

Unser Haus- und Zimmergarten.

Smeehen, welche vielfach den jungen Gemüßpflanzen großen Schaden zufügen, lassen sich am besten durch ausgelegte Stücke von Weiden, Eschenblättern, Farnkrautblättern oder durch Aufstellen flacher Schüsseln mit gefochter Stärke fangen und dann in kochendem Wasser abdösen oder auch unmittelbar vertilgen durch Ausstreuen von schmalen Streifen Weizenkleie auf die Beete, wobei die Smeehen begierig fressen, aufweichen und sterben. Sehr gierig fressen sie auch auf Bier, weshalb man auch Unterlegen, wo der Erde abgemessend, in den Gattenbeeten grüht und mit Bier anfüllt, worin dann die Smeehen gleichfalls den Tod finden.

Bei Fäulnis kommt es nicht selten vor, daß die Stiele der neuerwachenden Blätter sitzen bleiben, z. B. sie errotten bei weitem nicht die Länge der übrigen Stängel. Diese Erscheinung hat gewöhnlich in einem unrichtigen Standort der Pflanze ihren Grund. Im Bereiche nicht warm und feucht genug, tritt der Ermüdete Liebestand ein. Man lege daher auf genügend warmen Standort der Pflanze.

Die Esherie als Salatpflanze ist in Frankreich und Belgien sehr beliebt und gewinnt auch in Westpreußen eine immer größere Verbreitung. Man sät den Samen — es sind in allen besseren Samenhandlungen Samen guter Füllweizen Art n erhältlich — auf Gartenbeete, welche in hoher alter Dungsstreu liegen, in Reihen von 30 em Abstand und verzieht die etwa zu dicht aufsteigenden Pflanzen in alle Entfernung. Die Wurzel werden im Herbst aus der Erde genommen, im Keller in Sand eingeschlagen und bringen nun während der ganzen Dauer des Winters zart, gebleichte Blätter, welche einen vorzüglich schmackhaften Salat ergeben, dessen fern aromatisches Bitter — durch langes Einlegen in Wasser herauszubringen — ausgeganzen auf die Verzehrung wirft. Eine Pflege der Pflanze ist, außer dem Bedecken der Beete nicht erforderlich und auch dadurch empfiehlt sich der Anbau dieser Salatpflanze.

Thier- und Geflügelzucht.

Der Versuch, eine Aufzucht unserer Landhühner durch Kreuzung mit Italienern anzubahnen, ist nicht zu empfehlen. Bei sich einen italienischen Hahn anschaffen, kann sich auch mit zwei solchen Hühnern begnügen und wird sich durch Zucht in zwei Jahren einen zuverlässigen Stamm Leghühner beschaffen haben, den er durch Kreuzung mit feinen Landhühnern nach mehreren Generationen fertigen könnte.

Ein kritischer Zeitpunkt ist für die jungen Zerkühner dann gekommen, wenn sie die Federn wecheln und noch anliegen, was gewöhnlich im Alter von 3 Monaten erfolgt. Ist die Fütterung warm und schön, so geht diese verhältnismäßig früh in die Regel ganz ruhig und ziemlich harmlos von Statten, ist es hingegen zu einer Zeit kalt und nass, so kommt die Fütterung in der größten Gefahr, und man muß die größte Aufmerksamkeit darauf richten, sie trocken und warm zu halten, auch sehr gut zu füttern.

Das Verfüttern langgesteuerter Kartoffeln an Rindvieh ist mit großer Vorsicht verbunden, weil der in den Keimen enthaltene giftige Stoff, Solanin genannt, lähmend auf die Centraltheile der Bewegung, also auch auf das Hirn des Thiers und des Menschen einwirkt. Man darf also in jeder Zeit, wo die Kartoffeln in Speise verwandelt werden, auf ihre Keime achten und diese aneinander geschichtet, fast ohne Ausnahme ihre Keime entfernen, die Knollen nicht mit den Keimen verfüttern, sondern sie die Keime zuvor sorgfältig entfernen.

Bienenwirthschaftliches.

