

Ziere hierbei noch so viel Bemühen, daß sie ihren Herrn erkennen und seinen Ruf folgen; zuweilen aber verschonen sie auch ihn nicht. g) Bei manden tollen Hunden findet sich bald gleich beim Eintritt der Krankheit, bald im weiteren Verlaufe derselben eine lähmungsartige Verfallung der Raummuskeln ein, und infolge hiervon hängt der Hinterleib etwas hoch und das Maul steht etwas offen, doch können auch diese Hunde von Zeit zu Zeit noch beißen. h) Alle tollen Hunde magern in kurzer Zeit sehr ab, sie bekommen trübe Augen und struppige Haare; sie werden nach etwa 5-6 Tagen allmählich schwächer im Krause, zuletzt im Hintertheile elend und spöttelnd, nach 8-9 Tagen erfolgt das Ende. Es erreicht sich hiermit, daß das Schwimmen der Hund nicht immer lernt ist. Es ist daher jedem Besitzer eines Hundes dringend anzurathen, daß er, sobald an dem Hunde irgend welche Abweichungen seines gewöhnlichen Zustandes oder Verhaltens bemerkbar werden, sogleich einen Thierarzt zu Rathe ziehe.

++ **Wovon nähren sich die Natur- und wovon die Kulturpflanzen?** Futterpflanzen in eben-3 großer Zahl, als Zuchtthiere im Futterpflanzen haben bis zur Ernte nachgewiesen, daß sich alle Capriolen im Naturzustande von der gesammten Pflanzwelt bis zum Pflanzen, d. h. der Microfauna und von gewissen niedrigeren Wasserpflanzen nähren. Im Kulturzustande also als Erntepflanzen erhalten sie von dem ihnen besten zuzugewandten Naturzustande Futter eben nur so viel oder so wenig, als der Ernte davon produziert. Nebenfalls zu wenig, sofern der Reichthum an sie die Aufzuchtung des reifen Blüthenstandes, Frucht- und Reifezustandes stellt. Und wodurch erst der künftige Samenreife das fehlende Nahrungsquantum? Antwort: Durch Wirtshaus- und Industriehäuser von oft sehr zweifelhaftem Nährwerthe, wenn auch zum Theil in großen Quantitäten. Diejenigen, welche fordern, er, geküßt auf den letzten Umstand, doch stellt eine große Fleischproduktion. Nicht die Quantität, sondern nur die Qualität des Futters garantiert für eine gelungene Fütterung. „Sonnentropfen“ Neben des Steins nicht den Kautschu-Säureerzeuger und vice versa. Folgt die Fütterung nach den erprobten und bewährten rationellen Beispielen, dann hat der Züchter Erfolg zu erwarten, nicht aber, so lange er sich und seine Rasse und durch sie sich selbst betrügt.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Wichtig bei Gurken.** In den Mittelbächen entzieht der Wichtigen in der Regel bei ungenügender Bodenwärme oder durch Begießen mit kaltem Wasser. Man kann dem Uebel am besten dadurch vorbeugen, daß man die befallenen Pflanze mit Seifenmilch abwäscht, dem man etwas Schwefel-Blumen durch Kochen der Wäsche beigibt hat. Im freien Lande, wo die Wässer gewöhnlich eine Folge mangelhafter Düngung ist, will zuweilen das Begießen der Pflanze mit einer Mischung der Blätter des Hollunderstrauchs, der man etwas Schwefelpulver zusetzt. Regelmäßiges Bedecken und Behäufeln und ein Gießen von flüssigen Düngern trägt sehr viel zur Gesundheit und Kräftigung der Pflanzen bei.

** **Wichtig zu trocken.** Um die Sterne zur Auskündigung von Triebhagen, Wiesen- oder Ornamentpflanzen zu benutzen, ist zwar keine Kunst, jedoch aber doch sehr zu beachten, weil man es aus Unkenntnis gewöhnlich falsch anstellt. — Geprüft, gleich den für das Herbarium bestimmten Pflanzen, verlieren die Gekultivirten ihre ganze Schönheit, werden grau und unansehnlich. Um die Sterne in ihrer ursprünglichen Form und rein weißen Farbe zu erhalten, löst man durch ein Brett oder recht harte Kartonschuppe eine Anzahl Lösser und stellt die frisch abgekühlten Gekultivirten mit dem Stengel hindurch, so daß die Sterne nach auf dem Brett liegen. Mittels Pinzette oder sonstigen kleinen Werkzeugen werden die Blätter in die richtige Lage gebracht, vorzüglich mit Waite bedeckt und abdann mit trockenem Sande sorgfältig und gleichmäßig überdeckt. 7-8 Wässer reichen, um die Waite allen Vertiefungen der Blätter fest anzulegen. So stellt man das Brett an ein sonniges Fenster oder ins Freie an die Sonne, in sechs bis acht Tagen ist alles fertig zu trocknen.

