

Woran erkennt man die Trägheit der Kühe? Bei ihnen sieht man etwas von der im Guter befindlichen Flüssigkeit in die Höhe springen. Ist diese Flüssigkeit harzig und fetzig, so kann man daraus schließen, daß das Thier trächtig ist; ist dagegen die Flüssigkeit dünn wie Wasser, so ist das Thier nicht trächtig. Sie dichter die Flüssigkeit, um so weiter ist die Trägheit vorgeschritten. Weniger vorläufig ist folgendes Mittel, welches man bei Kühen anwendet: Man läßt einige Tropfen fetziger Milch in ein Glas flares Brennennasser fallen und rührt sie mit einem Löffel um. Man sieht, so kann die Kuh als trächtig betrachtet werden; wenn sie sich dagegen auflösen und das Wasser trüben, so ist das Thier nicht trächtig.

Daß die Eidechen ein gutes Schweinefutter sind, ist wohl allgemein bekannt, weniger bekannt ist aber, daß sie sich auch vortrefflich zur Hammelmast verwenden lassen. Zu diesem Zwecke läßt man sie an der Luft leicht austrocknen und verreibt sie dann bis zu Mengen von höchstens einem Pfund pro Tag und Stopf und füllt sie in kleinen Dosen, da die Hammel die Eidechen sehr gern fressen und bei größeren Mengen sich kaum leicht Verabauungshörungen zuziehen. Da aber die Eidechen ein ziemlich stickstoffarmes Futter sind, so thut man gut, daneben stickstoffreiches Futter zu geben, wozu sich Oelkuchen, Kofensackkuchen und Weizenklein eignen.

Das Verhüten der Krallen bei den Kunden. Wenn die Kunde nicht genug Bewegung haben, werden die Krallen oft zu lang, werden sich nach die Seiten und die Krone zu biegen. Zum Verhüten bediene man sich einer recht scharfen Reisklinge oder läge die Krallen mit einer feinen Säge ab und feile sie dann rund. Mit der Scheere läßt sich diese Operation schlechter ausführen, da die Klauen sich hierbei leicht spalten.

Aufsicht der Fäulen. In der Regel werden die Fäulen zwei Tage, weniger nur eines selten bereit. Zum Aufheben von Fäulen ist das Fäulen mit einem Ammoniumsulfat das beste. Die anderen lassen sich in 4 bis 6 Wochen zu mähen, daß sie nicht nur einen guten Braten für den eigenen Konsum liefern, sondern auch auf dem Wochenmarkt ein gern gekaufter Artikel sind. Die zum Nachziehen bestimmten Fäulen sollten, wenn irgend möglich, in eigenen Beschlägen frei herumlaufen können, da die jungen ununterbrochen Fäulen so weniger der Gefahr des Weizenwagens ausgesetzt sind und daher weniger leicht ausgebleicht werden können. In dieser Zeit sind sie die besten Spielchen der Kinder und ergrößen mit ihren pfeilschnellen Sprüngen Jung und Alt. Mit sechs bis sieben Wochen fangen sie an, feines Gras zu fressen und mit einem Vierteljahr kann man sie nach und nach von der Milch entwöhnen.

Kleinere Mittheilungen.

Die größte Schwierigkeit beim Grasensamen ist die Erzeugung einer beständigen Keimfähigkeit der Samen. Gerade die theuersten Grasarten, wie Weizenrücken, Weizen, Goldhafer, s. sind durch ihre geringe Keimfähigkeit bekannt. Die Ursache ist darin zu finden, daß diese Grasarten meist zu früh geerntet werden und daher nur aus Stroh und Blüthen bestehen. Um zu erkennen, ob ein Grasensamen vollständig und gleichmäßig ausgekeimt, daher auch schwer ist, empfindet es sich, etwas Grasensamen auf eine Glasplatte dünn auszubreiten, mit einer zweiten Glasplatte zu bedecken und dann gegen das Tageslicht über eine Lampe zu halten. Man erkennt dann, wie weit hinauf die nun durchscheinenden Strohblätter mit dem Samen erfüllt sind; die lauben Strohblätter sind leicht erkennlich, auch tritt die gleiche oder ungleiche Korngröße, von welcher die Qualität der Samenprobe wesentlich abhängt, viel klarer hervor. Die Erntemengen von Grasensamen betragen nach den Verhältnissen von Kirschen und Weizenrost in Hohenheim und zwar nach der erhaltenden Keimfähigkeit und Keimfähigkeitsprocenten auf reine Samen zurückgeführt pro Dekal von: französischem Roggen 290, Knaulgras 237, Weizenrücken 576, hartem Schwingel 355, Goldhafer 209 und Ahrchen Trepsie 793 Liter.