§ Zusammenfallen der Schwärme. Der Schwarmzeit rüffen sich oft zu gleicher Zeit zwei oder mehrere Völker zum Zusammenzuge und dann fallen die Schwärme meist auf einen zusammen. Es geschieht dieses besonders bei stark besetzten Bienensüden und wenn eine Anzahl schwärmerischer Völker durch unglückliche Witterung eine Zeitlang eingekerkelt worden ist und dann plötzlich Schwärme treten. Wie sich der Junke in einem solchen Falle zu verhalten hat, kommt ganz auf die Verhältnisse an. Geht, ein Vorkhwarmer hängt als Laube da und ein anderes Volk hängt an, einen Nachschwarmer abzuschicken, so ist es natürlich, den Vorkhwarmer sofort mit einem großen, weißen Zuge zu umhüllen, damit der Nachschwarmer sich nicht an ihn legen kann. Wenn beiden Völkern Nachschwarmer zusammen, so entsteht meist eine starke Wehrer und ein großer Theil der Bienen wird abgetrieben. Gehen zwei oder mehrere Nachschwärme zusammen, so ist das kein Unglück. Die Bienen stehen einander nicht ab und man erhält einen Bienenstock, der mehr leidet, als einige kleine Schwärme. Natürlich entsteht zwischen den Schwärmen ein Kampf und alle werden bis auf eine abgetrieben; die kräftigsten behaupten in der Regel die Oberhand. Auch ein doppelter Vorkhwarmer ist nicht unter allen Umständen als ein Mangelzeichen anzusehen. Zwar geht eine fruchtbarere Königin verloren und man erhält auch ein Volk weniger, aber dieser Mangel wird dadurch ausgeglichen, daß ein Volk von doppelter Stärke besteht, welches um so mehr Aussicht auf ergiebige Leistungen darbietet.

Kleinere Mittheilungen.

§ Nötigen Strahlen und Weinfüllung. Eine neue Verbesserung der Nötigen X-Strahlen zur Herstellung von Weinfüllungen hat ein französischer Weingüter zur Anwendung gebracht. Er nahm eine Mischung von Nötigen mittelst eines Nötigen Apparates auf und fand bei den meisten schwarzen Gattungen der Rebe, welche, wie die chemische Untersuchung ergab, von dem Weine beigemengten Fremdstoffen, wie Glycerin, Ammoniak, Fuchsin, zc. reiner. Bei nachweislich reinen Naturweinen war die Photographie rein und die verächtlichsten bunten Punkte fehlten gänzlich.

§ Zur Vertilgung des Haagerpflanzers wird neuerdings die Befäubung mit 10% Ammoniakmitteln mittelst der Reiss- oder Kartoffelpflanze empfohlen. Die Mägen des Käfers sollen dadurch zu Grunde gehen, die Pflanzen aber nicht geschädigt werden. Die erste Befäubung ist im Frühjahr vorzunehmen und während des Sommers dreimal zu wiederholen. Als Koffer der Befäubung wird pro Hektar 23 Ml. angegeben; die Kosten sind so geringe, daß ein Versuch geboten ist.

§ Eine neue Methode der Butterverpackung kommt man jetzt in Australien für die zum überseeischen Export bestimmte Butter, welche hauptsächlich nach England geht. Um die Butter in „frischen“ Zustände auf den Markt zu bringen, umgiebt man sie mit Glasplatten, welche mit Gips umgeben noch eine Hülle aus besonders für diesen Zweck präparirtem Papier erhalten. Diese Verpackung aus leichten Hartmaterialien verhindert eine durch Temperaturschwankungen hervorgerufene Schädigung der Butter, und der absolute Wasserdampfverhinderer von der Luft conservirt dieselbe so vorzüglich, daß sie von früherer Butter nicht wohl zu unterscheiden ist. Wir weisen unsere Futtermittelproduzenten auf dieses Verfahren hin und empfehlen die Anstellung von Versuchen.

§ Höheres Weizen der Times berichten ist in England ein Verfahren erfinden worden, welches es gestattet, Getreide aus Solanin zu befreien und zwar auf folgende Weise: Die Holzmasse wird, vorher auf eine eigentümliche Weise präparirt, in eine Limonene Glasur (Glasdröhen) gewickelt, die in sehr feinen Oefnungen endet. Der so gewonnene feine Weizen wird gepulvert und durch ein Sieb ein etwas gröberes Gewebe als es der Feinheit des Weizenmehls entspricht, läßt sich aber, gleich diesem feinen. Angeht hat keiner der zahlreichen Kaufleute in Paris und London, die den neuen Stoff bereits in den Handel bringen, eine Abnung von der Quantität, die in der Serbenfabrikation bereits Platz gegriffen hat. In Manchester gedankt man sich sehr anerkennen und für die Herstellung dieser Imitation einzurichten, deren Bau und Einrichtung auf 60000 Mark veranschlagt ist. Es geht große englische Besitztümer haben sich verpflichtet die Erzeugnisse der neuen Holzgefäße zu übernehmen. Da England allein im Vorjahre für 300 Millionen Mark Nothweizen einführt, so glaubt man nunmehr einen großen Theil dieser Summe dem Lande erhalten zu können, da der neue Stoff nicht nur geeignet ist, die eigne Weizen zu erlösen, sondern auch durch seine Verkleidung die gedrückten Verhältnisse zu verbessern.

