

befähigt werden. Um diese Uebelstände theilweise zu vermeiden, muß man...

Die Anwendung der Walze. Es unterliegt keinem Zweifel, daß in der Beschaffenheit der Ackerböden die Walze noch nicht in dem Maße angewendet wird, wie es nöthigwäre.

Unser Haus- und Zimmergarten.

Die Schale, die Frucht des Schwarzdorns, der in Hecken an Waldhängen in oft recht bürstigen Büscheln sein Holz liefert, ist trotz ihrer Härte recht krausbar.

Wie man schnell Kompost bereitet. Sehr häufig sieht man in den Gärten Hecken von ausgehöhltem Linthaus und allerlei grünen Pflanzenstücken...

Thier- und Geflügelzucht.

Gegen das Bekken der Pferde giebt es ein sehr einfaches und dabei vorzügliches Mittel, welches noch nicht überall bekannt sein dürfte.

Ueberwähig lange Krallen muß man, wie der „Krautliche Wegweiser“, Würzburg schreibt, bei Stullenbögen durch Abschneiden...

Der Pils geht gewöhnlich einher neben dem Schnupfen der Säugler resp. sonstigen Geflügels. Unter Schnupfen versteht man bekanntlich den Katarrh der Nasen, Rachen- oder Mundhöhle.

Verhütung der Wundstiche. Bei allen Geflügelarten besonders aber bei größeren Vögeln, kommen Wundstiche vor, und diese können zuweilen mit den entzündeten Mitteln geheilt werden.

Sauswirthschaftliches.

Reichthümliche Suppe für 6 Personen. Inderthat ist Rindfleisch Knochen werden rein gewaschen, zerhackt, ein Stückchen frisches Pfeffer- oder Meer Salz geben...

Um unsere lieben Kleinen im Winter nach Möglichkeit vor Krankheiten zu schützen, ist aber doch nach Herzenslust in der kalten Winterzeit mit Schneewasser und Schlammwasser zu waschen lassen zu können, empfiehlt es sich, wie der „Krautliche Wegweiser“, Würzburg schreibt...

Stofkloppen. Bei derselbe sehr heftig, so halte man den offenen Mund über einen Zapf lochenden heißen Pfeifenröhr, in welchem man Kopf mit einem dichten Tuche umgibt.

Billige Vagantmire in Baumöl, denn eine kleine Menge sog. Wasserleites (Grapht) beigemischt wird, wannal dann vor dem Verbrauch gut umzurühren ist.

Drud und Verlag von B. Kuttisch. — Verantw. Redakteur Hugo Rinaud, beide in Halle a. S.



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

Nr. 49 Halle a. S., den 4. December 1897.

Landw. Wanderausstellung in Dresden.

Die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft hat für ihre vom 16.—21. Juni nächsten Jahres in Dresden stattfindende große Wanderausstellung die Beschickung der Rinderabtheilung aus räumlichen und inneren sachlichen Gründen auf die Höchstzahl von 900 beschränkt...

- a) Großes Fledvieh mit hellem Pigment, schwarzes Pigment schließt aus. b) Mittleres und kleines Fledvieh mit hellem Pigment, c) Braunbraunes Gebirgsvieh (Allgäuer, Montafener, Schwyzer, Wurnau-Berdenflecker), d) Graubraunes Gebirgsvieh (Allgäuer, Montafener, Schwyzer, Wurnau-Berdenflecker), e) Gelbe einfarbige Höhen- (Limburger, Glan-Dommersberger, Scheinfelder, gelbrothe Franken usw.), f) Einfarbig rothes Vieh des Höhenlandes (Wogtländer, Seckämter Vieh, Gyerländer, Vogelzberger, Harzer, Walbeder), g) Mit Simmenthalern veredeltes Landvieh, schwarzes Pigment schließt nicht aus, h) Andere deutsche Höhen- und Landschläge. In der Unterabtheilung B ist der rothbunte Schlag des Niederhains wieder mit in die Gruppe c eingeschlossen, und der rothen Schläge Schleswigs sind in die Gruppe d eingereiht...

blieben wie in Hamburg, dagegen ist für D: „Zugprüfung“ eine Klasse 142a für Bullen eingefügt, und zwar sind entsprechend der größeren Bedeutung, die die Rinderarbeit in Mittel- und Süddeutschland hat, die Preisgelder von 850 auf 1450 Mk. erhöht worden.

