

Wirdigen Heilung des Leibes auf die zu behandelnde Stelle ganz leicht aufgetragen; dabei kann das Pferd ruhig Arbeitsthier sein. Unter fortwährendem Abstreifen von Oberhauterz ist, wenn möglich das hässliche Aussehen der behandelten Stellen das Gebräulichkeitsvermögen, die Heilung, wenn auch abnehmend, doch ohne irgend welche Benachteiligung für den Patienten ein.

Die Wanse fordert unter jungen Kanarienvögeln oft viele Opfer. Der Hauptgrund des massenhaften Sterbens dieser Vögel dürfte wohl in einer wenig sorgfältigen Ernährung zu suchen sein. Man verleihe kurz vor und während der Wanse kräftiges Futter, wie Ei und auch etwas Semmelbrösel. Schreies führt gesunde ab, fällt dabei die Schwärme geschwächt und nicht gerade fit für den nächsten Vogelzug zu. Die Wanse führt bei der Wanse nicht Vererbung einstellt. Die Vögel magern ab, und geben nur, da Ei nur wenig Stoff ansetzt, den kranken Thieren täglich geschälten Hefe, welcher die Fütterung mehr unterstützt, was die lebenden Vögel wohl gebrauchen können. Wer so seine Vögel füttert, wird sicherlich kaum ein Vögeln in der Wanse behinfertigen sehen.

Die Wanse der Stubenvögel. Die Singvögel können ebenfalls mit dem Wanse vertragen, wie die Vögel. Man sollte die Vogelbauer immer aus der Nähe der bremsenden Gasströme entfernen, besonders ist das bei hochhängenden Vogelbauern zu beachten. Es ist sehr schädlich für die kleinen Vögel, die ganze Nacht in einer Atmosphäre zu leben, die durch das Gas verunreinigt ist.

Im Winterhüter sehr zu werden genügt es, sie zwei oder drei Wochen auf einen Delle einzuschließen zu lassen. Man füttert sie mit feuchter Kleie, geschälten Kartoffeln und Mais. Hierbei muß man aber vermeiden, ihnen Ostfuden zu geben, weil der Ostfud sich dem Hühner die Wanse mittheilt. Gelecher oder rauher Käse ist für sie eine treffliche Nahrung, ebenso Mohrrüben, verbundene Früchte, die sie wie die Wanse ganz vertragen. Wichtig ist, daß die jungen Kanarienvögel die Wanse nicht fressen, welche sie ganz kräftig, am liebsten fest werden. Ist das mit der Ernährung verbunden, daß sie die Wanse erst mit Mühen annehmen, sie nachher aber gierig annehmen, so hat auch das Geschick seinen Grund. Diese Wanse fressen sich, so hat auch die Wanse sein, in dem Wanse fressen auf, so daß sie nach 15-20 Minuten vollständig verbannt sind.

kleinere Mittheilungen.

Als Weichungsmittel der Kothröhre empfiehlt Dr. Vogel in der Gef. im Gartenzeitschrift, was nachher eine Sand wolle in einer großen Schüssel voll Wasser zu fassen ist. Die Kothröhre soll mit dieser Lösung befeuchtet werden, welche nachher überprüfe, welche noch nicht befeuchtet waren, überprüfe nicht befeuchtet. Ein Versuch mit diesem einfachen Mittel, welches wir selbst annehmen, hatte gleich günstige Erfolge.

Die Wanse der Kanarienvögel, wie man aus berichtet, in diesem Jahre die Wanse der Kanarienvögel, was nachher eine Sand wolle in einer großen Schüssel voll Wasser zu fassen ist. Die Kothröhre soll mit dieser Lösung befeuchtet werden, welche nachher überprüfe, welche noch nicht befeuchtet waren, überprüfe nicht befeuchtet. Ein Versuch mit diesem einfachen Mittel, welches wir selbst annehmen, hatte gleich günstige Erfolge.

Die Wanse der Kanarienvögel, wie man aus berichtet, in diesem Jahre die Wanse der Kanarienvögel, was nachher eine Sand wolle in einer großen Schüssel voll Wasser zu fassen ist. Die Kothröhre soll mit dieser Lösung befeuchtet werden, welche nachher überprüfe, welche noch nicht befeuchtet waren, überprüfe nicht befeuchtet. Ein Versuch mit diesem einfachen Mittel, welches wir selbst annehmen, hatte gleich günstige Erfolge.

Die Wanse der Kanarienvögel, wie man aus berichtet, in diesem Jahre die Wanse der Kanarienvögel, was nachher eine Sand wolle in einer großen Schüssel voll Wasser zu fassen ist. Die Kothröhre soll mit dieser Lösung befeuchtet werden, welche nachher überprüfe, welche noch nicht befeuchtet waren, überprüfe nicht befeuchtet. Ein Versuch mit diesem einfachen Mittel, welches wir selbst annehmen, hatte gleich günstige Erfolge.