Hauswirthschaftliches.

§ Rosen-Parium. In ein gut verschließbares Gefäß schichtet man abwechselnd Rosenblätter von fünf verschiedenen Sorten mit Salz, dem einige Tropfen concentrirten Alkohols zugesetzt werden. Das Gefäß wird gut verschlossen und fest aufbewahrt. Will man nun das Parium mit Rosenblüthen erfüllen, so wird das Gefäß auf einige Zeit geöffnet.

§ Baden von Zimmerpflanzen. Hat man einmal verfaulicht, den Zimmerpflanzen Wasser zu geben, so daß sie verdorrt erscheinen, so löst man ein Bollbad. Man stellt den ganzen Topf ins Wasser, so daß es bis über den Rand reicht. Man nimmt ihn nicht eher heraus, als bis die Wurzeln, die sofort anfangen aufzusteigen, nicht mehr erscheinen.

§ Gegen ranche Haut. 2 Theile Glycerin, 1 Theil Citronen in einem verdünnten Nadeln 10 Minuten lang durcheinander schütteln, damit die Haut vor dem Schlafengehen betriebein; zwei bis drei Mal wiederholt, wird die Haut frisch. Nur ein kleines Quantum einzuweichen, da es sich nicht lange frisch hält. Nur ein kleines Quantum einzuweichen, da es sich nicht lange frisch hält.

§ Nothweinecken aus Glycerin zu entfernen. Etwas unterweiches Wasser (Nudelwasser) löst man in diesem Wasser auf, beugt damit die beschadeten Stellen der angefeuchteten Wäsche und bestrich die Stellen mit pulverisirtem Weizenmehl, verweilt solche auf den Stellen und wäscht, sobald die Flecken verschwunden sind, die Wäsche mit lauwarmem Wasser aus. Im Falle der Weizenmehlwasser kann man auch scharfes Seife nehmen.

§ Gegen einen Mundgeruch wendet man vortheilhaft folgendes Mundwasser an. Auf ungekühltes Gipswasser füllt man bestricktes Wasser und vermischt diese Flüssigkeit mit feinstem Branntwein. In ein Glas Wasser thut man von dem bestrickten Mundwasser einen Theelöffel voll und gerührt hiermit täglich mehrere Male spült den Mund aus.

§ Beim Schreiben auf Holz rückt meist die Linse und wird unleserlich. Man kann dies vermeiden, indem man das Holz zuvor mit irgend einem pulverisirten Harz einreibt.



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

Nr. 23 Halle a. S., den 6. Juni 1896.

Haben verschiedene Futtermittel auf den Wohlgeschmack der Eier einen Einfluß?

Derjenige unserer Geflügelzüchter oder Liebhaber, der fast ausschließlich mit derselben Futtermischung, findet es Körner oder Weichfutter, seine Thiere gefüttert hat, wird wohl kaum, wenn die Hühner ebendrei noch in Volieren gehalten werden oder einen beschränkten Auslauf haben, eine Veränderung im Geschmack der Eier gefunden haben. Durch Verabfolgung verschiedener Futtermittel, mit denen ich in aufeinanderfolgenden Perioden Versuche machte, bin ich in die Lage gekommen, recht auffallende Veränderungen in respect des Wohlgeschmackes der Eier zu konstatiren.

