wasser ist auch die Temperatur derselben zu berücksichtigen. Niemals kann es vortheilhaft sein, ein Thier, dessen Lungen erhitzt sind, mit kaltem Wasser zu tränken; denn sowohl bei Menschen wie auch bei Thieren hat man vielfach die Erfahrung gemacht, daß sich stets nachtheilige Folgen zeigen, wenn nicht gleich, so doch später. Besonders nachtheilig ist zu kaltes Wasser für Milchkühe. Versuche, welche in dieser Beziehung angestellt worden sind, ergaben, daß bei dem Genuß von lauwarmem Wasser der Ertrag der Milch von einer Kuh täglich ½ Liter mehr betrug, als bei dem Tränken mit Wasser, welches bis auf den Eispunkt abgekühlt war. Ferner nahmen die Kühe bei dem Tränken des warmen Wassers täglich 340 Gramm mehr Futter zu sich, als beim kalten Wasser. Im Allgemeinen ist Wasser von gesunder Beschaffenheit und einer Temperatur von 12° C. den Hausthieren am dienlichsten, und man kann es ihnen überlassen, beliebige Mengen davon aufzunehmen. Für diesen Zweck sind besonders die in der letzten Zeit erfundenen Selbsttränken sehr zu empfehlen. Ueber die richtige Zeit des Tränkens sind die Ansichten sehr verschieden. Pferde sollte man stets vor dem Füttern tränken. Denn man hat die Beobachtung gemacht, daß bei Thieren, welche gleich nach der Fütterung geschlachtet wurden, von vier Litern Hafer, welche kurz vor dem Tränken verabreicht waren, sich kaum noch ein Liter im Magen befand. Der übrige Theil des Hafers war in den Darmkanal gespült worden. Da aber in demselben nur eine unvollkommene Verdauung stattfindet, so geht ein großer Theil des Futters unverdaut in den Dung. Bei den Wiederkäuern scheint es nach den neuesten Versuchen gleichgiltig zu sein, ob das Trinkwasser vor oder nach dem Futter oder ganz nach Belieben verabreicht wird. So viel steht jedoch fest, daß bei sehr durstigen Thieren es sehr rathsam ist, diese vor dem Absüttern zu tränken, weil sie sonst schwerlich mit großem Appetit fressen werden.

Hauswirthschaftliches.

† **Kaninchenbraten auf Wildart.** Ein nicht unwesentlicher Grund, warum die Kaninchenzucht noch immer ziemlich vernachlässigt wird, dürfte wohl darin liegen, daß es den meisten Hausfrauen an einer Abwechselung in der Zubereitung des Kaninchenfleisches mangelt. Wir werden von Zeit zu Zeit Rezepte zur mannigfachen Herstellung von solchen Speisen bringen, und zwar gleich heute eins. Man legt den Rücken eines Kaninchens drei Tage lang in eine Flüssigkeit von ½ l Essig und ½ l Wasser mit thut 4 gehackte, große Zwiebeln, einen Theelöffel voll gestoßener Wacholderbeeren, Pfeffer, vier Lorbeerblätter und Thymian hinzu. Sodann spickt man den Rücken wie beim Hasen und belegt ihn mit Speckscheiben. Nachdem man etwas Salz aufgestreut, legt man den Braten in die Pfanne. In einer Stunde ist der Braten weich und erscheint dunkelgelb, und man gießt dann eine halbe Tasse saure Sahne oder Milch an die Butter-Sauce, welcher man einen Löffel Mostrich zugesetzt hat, und läßt sie noch zehn Minuten braten. Der Sauce wird noch etwas Kartoffelmehl zugesetzt.

† **Wiener Backhändl mit Gurkensalat:** (4 Personen). 2 schöne, junge Hühner werden gerupft oder gebrüht, gereinigt, ausgenommen und ausgewaschen, geviertelt und eingesalzen, ein halbes Stündchen beiseite gestellt. Hierauf in Mehl, zerklopftem, mit Wasser überspruddeltem Ei und feinem Reibbrot gewendet, und schwimmend in heißem Fett — halb Rind-, halb Schweinefleischfett — gar und gebacken. Man kann auch die Geflügelleberen und Magen sieden, panieren und einige Minuten backen, wird schließlich noch eine Hand voll grüne Petersilie ins Schmalz, die man beim Anrichten obenauf streut. Der Gurkensalat wird fein aufgeschnitten, oder gehobelt, mit Salz, reichlich weißem Pfeffer, Oel, Essig und einigen Tropfen Maggi angemacht, ohne ihn erst Wasser ziehen zu lassen.

† **Schweinsnieren.** Man kaufe solche nur von einem jungen Thiere (zwei Stück für zwei mittlere Portionen); häute sie ab, schneide sie feinblätterig auf und gebe sie mit Salz und Pfeffer bestreut zu einer fein geschnittenen Zwiebel, die man in einem Stückchen Butter erst eine Minute anlaufen ließ, in's Omeletepfännchen. Stäube nach weiteren zwei Minuten (die Nieren beständig wendend) nur ein halbes Kochlöffelchen Mehl daran, lasse dies rasch abtrocknen und mache mit etwas Wasser oder leichter Fleischbrühe, ein wenig Essig oder Citronensaft eine kleine Sauce, die schnell aufgekocht mit einem Theelöffelchen Maggi vollendet wird.

