. Man sollte sich ihm stets vorständig nahen und nie, ohne zu ihm zu sprechen, so daß es niemals erschreckt wird. Man sollte es bei jeder Gelegenheit streicheln, anfänglich vorsichtig, dann am ganzen Körper, es gewöhnlich zum Baue, die Füße aufstecken, die Glieder reiben, das Maul öffnen u. s. w., bis man nach Gefallen dies mit ihm thun kann. Ruder vor- und nachher als Maßregeln gegeben. Bewirkt Wunder bei einem Fohlen. Einige Stüde aus der Lage geben, lehren dem Thiere, daß es auf den Hintel kommt und seinem Herrn irgendwohin, selbst in das Haus folgt. Aber der Gederrhies darf ihm münden, daß alle Fohlen auf diese Art und Weise behandelt würden; man würde kaum genug viel weniger feindselige und schlagende Pferde finden, als es jetzt bei der nachlässigen und verkehrten Behandlung der Fohlen der Fall ist.

**Kleinere Mittheilungen.**

§ Die **Gefährlichkeit der Heben** wird nach den Versuchen der Kellereingangsleiter in Aude in Frankreich wie folgt durch Anwendung von Eisenvitriol bekämpft. 1) Im größten Zustande wird Eisenvitriol in einer leichten Grube an der Fuß der Stöße in einer Dosis von 1 kg per Stod gegeben. Die Erde dort ist sogleich weicher. 2) Im Stützungsstadium wird er auf die Mauer der Kanen Heben gespritzt. Nach dem Alter der Mauer und ihrer Empfindlichkeit müssen die Besprengungen mit Lösungen gemacht werden, welche 500-800 g Eisenvitriol per Hektoliter Wasser enthalten. 3) Im Stützungsstadium wird er im Frühjahre zum Bewässern der Stöße verwendet; per Stod wird 1 kg Eisenvitriol gelöst in 6-10 Wasser. 4) Im Stützungsstadium in Sande vermischt mit Stalldünger das Ganze während des Winters abgelagert, in Form von Compost in einer leichten Grube am Fuße des Stodes in einer Dosis von 3 kg Stalldünger und 500 kg Eisenvitriol per Stod gebracht. Neuerdings wird das Untergraben des perimentierten Eisenvitriols vor seiner Anwendung in flüssiger Form bevorzugt.

§ **Ueber die Einführung einer Schutzmarke für schädlich-vollstreckliche Vter** wurde an der letzten Hauptversammlung des schädlich-vollstrecklichen landwirthschaftlichen Vereins zu Kiel berathen. In dieser Angelegenheit der Einführung wurde bereits in der vorletzten Besammlung zu Hensburg dem Vorstände der Auftrag zu Theil, sich mit den preussischen und pommerischen Bezirks-Vorständen in Verbindung zu setzen und sich von denselben über den Augen in dieser Verbindung Auskunft geben zu lassen. Herr Dekonomie-Rath Beterien um diesen Zweck gemäß sich Mittheilungen seitens der genannten Verbände machen lassen und unter Anderem den Hinweis erhalten, daß der Verkauf unter einer Schutzmarke sich nur von einem geschlossenen Verbände, in welchem eine strenge Kontrolle möglich sei,

durchführen ließe. Eine eventuelle Einführung einer Schutzmarke wäre somit den Verbänden anheimzugeben.

§ **Ueber die Wirkung selbstthätiger Tränken** hat nach der „Dannoverschen Zeitschrift für Land- und Forstwirthe“ Professor Dr. Bachhaus-Göttingen auf dem stotterger Weende mit einer Selbsttränk-Anlage für 10 Kühe Versuche gemacht. Es wurden 20 Füllbehälter in zwei Abschnitten damit gefüllt. Derselben standen zunächst an einem gewöhnlichen Futtertisch und das Tränkewasser wurde ihnen je einmal in die Kruppe gegossen; jedoch kamen die Versuchsthiere einige Zeit an die Futtertische mit der Selbsttränke und sodann wieder wie am Anfang an die gewöhnlichen Tische. Während dieser Zeit wurde die Quantität und Qualität der ermolten Milch festgestellt. Es zeigte sich eine nicht unbedeutende Erhöhung des Milchtrags durch die Selbsttränke-Einrichtung, nämlich für Kopf und Tag im Durchschnitt 0.52 Liter. Den Jahresertrag an Milch veranschlagt Versuchsansteller auf 100 Liter pro Kuh. Bei allen Kühen dauerte es etwa zwei Tage, bis sie den Mechanismus der Selbsttränke begriffen und mit dem Mäule den Deckel der Tränkebecken aufgehoben. Es wurde bei Grünfütter beobachtet, daß die Thiere aus der Selbsttränke während 24 Stunden durchschnittlich 16 Mal je 2-3 Liter tranken während der Selbsttränke-Einrichtung, nämlich für Kopf und Tag im Durchschnitt 0.52 Liter. Die Thiere tranken hier bei der Selbsttränke-Einrichtung weniger als bei zweimaligem Tränken, auch bei der Trockenfütterung wurde dies beobachtet. Die Anlagenkosten belaufen sich per Kuh auf etwa Mark 7.50.