Ich will nun im Voraus bemerken, daß ich außer 52 num. größten Theil reißhühnerartigen Italienerhennen noch zu Brutzwecken 4 Langfuß, 4 Plymouth-Rock und 4 Wachtelschensamen hatte. Mit letzteren schweren Hühnerassen wollte ich versuchen, welche von ihnen für unsere ländlichen Verhältnisse am besten sind. Dann muß ich noch hinzufügen, daß für die Hühner, außer dem Hofraum und Gemüßgarten, ein geräumiger Hühnerhof in geschützter Lage vorhanden ist, mit mehreren Abtheilungen, jodas man die Hühner auch separiren kann, um sie eventuell auch von frisch bestellten Garten abzuhalten. Doch nun zu den Resultaten meiner Beobachtung. Bei einer Körnerfuttermischung von 2/3 Hafer und 1/3 Gerste und (bisweilen als Zugabe und Abwechslung etwas Weizen) und gedämpften Kartoffeln als Weichfutter waren die Eier am schmackhaftesten. In der Regel fütterte ich den Winter durch obiges Futter, und fügte noch Grünfutter hinzu in Form von Munkeln und Strohgräsern oder auch Kohlkraut.

Sobald nun statt Weizen Roggen, der nicht so gern genommen wird, und statt der Kartoffeln gedämpfte Mohlwurzel oder Strohgräser gefüttert wurden, schmeckten die Eier lange nicht mehr so gut. Ebenso ging es bei einer Grünunterzugabe von Brenn- und Weichholz, jedes Mal war der zarte, angenehme süße Geruch verlohren.

Um einen Fütterungsversuch mit einer Zugabe von Baumwollamen- und Erdwurm zu machen, veranlagte ich diese Kraftfuttermittel gebrüht in kleinen Gaben unter das Weichfutter gemischt. Die Hühner und Gärten verzehrten alles. Im Feindes der Thiere ließ sich bei den geringen Mengen keine Veränderung wahrnehmen. Die Eibutter zeigten eine intensiver gelbe Farbe, mit einem Stich ins Grünliche, was ich dem Baumwollamenmehl zuschreibe. Die Eier schmeckten jedoch unangenehm stark. Immerhin möchte ich empfehlen, obengenannte Futtermittel mit Vorsicht und nur in geringen Mengen zu füttern.

Da mir auch verschiedene Unkrautämerlein, welche beim Reinigen des Getreides zum Vorschein kamen, zur Verfügung standen, habe ich auch hiermit einen Versuch gemacht. Es waren hauptsächlich Gebrüch, Kleeblättr, Melde und Knöterichsamen, auch Kornblüthensamen, die ich fütterte, und zwar gab ich hiervon einige Tage nacheinander 1/2 des Körnerfutters. Die Thiere fraßen diese kleinen Ämerlein recht eifrig, ja, wie es schien mit besonderer Vorliebe. Auch hierdurch wurde das Befinden der Thiere durchaus nicht in schämer Weise beeinträchtigt, sondern sie blieben ganz munter. Jedoch schon nach Verlauf von zwei bis drei Tagen fielen die Eier im Geschmack ab und zeichneten sich durch unangenehm scharfes Aroma aus. Bessere Geruchung ist auf die Unreinlichkeit und bitterstoffreichen Gehalt- und Knöterichsamen anzuschreiben. Ihre unangenehme Wirkung äußert sich ja in ähnlicher Weise leicht bei der Milch resp. Butter, wenn Kapstacheln oder Nüchtern aus Wälschblüthen verfertigt werden, denen Gebrüch und andere Unkrautsamen beigemischt resp. dazwischen hierdurch gefälscht sind.

Im Frühjahr, wenn die Schuppen der Kospen von den Häuten und Sträußern abfallen, werden diese von den Hühnern gern aufgefressen, und obwohl sie auf das Befinden der Thiere nur einen günstigen Einfluß haben, gerade durch ihren hohen Gehalt an aromatischen Stoffen und Harzen, welche lebend wirken, so haben sie doch gerade durch die Farbe einen Einfluß auf den Geschmack der Eier. Wehlich steht es zur Zeit der Obkblüthe. Wer dann einmal Gelegenheit gehabt hat, nach einer frühlichen Nacht, wenn die Blumenblätter von den Häuten gefegt sind, die Hühner zu beobachten, wird sich gewundert haben, wie fleißig die Blumenblätter von ihnen aufgefressen und wie freudig sie verzehrt werden. Dann wird kaum ein Grahshalm angerührt, ein Zeichen, daß den Thieren die weiße Stoff besser schmeckt. Aber die schöne intensio gelbe Butterfarbe verschwindet und an ihre Stelle tritt eine unheimliche weißgelbe, blasse Farbe, auch schmecken zu dieser Zeit die Eier flau und lange nicht so angenehm wie vorher. Bessere Beobachtung habe ich schon seit Jahren gemacht, jedesmal, wenn die Obstbäume am Abblühen sind. Erst habe ich auch gehört, daß sich die Eier, welche in dieser Periode gelegt wurden, lange nicht so gut hielten als die im März gelegten. Das mag sein, ich kann darüber nicht urtheilen, weil ich keinen Versuch gemacht habe.

