

Herzkrankheiten. Ein gefährliches Nervenleiden ist die Herzkrankheit, die, wenn dieselbe reichlich im Futter vorkommt, bei den Kühen leicht Erkrankungen oder Verfallungen auftreten. Die Herzkrankheit hat etwa 20-25 cm tief unter der Oberfläche des Bodens eine Zwiebel, woraus im Frühjahr die Blätter, im Herbst die Stämme herauswachsen; das Wurzelsystem des Bodens hat die Form eines Korns oder nur wenig mehr, sondern man muß nahe beim Stiel, bzw. bei den Blättern mit einem für diesen Zweck besonders konstruierten Messer tief hinunterstechen, um die Zwiebel zu entfernen. Eine Wiederholung des Verfahrens ist deshalb nötig, weil bei manchen Kühen auch nach dem Durchschneiden noch ein Wurzelsystem, wenn auch ein geringes flüchtiges kann. Auf größten Nutzen hat man auf diese Weise in zwei Jahren die Herzkrankheit bei Wiesen mit bestem Erfolge bekämpft. Des 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 Viehwirtschaften in Deutschland im Durchschnitt der Jahre von den abziehenden Schädlings um einen Prozentsatz vermindert, der näher an 20 als an 10% liegt, und man hat es als ein nichtzitatistisches Ziel bezeichnet, durch energisches Pflanzen- und Viehzucht und Verluste am Volkswohlstand um etwa einviertel zu vermindern, wie Deutschland heute Getreide von Ausland einführt. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft hat schon seit längerer Zeit in richtiger Würdigung der volkswirtschaftlich-ökonomischen Bedeutung des Pflanzenzüchtens ihn in einem besonderen Sonderausdruck und dadurch intensiv bearbeitet, daß sie etwa 40 Pflanzenzüchtungsstellen durch Deutschland hin errichtet hat, die vor allem den Landwirten und sonstigen Interessenten Rath und Auskunft erteilen, wenn aber auch möglichst umfassenden Beobachtungsstoff sammeln und über ihre Ergebnisse in Jahrbüchern Rechenschaft ablegen sollen, die als „Mittheilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“ veröffentlicht werden. Doch würde die Benennung eines privaten Gesellschaften allein für die große Aufgabe nicht aus, und es ist mit Freuden zu begrüßen, daß unterliegendes Antrages des Reichsstatistikbureau 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 Füßen oder Werten hat, um so die drei Enden festhalten. Die in die Zotten hineingegebenen Weiden werden mit den Händen ansgesogen und zwar in zwei Bündel. Es bleiben dann die kurzen Weiden als dritte Nummer zurück und werden in Bündel 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 Bündel 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, Kühle Räume, Keller u. dergl. eignen 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 Stüd, also fast 10 Millionen jährlich. Der Trappistenschloß Epinac 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. Obgleich nicht wöchentlich 300000 Stüd Kaninchen nach London aus, das allein 3 Millionen jährlich verzeihet. Hier ist das englische Wilderwaiden mit riesigen Chen (bis 60 cm groß), in Frankreich das französische Wilderwaiden-Lapin pellet, die am meisten geschätzte Garte. Verschieden Varietäten sind nach den Normannen Kaninchen, das belgische Orientkaninchen, das schweizerische erreicht und bis 8 Kilogramm schwer wird das Silberkaninchen mit schön filzartigem Fellhaub und besonders schmackhaftes Fleisch. Seines Fleisches wegen wird das Angorakaninchen geschätzt, das von einem Schweiden, kaninchen, weiß weißem, nur selten grauen Fell, sehr dick, befindet einige Paare bis 25 Centimeter lang werden. Die Haare werden zu feinen Gefächeln verarbeitet. In Gen (Schweizerland) ist eine Spinnetze; die jährliche Produktion von Haaren dieses „Seidenkaninchen“ 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 empfindliche Erkrankung der Lungenlase hat ihre Ursache nicht in der herab-

