

Herzkrankheiten. Ein gefährliches Nervenleiden ist die Herzkrankheit, die, wenn dieselbe richtig im Frühstadium erkannt ist, bei der häufige leichte Erkrankungen oder Verfallungen auftreten. Die Herzkrankheit hat etwa 20-25 cm tief unter der Oberfläche des Bodens eine Zwielfel, woraus im Frühjahr die Blätter, im Herbst die Stämme hervorsprossen; das Blätter- oder Blüthen- oder Frucht- oder Samen- oder nur wenig Blüthen, sondern man muß nahe beim Stiel, bzw. bei den Blüthen mit einem für diesen Zweck besonders konstruirten Messer tief hinunterstechen, um die Zwielfel zu treffen. Eine Wiederholung des Verfahrens ist deshalb nötig, weil bei manchen Pflanzen auch nach dem Durchschneiden noch ein Wurzelsystem, wenn auch ein geringes flüchtiges kann, auf größeren Wurzeln hat, man muß diese Wurzeln in zwei Jahren die Herzkrankheit mit bestem Erfolge bekämpft. Das oben erwähnte Messer hat einen langen Stiel (70-90 cm), so daß man sich nicht zu bücken braucht bei der Arbeit.

1) Nach hochschätzlichen Schätzungen werden die Erträge des Acker- und Weinbaus in Deutschland im Durchschnitt der Jahre von den zehrenden Schätzungen um einen Prozentsatz vermindert, der näher an 20 als an 10% liegt, und man hat es als ein nichtunwahrscheinliches Ziel bezweckt, durch energisches Pflanzenbau diese Schätzungen und Verluste am Volksertrage um etwa einviertel zu vermindern, wie Deutschland heute Getreide von Ausland einführt. Die Deutsche Landwirtschafts-Vereinigung hat schon seit längerer Zeit in richtiger Würdigung der volkswirtschaftlich-ökonomischen Bedeutung des Pflanzenbaues ihn in einem besonderen Sonderausdruck und dadurch intensiv bearbeitet, daß sie etwa 40 Pflanzenbau-Ausstellungen durch Deutschland hin errichtet hat, die vor allem den Landwirthen und sonstigen Interessenten Rath und Auskunft ertheilen, wenn aber auch möglichst umfassenden Beobachtungsstoff sammeln und über ihre Ergebnisse in Jahrbüchern Rechenschaft ablegen sollen, die als „Mittheiler“ der Deutschen Landwirtschafts-Vereinigung veröffentlicht werden. Doch würde die Benützung eines privaten Gesellschaft allein für die große Aufgabe nicht aus, und es ist mit Freuden zu begrüßen, daß unter dem Ausdrucks des Reichsstatistik-Departement Dr. Schulz-Pend die Reichsregierung dieser Frage neuerdings ihre Aufmerksamkeit in erhöhtem Maße zugewandt hat.

Feinere Wirtschafte.

8 Schweiden. Beim Schneiden derselben, welches gewöhnlich im November und December beginnt, achtet man darauf, daß besonders scharfe Instrumente, die nöthigenfalls wiederholt nachgeschärft sind, benutzt werden. Die Weiden werden unmittelbar am Boden kurz am Stiel abgeschnitten, und es müssen feinnüßige Ähren, auch die feinsten entfernt werden; sollte es der Fall sein, daß sich trockne, d. h. abgetrocknete Weiden am Stamm befinden, so müssen auch diese entfernt werden. Ein jährliches Abschneiden der Weidenruten trägt nicht nur zur Kräftigung des Stoches sowie seiner Wurzel; bei, sondern liefert auch den besten Ertrag. Zum Sortiren der Weiden eignet sich besonders leere Zotten, in welchen ein wenig eine Stange oder Kette befestigt wird, die zwei Fäden oder Marken hat, um so die drei Größen herauszufinden. Die in die Zotten hineingegebenen Weiden werden mit den Händen angelesen und zwar in zwei Jähren. Es bleiben dann die kurzen Weiden als dritte Nummer zurück und werden in Bünde von ca. 30 Cm. Durchmesser gelegt und gebunden. Werden die Weiden nicht sofort verkauft, so bewahrt man sie grün auf und schält sie im Frühjahr. Man stellt etwa 40-50 Bünde zusammen am besten an eine in die Erde geführte Stange oder an einen Baum, so daß die Stämmchen auf den Boden kommen, die feinen Weiden in die Mitte und die grösseren nach außen. Außerdem bedeckt man oben die Weiden mit Stroh, Zugriebe, Kiste Röhre, Keller u. dergleichen sich ebenfalls zur Aufbewahrung von Korbweiden.