Haben Hühner einen recht weiten Auslauf in Gärten und auf Feldern, jodas sie eine bedeutende Menge von Körnern und anderen Kerntieren finden können, so nehmen die Eier auch leicht einen unangenehm starken Geschmack an. Namentlich sind es die verschiedenen Käferarten, welche alle

Druck und Verlag von B. Kuttjisch. — Verantwortl. Redakteur Adolf Tindelen, beide in Halle a. S.



mehr oder weniger bittere und süße Säfte haben, und deshalb wohl diese unangenehme Wirkung hervorgerufen.

Fast ungenießbar sind die Eier von Hühnern, welche Nas oder auch Extremitäten von Hunden gefressen haben. Dessen man ein solches getodetes Ei, so entkräftet ihm ein impertinenter an Schwefelwasserstoff erinnernder Duft. Einige Hühner fressen, wie ich oft beobachtet habe, mit größtem Behagen die Extremitäten von Hunden. Ich möchte jeden Geflügelliebhaber, dessen Thiere mit Hunden in dieser Weise in Berührung kommen können, dringend empfehlen, dafür zu sorgen, daß die Extremitäten von Hunden den Hühnern unzugänglich gemacht werden. Nicht allein aus oben erwähnten Gründe, sondern auch deshalb, da ja bekanntlich die meisten Hunde mit Eingeweidewürmern behaftet sind, unter letzteren ist es gerade der Bandwurm, von dem oft Glieder und Eier in den Hundexcrementen vorkommen.

Ich bin zu der Ueberzeugung gekommen, daß alle Futtermittel, seien sie animalischen oder vegetabilischen Ursprungs, dann den Wohlgeschmack der Eier beeinflussen, wenn sie reich an Bitterstoffen, an fetten Ölen oder an aromatischen Harzen sind. An rohen Eiern kann man diesen Einfluß nicht so leicht wahrnehmen als an gekochten. Der Grund hierzu dürfte sein, daß alle diese Bestandtheile in der Wärme leichter frei und flüchtig werden als im kalten Zustande. Wie weit die Futtermittel auf die Haltbarkeit der Eier Einfluß haben, kann ich nicht beurtheilen, mir fehlt die Erfahrung hierfür. Jedenfalls wäre es interessant, wenn der eine oder andere der gelehrtesten Leser dieses Blattes seine Erfahrungen über diesen Gegenstand mittheilen wollte

G. G. E. (Gest.-Börse.)

Ein Urtheil über die landwirthschaftlichen Verhältnisse im Banat.

Von landwirthschaftlichen Sachverständigen bei der Kaiserl. Deutschen Volkshilfe in Wien.

1. Der Boden ist vorzüglich; er wird durch die herrschenden klimatischen Verhältnisse an der vollen Entfaltung seiner Fruchtbarkeit gehindert.

2. Eine Steigerung der Erträge ist jedoch bei rationeller Bewirtschaftung und Kräftigung des Bodens durch vermehrte Düngung möglich.

3. Eine vermehrte Düngung wird durch Vergrößerung der Viehhaltung erzielt. Die ungarische Regierung bemüht sich daher, die Viehzucht des Landes kräftig zu heben; auch die Landwirthe selbst werfen sich mehr und mehr auf dieselbe, besonders auch im Banat.

4. Ein Hinderniß für die Vergrößerung der ungarischen Viehhaltung liegt in der schlechten Futterwirtschaft des Landes.

5. Trozdem ist die Ausfuhr von Schlacht- und Zugvieh in Ungarn bedeutend gestiegen. Sie betrug:

Jahr	Stück	Werth in Millionen Gulden
1882	929 315	67,43
1890	1 388 737	100,99
1894	2 019 468	149,74

6. Auch die Ausfuhr von Brotgetreide und Mehlwaaren hat in letzter Zeit zugenommen. Sie betrug für Roggen und Weizen:

Im 10 jähr. Durchschnitt von:	Weizen	Mehl	Roggen	Weggen	
1882-91	5 060 657	3 934 453	558 005	12 621 404	1 459 177
1892	4 849 831	4 972 973	1 117 832	13 361 787	2 002 407
1893	4 936 399	5 584 344	1 229 001	14 489 439	1 922 655
1894	5 118 984	5 959 659	715 885	15 194 926	2 033 247

7. Die Bedeutung der ungarischen Ausfuhr von Getreide, Mehlwaaren, Rindvieh und besonders auch von Schweinen für den Weltmarkt ist darum nicht zu unterschätzen; an der Erzeugung dieser Ausfuhrartikel betheiligt sich das Banat in hervorragender Weise.