** **Den Gurken Bl. & machen.** Die Angewiesenen der Gurkenbeete werden vielfach mit Kaffeebohnen und Hülsenfrüchten besetzt, welche letztere ihren Ertrag geben, bevor die Gurkenpflanzen zur Entwidlung gelangen. Die Gurke fällt sich nun noch in ihrer ersten Jugend gelbe Nachbarn gefallen, später aber sind ihr diese wieder und es wird selten was Rechtes aus ihr, wenn Salat oder Kohlrabi zu lange hinein bleiben, weshalb diese möglichst bald entfernt werden müssen.

Bienenwirthschaftliches.

? **Einfluß der Mittelwände auf das Leben der Königin.** Beim anschließenden Gebrauche der Mittelwände bemerke ich, so schreibt einer unserer Leser, bei meinen Bienen häufige Wirtshaus- und Wirtshaus bei Bienen mit einträglichen, gut entwikelten und thätigen Königinnen anfallt. Als ich die Ursache dieser Erscheinung durch Versuche und Beobachtung zu erfordern ließ, bemerke ich, daß die Königin eine Drohnenwabe lüde. Ich hob eine solche Wabe in den Stock ein, welche die Königin allseitig besetzte. Nun theilte ich meinen Bienenstand in zwei Hälften. In der einen Hälfte benutze ich ganze Mittelwände und Reiterwaben, in der zweiten Hälfte aber Drohnenwaben und Drohnenwaben. Die Wirkung zeigte sich bald; in der ersten Hälfte war die Sterblichkeit der Königinnen um 5 Theile größer als in der zweiten Hälfte. Die Lage der Drohnenwabe ist ein mechanischer Vorgang, die Lage der befruchteten Eier geschieht mit Rücksicht durch Wirtshausigkeit des Samens-

behälters. Bei der Lage der befruchteten Eier strengt sich die Königin an, was bei der Lage der unbefruchteten Eier nur im geringen Grade geschieht. Welche Sache folgt aus dieser Thatsache? Wir können die Mittelwände durch welche wir den Bienen vorschreiben, derselben und auch helfen, heißen, doch dürfen wir sie nicht unnützlich gebrauchen.

? **Rezept zu einem moussirenden Soutwein.** Man nimmt auf 10 Liter Wasser ein Pfund guten Honig, legt dieses ans Feuer, bis es aufkocht; dann wird es sofort weggenommen und in ein hölzernes, offenes Gefäß gebracht, damit es abkühlt. Hierauf nimmt man einen Eßlöffel voll weissen Weins, rührt dieselbe mit etwas Cognac an und vermischt es mit dem Hälften, stellt dann die Mischung über Nacht an einen kühlen Ort, schöpft am folgenden Morgen den Schaum sorgfältig ab und bringt dann den Wein in Flaschen, welche gut verkorkt und zugedebnet werden, da der Wein nach kurzer Zeit flach verbleibt. — Das Gefäß, in welchem die Würze über Nacht gestanden hat, darf nicht gerüttelt werden, damit der Saft nicht aufsteigt und der Wein nicht trübe wird. Es ist gut, wenn der Wein vor dem Ausschöpfen recht sorgfältig in ein anderes Gefäß umgelenkt wird, so daß die Hefe zurückbleibt. Nach ca. 8 bis 12 Tagen soll der Wein getrunken werden; er wird besonders zur heißen Sommerzeit vorzüglich munden. Da er nach 2 bis 3 Wochen nicht mehr so gut ist, so soll nie zweimal auf einmal bereitet werden.

Hauswirthschaftliches.

+ **Eine neue Art Seife.** Eine neue Art Seife wird auf nachstehende Weise dargestellt: Waschen, wie dieselbe von der Seifenmaschine der Wäsche kommt, wird in einen warmen Raum von 24 Grad Reaumur gebracht. Hiermit wird dieselbe mit 10 Theil Wasser von 24-30 Grad Reaumur gemischt, das ein vierzig Theil daraus entzieht, welcher in ein geschlossenes Gefäß gebracht wird. Nach 24 Stunden in dieser Temperatur zur wirksamen Hefe geworden, zur Bier- und Alkoholbildung, sowie zur Verdünnung geeignet.

+ **Salzbeeren für Kranke.** Zeit der Bereitung 1 Stunde. — Vor allen Dingen muß das Salzbeeren gut gewaschen werden. Dann legt man es in kaltem Wasser auf, läßt es darin sein und heiß werden, kühlt es in kaltem Wasser ab und kühlt es dann sorgsam. Es wird mehrere Male leicht eingekocht, dann mit Salz bestrich und in gelöstem Butter durchgeschmort, mit wenig Wehl bestrich, mit einigen Tropfen citronenhaltig geträufelt und einigen Löffeln Honigs aus Vieh's Milch angetrichen. In 30 Minuten wird das Salz gut sein, worauf man noch 5 Gramm Honig-Kugeln der Compagne Vieh an die Saute thut. — Nach verbrauchter wird das Bier, wenn man es nach dem Hüften durchsiebt und in Brei form bringt.

