

hängende Stäbe erlangt haben. Im Mai steigt man in Entfernung von 60 Ctm. von einander Gräben von 30 Ctm. Tiefe und Breite und hängt die Erde derselben stark mit Verzinnebung. Dagegen pflanzt man auf 60-80 Ctm. Entfernung, je nach der Sorte, es gibt drei nämlich Hartweizen, welche einen großen Umfang erreichen und besonders nachfolgend. Durch das allmähliche Nachrücken der Rinde werden sich die Gräben nach und nach selbst füllen und die Weidung der Weidlinge vor sich gehen, welche man gegen den Herbst hin durch Anpflanzen von unterirdischen Stroh ist zur Kultur nur ein reichliches Vieh, auch mit Dungweizen und Weizen für den Winter erforderlich. Der Weidweizen fällt sich ziemlich lange, wenn er in einem bewässerten Keller in Erde eingeschüttet aufbewahrt wird, man kann ihn bis zum März hin haben.

** Am Geldeiser zu schneiden sind die Wintermonate Januar und Februar, je nachdem man Zeit hat, die beste Zeit. Die Aufzucht der geschüttelten Weiser erfolgt am besten in einem kalten Keller, wo sie in mit feuchtem Sand etwa 20 bis 25 cm hoch gefüllte Kisten gestellt werden. Hat man in großen Weisen Geldeiser aufzubewahren, so kann die Aufzucht auch auf Sandbetten im Keller erfolgen; endlich kann man Geldeiser auch während der oben erwähnten Zeit im Freien an Stellen, die vor der Sonne geschützt sind, in eigens hierzu bereitgestellten Betten aufbewahren. In je später Zeit man die Weiser zu Veredelungszwecken benötigt, desto mehr Vorsicht muß man auf die Aufzucht der Weiser verwenden, namentlich bei Stieren und Kühenweiden, welche so leicht austrocknen. Aus diesen Weiden müssen auch am frühesten geschüttelt werden, da ein austrocknendes Geldeiser unbrauchbar ist.

Bienenwirtschaftliches.

? Die Ahoorne als Bienenwälder. Wegen frühen Nistens, leichtem Beschneid und ihres Ansehens an geschulten und fleißigen Bienen, dann auch noch, weil sie öfters dem Honighaus besallen werden, werden die verschiedenen Ahoorne die größte Beachtung des Bienenweises und sollen daher an Plätzen wo keine landwirtschaftlichen und andere Pflanzen zum Anbau gelangen, angebaut werden, namentlich aber an den Vorhöfen und auf freien Plätzen. Schon bei der Anlage ist später die Anpflanzung, während sie den Bienen jedes Jahr von unten eine gute Nahrungquelle bieten. Die gewöhnlichen Arten, wie Spitz-, Weiß- und Gelbhoorn sind am meisten zum Anpflanzen zu empfehlen.

Chir- und Geflügelzucht.

† Lebendes Fischfutter. Am Anfang des Frühjahrs stellt man einen Fischbehälter im Freien auf und füllt denselben mit Wasser, dem man reichlich Salz, feinstes Stroh, Kaffeebohnen und auch wohl weinliche Getreide beimischt. Bald erwidern sich im Wasser reichliche pflanzliche Gebilde, welche den bald zu Tausenden im Behälter vorhandenen Milancharen zur Nahrung dienen. Das Wasser muß nach Bedarf nachgefüllt werden. Die Larven fressen man durch ein Mäulchen herauslösen oder über auch durch Zerkleinerung herausfiltern. Man bringe unter den Saugheber (eine fingerdicke Gummiröhre) ein grobmaschiges Tuch. Die mit dem Wasser durch die Röhre gefilterten Larven bleiben auf dem Tuche zurück. Das Mäulchen wird am besten in der Röhre gebrochen durch das Mäulchgerührer verbleibt man dadurch, daß man den Zufluß während der Fütterung unterbricht.

† Winterfütterung der Fohlen. Einjährige Fohlen, welche im Sommer auf der Weide waren, sind im Winter in der folgenden Weise zu füttern: Jedes Tier erhält täglich in drei oder vier Mahlzeiten 3 bis 4 kg Krautfutter. Dasselbe besteht der Hauptsache nach aus gutem Futter, welches trocken gegeben und mit einer Kleinfutur davor vermischt wird. Ein Schrot oder Querschnitt des Fohrens ist nicht erforderlich. Etwa ein Drittel des Fohrens kann man auch durch Weiz, gemischte Gerste, oder zu einem geringeren Theile auch durch Bohnen, Erbsen oder Erbsenstängelschrot ersetzen; im Großen und Ganzen hat sich aber die reine Getreidefütterung am besten bewährt. Hat man Versuchsgemeinschaft in völlig tabellarischer Weise festgestellt zur Verfügung, so ist es empfehlenswerth, eine kleine Sandwoll davon jeder Fütterung hinzuzufügen. Im Heu giebt man so viel, wie jedes Tier mit Appetit annimmt, jedoch soll dasselbe stets von der besten Beschaffenheit sein. Gewöhnlich Weide müssen vor jeder Weide der Raum entleert werden. Ist das Heu mangelhaft, so kann die Krautfütterung etwas vermindert werden.

Sauswirtschaftliches.

