

Verfäugung steht, so nimmt der Eibotter eine hochgelbe Färbung an. Neben Eiern auf halbhälligen Gewässern und finden dort ausschließlich ihr Futter, so heißt der Dotter eine hochgelbe orangefarbene Farbe, welche sich bei dem Eibotter der Eibotter und Eibotter verlagert zeigt. Wenn man die Eibotter, Kieie und gefochten Kartoffeln füttert, so ist der Eibotter ebenfalls bläulich; will man dagegen orangefarbene Dotter erzielen, so schaffe man den Eibottern einen freien Auslauf, sodas sie Grünas oder Wälmere finden, oder man mische dem Futter etwas Garmessersäure zu, wodurch man dieselbe Wirkung erzielt.

§ Das Torfmehl-Mischfutter wird neuerdings mehr und mehr an den Ort und von den verschiedenen Seiten werden recht zufriedenstellende Erfolge berichtet. Wenn von anderen Seiten Mägenfolge gemeldet werden, so dürfte das einzig und allein darauf zurückzuführen sein, das es als Kraftfuttermittel angeboten und verwendet wurde. Als Kraftfutter werden nur jene Futtermittel anzuwenden, welche einen höheren Gehalt an Eiweiß und Fett besitzen, so z. B. Baumwollsaamenkörnern (geschält) mit durchschnittlich 18% verdaulichem Eiweiß und 5,9% verdaulichem Fett, Erbsensoden mit 24,8 bez. 7,2%, Bohnensoden mit 15,8 bez. 9%, Kapselsoden mit 24,9 bez. 7,6%, Senfentoden mit 33,5 bez. 11,5%, Weizenmehl mit 24,7 bez. 9,6% etc. Die Weizenmehle hat nun freilich ebenfalls einen Zuckergehalt von 11,8%, verdaulichem Eiweiß, aber kein Fett, und dieser Gehalt an Eiweiß wird durch den größeren oder geringeren Zusatz von Torfmehl so beträchtlich herabgemindert, das das Torfmehl-Mischfutter wohl als ein recht gutes und preiswertes Mischfutter, nicht aber als Kraftfutter gelten kann, welches unter Beilage eines guten Kraftfuttermittels einen guten Ernährungszustand des Viehes und eine geringe Milcherzeugung ermöglicht.

§ Derbauung des Holzes durch Eisen. Unsere Landwirthe haben gewiss schon oft die unangenehme Erfahrung gemacht, das Holzgerne, durch eiserne Nägel zumunnegehaltene Geräte, besonders wenn sie häufig der Feuchtigkeit ausgesetzt sind, sehr schnell leiden und bald in der Umgebung der Nägel ganz zerfallen können. Diese eigenartige Erscheinung, die meist zur Quelle einiger Anstreicherung wird, hat Professor Lehmann neuerdings wissenschaftlich untersucht und festgestellt, das sie eine Folge der Auflösung des Eisens ist, bei welcher an das Holz überföhrender Sauerstoff abgegeben wird, der allmählich der Faser jebe Dehnbarkeit raubt und ihre nötige Verfestigung einleitet. Ausdehnungen an Geräthen, bei denen dieser Lebenslauf bevorzucht, sind ergebnismäßig erfolglos und nur die Verwendung kupferner Nägel oder hölzerner Stifte gewährt höheren Schutz.

§ Festschichte für beuchtes Obst in Formstark a. M. Die im vorigen Jahre begründete Gesellschaft für deutsches Obst hat zwar als junges Unternehmen in finanzieller Beziehung nur bescheidene Ergebnisse zu verzeichnen, aber reiche Erfahrungen auf diesem noch wenig bearbeiteten Gebiete sammeln können. Sie hat beschlossen, den Kleinverkauf fest einzurichten und sich ausschließlich dem Verkauf im Großen zu widmen, was dadurch für die Verbraucher eine Lösung des Distributionsproblems in Deutschland zu werden. Zu diesem Zweck wird sie die Obliegenheiten in jeder Hinsicht übernehmen und sie in den Bestand liefern, selbst den Verkauf in die richtigen Wege zu bringen und auch den weniger Bemittelten gutes Obst zu billigen Preisen anbieten. Sie wird besonders dahin wirken, das nur gutes, deutsches Obst verkauft wird. So sollen auch die nötigen Schritte getan werden, um durch billige Frachtarzife für deutsches Obst der Konkurrenz der amerikanischen Apfel entgegenzutreten. — Wie ihrerseits die Centralstelle für Obstverwertung durch die Vermittlung zwischen Produzenten und Konsumenten schon so vielen Nutzen gestiftet hat, so wird jetzt auch die Gesellschaft für deutsches Obst durch den Barankauf zu guten Preisen und die richtige Verwertung alles ihr von den Produzenten angebotenen gut geschickten, gut sortierten und richtig verpackten deutschen Obstes sicher der Landwirthe große Vorteile bringen. Die zur Ausführung dieses Betriebes nötigen Maßnahmen werden z. B. von einer Kommission, die der Gesellschafts-Vorstand ernannt hat, beraten.