† **Moussirendes Zuckerwasser.** Ein vortreffliches, erfrischendes und angenehm schmeckendes Getränk, welches auch vielen Kranken zu empfehlen ist das moussirende Zuckerwasser, welches man sich äußerst billig und schnell selbst herstellen kann. 30—35 l Wasser bringt man zum Kochen und löst während des Kochens 2 kg weißen Zucker darin auf. Alsdann läßt man die Flüssigkeit bis auf 18° R. abkühlen, giebt zwei Tassen voll Bierhefe hinzu, füllt das Ganze in ein sauberes Fäßchen und legt es in den Keller. Die Gährung tritt alsbald ein und die Hefe wird durch den Spund ausgestoßen. Von Zeit zu Zeit füllt man Zuckerlösung nach und erhält dadurch das Faß immer so weit voll, daß die Hefe herausfließen kann. Ist der Punkt eingetreten, daß man kein Ausstoßen mehr merkt, so wird das Faß fest verspundet und ruhig liegen gelassen. Nach Verlauf einiger Tage untersucht man, ob die gegohrene Flüssigkeit hell geworden ist, und zieht sie, falls dies eingetreten ist, auf Weinflaschen, die jedoch nicht dünnwandig sein dürfen, indem sie sonst leicht zerspringen; am besten eignen sich Champagnerflaschen. Bevor man jedoch die Füllung vornimmt, gebe man in jede Flasche 9—10 g weißen in Stücke geschlagenen Zucker, verkorke die Flaschen gut, verstegele sie und stelle sie aufrecht in einen kühlen Keller. Nach Verlauf einiger Tage ist das Getränk zum Trinken fertig. Das so hergestellte Zuckerwasser fängt beim Oeffnen der Flasche an zu moussiren wie Champagner, und nicht selten wird der Kork weit weggeschleudert. Wenn das Getränk noch angenehmer sein soll, gebe man die Schalen zweier Citronen hinzu und lasse diese mitgähren, oder gieße in das fertige kohlensäurereiche Zuckerwasser unter Umrühren ein paar Tropfen Citronenöl. Dieses moussirende Zuckerwasser ist namentlich in heißer Jahreszeit ein wahres Labsal und kann nicht genug empfohlen werden.

† **Veilchen-Essig.** Man zupft von einem Suppenteller voll Gartenveilchen, die erst frisch erblüht und nicht in der Sonne gepflückt sein müssen, die Blättchen vom Kelch, thut sie in eine Flasche und läßt sie, mit feinstem Obstessig übergossen, mehrere Wochen in der Sonne destilliren, worauf man den Essig abgießt und aufbewahrt. Er liefert, wenn man einige Tropfen davon in einem Glase mit Zuckerwasser vermischt, eine angenehme Limonade, die auch bei nervösem Kopfschmerz beruhigend wirkt. Als Zusatz bei allen Saucen, die mit Citronensaft gesäuert sind, erhöht er den Wohlgeschmack.

† **Appetitlosigkeit.** Ein ebenso einfaches als sicher wirkendes Mittel gegen Appetitlosigkeit bereitet man sich, indem man Bitterklee, Wacholderbeeren und Wermuthkraut (je für etwa 10 Pf.) in 2 Liter Wasser kocht und auf 1 Liter Flüssigkeit einkochen läßt. Dann seiht man die Mischung durch und nimmt von derselben vor jeder Mahlzeit einen Eßlöffel voll kalt. Nach wenigen Tagen schon wird der gewünschte Erfolg eintreten.

† **Gegen Sommersprossen** wird neuerdings alkoholische Salicylsäurelösung sehr empfohlen, mit welcher die Haut abgerieben wird; hierdurch wird dieselbe oberflächlich entzündet, die obersten Schichten werden abgestoßen, und die Flecken verschwinden bis auf Weiteres, kehren aber gewöhnlich nach einiger Zeit wieder, weshalb das Verfahren zwei- bis dreimal im Laufe des Sommers wiederholt werden muß.

Briefkasten.

Herrn **M.**, Postverwalter a. D. Auf Ihre Anfrage betr. unsere Notiz in vor. Nr. über die als giftig bezeichnete Hundspetersilie zur Antwort, daß wie bekannt Hundspetersilie auch Kleiner oder Gartenschierling (Aethusa Cynapium) genannt wird. Sollte die Besorgniß Gardes, der ihre Giftigkeit bestreitet, daher auch begründet sein, so enthält Schierling sowohl gefleckter Schierling (Conium maculatum) wie auch Wasserschierling (Cicuta)] doch ein ganz entschieden stark wirkendes Gift; wir erinnern nur an den Schierlingstrank, mit welchem sich Socrates auf das Urtheil seiner Richter hin das Leben nahm. Jedenfalls ist Aethusa Cynapium durch den widerlichen penetranten Geruch seiner Blätter als Genußmittel unverdächtig und daher aus den Gärten zu entfernen.