**Landwirthschaftliche Rundschau.**

\* **Die internationalen Obst-, Wein- und Gemüsehändler-Versammlungen**, unauflöslich Ost und alle Ostprovinzen, keine Gemüsehändler, keine Gemüsehändler und Kräutler, Zerkleinerung, sowie Traubenweine Obst- und Gemüsehändler-Versammlungen, aber auch von Maschinen und Geräthen für Obst- und Gemüsehändler-Versammlungen, wie wir hören, der „National-Verein zur Hebung der Volksgüter“ als Ziel der internationalen Hygiene-Ausstellung in der Zeit vom 1. Juli bis ultimo September 1895 im alten Reichstagsgebäude zu Berlin, Leipzig etc., abzuhalten. Mit der Ausstellung sollen Kurse in der Obst- und Gemüsehändler-Versammlungen für Damen abgehalten werden. Es wird Sache des deutschen Obst-, Gemüsehändler und Weinbauers, der Obst- und Gemüsehändler-Versammlungen-Industrie sein, für eine würdige Vertretung dem Auslande gegenüber zu sorgen.

\* **Einen recht anerkennenswerthen Vorschlag** hat, nach der „Deutschen Gärtnerzeitung“, das Gutsverwalter der Königl. Gärtner-Schule in Weidau bei Potsdam gemacht. Er besteht darin, die Gärtner-Schule in Weidau nach dem Erlolge der Schulprüfung nicht mehr das Zeugnis als „Gärtnerkünstler“ oder „Kunstgärtner“ zu erteilen, da eine Gärtner-Vorprüfung nicht in der Lage sei, Gärtnerkünstler bzw. Kunstgärtner auszubilden, sondern für eine Auszubildung, welche zur Führung jener Titel berechtigt, nur den Grund legen könne. Den Herren Schülern wird's freilich nicht ganz recht sein!

**Sauswirthschaftliches.**

† **Quetschung.** Wir meinen damit jene Verletzung durch Stöß oder Fall, bei der eine offene Wunde nicht getret wird. Doch giebt es manchmal eine recht schwere Quetschung, die häufig mit einem blauen Schwellen (woher der Ausdruck „Jemand blau und blau schlagen“) gerade nicht zur Verwundung des äußeren Menschen, wenn sie zufällig ins Gesicht zu liegen kommt, beiträgt. Aber auch an anderen Stellen ist die Wunde wegen ihrer großen Schmerzhaftigkeit eine ansehnliche Verletzung. Man muß ihre Heilung daher möglichst verhüten, was dadurch geschieht, daß man unmittelbar nach der Verletzung die betreffende Stelle je nach der Ausdehnung 15-30 Minuten lang mit kalten Tüchern nach allen Richtungen hin kräftig streicht oder reiben läßt. Ist man in der Lage, hernach noch etwa 1/2 Stunde lang kalte Umschläge zu machen, so wird man den Heilungsverlauf mehr beschleunigen.

† **Aufbewahrung des Honigs.** Zur Aufbewahrung des Honigs sind trockene Orte und Gefäße, welche der Feuchtigkeit widerstehen (Glasflaschen, Blechbüchsen) und je gegebenen Fall, etwa mit Schweißblasen oder Pergamentpapier, durchaus notwendig. Durch Feuchtigkeit wird der Honig sauer, kann aber auch dann noch gebraucht werden, wenn er leicht aufgetaut wird. Die Temperatur des Ortes ist belanglos. Während der Honig durch Erhitzen im Bain-Marie, durch Singulieren von Krebseisen etc. und beim durchsichtigen Abscheiden wieder genießbar gemacht werden. Durch das Abscheiden wird der Krebseisen und der Honigflor größtentheils wieder entfernt. Ranziditen Honig stellt man in heißes, aber nicht kochendes Wasser, um ihm die ursprüngliche Flüssigkeit und Klarheit wiederzugeben.