Immer Haus- und Zimmergarten.

** Fröhe Gurken im freien Lande. Man fülle Mitte oder Ende April 3-4zöllige Blumentöpfe mit dungrichtiger oder nicht zu schwerer Erde, lege in jeden Topf einen Wurkelsen und bringe die Topfe in's halbwarme Treibet ev. in's Fenster eines sonnigen Zimmers. Man lasse die Topfe nie trocken werden und gebe den Pflanzen möglichst tiefe Luft, dadurch werden sie kräftig und hämmig, denn nur kräftige und hämmige Pflanzen bringen einen beträchtlichen Erfolg. Geben die Pflanzen 2-4 natürliche Wässer und fülle keine Topfe mehr zu bedürften (Ende Mai) zu verpflanzen man sie, mit den Topfballen, in das freie Land, ist die Bitterung noch rauch und ungesund, so verpflanzen man sie in größere Topfe und erst dann, wenn diese durchwurzelt sind, in's Freie. So behandelte Pflanzen geben in warmen Lagen und gut vorbereiteten Boden reiche frühe Erträge, werden allerdings auch etwas früher ab als die im Freien angelegten Pflanzen. Als beste Gurkensorte für das freie Land empfehlen wir die „Japanische Rittersgurke“. Sie ist unempfindlich gegen Witterungswechsel, ihr Land wird nicht befallen und bleibt gesund, sie entwickelt eine haunenswerte Fruchtbarkeit und ihr Fleisch zeigt den höchsten Wassergehalt von allen Freilandgurken. Besucht man die Werte mit Eisenreiß, so raut sie

an demselben empur und gibt noch höhere Erträge wie sonst. Auch zur Bekleidung von Wänden neuer Häuser ist sie mit bestem Erfolg verwendbar und gibt haunenswerth hohe Erträge.

§ Schutz der Wälmereiten vor Holzfäule. Zur Verhinderung der Holzfaule bedient sich von allen angewandten Mitteln immer noch am besten das natürlüche aus Holz genommene Erzeugnis der Holztee. Bei kaltem Wetter muß derselbe heiß aufgetragen werden, damit er von dem Holz das gut trocken sein muß, aufgetragen wird. Auch für die Rahmen der Wälmereiten, Gewächshäuser und für Decken empfiehlt sich derselbe. Derselbe löst zwar die Feuchtigkeit ab, verhindert aber den Zutritt der Luft, infolgedessen das Holz langsam „nicht atmen“ kann, und dann, wie man es häufig bei fange säug mit Derselbe getrichenen Rahmen bemerkt — von innen heraus hoch!

Bienenwirtschaftliches.

? Was ist mit scheintoten Bienen anzufangen? Scheintote Bienen, die am Hungertode wegen, weil sie die Waben im Winterfeste ausgezehrt haben und wegen der Kälte nicht zu den Donigsäften kommen konnten, werden in weiche, feinstere Käse gelöst und dort mit lauwarmen Futter befeuchtet, dann, sobald sie wieder kräftiger, richtig aufgefüttert und mit Nahrung versehen. Bienen, die 48 Stunden und darüber erstarbt sind, kommen nicht mehr zum Leben.

? Bienenwirthe, pflanzen Fohelwälmereiten in die Nähe und Decken! Die männlichen Wälmereiten, die sogenannten Käpchen des Fohelwälmereiten, werden schon im März von den Bienen besogen, welche Pollen aus ihnen sammeln, den sie zu jeder Zeit gut gebrauchen können. Da nun der Fohelwälmereiten in Räumen und Wälmereiten gut gedüht, so sollte ein jeder Bienenwirth wenigstens einige Sträucher in solche einpflanzen. Doch vortheilhafter ist es, wenn man solche Sträucher in den Räumen zu kleinen Bännechen benutzet.

Hauswirtschaftliches.

† Kleintier. Ein sehr nützlich und nützlich Getränk bei Erkältungen, Fiebern und stehenden Schmerzen in den Gliedern ist der Kleintier. Derselbe wird hergestellt, indem man 1 1/2 Liter Wasser und eine Hand voll Weizenkleie aus feiner Sieb bringt und diese Mischung eine halbe Stunde stehen läßt. Abdam sibt man sie durch ein leinere Tuch und trinkt sie entweder ohne allen Zusatz oder vermischt sie zuvor mit Zucker oder Honig. Dieser Thee ist aus allen jenen zu empfehlen, die an Berührung leiden.

† Geruchloses Fleisch löst man am besten vor Ungesieher, indem man das Fleisch darüber reibt und es so aufhängt. Man kann auch ebenso gut einen geschmacklosen reinen Saft nehmen und das Fleisch hineinhängen. Die Luft bringt hindurch das das große Gewebe hindurch, ohne das die Fäulnis hineinkommen können. Eine andere Methode zur Aufhebung geruchlosen Fleisches besteht darin, das man eine Kiste nimmt und mit Salzsaure füllt. Die zur Aufhebung bestimmten Fleischstücke werden, um sie vor Schmutz zu bewahren, in Papier eingewickelt und in die betreffende Kiste gelegt und ganz mit Wasser bedeckt. Hierauf vermischt man die Kiste und stellt sie an einen trockenen luftigen Ort.

