

### Thier- und Geflügelzucht.

++ **Wie man Mastschweine zum Freuen anzücht.** Gänzlich gelehrt es, das Mastschwein aus Linien zum Freuen eine Gemüths-  
 anschein zu erlangen. Ein ständiges und gutes Mittel, die Thiere zum  
 Freuen anzubringen, besteht darin, daß man beständig täglich 2 Hände voll  
 gezeigten Hafer verabreicht. Man nehme für jede Lage Hafer-Rationen,  
 schütze sie in ein Gefäß und vor dem Gebrauch, das zwischen jeder Schicht  
 Hafer eine dünne Schicht Salz gelirt wird, worüber man dann nach dem  
 Freuen etwas mit den Händen ein wenig Salz streut. Das Salz  
 hat aber nicht ganz mit verzeihlichem Erfolg gewirkt, da der Genuß  
 nach oben wirkt. Derartig behandelte Mastschweine, bei regelmäßiger  
 Futterabgabe von 2 Händen gezeigten Hafers, werden schließlich Gemüths-  
 anschein erlangen und alle gebotene Futter gierig verschlingen.

++ **Gemeinsame Jungschweide** wurde von der Domäne Solmsch  
 in diesem Sommer mit vorzüglichem Erfolg für eine größere Zahl  
 kranke Thiere eingerichtet. Es gelangten zum Ausbruch 36 Stück  
 Jungschweine im Alter von 1/2-2 Jahren. In jeder Hinfahrt war der  
 Erfolg ein zurückhaltender. Trotzdem wegen anhaltender Dürre die  
 Weidzeit schon im Anfang September, d. h. nach 112 Tagen, eingestellt  
 werden mußte, betrug dennoch die Zunahme im Körpergewicht der einzelnen  
 Thiere 25-100 kg. Dabei wogen pro Thier 11 a 33 Pfund getrocknet  
 und die Kosten pro Tag und Stück betragen nur 20 h, wobei 50 kg  
 Jungschweine nur 20 h kosten; ganz abgesehen von dem vorzüglichen Ge-  
 sundheitszustand des Viehes infolge des Weideganges. Das Land war  
 in mehrere Weidestücke eingetheilt, für schlechte und beste Weidung ein  
 einfacher Schuppen eingerichtet und auch noch für fadengängige und auch  
 überaus schnelle Kontrolle geeignet. Besonders vorzuziehen ist die Schließung  
 zu schiedener Zeitpunkte des Tages und Gründung von genossen-  
 schaftlichen Weidegenossenschaften.

++ **Mohrrüben für Pferde.** Mohrrüben (Wurzeln) haben für  
 Pferde im Winter einen hohen nährlichen Werth, da sie in dieser Zeit  
 das einzige Futter, die natürliche Nahrung des Pferdes, erlegen. Neben  
 ihrer gesundheitsfördernden Wirkung beugen die Wurzeln den Wärmehitz,  
 der auch nicht gering zu veranschlagen ist. Bei Pferden, besonders bei  
 jungen Pferden, welche den Herbst hindurch, und wenn's irgend möglich,  
 auch den ganzen Winter über Mohrrüben als Weidutter bekommen, wird  
 sich die manchmal zu vererbliche Dürre nicht zeigen, und tritt sie auf, so  
 wird sie immer einen günstigen Verlauf nehmen. Pferde, die Mohrrüben  
 zu fressen bekommen, werden nie an Wärmehitz leiden. Für ein dämpfendes  
 Mittel sind mit den 8 Euten zerstoßene Wurzeln mit großer Wirksamkeit  
 das beste Krautmittel. Für Stuten, die trägen, und etwas beunruhig-  
 tere Junghengste im Frühjahr sind Wurzeln ausgezeihet.