† **Vereinerung von Honigessig.** Einen vorzüglichen Honigessig kann man sich noch Mittelzeitlich, „ausgesaugt“ wie folgt bereiten: 1 Pf. Honig wird mit 15 Pf. Wasser vermischt, in die Mischung legt man ein Quantum Brodcrume und kocht sie in die Sonne oder an den warmen Orten; in vier bis sechs Wochen gießt sie ab, und man erhält einen sehr schmackhaften, gelben Essig. Durch Kochen und Abscheiden wird er haltbarer und milder im Geschmack und mit einem geringen Zusatz von Nelken oder Pfefferkörnern kann man ihn beliebig abwürzen. Man muß ihn gut verschließen halten.



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

Nr. 21 Halle a. S., den 24. Mai 1895.

**Die Jungen- und Schlundlähmung beim Kindvieh.**

Im Mai vorigen Jahres, erzählt das württembergische landwirthschaftliche Wochenblatt, brach unter dem Kindviehbestande des Landwirths J. S. v. H. eine auffallende Krankheit — die Jungen- und Schlundlähmung — aus, welche insofern sonderbar erschien, als sämtliche 6 Stück Vieh an einem Tage erkrankte. Nach kurzer Zeit mußte eine werthvolle Kuh geschlachtet werden, während die anderen Thiere, welche durch Einschnitten zu erhalten wurden und erträglich abmagerten, binnen eines Vierteljahres die Krankheit allmählich verloren. Gleichzeitig wurden in einem Nachbargut 2 Stück Vieh befallen, wovon ebenfalls eines geschlachtet werden mußte. Derselbe Krankheitsfall trat nun vor einigen Tagen in der Stallung des J. S. wiederholt aufgetreten, so daß drei Kühe und eine Kalbin geschlachtet werden mußten. Die Krankheits-Symptome äußern sich hauptsächlich im steten Stauen, Jmge und Schlund sind gelähmt, die Thiere können lediglich keine Nahrung mehr zu sich nehmen und müssen förmlich verhungern, zumal man kaum in der Lage ist, denselben durch Einschnitten auch nur einigermaßen flüssige Nahrung beizubringen. Im vorigen Jahre ist diese Krankheit durch Eintritt der Grünfütterung zum Ausbruch gelangt, und gab man damals der Anzahl von Kranken und Ungesunden, welche in abnormer Anzahl an Ackerfütter und Gras hielten, die Schuld; diesmal hat sie sich bei der Dürrfütterung eingeschlichen; das Futter ist ganz normal, und fehlt hier jeder Anhaltspunkt, die Entstehungs-Ursache zu entdecken.