† Mittel gegen wundes Zahneißel. Man giebt in ein Glas lauwarmes Wasser einen Theelöffel voll Myrrhenpulver und spült sich damit anfangs dreimal des Tages den Mund aus. Dies lindert sowohl Schmerzen des Zahnes wie des Zahneißels. Bei anhaltendem Gebrauch am Morgen wird der Schmerz nie wiederkehren.

† Tapezierte Wände vor Ungesieher zu schützen. In tapezierten Zimmern kommt es häufig vor, das sich, besonders wenn die Tapeten etwas schadhast werden oder losgerungen sind, Ungesieher, Wanzen, Ameisen etc. hinter den Tapeten einnistet. Dierem Uebelstande vorzubeugen legt man einfach dem beim Tapezieren verwendeten Kleber etwas Salicylalkoholpulver zu, und zwar auf 3 Kilogramm 50 bis 60 Gramm.

† Abgeschälte Zitronen bewahrt man sehr gut auf, indem man sie in Kochsalz einträgt; durch die Fruchtsäfte des Salzes halten sie sich wochenlang, ohne den Saft zu verlieren.

† Hüßern den Holzgeschmack zu beseitigen. Man fülle dieselben mit kaltem Wasser, an dem man je nach der Größe des Fasses eine Quantität Potasche, auf den Eimer etwa 20 Gramm, mischt, und lasse das Wasser etwa 6 bis 8 Tage darin stehen, worauf man das Fass mit frischem Wasser auswäscht. Die einmal benutzte Flüssigkeit kann wieder gebraucht werden, besonders wenn man derselben bei jedem neuen Fasse wieder etwas Salz und Potasche beimischt.

† Gichtkranken sollen viel Gemüße, wenig Fett und wenig Fleisch genießen, sich viel im Freien aufhalten und bewegen, alle den Stoffwechsel verlangsamenden Getränke (d. i. alkohohaltigen) meiden, dagegen viel Milch zu sich nehmen und wenn möglich von Wolken Wasser trank machen. Auch Abreibungen des Körpers mit kaltem Wasser sind sehr zu empfehlen.

† Zur Vertilgung der Wunden sollte man stets ein Spesssalz im Hause haben; es schließt die Wunde und hält die Luft ab; ist in jeder Apotheke billig zu haben. Ebenso sollte auch ein Flüsschen mit Arnika-Einkture in keinem Hause fehlen; ein Flüsschen für 10 Pf. reicht für lange Zeit.

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



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

Nr. 7 Halle a. S., den 13. Februar 1897.

Der Winterschnitt unserer Obststräucher.

I. Der Hase lauchstrauch. Der Winterschnitt des Hase lauchstrauchs beschränkt sich darauf, das man trockenendes und zu altes Holz von der Aeste entfernt und nur gesunde, junge, kräftige, fruchtbare Zweige stehen läßt. Dieser Schnitt ist spätestens in der ersten Hälfte des Februar zu besenden, denn später bricht man die ziemlich früh aufschwellenden Wälmereitenknospen ab und schädigt dadurch die Erträge ganz ungemien. Mit diesem Schritte ist ein Umgraben und Düngen des Bodens zu verbinden. Beim Umgraben liegt man die Wurzeln aller Unkräuter auf, entfernt aber ebenso sorgfältig die Wurzelausläufer der Sträucher, welche man aufhängen kann, um den etwaigen Bedarf an jungen Pflanzen zu decken. Zum Düngen, welches den Ertrag und die Qualität der Frucht ganz ungemien fördert, verwendet man zweckmäßig: Wollschafw, Schafw, Käuung, mit Torfmull kompostierte Latrine, oder sonstigen kräftigen Kompost. — Neben diesem Winterschnitt ist noch ein Sommerschnitt notwendig, bei welchem man die festschreit in die Höhe stehenden langen, schlanken Reuten entfernt, auch die Gipfeltriebe etwas entfernt, wodurch der Anlauf von Fruchtknospen ganz bedeutend gefördert wird. Bei dieser Art der Behandlung wird die in Deutschland verhältnismäßig besagte Unfruchtbarkeit des Hase lauchstrauchs bald verschwinden. Ältere Sträucher geben geringe Erträge und müssen verjüngt werden. Zu diesem Zwecke schneidet man die Sträucher alle 8 bis 12 Jahre bis auf den Wurzelhals zurück. Leiber aber trägt das ausdichende junge Holz erst im dritten Jahre wieder Früchte und aus diesem Grunde thut man wohl, das Verjüngen älterer Anlagen auf drei bis vier Jahre zu verteilen, d. h. in jedem Jahre 1/3-1/4 der vorhandenen Flächen zu verjüngen.

stünde leicht abfallenden Früchte beim Pfänden verlieren geht. Recht zweckmäßig ist es darum, schon im Winter den Reuten der Himbeeren entlang Wälmereiten zu schlagen, Drahtlinien zu ziehen, an welchen die Reuten im Frühjahr aufgebunden werden. Ein Aufbinden im Winter ist darum zu vermeiden, weil an den Berührungstellen der Reuten mit dem Eisenbraut Froststellen entstehen. So behandelt, aber auch noch regelmäßig und stark gedüht, ist der Himbeerstrauch einer der rentabelsten Beerenobststräucher und vergilt die auf ihn verwendete Arbeit reichlich.