geminderten Widerstandsfähigkeit unserer Kühe, welche nach Dr. F. Reinhardt durch ungeschickliche Stallhaltung des Jungviehes bewirkt wird. Die Natur läßt sich vom Menschen keine Geisse vorzeichnen, sie stellt diese Geisse vielmehr selbst auf. Eines der wichtigsten davon, das jeder Viehzüchter beachten sollte, lautet: „Alle Organe eines Thieres stehen in Wechselbeziehungen zu einander.“ Die Schwächung 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 Jungviech mit gesunden Lungen züchten, so müssen wir demselben thätigste Gelegenheit geben, durch fleißige Nutzung sich selbst zu erwecken. Es kann dies aber nur durch die Ausübung der freien Bewegung, weil da die Thiere sich ganz nach Belieben bewegen können. Eine gesunde Lunge widersteht der Entwicklung aufgenommener Tuberkelbazillen am besten, dagegen ist ein Thier mit schwacher Lunge dem Weiterwachsen eingeengener Perilungskette 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 Erde zu legen, was sich aber bei guter Fütterung zum Frühjahr wieder ändert. Eine heilweise dunkle Färbung des Stammes bei Säugeln 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 Kraus nicht gefehen haben. Dagegen ist im übrigen für Justizthiere und wo das Fleisch ein Qualitätspreis hat, die Verarbeitung gegen trockene Körner zu empfehlen. Nur wo es sich um möglichst feuchte Weis 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 Weis nimmt man lieber selbst geschälte und durch Fütterung zweckmäßig vorbereitete Thiere als solche, die man durch Ankauf zu diesem Zweck erwischt. Man stellt die Schweine mit 4 bis 5 Monaten zur Weis auf. Das Weisfleisch ist besser, da man von derselben Schweine eher Qualität erzielt. Kraftfuttermittel, welche von Natur noch sind, müssen natürlich auch so verwendet werden. Ein Anzeichen der trockenen 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 nachtheilig ist, und die Verdaulichkeit 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 ausgenommen 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 austüpfeln. 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 randschließende Öffnung Luft zum Zug zuläßt und müssen an einem kalten 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 schüttet man in einem halben Kochloß Butter einen Kochloß Mehl dräunlich, gießt die Suppe vorzüglich dazu, damit der unterliegende Schaum zurückbleibt, färbet die Röhre noch von allem darauffolgenden Schaum, gießt 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 Röhre in Stücken geschneitten, hineingeben. Ein Kochloß voll Reis oder Grieß darin gekocht, schmeckt auch sehr gut.

7) Röhrenkompost. Man zerföhnet süße Wöhren in 3 cm lange Stüchden, nimmt zu 1 geschältem Zeller die von allem Weizen befreite Schale eines 2 Hektoliters, und 12 Stunden in kaltem Wasser gelegen haben, schneidet sie in Zerrissen, vermischt sie mit kaltem Wasser und legt sie mit 3 Hektolitern klarem Zucker auf Feuer. Man thut dazu 1/4 Liter Weinwein und 1/4 Liter Kain Löffelmasse, sowie den Saft der Zitronen und Apfelsinen, schneidet die Wöhren, welche nicht mehr kochen dürfen, thut sie in eine Glasbüchse oder garnirt sie mit eingemachtem Röhren 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 hätte vorhergesehen 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 rothe 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 röhren förmigen Postern, 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 wird, daß sich eine andere Art von Fruchtkörpern, Sporen von birnförmiger Gestalt mit dicken geföhnten Zellwänden gebildet hat. Diese jungen Winterpostern haben die Aufgabe, den Winter zu überdauern. Sie können direkt auch den Früsten 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. Den Rost bezeichnet man hier als Verbergerost. Es bilden sich nämlich in dem runden Postern zahlreich befruchtete Organe, welche alle mit tausenden von kleinen Sporen gefüllt sind. Die Verberger kann man in den Postern 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 Winterpostern 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 Roste 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



Bilz nicht zu geben, weil der Verlauf der Entwicklung ein ganz ähnlicher ist. Nur sind hier andere Zwischenweiche zu nennen, es sind die raubblättrigen Pflanzen, wie Aster-trummhals, Mutterkorn, Schenkingen und Boreich.