† Zur Entfärbung des Rohes mit folgendes Verfahren empfehlen: Ein weißes Stück zu Entfärbung zu verwenden, welches gewöhnlich Petroleum. Um färbende Instrumente, wie Nähnadeln u. s. w., vor Rost zu schützen, ist Einsetzen mit Paraffinöl zu empfehlen. Da es aber sehr schwierig ist, komplizierte Instrumente oder Nähnadeln richtig und wirksam einzutreten, ferner leicht zu viel Paraffinöl aufgebraucht wird, wozu dessen Entfernung vor dem Gebrauch erforderlich ist, verfährt man am besten auf folgende Weise: Man stellt sich eine Lösung von einem Theil Paraffinöl in 200 Theilen Benzol her, taucht die durch Verunreinigen in erdarter Luft getrockneten Instrumente ein, bewegt deren Theile, wenn sie beweglich sind, in die Spalten bringt, und legt die Instrumente dann in einem trockenen Raume auf einen Zeller, damit das Benzol verdunsten kann.

Nähnadeln weist man einfach in die Paraffinlösung, nimmt sie mit einer Zange oder Pinzette wieder heraus und läßt sie auf einem Zeller austrocknen.

† Sackelwurm wasserdicht zu machen. Man nimmt gleiche Gewichttheile Mann und Weibchen (gestopptes Viehwerg) und leuchtet unter heftigem Umrühren in heißem Wasser auf, vermischt diese Mischung mit einer entsprechenden Menge warmen Wassers und legt die Sackelwurm 24 Stunden in die Flüssigkeit, worauf sie getrocknet wird. Ein anderes Mittel ist folgendes: Man löst 50 gr Hausenblase solange in weichen Wasser, bis sie vollständig aufgelöst ist; mittlerweile löst man 100 gr Mann 10 gr Wasser und 30 gr Salz in 1 l Wasser auf. Jede einzelne Flüssigkeit leitet man durch ein großes Tuch und vermischt sie sofort. Die Mischung wird in hart erdärmten Zustände mittelst Würfel auf das Zeug aufgetragen.

† Zur Bereitung einer vorzüglichen Gerbelwurst, die sich fast ein Jahr vollkommen gut und wohlgeschmeckend hält, nehme man 5 kg mageres, 1 kg fettes Schweinefleisch (am besten vom Schinken oder Rippenstück), 3 kg mageres Rindfleisch von Wästen oder der Sehne und 1 kg ungeräucherter Speck, bereite das Fleisch von Hand und Schinken, mache es auf einer Fleischmühle oder habe es so fein, daß es eine teigartige Masse bildet, durchsetze dieselbe mit 16 g feingehobenen, 32 g ganzen weißen Pfeffer, 375 g Salz und 20 g getrocknetem Salpeter, fülle diese Masse jeßig in Schweine- oder Rindsdärmen, hängt die Würste an einer Stange 2 Tage lang in luftigem Gewölbe und hierauf Zeit 12-14 Tage in die Rauchkammer oder Ofen, wobei das Fleisch nur wenig ausgetrocknet werden darf. Sollten die Würste genügend getrocknet sein, müssen sie an einem kalten, luftigen Orte aufgehängt werden, doch jeße man sie nie dem Getreide aus.

† Kartoffelkudeln. Man reibe ungefähr 24 mittelgroße Kartoffeln, vermische sie mit 2 Eibotteln und dem Schme von 2 Eiern, füge etwas gemiegte Citronensäure, Salz und Pfeffer dazu und verarbeite den Teig mit so viel Mehl, daß er sich auf dem Backstein mit dem Nadelholz fingerdick ausrollen läßt. (Man darf nicht vergessen, Brett und Nadelholz mit Mehl zu bestreuen.) Nun lege man mit einem Nudelheber oder Weingläse kleine Kugeln aus und bade sie in Butter zu gelbbrauner Farbe. Diese Kugeln sind vorzüglich zu Fleisch und Gemüse. Wenn man dem Teig anstatt Salz und Pfeffer, Zucker und einige getrocknete bittere Mandeln ungerührt, können die Kugeln gut zu gedünsteten Kartoffeln.

† Sardellenkiter in Weideln. 200-300 St. vorzügliche Sardellen werden gewaschen, entgeräut und diese etwas mit Pfeffer bestreut, mit Öl und etwas Citronensaft beträufelt und ein bis zwei Stunden zur Seite gestellt. Nach dieser Zeit werden sie gitterartig in Weideln, die man mit heißer Butter ausgeglichen hat, gelegt; man bestreut sie darauf mit einigen Karotten ohne deren Stängel. Die Weideln werden nun auf ein Backblech in Salz gestellt, damit sie nicht untauen, in jede Weideln wird noch ein recht großes Ei geschlagen, auf jedes Ei wird etwas Salz und eine Zwiebel Pfeffer geteilt und das Weideln so lange in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, bis das Eiweiß getrocknet ist. Statt des Pfeffers kann man auch etwas ganz fein zerhackten Schnittlauch auf die Eier thun.

† Verfertigte Wäsche. Man bereitet aus 100 Gramm Chirofoll, bei jeder Drogist vorrätig hat, und 900 Gramm heißen Wasser eine Chirofolllösung. Nachdem diese sich gekühlt hat, wäscht man in dieselbe einen Battebauch oder ein kleines Lappchen und bestreut damit (am besten) die verfertigten Theile der Wäsche. — Hat man verjagte, gefärbte Wäsche, zum Beispiel Oberhemden, Kragen, Wäschechen, muß vor der Behandlung der Wäsche mit der Chirofolllösung die Stärke mittel heißem Wasser entfernt werden. Sobald die verjagte Stelle verkleinert und die Wäsche wieder heiß wird, wäscht man mit kaltem Wasser gründlich die Chirofolllösung.