++ **Die Verdicht.** unter den Reconstructionsarbeiten des Kindes  
 wohl eine der wichtigsten, äußert sich zunächst darin, daß die Thiere alle  
 möglichen Gegenstände besetzen und benagen. Nach einiger Zeit folgt  
 die Benagen großer Gegenstände, das Sparen, Krumpfen und die  
 Benagen großer Gegenstände, die nicht mehr zu gebrauchen sind, ist  
 ein häufig tritt die Verdicht in Verbindung mit der Anwesenheit  
 der Thiere. Als Ursache ist lediglich folgende Zusammenlegung des  
 Futteres, insbesondere Mangel an phosphorhaltigen Stoff in demselben an-  
 zuerkennen. Sobald Kinder an der Verdicht erkranken, vermindern man alle  
 phosphorhaltigen Futtermittel und so viel als möglich. Für alle  
 Euten oder lange man durch reichl. Düngung mit Kalk und Phosphor-  
 säure dafür, daß die Weiden, Weiden, Futterstücke und Leguminosen ein  
 gutes geben, das reich in ein Mineral.

++ **Das Scheren** ist in der Regel nur bei solchen Pferden am  
 Blute, die ein kräftiges wolliges Haar haben und die bei der Arbeit  
 viel schwitzen. Das übermäßige Schwitzen schwächt aber die Thiere sehr.  
 Nach dem Scheren hört dann das Schwitzen auf. In einem rüden  
 Klima ist das Scheren weniger angezeigt als in einem mäßigen Klima.  
 Das Scheren eignet sich auch nicht für Pferde, die während ihrer Ver-  
 wendung viel im Freien stehen müßten, da geschorene Pferde viel em-  
 pfindlicher gegen Erkältungen sind, als nicht geschorene Pferde.

### Hauswirthschaftliches.

++ **Gedämpftes Kamilleth.** Man zerlegt zwei Kamillen in gleiche  
 Theile und bestreue sie mit Salz und jeweils viel gelohem Pfeffer,  
 schneide vier mittelgroße Spindeln in Scheiben, lege eine Schicht davon  
 auf den Boden eines Topfes, der gerade noch genug ist, um die Kamillen-  
 stücke aufzunehmen, und einen gutstehenden Deckel hat; über die  
 Spindeln giebt man eine Schicht Mehl, darüber wieder Spindeln und  
 wieder so ab, bis alles Mehl eingelegt ist, worauf man nun eine Schicht  
 Speck in neue mittelgroße Spindeln gefüllt hat und über diese noch  
 eine Schicht von Speck, daß den Topf jetzt zu und fest die Spindeln  
 in einem Schraubengehen Dien oder auf einer kleinen Stange des Topfes  
 zwei Stunden lang gelinde dämpfen, denn da keine Kamille zerbricht  
 wird, würde die Speck nicht annehmen. Wenn Kamillen thier  
 man sie auf eine erwärmte Schüssel und servirt sie möglichst heiß mit  
 reich abgeschmecktem Kartoffelsaft dazu. Es ist eine kräftige, sehr gute Speise  
 und besonders bei Heren sehr beliebt.

++ **Bei den Vorkochstellen** ist besonders darauf zu achten, daß  
 die Fenster oder sonstigen Vorhänger im Herbst nicht über gelassen werden,  
 bis es frost friert. Ziel im Boden liegende Keller man im allge-  
 meinen länger offen lassen als hoch gelegene. Trifft kalter Wind von  
 einer Seite die Kelleröffnungen, so ist der Keller nach dieser Richtung zu