+ **Wasserschnecken zu reinigen.** In frisch gewaschener Röhre bemerkt man zuweilen gelbe oder graue Streifen. Dieselben rühren von den unansehnlichen Wasserschnecken her, auf welchen man die Wände trocknet. Um erstere zu reinigen, stellt man von Salz und etwas Soda eine kleine Menge und gießt dieselbe auf die Schnecke in ein nicht zu tiefes Blech. Nach einer Viertelstunde reibt man die Schnecke mit einem weissen Lappen kräftig in der Reihelänge ab, nimmt nochmals reines Seifenwasser und spült sie zuletzt in klarem, warmem Wasser aus. Wenn man einen großen, handbreiten Raum hat, iponirt man die Schnecke darin aus, damit sie schnell trocknet. In Ermangelung eines solchen Raumes wäscht man die Schnecke in ein Brett glatt und gleichmäßig auf und stellt sie an den Feuer oder in die Sonne.

+ **Zunahme Messer kann man selbst wieder schärf machen,** wenn man die Schneide 1/2 Stunde in einer Mischung von 50 G. Salzsäure in 1 Quart Wasser liegen läßt, dann leicht abtrocknet und nach einem halben Tag ungefähr an einem Steine abschleift. Die Säure ätzt die Oberfläche der Klinge, worauf nur ein Glätten notwendig ist, da jene Reibung den Schleifstein ersetzt.

Büchermarkt.

Der Obimarkt (Reichenshaus Nr. 5403), Redaktion v. R. Kühn-Nirxer, Verlag v. G. Mannmann-Berlin, zeigt in seiner Nummer 23 folgenden Inhalt: 1. In eigener Sache und die Deutsche Reingewinnung contra Weltmarkt. 2. Schutz des Obimarktes und der Reben gegen Pilz- und Stäublinge. 3. Ueber die Bekämpfung der Wirtshäuser. Der Inhalt der vorliegenden Nummer ist ein so vielseitiger und eminent praktischer, daß wir gern Veranlassung nehmen, das Blatt der Aufmerksamkeit aller Interessenten zu empfehlen.

Der angelegte Bericht „**Nationale Obiververwertung**“ von R. Kühn-Nirxer, G. Mannmann Verlag, liefert, wenn es heißt, was der Ausgabebogen verspricht, woran nicht angezweifelt werden kann, von größter Wichtigkeit nicht nur für jeden Obivirger, sondern auch für die Verwertung des Obtes zu sein.

Heidelbeerwein

gefehltes, süßendes Getränk, sowie **Stachel- und Johannisbeerwein** empfiehlt garantiert nachstehend.

W. Trebst, Weinverweinerer, Gutsenberg.
— Broden sehen frei zu Diensten. —

Druck und Verlag von W. Kutschbach. — Verantw. Redacteur Hugo Knorr, beide in Halle a. S.



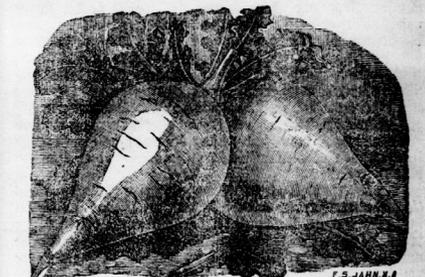
Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Halle a. S., den 10. Juli 1897.

Die englischen Futterrüben oder Turnips

sind ein wahrer Segen für die Landwirthschaft, denn an denselben haben wir für den Herbst und einen Theil des Winters, also für ein gewisser Grünfüttermangel einfindet, eine Futterpflanze, die nie versagt. Ueberlegenden Landwirth haben die englischen Futterrüben in dem Futterelend des vorvergangenen Jahres ungeschätzbare Dienste geleistet. Die Hauptfrage ist die, daß man sich rechtzeitig, ehe der Samen beschafft und solchen von Juni bis August auf die leeren Felder, Stoppeln und Gemüsedeele sät. Allda entwidelt sie sich in 5-6 Wochen zu Kugeln, 5-8 Stilo schweren enormen Rüben, mit meterhohen, fetten, schüsigen Blätterwerk. Da giebt es reiche Ernten für's Vieh und süße, die Milch, die aromatischste Butter und ein wachsgelbes Schmalz, es füllt sich, die Erde und Fässer für den Winter und vor einmal mit diesen Rüben Verzicht machte, daß es noch nie bereut. Zum Erweichung und Einfüren sind dieselben die besten, man hat der Winter hindurch ein sehr befehtes, gefundenes Gerüst, das Winterkraut, eine allbeliebte Zuspitze zu Hammel- und Schweinefleisch. Die süßen Rüben gekocht, geben eine billige, sehr gesunde, erwärmende Nahrung bei kalter Winterzeit für Kinder und Erwachzene. Die massenhaften Blätter werden, wenn man sie nicht frisch verbraucht, getrocknet oder in große Fässer oder Erben fest eingelegt, schichtenweise mit Salz bestrich, sehr bewahrt, so halten sie sich frisch den ganzen Winter, so daß man reichliche Nahrung hat in futtermarer Zeit. Sie nügen den Boden nicht aus, wie die Pflanzrüben, indem sie nur Wasser aufsaugen, daher auch Wasserriuber genannt. Die Landwirth sehen also, welche große Vortheile durch Anbau von Turnips geboten sind. Ein ganz frischer Import englischer Futterrüben ist direkt vor kurzem aus Schottland an die Praxid: Gartenbau-Gesellschaft in Bayern zu Frauenorf (Post Bilschhofen) eingelaufen, von wo jedes Quantum Turnips bezogen werden kann.

walsenförmig, kurzblättrig, die süßeste Sorte, 1/2 kg 4 M., 100 g 1 M.
Niederbayerische, rothblättrige, runde, weiße Futterrüben (Brachrüben) beliebteste Sorte, sehr süße und die reichsten Ernten geben 1/2 Stilo 1, 5 Stilo 8 Mark.