† Gegen Schimmeln der Käse. Um Käse vor Schimmelbildung zu schützen, bedarf es keines Besatzes, wie vielfach angebracht wird, sondern nur einer aufmerksamen, fleißigen Behandlung im Keller. Schimmelbildung tritt nur dann auf, wenn man den Käse tags- und nachmittags nicht gründlich abreibt, umgibt und die Poren nicht abwischt (anderseits). Je reicher der Käse, umso öfter muß er abgewaschen werden und umgelegt geschehen, man verfährt dadurch bei sich nicht einwirkenden Schimmeln im Käse und befördert das Reinen des Käses.

† Senf nach amerkanischem Rezept zu bereiten. Man nehme 1/2 Pfd. getrocknete Senfkörner und 60-65 Gr. Zucker und seuche beides zusammen mit etwas kochendem Essig an, reibe es 1/2 Stunde mit einem hölzernen Stößel, lasse es hierauf bis zum völligen Abkühlen eine Stunde lang stehen, rühre dann soviel feinstes Mehl ein, wie man bewahren den Senf in einem fest verschlossenen Glaße oder feuerfesten Topfe. Gemahlener Kardomon und Nelken können als Gewürz hinzugefügt werden.

† Mehl als Nahrungsmittel. Mit Vorsicht ausgeführte Untersuchungen haben ergeben, daß der Mehl große Mengen Wassergas enthält, nicht als jedes Gemüse und jede andere Nahrungsmittel für geistig angeregte, eine fleißige Lebensweise führende Menschen kann er wenig empfohlen werden, denn er fördert auch die Blutbildung in hohem Maße und erhöht Säuren, welche gegen verschiedene Krankheiten schützen.

† Leffen von Weidwästen. Ist ein Dohrenöffner nicht zu Hand, so macht man ein kleines Mäulchen glühend und legt es auf einen Dolchbettel, der sich dann leicht abnehmen läßt, da das heiße Eisen die Weidung löst.



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

Nr. 7 Halle a. S., den 12. Februar 1898.

Meine Erfahrungen mit der Geflügelzucht. (A. v. v. L.) (Fortsetzung.)

Anfang April meinte meine Frau, jetzt wolle sie die schönsten Eier besetze legen, damit, wenn eine Henne „brütig“ wird, man nur unterlegen dürfe; aber da konnten wir lange warten, denn das Italienerhuhn wird nicht so leicht brütig. Hat man feins, so leicht man eins, dachte ich und ging zur Frau nachbarin, welche einige schöne glückliche Landhühner hatte. „Da ein Huhn „brütig“ ist, hört man nicht nur an den Glucksen, sondern man sieht es an seinem ganzen Benehmen, namentlich wenn ihm im Bunde die Federn ausfallen, wenn es immer und immer wieder auf den Nestern sitzt, und wenn man es von denselben nehmen will, es die Federn kräutelt, heißt und zischt. Das Bruthuhn soll stark und gesund sein, so daß man ihm 15-17 Eier, die aber nicht über 3 Wochen alt sein dürfen, unterlegen kann. Die Hausfrauen auf dem Lande machen gewöhnlich wenig Umstände mit dem Brutnest; sie nehmen einen alten Storb, füllen zuerst Erde oder eine Rasenschildt hinein, damit die nötige Feuchtigkeit vorhanden ist; auf diese Rasenschildt bringt man etwas Stroh oder Heu, so daß das Nest eine muldenförmige Gestalt erhält und die Eier in schwacher Steigung liegen und sich nach der Mitte hin bewegen. Das Weiden der Eier, womit alle Seiten des Eies und die Gesamtzahl derselben einer gleichmäßigen Bebrütung zugeführt werden, besorgt die Henne in ihrem Naturtrieb regelmäßig selbst, sobald sie sich nach dem Freßten wieder auf das Nest gesetzt. Das Bruthuhn wird gewöhnlich in der Vormittagszeit etwa 10-15 Minuten vom Neste gelassen, um Futter (Gerste, Weizen) und Trauf zu sich zu nehmen, sich zu entleeren und ein wenig im Sande zu pudeln. Fortgesetzt muß auch die Sorge dahingehend sein, daß keine Störung durch Thiere eintritt; es ist sehr zu empfehlen, das Nest und die Henne von Zeit zu Zeit mit Eisenpulver zu bestreuen. Vom 19.-21. Tage der Bebrütung geht das Ausschlüpfen vor sich. Die Küchlein läßt man unter der Henne trocken, nur die Gersthalen entferne man, damit sie sich nicht über noch nicht ausgebrütete Eier füllen und das Ausschlüpfen erschweren. Nahrung beibringen die Küchlein in den 24 ersten Stunden nicht; sie leben in dieser Zeit von dem Eidotter, der kurz vor dem Ausschlüpfen in die Bauchhöhle geschlüpft ist.