Für die Milchverforgung der dichtbevölkerten, industriellen Gebiete Mitteldeutschlands hat das deutsche Niederungs- und besonders die in Klasse B zusammengefaßten Schläge: „Holländer, Dörfrien und Jeverländer“ eine ganz überwiegende Bedeutung; dies Verhältniß findet in dem Preisausgleich darin seinen Ausdruck, daß diese Gruppe für Dresden ebenso hoch ausgeachtet ist, wie sie es für Hamburg war. Im Allgemeinen darf wohl eine dem Preisausgleich entsprechende Beschickung vorausgesetzt werden, und dann wird die Dresdener Ausstellung eine recht gute Gesamtschau bieten.

Bekanntlich hat die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft von Anfang an auf ihren Wanderausstellungen die Einrichtung getroffen, daß sämtliche mit ersten Preisen ausgezeichneten Thiere von einem von ihr dazu beauftragten erfahrenen Sachmann photographirt werden, um damit ein reiches und werthvolles Anschauungsmittel zur Kenntniss der wichtigsten deutschen Thierschläge in möglichst vollkommenen Individuen zu bieten und zu gleicher Zeit eine gewissermaßen urkundliche Darstellung der Entwicklung der einzelnen Thierschläge unter der Einwirkung der Zucht zu gewinnen. Zur Verbreitung dieser lediglich vorzüglich ausgeführten Thierbilder trägt es wesentlich bei, daß die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft allen den Ausstellern, welche erste Preise erhalten haben, je eine Abbildung der betreffenden Preisrinder und außerdem den Empfängern von 1.—3. Preisen in Mappen vereinigte Sammlungen ausgewählter Thierbilder der betr. Ausstellung überreicht, indem sie ferner denjenigen Landwirthen, welche ihr auf einer Ausstellung in der ehrenamtlichen Thätigkeit als Richter und Ordner ihre Mitarbeit zur Verfügung gestellt haben, Mappen von meist 20 ausgewählten Thierbildern als Erinnerungsgabe überreicht. Weiterhin ist mit dem seit Jahren mit der Herstellung dieser Thierbilder beauftragten Photographen H. Alb. Schwarz, Berlin W., beauftragt, 22, folgendes Abkommen getroffen worden:

Die Mitglieder der Deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft können bei diesem Bilder von erpreisträgigen Thieren einer Ausstellung für 70 Pf. das Stück bei Bestellung bezogen werden.



den 15. August des betreffenden Ausstellungsjahres, für 1 Mt bei Bestellung vor Ablauf eines Jahres, für 2 Mt bei Bestellung nach Ablauf eines Jahres nach der Erstprüfung der betreffenden Ausstellung bestellen. In Hamburg sind unter der thätigsten Mitwirkung bewährter und für diese Aufgabe besonders bequaligter Mitglieder der Gesellschaft über 200 Aufnahmen gemacht worden, nach denen seitens der Gesellschaft vor kurzem 6700 Bilder in oben angegebener Weise an die Mitglieder ausgeliefert wurden. Dagegen sind die freien Bestellungen seitens der Interessenten und Liebhaber leider noch immer weit hinter der erwünschten Zahl zurückgeblieben, doch ist zu erwarten, daß jetzt, nachdem der Bezugspreis für diese durch völlige Zuverlässigkeit — namentlich mit unbedingtem Ausschluß jeder Retouche — hervorragenden Bilder in der oben angegebenen Weise so erheblich herabgesetzt ist, eine Zunahme dieser Bestellungen eintreten wird. Um diese Bilder durch Zusammenstellung von Sammlungen für Lehr- oder Gedenkwürde noch besser geeignet zu machen, können dafür durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft auch besondere Mappen in gleichmäßiger Ausführung zum Preise von 3,50 Mt bezogen werden. Derartige Sammlungen von Tierbildern eignen sich auch vorzüglich zu Preisgaben für kleinere landwirtschaftliche Ausstellungen.