verschließen, aber nach der entgegengesetzten Richtung offen zu lassen. Ist  
 es im Keller warm, dann treiben die Gemüthe aus, das Obst fault, und  
 man bescheidet den Keller als einen schlechten Gemüthe- und Obst-  
 bewahrungsort. In manchen Wintern vermindert die zu große Wärme  
 in nicht wenigen Gemüthstheilen weit mehr als die Kälte. Auch im Winter  
 kann tagsüber, bei trockenem, heiterem und mildem Wetter das Keller-  
 fenster, nicht selten mehrere Stunden lang, offen bleiben, aber nur kurze  
 Zeit über darf das geöffnet, wenn es im Freien etwas friert. Man  
 sollte immer an dem Gemüth fest, die Temperatur der Luft im Gemüthe  
 nicht unter + 2 Grad fallen und nicht über + 8 Grad steigen zu  
 lassen. Will man das Gemüthe lange wohlthätig erhalten, so ist  
 häufiges Revidiren aller im Keller überwinternden Gemüthe und Reingien  
 besonders von allen welfenden oder laulenden Theilen ebenso notwendig,  
 wie peinlichste Reingien, Auswaschen, eventuell Reinwaschen von Händen  
 und Füßen jedes Gemüthstheiles vor dem Ueberbringen von Gemüthen in  
 Speise, wie nach jedem Ausräumen im Frühjahr. Bei diese Regeln nicht  
 beachtet, darf sich nicht wundern, wenn das Gemüthe nach Weihnachten  
 nicht mehr wohlthätig ist.

++ **Bewegung ist gesund.** Sowohl die Nahrung, welche wir ge-  
 nießen, als auch der Sauerstoff der eingeathmeten Luft kommen in das  
 Blut und fließen zur Ernährung aller Organe im ganzen Körper herum.  
 Jedes Organ, das im menschlichen Körper arbeitet, wird reichlich von  
 Blut durchströmt. Wenn daher ein Organ hauptsächlich thätig ist, so wird  
 dasselbe bald wegen der fortwährend fließenden Blutgefäße mehr oder  
 weniger leidend, und andere Theile bekommen deshalb zu wenig Blut,  
 es fehlt die gleichmäßige Blutversorgung. Vorzüglich sind es die 300  
 Muskeln des Menschen, in welchen der Stoffmangel vor sich geht. Der  
 geringe Mangel darf aber nicht vergehen, sich bewegen zu machen, so-  
 durch das Gehirn erheitert und das Blut in die 300 Muskeln in Arme  
 und Füße getrieben wird. Nur so ist körperliches Wohlbefinden möglich.  
 Jeder Mensch sollte sich daher täglich so viel Bewegung machen, bis er  
 in Schweiß kommt. Ganz besonders gesund ist die Bewegung in frischer  
 Luft; Vergleichen im Garten Arbeiten, Reiten, Schwimmen gehören zu  
 den vollkommensten Heilmitteln gegen Nervosität, gegen die Ueberreizung des  
 Gehirns und des Rückenmarkes, welche in unserer überheizen Zeit alle  
 Stände, Geschlechter und Alter befallt. Aber auch Gehen, Wähen,  
 Drechseln, Gartenarbeiten u. sind sehr gesunde Arbeiten und wirken schmerz-  
 abtöndend.

++ **Die Gefahr heruntergeschickter Nahrung** ist im Allge-  
 meinen nicht groß, wenn die Speisen, ohne Unterbrechung eines Schabens zu  
 kauen, bis in den Magen gelang sind. Der gesunde Mageninhalt nämlich  
 löst die feinsten Nahrungspartikel vollkommen auf, und auch die größten  
 Gerüste werden zerkleinert, bevor sie völlig durchsichtig und biegsam  
 werden und bei dem Durchgang durch den Darm Verengungen nicht mehr  
 hervorbringen können. Jedes Wunder fürlich in einem Koppengegend  
 Fremdenheit der Fälle von chronischen Darmgeschwächen durch An-  
 hängen von Nahrung in dem Rekonvaleszenz beobachtet, der Mageninhalt  
 war bei allen diesen Kranken nicht normal und besaß keine  
 genügende Säure. Aus dieser Ursache ist zu schließen, daß man einer  
 üblen Folge heruntergeschickter Nahrung dadurch begegnen kann, daß man  
 dem Magen keine zu reichliche Menge Säure (Salzsäure)  
 zusetzt.