Eine helle Freude hatte ich stets an diesen munteren, willigen Vögeln und es war stets meine größte Sorge, daß ja keines zu Grunde gehen sollte. Viele haben mir gesagt: Ach was, ich habe kein Glück mit den jungen Hüh-

chen, ich kaufe mir lieber ausgewachsene! Warum hatten aber diese Leute kein Glück? Aus Mangel an Zeit, wie sie sagen, lassen viele diese kleinen Thierchen nur der Aussicht der „Gluden“ und flagen dann, wenn abends nicht alle schon unter ihren Fittichen ruhen. Von großer Wichtigkeit sind die Räumlichkeiten, wo sich die Küchlein in den ersten Wochen aufhalten müssen. Dies viele werden, wenn man sie frei herumgehen läßt, von Watten oder Klagen getödtet, andere finden ihren Tod im Lakenloch oder sonst einem Wasserleite. Die Küchlein müssen in den ersten Wochen bis zur Entwicklung ihres Federkleides nicht nur vor dem Raubzeug u. s. w., sondern auch vor Kälte und Nässe geschützt werden. Deshalb nehme man einen Platz, am besten noch Rasenplätze, wo Licht und Wärme zusammenkam und sie sich vor Nässe schützen können, umgebe ihn mit einem Gitter von Draht, damit sie vor dem großen Geflügel geschützt und vor dem Imberziehen bewahrt. Abends kommen sie in den untern Theil des Hühnerstalles, der eine trockene Lage Sand und Heu, worüber ein vollener Lappen gelegt ist, enthält. Nach sechs bis acht Wochen verläßt die Bruthenne gewöhnlich die Jungen und diese übernachten dann auch bei den älteren Hühnern; man achte aber auch hier darauf, daß die Stiefkinder nicht so weit vom Boden entfernt sind, weil sie sich sonst bei dem schnellen Herabstiegen an ihren weichen Brustknochen leicht Schaden zufügen.

Der Fütterung der schnellwachsenden Hühner muß besondere Sorgfalt gewidmet werden. Bei mir wird alles altgebundene Brot gebröckelt, in einer Kiste aufbewahrt und als Futter, nachdem es vorher wieder in Wasser ganz aufgeweicht wurde, für die Küchlein verwendet; Käse aus gemolener Milch, darunter gemengt, ist sehr gut; auch feingehackter Salat, Kuckersrübenblätter thun zuträglich. Auch hier veräume man nicht, den Thierchen stets frisches Wasser zu reichen, namentlich bei heißer Witterung sollte dasselbe von Zeit zu Zeit erneuert werden.

Damit aber die Küchlein das für sie bestimmte Futter und Wasser auch erhalten und nicht die älteren Hühner oder die Mutter es ihnen wegrührt, muß eine besondere Vorrichtung getroffen werden. Ich habe mir bei einem Kaufmann eine alte Kiste geholt, von etwa 60 cm Länge und 40 cm Breite, diese an der Vorderseite mit Nähten versehen, die etwa 4-6 cm von einander entfernt sind. Der obere Deckel ist beweglich, so daß man Futter und Wasser von oben an die Futterwanne stellen kann. Die Jungen haben dabei Futterplatz gar bald gefunden. Zu anfänglich braucht man natürlich auch nicht zu verfahren. In der zweiten und dritten Lebenswoche vertragen sie schon kleine Körner und nach etwa 8 Wochen wird nichts Besonderes mehr verabreicht,



jezt fressen sie mit den erwachsenen Hühnern. Geschimpft hat meine Frau jedesmal, wenn mehr Hühner als Hühnerchen vorhanden waren; da aber Prof. Schenck's embryologische Entdeckung noch nicht in Wirklichkeit getreten ist, so war dies jetzt nicht zu machen. Wenn diese jungen Godel etwa ein Vierteljahr alt waren, wurden sie unbarmherzig getödtet und schämungslnd verpflückt.

Trotz aller Aufmerksamkeit, welche man diesem Federwisch angehen läßt, werden alljährlich tausende durch Krankheit weggerafft und dadurch der Geflügelzucht ein ganz bedeutender Schaden zugefügt. Eine der gefährlichsten ist die Diphtheritis, die sich durch beschwermtes Atmen und weißen Beleg über Zunge und Gaumen feinschiebt. Solch krankes Geflügel ist sofort zu tödten und tief genug zu vergraben, da die Krankheit auch leicht auf den Menschen übertragbar ist.

Vor einigen Jahren hatte ich einen prächtigen spanischen Hahn, der von dieser Krankheit befallen wurde; ich wollte ihn mit den angegebenen Mitteln retten, indem ich den Magen reinigte und die Wunde Stelle mit Karbolsäure bespritzte u. s. w., es war vergebens. Eine gründliche Reinigung des Stalles ist notwendig, sonst hat man zu gewärtigen, daß auch das übrige Geflügel dieser Krankheit erliegt.

Die am häufigsten vorkommende Krankheit ist jedoch der Wisp. Es ist dies ein Luftrodentatier, infolge dessen das Huhn durch den offenen Schnabel atmet. Die Junge bekommt hierbei, von der Spitze gegen den Gaumen anwachsend, einen hornartigen weißen Beleg, der sie unbeweglich macht und schließlich Erstickten hervorruft. Die Frauen lösen diese hornige Haut ab, geben dem Thiere etwas Fett auf die Zunge und dies bewirkt in den meisten Fällen vollkommene Heilung. Manche Hühnerzüchter finden in dieser Behandlungsweise eine Dülerei und empfehlen Wärme und Auspinseln des Schnabels nebst der Nasenhöhle mit Salicylsäure. Auch dies Mittel habe ich probirt und das Huhn ging zu Grunde. Gegen harten Kropf wird empfohlen, Eingeben von Butter mit einigen Pfefferkörnern und Darreichen von Weidpflanze. Will dieses Mittel nicht helfen, und dies ist bei der Fall, wenn sich im Kropfe Haare, Federn u. f. w. befinden, so schneide man den Kropf sorgfältig auf, entleere ihn und nähe die Wunde mit Seidenfaden zu. Eine Krankheit habe ich vielfach an denjenigen Hühnern beobachtet, deren Pflege und Fütterung eine mangelhafte war; es sind dies Hühner, deren Hühne mit einer kalkartigen Wasse befecht sind, herrührend von zu feuchtem dumpfen Aufenthaltsort. Eine große Plage für die Hühner sind die Hühnerläuse, die oft in solcher Masse auftreten, daß viele, namentlich junge Hühner zu Grunde gehen. Gegen dieses Uebel ist Keinschädel das beste Mittel. Für die Hühner ist ein Staubbad, bestehend in Sand, Asche und Schwefelblüthe, unerlässlich; perflisches Zinkeisenpulver in den Stall, in die Leg- und Brutstreu und den Hühnern in die Federn gestreut, leistet ebenfalls gute Dienste. Auch der Stall ist gründlich zu reinigen, sämtliche Nisse und Spalten betreiben, hierauf der ganze Stall mit Kalkmilch (auf je 1 Liter 10 Gramm Karbolsäure) gewischt.