8 Kaninchenfleisch wird in Frankreich in großen Massen verzehret, und gerade von den Fischweibern. Paris konsumirt wöchentlich ca. 100000 Stück, also fast 10 Millionen jährlich. Der Trappistenschloß Epinay aus dem Stammlöcher des Ordens La Trappe hat sich zur Zeit einer Heuerung besonders um die Kaninchenzucht bemüht und auch durch Anlage einer noch heute bestehenden Walfurterzuchtanstalt in La Trappe hatte gewirkt. Von hier aus verbreitete sich die Zucht bald über ganz Frankreich, Belgien und Holland und vor Allen nach England. Die Zucht liefert wöchentlich 300000 Stück Kaninchen nach London aus, das allein 3 Millionen jährlich vertrieht. Hier ist das englische Wildkaninchen mit riesigen Ohren (bis 60 cm groß), in Frankreich das französische Wildkaninchen-Lapin pellet, die am meisten geschätzte Gatte. Verschiedenheiten sind nach den Normannenkaninchen, das belgische Orientkaninchen, das schweizerische erreicht und bis 8 Kilogramm schwer wird das Silberkaninchen mit schon filzartigem Fellhaubung und besonders schmalohrigen Fleisch. Seines Fleisches wegen wird das Angorakaninchen geschätzt, das von einem schwedischen Landhau, meist weißem, nur selten grauem Haar, sehr weit, befindet einige Paare bis 25 Centimeter lang werden. Die Haare werden zu feinen Gefpinnsten verarbeitet. In Gen (Schweizerland) ist eine Spinne; die jährliche Produktion von Haaren dieses „Seidenbaues“ beträgt in der Umgebung von Gen 3000-4000 Kilogramm, und der Preis eines Kilogramms stellt sich auf 35-40 Francs. Von einem einzigen Thiere erhält man jährlich 300-600 Gramm Seidenhaare.

Thier- und Geflügelzucht.

7) Der Anstand des Jungviehes im Freien. Die gewöhnlich übliche Fütterung der Laktationskühe ist für Urtheile mit in der herab-

geminderten Widerstandsfähigkeit unserer Kühe, welche nach Dr. F. Reinhardt durch ausschließliche Stallfütterung des Jungviehes bewirkt wird. Die Natur läßt sich vom Menschen keine Gehege vorzeichnen, sie stellt diese Gehege vielmehr selbst auf. Eines der wichtigsten davon, das jeder Viehzüchter beachten sollte, lautet: „Alle Organe eines Thieres stehen in Wechselbeziehungen zu einander.“ Die Schädigung eines Organs bedeutet demnach auch die Herabminderung der Leistungsfähigkeit der übrigen. Durch fleißigen Gebrauch wird ein Organ gekräftigt, durch geringen Gebrauch geschwächt. Wollen wir demnach Wundvieh mit gesunden Lungen züchten, so müssen wir demselben thätigste Gelegenheit geben, durch fleißige Lüftung sich selbst zu erwecken. Es kann dies aber nur durch die Anwesenheit im Freien geschehen, weil da die Lunge sich ganz nach Belieben bewegen können. Eine gesunde Lunge widersteht der Entzündung aufgenommenen Tuberkelbazillen am besten, dagegen ist ein Thier mit schwacher Lunge dem Weiterwachen eingebungener Perilungsfälle rettungslos verloren.

7) Der Stückerbaum wird von zahlreichen Blutzellen durchzogen, und jede Störung im Kreislauf des Blutes zeigt sich daher an diesem Körpertheile am besten. Schwächliche und blutarme Thiere haben blasse, gut genährte und blutarme Thiere hochrote Köpfe. Während der Winter und im Winter schrumpfen die Köpfe zusammen, während sich bei manchen Stücker die Neigung zeigt, die Köpfe auf die Seite zu legen, was sich aber bei guter Fütterung zum Frühjahr wieder ändert. Eine hellrothe dunkle Färbung des Kopfes bei Säuglingen ist eine Folge von Verbaunungsstörungen, besonders von Verstopfung. Durch reichliche Grünfütterung beseitigt man das Uebel.

7) Bei der Fütterung der Schweine ist darauf zu achten, daß solche Schweine, die lange Zeit Weizen erhalten haben, nicht plötzlich ganze Körner bekommen, da sie das Rauen nicht gewohnt haben. Dagegen ist im übrigen für Zuchtthiere und wo das Fleisch ein Qualitätspreis hat, die Verarbeitung eines trocknen Körners zu empfehlen. Nur wo es sich um möglichst feuchte Weizen handelt, kann die Verarbeitung von Weizen zweckmäßig sein. Kochen und Dämpfen der Körner ist nur zweckmäßig, wenn deren Qualität zu wünschen übrig läßt (Schimmel, Unkraut, Brand u.). Zur Weizen nimmt man lieber selbst geschälte und durch Fütterung zweckmäßig vorbereitete Thiere als solche, die man durch Ankauf zu diesem Zweck erwirbt. Man stellt die Schweine mit 4 bis 5 Monaten zur Weizen auf. Das Weizenfutter ist Obel, da man mit derselben Schweine eher Qualität erzielt. Kraftfuttermittel, welche von Natur noch sind, müssen natürlich auch so verwendet werden. Ein Anzeichen der trocknen Kraftfuttermittel oder gar das Anzeichen mit Wasser und Weizen ist unzulässig; denn es leidet der Kraftpreis und der Wassergehalt des Körpers wird erhöht, was zu verhängnisvollen Krankheiten nachführt, ist, und die Verbrauchskraft wird fernerhin geschwächt. Auch kommt es in der Futterzeit bei Nachfütterung leicht zu Veränderungen des Futters, wenn nicht die peinlichste Sauberkeit waltet.