Die Statistik der Viehzüchter. bearbeitet im Kaiserlichen Gesundheitsamte, konstatirt, daß im 4. Vierteljahre 1895 die Verbreitung der Mauls und Klauenkrankheiten erheblich zugenommen hat. Neue Brüche wurden aus 25 Staaten gemeldet; gegen 17 im dritten Vierteljahre 1895, 72 Registrirungs- u. Bezirke (gegen 58), 438 Kreise (gegen 215) 2172 Gemeinden und Gutsbesitzer (gegen 481) und 5849 Gehöften (gegen 3258). Es sind mithin 6 Staaten, 14 Registrirungs- u. Bezirke, 1674 Gemeinden und 5591 Gehöfte mehr ergriffen worden, als im 3. Vierteljahre 1895. Die größte Verbreitung erlangte die Seuche in den Bezirken Siedlitz und GutsMuths in Mecklenburg; Siedlitz, in Franzen, Württemberg und Ostpreußen in den thüringischen Staaten, in Braunschweig, Anhalt, Wailand und Elbsthalbungen. Stark betroffen waren weiter die Registrirungs- u. Bezirke Marienwerder, Posen, Bromberg, Eindeburg, Hindenburg, Trier und Mannheim. Am Schluß des 4. Vierteljahres 1895 herrschte die Seuche in 23 Staaten (gegen 16 bei Beginn), 64 Registrirungs- u. Bezirke (89), 292 Kreise (101), 996 Gemeinden (265) und 3287 Gehöften (1714). Am härtesten verbreitet war die Seuche um diese Zeit in den Registrirungs- u. Bezirken Marienwerder, Magdeburg, Merseburg, Südwestfalen, Eindeburg, Gassel, Westphalen, Trier, Ober-, Mittel- und Unterfranken, Ostpreußen, Jagellons, Westpreußen, sowie in Westfalen, Wailand u. Elbsthalbungen.

Eine deutsche Anzucht in Amerika. Wenn amerikanische Züchter, wie die Reubens und Bluffs sich in Europa recht unangenehm

bemerken machen, so ist ganz dasselbe mit bel uns heimischen Wägen und Inseln in Amerika der Fall. So ist z. B. unter europäischer Geschicklichkeit unter den Wägen, der 3. als Aufsteiger nach Nordamerika importirt wurde, dort viel unangenehmer noch wie bei uns, und beginnt geradezu zur Landplage zu werden. Derselbe untere Kohlweihling (Pieris rapae), welcher erst vor einigen Jahrzehnten in Amerika eingeschleppt wurde, theilt Sander mit, daß er schon den ganzen Osten Amerikas erobert habe, und sich durch Schädigung der Pflanzen noch unangenehmer bemerkbar mache, wie im ursprünglichen Vaterlande. Ganz merkwürdiger Weise zeigte sich auch, daß der europäische Kohlweihling die unerschütterlichen amerikanischen Arten Pieris obovata und Pontia proditorica geradezu verdrängte. Es scheint sich immer mehr der Erfahrungssatz zu bestätigen, daß Insekten und schädliche Insekten regelmäßig in Ländern, wo sie nicht ursprünglich heimisch sind, viel schädlicher wirken, als im ursprünglichen Vaterlande.

Sauswirthschaftliches.

Schnellbleiche. Die Leinwand wird zuerst von der Weberschlichte befreit, d. h. in Altköhen oder Sodalauge gekocht, gewaschen und getrocknet. Die trockene Leinwand wird gebleicht. Auf 20 Pfund Leinwand nimmt man 5 Pfund Chloralkali, ¼ Pfund Salzsäure und 120 Pfund Wasser. Der Chloralkali wird in einem Eimer Wasser aufgelöst, ungerührt, zugedeckt und über Nacht stehen gelassen. Am Morgen weicht man die Leinwand in reinem Wasser ein. Ist sie völlig durchweicht, legt man sie zum Abtropfen auf Bretter oder auf eine Bank. Man schüttet nun den Chloralkali durch einen nicht zu feinen Sieb in eine große Wanne, schüttet einen Eimer Wasser hinzu und rührt und spült den Rest so lange, bis das nötige Wasser (ungefähr 6 Eimer) zugefügt ist, und die Flüssigkeit weiß aussieht. Der Saft wird nun entfernt und die Säure angeheilt. Man läßt sich, die Dämpfe einzuathmen. Die Flüssigkeit wird mit einem Stück Holz umgerührt und das Gefäß einen Augenblick zugedeckt. Man legt die trockene Leinwand hinein, wendet sie während der ersten Stunde alle 5 Minuten um und brüht sie breit hinein. Während der zweiten Stunde muß alle 15 Minuten gewendet werden. Darauf wird die Leinwand im Fluß gut gespült, dann nochmals in Lauge gekocht, anschließend auf den Rasen gebrüht und mit Flußwasser gebleicht. Nach 6 bis 8 Tagen ist die Leinwand weißer als die vier Wochen auf dem Rasen gebleichte.