8. Die Erzeugnißkosten sind im Banat geringer als in dem größten Theile Deutschlands; denn

A. die Arbeiterverhältnisse sind billiger, indem a. die Löhne geringer sind als in den meisten Theilen Deutschlands,

b. der Aufwand für Arbeiterwohnungen ein außerordentlich geringer ist, und

c. die Alters- und Invaliditätsversicherung, welche in Deutschland die Landwirtschaft immerhin auch etwas belastet, fortfällt.

B. Die Bewirtschaftung der Güter ist eine bedeutend einfachere wie in Deutschland; die für die Feldarbeiten zur Verfügung stehende Zeit ist, des wärmeren Klimas wegen, bedeutend länger und der Druck deshalb schon Ende August beendet. Demnach sind im Banat verhältnißmäßig weniger Arbeiter, Zugvieh und Geräthe nöthig, als in Deutschland; im Winter braucht man sogar nur soviel Arbeiter, als zur Wartung des Viehes und zur Arbeit mit den Gespannen erforderlich sind.

Das für den Sommer erforderliche Mehr von Arbeitskräften ist jetzt infolge der leichten und billigen Beförderung mit der Eisenbahn, durch Wanderarbeiter, häufig auch durch Kleinbesitzer aus der Umgegend leicht zu decken.

C. Der im Banat sehr stark verbreitete Grundbesitz ist in der Lage, bei der Größe der zu bewirtschaftenden Flächen und der Wasserversorgung die billige Maschinenarbeit im großen Maßstabe anzunehmen und durch Bau von Feldbahnen den Transport, durch Bau von Geleatoren die Lagerung und Bearbeitung des Getreides wesentlich zu verbilligen; häufig auch mittels Kahn und Schiff noch bedeutend billiger zu verfrachten als mit der Bahn.

D. Der Banater Bauer, besonders der Nümäne, ist in seiner Lebensführung bedeutend anspruchsloser als der Deutsche.

E. Der Banater Landwirth braucht infolge der klimatischen Verhältnisse bedeutend weniger Kapital aufzuwenden als der Deutsche.

9. Die Getreidepreise sind im Banat, wie überall, sehr niedrig; naturgemäß sind sie dort noch etwas niedriger als in dem Getreide einführenden Deutschland. Insofern ist also der Banater Landwirth dem deutschen gegenüber im Nachtheil. Dieser Nachtheil sollte aber durch folgende Umstände wenigstens einigermaßen aufgehoben werden.

a. Durch die bedeutend billigeren Frachttarife für Getreide auf den ungarischen Bahnen gegenüber den preussischen — nach der mir in der Auskunftsstelle der k. k. Staatsbahn in Wien gemachten Auskunft beträgt die Eisenbahnfracht für einen D.-Gr. Getreide in voller Wagonladung

Jahr für die Strecken von:	Kilometer.	Krazer.	Frachttarif für eine gleiche Menge (t H. = 47,20)	Unterchied zwischen den Bahnfrachten in Ungarn u. Preußen.	Verhältnisse d. Bahnfracht zu Preußen wie 100:
Temesvar nach Budapest	308	75	127	148	86
Bien	584	119	202	275	73
Bajau	900	190	323	417	94

b. Bei den großen Getreidemassen, welche der Banater Großgrundbesitzer auf den Markt bringt, und bei dem Vorhandensein vieler Wasserstraßen (Donau — Theiß, Maros, Temes, Vega — Canal, Bergaba-Canal u. s. w.) ist es vielfach möglich durch Ausnutzung der noch weit billigeren Wasserfracht für ganze Schiffe oder Kähne den zu erzielenden Preis günstig zu beeinflussen.

c. Da im Banat wegen der klimatischen Verhältnisse der Druck schon im Juli stark betrieben wird und Mitte oder Ende August beendet ist, so kommt der Banater Landwirth frühzeitig mit seinem Weizen auf den Weltmarkt und erhält, da zu dieser Zeit das Angebot meistens noch gering ist, für denselben einen verhältnißmäßig hohen Preis, während der

deutsche Landwirth mit seinem erst im Herbst und Winter erdrosselnden Getreide zu einer Zeit kommt, zu welcher der Bedarf schon gedeckt ist, und auf diese Weise einen weit niedrigeren Preis erzielt.