Die dritte Nothart ist der Krongroß, welcher unter den Getreidearten den Hater befällt. Er tritt im Ganzen seltener auf. Der Bilz lebt als Wechsellager auf dem Saubaum und dem Kreuzbrot. Die Bekämpfungsmittel der beiden zuletzt genannten Krankheiten ergibt sich, nachdem uns die Entwicklungsgeschichte 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 klagen Vorurtheilen der agrarischen Kreise über mittelgut; mit kaum nennbaren Ausnahmen ist die Knolle gesund geblieben und schließlich noch mehrreicher 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 festhäutige Sorten mit hohem Stärkegehalt in Kultur bekommen haben. Die widerstandsfähige Schale schützt gegen die Angriffe der Bilzfäule und der hohen Stärkegehalt bester den Angriffe der Knolle. Vor 20 Jahren galt eine Kartoffel mit 10% Stärke für hochsein, heute besitzt Cimbals Züchtung „Sepentis“ 26% Stärke, d. h. Knolle für Knolle ist mehlig und plagt bei verlässlichem Kochen. Werden diese neuen Sorten in der Breunerei verwertet, so sind sie bei gleichem Masseertrag 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 mehlig die Kartoffel ist, um so besser wird sie verdaut.

Für die Vegetarier bringt der November noch eine Fülle von frischen Gemüsen, für den Fleisshesser aber ist er ein Hochpunkt, der fast aus jeder Klasse des Thierreichs Feinheiten für die Tafel liefert. Er ist der richtige Hafenmonat, denn in ihm beginnen in Südwestdeutschland die großen Hafenjagden, deren Ergebnisse oft nach Tausenden zählen, schon doch Kaiser Wilhelm II. 1896 auf einer Treibjagd bei Schlawen in Schlesien in jechs Stunden 672 Hafen. Durch diese „Massenmorde“, wie die Vegetarier sagen, wird der Hofe billig und zwar gerade in der Zeit, in der er in Folge reider Nahrung am fett-garresten ist. Im Norden und Osten will man den Hafen nur getreten auf dem Tisch sehen, im deutschen Süden und Westen aber dämpft man ihn als Hafenwurst, eine köstliche Zubereitung nach folgendem Rezept: Beim Abziehen eines möglichst frischen, jedenfalls nicht über drei Tage hängenden Hafen wird das Blut aufgefangen. Der ganze Hofe, sammt Hals, Kopf, Lunge, Leber und Herz wird in tafelfeuchte Stücke zerlegt und in 2 Liter Wasser, in dem 2 Gramm Viebigs Fleischextrakt aufgelöst sind, mit 1/10 Liter Weinessig, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, welchem Pfeffer und Gewürzformen fast wech geschüttet. Dann schüttet man 150 Gr. Butter oder würfelig geschnittenes Speck mit 50 Gr. Weizenmehl und 2 feingehackten Zwiebeln goldbraun, passiert die Hafenbrühe durch ein Sieb, doch sie mit der Mehlschwitze, einem Theelöffel Zucker und 1/10 Liter Rothwein sämig, läßt das Fleisch in der Sauce gar werden und legt sie mit dem in Essig verflüssigten Hafenblut. Was das Blut nicht mehr frisch genug, so wird die Sauce auch so schmacklos. Man giebt zum Hafenwurst Salatkartoffeln, Quetschkartoffeln oder Mehlkloße. Im waldreichen Osten Deutschlands bringt der November billiges Rehwild und Girschfleisch, das dort ungleich in der Höhe der Nudelfeidenpreisen kostet in diesem November in Schlesien und Böhmen 2,50-3,50 Mk. pro Stück.

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

starb, am 11. November ein allgemeines Gänsefest. Lange vor dem heiligen Martin schon wurde den Gänzen zu Ehren Wobans, dem das deutsche Herbstanifest, ein Grubenfest, geweiht war, der Hals abgehimmelt und der fetteste Vogel in Gottes Namen getrieben und zu Gottes Ehren gegessen. Es ist durchaus kein Zufall, daß die Gans gerade Mitte November gefeiert wird, denn um diese Zeit hat die Gans noch keinen Salzfleischmad an sich und der wirtliche Weizengehmad ihres Fleisches ist noch nicht im Fett verdrängt, das ihr später im Stalle angemästet oder angewendet wird. Die beste Füllung für die Martinigans ist das trockene Kraut des aromatisch-bitteren Weizens (Artemisia vulgaris), das sich recht gut mit dem sonst zu diesem Zweck beliebten sauren Kapseln oder Gabelsalzen verträgt. Gegen Ende des Monats bekommt auch der Truthahn (Putte, fälschlich Auerhahn, welcher der fittichige Hahn) Tadelwerth, der sich aber im December noch feigert.