Manche Landwirth säen keine Turnips, sondern bauen mit Vorliebe unsere altbewährten Bamberger ganz langen rothblättrigen Futterrüben, die sogenannten „Hörner“. Diese Sorte ist die ertragreichste und größte Sorte aller Futterrüben und kann sich mit den englischen Futterrüben wohl messen. Denn hier sind Rüben mit 5, 6 bis 8 Pfd. Nichts Seltenes. Die Rübe hat die Form eines großen Ochsenhorns, daher ihr Name.

Wir bitten, mit dieser empfehlenswerthen schweren Brach- und Stoppelrübe große Verzicht zu machen, die ganz gewiß brillant anfallen werden. Wir liefern frischen Samen 1/2 Stilo 80 Pfg., 5 Stilo 7 Mark.

Hauswirthschaftliches.

Der Monat Juli bringt der Hausfrau für Küche und Haushalt:
Gemüse: Artischocken, Basilikum, Blumenkohl, Bohnen (sogenannte große Buffbohnen), Bohnen (grüne), Chalotten, Champignons, Esdragen, Gurken, Kartoffeln (neue), Knoblauch, Kohlrabi, Kopsalat, Kerbel, Kattich, Mangold, Möhren, (Carotten), Petersilie, Papadaber, Sauerkraut, Schoten (grüne Erbsen), Zwiebeln (neue).
Früchte: Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirchen, Sommerbirnen, Stachelbeeren, Tomaten, japanische Weinbeeren.



Fleisch: Ochsen-, Kalb-, Hammel- und Schweinefleisch, Spanferkel, Kaninchen.

Spitzel: Ente (junge), Gans (junge), Hähnchen, Kaputt, Bouillab, Truthahn (junger), Lamm.

Wild: Frischling, Ferkel, Kaninchen, Rehbock. Wildgeflügel: Bockaffin, Wildenten, Wildtauben.

Fische und Schaalfrüchte: Kal, Barsch, Forelle, Grunndel, Hecht, Hering (frisch gefangen, die ersten holländischen), Hummer, Karanische, Karpfen, Krebse, Lachs, Lachsforelle, Matrale, Schildkröte, Schleie, Seezunge, Stör, Thunfisch.

Einmachen: Man halbiere und eintuete die Aprikosen und lege sie in die Büchsen, fülle dann für jede 1 Liter haltende Büchse 1/2 Kilo Zucker in 1 1/2 Glas Wasser (9/10 Liter) nur so lange, bis es abgekühlt ist, und fülle damit die Büchsen bis einen starken Strohhalm breit vom Rande, lasse aufsteigen und in einem Kessel mit kochendem Wasser, welches über die Büchsen gehen muß, 15 Minuten lang kochen und im Wasser erkalten. Dies ganz ausgekühlte Eingemachte wird meistens als Skonout gegeben, kann aber auch zu Torten und Kuchen wie frische Früchte benutzt werden und ist, wie man von vielen Krankheitswärtinnen gehört, besonders eine vorzügliche, heilsame Erquickung für Kranke, hält sich auch jahrelang, jedoch wenn die Büchse geöffnet worden, nicht länger, als jedes andere Skonout. Die anderen Früchte werden nach bekannten Methoden eingelegt.

Der Spitzelgeht bringt:

Neue Heringe mit neuen Kartoffeln: Wenn die Heringe ganz neu, von den allerersten sind, so werden sie nicht gewaschen, sondern man zieht ihnen die Haut ab, schneidet Kopf und Schwanz weg und spaltet sie der Länge nach, wobei man die Nierenträger ausstößt. Dann legt man die Heringe wieder zusammen, stellt sie quer durch in Stücken und legt Kopf und Schwanz auch wieder daran, richtet sie auf einer kleinen, länglichen Schüssel an, garnirt sie mit Petersilienkräutchen und reicht in Salzwasser abgekochte, neue Kartoffeln, die bekanntlich nicht gefälscht, sondern nur abgekochet werden dürfen, und Sprigbutter dazu, welche man bereitet, indem man sehr frische Butter durch ein Sprigkrautgesehen oder einen Seiler bergförmig über Traubenblätter spriht.

Grünform-Suppe: Man gebe von Grünform-Mehl (jogennant Erntakt, besonders aus der Knorrigen Fabrik in Weibrom an am Redar zu empfehlen) einen Schöffel für je 1/2 bis 1/3 Liter kochende Fleisch- oder Fleischertracturbrühe und lasse 20 bis 15 Minuten lang kochen. Ziehe die Suppe vor dem Anrichten mit zwei Eibottern und einem Schöffel saurem Rahm auf das Liter ab und gieße sie über in Butter geröstete Weisbrodwürfel oder, je nach Saison, über Spargelstücken, Blumenkohlröschen, junge Möhren, Bergknoblauch, Sellerienwürfeln — was man gerade hat oder liebt — in gekaltem Wasser abgekocht.