Stachel- und Johannisbeeren in Buschform beschneidet man so, das man ihre Sommertriebe etwas einlirkt, die inneren schwächeren oder sich treuzenden Triebe entfernt, das zu alte Holz, welches keine kräftigen Triebe mehr entwickelt, ausschneidet. Ihre Verjüngung durch Zurückschneiden aller Triebe bis auf den Wurzelhals ist nicht anzurathen, wohl aber verjüngen man in keinem Falle die Anlagen so einzurichten, das man dieselben höchstens 15 Jahre alt werden läßt und sie, nachdem man 2-3 Jahre vorher neue Pflanzungen ausführt, ansetzt. Dadurch sichern man sich dauernde reiche Erträge. Auch diese Pflanzungen sind im Winter stark zu düngen, der Dünger sobald als möglich unterzulegen.

Zur Behandlung der Saatkartoffeln.

Es ist auf die Erträge der Kartoffelernten von ganz wesentlichen Einflüsse, wenn man ein geeignetes Saatgut verwendet, daselbe in zweckentsprechender Weise aufbewahrt und zur Ausfaat vorbereitet. Es ist allgemein anerkannt, das mittelgroße Knollen das geeignete Saatgut sind, weiter ist es Thatsache, das von diesen Knollen diejenigen, welche weniger kräftige Augen besitzen, die höchsten Erträge garantiren. Weiter aber ist eine geeignete Art und Weise der Aufbewahrung dieser Knollen sehr wohl geeignet, einer bestimmten Einflüsse auf die Höhe der Erträge anzuzühen.

Wenn man nun gewöhnlich das Saatgut erst anschwächt, wenn die Kartoffeln ihr Winterlager im Keller oder in der Miete verlassen, so kann diesen oben angegebenen Vorbedingungen nicht in genügender Weise entsprochen werden. Gewöhnlich oder doch recht oft nimmt die Kartoffeln im Winterlager schon so stark, das man sie nur in dicht zusammengeballten Knäueln aufnehmen kann. Erst nach Entfernung dieser Reime wird es möglich, die Saatkartoffeln auszu-sortiren, und dadurch schon wird ungewöhnlicher Schaden angerichtet. Es hat sich nun eingehenden Versuchen herausgestellt, das Kartoffeln, welche man durch geeignete Aufbewahrung vor dem zu frühzeitigen Reimen schützte und sie mit dem ersten Reim ansetzte, die höchsten Erträge gaben.

Da die Himbeere stets an den Triebspitzen die meisten und besten Früchte entwickelt, ist das von manchen Seiten empfohlene Entspitzen der Triebe ungewöhnlich und darum zu unterlassen. Weiter ist es sehr zweckmäßig, die Reuten der Himbeeren aufzubinden, denn die fruchtbeladenen Spitzen senken sich sonst zum Boden nieder, wodurch nicht nur die Ernte beträchtlich erschwert wird, sondern ein großer Theil der in denselben zu-



und weiter, daß diese Erträge um so mehr herunterzugen, je mehr sie entleert werden müßten und zwar im Verhältnis wie 100 : 94 : 83 : 70. Diese Zahlen genügen allein schon, jedem denkenden Landwirthe eine zweedmäßige Aufnahmearbeit der Saatkartoffeln zur Pflicht zu machen. Wohl ist ja für diesen Zweck eine besondere Sorgfalt erforderlich und darum zweedmäßig, das Saatgut sofort nach beendeter Ernte auszuwählen und getrennt aufzubewahren. Es entsteht dadurch keineswegs eine höhere Ausgabe für Arbeitslöhne, ja dieselbe mindert sich dadurch herab, daß dieses Sortiren für die ungeteinten Knollen viel schneller erfolgt, als wenn beim Sortiren erst die Keime entfernt werden müssen. Auch die Auswahl der für die Saat geeigneten Knollen ist im Herbst viel sicherer und viel umfassender möglich, als wenn dieselbe erst im Spätwinter vorgenommen wird.

Auf welche Weise aber wird das im Herbst ausortirte Saatgut am zweedmäßigsten aufbewahrt? Das Keimen der Kartoffel wird ganz erheblich gefördert, wenn sie in hohen Schichten liegend, sich erwärmen und die Luft mehr oder weniger von ihnen abgesclossen ist. Dieser Zustand tritt im Keller viel leichter ein wie in einer zweedmäßig angelegten Miete und ist in letzterer viel leichter zu verhindern. Einzelne Mieten lagern gewöhnlich im Keller auf demselben Name wie größere Massen von Kartoffeln, wie in der Miete und andererseits ist es in der Miete viel leichter möglich, den lagernden Knollen die zweedmäßige Vorbehandlung zu Theil werden zu lassen. Der beste Aufbewahrungsort für die Saatkartoffel ist demnach gewöhnlich die Miete, denn in ihr erwärmen sich die Kartoffeln weniger wie im vollen Keller, und dadurch schon wird ihr zu frühzeitiges Keimen erschwert, der dadurch herbeigeführte Verlust an Stärkemehl, welches der im Acker liegenden Kartoffel ein kräftiges Ausstreben ermöglicht, verhindert.