Hauswirtschaftliches.

7) Feines Schweinefleisch während des ganzen Jahres! Statt das Schweinefleisch in der überall üblichen Weise zu pökeln und zu räucher, versehen die in Lohner und Baraner Komitat anässigen Deutschen wie folgt: Das geschlachtete, gepulpte und ausgewaschene Schweine wird in der Mitte gereinigt. Man läßt es darauf etwas abbläuen, zieht den Speck, sobald er fest ist, ab, und stellt ihn zerhackt in einem Kessel zum Feuer. Das Fleisch wird in beständig große Stücke gehackt, in Pfannen gelegt und in dem mittelwärmeligen Bad-Ofen halbtäglich gebraten. Man schichtet man es fest in verzinnte Blechbüchsen und läßt es wieder austüfeln. Es wird dann mit dem unterdessen gefolgten, heißen Schweinefett übergossen, das erklärt fingerhoch über dem Fleische stehen muß. Die Blechbüchsen sind mit einem Deckel versehen, dessen randsfähige Öffnung Luft zum Zug zuläßt und müssen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Solche Dosen werden in langem aus allgemein zur Aufbewahrung des Schweinefleisches benützt. Die Hausfrau gebrauchtes Schweinefleisch genützt, so nimmt sie ein Stück aus dem Fett und bräutet es vollständig fertig.

7) Gute und billige Bierensuppe für 6 Personen. Eine Ochsenrinne wird reichlich mit Wasser zum Feuer gesetzt, langsam geschäumt und, nachdem sie eine Stunde gekocht, durch ein feines Sieb gegeben. Man schneidet man in einem halben Kiloßgitter Butter einen Köffel Mehl braunlich, giebt die Suppe vorzüglich dazu, damit der unterliegende Schaum zurückbleibt, färbet die Niere noch von allem darauffolgenden Schaum, giebt sie wieder in die Suppe und läßt langweilen zugedichtetes Würzweil-Essig und eine feingehobene Menge Pfeffer, sowie das nöthige Salz hinzu. Man läßt sie nun noch 2 Stunden kochen und rührt die Suppe mit etwas geriebener Muskatnuss an, auch kann man die Niere in Stücken geschneitten, hineingeben. Ein Köffel voll Reis oder Grieß darin gekocht, schmeckt auch sehr gut.

7) Wöhrentompost. Man zerföhnet süße Wöhren in 3 cm lange Stüchden, nimmt zu 1 geschältem Zeller die von allem Weizen befreite Schale eines 2 Hektaren, und 2 Hektaren, was 12 Stunden in kaltem Wasser gelegen haben, schneidet sie in Zerrissen, vermischt sie mit kaltem Wasser und legt sie mit 3 Hektaren klarem Zucker auf Feuer. Man thut dazu 1/4 Liter Wein und 1/4 Liter Kalm löseln, sowie den Saft der Zitronen und Apfelsinen, schneidet die Wöhren, welche nicht mehr kochen dürfen, thut sie in eine Glasbüchse oder garnirt sie mit eingemachten Kirschen zum Dessert.



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

Nr. 48 Halle a. S., den 27. November 1897.

Die Postkrankheiten des Getreides.

Von Director Dr. Clausen.

Von den 3 Postpilzen, welche unter Getreide befallen, kommt der gewöhnliche Grausrost am häufigsten vor. Auch in diesem Jahre hat er hier in der Mark einigra Haferfelder befallen, abgesehen von der richtigen Kenntniss der Ursachen dürfte vorherzusehen können. Es darf daher wohl am Platze sein, an dieser Stelle eine kurze Beschreibung der Ursachen und der Entwicklung der Getreiderostarten nach dem Landw. Wohlbl. f. Schleswig-Vollstein zu bringen.

Der erwähnte Grausrost befallt außer den wild wachsenden Gräsern unsere vier Hauptgetreidearten. Wir sehen zuerst rotthe Flecke auf den grünen Blättern und Halmen auftreten, welche sich bei feuchter und warmer Witterung schnell vermehren und zuletzt alle grünen Pflanzentheile bedecken können. Legen wir ein solches Halmstoppel unter das Mikroskop, so sehen wir auf kleinen Stielchen ein großes Heer von länglichen runden Fruchtkörpern, die sog. Sporen. Das eigentliche Gewebe, welches den Pilz ernährt, liegt zwischen den Zellen der Getreidepflanze und ist schwer zu entdecken. Von den Sporen fallen Tausende ab und lagern sich, durch den Wind an ihren Bestimmungsort getragen, an frischen Blättern und Halmen, um hier zu keimen und ein neues Darnergewebe zu bilden. Man erkennt man an den zunehmenden rötlichen Postlern, daß auch hier wieder neue Sporen gebildet sind, die gleichfalls die Bestimmung haben, die Krankheit weiter zu verbreiten.