(Schluß folgt.)

„Unser tägliches Brod.“

Die Muttermilch enthält die meisten Nährstoffe, mit denen der im Leben lebende Mensch seinen Organismus aufbaut. Naturgemäß können daher nur diejenigen Nahrungsmittel den Kindern zuträglich sein, welche in ihrer Zusammensetzung mit der Muttermilch gleichartig sind. Alle übrigen Substanzen, sagt Dr. Koppe-Woskau, müssen wir als Fremdkörper ansehen, welche den normalen Lebensprozeß hemmen.

Nahrungsmittel mit einem Nährstoff, der annehmbar der Muttermilch gleichkommt, nennen wir vollständige Nahrungsmittel. Unter letzteren Brod ist jedoch ein unvollständiges Nahrungsmittel und nur reichliche Ergänzungen durch Fleisch und Fett vermögen den Mangel auszugleichen. Der sich selbst erhalten will, muß neben diesem saft- und fruchtigen Brod Fleisch und Fett genießen. Ist das aber notwendig, so kann das Brod seinen Anspruch auf den Namen Vollnahrungsmittel machen.

*) Aus dem „Practischen Vagmeier“, Würzburg, eine sehr empfehlenswerthen Familienzeitung. (Abonnament 30 Pf. vierteljährlich.)

Wir müssen uns daher nach einem anderen Brod umsehen. Schon in unserem Artikel in Nr. 52: „Warum sparen wir nicht?“ haben wir darauf aufmerksam gemacht, daß das Steinnmehl nicht nur ein vollwertiges, schmackhaftes Nahrungsmittel ist, sondern daß wir bei einem allgemeinen Genuß desselben 170 Millionen Mark ersparen würden. Zum Brod nur von der Steinnmehl bereitet und durch Wasser gereinigt wird, löst aber die ganzen fein aufgelösten Nährstoffe des Getreides enthält, verwendet. Pfarer Kneip in Würzburg erklärte, daß das Steinnmehl's Kraftmehl- und -Brod ganz dasjenige Mehl und Brod sei, wie es in allen seinen Schichten und Sorten empfohlen habe. Dr. J. Köpfer, vortrefflicher Schachthändler bei dem Kaiserthümlich Kerpitz, urtheilte über dasselbe folgendermaßen:

Das Mehlreizen des Stephan Steinnmehl ist als ein höchst rationelles zu bezeichnen, weil nach diesem nur die unverdauliche, fötliche Hülle entfernt wird, die ganze Menge des unter ihr befindlichen Klebers aber dem Mehl erhalten bleibt.

Das aus diesem Mehl hergestellte Brod ist nicht nur wärmehaltend und leicht verdaulich, sondern es enthält auch sämtliche Nährstoffe des Getreides in einer geradezu idealen Zusammenzuegung; das Gehalt an Eiweißstoffen ist halb so groß, wie im Weizen. Die Nährwertheinheiten (für Eiweißstoffe = 5, für Kohlehydrate = 1) betragen für gewöhnliches Brod, nach der älteren Methode bereitet, mit 7% Eiweißstoffen und 47% Kohlehydraten (35 + 47 = 82); für das nach dem Steinnmehl bereite Brod (56 + 49 = 105) und es unterliegt keinem Zweifel, daß bei Verwendung eines sehr nährreichen Getreides ein noch günstigeres Verhältniß herausbringen kann. Das Steinnmehl's Nährstoff ist somit als Idealbrot der Zukunft zu betrachten.

Drittens, die sich für das Nahrungsmittelverfahren des Finders in der letzten, mögen sich an Herrn Stephan Steinnmehl in Leipzig-Wallis wenden. Der Steinnmehlbrot oder -Mehl, aus dem sich unter Zusatz von Salz und Fett herrliche Speisen aller Art bereiten lassen, probiren will, lasse sich ein Probepulver in der Menge von 1.50 Mark von dem Erfinder oder seinen Niederlagen in Leipzig, Sagan, Grieshagen (Schmetz) kommen. Wäcker, Gebackwaren und Kaulstücken reichen wir zur Lieber von nun Niederlagen, da in kurzer Zeit das Steinnmehlbrot u. -Mehl fast sehr begehrt ist werden.

Die Fleischbesamung in Preußen.