**December-Marktbericht.**

Mit das Hauptinteresse der deutschen Hausfrau beansprucht im Weihnachtmonat der Karpfen, der merkwürdigerweise kein deutscher Fisch ist und mit dem Zuliste der alten Germanen, aus dem unser nordisches Weihnachtstisch, das man seitens der Alpen gar nicht kennt, entlehnt ist, nicht das Geringste zu thun gehabt hat. Allerdings haben die Germanen zum „glaeddig Jul“, zur frühlichen Feiertage der Winterionnenwende, Fische geopfert und Fische als Feiertagsessen neben dem Jul-Eber gegeben, hauptsächlich roggene Fische, weil der Fisch durch seinen Geruchschmack ihnen das Sinnbild der Fruchtbarkeit war, aber Karpfen war das nicht.

Der Umgang des Karpfen in deutsches Gebiet steht historisch fest. Die wirkliche Heimat dieses ausgezeichneten Fisches ist das Schwansee Meer, hauptsächlich das Müritzergebiet der Donau, in der er zum Laichen bis über Wien aufwärts steigt. Im 16. Jahrhundert hielt man das Malinerseegebiet des Karpfens in der oberen Donau für ein nationales Unheil, für ein sicheres Anzeichen, daß die Pest ins Land kommen würde. Aus den Donau-Mündungen kam der Karpfen durch die Feinhandwerker der Kaiserzeit nach Griechenland und Italien, von dort aus mit den christlichen Mönchen nach der Schweiz, wo er im Jahre 1070 als „Klosterfisch“ genannt wird und in die deutsche Klosterküche schickte, heute ein Haupt-Karpfentand, das Berlin und Hamburg mit vorzuzug, erhielt ihn 1480 aus Vohmen und 1585 brachte ihn der Oberst-Burggraf von Pommern aus Schlesien nach der Markt Brandenburg.

In der verständigen Pflege der letzten fünfzig Jahre ist in Öhnen eine Karpfenrasse gesüßigt worden, die in Schlesien noch weiter verbessert wird. Die Vortelle dieser Rasse sind: Vermehrung des Fisches durch Verbreitung der Müritzer und bessere Rundung des Körpers, größere Zartheit des Fisches durch vermehrte Fetteinlagerung, Milderung der Gräten Durch den Fettanlag wird die geschlechtliche Entwicklung des Fisches zurückgehalten — „ein guter Hahn wird selten fett“ — und daher zeigen die böhmischen Udelkarpfen erst im vierten Jahre Roggenanfang während die alten Rassen mit hohem frühalem Rücken und trockenem Fleisch schon vom zweiten Jahre an fruchtbar waren. Ob der Karpfen vollen Schuppenfals trägt oder nur ein paar vereinzelte große Schuppen als Spiegelschuppen besitzt, oder schuppenlos als Leder- oder Königs-Karpfen ist, läßt auf den Geschmack des Fisches kaum irgend einen Einfluß aus. Karpfen welche mehr als 3 Kilo wiegen, heißen Zwiden; der Fisch wird bis 25 Pfd. schwer, doch ist sein Fleisch am besten in der