Gegen den Spätthommer erhalten die befallenen Getreidepflanzen ein verändertes Aussehen, der Rost wird dunkel, manchmal vollständig schwarz. Die Ursache dieser Färbung ist, daß sich eine andere Art von Fruchtkörpern, Sporen von birnförmiger Gestalt mit dicken geföhnten Zellwänden gebildet hat. Diese Jähren Wintersporen haben die Aufgabe, den Winter zu überdauern. Sie können direkt auch den Frühsommer und dem Getreide keinen Schaden mehr antun, weil sie beim Keimen nicht in diese Pflanze einzudringen vermögen. Die auf wildwachsenden Gräsern und Stoppeln überwinterten Sporen keimen im Frühjahr, wo sie durch den Wind oder andere Ursachen hingetragen, sie finden ihr weiteres Gedeihen aber nur auf der Verberge.

In den Blättern der Verberge wird ein weit verzweigtes Gewebe gebildet, wir beobachten im Frühjahr oder vor Sommer polsterartige Erhabenheiten von rothgelber Farbe. Der Rost bezeichnet man hier als Verbergerost. Es bilden sich nämlich in dem runden Polster zahlreich befruchtete Organe, welche alle mit tausenden von kleinen Sporen gefüllt sind. Die Verberger kann man in den Postlern auf der

Unterseite des Blattes beinahe mit bloßen Augen, wenigstens mit Hilfe einer Lupe erkennen. Bei der Öffnung dieser Verberger gelangen die Sporen nach außen und können vom Winde getragen wieder auf Getreide gelangen, um hier wie die anfangs beschriebenen Sporen zu keimen und in das Innere der Getreidepflanze zu dringen.

Für die Entwicklung des Rostes sind also zwei von einander verschiedene Wirthe, hier Gras und Verberge erforderlich. Es ist eine merkwürdige Einrichtung, aber wir haben viele ähnliche Einrichtungen in der Natur. Ich erinnere an den Bandwurm, welcher als Finne in dem Körper des Schweines und als eigentlicher Bandwurm in dem Darm des Menschen lebt.

Wenden wir uns nach diesem zu den Vorbeugen und Bekämpfungsmitteln. Vor allem ist die Verberge dort, wo sie Schaden anrichtet, auszuröten. Sie kommt noch immer als Pflanzpflanze in Gärten vor. Von einem Landwirth, der in diesem Jahre beträchtlichen Schaden durch den Rost zu erleiden hatte, wurde mir bezeugt, daß gerade dort, wo die größten Verbergersträucher im Garten standen, in der Umgebung der Rost den größten Schaden auf dem Haferfelde angerichtet hatte. Der Verlust eines Verbergersträuchers ist im Garten auch leicht zu verschmerzen. Wir besitzen unter den Pflanzsträuchern für den Garten eine so große Auswahl, daß man wahrlich nicht verlegen zu sein braucht. Außerdem schreibt auch das Gesetz vor, daß Verbergersträucher nicht gepflanzt werden dürfen, wo sie Gefahr bringen.

Nach der Polizeiverordnung für Schleswig-Vollstein vom 4. Mai 1875 ist von der stgl. Regierung folgende Verfügung getroffen worden: 1. Innerhalb einer Entfernung von hundert Meter von fremden Ackergrundstücken dürfen keine Verbergersträucher gepflanzt werden. 2. Die innerhalb einer solchen Entfernung von fremden Ackergrundstücken befindlichen Verbergersträucher müssen auf Antrag der Pflanzsträucher Grundstücke und deshalb durch die betreffende Polizeibehörde ergangene Aufforderung innerhalb 14 Tagen wegeräumt werden. Der Antrag ist bei der Ortspolizeibehörde zu stellen, welche für dasjenige Grundstück zuständig ist, auf welchem der betreffende Strauch sich befindet. Zuwiderhandlungen werden mit 5-30 Mk. bestraft.

Als weitere Bekämpfungsmittel wäre das Anpflanzen der Stoppeln, welche Winterpflanz enthalten, anzurufen. Schließlich ist bei der Getreiderost-Auswahl darauf zu sehen, daß man solche Sorten wählt, von denen die Erfahrung gezeigt hat, daß sie gegen Rostie ziemlich widerstandsfähig sind. Eine andere Nothart, die auch beobachtet wird, und auf denselben Getreidearten vorkommt, ist der Streifenrost. Wir brauchen eine eingehende Beschreibung der Entwicklung dieses



Bilzes nicht zu geben, weil der Verlauf der Entwicklung ein ganz ähnlicher ist. Nur sind hier andere Zwischenwirte zu nennen, es sind die raubblättrigen Pflanzen, wie Ackerkrumholz, Mutterkorn, Schenkingen und Boreck.

Die dritte Wirtsthat ist der Krumenrost, welcher unter den Getreidearten den Hafer befällt. Er tritt im Ganzen seltener auf. Der Bilz lebt als Wechselforst auf dem Faulbaum und dem Kreuzbush. Die Befruchtungsmittel der beiden zuletzt genannten Krankheiten ergibt sich, nachdem uns die Entwicklungsgegeschichte bekannt ist, von selbst.

November-Marktbericht.