Auch der Luft, deren günstiger Einfluß auf das Saatgut schief ist, kann man in der Miete viel leichter und viel intensiver Zutritt verschaffen wie im Keller. Der Zweck des Einkellerns und des Einmietens der Kartoffeln ist der, sie vor Frost zu schützen, und darum ist es möglich, bei kaltem Winterwetter den Zutritt der Luft möglichst zu erschweren. Das geschieht im Keller durch die Mauern und die Decke, in der Miete durch das Decken der Kartoffeln mit Stroh, Erde und Dung. Legt man nun in die Mieten durch die aufgeschichteten Saatkartoffeln am Boden und in der Mitte der Höhe je 2 und 1 horizontal verlaufenden Strang harter Drahtdrähte, welche an beiden Stirnseiten münden, so ist es sehr leicht möglich, den in der Miete befindlichen Saatkartoffeln an warmen frostfreien Tagen Luft zuzuführen, um sie, durch die vermehrte Wärme in der Miete und die Zuführung von Luft vor dem Auskeimen zu schützen, sie sogar, bei genügender Aufmerksamkeit, zum Ankeimen zu bringen. Bei Kälte sind natürlich die Öffnungen dieser Drahts sorgfältig zu beden, um so die kalte Luft von dem Eintritt in die Miete abzuhalten.

Das Ankeimen der Saatkartoffeln vor dem Auslegen ist ein weiteres Mittel zur Erhöhung der Erträge. Angeworfene Knollen entwickeln schon vor dem Auslegen kurze starke Keime, welche sich unter Erde sofort weiter entwickeln, insofern die Knollen 14 Tage früher und viel kräftiger austreiben, wie nicht angeworfene. Daraus resultiren weiter zwei ganz wesentliche Vortheile:

1. In rauhen Gegenden treten recht oft noch so starke Spätfröste ein, daß sie früher Saat, das Saatgut gefährden. Benutzt man angeworfene Knollen, so ist es, ohne eine Verzögerung und Verpätung der Ernte, möglich, das Auslegen der Knollen 14 Tage hinauszuführen, und daraus entstehen Vortheile, welche wohl nicht weiter begründet zu werden brauchen.

2. Bei der Ansicht von Frühkartoffeln für den Markt kommt es darauf an, ihre Reife möglichst zu beschleunigen, denn die zuerst am Markt erscheinenden Kartoffeln bringen bedeutend höhere Preise, als die nach 8—14 Tagen dem Markt zugeführten, insofern auch hier das Ankeimen

ja sogar das Vorkleimen der Saatkartoffeln ganz erhebliche Vortheile zeigt.

Neben diesen Vortheilen, welche das Ankeimen der Saatkartoffeln bietet, geben sie auch ganz erheblich höhere Erträge, als wenn sie direkt aus dem Keller ausgelegt werden, und zwar nach einmündigen ersten Versuchen bis zu 30%.

Aus diesen Gründen ist es zu empfehlen das Saatgut, sobald höhere Fröste nicht mehr zu erwarten sind, in luftigen gedeckten Räumen in Schichten von 15—20 cm hoch auszubreiten und sie so den direkten Einwirkungen der Luft auszusetzen, und zu diesem Zwecke stehen ja in jeder Wirthschaft, Kellern und Bodenräume zur Verfügung. Tritt unerwartet härterer Frost ein, so sind die Saatkartoffeln mit Stroh zu decken, welches beim Eintritt milder Witterung zu entfernen ist. Das Vorkleimen der Frühkartoffeln erfolgt am zweedmäßigsten auf die Weise, daß man sie in leichten Spannförbchen, wie sie zum Klumentransport im Winter dienen und bei den Berliner Großhändlern von Blumen mit 10 Pf. per Stück in jeder Zahl erhältlich sind, auf ein an der Decke des stuhlhales anbringendes Gerüst stellt, wo sie 14 Tage bis drei Wochen verbleiben. Die so angekeimten Saatkartoffeln werden in diesen Körben auf den Acker transportirt und sind sorgfältig einzulegen, daß kein Keim abgebrochen wird. Bringt man auf den Boden dieser Körbe eine 3—4 cm hohe Schicht Erde und legt auf diese eine Schicht Saatkartoffeln, so bewurzeln diese sogar und gehen, bei warmer Witterung in den Boden eingedrückt, sehr rasch auf. Bei dieser Methode ist es möglich die Ernte der Frühkartoffeln um mindestens 14 Tage zu beschleunigen, insofern sie für den kleineren Betrieb dringend zu empfehlen ist.