Für das einfache Volksofen oder Kochen im Salzwasser der Fische machen wir, unsere Hausfrauen auf die noch wenig bekannte Thatsache aufmerksam, daß jeder Fisch, sowohl See- wie Süßwasserfisch außerordentlich gemüht, wenn dem stochwasser event. dem zweiten Saude, soweit das erste Wasser sorgföliges wird, Fleischextrakt zugefetzt wird und zwar auf das kilo Fisch 10 Gr. Extrakt. Im November beginnt die Feinheit des Karppens, aber man faufe nur die breitbrüchigen böhmischen Gellarsen, die zwischen 1-2 kilo am feinsten im Fleisch sind. Von Seezischen 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 beifügt, bringt dieser November ausgezeichneten Karwar „saron“ 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 hilft uns im Reich des Verzehrs die Ferne aus und schon werden Äpfel und Californische Äpfel überall billig ausgedoten. In der Kompostfrage überstreifen die in voller Reife eingeholten, sogenannten sterilisirten Früchte weitans die alten Futterkonserven, deren eigenartiges Fruchtroma im Jodgegeschmack ersticht bei der Zubereitung. Aber noch über gelblichgelbe Speise-Kürbisse verfügt, dem raten wir, sie als Kompot einzulegen; da der Kürbis keinen Einlegegeschmack besitzt, läßt er sich in Essig und Zucker mit jedem beliebigen Aroma einstopfen; mit Ingwer, Pommeranz, Johannisbeersaft oder anderen Frucht säuren, Orangensüßwasser u. s. w., ebenso wie er sich wie Miris pikant, Sauer-gurken, Pfeffer- oder Essig-Gurken 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 keinen preis und sehen, ob er so gearbeitet hat, wie es von einem rationell wirtschaftenden Landmann verlangt wird, um vorwärts zu kommen. Man rüde nicht ängstlich an dem Witter, sondern lüde sich fortwährend und ohne Besorgnis herauszufinden, von wem man noch lernen kann. Wenn im Winter die nöthigen Arbeiten in Stall, Scheuer, Keller und Küche geschafft sind und das Kienofen eingenommen ist, bleiben immer noch ein paar Stunden bis zum Schlafengehen übrig. Diese Zeit sollte der Bauer ausnützen, um sich in seinen Beruf weiter anzubahnen. Das Lesen eines guten Blattes, welches auch Beschäftigung für die Landwirthschaft hat und haben will, dürfte hierzu am geeignetsten erscheinen. Wie Vieles könnte dadurch aus der Düngelehre, der Pflanzenzucht, der Viehzucht u. zc. gelernt werden. Aus 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 Wobens des Feldes verbessern, so fahet man außer dem Mille oder Kunstdünger noch die geeignete Erde oder Saub auf. Den Saub sollte man nur mit Erde gemischt verwenden, weil er allein auf sich entwickelnde fohlenzure Anionial nicht ausreicht. Man darf aber noch schwer aufwändige Winterdünger im Spätherbst austreten, leicht lösliche, welche durch