Den „Veröffentlichungen des kaiserlichen Gesundheitsamtes“ zufolge sind 1896 in den 321 Orten mit öffentlichen Schlachthäusern 28 193 Pferde, 726 824 Rinder, 1 088 724 Küber unter sechs Wochen, 696 997 Schaf- und Ziegen, 3015 367 Schweine geschlachtet worden. Hiervon waren befallener mit Wog 8 Pferde, mit Tuberkulose 88 Pferde, 124 272 Rinder, 1057 Küber unter sechs Wochen, 700 Schafe und Ziegen, 514 558 Schweine, mit Jinnen 1819 Rinder, 3159 Schweine, mit Erträgen 880 Schweine. Als zur menschlichen Nahrung ungeeignet wegen Tuberkulose wurde der Fleisch besamung: ganz von 2704 Schweine und 2014 Schweine, an anderen Stellen wurde das Fleisch verorren: ganz von 208 Pferden, 1012 Rindern, 1892 Kübern unter sechs Wochen, 622 Schafen und Ziegen, 3654 Schweine, theilweise von 126 Pferden, 1404 Rindern, 414 Kübern unter sechs Wochen, 2267 Schafen und Ziegen, 1825 Schweine. Von den 321 Orten, in welchen sich öffentliche Schlachthäuser befinden, ist in 273 mit dem Schlachthause eine Fleischbesamung verbunden. Im Berichtsjahre sind ferner in 254 Rostschlächtereien 22 850 Pferde geschlachtet und davon 4 rostanf, 8 tuberkulös gefunden worden; 162 Pferde wurden ganz, 153 theilweise als zur menschlichen Nahrung ungeeignet befunden.

In Berlin wurden in dem polizeilichen Schlachthause des kaiserlichen Gesundheitsamtes und in den kaiserlichen öffentlichen Schlachthäusern 145 002 Rinder, 138 739 Küber unter sechs Wochen, 283 946 Schafe und Ziegen, 688 806 Schweine geschlachtet und davon 38 968 Rinder, 207 Küber unter sechs Wochen, 12 Schafe und Ziegen, 24 217 Schweine tuberkulös, 438 Rinder, 579 Schweine farnig und 170 Schweine trichinös gefunden. Wegen Tuberkulose wurden 1030 Rinder ganz, 23 Rinder theilweise, an anderen Orten 218 Rinder, 477 Küber unter sechs Wochen, 221 Schafe und Ziegen, 1479 Schweine ganz, 9 Rinder, 11 Küber unter sechs Wochen, 7 Schafe und Ziegen, 24 Schweine theilweise als zur menschlichen Nahrung ungeeignet verworfen.

In der Central-Rostschlächtereien sind von 40 Berlinern und 10 auswärtigen Rostschlächtereien 7473 Pferde geschlachtet worden. Hiervon wurden 1 Pferd rostanf und 1 theilweise befunden; als zur menschlichen Nahrung ungeeignet wurden 56 Pferde ganz und 1 theilweise rochanf. Außerdem wurden 169 zur Unterdung vorgesehene Pferde wegen Fieber, hochgradiger Abmagerung u. s. als nicht schlachtfähig abgewiesen.

Von auswärts geschlachtetem Vieh wurden in die Städte mit öffentlichen Schlachthäusern eingeführt: 272 Pferde, 86 907 Rinder, 231 400 Küber unter sechs Wochen, 97 934 Schafe und Ziegen, 283 684 Schweine. Von dem besamten mit Tuberkulose 3188 Rinder, 57 Küber unter sechs Wochen, 21 Schafe und Ziegen, 860 Schweine, mit Jinnen 108 Rinder, 86 Schweine, mit Erträgen 28 Schweine. Wegen Tuberkulose wurde das Fleisch als zur menschlichen Nahrung ungeeignet befunden: ganz von 158 Rindern, theilweise von 96, aus anderen Gründen: ganz von 3 Pferden, 28 Rindern, 788 Kübern, 85 Schafen und Ziegen, 192 Schweine, theilweise von 2 Pferden, 102 Rindern, 42 Kübern unter sechs Wochen, 16 Schafen und Ziegen, 17 Schweine.

„Kleinere Mittheilungen.“

Die Frucht von Schlangen ist eine weitebrüetete und der Kreuz wegen berichtigte. Zum Beweis ist die Frucht von Schlangen in der Gegend von Bonn zu sehen. Die Schlang, die in Deutschland am weitesten und die ganz ungewöhnlich ist, die Ringelmaier. In der neuesten Nummer des praktischen Naturgebers im Ost- und Gartenbau hat Herr von Schilling die beiden Schlangen Ringelmaier und Kreuzmaier abgebildet. Beide haben ihr untrügliches Erkennungszeichen: die beiden Ringelmaier hat ein weißes und gelbes, leuchtendes, die Kreuzmaier hat in ganzen Länge oben auf der Rückenlinie einen breiten dunklen Bänderstreifen. Auf den Abbildungen kommen die beiden Erkennungszeichen zur Erscheinung.

Die Durchschnittspreise der wichtigsten Lebensmittel betragen in der preussischen Monarchie im Jahre 1897: für 1000 Kilogramm Weizen 164 Mk. (1896 152 Mk.), Roggen 124 (121) Mk., Gerste 132 (129) Mk., Hafer 134 (124) Mk., Korbweizen 200 (201) Mk., Speiseklein 45 (44) Mk., Rindfleisch 424 (396) Mk., Schaffleisch 49.5 (49.1) Mk., Rindfleisch im Großhandel 1049 (1032) Mk., für 1 kg Rindfleisch für der Keule im Kleinhandel 134 (134) Pf., von Wachs 113 (113) Pf., Erdmehlweizen 132 (122) Pf., Kaffeebohnen 126 (126) Pf., Hammelfleisch 125 (122) Pf., indischer geerdeter Zucker 150 (147) Pf., Spüßbutter 220 (216) Pf., indischer Schokolade 122 (146) Pf., indischer Zucker 20 (28) Pf., Nougatmehl 24 (24) Pf., für ein Eßig Liter 354 (341) Pf.