Soweit es sich um Speise-Kartoffeln handelt, ist die Ernte in den vorwiegend trockenen Tagen der letzten Oktober-Woche abgeschlossen worden. Das Resultat ist entgegen den klagenenden Vorurtheilen der agrarischen Kreise über mittelmäßig; mit kaum nennbaren Ausnahmen ist die Knolle gesund geblieben und schließlich noch mehrerer geworden, als sich voraussehen ließ. Beide Faktoren, Gesundheit und reicher Stärkegehalt, gehen merkwürdig daraus hervor, daß eine Anzahl Kartoffelsorten dafür gelangt haben, daß wir rauh- und festlichgehaltene Sorten mit hohem Stärkegehalt in Kultur bekommen haben. Die widerstandsfähige Schale schützt gegen die Angriffe der Blattläuse und der hohen Stärkegehalt bester den Angriffe der Nematoden. Vor 20 Jahren galt eine Kartoffel mit 10% Stärke für hochsein, heute besitzt Cimbals Züchtung „Sepdenis“ 26% Stärke, d. h. Knolle für Knolle ist möglich und plagt bei verständigen Köpfen. Werden diese neuen Sorten in der Breunerei verwertet, so sind sie bei gleichem Masseinertrag 10% wertvoller und das ist von großer Bedeutung. Für den kleineren Haushalt aber, der nun einmal auf die Kartoffel als Magenfüller angewiesen ist, stellt sich die Beförderung noch viel höher, denn je mehrlager die Kartoffel ist, um so besser wird sie verdaulich.

Für die Vegetarier bringt der November noch eine Fülle von frischen Gemüsen, für den Fleischober aber ist er ein Hochsommer, der fast aus jeder Klasse des Thierreichs Feinheiten für die Tafel liefert. Er ist der richtige Hohenmonat, denn in ihm beginnen in Süddeutschland die großen Hohenjagden, deren Ergebnisse oft nach Tausenden zählen, schon doch Kaiser Wilhelm II. 1895 auf einer Treibejagd bei Schlawitz in Schlesien in jechs Stunden 672 Hosen. Durch diese „Hassenmorde“, wie die Vegetarier sagen, wird der Hase billig und zwar gerade in der Zeit, in der er in Folge reicher Nahrung am fett-garresten ist. Im Norden und Osten will man den Hosen nur getrieben auf dem Tisch sehen, im deutschen Süden und Westen aber dampft man ihn als Hosenpfeffer, eine köstliche Zubereitung nach folgendem Rezept: Beim Abziehen eines möglichst frischen, jedenfalls nicht über drei Tage hängenden Hosen wird das Blut aufgefangan. Der ganze Hase, sammt Hals, Kopf, Lunge, Leber und Herz wird in tafelfreie Stücke zerlegt und in 2 Liter Wasser, in dem 2 Gramm Viebigs Fleischextrakt aufgelöst sind, mit $\frac{1}{10}$ Liter Weinessig, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, welchem Pfeffer und Gewürzformen fast wech geschönt. Dann schmit man 150 Gr. Butter oder würfelig geschnittenes Speck mit 50 Gr. Weizenmehl und 2 feingehackten Zwiebeln goldbraun, passirt die Hosenbrühe durch ein Sieb, kocht sie mit der Mehlschwitze, einem Theelöffel Zucker und $\frac{1}{10}$ Liter Rothwein kühnig, läßt das Fleisch in der Sauce gar werden und legt sie mit dem in Essig verüllerten Hosenblut. Was das Blut nicht mehr frisch genug, so wird die Sauce auch so schmachtet. Man giebt nun Hosenpfeffer Salzkartoffeln, Quetschkartoffeln oder Mehlkloße. Im waldreichen Osten Deutschlands bringt der November billiges Rehwild und Hirschfleisch, das dort ungleich in der Höhe der Nudelfleispreise gegahit wird. Die früher als Delikatessen verwerteten Fasanen kosten in diesem November in Schlesien und Böhmen 2,50—3,50 Mk. pro Stüd.

Unter dem Hausgeflügel bewirkt das Andenken an den heiligen Martin, der im Jahre 408 als Bischof von Tours

starr, am 11. November ein allgemeines Gänsefest. Lange vor dem heiligen Martin schon wurde den Gansen zu Ehren Wobans, dem das deutsche Herbstankfest, ein Grubeankfest, geweiht war, der Hals abgehimmelt und der feste Vogel in Gottes Namen getrieben und zu Gottes Ehren gestessen. Es ist durchaus kein Zufall, daß die Gans gerade Mitte November gesteuert wird, denn um diese Zeit hat die Gans noch keinen Stalgschmuck an sich und der wirtliche Weizgeschmack ihres Fleisches ist noch nicht im Fett verdrückt, das ihr später im Stalle angemästet oder angewandelt wird. Die beste Füllung für die Martinsgans ist das trockene Kraut des aromatisch-bitteren Weisfuß (Artemisia vulgaris), das sich recht gut mit dem sonst zu diesem Zweck beliebten sauren Kesseln oder Gabelantimon verträgt. Gegen Ende des Monats bekommt auch der Truthahn (Putte, fälschlich Auerhahn, welcher der fiktische Hahn) Tadelwerth, der sich aber im December noch feigert.