Bei einer im Herbst vorgenommenen Ausortirung der Saatkartoffeln soll ein Zerbrechen großer Knollen vermieden werden, welches immer eine Vertheilung hat. Die Schnittflächen haben entweder zu wenig Keimkraft, ein Theil nur Nabelaugen ein anderer nur Kronenaugen. Die Schnittflächen sind den schädigenden Einflüssen von Nässe und frischem Dünger, aber auch den Angriffen von Insektenlarven viel mehr ausgesetzt, wie ganze Knollen. Selbst behutsame Vermehrung neuer Sorten ist das Schneiden nicht zu empfehlen. Man kommt hier mit folgender Vermehrungsmethode viel schneller und sicherer zum Ziele: Die Knollen werden im Mistbeete angetrieben und sind die jungen Triebe 8—10 cm lang, so verwendet man sie zu Stedlingen, welche sehr leicht bewurzeln und dann auszusäen sind. Man schneidet diese Stedlinge unter dem unteren Blatte senkrecht zur Längenausdehnung durch und zwischen dem zweiten und dritten Blatte vom Triebe ab und pflanzt ihn so in eine Erdmischung von 3 Theilen scharfem Sande und 1 Theile Mistbeeteerde ein. Das Verpflanzen ins Freie erfolgt sofort nach der Wurzelbildung, welche gewöhnlich schon nach 8 Tagen eingetreten ist. Jeder einzelne Trieb giebt mehrere Stedlinge, jede Knolle erzeugt immer weitere Triebe, insofern man von 1 Kilo Saatkartoffeln sehr leicht über 100 Kilo Kartoffeln ernten kann. Soll aber doch geschnitten werden, so bestreue man die Schnittflächen sofort mit gepulvertem Holzkohle und lasse dieselben vor dem Auslegen an luftiger Stelle abtrocknen, vermeide aber bestimmt sie nach dem Schneiden in Säcke oder Körbe einzubringen und längere Zeit stehen zu lassen, denn dann wird die Keimkraft der Knollen ganz erheblich geschädigt.

Ein erfolgreiche Bekämpfung der tierischen Infectionskrankheiten

Wagt man sich im Selbstgeschicklichen als im höchsten Interesse, und vor Allem ist es dringend erforderlich, der Maul- und Klauenkrankheit sowie der Pest mit allen vorhandenen Mitteln entgegen zu treten. Darauf muß es zunächst die staatliche Sanitäts- und Veterinärpolizei, als auch der Landwirthschaft ankommen, und darum ist es dringend geboten, daß sich diese beiden Faktoren für diesen Zweck vereinigen und Hand in Hand arbeiten, und sich nicht durch ein unbedingtes Wiltren die Verbindung dieses hohen Ziels erschweren. Das Interesse des Staates an der Bekämpfung dieser Tierleiden müßte schon darum ein hohes sein, weil er ebenjowohl darauf bedacht sein muß, die nationale Produktion zu heben, als auch den Gesundheitszustand seiner

menschlischen Bevölkerung, denn Selbst ist, wenn auch nur materiell betrachtet, von größter volkswirtschaftlicher Bedeutung. Es liegt uns fern, in eine ausführliche Beschreibung dieses Gegenstandes einzutreten, welcher ja in der letzten Zeit gerade zur Geltung erhoben wurde, nur die wichtigsten Abwehrmaßregeln, welche von den verantwortlichen Stellen gefordert wurden, möchten wir zusammenfassen:

Vor allen Dingen gilt es, unsere Grenzen gegen krankes oder nur krankheitsverdächtig Vieh möglichst zu sichern, und darum ist die eingehende Polizeibekämpfung vorhanden, eine genaue und strenge Quarantäne einzurichten, förmliches Klinikum der Tuberculose zu unterziehen, unsere Grenzen, abgesehen von allen politischen Erwägungen, abgeben lassen, ganz oder zeitweilig zu sperren. Sollte es im allgemeinen Interesse liegen, gegen welche kleinere thierische Infectionskrankheiten müßte es geboten sein, die Grenzen für lebendes Vieh und Schlachtvieh ganz zu sperren und letzteres nur in geschlossenen Zuständen zum Export zuzulassen, sobald eine obligatorische Fleischschau es für den Genuß geeignet hält. Für den Transport von Vieh werden besondere Bestimmungen erlassen. Aber auch unsere inneren Polizeivorgaben zur Bekämpfung dieser Viehleiden haben ihre Zweck nicht vollständig genügt. Es scheint darum empfehlenswerth, sie entsprechend zu reformiren, und die wahren aus den jetzigen Vorschriften, welche nach dieser Richtung hin gemacht wurden, folgende zusammenzufassen:

1. Es ist eine staatliche Zwangsversicherung aller Viehhöfe zu erstrecken, welche diese Vieher für sowohl im Krankheits- als Todesfälle seiner Thiere entsprechend einschließt.
2. Die Viehhöfe und die einschließliche Gedrängten anzupflanzen, jeden Krankheitsfall an Maul- und Klauenkrankheit sofort zur Anzeige zu bringen.
3. Bei jeder berichtigten Anzeige bez. bei jeder Erkrankung ist der betroffene Stall, das betroffene Vieh, bez. der Bezirk der betroffenen Gemeinde sofort zu sperren.
4. Jeder Transport von Vieh über die Grenzen der Gemeinde hinaus darf nur per Wege erfolgen. Betreffs der Verwendung von Fleisch und des Viehdiebstahls sind besondere allgemeine Bestimmungen zu erlassen.
5. Einer Verbeistellung von Viehsenden durch die Milch, Fleisch, Felle u. dergl., aber auch durch den Dünger, ist durch wirksame Bestimmungen vorzubeugen.
6. Alle Kühe, deren Milch zum menschlichen Genuß dienen soll, sind einer obligatorischen Tuberculoseprobe zu unterwerfen.
7. Es ist anzuhalten die Tuberculoseprobe obligatorisch zu machen.
8. In Städten über 10000 Einwohner sind Fleischstände zu errichten, unter geeigneter Aufsicht, milderweiches Fleisch in geeigneter Beschaffenheit dem Verbrauche zuzuführen.

Programm für die diesjährige in Provinzial-Obstgärten zu Demuth abzuhaltenen Kurse zur Unterweisung in der Baumpflege und Obsterziehung.

- A. Zeit und Dauer der Obsterziehung pro 1897.**
1. Vom 8. bis 13. März: Winterkurs für Landwirthe, Gärtner, Baumwärter etc. Gleichzeitig Wiederholungskurs für die Teilnehmer am vorigen Frühjahrskurs.
 2. Vom 15. bis 24. März: Winterkurs für Volksschullehrer.
 3. Vom 23. bis 26. Juni: Sommerkurs als Ergänzung zu 1 für Landwirthe, Gärtner etc.
 4. Vom 28. Juni bis 2. Juli: Ergänzungskurs zu 2 für Volksschullehrer in der Sommerbehandlung der Obstbäume und in der Vermehrungsbekämpfung.
 5. Am 7. Juli: Obstweibereitungs-kurs für Männer.
 6. Am 8. Juli: Obstweibereitungs-kurs für Frauen.
 7. Am 9. u. 10. Juli: Praktische Anleitung in der Behandlung der Obstbäume und -sträucher für Frauen.
 8. Vom 27. bis 31. Juli: Sommerkurs als Ergänzung des vorhergehenden, hauptsächlich die diesjährigen Herbstkurse für Straßenaufsicht u. Arbeiter.
 9. Vom 27. bis 29. September: Obsterziehungskurs für Frauen.
 10. Vom 30. September bis 2. Oktober: Obsterziehungskurs für Männer, einschließlich der Volksschullehrer, die am 2. u. 4. Kurs Theil nahmen.
 11. Vom 18. bis 22. Oktober: Winterkurs für Straßenaufsicht und Arbeiter. Gleichzeitig Wiederholungskurs für die Berufskräfte des vorigen Jahres.

B. Zweck der Kurse.

Die Kurse haben den Zweck, durch praktische und theoretische Unterweisung einmal eine gründliche Anleitung in der Behandlung der Obstbäume und -sträucher im Winter und Sommer zu ertheilen; zu diesem Zwecke werden außer den Vorträgen aus dem 30 Morgen umfassenden Provinzial-Obstgarten in Demuth auch Straßengärten sowie Privatgärten in der Umgebung von Halle als Demonstrationen benutzt. Es wird besonders auch darauf gesehen, daß Material zur Erweiterung des Baumgärtnerstandes vorhanden ist, welches bis dahin nicht miteigentlich behandelt war, damit sich das Auge des Baumpfleger darin übt, die Fehler zu erkennen und auszubessern. Es wird nach dem Verufe der Kursteilnehmer eine Fern-

ung vorgenommen, als der Kurse 1 und 8 für Landwirthe, Gärtner, Baumwärter, 8 und 11 für Straßenaufsicht, 2, 4 und 10 für Volksschullehrer bestimmt ist, damit der Arbeitstoff dem Beruf entsprechend für die betreffenden Teilnehmer zugeschnitten werden kann; so beschränkt sich die Thätigkeit der Straßenaufsicht fast ausschließlich auf die Behandlung der Hochstämme, während die Gärtner, Privatleute etc. auch in der Pflege des Zwerg- und Beerenobstes Unterweisung erhalten. Die kurze Dauer der Winterkurse im Frühjahr und Herbst, was durch auch solchen die Theilnahme an den Kursen möglich gemacht wird, welche in der Lage sind, lange ununterbrochen von ihrer häuslichen Beschäftigung fernzubleiben, hat in den weitesten Kreisen Anklang gefunden; die Anmeldeungen laufen in Folge dessen so zahlreich ein, daß ein Theil derselben in der Regel zurückgewiesen werden muß.