Janche rasch aufgeschloffen werden, sollte man erst im Februar verwenden. Man kann Mille, Kienodünger, Gyps, Wergel freuen und zwar reichlich, damit nicht alles in einem Jahr von den Pflanzen aufgebraucht werde. Des Wergels ist sehr empfindlich, besonders bei der Kleinfelder, welche dann mit Janche zu überhäufen sind. In frostfreien Tagen können die Erdarbeiten der Wiesen fortgesetzt werden, und sind die Wässerungsgräben offen zu halten und zu wässern. Rasse und lümpfige Wiesen sind mit Saub zu überhäufen mit Zugabe von Feinschnitt, etwa 5 Centner pro Morgen Mille, Gyps und Wergel, ohne Saub, im December, mit Janche erst im Februar zu freuen. Bei der Ackerdüngung ist besonders Rücksicht auf die Fruchtfolge zu nehmen. Es ist zweckmäßig, zwischen Hackfrüchten und Getreidefrüchten zu wechseln, damit vor der Getreideernte das Unkraut zerfällt und der Boden durch die Fodierung mit feil gerührt werden, indem man mit normalem Weller gemischt werden. Hat man trüchlige Vieh, Kühe oder Pferde, welche in diesem Juliabende 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 wird eine mehrmalige Fütterung bedingt, da die Föhner an und für sich unter den Folgen der Kälte leiden und eine größere Menge von Heu fressen verdrängen, um der Kälte zu widerstehen.

Die Tagesfütterung hat daher aus solchen Materialien zu bestehen, die nicht nur allein zur Fehthalterung und Fütterung, sondern auch zur Ermüdung des Körpers dienen. Da jedoch gerade in der Winterfütterung der Föhner eine große Spannung mitunter von dem kalten Grundraße ausgeht, daß diese im Winter keine vier legen und demnach keine kräftige Fütterung bedürfen, so erklärt sich auch das Zurückbleiben in der Körperentwicklung und in der Eierproduktion.

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

Wienersucht. Nun sind wohl allenwärtigen die Ställe vollständig eingemindert; der vorrichtige Wienenat hat die Läden am Wienenauge geschlossen und Käfen und Stöde mit warmhaltigen Stoffen umhüllt; innen im Wienenbäude aber herrscht Kälte und wehthühende Dunkelheit. Damit fieberhafte Ställe nicht in die Kälte verfallen, hat man die Ställe durch angemessene Stöße Mitternacht gelüftet und außerdem sich im Stände verweilt verzeigten Viehen und verzeigten Esen, damit sie sich an diesen für immer gewöhnen. Auch für Kühe 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 monatliche Wienen nicht ganz und gar außer Beobachtung läßt, verhält sich von selbst; aber man beobachte nur äußerlich und gehe nur in Nothfällen an das Öffnen der Ställe. Gegen die Wienen lo, wie erwähnt, in der wüthigen Winterernte und gegen störende Einflüsse gelüftet und mit genügenden Winterfutter versehen, so braucht kein Züfer nicht zu bangen. Wenn das Vieher den Aufenstall hinter dem normalen Ofen so recht gemühtlich sind, verhält sich der Wienenat an den langen Abenden in seine Wienenföhne. Durch die Verpömmung bei theoretischen Kenntnise wird manche praktische Stümper in der Zukunft vertrieben. Denn je mehr der Züfer Klarheit erhält über das einrichtliche, möglicheste Leben und Wenden des Vieh, desto leichter wird ihm die Wienenung werden.

Genüßigkeiten. Dingen, Erden und Metallen ist möglichst bald zu vollenden, damit der Boden leicht fieren kann. Die eingeschlagenen Gemise reinige man soweit wie möglich von abgetrockneten Wätern und läste bei warmer Witterung liegen. Daselbst gibt von den übermündeten Erzeugnissen, welche auch vor den Angriffen von Wätern sicher zu stellen sind. Bei offenen Wätern räume man die Mistbehälter, rüde auch noch alle zur Treiber vor.

Wienersucht. Nun wenig Arbeiten können im freien noch verrichtet werden, denn meist bedeckt Schnee die Erde oder der Frost hat sie in Bann geschlossen. Nur der Boden noch offen, so können Weidgruppen umgeben werden, auch fäulnis, wenn es noch ein paar Wochen zu machen sind, aber nicht Boden zu fräuligen ist. Biergölge, Schlingpflanzen und Coniferen, welche Holz liefern könnten, werden mit Land, Strohen und Lannereis gedeckt auch können bei gelindem Winter immer noch Gehölze verpelt werden.