Das sicherste, wirksamste und überall am leichtesten zu erlangende Mittel gegen Stenochitis ist, wie der berühmte Schlangenarzt Leuz angibt, der Alkohol. Araf, Cognac, Rum, Brantwein in sehr starken Gaben genossen, macht den Ath ruhig, beseitigt die Verwirrung derer, welche von der Anwendung dieses Mittels in solchen Fällen schlimmere Folgen als einen Nervenkrampf, sei ausdrücklich bemerkt, daß die durch einen Nervenkrampf erkrankten Personen auch durch einen Brantweinengenug vom Nervenkrampf wieder, da sich das Alkoholalkali und das Ottergall gekostet aufheben.

Was soll der Lungenkranker essen und trinken? Die Antwort darauf ist: Die Nahrung lungenkranker Personen braucht, wenn ihre Verabauungsgänge gesund sind, keine andere Zulammenfassung zu haben, als die im Allgemeinen empfohlenen. Sie muß vollständig Gemüthsruhe (Ruhe), mäßig, kaltsinnig, schmelzreich, mager, scharflich, häutig, warmirt, Eier, Magersäure, Erbsen u. i. w.) als Fett in genügender, letzteres sogar in möglichst reichlicher Menge enthalten, besonders in der Nahrung ist der Genuss von abgedorhter Milch; alle Einseitigkeit in der Nahrung ist zu vermeiden. Im Trinken aber ist die allgerühmte Mäßigkeit zu beobachten. Die tägliche Genußhaltigkeit von geistigen Getränken ist für den Lungenkranken das beste Heilmittel!

Probiere die Güte des Honigs auf folgende Weise: Erwärme in einem flachen 2 Gläser Honig und etwa dreimal so viel Alkohol und schütte die Mischung tüchtig um. Nach einiger Zeit wird sich vom gefällten Honig ein weißlicher Niederschlag bilden, während der echte Blumenhonig sich vollständig auflöst, ohne einen Niederschlag zu hinterlassen.

Reinigung miltärer Vergoldung auf Spiegel. Weizenbrot, un. f. w. Die miltäre Vergoldung ist in der Regel mit Schellack, oder Harzharz überzogen, welcher durch Seife, Soda, Potasche, Borax, Spiritus u. i. w. löslich ist, weshalb Lösungen dieser Substanzen nicht zum Reinigen solcher Vergoldungen verwendet werden dürfen, wenn mit der Entfernung des Überzuges verschwindet auch das darunter befindliche dünne Goldblech. Die Reinigung miltärer Vergoldung darf nur mit reinem Wasser geschehen, indem man dasselbe mittelst eines weichen Pinsels aufträgt und das Entzernen des Schmutzes durch sanftes Abwischen mit einem weichen Lappen bewirkt.

Der Früstenmangel, auch Waldstich genannt, wird hergestellt durch Vermischen von 2 Theilen Citronensaft, 3 Theilen Salzwasser, 5 Theilen Rosmarin, 10 Theilen Wacholderöl, 3 Theilen Siedewasser, 1 Theil Bittermandelöl, 1 Theil Essigäther und 2 Theilen Kornspirit.

Gegen Barzen. Die gemöhnliche Waldstich, so lange in Wasser aufgelöst, bis die Flüssigkeit nichts mehr auflösen will, ist ein gutes Mittel gegen Barzen. Man beuche die Barzen mit dieser konzentrierten Sodalösung und lasse sie, ohne sie abzuwischen, trocknen. Das Verfahren ist mehrmals täglich und mehrere Tage hintereinander zu empfehlen.



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

Nr. 24 Halle a. S., den 13. Juni 1896.

Die Herstellung von Malzweinen.

Der Malzwein, zu welchem der neuerdings so vielgenannte Malzweigen gehört, ist ein Kunstwein, welcher durch die weinige Gärung von Malz hergestellt wird. In der Hauptfrage wird wohl Gerstenmalz verwendet, welches wie folgt zubereitet wird: Man bringt gute Brauergerste in einen hölzernen Bottich und giebt soviel weiches, gut filtrirtes Wasser hinzu, daß die Gerste von demselben bedeckt wird. Nach 24 Stunden bringt man die ausgequollene Gerste in einen halbdunkeln, mäßig warmen Raum, dessen Temperatur nicht unter 15° C sinken soll, und schüttelt sie ca. 15 cm hoch auf und schauflert dieselbe einen Tag um den anderen um. Die Gerste wird halb zu keimen beginnen. Sind die Keime etwas länger wie das Korn gewachsen und letzteres so weich geworden, daß man es zwischen den Fingern zerdrücken kann, und schmeckt das Korn süß, so wird der Keimprozeß dadurch unterbrochen, daß man die Gerste ca. 2 m hoch ausbreitet und von einem möglichst starken Luftstrom ausbleibt, welcher sie möglichst rasch trocknet. Der süße Gerstenmalz des Gerstenerntes rührt von einem durch die Keimung gegebenen Stoffe Diastase her, welcher sich auch bei der Kartoffel, wenn sie in niederen Wärmegraden lagert, bildet und derselben ihren süßlichen Geschmack verleiht.

schon Menge von Spiritus (mindestens 90°) versetzt. Bildet sich ein weißer Niederschlag, so ist noch Dextrin vorhanden, trübt sich die Flüssigkeit leicht, so ist die Zuckerverbindung soweit vollendet, daß man zu weiterer Verarbeitung übergeht.

