

beim eingeschlossenen Blumen anhängt. Auf diese Art soll es gelingen sein, frisch abgekühlten Blumen den Nässe bis nach St. Petersburg vollkommen frisch zu befördern. Das hat der Kork als schlechter Wärmeleiter gethan.

Plangen in Moos zu gießen. Man fülle die Blumentöpfe mit Moos, lasse die Plangen darin wachsen, wobei man wie bei Erde verfährt und nur das Moos von Zeit zu Zeit zusammenbrückt. Diese Plangen wachsen in denselben meist besser als in der Erde, z. B. Kalkgaulplangen, welche in der Erde nicht treiben wollen.

Peterlingen und Rosenterränge lassen sich recht gut auf ein Beet untereinander säen. Es werden natürlich beide Cisternen breiter wüchsig getrennt und dann zusammen untergearbeitet. Bis die Peterlingen einigermassen sich entwickelt haben, sind die Reize länger abgerundet, da Peterlingen sehr langsam feinst und aufsteht. Das Ausstreuen der Reize findet bei beiden und richtet das Gedeihen der Peterlingenpflanzen.

Die schönsten Blumenzwiebeln sind nicht etwa zu vernachlässigen. sondern im kalten Winter darauf zu begreifen, daß die Blätter am Leben bleiben, bis sie ihre Lebenskräfte an die Zwiebeln abgeben und hinweisen. Rosenknospen und Tulpen kann man im Herbst ins freie pflanzen. Sie geben im Frühjahr noch einen Hört, aber kleinere Blumen. Zum Eraben können sie nicht weiter abgerichtet werden. Die abgehälter Zwiebeln sind weiches und fortzuerumen. Reizen und Winterreifen legt man flach, etwa im letzten, kellen Keller hin und hält sie am Leben, um sie im Frühjahr hinzuzusetzen. Bei Weimeln und Cisternen ist ein zweijähriges Kultivieren kaum anzurathen, sie bringen doch nur kleine Blüthenstände wieder.

Die Maulwurfsgrillen fange ich in meinen Blumentöpfen auf eine einfache Weise, die mich durch den Frühling gelehrt hat. Als ich im vorigen Jahre einige Kisten mit verpflanzten Plangen an einen anderen Ort bringen wollte, bemerkte ich beim Wegnehmen derselben die vielerzogenen Gänge von Weimeln und konnte gleichzeitig einen der Uebelthäter dingfest machen. Das brachte mich auf den Gedanken, meine Blumentöpfe möglichst an die von den Weimeln besonders hingezogenen Stellen der Kisten auszustellen. Während zum Tage, je nach Gelegenheiten, wurden nun die Kisten schnell emporgeschoben und beiseite gesetzt, und ich regelmäßig gab es Fente. Oft traf ich mehrere der lästigen Thiere zugleich an. Alte und Junge, und mußte mich beeilen, der Flüchtenden nachzusetzen zu werden. Ich habe auf diese Weise bisher schon manden guten Fang gemacht, mich aber auch manden erfolglos erweisen lassen. Obgleich Lebensluft ist diese Art von „Grillenfangen“ mindestens ebenso gut, als das angewandte Eingraben eines glatten Gefäßes, aus welchem die Weimeln, wenn sie hineingefallen, nicht wieder heraus können, oder als das Eingießen von Wasser und Del in die Hauptlöcher.

Bienenwirthschaftliches.

Der Thüringer Zwilling. Diese in neuerer Zeit vom Herrern Gerthing in Osmantshied konstruirte praktische Bienenwohnung ist auf ein ganz neues System gegründet. Sie ist nicht wie die meisten deutschen Bienenwohnungen für das sogenannte Normalmaß eingerichtet, da nach vielfacher Überlegung das Normalmaß für die meisten Bienenstöcke zu klein ist. Der Zeitraum einer gewöhnlichen Bienenwohnung ist 27 cm breit, 43 1/2 cm hoch und 50 cm tief. Der Zeitraum: 27 cm breit, 22 cm hoch und 40 cm tief. Die Rahmen haben folgende Maßverhältnisse: Im Zeitraum: 41 cm hoch, 30 cm breit. Im Zeitraum: 20 1/2 cm hoch, 28 cm breit. (Mit Holz gemessen). Die Rahmenweite werden aus 6 bis 7 mm starkem Holz hergestellt. Die einzelnen Raste miltlen folgende Längen haben: Bodenraste 28 cm, untere Seitenraste 26,3 cm, Seitenraste 40 cm, jedoch der Rahmen eine Bodenraste von 40 cm Höhe und 20 cm Breite umschließt. Diese Bienenwohnung wird Zwilling genannt, weil meistens zwei solche Wohnungen übereinander in einem Einde gestrichelt werden; es trägt dies sehr zur Raumsparsamkeit bei. Der Zeitraum einer solchen Raste liegt in der Regel 14-15 Rahmen. Die Behandlung wird im Obenganz in den gewöhnlichen Wohnungen von oben ausgeübt; die Decke ist also beweglich. Mitteln eines Glasfensters enthält der Holz Zwilling ein solches von Dablage. Die hintere Thür kann ebenfalls herausgenommen werden. Der Zeitraum ist beweglich und kann nach Belieben abgenommen werden. Die darin zu verwendenden Holzarten sind eben so breit wie die Ganzrahmen, dieselben hängen wie die Zwillingrahmen auf einem Holz. Der Holzrahmen hat weder Boden noch Decke. Als Decke wird über die Rahmen ein Blech, oder Gummiband gelegt, mit der gewöhnlichen Seite nach unten. Diese Bodenraste ist durchaus notwendig und hat viele Vortheile. Soll die Königin z. B. dem Zeitraum abgeführt werden, so wird die Bodenraste aus dem Zeitraum hinten etwa drei Finger breit umgeschlagen und der Zeitraum einseitig. Ueberhaupt ist der Thüringer Zwilling eine überaus praktische und bequem zu behandelnde Bienenwohnung, die einem jeden Imker empfohlen werden kann.