Gurken-Gemüse mit Rindfleisch-Röllchen: Man nehme die Gurken wie zu Salat, schäle sie von der Spitze nach dem Stiele zu und schneide sie der Duer nach in fingerdicke Scheiben, dämpfe sie in recht frischer, heißer Butter weich und füge Salz (nach Belieben auch etwas weißen Pfeffer), Zitronensaft und so viel gute Bouillon hinzu, daß sie nur eben saftig sind. — Sehr gut und besonders sehr gesund.

Rindfleisch-Röllchen: Man schneide aus fleischigem Rindfleisch Scheiben wie zu Pfefferkorn, nur etwas größer, Klopfe sie und bestreue sie mit gehacktem Speck und Zwiebel, etwas geriebenem Weisbrod und Gewürz, rolle sie auf, umhülle sie mit einem Zedern und brate sie in heißer Butter, unter Zugießen von ein wenig Bouillon oder auch nur heißem Wasser.

Gedämpfte Enten: Man reibe sie mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken ein, stecke einige Zitronenscheiben und ein Lorbeerblatt hinein und lege sie ein paar Tage lang in Essig. Zerlasse dann Butter in einer Gasserole, dämpfe sie auf beiden Seiten gelb, gieße einen Theil der Butter ab und 1/4 Liter Fleischbrühe und etwas von dem Essig, in dem sie gelegen,

daran, und lasse sie so dämpfen. Gade inzwischen die Lebern, das Fleisch der Mägen, eine Zwiebel und ein Stückchen Speck, röste einen Schöffel gehobenes Weisbrod und halb so viel Mehl in Butter gelb, dämpfe das Gemachte darin, thue es in die Enten und dämpfe sie darauf, bis sie gar sind. — Ebenso Wildenten.

Weinbeer-Pudding: Man gebe 2 Liter recht reife Weinbeeren in einen Topf, setze diese in einen mit siedendem Wasser, und dämpfe sie so eine Stunde lang. Presse sie dann durch eine Serviette und bringe dann den Saft mit 1/2 Liter Rothwein, 250 Gramm Zucker, an dem die Schale einer Citrone abgerieben worden, dem Saft der Citrone und einem Stückchen Zimmt wieder zu Feuer und rühre, wenn es zu kochen beginnt, 250 Gramm in etwas Rothwein aufgelöstes Kartoffelmehl und eine Prise Salz hinein, lasse die Masse unter beständigem Rühren gut durchkochen und mische alsdann 1/2 Liter stark eingedunstete Beeren darunter, fülle es in eine mit Wasser nahegemachte Form, stürze jedoch erst nach einigen Stunden und reiche folgende Vanille-Sauce dazu. Man lasse 1/2 Liter Milch mit 125 Gramm Zucker und einer halben Stange Vanille aufkochen und stelle es zugedeckt bei Seite. Verühre dann einen halben Schöffel feines Mehl mit etwas kalter Milch und schlage ein Eibotter dazu, verühre auch dies, gieße nach und nach die Vanille-milch hinein, rühre die Sauce auf gelindem Feuer, bis sie aufkochen will, und gebe sie recht kalt.

Berliner Torten: Man rühre 250 Gramm Butter, schaumig gerührt, mit sechs hart gekochten Eibottern, 250 Gramm Zucker und 125 Gramm abgeseigerten, fein geriebenen Mandeln und menge dann 250 Gramm Mehl, den dem Saft einer halben Citrone und ein Ei darunter, rolle den Teig aus und bade ihn in einer Tortenform, fann die Torten auch mit Gelee oder Marmelade belegen und aus einem Theil des Teiges ein Gitter darüber machen.

Trauben an aus Kirschchen: Man nehme einen großen, nicht zu spitzigen Trichter und fülle ihn ganz mit Kirschchen, bichte an einander gelegt und die Stiele nach innen verdreht, um besser zu halten, nach außen aber nicht flüchtig. Belege dann einen Teller oder eine Schüssel mit Traubenblätter, stürze die Kirschchen vorsichtig darauf und setze oben eine kleine Weintraube hinein. Besonders hübsch macht es sich, wenn man mehrere solcher Trauben auf eine Schüssel thut, jede von einer anderen Sorte Kirschchen, schwarze, rote, gelbe.

Ze länger je tieber: Man kette 1/2 Kilo Mehl, 1/4 Kilo Zucker, 1/4 Kilo Butter und etwas Zimmt und Gewürznelken gut untereinander und fann, wenn der Teig vielleicht nicht gut zusammenhalten sollte, noch einen Schöffel Wasser dazu nehmen. Malle ihn nun aus, setze mit einem Weisglas kleine Stücken daraus und bade sie schön gelb. — Sehr gut und kräftig und halten sich ein ganzes Jahr.

Ackerbau und Forstwirtschaft.