Vor allen Dingen wird nun der Zuckersaft von den Trebern abgezogen und, am besten mittels einer Abflüßschlange möglichst rasch auf 24° C abgekühlt, da gerade in der Temperatur von 55–65° C der Essigsäure sehr leicht eintritt. Ist die Flüssigkeit auf 24° C abgekühlt, setzt man ihr das nötige Quantum Weinsäure zu und überläßt sie der stämmigen Gärung, welche ziemlich rasch und stark einsetzt und am besten in der wiederholt normirten Temperatur von 24° C verläuft.

Aus veröffentlichten Veröffentlichungen an dieser Stelle dürfte es unseren geehrten Lesern bekannt sein, daß der Charakter der verschiedenen Traubenweine von den Hefepilzen abhängt, welche im Weinbergboden vorhanden, durch den Wind den Schalen der Traubenbeeren zugeführt, beim Abpressen in den Most gelangen und die Gärung veranlassen, aber auch daß man die Hefekraften unserer Edelweine in Reinkulturen vermehrt, sie dem Moste von Trauben aus untergeordneteren Lagen zusetzt, die natürlichen Hefepilze in ihrer Wirkung unterdrückt und so die Qualität verbessert, und mit ihnen geborenen Traubensäften den annähernden Charakter der Edelweine verleiht.

Will man nun der Malz-Zuckerlösung oder besser dem aus ihr hervorgehenden Gährprodukt den Charakter beliebiger Edelweine verleihen, so benutzt man zur Vergärung Hefe, welche aus den Reinkulturen der betreffenden Gärstoffe hervorgegangen sind.

Zur Weinhaltigkeit des so erzeugten Gährproduktes fehlen aber noch die im Traubenweine vorhandenen Bestandtheile: Weinsäure, Weinsäure, Glycerin und Denantäther. Von diesen wird der Weinsäure (1 k auf 1000 l) vor dem Festzusage, die übrigen Stoffe: Krysalinifre Weinsäure (6 k auf 1000 l), Glycerin (5 k auf 1000 l), Denantäther (30 g per 1000 l) nach Beendigung der stämmigen Gärung zugelegt. Die in neuerer Zeit aufgestellte Behauptung, daß Malzweine mit einem bestimmten Weinsäurecharakter durch eine Vergärung eines wässrigen Auszuges aus reinem Malz und Hefe, ohne jeden weiteren Zusatz hergestellt seien, ist vollständig ungläubhaft, denn dann wären in diesen Kunstweinen obgenannte Stoffe, welche sich nur aus der Vergärung ergeben, nicht vorhanden.

Die gewöhnliche Färbung giebt man den Malzweinen durch den Zusatz von Caramel. Die Herstellung eines guten „Fabrikates“ hängt von einem möglichst raschen Verlaufe

des Gährprozesses ab, und aus diesem Grunde soll die Temperatur des Gährraumes nicht unter 24° C betragen und möglichst gleichmäßig sein. Die weitere Behandlung der Malzwaine ist die der Traubenweine, und diese wie jene erreichen ihren höchsten Wohlgeschmack erst nach mehrjährigem Reigen.

Dortmals ist zur Vereinerung von Malzweinen vollständig ungeeignet, denn damit bekommen sie nie einen reinen Weingeschmack und nie eine weinähnliche Färbung. Vorstehendes ist gleichzeitig die Antwort auf verschiedene Anfragen.

Der Schnitt unserer Ziergehölze.

Der Ziergarten ist das schönste Zimmer des Hauses und unsere Ziergehölze sind seine dauerhaftesten Schmuckgegenstände. Sollen sie das aber sein, so ist es nötig, ihnen durch eine sachgemäße Behandlung ihre natürliche Schönheit zu erhalten, und aus diesem Grunde dürfen die nachstehenden Ausführungen überall willkommen sein. Ein rationeller Schnitt hat sich nach den Wachstumsverhältnissen der Ziersträucher und nach ihrer Blüthezeit zu richten.

Schwachwachsende Sträucher bedürfen in ihrer Jugend keiner Nachhilfe durch den Schnitt. Ihr natürlicher Wuchs ist ein gedungener und bei gleichmäßiger Einwirkung von Licht und Luft ein regelmäßiger. Im höheren Alter haben sie das Bestreben, sich selbst zu „verjüngen“, was sie dadurch erreichen, daß sie sich aus den Wurzeln und aus dem Wurzelhalse junge Triebe entwickeln und das ältere Holz abstirbt. Dieses Bestreben untertütze man, sobald es sich zeigt, dadurch, daß man das ältere Holz entfernt, sobald der Strauch sich nach allen Seiten hin gleichmäßig entwickelt und Lücken vermeiden werden. Eine Verjüngung derartiger schwachwachsender Sträucher dürfte unnützlich sein.