Es wurde nun Prof. Dr. Vogel, von der thierärztlichen Hochschule in Stuttgart, um Rath ersucht. Derselbe gab folgenden Gutachten ab, daß von allgemeinem Interesse ist. „Die unter dem Kindviehbestande des Landwirths J. S. ausgebrochene Seuchenkrankheit, die als „Jungen- und Schlundlähmung“ bezeichnet wird, ist durch ihre Eigenheimlichkeit hinlänglich gekennzeichnet, so daß sie ohne allen Zweifel in die Kategorie der Futtermittelkrankheiten eingestuft werden muß.“ Der Beweis, daß man es mit einer Futtermittelkrankheit (Mycose) zu thun habe, welcher stets mortelle Gifte zu Grunde liegen, ist zunächst darin gelegen, daß plötzlich an einem Tage sämtliche sechs Stück Kindvieh in auffallender und schwerer Weise erkrankt sind und zwar alle mit denselben Krankheits-Erscheinungen. Derartige Gifte, welche eine lähmende Wirkung auf das verlängerte Mark ausüben, so daß Stauen und Schlingen verhindert wird, alle übrigen Organe aber unberührt bleiben, sind ganz spezifischer Art, und kommen außer im Wurfgift nur in einigen der das Futter befallenden Pilze vor. Sobald solches Grünfütter zur Verwendung kommt, wie erstmals im Mai, geht die Erkrankung alsbald los und läßt auch nicht nach, bis die Ursache erkannt und beseitigt wird oder das betreffende Futter zu Grunde gegangen ist. Die Pilze dieser Art sind jetzt genauer bekannt: es sind die Brandpilze des Getreides und der Gräser (Tilletia C.) sowie der Grasrost (Puccinia graminis), welche die Eigenheimlichkeit haben, im thierischen Körper ein gefährliches Wehrgift zu bereiten, ohne das betreffende Gewebe weiter zu afficiren. Daraus erklärt sich nicht nur die plötzliche und gleichmäßige Erkrankung aller Thiere des Stalles, sondern auch, daß nirgends eine örtliche Entzündung entstanden ist, wie dies z. B. bei den Rosspilzen des Futters der Fall ist. Auch die auffallende Erscheinung, daß dieselbe Erkrankung sich im darauffolgenden Frühjahr wiederholt, ist nur durch Futtermittel-Vergiftung erklärbar, andere derartige Ursachen giebt es nicht. Die genannten Pilze treiben nämlich Sporen, welche den Winter über aushalten und mit Beginn der Frühjahrsdüngung zu keimen anfangen, um neue Keimzellen abzuschütten (Wintersporen, Teleuto-Sporen); sobald daher im Frühjahr ein neuer Ausbruch der Krankheit und zwar wiederum in derselben Art. Die Pilze sind fast gar nicht sichtbar, weil eines Theils ihre Mycelien in das Innere der Futtermittel einbringen, andererseits die Sporen sehr leicht abfallen und verflüchtigt werden. Bei allen derartigen Erkrankungen ist aus diesem Grunde stets dieselbe Beobachtung zu machen, daß das Futter von Landwirthen und Thierärzten nicht als Ursache angesehen wird. So auch hier.

Was nun die thierärztliche Hilfe betrifft, so könnte diese nur in Gegengiften bestehen, die es aber nicht giebt, dagegen kann durch Vorbeugungs-Maßregeln nach geholfen werden. Derselben bestehen vornehmlich darin, das Dürrfutter vor der Verwendung gut durchzuschütteln, zu verbacken oder heiß anzubrühen; aber auch dann darf es nur in kleinen Portionen und vermehrt mit anderem pilzfreien Futter gereicht werden. Viel Unheil hätte vermieden werden können, wenn schon gleich Anfangs Hilfe an rechten Orte gesucht worden wäre, eine zweite Erkrankung wenigstens wäre nicht vorgekommen. Allerdings geschieht rechtzeitige Anzeige fast niemals, weil die Futtermittel auf dem Lande unbekannt sind. Jetzt bleibt nur noch übrig, das Futter in oben genannter Weise möglichst zu reinigen und Zulagen von Futtermehl, Gerstentrot oder Seltungen zu gewöhnen. In keinem Falle dürfen die untersten pulverigen Schichten der Dürr- und Erntestöße auf der Mühle zur Verfütterung gelangen;



fe enthalten das verhäudete Gift am reichlichsten, denn durch das fortwährende Abnehmen der oberen Schichten fallen die staubförmigen Pilze in die Tiefe und sammeln sich hier an; sie werden aber auch leicht auf solches Futter verfrachtet, das in der Nähe liegt, jedoch völlig pilzfrei vorrathig gewesen ist. Was auf dem Heuboden als letzte Lage zurückbleibt, ist zu verwerfen, nicht aber auf den Dünghaufen zu werfen, von wo man sich einer Weiterverbreitung Vorzug geleistet würde."

**Anleitung zum Anbau und zur Pflanzung des Gemüse-Mais.**

**Boden.** Wie jeder andere, so verlangt auch der Gemüse-Mais einen milden, tiefgründigen, weder nassen noch dünnen Boden; sogenannter Gersteboden und Roggenboden erster Klasse ist der am meisten geeignete.

**Lage.** Nach den Erfahrungen des für den Maisbau denkbar ungünstigen Jahres 1894 kam Gemüse-Mais in jeder formigen, der Nachfrösten sicheren und gegen bestige Stürme geschützten Aderlage Deutschlands angebaut werden.