In jeder deutschen Familie sollte die
„Thierbörse“, Berlin,
gehalten werden; denn die „Thierbörse“, welche im 12. Jahrgang erscheint, ist unstreitig das interessanteste Fach- und Familienblatt Deutschlands. Für Jeden in der Familie: Mann, Frau und Kind ist in jeder Nummer etwas enthalten, was interessirt. Für 75 Pfg (frei in die Wohnung 90 Pfg.) pro Vierteljahr abonnirt man nur bei der nächsten Postanstalt wo man wohnt, auf die „Thierbörse“ und erhält für diesen geringen Preis jede Woche Mittwochs ausser der „Thierbörse“ (ca. 4 große Druckbogen): 1. gratis: Den Landwirthschaftlichen Central-Anzeiger; 2. gratis: Die Internationale Pflanzenbörse; 3. gratis: Die Naturalien- und Lehrmittelbörse; 4. gratis: Die Kaninchenzeitung; 5. gratis: Das Illustrirte Unterhaltungsblatt (Romane, Novellen, Beschreibungen, Räthsel u. s. w. u. s. w.); 6. gratis: Allgemeine Mittheilungen über Land- und Hauswirthschaft und 7. gratis: Monatlich zwei Mal einen ganzen Bogen (16 Seiten) eines hochinteressanten zoowissenschaftlichen Werkes. Die „Thierbörse“ ist Organ des Berliner Thierschutz-Vereins und bringt in jeder Nummer das Archiv für Thierschutzbestrebungen. Kein Blatt Deutschlands bietet eine solche Reichhaltigkeit an Unterhaltung und Belehrung. Für jeden Thier- und Pflanzenliebhaber, namentlich auch für Thierzüchter, Thierhändler, Gutsbesitzer, Landwirthe, Forstbeamte, Gärtner, Lehrer ꝛc. ist die „Thierbörse“ unentbehrlich. Alle Postanstalten in allen Ländern nehmen jeden Tag Bestellungen auf die „Thierbörse“ an und liefern die im Quartal bereits erschienenen Nummern für 10 Pfg. Porto prompt nach, wenn man sagt: Ich bestelle die „Thierbörse“ mit Nachlieferung. Man abonnirt nur bei der nächsten Postanstalt, wo man wohnt.

Heidelbeerwein,
gesündestes, kühlendes, für magenleidende Personen empfehlenswerthestes Getränk, sowie
Stachel- u. Johannisbeerwein
in milder, kräftiger Qualität, Proben frei, empfiehlt
W. Trebstein, Gutenberg bei Trotha.
Empfehle meine Weine in denjenigen Lokalen und Etablissements, wo meine Plakate aushängen, zur gefälligen Beachtung.

Druck und Verlag von W. Kutschbach. — Verantw. Redakteur Hugo Knaack, beide in Halle a. S.

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

Nr. 30 Halle a. S., den 23. Juli 1898.

Landwirthe, werdet Bienenzüchter!

Für den vielbeschäftigten Landwirth sind die Bienen leider nur zu häufig eine bedeutungslose Kleinigkeit, wenn nicht gar eine Spielerei. Auch ist im Volke die Ansicht verbreitet, daß von der Imkerei noch niemand reich geworden ist. Das Bienenglück ist sehr unbeständig; heute bringt man es auf mehrere Stöcke, und nächstes Jahr kann man um den ganzen Bienenstand kommen. Die Rähmchenstöcke sind zu kostspielig und ein Bauer hat nicht die Zeit, bei seinen Bienen häufig nachzusehen, wie es ein Pfarrer oder Lehrer thun kann. Wenn auch manches von diesen Vorwürfen auf Wahrheit beruht, so ist es mit der Bienenzucht doch nicht so arg bestellt.

Vor allem sind die Bienen keine Kleinigkeit oder Spielerei. Wenn man sich 50 Proz. verdient, so kann man es wohl keine Kleinigkeit nennen. Wer ist denn wohlhabend? Sicherlich der, welcher viele Sachen hat, die ihm im Kampfe ums Leben helfen. Auch die Bienen sind so ein Gegenstand, der für uns arbeitet und uns und unseren Angehörigen das Leben versüßt. Ein Bienenstand im Werthe von 100 Mark trägt ohne Mühe jährlich 50 Mark Reingewinn. Man darf nur nicht denken, daß man alles zu Gelde machen muß; wenn es die eigene Familie verzehrt, so hat man ja auch seine Freude daran, wenn man seinen Leuten das bittere Leben öfter versüßen kann. Reich wird man von der Bienenzucht freilich nicht, möglich wäre es aber doch, wenn man sich darauf recht verlegen würde. Was man nur als Nebenbeschäftigung betreibt, davon wird man nie eigentlich reich, es hilft nur mit.

An dem Unglück bei der Bienenzucht sind die Züchter in der Regel selbst schuld. Wenn man seine Stöcke beim Honigausnehmen nie viel verwüstet und selbe gut überwintert, so kann nicht so leicht ein Unglück eintreten. Am besten überwintern die Bienen, wenn man sie im Spätherbste in ein trockenes Zimmer stellt, das Flugloch mit einem Drahtgitter gegen Mäuse verwahrt, und das Eindringen des Lichtes durch Verhängen der Fenster verhindert. Im Februar trägt man die Bienen an einem warmen Tage wieder in die Bienenhütte, woselbst sie verbleiben. Der Schreiber dieser Zeilen verwahrte auf diese Art zwei Bienenstöcke in einem trockenen Keller vom 15. November bis 10. März, und die Bienen sind gesund und stark geblieben, weil sie den ganzen Winter hindurch Ruhe und gleichmäßige Wärme hatten.