An Zimmerpflanzen giebt es viel auszubringen; diejenigen, welche in wärmeren Räumen stehen, werden häufig im Winter zu trocken gehalten; so leiden die Dracaenen, Palmen, Gica, Kalan meist durch Trockenheit der Erde in den Wohnräumen. Jedes Zimmer muß ausgiebig, durchdringend sein. In Mistbehältern können kleine großen Schaden thun; man solle Wänseln und lege Hof. Gegen Ende des Monats darf man Wiamyweihen zum Treten einstellen, dieselben bedürfen viel und warmes Wasser, warmen und hellen Standort. Wühende Pflanzen stelle man in kalte Zimmer, sie halten dort viel länger, als in warmen. Delle Pflanzen oder abgeschüttene Wämen werden wieder trock, wenn man dem Wämer, in das man sie stellt, etwas Kompost beifügt; ferner halten abgeschüttene Wämen sich länger frisch, wenn man in die Dase eine Weizenstippe Schilfpflanze thut.

Man veresse jetzt auch wieder geföherten Föhnen im Garten nicht, rechte Futterplätze her, welche vor Koken und Raubvögeln geschützt sind und freue hierin kömerreichte, Föhnhaltige, Knoden und verlesen. Diezeitig, jetzt ist die Wittertemperatur zu regeln, höchstens 10 Gr. z. und für Föhre und Föhren genügend zu beschaffen, wird in allen Stellungen zu viel des Guten gethan, und die Föhre durch die zu große Wärme verweicht und gegen die Winterfäule widerstandlos gemacht. Das Zudeben der Föhre im Stalle, falls er nicht zu groß und kalt ist, muß vermieden werden, baggen sollen warm gearbeitete Föhre, wenn sie im freien von dem Wägen liegen müssen, nicht nur aufgehoben, sondern auch vor Zugluft geschützt werden. Gaden die Föhre keine Arbeit, so sind sie während des Tages mit Ausnahme der Fütterungsstunden sammt ihren Föhnen im Auslauf zu belassen. Die Kälte soll den Föhner nie abhalten, seine Föhnen im freien herumlaufen zu lassen, denn nur dadurch werden sie abgehärtet und bleiben gesund. Auf die Föhnhüte, welche sich am getrockneten Boden sehr abmühen, ist sehr zu achten. Die Arbeitsföhre sind mit dem Winterbeschlage, am besten mit Grauböhlen, zu versehen. Die Winterreifen, welche zu jedem Wollenschärfen von Hül abgenommen werden müssen, sind abzunehmen.

Das Hindrich darf nur bei kalten, trockenen Tagen auf die Weide geführt werden, wenn kein Frost, überhäuft seine Mille auf den Pflanzen liegt. Vor dem Austrieb ist ein trockenes Futter zu reichen. Da durch die reichliche Grünmutterung im Herbst der Magen der Vieher viel Feuchtigkeit aufgenommen, in Folge dessen sie noch reichlich und nah milien, werden Frost und Schnee werden durch ein Decken des Vieh zu erster Linie des Hrn. Saures und verborenes Hrn darf trüchigen Thieren

überhaupt nicht verführt werden, da dasselbe Amgenzwahnein, Wänseln, Schenken verurtheilen kann. Solches Futter sollte man durch Schenken und Anterleien, sowie durch Zudeben von Holz verlesen. Best treffliches Durcharter liefern: Kie, namentlich Korne, Wäsen, Stroh von Sommergetreide ist dem Viehen und Hrn zu Futterzwecken vorzuziehen. Korn- und Weizenstroh ist Streutrost dem Viehen und Hrn vorzuziehen. Man lese oft nach dem Hrn, Grummet- und Grummetstroh, ob verlesen nicht schimmig von Holz verlesen. Best gut Futter, ein Durch- und Lieberstein mit Salz hat unbedingt in jedem Jahre geföhren müssen. Man weide die in Ertrüben gebrachten Kohlstaben, Kumpeln, 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 Witterung, nicht feil gerührt werden, sondern muß mit normalem Weller gemischt werden. Hat man trüchlige Vieh, Kühe oder Pferde, welche in diesem Juliabende 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 wird eine mehrmalige Fütterung bedingt, da die Föhner an und für sich unter den Folgen der Kälte leiden und eine größere Menge von Heu fressen verdrängen, um der Kälte zu widerstehen.