Sonnenwirthschaft. Dieser Strauch oder Strauch Baum befaßt sich mit trockenem und heinigem Hoben, und eignet sich, weil er den Schnitt verträgt, sehr gut zu Hecken. Er blüht schon im März und liefert seine Blüthen den Bienen eine sehr frühe Nahrung. Bienenwirthschaft sollen daher zur Vorbereitung der Sonnenwirthschaft werden. Ihre länglichen runden Früchte reifen im Herbst und sind gewöhnlich, werden auch zu Kompost verwendet. Die öffentlichen Anlagen grühen werden, so wie auch einige Geshlössern dieses Gehölzes der Bienen halber mit angepflanzt werden.

Thier- und Geflügelzucht.

Das Trinken der Viehthiere geschieht täglich drei bis viermal, und bekommt das Kalb je nach Bedarf 4-9 Liter Vollmilch pro Tag. Natürlich kann man auch Magermilch bei der Fütterung der Kühe verwenden, jedoch empfiehlt es sich abzumindern, den fehlenden Fettgehalt derselben durch etwas Schmalz zu ersetzen. Es ist diese Fütterung besonders bei jene Landwirthschaft vortheilhaft, die ihre Vollmilch an Molkereien verkaufen und nur Magermilch zum Füttern haben. Man kann pro Liter 20 g Del geben und zwar in der Weise, daß man es der Milch, nachdem diese erwärmt worden ist, zusetzt, und durch fleißiges Umrühren mit derselben gut vermischt. Von Wichtigkeit ist, daß die größte Reinlichkeit bei dem Trinken der Kühe herrscht.

Der Einfluß des Wetters auf die Wüdemenge. Das Wüdem, aber auch die Behandlung der Kühe durch den Wüdem ist auf die Wüdemenge einen Einfluß aus. Ein Wüdem, der behändig flucht, mit häufigen Wüdemschlägen die Kühe traktirt, wird nie die reichlichen Kühe haben. Was das Wüdem selber anbelangt, so kommt es allerdings nicht darauf an, ob schnell oder langsam gemolten werde. Es giebt Wüdem, namentlich Krüger, die sehr schnell melken, eigentlich helfen mit den Händen, und dabei weder schnell fertig werden, noch sauber ausmelken, während die wüthigen Wüdem sehr langsam melken und in kurzer Zeit fertig werden. Man kann demnach die Frage so beantworten: Bei gleicher Fütterung geben die Kühe mehr Milch bei einem wüthigen als bei einem schüchternen Wüdem.

Sauwirthschaftliches.

Die Verwendung des Citronensaftes im Haushalte nimmt mit der fortschreitenden Ausbreitung der Hauswirthschaft einen immer größer werdenden Umfang an. Natürlicher Weise ist ein solches Pflanzenöl als Nahrungsmittel allen anderen vorzuziehen. Die Früchte kann man aber nur einige Monate im Jahre frisch haben und man ist deshalb, wie bei anderen Pflanzen, zur Konservierung, namentlich auf den Gebirgen, gekommen, den Zeit zu conserviren. Zu diesem Zwecke preßt man die Früchte gut aus, läßt den Saft durch ein Sieb laufen und über Waage offen stehen. Dann schäumt man ihn ab und gießt ihn vorsichtig mit Zuckersirup des Saftes auf seine Flüssigkeit. Die Flüssigkeit muß voll gemacht und verpackt werden. So hält sich der Saft aber nur einige Monate. Besser ist, denselben zu conserviren, indem man die Flüssigkeit in einen Topf mit Wasser stellt, so daß dieses bis an den Halsrand reicht, und denselben auf das Feuer zum langsamen, stehenden Kochen bringt. Die Flüssigkeit löst man dann im Wasser erkalten, nimmt sie heraus, vermischt die Kiste und hebt sie in einem kalten Orte auf. Auf diese Weise hält sich der Saft Jahre lang. In der erhalteneren Citronensafture der Apotheken findet man auch einen Vortrag im Falle der Gemengung von süßen Früchten. Derselbe bedarf nur der Mischung im Wasser.