**Vorbereitung des Bodens.** Mais liebt einen tief geloderten, aber nicht losen Boden. Man pflüge also tief im Herbst mit Hilfe des Untergrubpfluges und vermeide tiefe Ackerung im Frühjahr. Ackerfrüchte, welche längere Zeit hindurch nicht gepflügt wurden, sind andern vorzuziehen. Die beste Vorfrucht ist Klee, weil dieser das Land auch möglichst untraunfrei hinterläßt. Hackfrüchte (Kartoffeln, Rüben etc.) tangen nicht als Vorfrüchte für Mais.

**Düngung.** Mais gehört zu den stickstoffzehrenden Pflanzen und verdrägt nicht nur, sondern verlangt zu seinem Gedeihen auch eine reichliche frische Düngung. Das höchste Maß des für andere Früchte, wie Kunkeln, Kartoffeln, Hülsen etc., üblichen Düngung ist daher auch für Mais pfeifend; also etwa 200—240 Centner guter Stallmist oder 4—5 Centner Peru-Guano mit 2—3 Centner Galmis auf 1 Morgen. Kunstdünger wird am besten mit der Sand in vorher mit dem Häufelpflug gezogene Furchen ausgesetzt, falls nicht an der Düngerstreummaschine sich eine Vorrichtung anbringen läßt, die Dünger in Reihen von beliebigem Abstand zu streuen.

**Ausfaat.** Mais darf bekanntlich nicht vor Beginn der Apfelsblüte gesät werden. Vom Gemüse-Mais geben die frühen Sorten, wie Early Cory und Crosby Corn, in guten Sommer, auch noch bis Mitte Juli gesät, einen lohnenden Ertrag. Man sät den Mais in Reihen und bezieht sich beim Anbau im Großen der Drillmaschine; bei kleineren Flächen legt man die Körner mit der Hand. Der Abstand der Reihen von einander sei mindestens: bei den genannten frühen Sorten 24 Zoll, bei Minnesota 30, bei Stowells Evergreen 36 Zoll, der Abstand der Pflanzen von einander in den Reihen entsprechend 18, 21, 24 Zoll. Bei Anwendung von Kunstdünger markiere man das Feld auf die angegebene Reihenweite, ziehe in den Markstrichen die Furchen mit dem Häufelpflug, streue den Dünger in die Furchen, überlege die Furchen leicht, so daß die Furchen noch sichtbar bleiben, und drille nun den Samen in die Furchen oder lege ihn mit der Hand aus und bedecke ihn in diesem Fall mit Hilfe des Rechen. Der Saatbedarf ist für die angegebene Reihenweite, wegen der zwischen den einzelnen Sorten bestehenden Verschiedenheit der Korngröße, bei allen den hier genannten Sorten nahezu gleich, nämlich ungefähr 7 kg für den Morgen.

**Schutz der Pflanzung vor Kröhen.** Kröhen sind arge Feinde der Maispflanzungen; sie ziehen die jungen Pflanzen aus, um das darauf noch haftende Samenkornt zu erlangen. Es giebt nur zwei wirksame Schutzmittel, nämlich Ueberziehen des Acker mit weißen Fäden, oder Einhüllen des Saatgutes in Nennige. Im ersten Fall bedecke man das Feld auf 15 Schritt im Quadrat mit  $\frac{1}{2}$ , bis 1 Zoll im Durchmesser mit bieten, 15 bis 18 Zoll über den Boden hervorragenden Pfählen und überziehe das Feld von Pfahl zu Pfahl, kreuzweis nach allen Richtungen, mit einem weißen Faden, den

man am ersten Pfahl festbindet, an dem anderen nur einmal um deren Kopf wickelt. Lassen dann von Zeit zu Zeit in der Nähe des betreffenden Feldes sich Menschen sehen, so scheuen die Kröhen sich unter die Fäden zu begeben, weil sie fürchten, im Augenblick der Gefahr von ihnen zurückgehalten zu werden. Bei der angegebenen Art der Pflanzung braucht man auf 1 Morgen ungefähr 3000 m Fäden. Der billigste Faden ist, bei noch genügender Haltbarkeit, gewirnte Baumwolle, Marke Gtremabura Nr. 3, wovon 1000 m etwa 70 Pfg. kosten. Will man lieber Nennige gebrauchen, so muß man den Mais 24 Stunden in Wasser einweichen, dann, etwa auf einer Tenne, ausbreiten, mit Nennige, auf 20 kg Mais 1 kg Nennige, bestreuen, so lange durchschaukeln, bis alle Körner gleichmäßig mit der Nennige überzogen sind, und dann noch, soweit wie notwendig, zum Abtrocknen liegen lassen.