Starkwachsende Sträucher sind wie folgt zu behandeln: Sie bilden, nach Maßgabe ihres Wuchses, lange oder weniger lange Zapfentriebe, welche im nächsten Jahre hauptsächlich nur aus den Endknospen der Zweige austreten, sobald sie, ohne Rückschnitt, nach unten sehr bald laß werden, wodurch ihre schöne Form mehr und mehr verderben wird. Die am stärksten wachsenden Sträucher sind darum in der Jugend bis auf die Hälfte des Jahrestriebes, die schwächer wachsenden nur bis auf 2/3 ihres Jahrestriebes zu kürzen. Durch diesen Schnitt zwingt man alle Seitknospen zum Ausstreifen und erzielt so eine buschige schöne Form. Ist diese Form erreicht und wird bei zunehmendem Alter das Längenwachstum von selbst ein geringeres, so tritt, mehr oder weniger, dieselbe Behandlung ein, wie bei den schwachwachsenden Sträuchern, d. h. man nimmt, bei zu dichter Zweigstellung, bei welcher, veranlaßt durch Licht- und Luftmangel, verschiedene absterben würden, geeignete Welle bis auf den Ast zurück, schneidet andere mehr oder weniger stark zurück und zwingt sie dadurch, aus dem alten Holze junge lebenskräftige Triebe zu entwickeln und veranlaßt so eine Verjüngung derselben. Bei solchen, deren natürliches Bestreben darauf gerichtet ist, die unteren Zweige absterben zu lassen, so z. B. bei Sambucus nigra und bei verschiedenen starkwüchsigen Ahornarten, würde ohne diese Behandlung recht bald durch ihre unschöne Form die gänzliche Entfernung nötig werden.

Bei den Schlingengewächsen entferne man nur erkrankte Triebspitzen und abgestorbenes Holz.

Früh- und spätblühende Sträucher sind nach folgenden Grundsätzen zu beschneiden: Die frühblühenden Sträucher wie Amygdalis (Mandel), Amygdalis persica f. pl. (gefüllt blühende Pfirsich), Seidelbast, Cydonia japonica (japanische Quitte), Forsytia Fortunei, Kerria japonica, Piras spectabilis (gefüllter Prachtapfel), Prunus triloba (Mandel-Apfelrose), Ribes aureum (Gold-Johannisbeere) und die frühblühenden Spiräen Spiraea chamaedrifolia, Sp. confusa, Sp. japonica, Sp. opalifolia, Sp. prunifolia setzen ihre Blüthenknospen nach vollendeter Blüthe bis zum Herbst für nächstes Jahr an. Wollte man diese und andere „Früh-

blüher“ im Laufe des Winters, oder gar erst mit dem Beginne des Frühjahrs beschneiden, so könnte das nur auf Kosten ihres Blüthenreichtums geschehen. Sie sind darum sofort nach vollendeter Blüthe zu beschneiden, soweit ihr Wachstum überhaupt einen Rückschnitt bedingt. Spätblühende Sträucher dagegen setzen ihre Blüthenknospen in der Hauptsache erst im Frühjahr nach Beginn des Triebes an und sind demnach im blattlosen Zustande zu beschneiden. Vor allen Dingen aber suche man, ganz abgesehen von der Blüthezeit und den Wachstumsverhältnissen, allen Sträuchern beim Schneiden ihre natürliche Form zu erhalten, denn diese ist in jedem Falle die schönste und nur bei sehr stark wachsenden Sträuchern ist das, sollen sie unten nicht laß werden, unmöglich. Bei ihnen erzwingt man durch den Schnitt eine regelmäßige Form und eine genügende Verlaubung an allen Theilen. Die letztere Anwendung ist um so nötiger, als gedankenlose Menschen, welche zuweilen selbst Gärtner sind, beim Schnitt alle Sträucher über einen Stamm scheeren, und gut gethan zu haben meinen, wenn sie überhaupt geschnitten haben, sobald recht oft unsere schönsten Sträucher ihrer natürlichen Schönheit beraubt, den gebildeten Geschmack beleidigend, alles weniger als Zierhölzer sind.

Der Sommerschnitt der Stachel- und Johannisbeersträucher.