Gevoerene Kartoffeln geniesbar zu machen. Die Kartoffeln werden geteilt und jedes Hälften in einen Topf gebracht, welcher, nachdem der Deckel luftdicht darauf geschloßen ist, ein Feuer gefacht wird, worauf die Kartoffeln durch die Hitze im Wasser, indem man die Flüssigkeit zum Kochen gebracht werden und dann denselben Geschmack wie gesunde Kartoffeln erhalten.

Ueberrückende Ausdünnung der Kühe. Man wechsele ein- oder zweimal des Tags die Ställe, verschaffe sich etwas Lehm, trockne und zerstoße ihn zu feinem Pulver, worin man die Kühe jedes Morgen, wenn man sie mit warmem Wasser abgewaschen hat, bestreue. Derselbe sollte besonders reichlich zwischen den Hosen angewendet werden. Der Lehm abstricht nicht nur den lästigen Geruch, sondern verbessert auch die Gesundheit der Haut. Sehr gut ist es auch, wenn man im Sommer öfters darzu geht.

Gegen herabdrückenden Düften giebt es kaum ein besseres, hülfreicheres Mittel als das folgende: Für 10 Pf. säuerliches Moos, für 10 Pf. Weichholz (leides in jeder Apotheke erhältlich) und 1/2 Pfd. brauner Hobentandis werden zu Ehe abgekochen und so heiß als es ertragen kann Morgens, Mittags und Abends getrunken. Auch kann man die Mischung frischzeitlich einflößen lassen und nimmt von diesem Suppe alle zwei Stunden einen Kaffeelöffel voll. Zu dem meisten Fällen tritt, wie bei den meisten Wüthigen, Wüthung, Weichholz, schon ein zweiten Tage Besserung ein.

Eine sehr pikante Sauce zu Pratswürmern ist eine kalte Kräuterwirthschaft, welche man aus allen möglichen grünen Salzkrautern, wie Pimpinelle, Dorell, Dill, Schmitlsand, Petersilie, welche sich gewirgt werden, herstellt. Man vermischt diese Kräuter mit Del, Essig, Pfeffer, Salz und Zwiebeln. Zu kaltem Vaten oder Ebernstrich ist die Sauce ebenfalls sehr empfehlend.

Kalchschwämme zu reinigen. Der zuvor aufgemachte Schwamm wird möglichst gut ausgedrückt und auf einen Zeller mit sehr feinem, geschmolzenen Chloratium bestreut. Nach ungefähr 20 Minuten, nachdem das Chloratium zerfallen ist, wird der Schwamm in reinem Wasser gut ausgewaschen und getrocknet. Er ist abdam wieder vollständig elastisch und so gut wie ein neuer fertig. Wieder auszuwaschen.

Wine Hautschuppe auf dem Kopfe gegen man durch eine Mischung von 20 Gramm Schwefelstaub und 20 Gramm Sodasol in 10 Liter Wasser.



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

Nr. 8 Halle a. S., den 19. Februar 1898.

Angiehe im Winter

Es ist leichter Krankheit zu verhüten, als Krankheiten zu heilen.

Wer sich seine Gesundheit erhalten will, muß wissen, wie er die Einfälle fern hält, welche geeignet sind dieselbe zu zerstören, denn Krankheiten entstehen nur durch auf den Körper einwirkende, schädliche Ursachen, die nach Grad und Charakter sehr verschieden sein können und zugleich dadurch, daß der Körper für dieselben empfänglich ist. In keiner Zeit ist aber der Mensch zu Krankheiten mehr disponirt als im Winter, weil die Temperaturverhältnisse, der Wechsel von der Wärme in die Kälte und umgekehrt, zu schroff und unvermittelt ist. Deshalb sind besonders Katzenstiche und Brustkrankheiten an der Tagesordnung und die Redensart von „Erkältung“ als einzige Ursache ist überall die gleiche, obwohl sie nicht immer zutrifft. In der Vermittlung und dem Ausgleiche der Temperaturverhältnisse liegt der richtige Weg zur Vorbeugung gegen die verschiedenen Winterkrankheiten. Gegen die Kälte schützen wir uns durch wärmere Kleidung und durch Bewegung im Freien. Sobald wir aber das geheizte Zimmer betreten und längere Zeit darin verweilen, wird die warme Kleidung darin zum Verhängnis, wenn sie nicht abgelegt wird, denn die Körperwärme steigt sich und der darauffolgende Gang ins Freie bringt die Erkältung mit sich. Vielfach schuld daran ist aber die oft sehr hohe und trockene Zimmerwärme. Die Redensart: „Lieber erstickt, als erfroren“, scheint bei vielen sich bewahrheiten zu sollen. Man sollte sich jede Ritze am Fenster verkleben und der Ofen glühend Tag und Nacht, so daß 20-25° R gerade keine Seltenheit sind. Von welcher Beschaffenheit die Luft in einem solchen Raume ist kann man sich denken, wenn man überlegt, daß der Mensch stündlich ungefähr 200 Liter Sauerstoff ausathmet und ca. 215 Liter Sauerstoff konsumirt.