Eine Preishebung aber abzuwarten ist eine gewagte Speculation, zu deren Ausführung es den meisten deutschen Landwirthen auch ein Speicherraum gebriecht.

Daß der Preis gerade während des Juli und August, also in der Drußzeit des Banates und der Erntezeit des nördlichen Deutschland, in der Regel höher ist, als späterhin, geht aus den Preisen des Dubapeter Getreidemarktes hervor.

Topfobstbau.

Der Topfobstbau ist sowohl in der Blüthe, als auch dicht mit vollkommen entwickelten Früchten besetzt, eine unserer schönsten Schmuckpflanzen, welche sowohl dem Garten, dem Ballon zur Zierde gerichtet und, sind seine Früchte gereift, einen weit interessanteren Effect auf der feinsten Tafel erzielt, wie der feinste Tafelapfel.

Er ist weiter ein Mittel, ein reges Interesse für den Obstbau in die weitesten Kreise zu tragen, und darum wäre es äußerst erwünscht, wenn sich die Volksschule mit seiner Anzucht und Pflege beschäftigen wollte, denn das würde bedeutend nützlich sein wie die immer noch theilweise beliebten „Schulbaumschulen“, welche fast alle ihren Beruf verfehlen. Seine Erträge sind darum bedeutend sicherer, weil man ihn in einer Art und Weise vor den Unbilden der Witterung schützen kann, wie die im Freien ausgepflanzten Obstbäume.

Dabei ist seine Anzucht eine äußerst einfache. Vor allen Dingen kommt es darauf an, Unterlagen für feine Veredelung zu wählen, welche 1. möglichst reich mit Faserwurzeln versehen sind, damit der Baum in dem beschränkten Raum des Topfes genügende Mengen von Nährstoffen aufnehmen vermag, und 2. einen so geringen Holzgewuchs veranlassen, daß eine reiche Fruchtbarkeit gesichert ist. Diesem Zwecke entsprechen:

- a) für Äpfel: Der Paradiesapfel (*Pirus malus paradisiaca*);
- b) für Birnen: Die Duitte (*Cydonia vulgaris*);
- c) für Pflaumen: Die St. Julienneplume (*Prunus insititia*);
- d) für Kirichen: Die Steinweichsel (*Prunus mahaleb*).

Man kauft sich am zweckmäßigsten einjährige Veredelungen auf diesen Unterlagen veredelt, welche jede gute Baumhülle zu billigen Preise liefert, und pflanze sie im Frühjahr oder Herbst wie folgt in Topfe:

In einem Blumentopfe von mindestens 20 cm oberer lichter Weite vergrößere man das Abzugsloch auf mindestens 2 cm Durchmesser und bedecke dasselbe hohl mit Topfscherben, sodas das Gießwasser einen leichten Abfluß hat. Hierauf bescheide man die stärkeren Wurzeln der einjährigen Veredelung soweit, daß sie flacher in den Topf gehen, führe aber den Schnitt so, daß die Schnittflächen nach unten gerichtet sind. Beim Einpflanzen verwende man Erde von einem, in höher, alter Düngkraft stehenden Gartenbeete, welcher man pro Topf eine starke Pflie Hornspäne zusetzt. Das Bäumchen siehe nach dem Einpflanzen genau in der Mitte des Topfes und nicht tiefer, als es in der Baumhülle in der Erde stand; man stopfe die Erde weiter um die Wurzeln herum so fest, daß keine hohlen Räume entstehen, und gieße dann so stark mit nicht zu kaltem Wasser an, daß das Gießwasser durch das Abzugsloch des Topfes dringt.