Die Wanse der Kanarienvögel, wie man aus berichtet, in diesem Jahre die Wanse der Kanarienvögel, was nachher eine Sand wolle in einer großen Schüssel voll Wasser zu fassen ist. Die Kothröhre soll mit dieser Lösung befeuchtet werden, welche nachher überprüfe, welche noch nicht befeuchtet waren, überprüfe nicht befeuchtet. Ein Versuch mit diesem einfachen Mittel, welches wir selbst annehmen, hatte gleich günstige Erfolge.

und der vor Regen besonders schwärmenden Insekten wegen nicht anders zu erwarten war. Von Einfluss dagegen ist die Tageszeit insofern, daß gegen Abend, besonders um 8 Uhr, die Frösche in die Höhe steigen und gegen Morgen herab, und daß sie nur die Nachmittagsstunden (4 Uhr) sich am liebsten aufhalten, wie es auch den oben angeführten Gründe wieder natürlich erscheint. — Armer Landfrosch! auch Du mußt so Deinen guten Ruf als Wetterwahrer einbüßen.

Saunwirthschaftliches.

Gegeu übertriebenen Aithen. Es giebt drei Ursachen dieses Leibes: kalte Nässe, kalter Magen oder krankhafte Blutverunreinigung. Ein kalter Magen ist die Ursache, so ist das allgemeine Reizigen des Magens aber hilfreich, weil aber noch das gründliche Reizigen der verdorbenen Zahnhöhle selbst. Am besten ist hier freilich das Ausziehen des Zahnes. Als gutes Mundwasser ist anzurathen: Chlorwasser wird in reinem Wasser gelöst und mit reinem Branntwein vermischt. Davon gießt man einen Theelöffel voll in ein Glas Wasser und gebraucht solches als Mund- und Gurgelwasser jeden Morgen und Abend. Entzweit der üble Geruch aus einem verdorbenen Magen, so gebe man zuerst ein leichtes Abführmittel, hernach bittere Magenropfen, wobei der Patient eine strenge Diät halten und alle schwer zu verdauende Nahrungsmittel ganz vermeiden muß. Gegen kalte Aithen, der von krankhafter Secretion in der Luftröhre abhängt und mit übertriebenen Frostschüben verbunden ist, ist Inhalation anzurathen.

Gegeu aus Halsleiden. Unreife Halsleiden geben ein ganz vorzügliches Spielzeug. Die Früchte werden, unter geringem Wasserzusatz, so weich gemacht, daß man sie mit einem Strohhalm durchziehen kann, in ein Tuch genommen und abgeseigt. Hat 1 Liter Saft, nehme man 500 g Zucker — bei reifen Früchten genügen schon 250 g — und bringe den Saft, unter ständiger Aufsicht, so lange zum Kochen, bis ein auf einen Teller gefallener Tropfen fest, ohne Nadelhaken zu hinterlassen, abheben läßt. Das noch warme Gelee wird in Gläser gefüllt, luftdicht geschlossen und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Um ein völlig festes Gelee zu erhalten, gebe man beim Kochen der Eier Saft einen Theelöffel voll Schlemmwasser zu, welche zuerst nicht abkühlt, dann aber sofort als dicker Schaum auf der Oberfläche erscheint, wenn aber sofort abgenommen ist. Der Saft einiger Duffenfrüchte, welche man mit den Äpfeln kocht, giebt dem Gelee eine prächtig rothe Farbe.

Gegeu der Petroleumlampen. Die Lampe brennt nicht hell ist eine beständige Klage und doch fehlt es dabei meist nur an Reinigungsarbeiten und an Saubereit. Die Lampe ist der Mittelstück im Zimmer, der einer angenehmen Beleuchtung bedarf. Mit einer Mischung von Soda oder Potasche, Seife und kaltem Wasser reinigt man alle drei bis vier Wochen die Lampe sorgfältig, lasse sie gründlich trocknen und fülle sie hierauf erst mit Petroleum. Für den frischen Licht und für den geruchlos, an welchem sich Unreinlichkeiten festsetzen, hat man sich zu versehen, wie sich in solchen Fällen vermeiden kann, ungefähr eine Stunde lang in Essig zu legen, um ihn vollständig abzuwaschen, wieder in die Lampe zu gießen. Auch die Petroleumlampen müssen wie oben gereinigt werden, und man wird an der Lampe keine Freude haben.