Rage von 3-6 Pfd. etwa. Stromkarpfen haben immer fetteres Fleisch als Teichkarpfen, die in regelmäßiger Fütterung gehalten wurden. Die Zubereitung des Karpfens ist so allgemein vorkommend, daß wir dafür auf die besseren Kochbücher verweisen müssen, unter denen die Neubearbeitung desjenigen von Henriette Davidis besonders zu empfehlen ist. Die Weihnacht-Zubereitungs-Form in Nord- und Ost-Deutschland ist der Bierkarpfen: Man schlachtet 2 Kg. Karpfen, fängt das Blut in Essig auf und schneidet die Fische in handliche Stücke, die man eingefalzen 1-2 Stunden liegen läßt. 5 kleingekleinete Zwiebeln schneidet man in 1 1/2 Liter Butter mit 30 Gr. Mehl durch und giebt sie in 1 Liter Braumbier, in das noch 30 Gr. Fisch-Weizenkörner, einige Nellen, Gewürzkörner und 10 Gr. Weiblich-Fleisch-Extrakt, sowie das Fischblut kommen. In dieser Sauce kocht man die Stücke gar und läßt sie am heißen Platz darin stehen, passirt die Sauce dann durch's Sieb und giebt sie heißweise über die Fischstücke; Roggen, der nicht zur Suppe verwendet wird, arrangirt man an die Fischstücke.

Von Geflügel ist für den December die Putze besonders beachtenswerth und in größeren Vögeln als Feiertagsbraten zu empfehlen. Außer der gewöhnlichen Füllung thut man gut, den großen Hohlraum mit Kaffianen (Waronen) auszufüllen. Von Wildgeflügel erscheinen, mit zunehmender Kälte meist billig werdend, russische Schneehühner, die freilich hinter dem Schneehuhn der deutschen Alpen zurückbleiben. russisches Wildvögel oder Spielhahn und Hasehühner, die das fehlende Rebhuhn glänzend ersetzen. Der Gans bleibt gut im December und meist auch billig.

Frühes Gemüße schwindet außer Braumsohl im Weihnachtmonat immer mehr und die Conferenzen gelangen zu ihrer wahren Bedeutung, seien es die ungenügend billigen Blech-Conferenzen oder die vorzüglichen Dörrgemüse, die zu Präparaten begehrt werden. Ausgezeichnet lassen sich einzelne Conferenzen als Suppen verwenden. Zu einer Suppe aus jungen Erbsen nimmt man zwei Büchsen von 1/2 Kg junge Erbsen, eine mit dickeren Körnern als die andere, gießt von beiden das Wasser und freilich die dicken Erbsen durch. — Man rührt den Brei mit heller Weibschmalz und Bouillon aus Fleisch-Extrakt glatt, kocht fünfzehn Minuten langsam eine Suppe davon, giebt Salz, Pfeffer, eine Prist Zucker daran, legt die jungen Erbsen der zweiten Büchse hinein, giebt die Suppe mit einem 1/2 Teller Sahne verquirlten Eiweiß auf und kocht etwas gewiegte Petersilie hinein. Nach Gefallen kann man kleine Schwammstückchen in die Suppe legen oder geröstete Semmelwürfel dazu geben.

Für Obstfreunde bietet der December in diesem Jahre wenig Neues. Wir sind vorwiegend auf den amerikanischen Import angewiesen, da auch Tirol und Südamerika nur schlechte Birnenarten und kaum mittlere Apfelernten verzeichnen. Dagegen scheinen alle Südbirnen gut gedeihen zu sein und als gute Desjertobsterei empfehlen wir die gefüllten römischen Pfäumen.