Für das einfache Blauschaf oder Schafchen im Salzwasfer der Fische machen wir, unsere Hausfrauen auf die noch wenig bekannte Thunfische aufmerksam, daß jeder Fisch, sowohl See- wie Süßwasserfische außerordentlich gemüht, wenn dem stochwasser event. dem zweiten Saude, soweit das erste Wasser sorgfältig wird, Fleischextrakt zugefetzt wird und zwar auf das kilo Fisch 10 Gr. Extrakt. Im November beginnt die Feinheit des Karstfens, aber man fange nur die breitrückigen böhmischen Gelfarsen, die zwischen 1—2 kilo am feinsten im Fleisch sind. Von Seefischen sind neben dem billigen Schellfisch die edle Lachsforelle und der Steinbutt Berlin des Nordens und der Monat hat den Vortheil, daß in ihm der Lachs gewöhnlich am niedrigsten im Preise steht. Für die Feinschmecker, deren Portemonnaie die erfreuliche Größe dazu bestit, bringt dieser November ansagezeichneten Karwar „sion“ von 12 Mk. aufwärts und prächtige Austern von der holländischen, der englischen und der holländischen Küste. Der Austerkeller alter Schule schwört natürlich nur auf „Antibes“, aber die deutschen Austern sind eben so gut und es ist doch ein nationales Verdienst „deutsche“ Austern zu essen.

Die Obsternte war in ganz Deutschland unzulänglich. Dafür hillt uns in Reichen des Vorkerbes die Fette aus und schon werden Äpfel und Californische Äpfel überall billig ausgetoten. In der Kompotfrage überstreifen die in voller Reife eingefodeten, sogenannten sterilisierten Früchte weitans die alten Futterkornen, deren eigenartiges Fruchtroma im Jodgegeschmack ersticht bei der Zubereitung. Aber noch über gelblichgelbe Speise-Kürbisse verfährt, dem raten wir, sie als Kompot einzulegen; da der Kürbis keinen Einlegegeschmack bestit, läßt er sich in Essig und Zucker mit jedem beliebigen Aroma einstopfen, mit Ingwer, Pommeranz, Johannisbeersaft oder anderen Fruchtsäuren, Orangensaft, Wasser u. s. w., eben so wie er sich wie Mixed pickel, Sauerkurken, Pfeffer- oder Essig-Kurken behandeln läßt.

Arbeitskalender für den Monat December.

Der Monat December ist für den Landwirth die Zeit der Sammlung; er soll, da das Kalenderjahr zur Reife geht, kein Geld und Boden preis und sehen, ob er so gearbeitet hat, wie es von einem rationell wirtschaftenden Landmann verlangt wird, um vorwärts zu kommen. Man rücht nicht ängstlich an dem Altem, sondern lücht sich fortzubilden und ohne Besorgnis dem Ausfischen, von welchen man noch lernen kann. Wenn im Winter die nöthigen Arbeiten in Stall, Scheuer, Keller und Küche geschäft sind und das Kienessen einengen um, ist bleiben immer noch ein paar Stunden bis zum Schlafengehen übrig. Diese Zeit sollte der Bauermann ausnützen, um sich in seinen Beruf weiter auszubilden. Das Lesen eines guten Blasses, welches sich Beschäftigung für die Landwirthschaft hat und haben will, würde hierzu am geeignetsten erscheinen. Wie Vieles könnte dadurch aus der Düngelehre, der Pflanzenzucht, der Viehzucht zu lernen werden. Also landwirthschaftliche Lesüre im Familienkreis ist eine vortreffliche Beschäftigung für die langen Winterabende. Aber auch seine übrige Arbeit darf der Landwirth nicht vernachlässigen. Im Felde wird das Düngen und Säen fortgesetzt. Will man bei Boden des Feldes verbessern, so fahet man außer dem Mülle oder Kumpfmünger noch die geeignete Erde oder Saub auf. Den Saub sollte man nur mit Erde gemischt verwenden, weil er allein fast sich entwickelnde fohlenzure Ammoniak nicht aufnehmen kann. Man darf aber nur schure aufwändige Mineral-Dünger im Spätherbst austreten, leicht lösliche, welche durch

Janche rasch aufgeschloffen werden, sollte man erst im Februar verwenden. Man fange Mülle, Kienendünger, Gyps, Bergel Kreide und zwar reichlich, damit leicht alles in einem Jahr an den Pflanzen aufgeschloffen werde. Das Düngesystem ist sehr empfindlich, besonders bei der Klecker, welche dann mit Janche zu überhäufen sind. In frostfreien Tagen können die Erdbarbeiten der Wiesen fortgesetzt werden, und sind die Wässerungsgräben offen zu halten und zu wässern. Rasse und lumpige Wiesen sind mit Sand zu überhäufen mit Angabe von Feinheitsgraden, eines 6 Centner rasen Wiesen Mülle, Gyps und Gerst, ohne Sande ist im December, mit Janche erst im Februar zu freuen. Bei der Wässerung ist bei sonderb Hochdruck auf die Fruchtfolge zu nehmen. Es ist zweckmäßig, zwischen Hochdrücken und Getreidefrüchten zu wechseln, damit vor der Getreidernte das Unkraut zerlegt und der Boden durch die Foderung mit sehr gerührt werden, indem man mit normalem Weller gemischt werden. Hat man trüchtige Vieh, Kühe oder Pferde, welche in diesem Zustande viel Durs haben, so ist besonders darauf zu achten, daß sie nicht zu kaltes Wasser saufen, was leicht zur Folge hat, daß sie verjungen.