Oft aber verdrängen mehrere Personen den Sauerstoffgehalt des Zimtraumes in einem Zimmer, mit dem ein erwachsener Mann genügend für einige Stunden ausreichen kann. Es muß also die ansehnliche Kohlenäure wiederholt die Lunge passiren, und da nicht sämtliche Luft aus der Lunge ausgeathmet wird, sondern immer eine gewisse Menge rückständig bleibt (Residualluft), so wird sie allmählich sehr schädlich und wirkt nachtheilig auf die Lunge, das Blut und den ganzen Körper. Der beste Beweis ist die Stubenhexe, das gelbliche bleiche Gesicht der Stubenhöcker. Wie zutreffend dies ist, beweist folgender Fall, den Prof.

*) Der „Praktische Beobachter“, Wüzburg, dem wir diesen Artikel mittheilen, findet auf Verlangen Probe-Rahmen kostenlos an Jedermann.

Dr. Jäger als Direktor des Thiergartens in Wien erlebte: Im ersten Winter wurde das große Haus für die südbaldischen Vögel durch Fenstereröffnung von der äußeren Luft abgeschlossen und geheilt. Der Erfolg war, daß fast die Hälfte seiner Anjassen krepirte, und der Befund der Leidenöffnung war in den meisten Fällen Schimmelbildung auf der Oberfläche der Lunge und in den, den Vögeln eigenthümlichen, mit der Lunge in Verbindung stehenden Luftkammern des Körpers. Nun, jede Hausfrau weiß von den Spellen, daß Schimmelbildung auf diesen außerordentlich begünstigt wird, wenn man sie in abgeschlossene Räume, in Kisten, Kästen und Schubläden einsperrt, während sie viel leichter und länger schimmelfrei bleiben, wenn man sie der freien Luft aussetzt. Dieser Vergleich machte Prof. Jäger damals sofort und im darauffolgenden Winter blieb in dem Vogelhaus die Vergängung weg, so daß ganz wie bei den freilebenden Vögeln in den Heilstätten für Lungentranke die vorbereitete Wand der Käfigräume gegen die freie Luft offen war. Statt zu heizen, wurde reichlicher gefüttert und der Erfolg war, daß die Sterblichkeit in dem Vogelhaus eine kaum nennenswerthe war.

Die Menschen gleichen den Vrolläden; wenn man sie in die Schublade stellt, so verschimmeln sie, und die Lungenkiste ist nur eine besondere Form dieser Verschimmelung; gesund bleiben sie nur in freier Luft. Wir können daraus ersehen, daß frische Luft viel notwendiger zur Erhaltung der Gesundheit ist als hohe Wärme, und es ist deshalb eine unerlässliche Nothwendigkeit, unsere Wohnung täglich zu lüften. Je öfter wir dies thun, desto besser wird es sein. Einige Minuten genügen, um einem mittelgroßen Zimmer genug frische Luft zuzuführen, und reine Luft erwärmt sich auch viel schneller, als die verbrauchte. Je mehr wir heizen und je mehr sich Menschen im Zimmer aufhalten, desto öfter muß die Luft erneuert werden. Zweckentprechend ist freilich eine ständige Ventilation, welche die permanente Lufterneuerung gestattet.

Dadurch wird gleichfalls hohe Zimmerwärme vermieden, die im Allgemeinen 15° + R nicht übersteigen soll. Neben dieser spielt die Luftfeuchtigkeit eine gewisse Rolle. Der in der Luft enthaltene Wassergehalt ist dem Menschen sehr zugetraglich, am wohlsten fühlen wir uns, wenn derselbe 40 bis 60 Prozent beträgt. Steigert sich derselbe, wie z. B. bei nebligem Wetter, dann werden wir eine Brustbeschwerden wahrnehmen und das Athmen ist erschwert.

Die nöthige Luftfeuchtigkeit erhalten wir durch das Aufstellen eines Gefäßes mit Wasser auf den Zimmerofen, durch Bestreuen der Zimmerpflanzen oder einen kleinen Springbrunnen. Schlechte Zimmerluft entsteht aber auch durch



Staubablagerung auf dem Ofen, der Möbeln, Stubenböden und dem Herausnehmen des Aschensafens am Ofen. Wo solche Staubwolken durch irgend einen Umstand aufgewirbelt und eingetrieben werden, zeigen sich die schädlichen Wirkungen durch Hustenreiz und chronische Lungenkatarrhe, und es ist deshalb das Abstauben nur mit nassen Wischtüchern zu handhaben.

Halte deshalb so viel als möglich auf gesunde und frische Luft und auf eine gesunde und kräftige Nahrung, denn diese ist die beste Schutzwehr gegen Krankheiten, weil durch eine tiefe Athmung in gewunder Luft sie dadurch von den eigenen, unbrauchbar gewordenen Gasen befreit und mit Sauerstoff, dem reichsten Lebenselemente, versorgt wird. Sarto.

Meine Erfahrungen mit der Hühnerzucht.