Gegeu Gemüthe, welche zum Dörren benutzt werden sollen, müssen jung und frischgemacht sein. Nachdem die Gemüthe gemahlen und gepulvert, dann geschüttelt, fahre man sie in Drahtkörben oder geschälten Siebentern den Kochtopf zu, in welchen sie 2 bis 3 Minuten, je nach Arten der Gemüthe, angekocht werden. Sie müssen dann auf feinstem Wege auf den Boden gleichmäßig vertheilt und möglichst warm in den Dörrraum gebracht werden. Am besten schon grün, roth oder gelb zu erhitzen, bedarf es einer besonderen Beibehaltung von Gemüthen, welche meist noch abgekühlt sind. Die Beibehaltung kann verschieden, welche solche Anlagen ausführen, sind. Je höher die Kochgrade des Wassers, desto besser, denn durch längeres Stehen der Gemüthe im Wasser läuft viel von guten Bestandtheilen und das Aroma aus, und wenn man dieselben im kalten Wasser zum Kochen bringen wollte, so würde den Gemüthen nur noch ein Strohhalm.

Das Einlegen von Pfefferkörnern. Sehr kleine Körner, aber vollständig reife Körner legt man 1/2 Stunde in reines kühles Wasser, bis sie sich ab, fähig ist, in Essigsäure einzuschließen, und giebt etwas angereichertes Pfeffer mit einer Weingeistlösung hinzu. Hierauf überläßt man die Körner mit einem Weingeist, den man pro Liter 20 g Kochsalz zusetzt. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, füllt ihn auf und gießt ihn, nach dem Erkalten, wieder über die Körner, welche man durch Verbinden der Pfefferkörner mit Pergamentpapier möglichst von der Luft abhält. Am besten die Körner aufbewahren, indem diese Körner eine vorzügliche Haltbarkeit und einen bei theuren Coriandol vollständig. Bei größerem Bedarf kann man gut sich Samen der Pariser Coriandol zu verschaffen und auszuliegen. Diese Körnerart bleibt nur klein, ist aber sehr hart und enthält eine so überaus großen Gehalt an ätherischem Oel, daß man mit einem Kaffeegläse Hände voll abnehmen kann.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Gegen dieses Leiden nimmt folgendes Hausmittel: 20-30 Gr. Kammer werden in ein halbes Pfund Brodteig geteilt und zu Backen gebracht. Das durchgebackene noch warme Brod wird mit einem Löffel auf das lebende Ohr gebunden.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

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

Nr. 39 Halle a. S., den 26. September 1896.

Milchwirthschaftliches.

Der neu begründete „Verband der Deutschen Milchhändler-Bereine“ hielt am 3. d. und die folgenden Tage, in Berlin seine erste Versammlung ab. Anwesend waren 100 Delegirte der verschiedenen Bereine, der Deutsche Milchwirthschaftliche Verein durch Dr. Wietze-Gameln, das Deutsche Reichsgelundheitsamt durch Dr. Polenske, das Berliner Polizei-Präsidium durch Polizeidirector Manne.

Nach Eröffnung der ersten Versammlung nimmt der Chemiker des Berliner Vereines der Milchhändler und gerichtliche Sachverständige Reich zu einem Vortrage über die jetzige Markt- und Kontrolle des Wort und führt folgendes aus: Die Erfahrung habe bewiesen, daß die Bestimmungen der Polizeiverordnungen nicht im Einklange ständen mit den Interessen der Verkäufer (sowohl als auch der Konsumenten). Ein großer Uebelstand ist es, daß die Milch nicht an Produktionsorte sondern erst beim Händler unterliegt werde.

Ein weit schlimmerer Uebelstand aber ist der, daß das polizeiliche Untersuchungsamt, der Kronometrer, eben so unwissenschaftlich wie ungenügend sei. Er bestimme nur das spezifische Gewicht der Milch und da Zeit spezifisch leichter wie verschiedene andere Stoffe sei, so seien viele falsche Resultate zu erwarten und vorhanden. Vieles habe man Magermilch zu Vollmilch ausgelegt, um den Polizeivordriften entsprechende Fässer zu erhalten. Es sei gerichtlich nachgewiesen worden, daß 3. B. in Potsdam Milch beanstandet worden, die zu gut, d. h. zu fettreich war; in Mirdorf hätten drei Untersuchungen ein und derselben Milch ganz verschiedene Resultate ergeben. Es sei darum zu hoffen, daß die zuständigen Behörden sich von der Unhaltbarkeit der bestehenden Vorschriften überzeugen und in allgemeinem Interesse recht bald eine Veränderung eintreten lassen.

In einem weiteren Vortrage führte der Sanitätsrath des Berliner Vereins, Rechtsanwält Dr. Platan aus, daß das seit 1879 bestehende Nahrungsmittelgesetz den Milchhändler darum ganz wesentlich schädliche, weil es nicht an der rechten Stelle ansetzt. Insbesondere hätte die Ansetzung der Gerichte dazu geführt, daß straf- und civilrechtliche Verfolgungen von Milchverfälschungen seitens der Produzenten nahezu unmöglich gemacht worden seien. Das Verordnungsamt sei 3. B. gegen einen Verkäufer eingeklagt worden, weil derselbe als Officier 3. D. vor das Militärgericht gehöre. Die Milchhändler würden oft schon wegen Fahrlässigkeit angeklagt, weil sie die Milch nicht sofort nach Empfang unterrichten. Vor kurzem habe sogar ein Messer vom Berliner Polizei-Präsidium den Berliner Milchhändler dadurch verdrängt, daß er in einer Schrift ausgeführt habe, der Großhändler ver-