Wenn der Frachs in der Meise soweit vorgekritten ist, daß er anfängt, das Kraut zu verlieren und der Stengel eine gelbe Farbe bekommt, jedoch noch frisch ist, auch die Samen anfangen sich zu bräunen, so fann mit dem Reizen des Fraches begonnen werden. Ein Reizen des Samens findet noch hinreichend in den Kapellen statt; zu trocken gezeiter Frachs würde eine große Gefahr von geringem Werthe haben. Der gemalte Frachs wird nicht reut, sondern „in handrollen geflossen“ auf den Acker gelegt. Auf viele Weite bleibt der Frachs in der Sonne so lange liegen, bis er beartigt sich geworden ist, daß er das Kapellen er-möglicht. Während Regenwetter oder im Regen vermeide man auf alle Fälle das Reizen des Fraches; erstenshalb würde der Stengel schädlich, andrertheil unrichtiger Regen können helfen liehen.

Das Anpflanzen der Kartoffelsämlinge. 1. Das gekommene Saat-gemede wird durch Kupfererzprägung dicke und kräftiger. 2. Der Chlorophyllgehalt scheint größer zu werden. 3. Die Assimilationsfähigkeit, speciell die Nährwirkung in den Chlorophyllstücken wird bemerkbar größer. 4. Die Transpiration wird nachsahlig stärker. 5. Die Weidenauer der Blätter wird vergrößert. 6. Der Knollenwuchs und die Stärkebildung in den Knollen wird gefördert. Damit ist auch für die Kartoffelsämlinge der günstige Einfluß des Kupfers einmardrei erwiesen.

Das Beste Anbaugenöss für einen gutenreinen Acker ist eine Gahndrucht, und zwar in leimigen Sandboden: die Kartoffel. Der Boden wird vorher gut, aber nicht allzuviel gepflügt. Die Wurzel-

rücklände der Kunden schlingen wieder aus; möglichst bei trockenem Wetter rühre daher die Kartoffeln oft wiederholt bekräft werden, damit jene Wurzelrücken nach oben kommen und verdorren. Wird diese Arbeit eines Sommer hindurch recht gewissenhaft gemacht, so ist im nächsten Jahr der Boden für Getreidebau wieder brauchbar.

Der hervorragende Zielvorgang ist die Maie Pupine. Sie bringt in der gleichen Wachstumszeit um 5 bis 10 cm tiefer als die weisse und um 10 bis 15 cm tiefer als die gelbe Maie in den Untergrund und der Knollenbestand ist ebenfalls unter diesen drei Pupinenarten; dabei ist die oberirdische Entwicklung zum mindesten nicht geringer als diejenige der beiden anderen Arten. Sie liefert demnach die besten Resultate bei dem Anbau zur Gründüngung.

Was zu tieferen Samen von Weizen ist die häufigste Ursache des Misserfolgs und Minderertrags. Niemals fann der Bauer eines solchen Weizens froh werden; wie ein Hof stellen Kapital und rüchtlängliche Jinsen auf demselben, wachsen von Jahr zu Jahr an, und wenn sich eine Generation mit einem solchen Weizen herumgeplagt hat, übernimmt ihn die nächste Generation nicht als Erbteil, sondern als Gräuelguth, dessen sie sich am besten so bald wie möglich mit Schaben entledigt, damit es nicht im Zwangswege unter den Hummer kommt.

Knäuelhänger. Das man durch die richtige Anwendung des Knäuelhängers die Erträge und damit auch die Einnahmen vermehren fann, steht bemerken. Aber leider werden dabei viel Mißgriffe gemacht. Man giebt Phosphorsäure, wo vielleicht genug im Boden vorhanden war und es ein Erdstoff und Kalk sollte und umgekehrt. Vorhanden aber bei Mangel Stoff und sie werden nicht in dem richtigen Verhältnis gegeben, so hat auch seine Minder. Ist sein Humus im Boden, so fann der Knäuelhänger nicht verarbeitet werden, und das Weizen fält in dem wagenwornen. Sie sehen also, lieberwer Gevatter, daß die Saage ererent sein will. Wenn Sie nun beschließen, daß eine größere Produktion des billigeren Preises zur Folge haben müsse, so ist das, lieber Gevatter, nach meiner Meinung aber auch fagen: „Einen neuen Anzug laufe ich nicht, weil ich da-ben die Zugspitze verlieren könnte.“ Sie dürfen dann auch keinen Ohrlapp anpreisen und müßten sich schließlich ein Verlehen um das Maß der Landwirthe erwerben, wenn die Ihren Acker unbrauchbar liegen lassen. Wenn Gevatter, so ist die Saage denn doch nicht! Es soll reiche Jhnen, möglichst auf eine feste Produktion bedacht zu sein; denn jedoch falls mit es Jhnen lieber sei, wenn Sie 50 Büffel Getreide verkaufen können, als wenn es nur halb so viel werden. Eine Lebensproduktion ist vorzüglich nicht zu suchen. Derzeitigen Produktivität steht es allein jährlich noch 70 Millionen Mark für aus dem Ausland bezogene Brauerie.