Den meisten in richtiger Kultur befindlichen Beerensträuchern entspreche, sobald die Wachstumszeit beginnt, aus dem Wurzelhalse, sowie aus den vorhandenen Tragästen eine Menge junger Triebe, welche oft eine ziemliche Ausdehnung annehmen und beim kommenden Winterschnitt ganz oder zur Hälfte ihrer Länge der Schere verfallen. Solche Triebe ungehindert wachsen zu lassen, um später abgeknippt zu werden, ist eine nutzlose Sattverschwendung der Pflanze, deren Säfte lieber zur besseren Ausbildung der Früchte, sowie des Tragholzes für das kommende Jahr verwendet werden sollten. Das Pinciren am Spalier- und Formobst ist ja auch zum gleichen Zwecke in allgemeiner Anwendung. Während der Wachstumszeit hat man es in der Hand, das Verhältnis zwischen Holzwuchs, Früchteerzeugung und Vervollkommenung des Tragholzes für das kommende Jahr zu regeln.

Von Ende Mai bis Mitte Juli ist die Zeit, wo man den Sommerschnitt der Stachel- und Johannisbeersträucher vorzunehmen hat, je nach den Umständen, wie weit die Vegetation vorgeritten ist. Die vielen aus dem Wurzelstock emporwachsenden Triebe werden nach und nach bis auf diejenige entfernt, welche als Erstfruchtäste bleiben sollen, letztere werden später auch noch enttippt, sobald sie ein wenig länger geworden sind, als man im Winter schneiden würde. Zu gleicher Zeit, aber immer nach und nach, wie es das Wachstum erfordert, werden auch alle einjährigen Triebe, welche aus den älteren Holztheilen kommen, enttippt, nicht beiaunemstehende auch durch Entfernen einzelner etwas gelichtet, damit die Augen der verbleibenden Zweigtheile sich gut ausbilden können und das kommende Jahr einen kräftigen Fruchttrag ergeben. Es wird dadurch auch das verbleibende Holz des Strauches freier gelichtet, Luft und Licht haben mehr Zutritt in das Innere des Strauches, die Früchte können sich somit besser ausbilden und aromatischer werden, als wenn sie sich in einem vollständigen Umrang von Blättern und Zweigen befinden würden. Man hat auch darauf zu sehen, daß nur einjährige Triebe mit entfernt werden, welche sich zu nahe dem Boden zeigen, was besonders bei Stachelbeeren der Fall sein wird, denn solche Triebe müssen beim Winterschnitt doch auch entfernt werden.

Selbstverständlich ist der erwähnte Sommerschnitt auch für die hochstämmigen Stachel- und Johannisbeeren erst recht am Platze, um eine gefällige, gleichmäßige Krone zu erhalten und einer guten Fruchtternte in Bezug auf Qualität sicher zu sein, worauf es bei dieser Erziehungsform besonders ankommt.

Bill man aber noch etwas mehr für die Ausbildung der Früchte thun, so entferne man bei allzureichem Fruchtanfrage eine entsprechende Anzahl circa 4—6 Wochen nach deren Ansatze. Es ist dies besonders bei Stachelbeeren sehr am Platze, wo an einem Stiel oft 3 Früchte sitzen. Der scheinbare Verlust von Früchten wird durch die bessere Ausbildung der verbleibenden doppelt ersetzt; dieselbe kann nun übrigens durch fleißige Düngung während der Wachstumszeit noch leicht unterstücken.

Die Infusenzu der Pferde.

Infusenzu ist ein allgemeiner Name für eine Reihe von krankhaften Zuständen, namentlich der Atemwegorgane, welche die Pferde alle im höchsten Grade selbstvergiftung mittelst der Ausathmung und Hautausbünstung der Wärme selbst entkommenden Gifte entstehen. Schon in alter Zeit wurde man, daß Infusenzu namentlich in Folge lang anhaltender Winter, rauber, kaltester Frühjahre oder Herbstes eintritt, daß sie fast nur Pferde befällt, welche viel im Stalle stehen.

Die Krankheitserscheinungen sind, je nachdem die Selbstvergiftung länger oder kürzer andauert und mehr oder weniger intensiv ist, insolge der mehr oder weniger starken Durchgistung der Stallluft, sehr verschieden. Die milderen Stadien charakterisiren sich durch Mattigkeit, Mangel an Frischheit, Benommenheit des Kopfes, Zittern, Schwächung, Mangel an Appetit, bei kalten Ohren, auch noch kalten Füßen. Bei stärkerer Vergiftung treten auch stärkere Erkältungssymptome der Brustorgane, des Darms und der Lunge, wie des Gichtens und endlich auch der Verdauungsorgane ein, es kommt zu todtlauffähigen Anschwellungen am Kopfe, an Hals und Brust, am Bauche, zu fleißigen Durchfällen und intensiven Fieber.

Es läßt sich leicht bemerken und es ist oftmals bis in die allerneueste Zeit bemerkt worden, daß die Infusenzu gar nicht ansteht, bis Das wüthet auch alle älteren Heilkräfte. So hat Professor Hertwig gesunde Pferde tagelang mit erkrankten in die innigste Berührung gebracht, von den letzteren flundenlang angehauchte Futterreste von jenen fressen lassen, die gesunden Thiere selbst wochenlang auf der während des langen Verlaufs der Krankheit von, an dieser abgesehen, Thieren benutzten Streu fressen oder legen lassen; alles vergeblich, die Krankheit wurde nicht hervorgerufen.