bessere, der Kleinhändler verschlechterte die Milch. Er wisse, daß die Mitglieder des Verbandes der Deutschen Milchhändler nach wie vor befreit sein würden, die deutsche Städte mit möglichst guter Milch zu versorgen. In ihrem jetzigen Kampfe (gegen wen? Red.) wirkten sie nicht nur für ihre Ehre und ihr Eigenthum, sondern auch für das Wohl des großen Vaterlandes im Allgemeinen. Es wurde nach langen Debatten folgende Resolution angenommen:

„Der Verband der Vereine deutscher Milchhändler ist der festen Ueberzeugung, daß jede Nahrungsmittelgesetzgebung einen ernstlichen wirthschaftlichen Hintergrund haben muß; sonst würde sie, wie u. A. die Materialien zu dem Getreide deutlich beweisen, in Deutschland überhaupt nicht berücksichtigt werden. In diesem Umfange erblickt der Verband einen schwerwiegenden Uebelstand. Er ist daher entschlossen, auf jedem Wege seine Mittel unerschützt zu lassen, den gesetzgebenden Faktoren zu beweisen, daß der wirthschaftliche Hintergrund bei derartigen Gesetzen zu berücksichtigen ist. Der Verbandstag deutscher Milchhändlervereine erkennt ferner die Notwendigkeit einer behördlichen Regelung des Milchverkehrs an; er ist aber der Ueberzeugung, daß diese Regelung unbedingt an der Produktionsstätte beginnen und daß eine Revision der in ganz Deutschland geltenden Polizeivordriften unter Zuziehung von berufenen Vertretern der Wissenschaften und der Milchhändlervereine eingeleitet werden muß. (Und die Produzenten? — Red.)

Nachdem Sachsen-Düsseldorf schilderte, welche erhebliche Irrthümer in letzter Zeit den Chemikern bei Milchuntersuchungen nachgewiesen wurden, und behauptet, daß sogenannte „unbedeutende“ Analysen, wie die von Milch meist von dem Factotum der Chemiker hergeleitet wurden. Es wurde nach dieser Richtung hin folgende Resolution angenommen: „Der Verband deutscher Milchhändler-Bereine hält es für dringend erforderlich, daß in allen größeren Städten Polizei-Chemiker in solcher Zahl angestellt werden, wie sie zur sorgfältigen Vornahme der Milchuntersuchungen erforderlich ist, daß aber nur Chemiker, welche das Staatsexamen besaßen haben, angestellt werden und daß für das ganze deutsche Reich unter Zuziehung des Reichsgelundheitsamtes eine wissenschaftlich richtige einheitliche Untersuchungsmethode der Milch vorgeschrieben wird.“

Ein weiterer Meinerer Leiter erklärt: Die Landleute füttern nicht immer rational und dadurch differirt die Milch in Quantität und Qualität. Auch die Reichsliste lasse dort viel zu wünschen übrig; Halle-Berlin fähig das unzureichende Verhältnis zwischen Milchhändler und Gutsbesitzer bez. Milchpächter und Halle-Hamburg fordert betreffs der Milch-

Produktion ein deutsches Reichsgesetz. Nach letzteren Richtungen hin wird folgende Resolution angenommen:

Der Verband deutscher Milchhändlervereine hält die sorgfältigste Reinlichkeit in allen Stadien der Milchproduktion für durchaus notwendig und empfiehlt allen Verbandsmitgliedern geschäftliche Beziehungen zu solchen Milchproduzenten abzubrechen, welche trotz erfolgter Warnung sich der Unreinlichkeit in der Milchproduktion schuldig machen.

In der Verammlung des nächsten Tages referiert Leiter Mühlhausen i. G. über den Milchverkehr auf unseren Eisenbahnen. Er sowohl als auch verschiedene folgende Redner bringen nach dieser Richtung hin zahlreiche Beschwerden vor und wird, nach einem erfolglosen Beschuldigungsversuche des Com. Nathy Maslow-Berlin folgende Resolution angenommen:

Der Verband deutscher Milchpächter hält im Interesse einer ausreichenden Versorgung der Städte mit wirklich frischer Milch eine Verbesserung der Milchtransporte auf den Eisenbahnen nach Möglichkeit unter Einstellung besonderer Milchtransportwagen und unter Mitbenutzung der Schwellzüge für durchaus notwendig. Nachdem von verschiedenen Seiten beantwortet wurde, eine Aenderung des Gesetzes über die Sonntagsruhe dahingehend zu erwirken, daß für die Milchhändler der Schlußtermin bis Nachmittags 2 Uhr verlängert werde, bagegen der Nachtrab-Kabenschluss auf den Arbeitstagen erwünscht sei. Hieran wurde Deconomiarch Betenau zum Ehrenmitgliede des Verbandes ernannt, die Abhaltung des nächstjährigen Verbandstages in Hamburg beschlossen, worauf Schluß der Verhandlungen eintrat.