**Bearbeitung der Maisfelder während des Wachstums.** Sobald die Pflanzen das dritte Blatt entwickeln, muß das aufspringende Luftkraut, zwischen den Reihen mit der Furchenegge, in den Reihen mit der Handhacke, zertrübt werden, wobei die Pflanzen zugleich leicht behäufelt werden können. Sind die Pflanzen etwa 6—8 Zoll hoch, so werden sie so weit verbümt, daß die Pflanzen sich gegenseitig nicht berühren, und mit dem Häufelpflug behäufelt; ein zweites, möglichst tiefes Anhäufeln muß, nachdem die Pflanzen endgültig auf die entsprechende Entfernung weiter verbümt sind, erfolgen, ehe die Pflanzen die Höhe von 15 Zoll überschreiten, weil sie später bei Berührung leicht abbrechen. Nach jedesmaligem Behäufeln muß das Feld, Reihe vor Reihe, durchgegangen werden, um etwa mit eingehäufelte Blattspitzen von der sie niederziehenden Erde zu befreien.

Die Ernte der grün als Gemüse zu verwendenden Maiskolben muß erfolgen, sobald die aus den Kolbenhüllen hervorragenden Stempelähren beginnen sich braun zu färben. Die ausgebrochenen Kolben können, von ihren Hüllblättern umgeben, an luftigen, kühlen Ort eine Woche lang aufbewahrt werden. Die reifständigen Maisstengel sind wie Grünmais als Viehfutter verwendbar.

**Zubereitung.** Die von den Hüllblättern befreiten ganzen Kolben werden, wie anderes Grünmehl, in Salzwasser gar gekocht, die Körner von den Kolben weg, noch warm, mit frischer Butter genossen.

**Die Obstmaden**

nehmen neuerdings in geradezu erschreckender Weise überhand, so daß eine energische Vernichtung derselben Pflicht der Obstzüchter wird. Nüchternes Obst war früher nur Ausnahme, wird aber jetzt auf verschiedenen Märkten geradezu zur Regel, ja man scheint in verschiedenen Produzentkreisen der Ansicht zugeneigt, daß, da nachreife madige Pflanzen ca. 8—10 Tage vor den übrigen derselben Art marktfähig werden und höhere Preise bringen, die Pflanzenmaden ein recht nützlichcs Uthierchen sei. Es ist deshalb mit großer Freude zu begrüßen, daß verschiedene Polizeiverwaltungen nachdes Obst überhaupt beanstanden.

Der Apfelspanner (*Tortrix pomonella*), die Made des kernobstes nährt sich nicht vom Fruchtfleische, sondern durchbohrt dieses nur, um zu den kernen zu gelangen, welche sie verzehrt. Ist das bei der ersten Frucht geschehen, so bohrt sich die Made wieder aus dem Fruchtfleische heraus, läßt sich an einem Gespinnstfaden zur Erde nieder, um sich, ist sie ausgewachsen, in Nindenstümpfen oder hinter den Schuppen der Rinde des Stammes zu verpuppen. Ist sie noch nicht ausgewachsen, so geht sie am Stamme wieder in die Höhe, um sich in eine andere Frucht einzubohren und sich später zu verpuppen. Wie bekannt, fallen die meisten madigen Früchte im nothreifen Zustande ab; geschieht das nicht durch äußere Einflüsse, so z. B. durch Schütteln des Baumes durch Sturm oder Menschenkraft, durch plötzliche mechanische Erschütterungen des Stammes, so geht die Made, in Vorahnung des Sturzes, ebenfalls an einem Gespinnstfaden zur Erde nieder, um am Baume wieder in die Höhe zu kriechen.

Dieser Umstand giebt einen sehr beachtenswerthen Wink zu ihrer Vernichtung: Man schüttelte die kernobstbäume energisch durch, sobald das madige Obst, im Zustande der Nothreife leicht fällt, und vernichte mit diesem Obst gleichzeitig die Maden.

Eine Vernichtung des ohne äußeres Zutun abgefallenen madigen Obstes ist ja ebenfalls zu empfehlen, wirkt aber nicht durchschlagend genug, wie das „Obstland“ Württemberg gerade zur Genüge beweist. Dort wird alles Fallobst im noch nicht ganz ausgewachsenen Zustande zur Essigbereitung, im ausgewachsenen Zustande zur Mostbereitung verwendet, und trotzdem nimmt auch die „Madenplage“ mehr und mehr überhand. Der Grund für diese Erscheinung ist, daß, wie oben schon angegeben, der größte Theil der Maden die Früchte vor ihrem Fallen verlißt.