Es liegt im Interesse der vorerwähnten Kursteilnehmer, sich an die diesjährigen Kurse am 1. und 11. wieder zu beteiligen, um so die Bäume, an denen sie den ersten Schritt angefaßt haben, wieder von neuem zu besichtigen und sich von der Richtigkeit der Schritte Methode zu überzeugen und die Grundregeln zu befestigen. Eine solche Wiederholung nach einem gewissen Zeitabstand hat sich besser bewährt, als wenn der Kursus ohne Unterbrechung die Doppelte Zeit umfaßt. Der Unterricht ist vornehmlich praktisch und wird vom Vorleser des Provinzial-Obstgartens unter Hinzuziehung des Gartenbesizers ertheilt. Die theoretische Begründung wird außer dem Vorleser von Herrn Dr. Hollrung, Vorleser der Pflanzenphysiologie, und Herrn Doack, Beamter der Landwirthschaftskammer, gegeben.

Freie ist den ausbleibenden Kursteilnehmern die Erlaubnis bewilligt worden, daß sie, wenn sie weitere Kurse unter 7 eingeschaltet wurde. In diesem Kursus sollen die Teilnehmerinnen mit den wichtigsten Arbeiten im Obst- und eventuell auch im Gemüsegarten betraut werden, es wird dabei auch eine Vertheilung und Vorweisung der wichtigsten Obsterziehungsmittel stattfinden. Der Kursus ist so gelegt, daß er sich an den Arbeitsverhältnissen unmittelbar anschließt. Es sei hierzu bemerkt, daß dieser Kursus in Zukunft in Fortfall kommt, wenn die Beteiligte eine stärkere ist, als in den Vorjahren.

Die Obsterziehungskurse sollen für die Verbreitung der Kenntnisse über die zweedmäßige Verwertung von Obst und Gemüse zum Erzeugen Wein, Branntwein, Cider, u. dergl. etc. Sorge tragen, vor allen Dingen aber die Maßnahmen bei der Ernte, Aufbereitung und Vertheilung von frischem Obst vor Augen führen. Das Bedürfnis der arbeiter Kurse scheint allgemein richtig erkannt und gewürdigt zu werden, der Besuch der Kurse für Männer sowohl als auch für Frauen aus den niederen und höchsten Kreisen bezieht darauf hin. Zur Unterweisung in diesen Kreisen steht der Vorleser der neuere Thierkrankheiten, einschließlich Obsterziehungskurse zur Verfügung. Zur Ertheilung des Unterrichts ist außer dem Vorleser die Lehrerin der landwirthschaftlichen Haushaltungskunde in Bebra a. U., Frau Seib, gewonnen.

C. Bedingungen für die Theilnahme.

Der Unterricht ist unentgeltlich. Die Kosten, welche den Theilnehmern erwachsen, bestehen in der Beschaffung der Gartengeräthe (Baumgabel, Kratze, Schippe, Schere, Berechnungsmesser, Maßstreifen) und zweier Kleidungsstücke für geschürmte 16 Mark und in freien Ausgängen für Eisenbahnfahrten auf beschränkter Güter. Es sei darauf hingewiesen, daß diese Geräthe am zweedmäßigsten in Demuth beschafft werden, damit auf die beste Weise Modelle, die sich in der Anstalt befinden, welche Vertheilung finden. Für die Straßenaufsicht hat der Herr Landesbaupolizei die Beschaffung seltener der Anstalt verfügt. Für den Fall, daß also für diese anderweitig Beschaffung besorgt werden müßte, ist bei der Anmeldung darauf hinzuweisen.

Angehörigen haben die Kursteilnehmer für Unterkommen und Beköstigung selbst Sorge zu tragen, was zum Preise von 2 bis 2½ Mark pro Tag möglich ist. Diebstahlgefahr Nachweis wird auf Wunsch gern ertheilt.

Die Kurse beginnen sämtlich morgens um 9 Uhr, eine vorherige persönliche Anmeldung ist nicht erforderlich, die Kursteilnehmer haben sich vielmehr am ersten Kurstage pünktlich in Demuth einzustellen. Anmeldungen nimmt der Vorleser des Provinzial-Obstgartens, Obsterziehungswärter in Demuth-Halle a. S., entgegen. Derselben werden wegen des starken Andrangs möglichst bald ertheilt, spätestens aber zehn Tage vor Beginn des betreffenden Kurses.

Kleinere Mittheilungen.

§ Die Farbe der Eidotter ist bei den von verschiedenen Stellen bezogenen Eiern, in solchen Zustände, fast immer bräunlich, und sehr bei Eiern, die sich zu führen. Diese Beobachtung bezieht sich nicht nur auf die Hühner-Eier, sondern kann auch bei den sämtlichen Eiern unseres Vorkriegslandes zurückgeführt werden. Ist z. B. ein Ei von großer übertragenden Eiden umgeben, und werden die in das Wasser fallenden Eiden von unten getroffen, so färbt sich der Eidotter in Folge des auf den Eichenknopf zurückzuführenen Entzündungszustandes dunkel, er kann dem Eichenknopf eine gewisse von anderen Quantitäten in großem Zustande so intensiv schwarz färben, daß man evtl. meint, das Ei sei verdorben, trotzdem der Eidotter an Geschmack noch an Nährwerth verlieren. Häufiger kann ausschließlich mit Wehl, Getreide oder Kartoffeln, so bleibt der Eidotter bräunlich, haben die Eiden einen freien Zustand, insofern Eierhülle oder sonstiges animalisches Futter zu