Wie sollen wir nun die Bienenzucht anfangen? Vor allem bauen wir uns keine kostspielige Bienenhütte, bevor die Bienen sich noch nichts verdient haben. Wir entscheiden uns entweder für Rähmchenstöcke oder für gewöhnliche „Bauernstöcke“. Nehmen wir die ersteren, so müssen wir sie für die Aufnahme des Bienenvolkes (Schwarmes) herrichten. Den obersten Raum sperrt man durch ein Glas ab, welches man auf die Oeffnung legt. Dieser Raum heißt Honigraum, und er wird erst geöffnet, wenn der untere Raum (der Brutraum) ganz voll ist. Die Bienen haben von der Bedeutung der Rähmchen keinen Begriff, und damit sie in dieselben bauen, pickt man an jedes Rähmchen oben ein Wabenstückchen an; die Bienen setzen in der angegebenen Richtung fort und bauen den Rahmen schön aus. Im Laufe des Sommers nimmt man volle Rähmchen heraus und ersetzt sie durch leere. Da die Rähmchen leicht herauszunehmen sind, macht man im Stocke keine Verwüstung. Wenn die Waben zugedeckelt sind, schneidet man mit einem Messer die Deckel ab, läßt den Honig herausrinnen und hängt die leeren Waben wieder ein; so kann man es den ganzen Sommer hindurch machen. Die Rähmchen bieten den Vortheil, daß man den Bau nie zerreißt und die Bienen nur zu brüten und Honig zu sammeln brauchen. Hierdurch ersparen diese die Zeit, die sie sonst zum Bauen der beschädigten und neuen Waben verbrauchen. Dadurch erklärt es sich, daß die Rähmchenstöcke doppelt so viel Honig tragen können, als die gewöhnlichen Bauernstöcke.

Wem diese Art von Stöcken nicht paßt, der schlage einen billigeren Mittelweg ein. Die gewöhnlichen Bienenstöcke lassen sich sehr leicht in Rähmchenstöcke umwandeln, und zwar auf folgende Art: Man macht sich aus starken Latten einen etwa 70 Centimeter hohen und etwa 40 Centimeter langen und breiten Kasten. Das Flugloch macht man unten, und die Hinterwand richtet man zum Oeffnen her. In diesen Kasten läßt man sich einen Schwarm einfassen. Im Laufe des Sommers wird dieser Raum von den Bienen ganz ausgebaut, und man kann vielleicht im Spätsommer schon Honig herausnehmen. Im nächsten Frühjahr macht man nun auf diesen Stock einen Rähmchenaufsatz. In dem oberen Boden des Stockes befindet sich eine etwa 5 Centimeter breite, kreisförmige Oeffnung; man zieht aus ihr den Stöpsel heraus und stellt sie ein kleines, würfelförmiges, etwa 4 Decimeter langes, breites und hohes Kistchen ohne unteren Boden und mit abnehmbarer Hinterwand auf. In dem Kistchen hängen leere Rähmchen mit Vorbau. Die Bienen drängen sich durch die Oeffnung hinein und füllen die Kiste mit Honigwaben, die der Züchter nach und nach ausräumt und durch leere ersetzt. Dieser Aufsatz wird im Herbste entfernt, die Oeffnung zugemacht und der übrigbleibende Brutstock überwintert.

Des beschränkten Raumes wegen können wir nicht näher auf die Beschreibung der Bienenzucht eingehen; ein Anschauen beim Nachbar, der Bienenstöcke mit Rähmchen hat, hilft mehr als langes Reden; auch kann man sich leicht

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18980723030/fragment/page=0001

Bücher anschaffen, aus denen man sich das nöthige Verständniß verschaffen kann. Der Zweck, den wir mit diesen Zeilen verfolgen, ist nur der, zu zeigen, daß die Bienen mit zum Wohlstande des Landwirthes gehören. Kaufet Euch einen ersten Schwarm (er kostet nur etwa 6—10 Mk.), und Ihr werdet einen angenehmen Zeitvertreib mit den neuen Hausthieren haben! Eure Kinder und Angehörigen werden sich an dem süßen Honig laben, und Ihr könnt so manche Mark einnehmen.

Ueber die Rentabilität der Kaninchenzucht.

Mehr als die Hälfte sämmtlicher Kaninchen, welche in Belgien, Frankreich und England verspeist werden, kommen aus ganz kleinen Züchtereien, denn ebenso wie der Genuß des Fleisches, ist auch das Halten und Züchten der Thiere in allen Schichten der Bevölkerung heimisch und überall verbreitet von den primitivsten Einrichtungen bis zu den Fabriken gleichenden Anstalten. Im Frühjahr, wenn der Schnee vergeht, kauft sich der Arbeiter, Angestellte oder kleine Landwirth, auch der Handwerker und sogar der größere Knabe ein oder mehrere Kaninchen von 1—2 Monaten. Er hat sich irgendwo in einer Ecke, in einem Keller, auf dem Dachboden oder unter der Treppe ein Plätzchen ausersehen und auf dasselbe eine Kiste oder ein Faß gestellt. Er beabsichtigt durch Aufziehen des Thieres bis zum schlachtreifen Alter möglichst großen Nutzen zu ziehen. Die Nahrung darf und wird ihn nichts oder doch nur äußerst wenig kosten. Er sucht die Futtermittel an Wegen, auf öffentlichen Plätzen und in Wäldern. Im Alter von 6 bis 7 Monaten schlachtet er entweder die Thiere zum eigenen Gebrauch oder er verkauft sie an den durchreisenden Kaninchenhändler.