Ein weiteres vorzügliches Mittel zur Madenvertilgung ist der schon oft empfohlene und beschriebene Klebring. Der klebrige Anstrich desselben mit Nuppenleim macht der zur Erde niedergegangenen Made den Aufstieg am Stamme unmöglich, ein unter dem Klebringe angebrachter Wattering bietet ihr einen bequemen, gern benutzten Schlupfwinkel, so daß, verblümt man diese Watterringe nur alle 2 Wochen einmal, die Mehrzahl der Maden und Larven bequem vernichtet werden kann.

Weiter sind im Herbst alle abgestorbenen Nindenstümpfen abzutragen, die Stämme mit Kalbanstrich zu versehen. Der Schmetterling, fast grau von der Farbe älterer Nindenstümpfen, erscheint in Deutschland gewöhnlich bloß einmal im Jahre, Ende Juni und im Juli. Das Weibchen legt seine Eier einzeln an Apfel und Birnen; nach 6—8 Tagen schlüpft die Made aus, bohrt sich in die Frucht ein, ist nach 6—8 Wochen ausgewachsen und verpuppt sich damit. Schon im Jahre 1885 aber konnten wir zwei Jahres-Generationen beobachten und auch in den Jahren 1890 und 1893, in welcher letzterem Jahre wir schon am 10. Juni im Verpuppen befindliche Maden beobachteten. Es hat den Anschein, daß in den Jahren mit abnorm hoher Frühlingswärme und einer frühen Fruchtentwicklung auch die Schmetterlinge des Apfelspanners früher erscheinen, um später in der zweiten Generation wiederzukriechen.

Die Made des Pflammenwidlers (*Tortrix funebrana*) ist etwas kleiner als vorige, lebt im Fruchtfleische aller Pflammenorten, ausnahmsweise auch einmal in dem der Apfelfrüchte, nährt sich aber nicht vom Kerne, sondern vom Fruchtfleische. Auch sie geht nach ihrer vollständigen Entwicklung aus der Frucht heraus, überwintert aber nur zum kleineren Theile am Stamme, sondern größtentheils nahe demselben in der Erde.

Der Schmetterling legt seine Eier gewöhnlich an die Früchte desselben Baumes, welcher ihn als Made ernährte, und darum wird es leicht erklärlich, daß gewisse Bäume, geschieht nichts zur Vertilgung des Schädlinges, in jedem Jahre einen viel höheren Procentjah madiger Früchte zeigen, wie andere ihrer Art.

Ein tiefes Umgraben der Baumstämme im Herbst wirkt fast immer vernichtend auf die Entwicklung der Puppen, und sollte darum nie unterlassen werden. Klebringe im Juni und Juli, ein Kalbanstrich der Bäume im Herbst, ein starkes Ueberstreuen der Baumstämme im Herbst mit Staubtalt helfen dieses Insegenferne vernichten.

Den größten Einfluß auf die Vernichtung aber könnte die Marktpolizei größerer Städte dadurch ausüben, daß sie alle auf dem Markte erscheinenden Pflanzen, welche einen gewissen Procentjah madiger Früchte zeigen (vielleicht 10%), unweigerlich konfiszirt und vernichtet. Man scheint es in den Produzentkreisen, welche z. B. den Berliner Markt in der Hausweise verlieren, nachgerade als Glücksfall zu betrachten, an seinen Bäumen möglichst viele madige Früchte zu besitzen, schüttelt sie, sobald sie den erwünschten Grad der Nothreife erreicht, sein fürderlich ab, bringt sie zum Markte, läßt sich für dieselben, als Erstlingsfrüchte, sehr

hohe Preise bezahlen und ver—setzt dem Käufer geradezu den Obstrug.

Im Sandboden tritt der Pflammenwidler am empfindlichsten auf, und greift wiederum bestimmte Pflammenorten am meisten an. Als solche nennen wir u. A. die große grüne Reineclande, die blaue Gierpflaume und die Washington. Es ist darum sehr zweckmäßig, diejenigen Pflammenorten, welche von der Made des Pflammenwidlers bevorzugt werden, vom Massenbau auszuschließen.