Wir hielten die Beschlüsse des neuen Verbandes eines Theils für vollständig gerechtfertigt, andererseits für wichtig genug, um Ihnen in Brochürenform eine weitere Verbreitung zu geben. Wollen wir auch weiter einschubigen, wenn der Verbandstag in manchen seiner Beschlüsse im frohen Augenblicke ziemlich weit über das Ziel hinausschöß, so müssen wir doch lehrhaft bedenken, daß, sogar von nicht direct interessirter Seite hinsichtlich der Beziehungen zwischen Verband und Produzenten konstatirt wurden, daß ein solches Vorgehen kann nur dazu dienen, die gemeinschaftliche Wahrnehmung berechtigter Interessen zu erschweren.

Was der heurige Sommer unseren Landwirthen lehrt.

Das Getreide sieht so billig im Preise, daß sein Anbau nicht lohnt und nun wächst es aus und verdirbt im ewigen Regen; das Vieh kostet nichts und die Butter bringt wenig Geld und nun muß uns noch der Klee auf dem Acker, das Gras auf den Weiden verkaufen; die Kartoffeln sind fast nicht mehr anbauwürdig und nun werden sie auch noch krank! Das sind die allgemeinen Klagen, welche ich vor Kurzem, auf meiner Sommerreise in fast allen Theilen Deutschlands hörte. Was soll unter dem allgemeinen ungünstigen Produktionsverhältnissen nach einem solchen Sommer aus der Landwirtschaft werden? Das war die allgemeine Frage. Es ist ja allgemein bekannt, daß die Landwirtschaft nicht auf Kosten gebettet ist, aber lieber Fremde, möchte ich fragen: „Hast du denn auch das Meinige gethan, um die Witterungsschäden des vergangenen Sommers bestmöglichst zu verringern?“ Diese Frage muß leider fast durchgängig mit Nein! beantwortet werden.

Es ist allgemein bekannt und es wurde auch an dieser Stelle wiederholt darauf hingewiesen, daß ein sorgfältiges „Ruppen“ des Getreides fast absolut vor Wetterbeschäden nach dem Schritte schützt, wurde es denn allgemein angewendet? — Es macht zu viele Arbeit, wurde fast überall verschert und so fanden sich denn auf der ganzen Weise — Brandenburg, Prov. Sachsen, Thüringen, Franken, Württemberg, Großherzogthum Hessen und Baden, am Rhein, in Westfalen, Hannover und Mecklenburg, auf den berühmten Wegen, nur an je einer Stelle der Prov. Sachsen, in Thl-

ringen und Franken, regelrecht ausgeführte Getreideruppen, während ich ihnen in Hessen und Baden recht oft begegnete. Sonst lag das Getreide in Schwaben, in Haufen oder Kreuzen und hatte natürlich ganz ungemein gelitten. Auch Kleereuter fand ich auf der ganzen großen Loth nur recht vereinzelt; warum verwendet man sie nicht allgemein, warum scheut man die geringen Kosten für die Beschaffung, wenn man durch ihre Anwendung viele Arbeit erspart und sich bei ungünstiger Witterung vor namhaften Verlusten sichert?

Auf den Weisen sind sie wenig beliebt und weniger praktisch, aber auch da ist ein Mittel vorhanden, um sich vor jedem Wetterbeschaden zu sichern, die Bereitung von Preßsaft. Man ist, unter Benutzung der jetzt sehr vervollkommenen und wenig kostspieligen Feinpreßmaschinen in der Lage, zu jeder Zeit und bei jeder Witterung das Wiesengras zu mähen und es, ohne große Arbeit und ohne jeden Verlust, in ein vorzügliches Futter zu gießen und gut bekömmliches Futter zu verwenden und sich so von der Witterung und ihrer Schäden unabhängig zu machen. Wöhl trifft es ja zu, daß an der Sonne und Luft frisch bereitetes Gras einen größeren Nährwerth besitzt, als Preßsaft, warum bereitet man nicht bei jeder guter Witterung Preßsaft, greift aber bei widrigerer Witterung zur Feinpreßmaschine, um sich dadurch große Arbeit und hohe Verluste zu ersparen, sich aber ein gesundes Futter zu sichern?

Nach vor wenigen Jahren fanden wir dem durch einen Miß (Phytl. inf.) verursachten Schaden fast nichts gegenüber. Das Weizen des Saatgutes, besondere Düngermisungen, das Abschneiden des Landes, besondere Pflanz- und Bearbeitungsverfahren, gewährten einen recht zweifelhaften Schutz nur die Wahl dichter, widerstandsfähiger meist rother Sorten minderte die Verluste, und so sah man die Kartoffelkrankheit eben als einen unabwehbaren Unglücksfall an den man über sich ergehen lassen mußte.