Ein Anderer, der im Winter ebenfalls nicht Gelegenheit hat zum Züchten, kauft sich im Frühjahr ein oder mehrere Häsinnen, läßt sie von einem fremden Bock gegen Sprunggeld belegen und erzieht Junge, die er alsdann im Herbste wieder verkauft.

Ein besser Situirter, dem es möglich ist, Sommer und Winter, in letzter Jahreszeit jedoch weniger als in ersterer, zu züchten, hält sich 2 oder mehrere Häsinnen und einen Bock, erzieht die Jungen, mästet die schlachtreifen Thiere und verkauft Junge und Schlachtthiere an die Händler oder verspeist letztere selbst. Dabei gilt als Durchschnittsregel: So manches Weibchen man hält, so manches schlachtreife Thier kann man nach Verlauf der ersten 6 Monate jede Woche verkaufen oder verspeisen.

Die Vermittelung zwischen den kleinen Züchtern und den Consumenten geschieht durch ansässige oder fahrende Händler. Die ansässigen Händler haben meistens Einrichtungen zum Halten von Kaninchen. Sie kaufen, was man ihnen bringt, junge und alte Thiere, halten sie je nach deren Beschaffenheit kürzere oder längere Zeit und bereiten sie marktfähig vor. Alsdann geben sie dieselben an die fahrenden Händler ab oder liefern sie in die größeren Städte oder selbst nach der Hauptstadt. Die fahrenden Händler besitzen immer ein kleines oder größeres Fuhrwerk, oft mit einem Pferde bespannt und fast immer mit Leinwand bedeckt. Sie fahren den Züchtern und Händlern in die entlegensten Gegenden nach, kaufen nach üblichem Markten die Waare, bringen sie fast immer lebendig in ihre Wagen, die Abtheilungen enthalten, und führen sie den großen Verkehrscentren zu.

So bilden die kleinen Quellen allmählich einen Strom, und es erklärt sich auf diese Weise z. B., woher die 30 Millionen Kaninchen alle herkommen, welche einzig Paris in einem Jahre consumirt.

Die groß angelegten Züchtereien haben fast immer ihre beständigen Abnehmer in den großen Städten, wohin sie die Thiere, und zwar in den meisten Fällen ausgeweidet, regelmäßig senden.

Die Kaninchenzucht, auf diese Weise allgemein verbreitet, hat schon unsäglich viele arme Familien vor Elend bewahrt und ganz gewaltig großen Nutzen gestiftet. Gewichtige National-Oekonomen haben sich schon öfters dahin ausgesprochen, daß z. B. Frankreich einen großen Theil seines National-Wohlstandes nebst der Geflügelzucht der Kaninchenzucht verdanke.

Bekannt ist ferner, daß in verschiedenen Distrikten Australiens große Conservenfabriken bestehen, welche die dort zur Landplage gewordenen wilden Kaninchen in nutzbringender Weise zu verwerthen suchen. Ueber den interessanten Betrieb einer solchen Wildkaninchen-Conservenfabrik in dem Städtchen Colac der im Süden gelegenen Kolonie Victoria berichtet ein Jagdliebhaber, welcher derselben gelegentlich eines Ausflugs einen Besuch abstattete, im „Waidmann“:

„Es ist bekannt, daß das Wildkaninchen, welches man aus Europa nach Australien eingeführt hat, durch ungeheure Vermehrung dort zur Landplage geworden ist; seine Verwüstungen haben blühende Ackerbaudistrikte verheert und in Oedländereien verwandelt. Mit Gift, Gewehr, Frettchen 2c. sucht man sie auszurotten, errichtet an den Grenzen des Kulturlandes Drahtzäune von 200—300 km Länge — aber alles ist vergeblich. Gerade bei Colac, auf den steinigen Ausläufern der australischen Alpen, sind viele Hauptkolonien dieser Nager, die wirthschaftlich zu verwerthen die umwohnenden Viehzüchter beschlossen hatten. Ein ganzes Heer von Fängern ist in diesen „Stoney Ranges“ postirt, die Morgens ringsum im Gebüsch eine Anzahl Schlagfallen aufstellen. Dreimal am Tage besuchen die Leute, welche 8 Mk. Tagelohn erhalten, jede Falle, nehmen das gefangene Wild an sich und stellen die Fallen aufs neue. Abends 6 Uhr nach Sonnenuntergang fahren während der Wintersaison große Leiterwagen der nach Belfast führenden Straße entlang, die Tagesbeute zu sammeln, und nach 9 Uhr treffen die Fuhrleute auf dem Fabrikhofe ein, um durchschnittlich 12—14 000 Stück Wildkaninchen abzuliefern. Punkt 10 Uhr Abends beginnt die Fabrik ihren vollen Betrieb.