Seit Anfanglich sind in neuerer Zeit die Milchvieh als der Träger des Tuberkel-Bacillus bezeichnet. Deshalb hat auch der Herr Landwirthschaftsminister von den sämmtlichen Kammern der Preussischen Monarchie eine gutachtliche Aeußerung dahin gefordert, ob in Sammelmilchereien nicht ein für allemal die Erhaltung der Magermilch auf 85° Celsius vorzuziehen ist und ob der Centrifugalmaschinen (Schwammrührer) in der Erzeugung der Centrifugmilch, welcher nach Versuchen besonders stark mit Tuberkel-Keimen befallen sein soll, nicht vermindert werden müßte. Für diese Veranlassung haben sich alle Kammern ausgesprochen. Demzufolge hat die Herren Regierungsräthelnden angeordnet, auf Grund des § 20 Abs. 1 des Viehsteuergesetzes, die Verwendung des Centrifugmilchamms in Magermilch-Verfahren polizeilich untersagen zu lassen. Hinsichtlich der Erziehung von Milch und wegen lediglicher Schwierigkeiten, die dem Verfahren heute noch entgegensteht, die meisten Kammern einen abschließenden Bericht erstatten. Damit scheint aber die Angelegenheit noch nicht beendet zu sein, indem die königliche Veterinar-Kommission eine andere Anordnung von der Sache hat. Es ist deshalb an der Zeit, die Minister-Verrichte darauf nach zu sehen, daß über die Sache, besonders wenn auch nach andere in Vorrichtung gebrachte Veranlassungen gegen die Tuberkulose-Verbreitung werden durchgeführt sein, auch die Vorkehrungen getroffen sind, daß die sämmtliche Magermilch über ihrer Abgabe und Verwendung in der genannten Höhe ergriff werden kann. In der Aeußerung begriffene Magermilch-Verfahren werden deshalb auf dem Wege der Anordnung über ihre Abgabe und Verwendung werden beauftragt bei der Ausführung der Minister-Verrichte nach zu sehen und bestehenden Sammel-Milchereien, welche noch keine Ergrüpfungsbauwerke besitzen, werden erzwungen müssen, wie sie einer solchen Anforderung gerecht werden.

Spanische Champignons. Auf der Insel Chifra, einer der wichtigsten Stamper-Districts des Landes, wird auch die Champignonzucht mit großem Erfolge betrieben. Champignons bilden dort einen wichtigen Antheil der Export, und wurden von dort im Jahre 1885 nicht weniger als 1780597 Pfund dieser Pilze nach anderen Ländern, namentlich nach China verschifft, ganz abgesehen von den Linnamen, die in der japanischen Küche tägliche Verwendung finden. Der sogenannte Schüttele (vielleicht der tomosopolitische Agaricus campestris L.) ist unter den spanischen Arten jedenfalls der gebräuchlichste. Im Herbst werden die Champignons in einem Alter von 20-30 Jahren aufgezogen, gefüllt, und macht man damit, was der hier ziemlich tiefe Einschnitt in Zimmerräumen von 3-4 Zoll. Dann werden diese Stämme in 4-5 Fuß lange Stöße zerlegt, welche in bunten, abgeordneten Reihen des Waldes sich selbst überlassen bleiben. Nach dem dritten Jahre erziehen die Champignons in diesem Stöße den neuen Ertrag. Ist das ganze Jahr hindurch werden Champignons gewonnen, doch ist die Erntezeit die bei weitem ergiebige. Im Winter und Frühling wird das Wachstum künstlich gefördert, indem man die Holzstöße kürzere oder längere Zeit in Wasser taucht und sie dann mit geeigneten Düngemitteln täglich bespritzt. - Ueber beide Ernteböden wird vertrieben ist auch Epidia aurulosa Judae Pries, und letzter sich vor einigen Jahren die Ausfuhr dieses spanischen Pilzes von Lissabon nach China auf 7000 Pf. Sterling (182000 Mk.).

Ackerbau und Forstwirtschaft.

Vorricht beim Raimitzieren! In „Des deutschen Landmanns Jahrbuch“ wird hervorgehoben, daß in den letzten Jahren wiederholt Fälle beobachtet worden, in denen die Thiere auf der Weide Vergiftungen durch Raimitz ausgezogen haben. Auch in Estland kamen solche Fälle vor, aber nur dann, wenn eine reichliche Raimitzeiten in den Stallböden (zum Festhalten des Strohhalbes) stattfand. In beiden Fällen lebte die Thiere die jahrelange Materie in größerer Menge auf und gingen dabei zu Grunde. Auch Schweine, die farnische Raimitze fressen, können eingehen. Ein Aho Verzicht! Es soll nicht von Gebrauche des Raimitz, eines in vielen Fällen notwendigen Düngstoffes, abgesehen, dagegen da-

vor gewahrt werden: daß 1. Ramin unter die Thiere in den Stall einzutreten, 2. auf mit Ramin frisch gedüngte Wiesen (oder Felder) Thiere auszugehen, 3. Raimitze zur Verbesserung des Stallwachsens zu gebrauchen sind, sind solche allseitig über auf den Dingen aufzubringen und nicht in den Stall. Wie schon angeführt solche Raimitze werten, sieht man, wie Prof. Dr. Damman hervorhob, in Estland ja häufig genug, indem sie durch ihre Bestandtheile eine heftige Entzündung der Haut des Uters und der zugehörigen hervorruft, sobald sie mit diesen in Berührung kommen, und indem sie losgerissene Haare und Schuppen in den Hautstellen festsetzt. Natürlich ist auch Verzicht beim Streuen des Düngers mit den Händen (auch bei Gipskalkpeter, Hornmehl etc.) auf die Thiere nötig. Leute mit auch den kleinsten Wunden in den Händen sollten dazu nicht veranlaßt werden. Es sind in solchen Fällen jenseit Blutreinigung vorzunehmen.