Ferner habe ich vielfach die Beobachtung gemacht, daß manche Frauen den Hühnern zur Zeit der „Mauser“ ganz wenig zu fressen geben, weil sie ja doch nicht legen. Die Leute sind hier in einem großen Irrthum. Als Mauser bezeichnet man die alljährlich in den Herbstmonaten stattfindende Erneuerung des Federkleides, während welcher die Thiere ihre Winterfedern mehr oder weniger verlieren, das Geierlegen aufgeben, mitunter mangelhafte Ferkeln zeigen und zu Krankheiten, namentlich Ektälung, sehr geneigt sind. Warme Witterung trägt zum guten Ueberleben der Mauser wesentlich bei. Bei norkaltem Wetter halte man die Thiere in der Stalle; veräume aber ja nicht, während dieser Zeit den Thieren eine kräftige Fütterung zu geben, damit die Thiere nicht geschwächt werden und die Federn rasch nachwachsen können.

Auch Gänge- und Entenzucht habe ich probirt, weil ich aber an keinem stehenden Wasser wohnte, bin ich wieder davon abgegangen.

Wakum habe ich „Hühnerzucht“ getrieben? Nicht der Hühner, sondern der Eier wegen. Die Eier werden selten roh, sondern meistens vermischt mit andern Nahrungsmitteln oder für sich gekocht gegessen; sie eignen sich denn auch wegen ihres großen Nährwerthes besonders als Zugabe zu den meisten Speisen.

Die Eier werden von den meisten Leuten „wackweich“ am liebsten gegessen. Wie trifft man aber dies? Der Eiweißstoff des Hühnerweisses gerinnt bei 60–70 Gr. C., das Eigelb bei 70–80 Gr. C. Beim Kochen des Eies in Wasser gerinnt daher das Weiße früher als das Gelbe. Eiebet man kleine Hühnererier 3 Minuten, große $\frac{1}{2}$ –4 Minuten, so hat man weichgegartene Eier; bei 5–6 Minuten sind sie wackweich und bei 8–10 Minuten sind sie hart.

Damit wir aber den Winter über an Eiern keinen Mangel leiden, ist es nöthig, daß der Ueberfluß des Sommers für die Jahreszeit des Mangels bereit aufbewahrt werde, um dabei die Eigenschaften der Eite und Frische entweder gar nicht oder doch kaum in merklichem Grade einzubüßen. Trotzdem nun in der neueren Zeit mehrere Methoden aufgefunden, verfeinert und auch als wirksam und praktisch erprobt wurden, mit deren Anwendung die Eier ein halbes Jahr und noch länger vollkommen frisch und unverändert konservirt werden können, ohne etwa einen Geschmack oder Geruch nach der Konservirungsstoffsubstanz anzunehmen, finden wir trotzdem diese neueren Aufbehaltermethoden nur sehr selten angewendet und statt derselben ist immer noch das Einkalten in Lebung. Das Einkalten ist aber, wie mich eine langjährige Erfahrung gelehrt hat, nicht nur ungenügend, sondern hat auch den Nachtheil, daß die mit Kaltwasser behandelten Eier meist den Geruch nach Stall in mehr oder minder auffallendem Grade bis in das Innerste des Dotters gelangen lassen, weshalb die mit Stall konservirten Eier befamlich durchaus nicht beliebt sind und nur genommen werden, wenn eine andere vorhanden sind. Daß das Einkalten immer noch so in Schwung ist, kann man sich nur dadurch erklären, daß es am wenigsten Kosten

verursacht und weil das zu dessen Ausführung nöthige Material, der Stall, eben auch überall nicht bloß billig, sondern auch leicht und mühelos zu beschaffen ist, während die andern für Eieraufbewahrung vorgeschlagenen Substanzen ohne Zweifel etwas theurer und zudem in allen Orten nicht gleich zu bekommen sind. Alle diese für das Einkalten angeführten Gründe sollten aber nicht abhalten, endlich diesem Verfahren ganz energisch Vorkauf zu sagen und auf dessen gänzliche Abschaffung zu dringen.

An Stelle des Einkaltens empfiehlt sich zunächst das Behandeln mit Wassererlösung durch seine Billigkeit, wodurch kaum mehr Kosten als beim Einkalten verursacht werden, während die überlagerten Eier sich sicherer und weit besser halten, ohne einen fremden Geschmack anzunehmen. Der lieblichste Versuchung der Voren der Eierhälften kann auch durch Anwendung einer dünnen warmen Leimlösung erreicht werden. Nur muß der Leimüberzug rasch getrocknet und stets trocken erhalten werden, weshalb man die überleiteten Eier auch an ganz trockenen Orten aufbewahren muß. Vielfach wird auch empfohlen, die Eier in trockenen Sand, in Asche, Mele, Spreu u. s. w. zu legen.

In manchen Gegenden ist auch das Abreiben mit Del gebräuchlich. Ein nützlich Mittel ist auch das Einsetzen mit Javeline, oder man rührt eine entsprechende Menge gebrannten Gyps mit Wasser zu einem dünnen Brei und taucht die Eier in diese Flüssigkeit. Der schnell sich erhärtende Ueberzug schließt die Luft vollständig ab, so daß die Eier sehr lang frisch erhalten bleiben. Zweck meiner Mittheilungen über die Hühnerzucht ist, allerort auf dem Lande, wo überall Hühnerzucht getrieben werden kann, Lust und Liebe für die schöne und nützliche Sache zu erwecken.