Jetzt haben wir in dem Preßsaft des Landes mit Kupfererzelen, welche durch Kalk, Soda etc. neutralisirt werden, (am zweckmäßigsten ist immer noch die Kupferalkalimischung weil sie am billigsten ist und am besten auf den Weizen haften) sicher wirkende Schutzmittel, welche so billig sind und in der Anwendung so einfach und bequem, daß man annehmen sollte, ihrer Anwendung habe sich allgemein eingeführt. Dazu kommt noch, daß sich die Kartoffelkrankheit nicht auftritt, durch erhöhte Erträge hoch bezahlt wird. Werden denn die Kartoffeln allgemein beiprügt? Nein! vielleicht nur zum zehnten Theile!

Woher will man denn die Berechtigung zu den allgemeinen Klagen leiten, wenn man es vermag, sich mit Leichtigkeit zu schützen und doch diese Schutzmaßregeln verdingt. Wir bespötteln den Fatalismus der Orientalen, sind wir ihnen denn nicht in der vielen Fällen etwas verwandt?

Nach all den oben angeführten Richtungen hin, richtigen Mangel an Thatsache, Bequemlichkeit und unangebrachtes Festhalten am Althergebrachten recht viel Unklug an und gerade in diesem Falle hat das alte gute Wort: „Sich dir selbst, so hilfst dir Gott!“ seine volle Berechtigung. Kitzdorf. K. H. n.

Die Verwertung nicht ausgewachsener Kohlrarten.

Recht oft kommt es vor, daß die verschiedenen Kohlrarten, Weißkohl, Rotkohl, Birsing im Herbst nicht gewogene Köpfe liefern, der Winterkohl seinen fleischigen Wüchselland (Blume, Kiste) nicht zur Auskultivirung brachte. Der Winterkohl wurde ja, sofern er angelegt hatte, bis jetzt schon zweiten im Keller in feuchten Sand eingeschlossen und gab zur Weihnachtszeit ein wünschenswerth frisches Gemüse, die andern Kohlrarten aber wanderten auf den Komposthaufen oder wurden dem Vieh gefüttert, trotzdem man auch sie leicht haben bringen kann, ihre Köpfe vollständig zu entwickeln. Für diesen Zweck schlägt man sie im Gemüsekeller oder auf dem Freibe auf breiten rechtwinkligen Beeten, unter möglichster Schöpfung der Wurzel und Blätter, festrecht zu ein, daß sich die Wurzeln dicht aneinander legen, die Köpfe aber Platz zur Entwicklung behalten, und so fröhlich, daß sie Plau-

zen vor den ersten härteren Frösten noch einzuzeigen. Das Einwurzen köpft ein frisches Angeseh nach dem Einschlagen. Am vortheilhaftesten der Winterkohl, man in Entfernungen von 1/2 m ist festrecht gegenüberstehende gegabelte Köpfe ein und legt in die Gabeln harte Stangen, welche an den Seiten etwas überleben.

Vor Eintritt härterer Fröste werden die Stangen mit einer Schicht Anholter bedeckt, so aber, daß Stroh und Gemüskräuter nicht in Berührung kommen. Die Köpfe werden im Freien alle von 40 cm Breite und fülle sie in ihrer ganzen Breite mit Kartoffelkraut, Laub oder trocknen Dung bis zur Höhe des Strohhalbes.

In überreichen milden Wintern ist ein weiteres Decken der Beete nicht erforderlich, in harten, spärlicheren Wintern aber decke man den Strohhalm mit laugen freierhanden Dung so stark, daß der Frost in diese Köpfe nicht eindringen kann.

Auf diese Weise behandelt, wachsen sämtliche Gemüskräuter weiter, entwickeln sich genügend, sind von jener vorzüglichen Qualität und können bis tief in das Frühjahr hinein verbraucht oder verkauft werden. Die so fertig zur Einwirkung gekommenen Gemüskräuter sind bezeichnend hochwüchsig, im Herbst eingehend sehr schön, denn sie fallen selten an und zeigen nicht den fatalen Ertragsrückgang wie jene. Das Verfahren ist so einfach und lohnend, daß es allgemein angewendet werden sollte.

Begenschäden der Obstlernte.

Wird ungewöhnen Ernteden die reifenden Früchte durch eine anhaltende Regenperiode eliten, ist noch in früherer Erinnerung. Die Früchte plößen und wurden zum Theil unbrauchbar, die im leichten Zustande gestrichelten Früchte überdauern weniger und verwirren feiner zum Gemüskraut reifen Früchten und die hochstehende Blüthen nicht gerade zum Gemüskraut reifen Früchten ein, laßt für die guten Früchte lange nicht so hohe Preise erzielt werden, um den Ausfall eingemachten auszugleichen. Da die Pflanzen haben durch das letzte anhaltende Regen weiter ganz erheblich gelitten, am empfindlichsten aber während die Nacht sein werden, welche nicht nur den Sommer- und Herbstorten des Kernobstes unglücklich werden, sondern auch die Winterorten düstern ganz erheblich leiden.