Als wir die Fabrik betraten, war man eben mit dem Abladen des Wildes beschäftigt. Rund um den Hof zogen sich Hallen, in denen einige Dutzend Männer vor Holztischen Posto gefaßt hatten, in die kurze Eisenstangen eingerammt waren. Diesen Leuten warf man die Kaninchen zu. Ein paar Beilhiebe, und Kopf sowie Läufe waren abgeschlagen. Darauf schärfte man den Balg am Bauche auf, schob ihn etwas zurück, brachte den Eisenpfahl zwischen Rücken und Balg — dann noch ein Ruck, und das Karnickel war abgebalgt. An rückwärts befindlichen Tischen befanden sich andere Männer, die den Körper rasch viertheilten und in große Bottiche mit Salzwasser warfen. Knaben und Mädchen sammelten die Bälge, die sorgfältig getrocknet und zur Hutfabrikation nach London ausgeführt werden. Der dafür erzielte Preis deckt sämmtliche Fabrikationskosten.

Tags darauf entnimmt man das Wildpret der Salzlange und bereitet von ihm Suppen, Ragouts, Braten und Würzfleisch, die man in Blechdosen verlöthet, verpackt und nach Europa verkauft.

Kleinere Mittheilungen.

§ **Die Obsternte-Aussichten** in unserer Provinz für 1898 gestalten sich nach 35 Berichten durchschnittlich folgendermaßen: Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren sehr gut bis gut; Brombeeren, Heidelbeeren gut; Aepfel, Wallnüsse, Haselnüsse gut bis mittel; Hauszwetschen, Pflaumen, Süß- und Sauerkirschen mittel; Birnen, Pfirsiche mittel bis gering; Aprikosen gering.

§ **Eine hygienische Obst- und Gartenbauschule** ist, wie man uns schreibt, in dem klimatischen Kur- und Badeorte Klosterlausnitz in Thüringen (Bahnstrecke Weimar-Gera) gegründet. Das unter ärztlicher Aufsicht stehende Institut will in erster Linie dem Gesundheitszustande der Schüler Rechnung tragen; es erfolgt die Kur und Verpflegung nach den Grundsätzen des physikalisch-diätetischen Heilverfahrens. Die Grundlage des Instituts bildet die Gärtnervorschule mit einjährigem Cursus. Mag man über die Ausbildung von schwachen und kränklichen Leuten zu Gärtnern und Obstzüchtern auch denken wie man will, soviel bleibt doch wahr, daß unter ihnen gerade diejenigen Elemente vorherrschen, die der Gärtnerstand nicht gut entbehren kann, nämlich die besser gebildeten und kapitalkräftigen Leute. Gelingt es mehr wie bisher auch die aus Gesundheitsrücksichten Gärtner Gewordenen einer sicheren Zukunft entgegen zu führen — was bei einer anfänglichen Vereinigung von Kur und Vorbildung nicht ausgeschlossen erscheint — so dürfte dieses Unternehmen als ein weiterer Schritt zur Hebung der Obst- und Gartenkultur freudig zu begrüßen sein. Der Direktor der Königlichen Lehranstalt für Obst- und Weinbau, Landesökonomierath Goethe in Geisenheim und andere hervorragende Fachleute stehen dem Unternehmen sympathisch gegenüber.

Ackerbau und Forstwirthschaft.

[] **Abmähen von jungem Klee.** Wo man üppig entwickelten jungen Klee nicht beweiden lassen kann, ist es immerhin besser, denselben abzumähen, als ihn in diesem Zustande in den Winter zu bringen. Nur ist unbedingt dafür zu sorgen, daß das Abmähen so früh geschieht, daß der Klee noch vor Winter ausschlagen und den Boden bedecken kann; erfolgt das Mähen zu spät, so kommt der Klee kahl in den Winter und friert derselbe dann sehr leicht aus. Auch bleibt unter diesen Umständen die Bestockung verhältnißmäßig schwach, weil die Nährstoffe eine zu lange Zeit zur Ausbildung der oberirdischen Theile verwendet werden.

[] **Vorsichtsmaßregeln beim Ausnehmen faulender Kartoffeln.** In nassen Jahren und auf Aeckern in feuchter, tiefer Lage sind bei dem Ausnehmen der Kartoffeln besondere Vorsichtsmaßregeln geboten. Es ist zu bedenken, daß jede faule Knolle, welche zum Ueberwintern in die Miete gethan wird, alle neben ihr liegenden Kartoffeln ebenfalls ansteckt. Je mehr faule oder auch nur an kleiner Stelle angefaulte Kartoffeln zwischen den gesunden überwintern, desto größer sind die Gesammtverluste bei der Aufbewahrung.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Das Basilikumkraut**, welches eines der nützlichsten Gewürz- u. Küchenkräuter ist, bewahrt man, wenn es nicht frisch verwerthet werden soll, auf folgende Weise auf: Es wird bei guter Witterung geschnitten, man läßt es trocken werden und legt es in mit Deckel versehene Gefäße. Frisch, wie getrocknet, läßt es sich als Suppengewürz und als Zuthat zu Kraftbrühen 2c. verwenden.

** **Eine sehr gute künstliche Düngung** für Wurzelgemüse ist die mit Chili-Salpeter, und verabfolgt man der bepflanzten Fläche davon 60 g pro Quadratmeter. Zweckmäßig verfährt man dabei auf diese Weise: 20 g des Salpeters sind zugleich mit der Einsaat unterzubringen; der Düngestoff ist leicht einzuhacken. Nachdem das Gemüse aufgegangen ist, sind die übrigen 40 g in einem Zwischenraum von je zwei bis drei Wochen zu verwenden, und zwar in einer jedesmaligen Gabe von 20 g Chili-Salpeter pro Quadratmeter zweimal hintereinander.