Zwiser Gaus- und Zimmergarten.

Bezeichnen der Obelmer Weichsel, die im vorigen Jahrbuch von Hrn. (Monsieur) lebend wurden. Wenn man diese Kräfte betrachtet, findet man, daß noch 1/2 Theile der jungen Weide, die gerade das Laublos abgeben, abgeleitet sind und daß die Bäume durch ganz entleert wurden und in diesem Jahre nicht auf eine Ernte zu rechnen sein müßte. Da ist nun das Weide, man schneidet die Weide auf die Hälfte oder noch mehr, zurück, und zwar frisch jetzt; denn je früher die geerntete Weide ist, desto besser ist die Ernte. Die Weide, die im vorigen Jahre vorzunehmen und auf fast allen Bäumen gleichzeitig eine Weide Laublos mit unterzubringen, wodurch der Grundsaft noch gefördert wird und die Bäume gegen den Winter überstandsfähig gemacht werden. Dann die auf Laublosen gemachten, oder damit gedüngten Bäume, sind fast gar nicht von dem Winter überleben worden.

Der Zwiser-Gauländer zur Befestigung heller Abhänge. Der Zwiser-Gauländer (Sambucus Ebulus), auch Zwisch und Zwisch genannt, ist, wie schon sein Name sagt ein sehr klebender Strauch, der auch in höchsten Lagen in Höhenlagen mit vorkommt. So er einmal Stand gefast hat, behauptet er seinen Platz Jahrzehnte, doch dies nicht allein, sondern er vermehrt sich auch weiter und überzieht mit der Zeit ganze Berge. An Abhängen, Wäldungen und berglichen Stellen, welche die Erde nicht festhalten, gepflanzt, giebt es kaum eine andere Pflanze, die sich so gut anhalten und auf fast allen Bäumen überleben. Dieser kleine Strauch verdient deshalb unsere volle Beachtung.

Welcher Gartenvertheiler, möge sein Garten groß oder klein sein, hat noch nicht über den Rosen geteilt! Ist doch ein toller, toller, toller Rosen das erste Erforderniß eines gutgeputzten Biersgartens. In der neuesten Nummer des „practischen Naturgebers im Ost- und Gartenbau“ werden die gewöhnlichsten Ursachen für mangelhaften Rosen-ertrag: meist sind es keine, keine Wurzeln, die passendsten Mittel unterbrochen. Zur Bekämpfung des Rosen und zur Unterbrechung dieser Wurzeln werden einfache, jetzt im Frühjahre anzuwendende Mittel angegeben, die zu einem geringen Antheiltheil gehören. Wir können alle Gartenbesitzer nur raten, die Nummer des „practischen Naturgebers im Ost- und Gartenbau“ vom Gesundheitsamt in Frankfurt a. D. kommen zu lassen. Die Nummer wird sofort zugestellt.

Zwei Gemüthskrauter, welche noch das vorzüglichste Kompost, das been Bestandtheile liefern, nur sehr wenig angebaut werden, sind der Meer- oder Seezoll und der Rabarbar. Im folgenden soll nun eine kurze Anleitung zur Anpflanzung resp. Verwendung gegeben werden. Der Meer- oder Seezoll (Crabbe maritima) wird im März oder April auf ein kaltes Mithelb geplat. Sobald die Pflanzen das fünfte Blatt nachgehoben haben, werden sie in weiche rasen, festen, sandigen, aber nicht tiefen Einschnitten, in denen die Pflanzen die Wurzeln nicht einbringen kann. Um den zu erntenden Erträgen eine klare weiche werden, indem man die Stengel im December mit großen Zöpfen oder Stiefen bedeckt und darauf noch frischen Pferdeböden legt. Unter dieser warmen, dünnen Decke entwickeln sich die Erträge ganz vorzüglich; wenn die Pflanzen etwa 20 cm lang sind, was in der Regel im Februar oder März der Fall ist, schneidet man dieselben mit rasenigen Messer zu und giebt sie wie gewohnt. Das Weiden kann wiederholt werden. Eine gute Anlage soll sich unter günstigen Verhältnissen über 25 Jahre ertragfähig halten. Die Anpflanzung und Befestigung des Rabarbars ist bekannt.

Der Weichselvieh ist ein ganz vorzügliches Gemüthe, welches sich sicherlich mehr und mehr in unseren deutschen Gemüthsgärten einfinden wird. In England und Nordamerika wird rasenigen Messer zu und giebt sie wie gewohnt. Das Weiden kann wiederholt werden. Eine gute Anlage soll sich unter günstigen Verhältnissen über 25 Jahre ertragfähig halten. Die Anpflanzung und Befestigung des Rabarbars ist bekannt.