Wir mühten uns dieser Tage in Wedder a. Saal überlegen, daß Sommerobsten, welche einige Tage vor voller Reife abgenommen wurden, obwohl sie unbedeutend wässrig waren, so hart auf dem Lager faulen, daß sie nicht recht weiter verkauft werden, daß Apfel und Birnen unbrauchbar von den Bäumen fielen und 1/2 der Früchte von Beistnoten, am meisten Apfel, schon am Baume fielen.

Zeit tritt eine Periode trockner, heißer Witterung ein, so werden die Schäden dieser Apfel- und Birnentorten reifen und so die Früchte für die feineren Sorten unbrauchbar werden. Der Grund dieser Erkrankung liegt nicht auch ein Mittel zur Abhilfe: die Bellen der Schale verlieren, durch Verunstaltung verhältnißmäßig viel mehr Wasser als das Fruchtfleisch und werden dadurch vermindert, sich gleich hart wie das Fruchtfleisch auszuzeichnen, und springen dadurch auf. Stellen wie diesen Unheil abzuwenden, so nicht nur ein kaltes Spritzen der Baumkrone mit abgekühltem Wasser, welches am zweckmäßigsten am frühen Morgen erfolgt. Gehen wir diesen Spritzen vor vier 1 g Eisenbitrol zu, so erreichen wir diesen Zweck noch viel sicherer.

Beim Erhöhung der Haltbarkeit des Winterobstes, welche nur eine bedingte ist, dürfte, brosche man folgende Mittel:

- 1. Man lasse die Früchte des Winterobstes möglichst lange am Baume hängen, denn dadurch werden sie wasserreicher, zuckerreicher und haltbarer.
2. Man plücker die Früchte nur bei trockenem Wetter und erst wenn der Morgenhauch verschwunden ist.
3. Man lasse die Früchte vor dem Einbringen in die Lagerräume erst vollständig austrocknen und wickle die guten Laßfrüchte dann in salpetersaures Seidenpapier ein.
4. Man gebe den Früchten nicht zu feuchte, möglichst kalte Lagerräume, welche dunkel zu halten sind.
5. Man freide die Lagerräume mit Kalk an und schreibe sie vor dem Einbringen der Früchte, denn dadurch vermindert man alle Pilzsporen, welche ein Faulewerden der Früchte veranlassen.
6. Man verwende die lagernden Früchte mindestens alle 8 Tage, denn häufig werdende Früchte stehen die neben ihnen liegenden an.

Unser Haus- und Zimmergarten.

Die japanische Kletterpflanze gewinnt einen immer größeren Freundeskreis und verdient ihn auch. Ihre Früchte sind die wohlgeschmecktesten Salatgurken, von allen den bekannten Gurksorten; sie trägt ihrer ganzen Schale und wegen ihres Wohlgeschmacks unübertroffen. Sie bewahrt sich als Vorkultur im Freiland ebenso wie beim Anbau im freien Lande und zeichnet sich als Freilandkultur durch ihre Unempfindlichkeit gegen Witterungsverhältnisse und dadurch aus, daß ihre Wurzeln selbst bei der ungewöhnlichsten Witterung gesund bleiben und ihr reiches Grün zeigen, und ihre Früchte nie fleckig werden. Man nicht den Gurken bei ihrem Anbau im freien Erdboden (Erdenbudd), an welchem sie sich in die Höhe ranzen. Ist sie in Ehrenfeld-Köln ab. Vor Kurzem ein derartiges Beet, welches sehr Erträge brachte und von Gesundheit freute. Eine noch interessanter Kulturmethode benutzte sich in diesen Tagen in Rommers bei Potsdam, eine Gurken-

pflanzung an der Südwand der Giebelwand eines Hauses, an welcher die Pflanzen in einem Giebel nach dem Einschlagen, nach einer Schichtung, freies und nützlichendes Blattwerk, Stockwerk, weiches Spitzkraut, früher Blumenkohl, Knollenfenchel und Winterkohl. Zur Auszeit dieser Pflanzen wählte man halbschattige Gartenbeete, im Schilde einer Mauer; ganz schattige und ganz sonnige Tagen sind hingegen zu vermeiden. Der Schilde schattig auf den so sonnig gelegenen Beeten über und schattig, die Schattigkeit nicht viel vorzuziehen, die zu einem Pflanzenwuchs dadurch neigen, die Wurzel fast häufig absterben, der Boden aber jedenfalls beratig gelockert, daß die weiteren Pflanzungen sicher Schaden leiden. Schattig gelegene Beete dagegen haben den Nachtheil, daß sie im spätem Frühjahr austrocknen und daß unter Umständen die Kälte zu tief eindringen in beiden Fällen ist ein Schaden aber unabwehrlich. Die Saat wird in der Regel Mitte September ziemlich dünn ausgelegt; je dünner geerntet wird, desto besser kommen die Pflanzen aus dem Winter. Wenn die Saat zu dicht aufgegangen ist, kann bezüglich man die Pflanzen auf 5-6 Centimeter Entfernung; die ausgelegenen Pflänzchen werden auf ein Gefäß als ein Schaden aber unabwehrlich. Die Saat muß richtig gesäet werden; häufige Düngergüsse, nicht zu häufig angewandt, werden ausgezogen.