**Allgemeines über Gräser.\*)**

Die Familie der Gräser ist eine sehr große, und über die ganze Erde verbreitet, und enthält die wichtigsten Nahrungsmittel für Menschen und Haustiere. Sündstichlich des Roggens, den die Gräser gewähren, kann man sie in zwei große Abteilungen bringen, von denen die erste Abtheilung solche Gräserarten enthält, die hauptsächlich dem Menschen zur Nahrung dienen, während die zweite solche Arten, die den Thieren vorwiegend zur Nahrung dienen, in sich einschließt. Zur ersten Abtheilung gehören unsere Getreidearten wie Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Mais, Hirse, ferner Reis, Juterobst und noch einige andere mehr; zur zweiten gehören alle Gräserarten, die ausschließlich nur vom Vieh gefressen werden und gippenheitlich wohl wachsen, während die bei ersten Abtheilung jetzt nur durch Anbau gewonnen werden können. Außer zur Nahrung dienen die Gräser auch noch mancherlei anderen Zwecken, wie zu allen Arten des Bastens, zu Bauten, zur Herstellung von Mädeln und Gerüststoffen, zu Matten, als Streu u. s. w. Die wichtigsten Gräser für den Menschen sind solche,

\*) Aus: Die Grasartenkunde. Anleitung zum Anbau von Gräsern zwecks der Gewinnung von Grassamen von Friedrich Hund, Kunst- und Handwerkskammer in Berlin.

**Thierstall im Winter.**

Allen mittheiligen Fremde der Thierwelt mögen in den kalten Wintermonaten folgende Räumungen betrachten und befolgen (besonders hinsichtlich Frisches Futter, z. B. allerlei Körner und Samenarten (als Weizen, Futter, Mais), Spelzgerste, nicht ganz abgetheilte Knollen, zerhackte Viehhäfen, zerhackte Rüben, Stroh, Speck, Schmalz etc. u. s. w.). Diese Stoffe legen auf die Fensterbank oder auf ein Brett, welches vorher vom Schmutz zu befreien ist. Solche Mischung der Vorratstheile übertrage den Rindern, welche große Freude daran finden. Das Thier des Weizen vor dem Zerhacken zu schälen, ist die Pflicht der Jagdliebhaber: „ein edler Jäger — ein Wildbegehr“. Der an der Kette liegende Hofhund ist durch ein molleweiches, gut gebedtes Häuschen vor Kälte und Schmutz möglichst zu schützen. Seine Vorratstheile werbe hinter mit frischem Stroh und Toppeln bedeckt und stets warm und reinlich gehalten. Man lasse den armen Thiergenossen jeden Tag einige Stunden los, damit er sich frei bewegen und freuen kann. Zu Futter bedarf das Thier jetzt mehr als im Sommer. Sein Zerstreuungsbedürfnis werde täglich gereinigt und mehrmals frisch gefüllt. Zugruben binde man eine wärmere Decke auf und lege ihm, wenn sie röhren, einen Zeppl auf, welches nach dem Gebrauche dem Schmutz befreit und getrocknet werden muß. Die Beschäftigung der Menschen müßte im Winter reichliche Nahrung bekommen, und es darf ihnen die nötige Ruhe und Erholung nicht verweigert werden. Werde laß man bei kaltem Wetter im Freien niemals unbedeckt und lange stehen. Die Aufzucht müßte öfters geschäftig werden. Es empfehlen sich solche mit eingeschauten Gräsern, welche die Thiere, wenn sie abgeben, durch warmes Futter kühlen. Das Weidvieh benötige man im warmen Stall auf. Ist wollebeim dem Frost ausgefrischt, und nicht dann das rüstige Vieh dem Viehe ins Maul gelegt, wie es leider in manchen Gegenden noch geschieht, so werden dem armen Thiere schwere Verletzungen an Lippen und Zunge und große Schmerzen verursacht. Solche schreckliche Thierquälerei wird leicht vermeiden, wenn die Viehhaltung vor dem Gebrauche in warmes Futter gehalten oder mit einem warmen Lappen gereinigt werden. Dieses ist auch nötig, wenn die Viehe im Freien Jäten bekommen und ihnen dabei das Weidvieh herausgenommen wird. — Daß bei Weidvieh keine zu schwere Last aufgeladen werden darf und bei Störungen Vorsicht zu nehmen ist, versteht sich für jeden verständigen Viehhalter von selbst.