Bestig ist auch. Neben der Unterbringung in geschützten Ställen mit einer mehrmaligen Fütterung bedingt, da die Föhner an und für sich unter den Föhler der Källe leben und eine größere Menge von Feinstoffen verdauen, um der Källe zu unterziehen.

Die Tagesfütterung hat daher aus solchen Materialien zu bestehen, die nicht nur allein zur Fehalobernung und Fütterung, sondern auch zur Ernährung des Körpers dienen. Da jedoch gerade in der Winterfütterung der Föhner eine große Bedeutung hat, ist es von dem Landwirth Grundfrage anzusehen, daß diese im Winter keine Vierz legen und demnach keine fräftige Fütterung bedürfen, so erfüllt sich auch das Zurückbleiben in der Körperentwicklung und in der Körperproduktion.

Während das Daus im Sommer auf dem Hofe, im Garten oder auf der Straße Föhnen von Föhneren, Kieselsteinen und deren thierische Nahrung findet, aus denen es hauptsächlich die Stoffe produziert, ist es im Winter auf die magere Nahrung angewiesen, die es vordurchhält erhält. In der Winterfütterung hat man darauf zu achten, daß die Tagesfütterung abwechselnd warm oder lau zu erfolgen hat. Es ist feinehens notwendig, das gemannte Tagesfutter warm vorzuföhnen, sondern es genügt vollem, wenn es die Föhner allmähig einmal im warmen Zustande erhalten.

Wienersucht. Nun sind wohl allenwärtigen die Ställe vollständig eingemietet; der vorjährige Wienenotat hat die Böden am Wienenauge geschloffen und Källen und Stöde mit wunbarlichen Stoffen unzufällt; innen im Wienenauge aber herrschit Stille und wüthende Dunkelheit. Damit fieberhafte Stille nicht in die Ställe bringet, hat man die Ställe durch angemessene Stille Mangel gerührt und außerdem sind sie im Stände verestiget verestiget Wiesen und verestiget Speck, damit sie sich an diesen für immer halten. Auch für Ruhe außerhalb des Stalles ist man besorgt, so gut es geht; doch braucht man in dieser Hinsicht nicht allzu ängstlich zu sein. Das nun auch im Winter monate föhnen nicht ganz und gar außer Beobachtung läßt, verestiget sich von selbst; aber man beobachte nur äußerlich und gehe nur in Nothfällen an das Decken der Ställe. Gegen die Wienen lo, wie erwähnt, in der wüthigen Winterernte und gegen störende Einflüsse geschloffen und mit genügenden Winterfutter versehen, so braucht kein Zuseh sein zu haben. Wenn das Winter der Aufenstall hinter dem normalen Ort so sehr gemühtlich wird, verestiget sich der Wienenotat an den langen Werten in seine Wienenställe. Durch die Wienenställe durch theoretischen Kenntnisse wird manche praktische Stümpere in der Zukunft verestiget. Denn je mehr der Winter krankheit erhält über das einrichtliche, möglichebene Leben und Werten des Vieh, desto leichter wird ihm die Wienenställe werden.

überhaupt nicht verestiget werden, da dieselbe Angenwartigkeit, Wiesen, Ställen verestiget sein kann. Solcher Stille sollte man durch Säen und Wierenen, sowie durch Düngen von Gyps verestiget. Best treffliches Düngemittel liefern: Kie, namentlich Korne, Wiesen, Stroh von Sommergetreide ist dem Wiesen und Vieren zu Futterzwecken vorzuziehen. Korn- und Weizenstroh ist Streustroh dem Wiesen und Vierenstroh vorzuziehen. Man fange oft auch den Vieren, Grummel- und Strohenschnitz, als verestiget nicht schimmeln, sondern als beste Futtr mit Futtr, ein Durch- und Lieberstein mit Salz hat unbedingt in jedem Jahre geföhnen müssen. Man best die in Ertrüben gebrachten Kolbtaben, Kumpfen, Kartoffeln noch nicht zu Vieh, damit sie noch ausdünnen können. Besonders schädlich für das Vieh ist Mangel an Wasser, deshalb darf aber, besonders bei gegenwärtiger kalterer Winterzeit, nicht sehr gerührt werden, indem man mit normalem Weller gemischt werden.

Bestig ist auch. Neben der Unterbringung in geschützten Ställen mit einer mehrmaligen Fütterung bedingt, da die Föhner an und für sich unter den Föhler der Källe leben und eine größere Menge von Feinstoffen verdauen, um der Källe zu unterziehen.

Die Tagesfütterung hat daher aus solchen Materialien zu bestehen, die nicht nur allein zur Fehalobernung und Fütterung, sondern auch zur Ernährung des Körpers dienen. Da jedoch gerade in der Winterfütterung der Föhner eine große Bedeutung hat, ist es von dem Landwirth Grundfrage anzusehen, daß diese im Winter keine Vierz legen und demnach keine fräftige Fütterung bedürfen, so erfüllt sich auch das Zurückbleiben in der Körperentwicklung und in der Körperproduktion.