**Versammlungen und Ausstellungen.**

Die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft und die Landwirthschaft von Westdeutschland rüsten sich auf die Wander-Ausstellung in Köln, die in den Tagen vom 6. bis 10. Juni abgehalten wird. Die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft begnügt sich aber nicht mit der Durchführung dieses großartigen Wettbewerbs, sondern sie sucht auf ihren Ausstellungen auch wissenschaftliches Material zu sammeln, um diese Ausstellungen zu wirklichen Pflanzstätten des landwirthschaftlichen Fortschrittes zu machen. Durch Schrift und Bild werden die Eindrücke, welche die Thier-Ausstellung giebt, und die sich so leicht verwinden, festgehalten. Von ihrer dritten Ausstellung an sind daher die hervorragenden Extern photographirt und gemessen worden. Diese Bilder werden für die Zukunft eine Entwicklungsgeschichte der deutschen Rindviehzucht bilden; sie sind aber jetzt schon eine unentbehrliche Handhabe für den Züchter und die Festhaltung von Idealformen, welchen derselbe nachzutreiben sucht.

Diese Photographien werden auch in den Handel gebracht, wenn auch bis jetzt nur mit einem sehr mäßigen Erfolge. Es scheint, als wenn der Werth dieser Abbildungen noch nicht genügend erkannt ist. Die Bilder erscheinen im Verlage von Hofphotograph Schwarz, Berlin, Bellevuestraße Nr. 22.

Die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft hatte beabsichtigt, eine landwirthschaftliche Studienreise nach Ober-Italien im Monat Mai zu machen. Nachdem dieser Plan auf Hindernisse gestoßen ist, wird beabsichtigt, die Reise im Monat Juni, und zwar kurz nach Pfingsten, anzutreten. Es verdient dieser Reiseplan in weitestem Kreise bekannt gemacht zu werden, da nicht nur für den Landwirth im engeren Sinne, sondern auch für Jeden, welcher sich mit volkswirthschaftlichen Dingen im allgemeinen beschäftigt, eine derartige Reise von höchstem Interesse sein muß. — Ganz besonders sollten aber die Kulturtechniker welche Gelegenheit nicht verpassen, die weltberühmten Wässerungs-Anlagen in Ober-Italien auf diesem bequemen und verhältnißmäßig billigen Wege kennen zu lernen. Eine sachkundige Führung und eine vorzügliche Aufnahmne während der ganzen Reise ist u. A. auch durch das Eintreten des deutschen Botschafters für die Sache und das lebendige Interesse der italienischen Behörden gewährleistet. — Nähere Auskünfte giebt die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Zimmerstr. 8.

**Unser Haus- und Zimmergarten.**

**\*\* Vor dem Anbau von Saucerrischen** muß wiederholt gewarnt werden. Der Kirchhof deckt seit Jahren nicht mehr wie die Bestellungsstellen, und getrocknete Früchte in 1a Qualität finden gewöhnlich an der Hamburger Börse selbst mit Mk. 88 per 100 kg keine Käufer. Da 100 kg frische Kirchen ca. 18 kg getrocknete Kirchen ergeben, so würden sich 100 kg frische Kirchen mit einem Strohtrage von Mk. 6.84 verwerthen, oder, da durch das Darren kein Großbetriebe c. Mk. 1.50 per 100 kg frischer Kirchen Unkosten entfallen, einen Nettoertrag von Mk. 5.34 im günstigsten Falle. Käuft man davon noch die Frucht nach Hamburg, den Zinsverlust, die Kosten der Ernte etc., so erhält man Nettoertrag, welche in keinem Falle die Produktions-Kosten decken. Diejenigen, welche noch dieser oft unrentablen Thatsachen, im geschäftlichen Verkehr, den Massen-Anbau von Saucerrischen immer noch empfehlen, machen sich um den deutschen Obstbau in keinem Falle verdient.

**\*\* Die Cichorie als Salatpflanze** gewinnt auch in Deutschland eine immer größere Verbreitung. Man säe den Samen möglichst bald in's Freie in Reihen von 30 cm Abstand und vergräbe die zu dicht aufgesetzten Pflanzen auf die gleiche Entfernung. Eine andere Pflanze, als diese letztere des Beetes durch Bedecken, ist nicht erforderlich, so daß die Kultur der Cichorie eine recht bequeme ist. Die Wur-