Wie ist es nun zu erklären, daß sich der Ausbreitungsgrade bemerkt erhält und immer wieder auftritt? Einfach dadurch, daß man theils mangelhaft beobachtet, theils unwichtige Schlässe aus den Beobachtungen zieht. Es ist doch nur natürlich, daß Pferde, welche in mangelhafter Haltung aufstehen und fressen werden, theils zuweilen, theils nachher erkranken, da sie denselben Einflüssen, die die Krankheit hervorruft, ausgesetzt sind.

So gab, scheidet ein Mitarbeiter des „Pferdeheiler“, hier vor einigen Wochen einen Pferdebesitzer, dessen beide Pferde in einem an und für sich schon engen Stall hielten, als das eine der Thiere alle Anzeichen der Infusenzu zeigte, auf seine angestellte Frage: „Soll ich nicht das andere Pferd in einer anderen Stall bringen?“ die Antwort: „Lassen Sie lieber ein Fenster mehr im Stall anbringen. Ihre Stute sieht nicht durchflüßten, Morgens und Nachmittags einige Stunden auf die Weide gehen, die Schürstreu flechtarm einwickeln und den Stall ruhig den 10 Stunden im Stall anbringen.“ Der Rath wurde befolgt, die Stute gesundete binnen acht Tagen völlig und der Stall, der wie vor ferngeblieben.

Luft ist das beste Mittel gegen Infusenzu. Tag und Nacht offene Fenster und Verabreichung jedes Verweiches nach Verden aus dem Stalle. In einem Stalle muß es wie in einem Salon riechen, nota bene wie in einem gut gelüfteten Salon, dann hat man niemals Infusenzu.

Um gute Luft in den Ställen zu haben, ist eine gute, trockene Dampfkurve, die auch den offenen Abfluß des Urins verhindern beziehungsweise vermeiden muß, unerlässlich; dazu offene Fenster vom Mai bis 1. October Tag und Nacht ohne Unterlass, aber auch im Winter nur mit kurzen Unterbrechungen durch Schließen. Sobald aber dürfen mit durchgeschüttelte Pferdebesen, Säutel etc. nicht im Stalle, sondern draußen oder in besonderen Sattelkammern liegen. Schwächende Pferde aber decke man nicht zu, sondern lasse sie trocken reiben oder unter leichter Strobedecke bei offenen Fenstern weiter dinsten, wenn man zum Abwachen keine Leute oder Felle Zeit hat.

Richtig ist unwichtig, als das „Fensterfluchen“, wenn die Pferde in den Stall kommen, und nichts weniger begründet, als die ganze Ernährungsinde.

Insler Haus- und Zimmergarten.

** Anzuchtbegehren lassen sich auch im freien Land kultiviren und nimmt man deren Auspflanzung am besten im Mai vor, und zwar im Mitte Mai besser als Anfang Mai. Bei zu früher Pflanzung nämlich, che die meisten Pflanzen so nötige Wärme noch im Boden ist, entstehen auf den betreffenden Beeten Bienen, die hängen auch einzelne Exemplare den ganzen Sommer hindurch. Eine Mischung von guter, feiner Komposterde, Lauberde und Sand legt den Anzuchtbegehren besonders gut zu und man sollte daher das Beet im Freien

mit diesen Erdbarten mischen. Füllen diese Erdbarten, was in den meisten Fällen gegeben sein dürfte, so empfiehlt es sich sehr eine Kuhfladen an der Luft zu trocknen, dieselben zu geriebenen und unter die anzufluchtende Erde zu mischen. Man fülle die Kugeln aber zu tief, sondern bringen nur eine so starke Erdschicht auf dieselben, wie die Kugeln dick sind. Der Standort im Freien ist sonnig und vor Wind geschützt. Bei heiser trodener Witterung ist ein fleißiges Begießen nöthig.

** Die Krankeitkrankheit wird durch einen Blig hervorgerufen und befallt hauptsächlich Pfirsichbäume. Das Auftreten dieses Bliges wird durch Vegetationsstörungen, z. B. durch Frostschaden, aber auch durch starken Frostwind hervorgerufen. Diese Krankheit breitet sich durch das fleißige Verwickeln, Auftreiben, Zusammenrollen und durch die unnatürliche Befruchtung der Blätter und Verfrüchtung der Triebe bemerklich, wodurch die Blüthezeit der Blätter und die Ernährung der Blätter ganz erheblich leidet. Vorbeugen läßt sich dem Uebel durch Beschneiden der Blätter und Triebe mit Schwefelsäure. Diese Arbeit, welche man frühzeitig einleiten muß, ist am besten unter Anwendung eines zu diesem Zweck konstruirten Blafolgers oder einer Suberquaste Morgens, so lange die Blätter noch theaueft sind, auszuführen. Ferner kann dieser Krankheit noch vorgebeugt werden durch vorsichtigen Schnitt und Schutz der Bäume gegen Vegetationsstörungen und schädlichen Temperaturwechsel.