** **Kastanien** veredelt man im Juli durch das verbesserte Pfropfen in die Rinde. Es gilt diese Veredelungsart sowohl für die gemeine, wie auch edbare Kastanie als die beste.

** **Färben frischer Rosen.** Die so gesuchten und beliebten gelben Theerosen werden sehr leicht aus weißen Rosen in einer Stunde hergestellt. Zu 1 Ltr. warmen Wassers werden 8—10 Gramm Pikrinsäure oder auch Alaun und Anilinorange gegeben; sobald das Wasser kalt ist, werden die weißen Rosen hineingetaucht und nach einer Stunde sind sie in schöne gelbe Theerosen verwandelt. Mit etwas Jodviolett färbt man jede Rose in jenes Blauviolet, welches jetzt so gerne getragen wird. Mit etwas Safranin und Curcuma erzielt man hellscharlach. Um lichtrothe Rosen in dunkelrothe zu verwandeln, wenden die Händler etwas Alaun oder Safran an.

** **Vertilgung der Ameisen aus Beeten.** Hierzu empfehlen sich folgende Mittel: 1) eine Mischung von Chlorkalk und Guano zu gleichen Theilen partienweise in das Nest gestreut, doch nicht zu nahe an die Pflanzen, dasselbe gilt für 2) ungelöschten Kalk, den man in die Gänge schüttet und mit Wasser löscht; 3) Kerbelkraut, in die Haufen gesteckt, soll ebenso die Ameisen vertreiben, und 4) ist auch das Eingießen von Waschlauge mit Erfolg angewendet worden.

** **Sommeraussaat von Petersilie.** Fühlt man sich veranlaßt, im Monat August noch Petersilie zu säen, so mache man kleine Furchen, gieße in diese recht viel Wasser und säe in solche den Samen. Die Furchen sind alsdann zur Hälfte mit Erde zuzufüllen, nochmals zu begießen und zuletzt mit altem klaren Dünger zu bestreuen. Wird sonst noch für das nöthige Gießen gesorgt, so keimt der Samen schon in 10 Tagen. Eine solche Samenaussaat hat das Angenehme, daß sie in selbigem Jahr noch Petersilienkraut liefert.

** **Wie entstehen neue Obstsorten, Gemüsesorten, Blumen?** Diese Frage haben sich gewiß schon viele vorgelegt, ohne die Antwort zu finden. Sie kennen nicht die unendliche Mühe und Geduld, die dazu gehört, systematisch Obst, Gemüse oder Blumen zu verbessern. Allen, die sich für die Neuzüchtungen interessiren, sei ein Aufsatz empfohlen, den Johannes Böttner, der verdienstvolle Leiter des praktischen Rathgebers im Obst- und Gartenbau, soeben in der neuesten Nummer der Wochenschrift veröffentlicht, der die weiteste Verbreitung in den Kreisen von Gärtnern und Gartenfreunden verdient. Die Nummer wird auf Wunsch vom Geschäftsamt des praktischen Rathgebers umsonst zugeschickt.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Bei der Fütterung des Milchviehs** pflegt man Erbsen-, Bohnen- oder Lupinenschrot ganz zu vermeiden oder höchstens in geringer Menge zu verabreichen. Bezüglich der Wirkung von Wickenschrot und Haferstroh seien hier verschiedene Versuchsresultate erwähnt. Danach wird durch die Verfütterung von Wicken an Milchvieh die Thätigkeit der Milchdrüsen gehemmt. Nicht blos die Wickensamen, sondern alle anderen Bestandtheile der Wickenpflanzen bewirken, in größeren Gaben verfüttert, eine Abnahme der Milchsekretion. Nach der Verfütterung von unverdorbenem, gutem Haferstroh ist dies durchaus nicht der Fall. Auch die Behauptung, größere Haferstrohgaben verursachten einen üblen Milch- und Buttergeschmack, erwies sich als hinfällig. Wickensamen hat man übrigens schon lange als ein auf die Milchergiebigkeit hemmend wirkendes Futter angesehen und wurde daher Wickenschrot als spezifisches Mittel empfohlen, um Kühe, die noch unmittelbar vor dem Kalben viel Milch liefern, trocken zu stellen. Merkwürdigerweise sollen neuere Untersuchungen von Walter J. Quick in Halle ergeben haben, daß solche Beobachtungen wohl nicht richtig seien. Versuche hätten ergeben, daß Wickenfütterung in keinerlei Weise die Milchergiebigkeit ungünstig beeinflußt, sondern ausgezeichnet wirkt. Wir wollen abwarten, ob hier nicht ein Irrthum vorliegt. Hinsichtlich der Oelkuchen sei noch bemerkt, daß man nicht eine Sorte oder deren Mehle in größerer Menge verfüttert, sondern Gemische mehrerer Sorten; es ist das praktischer und den Thieren gedeihlicher. Um die Oelkuchen vor dem Ranzigwerden und Schimmeln bei längerer Aufbewahrung zu bewahren, empfiehlt Dr. A. Theodor ein sehr einfaches Verfahren. Vor allen Dingen sei ein vollkommen trockener Speicher mit guter Lüftung erforderlich. Dann empfiehlt er, die Kuchen im Frühjahr so aufzustapeln, daß immer auf den Kanten zweier Kuchen ein dritter liege, so daß überall die Luft durchgreifen könne. Habe man Kuchenmehl, so lasse man es auf trockenen Holzböden ausschütten und zwar nicht höher als einen halben Meter, und häufig umschaufeln.