Die frühesten und lohnendsten Erbsensorten.

Je früher im Jahre der Gemüserauffende Gärtner mit seiner Waare auf den Markt erscheint, einen um so höheren Preis erzielt er für seine Erzeugnisse. Es ist deshalb durchaus nicht gleichgültig, ob eine frühe Gemüserforte länger oder kürzere Zeit zu ihrer Entwidlung gebraucht, denn einige Tage der früheren Reife spielen oft für die Preisbildung eine große Rolle. Auch für den Herrschaftskammer ist es angenehm, mit seinen Gemüserorten frühzeitig auf den Markt zu sein und je früher desto mehr es gehen sehen, wenn ihr Gärtner keine eiteren Erzeugnisse früher als die Zeit liefert, als dieselben auf dem Wochenmarkt zu haben sind. Es ist deshalb für jeden Gemüsegärtner wünschenswert, diejenige Gemüserforte kennen zu lernen, die sich durch eine außergewöhnlich frühe Entwicklung auszeichnet. Das ist die Frauendörfer „Frühjahrs-Erbsen“. Wir können diese müßig großartig schöne Sorte gar nicht warm genug empfehlen, denn solange ihrer unübertroffenen Eigenschaften verdient sie in der That die größte Bedeutung. Wir haben dieselbe, um einen Vergleich anzustellen, neben andern frühen und allerfrühesten englischen Erbsen mitgenommen, auch zur gleichen Zeit mit denselben gelegt, und konnten 14 Tage früher als von allen anderen Sorten von der Frühjahrs-Erbsen schöne grüne, ausgebildete süße Schoten pflücken.



Dies ist namentlich für den Landmann und Gärtner eine nennenswerthe Eigenschaft. Die „Frühjahrs-Erbsen“ ist über und über mit Schoten besetzt, und jede Schote enthält 8–9 vollständig ausgebildete Erbsen, während alle anderen früh-Erbsen höchstens 5–6 enthalten, die Frühjahrs-Erbsen ist als Früh-Erbsen auch von keiner anderen Sorte hinsichtlich der Ertragsfähigkeit übertrifft. Der Nachtheil wird 2–3 hat hoch; die Erbsen eignen sich gleich gut für Gartenbau als auch für Feldkultur, und da sie dort gegen Witterungsverhältnisse ist, so kann die Auswahl auch sehr gelegentlich und müßig gut zwei Erbsen in einem Jahre erzielt werden. Nur die ganz frühen und die ganz späten grünen Erbsen sind veraltend und können wir aus vollster Ueberzeugung zu einem Versuch mit dieser Sorte raten. Wenn gekocht, hat die Erbsen eine einladende dunkelgrüne Färbung und ist von herrlichem Geschmack. Alle Erbsenfreunde werden hochgereizt sein, diese Erbsenartgen zu besitzen, sie ist ein wahrer Schatz und die vornehmste unter allen frühen Sorten. Wir empfehlen den Anbau derselben jedem, der frühe Erbsen gekocht, auf angelegentlich. Samen von Originalsort liefert die Vereins-Centrale Frankfurt, Post-Wäskchen in Niederbrunn, am Breite von 1 Mt. pro $\frac{1}{2}$ Kilo und 25 Fig. pro 100 Gramm. 10 Pfund 8 Mark.

Marktbericht für Februar 1898.

Die Witterung, welche die höchsten Füllnisse im Februar kennzeichnet, ist durch sein Zufall, sondern darauf zurückzuführen, daß das Fleisch sehr viele Füllnisse in dieser Zeit am schledlichsten ist und andererseits durch die Winterperiode auf die Vermehrungsverhältnisse der Zierwelt Rücksicht genommen wird.

Der deutsche Jagdcalender gestattet im Februar nur noch den Abschlag von Gamswild, Fuchs, Igel und Hasen, jedoch die von Marderhahn, Rebhuhn, Fasan, Rebhuhn und Wildente. Fuchs- und Dammwild werden jetzt in ganz Deutschland nur noch in beschränkter Weise gelegt und sind, wenigstens in den von den feinen Kühe benutzten Fleischhöfen, sehr hoch im Preise, während die nicht für die elegante Tafel bestimmten Theile in Niederdeutschland stellenweise viel billiger als in Deutschland sind. Auch in Deutschland sind die Preise für den feinen Fleisch sehr hoch, doch ist die Nachfrage nach demselben nicht so groß, wie in den letzten Jahren. Die Nachfrage nach dem feinen Fleisch ist in Deutschland nicht so groß, wie in den letzten Jahren. Die Nachfrage nach dem feinen Fleisch ist in Deutschland nicht so groß, wie in den letzten Jahren.

Von hervorragender Güte ist im Februar das sogenannte Maifischfleisch: Kapuziner, Kaulbarsch und Ruten, deren sich als Spezialitäten der Winterzeit noch Hamburger Kisten, Kaulbarsch, junge Enten, junge Gänse und Tauben anschließen. Die deutsche Wäskerei hat zwar in den beiden letzten Jahrzehnten erhebliche Fortschritte gemacht, aber noch liefern Belgien und Frankreich die besten Wäskerei und England die größten Fabriken. Aus dem Kapitel der Wäskerei kann die deutsche Landwirthschaft noch viel Kapital schlagen.