Anbau von Luzerne. Der Acker muß Anbau von Luzerne besonders drei Bedingungen erfüllen; er muß einmal reich sein von lauernden Röhre, einen genügenden Gehalt an Kalk auch in den tiefsten Schichten besitzen und endlich Phosphorsäure und Kalk in größeren Mengen enthalten. Man sät die Luzerne in einer Saage von 30-40 Kilo pro Hektar als Unterfrucht in Gerste oder Hafer, welche nach geübter Pflanzfolge folgen, der Acker muß unkaufteiler sein, er wird vor Winter tief gepflügt und am Beginn des Frühjahres eine reichliche Düngung mit Humusmehl und Kalk gegeben. Sollte der Boden nicht von Natur sehr reich an Kalk sein, so ist im Frühjahre mit 100 bis 140 Centner pro Hektar zu kalten. Dabei ist zu beachten, daß der Kalk ziemlich tief untergebracht werden fann. Zur Saat ist der Acker recht fein zubereiten. Die Luzerne sät man ganz zuletzt breimäßig auf den gemalten Acker und eggt sie mit ganz leichter Egge ein.

Gründüngung in die Stoppel. Unter einem Klima, das sich durch langen, heißen und das Nachtsam begünstigten Herbst auszeichnet, ist es angebracht, die Roggenstoppel im Juli nach umgebreiten und Lupinen zur Gründüngung einzusäen, am besten mit der Drillmaschine und ein nicht zu geringes Ausstauquantum. Empfehlungswert ist dazu eine reichliche Düngung mit Kainit und Thomashäute. Vor Boden, auf welchen die Lupinen nicht gedeihen wollen, tritt an ihre Stelle ein Gemenge von Erbsen, Bohnen und ein wenig Hafer. Es ist jedoch zu bemerken, daß diese Art der Gründüngung hinsichtlich der Erfolg nur in Gegenden hat, die sich eines günstigen Herbstes erfreuen. Die Gründüngung ist nach vor Winter unterzupflügen und giebt einen vorzüglichen Acker für Kartoffeln und Sommerkornfrucht.

kleinere Mittheilungen.

Am Reimpfen vorzunehmen, soll man, wie Herr Melod in dem „Vest. Landw. Wochenblatt“ mittheilt, sich eine entsprechende Menge reinen, reinen Rindfleisches, welches man noch auf einer Steinplatte auswaschen läßt, nehmen. Den so vorgezeichneten Sand bringe man in einen leichten Teller und mische ihn mit Wasser, welches mit einem Procent feinstentrierter Seife-säure versetzt ist. Der Sand darf aber nicht zu naß sein. Nun bringe man eine bestimmte Anzahl der zu pflanzenden Samen an den Sand, drücke diese fest ein und bedede das Ganze mit einer Weisglasdecke und stelle den Teller an einen warmen Ort. Schon in zwei bis drei Tagen wird die Keimung beginnen, und es ist ein Lechtas, das Keimfähigkeitsprocent festzustellen.

Unterfruchtungen von Schmiebereisen, Guckstein und Stahl. Man stellt auf den zu pflanzenden Geseßeln durch stellen ein blaues Plättchen her und bringt alsdann einen Tropfen konz. Salpetersäure darauf, läßt letzteren einige Minuten auf das Metall einwirken, wäscht ihn wieder fort und spült mit Wasser ab. Bei Schmiebereisen zeigt sich dann ein

weißlich-gelber, bei Stahl ein bräunlich-schwarzer und bei Guckstein ein tief-schwarzer, deutlich wahrnehmbare Fleck, so daß man auf diese Weise leicht die verschiedenen Eisenprodukte untereinander fann; auch gestattet diese Art der Unterfruchtung zu erkennen, ob ein Geseßeln von Eisen mit Stahl angereichert ist und wie weit sich die Aufschwemmung erstreckt. Die Behandlung des Fleckes beruht auf der Aufschwemmung einer größeren oder kleineren Menge rein vertheilten Kalkhydrats, von dem Guckstein ein 3 pCt. und Schmiebereisen 0,3 pCt. enthält.

Die deutsche Sechsigerei zeigt von Jahr zu Jahr erhebliche Gangresultate und größere Umläufe. Einen Maßstab dafür geben die Jahresumläufe, die auf den Höchstpunktionen an der Nordsee Küste seit ihrer Einrichtung erzielt worden. Im Geseßelnwesen in Geseßeln, Altona im Jahre 1888 noch nicht 400,000 Mark, im Jahre 1895 schon 2 1/2 Millionen; in Bremerhaven 1892 noch nicht 400,000 Mark und 1895 nahezu 2 1/2 Millionen; in Hamburg 1887 nicht ganz 1/2 Mill. und 1895 nahezu 1 1/2 Millionen Mark. Die drei Höchstpunktionen in Geseßeln, Altona und Hamburg, welche bereits 1888 bestanden, hatten damals einen Umlauf von 1 1/2 Mill. Mark, im Jahre 1895 war ihr Umlauf auf 5 1/2 Millionen Mark gestiegen, hatte sich also in dieser Zeit mehr als verdreifacht. Diese Vergrößerung des Umlaues ist in der Hauptfache des deutschen Sechsigerei-Verkehrs und der namhaften Unterfruchtungen durch die Regierungen zu verdanken.