†† **Der Milchfluß oder die Milchruhr der Kühe** kann durch zweierlei Ursachen bedingt werden, nämlich 1. durch Anhäufung von Milch im Euter infolge unreinen Ausmelkens und 2. infolge einer damit zusammenhängenden Erschlaffung des kontraktilen Gewebes der Zitzen. Erfolgt der Milchabfluß, wie dies mitunter geschieht, nur aus einer Zitze, so beruht diese Erscheinung auf einer Fistelöffnung. Ein unwillkürliches Ausfließen der Milch beobachtet man auch bisweilen, wenn Kühe ihr Kalb auf sich zulaufen sehen oder sehen, daß nebenstehende Kühe gemolken werden. Einige zählen auch zu diesem Milchfehler eine übermäßig reiche Absonderung der Milch, die dann meistens von einer wässerigen Beschaffenheit ist; da diese Erscheinung jedoch den Viehbesitzern wohl selten nachtheilig sein wird und ihnen die Abhilfe derselben einfach durch Verabreichung eines konzentrirten, wenig wasserreichen Futters bekannt ist, so halte ich dieselbe mit dieser Bemerkung für abgethan. Behandlung. Gegen die Erschlaffung der Euterverschlüsse thut ein Kautschukring, den man bis auf die Basis des Milchstriches zieht und der das weitere Auslaufen der Milch verhindert, gute Dienste, oder man sucht die dem Euter fehlende Spannkraft durch Einspritzungen des Striches mit Alaunlösungen oder Abkochungen von Eichenrinde, oder durch Strichnin-Injektionen unter die Euterhaut wieder herzustellen. Zur Heilung der Milchfistel, die während der Laktationsperiode schwer gelingen dürfte, und mit der man daher zweckmäßig wartet, bis das Thier trocken steht, wendet man Brennmittel an oder betreicht die betreffende Stelle mit einer dicken Fettschicht.

†† **Die sogenannten rosenfarbigen Italiener** sind ein noch sehr der Aufbesserung bedürftiges Kreuzungsprodukt der einfachkämmigen Italienerrasse mit Hamburgern und sind bereits in fast allen Farbenschlägen zu finden, nie aber mit einer wirklich symmetrisch schön geformten Rosenkammbildung. Dieses Huhn unterscheidet sich von der einfachkämmigen Italienerrasse bisher nur durch diese unförmliche Kammbildung und durch einen kleineren Körperbau, legt aber, wie fast alle Kreuzungen der Nutzrassen, sehr gut und brütet wenig und hat gegen die einfachkämmigen Thiere den Vorzug, daß die Kämme nicht so leicht der Frostbeschädigung ausgesetzt sind. Bei der Zuchtwahl auf Eierproduktion wird es gut sein, auch einen Hahn einzustellen, welcher von einer guten Legehenne abstammt.

†† **Bei dem Entwöhnen** der Schafslämmer muß man dafür sorgen, daß sich die Mutter und Lämmer einige Tage weder sehen noch hören, weil sie sich sonst durch gegenseitiges Schreien benmruhigen. Sind sie aber von einander getrennt, so haben sie sich in 2—3 Tagen vergessen, und die Mütter haben die Milch verloren.

†† **Ausnutzung ungeschrotener Körner durch Schweine.** Professor Dr. Lehmann in Göttingen untersuchte, wie viel von ungeschrotenen, also ganz verfütterten Getreidekörnern unverdaut durch den Schweinemagen in den Dung gingen, und gelangte dabei zu folgendem Ergebniß: Von je 100 Kilogramm Körnern blieben bei Hafer unverdaut 48,8 Kilogramm, bei Gerste 54,8, bei Roggen 48,8 und bei Erbsen 0,4 Kilogramm. Die Erbsen waren also fast vollständig verdaut, und zwar aus dem Grunde, weil dieselben durch Kauen gehörig zerkleinert werden. Getreidekörner ungeschroten zu füttern, ist demnach nicht zweckmäßig.

†† **Altes Trinkwasser**, welches unsere Hausthiere erhalten, muß in erster Linie frei von schädlichen Stoffen sein, welche durch Fäulniß entstanden sind. Wasser mit widerlichem Geruch und Geschmack muß vermieden werden. Die Thierarten verhalten sich zwar in dieser Beziehung verschieden; aber der Genuß schädlichen Trinkwassers hat doch in den meisten Fällen üble Folgen. Viel öfter, als in der Regel angenommen wird, giebt auch sumpfiges und zu viel Kalk enthaltendes Wasser Veranlassung zu allerlei Krankheiten. Quellwasser ist stets jedem anderen Wasser vorzuziehen, da dasselbe aber nur selten zur Verfügung steht, so müssen wir uns mit Brunnenwasser begnügen. Gut ist es, wenn in demselben ein gewisser Gehalt von mineralischen Stoffen vorhanden ist, weil es alsdann die Thiere lieber aufnehmen; zu hartes Wasser, wie es ja in vereinzelten Fällen vorkommt, ist weniger gedeihlich. Bei allem Trink-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18980723030/fragment/page=0002