Die Ställe sind gegen Kälte und Zugluft gut zu verwahren, die Kruppen vor jeder Fütterung zu reinigen. Soll sich das Vieh behaglich fühlen und gut gedeihen, so gebe man reichlich warme Unterfutter und wechsele dieselbe öfters, so daß sie stets locker und trocken, reinlich und weich bleibt.

**Ackerbau und Jorkwirtschaft.**

Die zweckmäßige Verwendung der Jauche. Der werthvollste und theuerste aller Düngstoffe, der Stidstoff, ist in der Jauche in großer Menge enthalten. Wer deshalb die Jauche seines Viehstalles nicht zweckmäßig zur Düngung verwendet, begeht eine Verwässerung, die jährlich große Summen kostet. Ihre zweckmäßige Verwendung kann stattfinden: einmal, indem man die Jauche zum Uebersetzen der Düngeschichten verwendet, zweitens, indem man sie direkt auf den Acker führt und dreitens, indem man sie zur Anlage von Komposthaufen verwendet. Will man das thun, so ist vor allen Dingen nothwendig, daß sich unmittelbar an der Düngerstätte eine Jauchegrube befindet, welche die Jauche am besten Viehställe eines Hofes aufnimmt. Vermindert eine in dieser Jauchegrube befindliche Spritze ist ein Theil der Jauche täglich über den Dünger zu sprengen. Der Dünger löst in häufig in leuchtend gelbem erhalten werden. In der warmen, trockenen Jahreszeit wird dabei nicht die ganze Jauche Verwendung finden. Anders aber in den an Niederlagen reichen Monaten. Zur Frühjahrzeit ist in geordneten Wirtschaften dann das Jährenstehen der Jauche auf den Acker gebührend. Das hat aber folgende Uebelstände: Wege und Acker sind in dieser Zeit meist aufgeweicht, der Transport der Jauche, die ja doch zum größten Theil aus Wasser besteht, geht schwer und ist kostspielig. Nach entleerten liegenden Acker wird er fast unumgänglich außerdem werden gemeinhin nur die Weidreihen dicht an den Wegen gelassen. Da soll es aus scheinen, als ob das Kompostieren bei weitem den Vorzug verdient.

Wohin kommt die Schorfbildung bei Kartoffeln? Die Schorfbildung der Kartoffeln tritt leicht nach Regen und kalten des Bodens ein, so daß dieselbe einen beständigen Einfluß auf die Fruchtbarkeit auszuüben scheint. Ebenso ergaben die Versuche, daß die Schorfbildung auf leuchtend Boden stärker auftritt als auf trockenem, besonders wenn derselbe vorher gedüngt wurde. Da aber bereits die Kartoffeln nur einmal auf dem besten Boden und auf einem anderen eintritt, so dürfte sie in der Beschaffenheit des betreffenden Bodens ihre eigentliche, doch näher zu erörternde Ursache haben.

Gegen zu üppige Winterernten. Wenn im Herbst die Winterernten zu üppig liegen, d. h. zu sehr in die Höhe steigen und stellenweise sich das Lager einstellt, sind die Bestimmungen vor dem Auspflanzen, dem Ausbringen der Früchte vollkommen gerechtfertigt. Um den Schaden zu vermeiden, werden die Früchte abgehoben oder geschöpft. Im Allgemeinen ist das Schöpfen, d. h. Abhaken der Spigen mit abgehobener Senfe dem Abweiden vorzuziehen, weil das letztere nur bei trockener Witterung oder zu einer Zeit, wo der Boden bereits getrocknet ist, ausgeführt werden kann. Arbeit man bei feuchtem, selbst bei mäßig feuchtem Boden, so wird in der Regel mehr Schaden als Nutzen angebracht, indem einerseits der Boden durch die Thiere festgetreten wird und andererseits eine nicht unbedeutende Zahl der Pflanzen ganz herausgerissen oder schwer