** Eine Gruppe stehender Crimion-Kanarien (Rother Perlmantel) einer sehr gefeierten, neuerdings auch in Deutschland durch die lehrgeographen Dresdener internationalen Gartenbauausstellung gerühmter Art, welche man vornehmlich der Glangpunkt der jenseitig unvollständigen Abzucht blühender Rosen. Die Sorte wächst ziemlich stark, anfangs aufrecht, läßt aber später die Zweige hängen und blüht sehr reich in großen Büscheln. Die Blüthe ist klein, leicht gefüllt und leuchtend carminroth gefärbt. Da diese Sorte vollständig winterhart, eignet sie sich darum ganz vorzüglich zur Bekleidung von Täuhen, Wänden und Gartenpflanzungen. Diese neuerer Rose sei hiermit der allgemeinen Beachtung empfohlen.

** Die Blattflechte der Ahabarverpflanzen können gelichtet und jarter gemacht werden, doch auch ohne diese Arbeit sind solche krautbrut und auch. Der Ahabarber wird überhaupt bei uns noch viel zu wenig angebaut, obwohl er wenig Arbeit macht, sein Fruchtsitzen einen sehr großen ist. Ziergarten, namentlich in großen Gärten alle jährlichen Dingen ist für kein Geringeres erforderlich; die Blattflechte werden zu Kuchen, Mist, Genuße, Kompost und seit neuerer Zeit zur Weinbereitung verwendet.

** Teufels Kapern. Die im Handel befindlichen Kapern sind die in Gieß eingehendsten Blüthenknospen des gemeinen Kapernfruchtens (Capparis spinosa), welcher in Europa weit verbreitet und dort sehr gebräuchlich ist. Sie können recht gut erlesen werden, wenn die Blüthenknospen oder unreifen Früchte der in unseren Gärten alle Zierpflanzen beliebigen Kapernfruchtens (Tropeaeum majus), oder aber durch die Blüthenknospen der Saunpflanzstämme (Schmalblättrige, Butterblume), welche als Unkraut auf laudten Wäldern wächst. Ihr todtähnlicher Name ist Caltha palustris. Dieser deutsche Gieß für die auszubildende Form wird wie jene in Gieß eingehend und hat einen jener sehr ähnlichen Geschmack.

Güter- und Geflügelkultur.

++ Der wirtschaftliche Werth der Kapern- und Zelenkultur. Die Pflanzung, welche von mehreren Verfahrern bei 50—100 Jahre in ihren Verträgen erkannt, zu einer verhältnißmäßig hohen Ausbildung gelangt war, ist seit den letzten 3—4 Jahrzehnten — trotz der ungeheuren Fortschritte der Wissenschaft — so tief gesunken, daß sie in ihrem heutigen Allgemeinzustande kaum noch zu einem rentablen Substratvergiehe, gerechnet werden kann, und doch höchsten es die sich die vorerwähnten Verfahrern vornehmlich die besten Verfahrern, daß man die Anzahl der Fische in ein sehr notwendiges Gleichgewicht mit den Bedürfnissen bringt. Es erscheint immer wünschenswerth, daß die Fischkultur, als der fast überall wichtigste Landbesitzvergiehe, endlich auf ein passendes Gebiet geleitet werde, dieses sind die Fischweiden, die in Europa weit verbreiteten Koffen an Mühen und Geld die höchsten Erträge liefern. Wie diese Weise eine Quelle unverfälschter nationaler Reichtums schafft, aus der man wie aus einer reichlichsten Vorrathskammer schöpfen könnte, so oft es die Bedürfnisse und Nothwendigkeiten gebieten. Es giebt erziehen keinen anderen Industriezweig, der bei geringerer Kapitalanlage und Geringem eines Verlaufs größerer Gewinnschancen bietet, als die natur- und vermuthungsberebere Fischzucht. Unter allen Fischgattungen, die sich anbeuteln für alle Verhältnisse eignen und theils betriebsfähige Erträge geben, steht der Karpfen und seine Gattungsverwandten oben an. Wie hüthig und bequem lassen sich diese Wasserpflanzter von allerhand Fischereierzeugnissen und Fischen abfällen selbst in den kleinsten Teichen mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 100 bis 1000 Pct. Die Erzeugung eines Kilogramms fleisches Koffen, verdirbt, bei höherem Marktpreise als Rindfleisch kann ein Drittheil so viel wie anderes Fleisch. Möchte es sich doch die Zeitweiliche in ihrem eignen Interesse angehen sein lassen, durch naturgemäße Zucht bieten uns die Fischweiden mähen und sogar be mehreren, und werden sie naturgemäß geteilt, so entfallen sie dies leicht durch eine Vermehrung von 1