Bienenwirthschaftliches.

Zeinen des Honigs. Man schneidet die mit Honig gefüllten Waben in kleine Stücke in eine Gemüskraut, mit einer Schüssel darunter, und setzt dieselbe unter ein verlockendes Fenster, auf welches die Sonne scheint, so fällt der Honig in diesen Topfen herunter. Man füllt ihn dann in Gläser und läßt ihn einen Tag später die oben aufgedeckelten Wabenstücke unter ein Gefäß als ein Schaden aber unabwehrlich. Man kann auch die Wabenstücke in einen Saft und damit unter eine Presse bringen. Macht man die Wabenstücke auf dem Feuer oder im Badofen warm, so kann sie recht, so verliert der Honig sein Aroma und weiß, weil der Wabenstaub darunter gemischt, nicht zu verwenden. Der Wabenstaub eines Sommeres muß etwa 14 Tage nach dessen Abgange unterirdisch werden, um eventuelle Unkrautkeime und Virulen zu tödnen. Herbstgeerntete Waben müssen entfernt werden. Waben mit neuseitigenen Drohnzellen werden aus dem inneren Theil entfernt und nach richtiger Gedung, selbst eingeweichte Waben erhalten an der Verbindungsstelle einen Schnitt und werden ins Rahmen rasch eingeschoben.

Thier- und Geflügelzucht.

In der Mauer gut füttern! Dies möchten wir besonders dem Landmann anraten, der vielleicht noch der falschen Ansicht anhaftet, daß kein Füttern, wenn sie nicht liegen, auch nicht zu treffen brauchen. Die Mauer stellt an die Thiere eine große Anforderung, weil sie in dieser Zeit doppelt Arbeit verrichten müssen: sie müssen ihr Futterbrot eremeren und Kraft sammeln für die kommende Regenperiode, müssen daher in dieser Zeit auch doppelt sorgsam gepflegt werden. Man greife ihnen während der Mauerzeit recht viel in den Futterkasten, besonders auch in den, in welchem sich Bodenmist befindet, um weise am Abend eine Hand voll Futter mehr vor als gewöhnlich, selbst auf die Gefahr, daß einige Körner für den anderen Morgen bleiben. Der Erfolg wird nicht ausbleiben. Während man sonst vielleicht bis Februar warten muß, bis man Eier von den alten Hühnern bekommt, werden sie bei vorzüglicher Fütterung schon vor Weihnachten mit dem legen begannen.

Ausfüllung bei Hühnern. In letzteren Fällen verliert man mit kaltem Wasser oder mit Hühnerwasser aus. Bei stärkeren Blutungen man ein Stück weiches Bein oder lobe Baumwolle mit Glycerin füllig (Knochen) gesteckt, in die Wunde oder auf die blutende Fläche gebracht und, wenn möglich, auf derselben durch eine Bandage festgehalten.

Fütterung der trächtigen Zenten. Vor allem ist darauf Werth zu legen, daß die Thiere nicht in einem Stallbau gehalten, sondern in der freien normalen Entfaltung des Tages hindurch sind, daß die Thiere nicht sehr entarten, um so fröhliche Unterthätigkeit zu bebingen. Der Hater darf nicht mit der sog. Korndube vermischt sein (Mutterkorn vermischt Gebühnenkorn und ist in Folge dessen zu vermeiden). 5-7 Stilo gutes Weizenbrot, 2-3 Stilo Futter mit etwas Röhren genügen bei leichter Arbeit für ein Durchschnittstier von 400 Stilo Gewicht.

Bertheilende Viehhälfe. Von einem Pariser Thierarzt wird mit Garantie bei der Entlosg gegen alle Fälle von Stollbrenn, Stollschwamm, selbst wenn jedes andere Heilmittel keine Heilung bewirkt, folgendes Mittel empfohlen: In je 400 Gramm Treber und gute Seite werden nach richtiger Mischung noch 100 Gramm gepulverte erkei Zeit mit der besten Glycerinmischung. Das Gemisch muß in Flaschen aufbewahrt werden. Mit einem Pinzel wird es vor dem Gebrauche stets gut umzurührende Masse einmal täglich bis zur voll-