Während das Daus im Sommer auf dem Hofe, im Garten oder auf der Straße Föhnen von Föhneren, Kieselsteinen und deren thierische Nahrung findet, aus denen es hauptsächlich die Stoffe produziert, ist es im Winter auf die magere Nahrung angewiesen, die es vordurchhält erhält. In der Winterfütterung hat man darauf zu achten, daß die Tagesfütterung abwechselnd warm oder lau zu erfolgen hat. Es ist feinehens notwendig, das gemannte Tagesfutter warm vorzuföhnen, sondern es genügt vollem, wenn es die Föhner allmähig einmal im warmen Zustande erhalten.

Wienersucht. Nun sind wohl allenwärtigen die Ställe vollständig eingemietet; der vorjährige Wienenotat hat die Böden am Wienenauge geschloffen und Källen und Stöde mit wunbarlichen Stoffen unzufällt; innen im Wienenauge aber herrschit Stille und wüthende Dunkelheit. Damit fieberhafte Stille nicht in die Ställe bringet, hat man die Ställe durch angemessene Stille Mangel gerührt und außerdem sind sie im Stände verestiget verestiget Wiesen und verestiget Speck, damit sie sich an diesen für immer halten. Auch für Ruhe außerhalb des Stalles ist man besorgt, so gut es geht; doch braucht man in dieser Hinsicht nicht allzu ängstlich zu sein. Das nun auch im Winter monate föhnen nicht ganz und gar außer Beobachtung läßt, verestiget sich von selbst; aber man beobachte nur äußerlich und gehe nur in Nothfällen an das Decken der Ställe. Gegen die Wienen lo, wie erwähnt, in der wüthigen Winterernte und gegen störende Einflüsse geschloffen und mit genügenden Winterfutter versehen, so braucht kein Zuseh sein zu haben. Wenn das Winter der Aufenstall hinter dem normalen Ort so sehr gemühtlich wird, verestiget sich der Wienenotat an den langen Werten in seine Wienenställe. Durch die Wienenställe durch theoretischen Kenntnisse wird manche praktische Stümpere in der Zukunft verestiget. Denn je mehr der Winter krankheit erhält über das einrichtliche, möglichebene Leben und Werten des Vieh, desto leichter wird ihm die Wienenställe werden.

Ackerbau und Forstwirtschaft.

1) Aus Grund von Arbeitsverhältnissen die auf der Samburga Ausfischung viel nöthig erachtet werden, ist nunmehr folgende Maßnahme: „neu und beachtenswert“ von der Deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft anerkannt: 1. Kartoffelentemung I der Herrn Kompel, Dausold 6. Sanderstein i. Sahl. (unter Zurücknahme der großen bromphen Denkmünze, 2. Rübenausfischung von Herrn L. Brandes, Sebade (Sannover) und 3. Gyps- und Kienendünger, Altona, der Weizenkieselsäure i. Sphal, Daus, a. d. Gasse.

2) Von der Staatöränen. Mitte oder Ende November ist die geeignete Zeit, die Wiesen zur Zusammenmünung zu legen. Hierzu werden die Wiesen soweit beschütten, daß 15 bis 20 cm lang. Wälder fliehen bleiben. Zu weiteren Zwecken zulassen ersehen die Wäden von mehr runder Gestalt, die sehr hülsen und Frucht ansetzen, während man die langen verestiget, die die Wäden in Anfang des Sommers größere Körnerausfischung beanspruchen, ist der Garten oder abgelegenes Land die beste Pflanzstätte, deren Bearbeitung in einem sorgfältigen Umgraben besteht. Das Pflanzen stellt nicht nur in der Weise vor, daß man einen Feldbau von 25 bis 30 cm zwischen den einzelnen Wäden und einem Feldbau von 40 bis 50 cm zwischen den Wäden stellt. Diese Entfernungen werden später das Berwoipen und Abköhren der Wäden rasche und alle hindern. Man wird natürlich nur die gefunden Wäden auswählen; diese aber im Herbst zu legen, ist wegen der größeren Hülsen und wegen des reichlichen Sommergetreides räthlicher, als damit bis zum nächsten Winter zu warten. Die Wäden und Säen werden durch die Wäden abgelehrt; fassen dann ganz keine zum Fortziehen, so müssen diese entfernt und das Land aufgelodert werden.

Das Wädenloch darf nur bei kalten, trockenen Tagen auf die Weide gestrichelt werden, wenn kein Frost überhandt seine Wäde auf den Pflanzen liegt. Vor dem Wädenloch ist ein trockenes Futter zu reichen. Da durch die reichliche Grünmühtung im Herbst der Magen der Wäden viel Feuchtigkeit aufgenommen, in Folge dessen sie noch reichlich und nah milten, warten die Wäden oft zu erneuern und härter als sonst zu legen. Man giebt jetzt nur vollkommenen Winterfütterung ohne Föhler bei in erster Linie des Vieren. Saueres und verborenes Sau darf trüchtigen Vieren