Der Fleischpreis entsprechend sind die Fische im Februar sehr durchweg auf dem Fleisch und in hoher Ausnahm vorhanden. Die Winterlaicher, wie z. B. die Forelle, haben sich bereits erholt und die Sommerlaicher, welche noch Monate ruhiger Zeit vor sich. In den besten Fische und Fischweihen des Monats zählen: Barsch, Heilbutt, Karpfen, Maifisch, Hecht, Kaulbarsch, den besonders die süddeutsche Küche liebt, Karpien, Maifische, die leider immer seltener werdende Quappe oder Karpfische, die mit Recht als „Forelle der Ebene“ bezeichnet wird, der Ahefisch, die bei uns eingebürgerte amerikanische Regenbogenforelle, der bairische Saibling, Schlei, Stein, Weiss und Zander.

Der Fischehandel in allen Orten gut vorhanden, besonders die Fische, Forelle und Kaulbarsch, Schlei, Regenbogen, Karpfische, Schellfisch, Steinbutt und Kaulbarsch. Da der italienische Blumenkohl sehr billig ist in diesem Jahre, so empfehlen wir Fischfreunden „Schellfisch mit Blumenkohl“. Man nimmt zu 2 Pfund Schellfisch einen mittleren Kopf Blumenkohl und bereitet aus $\frac{1}{2}$ Liter des Blumenkohlkochwassers mit einer Schuppe von 100 Gramm Butter und ebensoviele Wehl, 4 Gelbeien, Fleischsalz nach Geschmack, Zitronensaft, Muskatwurz und 50 Gramm Roh in die Sauce gerührter Butter eine lammige Sauce. Der in keine Wehl zerbrochene (nicht geschnittene) Blumenkohl wird gar gekocht und mit dem gar gekochten und in kleinste Stücke geschnittenen Schellfisch schichtweise übereinander gelegt und das Ganze mit der heißen Sauce überzogen eine Viertelstunde lang liegen gelassen. Zur Verfeinerung kann man Krebsbutter und Krebschen zugeben.

Von Marktgemüsen sind nur Kohlstorten vorhanden, so daß die Conserven eine große Rolle spielen.

kleinere Mittheilungen.

Wie vermeidet man das Hartwerden der Butter bei Kühenfütterung? Dagegen ist die Verwitterung solcher Mittel wirksam, welche die sonst unbedeutende Eigenschaft haben, die Butter weich zu machen. In diesem Sinne wirken Kapuziner, Fenchel und Weizenkleie. Die hier der Reiz und das zur Erweichung des Butter erforderliche Wehl wird sich ganz nach der Menge der verabreichten Körner richten. Eine Regel giebt es nicht. Gerade ist es zweifelhaft, ob es wirksamer ist, mehrere der in erwähnter Richtung wirkenden Futtermittel in kleineren Gaben nebeneinander zu reichen, als die entsprechende Menge von einem derselben. Der Verwitterung einiger dieser Futtermittel sind aber an sich Grenzen gezogen. Dem Kapuziner darf man am zweckmäßigsten nicht mehr als 1 Kilogramm täglich an eine Kuh (natürlich nur trocken) geben. Fenchel und Weizenkleie dagegen sind auch in größeren Gaben unbedenklich.

Reinigen und Schädlingsfrei der Krähen. In den „Mittheilungen der Deutschen Landw.-Gesellschaft“ findet sich eine ausführliche Abhandlung von Prof. Dr. Wörig-Kornig über die Unterdrückung der 718 Arten beider Arten (Corvus cornix) und (Corvus corone) bezüglich der aufzuziehenden und Züchtung von Krähen, welche überaus nutzbringend aufgenommen hätten. Aus dem gedruckten Mittel geht hervor, daß der

Schaden der Krähen für die Landwirtschaft nicht so groß ist, wie oft angenommen wird, und daß diese Vögel auch viel Ungeziefer vertilgen. Wenn sie freilich zu vielen Hunderten irgendwo einfallen, was nicht selten vorkommt, dann bedeuten sie doch für den Landwirth eine Landplage, gegen welche man sich wohl zu wehren als Ursache hat, und selbst in nur geringer Zahl können sie an Getreidefeldern viel Schaden verursachen, sowie auch am Weideweg Abbruch von Kolben. Zur Sauberkeit wird der Herr Professor einen großen Schaden nicht gelten lassen, da doch der Ueberfluß die Ursache erzeuge, auch das will uns nach Beobachtungen nicht ganz einleuchten, die durch Ausbreiten von jungen Pflänzchen stellenweise recht geschadet werden kann. Die Unterdrückung geben aber volle Aufmerksamkeit über die Art der von den Krähen ausgeübten Nahrung und diese sind beachtenswerth genug.