Staus von Spargel. Der letzte Pflanztag an Spargel in der hohen Spargel-Saison (6.-16. Juni) betrug nur 100 Ctr. Der Spargel langt als Eisgut in Berlin an, wird von Großhändlern in drei Stärken sortirt und an die Detailhändler in regelmäßigen Rationen weiter gegeben.

Thier- und Geflügelzucht.

Die Nabelgeschwulst bei Rindern läßt sich, wenn sie rechtzeitig bemerkt wird, in den meisten Fällen mit Keimantistru, welche mit der 8-10fachen Menge Wasser verdünnt, im reichlich 2 bis 3mal einen Schöffel voll der Berechnung und äußerlich alle 2-3 Stunden in Form von Aufschlägen angewandt, leicht heben. Findet bei mehr äußerlicher Geschwulst Veresterung statt, so ist die frische Stelle einmal am Tage mit lauwarmen Wasser auszuwaschen und bei überdrücktem Gitter nachträglich mit gereinigter Karbolsäure auszuspielen. Ist dagegen die Geschwulst mehr innerlich, als im Grunde gebildet worden oder größer, so giebt es keine andere Rettung mehr als das Schlachtfleisch.

Erkennen der Tollwuth bei den Hunden. Nach langen Erfahrungen an der Berliner Thierärztlichen Hochschule bringt das vorstige Poltzei-Breimittel die gemachten Beobachtungen zur allgemeinen Kenntniß. 1. Die Tollwuthheit der Hunde kommt nicht allein bei großer Gemüths-heite aber bei geringer Winterzeit vor, sondern auch bei kaltem, sondern sie entsteht in jeder Jahreszeit, und zwar entweder direkt aus Ursachen, welche man noch nicht kennt, oder durch Anstecken vermittelst des Hisses von tothen Hunden. Auf die letztere Weise fann die Krankheit von einem tothen Hunde zu jeder Zeit auf viele andere Hunde übertragen werden. 2. Unrichtigweise glaubt man, daß Hunde, welche sogenannte Wolfstauen, Hühnerinnen und kastrierte Hunde nicht toll werden können, die Erfahrung lehrt aber, daß auch diese Thiere, im Falle sie von einem muthkranken Hunde gebissen werden, nicht gegen die hierbei mögliche Ausbreitung geschützt sind. 3. Wasserhunde, ein sehr auffallendes Symptom bei den in die Muthkrankheit verfallenen Menschen, fehlt bei dieser Krankheit der Hunde so gänzlich, daß man fagen kann: kein toller Hund ist muthkranker. Der Durst ist zwar bei vielen nur gering, aber alle ledern und trinken Wasser, Milch und andere Flüssigkeiten und einzelne tolle Hunde sind sogar lauchs Wasser geschommen. 4. Die allgemeine Annahme, daß tolle Hunde Scham vor den Menschen haben, ist ganz unrichtig, denn die meisten solcher Hunde zeigen sich aus dem Maul ganz in aus, wie gelbe Hunde, und nur diejenigen von ihnen, denen die Kaumuskeln zu erlöschend sind, daß ihnen das Maul offen steht, lassen etwas Speichel oder Schleim, aber nicht Scham aus dem Munde fließen. 5. Wenn es ist unrichtig, daß tolle Hunde schließlich geräuschlos lauten, und daß sie immer bei Schwermuthen die Hundesprache erlernen, so ist es unrichtig, daß sie die meisten dieser Merkmale der Hundstollwuth-Krankheit folgend zu betrachten: a) Die Hunde zeigen zuerst eine Veränderung in ihrem gewohnten Benehmen, indem manche von ihnen mehr still, traurig oder verdrießlich werden, mehr als sonst sich in dunkle Ecken legen; andere dagegen sich wüthig umhüben, reiben und zum Spielen oder Vertreiben anderer Hunde ansetzen. b) Die muthkranken Hunde verhalten in den ersten Tagen der Krankheit das Haus ihres Herrn und lauten mehr oder weniger weit davon, sie sehen aber dann, wenn sie nicht hiezu geübt werden, nach etwa 24-48 Stunden wieder zurück. c) Die meisten dieser Hunde verlieren ihren in den ersten 2 Tagen der Krankheit bei Herrn zu dem gewöhnlichen Futter, aber sie verschlingen von Zeit zu Zeit andere Dinge, welche nicht als Nahrung dienen, wie z. B. Erde, Treib, Stroh, Holzstücke, Papier u. dergl. d) Alle tollen Hunde zeigen eine andere Art des Wellens; sie machen nämlich nicht mehrere von einander getrennte Laute oder Schläge der Stimme, sondern nur einen Anschlag und ziehen den Ton etwas lang und in die Höhe. Diese Art des Wellens ist ein charakteristisches Merkmal der Tollwuth. e) Manche Hunde bellan sehr viel, andere sehr wenig; bei den ersteren wird nach und nach die Stimme höher. f) Soll alle tollen Hunde äußern eine größere Heißhunger als im gesunden Zustande. Derselbe tritt gegen andere Thiere auf und mehr hervor, als gegen Menschen, ist aber gemeinlich so groß, daß auch selbst solche Geseßeln nicht verschont werden. Doch behalten die