Die Tagesfütterung hat daher aus solchen Materialien zu bestehen, die nicht nur allein zur Fehthalterung und Fütterung, sondern auch zur Ermüdung des Körpers dienen. Da jedoch gerade in der Winterfütterung der Föhner eine große Spannung mitunter von dem kalten Grundraße ausgeht, daß diese im Winter keine vier legen und demnach keine kräftige Fütterung bedürfen, so erklärt sich auch das Zurückbleiben in der Körperentwicklung und in der Eierproduktion.

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

Wienersucht. Nun sind wohl allenwärtigen die Ställe vollständig eingemindert; der vorrichtige Wienenat hat die Läden am Wienenauge geschlossen und Käfen und Stöde mit warmhaltigen Stoffen umhüllt; innen im Wienenbäude aber herrscht Kälte und wehthühende Dunkelheit. Damit fieberhafte Ställe nicht in die Kälte verfallen, hat man die Ställe durch angemessene Stöße Mitternacht gelüftet und außerdem sich im Stände verweilt verzeigten Viehen und verzeigten Esen, damit sie sich an diesen für immer gewöhnen. Auch für Kühe 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 monatliche Wienen nicht ganz und gar außer Beobachtung läßt, verhält sich von selbst; aber man beobachte nur äußerlich und gehe nur in Nothfällen an das Öffnen der Ställe. Gegen die Wienen lo, wie erwähnt, in der wüthigen Winterernte und gegen störende Einflüsse gelüftet und mit genügenden Winterfutter versehen, so braucht kein Züfer nicht zu bangen. Wenn das Vieher den Aufenstall hinter dem normalen Ofen so recht gemühtlich sind, verhält sich der Wienenat an den langen Abenden in seine Wienenföhne. Durch die Verpömmung bei theoretischen Kenntnise wird manche praktische Stümper in der Zukunft vertrieben. Denn je mehr der Züfer Klarheit erhält über das einrichtliche, möglicheste Leben und Wenden des Vieh, desto leichter wird ihm die Wienenung werden.

Ackerbau und Forstwirtschaft.

1) Aus Grund von Arbeitserlösen die auf der Sauburga Ausrichtung für nötig erachtet werden, sind namentlich folgende Wänseln aus „neu und beachtenswert“ von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft anerkannt: 1. Kartoffelentmehlener I des Herrn Kompel, Dausold 6. Sanderstein I. Echl. (unter Zuerkunft der großen bromphen Densmünze, 2. Nibbenherschlag von Herrn L. Brandes, Sebade (Sauerode) und 3. Grotz, Kienberg, Wöden, 7. der Weizengrüner I. Echl. Daus, a. d. Echl.

2) Von der Saatbrüden. Mitte oder Ende November ist die geeignete Zeit, die Wäsen zur Samenreinigung zu legen. Hierzu werden die Wäsen soweit beschütten, daß 15 bis 20 cm lang, Wäsen flühen bleiben. Zu weiteren Zwecken sollten ersehen die Wäsen von mehr runder Gestalt, die feil wäsen und Frucht ansetzen, während man die langen verhalten, die die Wäsen in Anfang des Sommers größere Körnerhaltigkeit beanspruchen, ist der Garten oder abgelegenes Land die beste Pflanzstätte, deren Bearbeitung in einem sorgfältigen Umgraben besteht. Das Wäsen stellt nimmt man in der Reife vor, das man einen Feldbau von 25 bis 30 cm wäsen den eingelen Wäsen und einem Feldbau von 40 bis 50 cm wäsen den Wäsen festhält. Diese Entzerrungen werden später das Berwegen und Abköhren der Wänen Züge und Reife hindern. Man wird natürlich nur die gefunden Wäsen auswäsen; diese aber im Herbst zu legen, ist wegen der größeren Wäsen und wegen des reichlicheren Sommerertrages räthlicher, als damit bis zum nächsten Jahre zu warten. Frost und Schnee werden durch ein Decken des Vieh zu erster Linie des Hrn. Saures und verborenes Hrn darf trüchigen Thieren entwert und das Sand aufgelodert werden.