Esort nach dem Pflanzen im Frühjahr, bez. bei Herbstpflanzung im nächsten Frühjahr, kurz vor dem Schwellen der Knospen, nehme man den ersten Schnitt vor: Man zähle 20 cm über der Höhe des Topfes beginnend, 6 nach einander folgende Knospen ab, von denen die 5 unteren die Seitenzweige, die oberste die Stammverlängerung ergeben soll, und schneide den Stamm 12—15 cm über dieser ober-

sten Knospe ab, und entferne von diesem übersehenden Stiel, welches dazu dienen soll, die entstehende junge Stammverlängerung möglichst senkrecht an ihm anzubinden, die vorhandenen Knospen mit ihren Nebenäugen. Heber den drei unteren für die Seitenäste bestimmten Knospen, bringe man, um sie zum Ausstreifen zu zwingen, halbmondförmige durch die Knospe gehende Einschnitte an. Das obere Stiel des Stammes, an welches man die junge Stammverlängerung anband, wird durch den Schnitt entfernt, sobald jene ihre kräftigste Beschaffenheit verloren hat.

Im nächsten Frühjahr schneidet man die im Vorjahre gebildeten Seitenzweige, auf durchschnittlich 1/3 ihrer Länge, über einem nach außen gerichteten Auge zurück, doch so, daß man die stärkeren Zweige etwas mehr, die schwächeren etwas weniger zurückschneidet. Die Stammverlängerung ist wieder, wie im Vorjahre, auf 6 Augen zurückzuführen, doch so, daß das oberste Auge genau gegenüber von dem des Vorjahres steht.

Sobald die sich aus den Seitenzweigen bildenden Seitenzweige 10 cm lang werden, werden sie mit den Fingernägeln ihrer Spitzen berührt und im nächsten Frühjahr über einer Blüthenknospe zurückgeschritten, wodurch ihr Längenwachsthum aufhört. Dies die Behandlung des Kernobstes, die des Steinobstes besprechen wir demnächst. In der Blüthe bleibt das Bäumchen an seinem Standorte in freier Luft und voller Sonne. In kalten Nächten schütze man es vor Frost durch eine Matte, welche man auf einem leichten Stelld ausbreitet evert. auch durch einen übergehüllten Korb.

Um recht schöne Früchte zu erzielen, läßt man an jedem Seitenast höchstens drei der am vollkommensten entwickelten Früchte, und entferne die übrigen, sobald sie Haselnußgröße erreichen.

Im ersten Jahre nach der Pflanzung entfernt man, auf 10 cm Tiefe, die obere Erde des Topfes, und ersetzt sie durch kräftigen, aber wenigstens 2 Jahre alten Kompost. Im nächsten Jahre, also 2 Jahre nach der Pflanzung, nimmt man im Herbst die Stämmchen aus dem Topfe heraus, schneidet die filzartigen Saugwurzelbildungen an den Topfwänden hinweg, entfernt auch die Erde zwischen den Wurzeln, unter vollständiger Schonung derselben, mittels eines angefeuchteten Holzes und ersetzt sie durch kräftige frische Erde. Alles Steinobst bebarf eines gewissen Staßgehaltes im Boden und für diesen Zweck mische man der Erde ca. 1/10 alten kompostirten Gebäudelichs zu. Beim Umpflanzen seien die neuen Töpfe immer ca. 4 cm weiter wie die vorher benutzten. Die Bäumchen werden, um das Austrocknen des Topfbodens zu verhindern, bis an den Topfrand in die Erde eingelassen. Um das Eindringen von Würmern in den Topf zu verhindern, so mache man mittels eines Pfahles Löcher, welche tiefer sind wie die Höhe des Topfes, sodas der Topfboden, bezw. die Abzugsöffnung nicht mit der Erde in Berührung kommt. Freistehende Bäumchen stelle man, zu gleichem Zwecke, auf eine Schieferplatte.

Das Begießen, nur mit abgekühltem Wasser, hat in der ganzen Wachstumsperiode reichlich, an sehr heißen Tagen sogar zweimal zu erfolgen. Außerdem sind die Bäumchen in warmen Abenden regelmäßig zu bespritzen. In der Blüthezeit hat das Bespritzen aber zu unterbleiben, denn es würde den Fruchtanfang schädigen.

Von der Zeit an, in welcher sich die Früchte entwickeln, giebt man wöchentlich einen Düngzug, an besten von in Wasser aufgeweichten Hornspänen. Von Kernobst wähle man für die Topfobstbäumchen nur die großfrüchtigen Tafelforten.

Im Herbst, nach den ersten erntereten Früchten, bringe man die Bäumchen in das Winterquartier, einen hellen, luftigen, frostfreien Raum, welcher höchstens + 4° C warm wird. Die Topferde sei beim Einwintern feucht, aber nicht triefend naß, gegossen wird dann im Winter in keinem Falle mehr.