Von 666 Krähen, welche Nahrung aufgenommen hatten, zeigten sich 370 Schilf, mit im Mittel 25 g Schilf als Nahrung

50	4.5	geräuterten Weizen,
123	4.3	ungeräuterten Weizen,
29	4.0	geräuterten Roggen,
63	6.0	ungeräuterten Roggen,
38	5.8	Wegern,
84	5.0	Wäskchen,
269	3.0	Zwiebeln,
51	6.7	Fleisch,
179	9.4	Pflanzentheile ausschließlich
	5.6	Zierpflanzen ausschließlich.

Vom Gesamtgewicht der gebrauchten Nahrung 6251.7 g kamen auf Getreide, welche als Körner zu sich nehmen, 225.2 g = 11.8 pCt. Pflanzentheile, als Kerner, Strauß, Weizen, Gerste, Weizen und Weizenmehl 3101.3 g = 49.6 pCt. auf thierische Stoffe, als Käse, Zwiebeln, Fische, Fleisch, Weizenkleie 2225.2 g = 35.6 pCt.

Nach den Beobachtungen scheint Weizen lieber als Roggen gefressen zu werden, Gerste in geringerer Menge und Halm in noch geringerer Menge, außerdem Mais ziemlich und Waikweizen sowie verdrängtes andere Getreide. Die drei Arten der Nahrung werden in sehr verschiedener Menge, je nach der Jahreszeit aufgenommen; zur Auswahl und zur Erntezeit (Weizen) sind die Krähen für den Landmann am schädlichsten, im Winter und nach abgeräumten Feldern legen sie in Schäften und auf Zierpflanzen an, was sie erwischen können und bevorzugen auch Weizen, im Sommer keines Weizen und Fische, vom Frühjahr bis Herbst Zwiebeln.

Ackerbau und Forstwirtschaft.

Wie soll der Acker für den Anbau der Gerste zubereitet sein? Der Acker muß für den Anbau der Gerste möglichst sorgfältig und sehr zubereitet werden, man hüte sich, denselben durch die Weizen zu sehr zu machen. Ein drittel, sehr tiefes Pflügen ist der Gerste nicht zu trügend, wohl aber liegt sie der Zerstörung, welche z. B. die Ferkelrübe als Vorfrucht der Gerste erfordert. Vor allem hüte man sich vor zu tiefem Pflügen in leichtem Boden.

Nach der Saat. Ordnung und Schönheitsform erfordern, daß der Acker nach erfolgter Bestellung eingepflügt wird, worunter man das Zurückweihen der während der Bearbeitung durch die Weizenkrähe über die Weizen des Jahres geschleppten und hinausgetriebenen Erde versteht. Das Einpflügen geschieht mit Schaufel und Pflanz, und ist hierbei darauf zu achten, daß nichts außerhalb liegen bleibt und die zurückgeworfene Erde gut vertheilt und geerntet wird; gleichzeitig damit zu verbinden ist das Aufspalten oder Umlängen der Eten, wozin der Pflug nicht gelangen konnte.

Die Weiderei des Saatgutes. Das Saatgut enthält fast immer fremde Bestandtheile, theils unorganischer, theils organischer Natur. Die unorganischen Bestandtheile bestehen in Sand und Gerstekeime. Die beidseitigen den Weiderei des Saatgutes durch ihren Einfluß auf die Gewichtsmenge. Viel unangenehmer aber sind die Beimengungen organischer Natur, die Unkrautsamen. Minderwertige Sorten z. B. dem Rotkeim samen beigemengt, die unter ganz anderen Bedingungen, wie dieser Gerste, Pflanzarten, deren Weiderei einen großen Nutzen dem Weiderei des Saatgutes einnehmen, die Schrotter, welche jedoch noch Schwarzerd sind, und schließlich giftige Beimengungen, wie z. B. die Kornrade, schaden sehr. Daher erfolgt Bedingung: Man hüte sich vor ungewaschenen Händen, lasse sich die Weiderei garantieren und arbeite in seiner Wirthschaft auf mögliche Saatgutreinigung hin.

Auser Haus- und Zimmergarten.

Wichtig ist man junge Obstbäume zu setzen. So hat deren Bezug, jetzt er nicht schon im Herbst geschehen, baldmöglichst im Frühjahr zu erfolgen und schließt man dieselben etwas tief im Boden ein. Man hüte sich beim Ankauf vor den Anpreisungen der unbedeutenden Händler, welche meist geringe Waare haben, und hüte sich an die besten Baumgärten, deren Beschaffenheit in Hinsicht auf Boden und Klima den unteren möglichst ähnlich sind. Hinsichtlich der Auswahl der Sorten halte man sich an diejenigen, welche sich bereits in der Gegend durch Nachdruck und Fruchtbarkeit bewährt haben, und hole den Rath Sachverständiger ein, welche die richtige Auswahl, sowohl nach Klima und Boden, als nach der jeweiligen Lage einer Baumpflanzung zu treffen wird.

Sort als Schutz gegen Wäskerei verwertet man gegenmütig in Süd-Frankreich auf eine wirklich überraschende Weise im Blumenbau, indem man den Kopf pulverisiert und mit seinem Pulver wie in Wäskerei