++ **Im Feuer zu stehen.** Ein vorzügliches Mittel, um das im  
 Ansehen begriffene Feuer sofort wieder zu heben und die nur noch  
 schwach glühenden Kohlen in helle Gluth zu bringen, ist Kolophonium,  
 und jede Hausfrau sollte von diesem leicht auszubehalten, äußerst  
 wohlriechen Stoffe einen Vorrath halten. Ein kleines Stückchen reicht hin,  
 um die verarmten Kohlen in Gluth zu versetzen, da das Kolophonium  
 schmilzt und sich über das glühende Feuerungsmaterial regnet, wodurch  
 Flamme und Hitze in kürzester Zeit zunehmen.

++ **Das Kochen der Lampen.** Zeitgemäß dürfte wohl ein Wort  
 über dieses Thema sein. Das Döckte nicht immer passen, sehr ich bei  
 einer meiner Lampen; bald hing sie zu klein, bald zu groß und lassen sich  
 nicht in die Höhe schrauben. Meine Lampe brannte lange Zeit gut, da  
 hing sie zu hoch. Deshalb ließ ich das Petroleum aus, löste den  
 Deckel eine halbe Stunde in Oefen, und ließ ihn zwei Tage trocknen. Nun  
 ist er, sowie die Lampe, in besser Ordnung.

++ **Mittel zum Reingien der Postkagen an Oerren-Angehögen.**  
 Man legt eine kleinen Menge gemahlener Erde etwas Salzwasser zu,  
 so wird sie dem Spinn ähnlich. Man reibt mit dieser Erde fettige  
 Postkagen und spült nach.

### Für unsere Damenwelt.

Die Firma **Franz Kuhn**, Kronenparfümerie, Nürnberg, an  
 der Hauptwaade, hat für unsere Damen ein neues Toilettenmittel in den  
 Handel gebracht. Es ist das **Kraus Kuhn's Seifenöl**, das seinen  
 Vortheilen, in seinem Wohlriechen, seinen Wohlriechen, ist für alle  
 Damen, die elegante Toiletten tragen, unentbehrlich geworden, denn es  
 ist das einzige neue unfehlbar wirkende Mittel, das dem Haare eine  
 dauernd schöne und natürliche Konsistenz giebt, die selbst bei heißen und  
 feuchtem Wetter, wie auch bei Temperaturschwüngen ihre Schönheit nicht ver-  
 liert und von gleichem Nutzen ist das Wohlriechen der Haare ist.  
 Man sehe der vielen Nachahmungen wegen genau auf Schmutzmaße und  
 Firma **Franz Kuhn**, Kronenparfümerie, Nürnberg. Auch hier  
 in der Markt-Vertriebe, Flora-Vertriebe, und A. A. Post, Drogerie,  
 St. Ulrichstraße 6, zu haben.



## Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

des

### „General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 52 Halle a. S., den 24. December 1898.

### Ueber Pferdequart in Verbindung mit intensiven Landwirthschafts-Betriebe

helt Rittergutsbesitzer Macken von Nitfeld einen Vortrag  
 im landwirthschaftlichen Verein für Salzmisch, Königs-Lutter  
 und Schöningen, dem wir kurz folgendes entnehmen:

Der Vortragende hat die Erfahrung gemacht, daß es am  
 besten ist, die Mutterfute bis zum Abfohlen in der Arbeit  
 zu lassen und, nachdem dieselbe am 7.-9. Tage wieder zum  
 Hengst gekommen, baldmöglichst anzupflanzen, so daß das  
 Thier nur 14 Tage bis 3 Wochen im Stalle steht. In  
 Ribbenwirthschaften thut man gut, die Stuten Ende März  
 oder Anfang April fohlen zu lassen, damit sie das Winter-  
 fahren vom Herbst bis in den Winter hinein ohne Schaden  
 mitmachen können. An Futter vorberreitet von Macken  
 den tragenden Stuten dieselbe Ration, wie den Arbeits-  
 pferden, nämlich 16 Pfd. Krautfutter, das aus 2/3 Hafer,  
 2/3 Mais und 1/3 Malzkeime besteht. Nach dem Abfohlen  
 erhält die Mutterfute kurze Zeit 12-14 Pfd. Haferstroh  
 und Hen nach Belieben. Sehr wichtig ist es, das junge  
 Fohlen recht bald an das Körnerfressen zu gewöhnen; nichts  
 desto weniger soll aber das Fohlen zum mindesten 13 Wochen  
 bei der Mutter verbleiben. Statt des Hafers, der als  
 geeignete Futtermittel für kleine Fohlen gilt, sind auch  
 gute Melulate mit Maisstroh, Weizenkleie, Malzkeimen  
 und Gerbstroh gemacht worden. Insbesondere rühmte  
 der Vortragende den Malzkeimen eine günstige Wirkung auf  
 die Strohgenussvermögen nach.

Vom vollendetem ersten Jahre ab erhalten die Fohlen  
 im Sommer nur Grünfutter, im Winter Weizen-, Orblen-,  
 Bohnenkaff mit 6 Pfund Maisstroh, Malzkeimen und etwas  
 Einmelk, dazu 5 Pfund Wädhren und 6 Pfd. geschichtenes  
 Luzerneheu. Mit vollendetem dritten Jahre werden die  
 Stallkälber voll in die Gespanne eingereicht, während die  
 edlen Fohlen sowohl im Frühjahr wie im Herbst bei halber  
 Ackerpferd-Ration die volle Arbeit mitmachen, aber mit  
 Zugarbeit noch verschont werden.

Nach den Berechnungen des Vortragenden, der allerdings,  
 wie wir gesehen haben, sehr kräftig füttert, stellt sich ein  
 selbstgezeugenes, dreijähriges Pferd auf 850 bis 1000 Mt.;  
 durchschnittlich rechnet er für das Jahr und den Stopp 250  
 bis 300 Mt. Die jungen Stuten werden nach vollendetem  
 dritten Jahre zum ersten Mal gedeckt; besonders empfehlens-  
 werth ist es, die Stallkälber früh zuqualifen, weil die drei-  
 jährige Stute leichter annimmt.

### Eine revolutionäre Blume.

Von Hermann Böns.

Die Rose war lange die Königin der Blumen gewesen. Die Dichter  
 hatten sie dazu gemacht, die anderen Menschen glaubten es und die  
 Blumen erkannten die hohe Rolle nicht als ihre Herrscherin an. Aber  
 die Rose mißbrauchte ihre hohe Art, sie läßt eine bespöttliche Herrschaft  
 aus. Es genügt ihrem hohen Sinn nicht, daß sie die vornehmste,  
 schönste, erie aller Blumen war, sie verlangte auch, daß alle anderen  
 Blumen sich nach ihr richten sollten. Und weil sie selber nur kurze  
 Blumenszeit hatte und sich selbst anders als mit hübschem Prunk zu  
 erheben liebte, so sollten das alle anderen Blumen auch thun.  
 Sie alle sollten die Mode der Rose mitmachen, auch wenn sie noch so  
 lange, schlaffe Stengel und noch so lahmes Laub besaßen. So mußten  
 sie ihre schlaffen Stiele strecken, die Rosen, Lilien, Margareten, und wie  
 sie alle hießen, sich kurz schneiden lassen und die schonen Laub strecken  
 darum galt es auch nicht für andere Blumen sein, Laub zu haben und  
 lange Stiele. Dazu war denn der Draht auf der Welt, wozu die  
 Papier- und Seidenmanufaktur? Die wollten auch leben. Und so ent-  
 standen Blumenbouquets nach wie ein Alter, in denen die Blumen-  
 stiele auseinander gespreizt waren, wie Revidiren im Windel, und  
 das Ganze war von einem papierenen oder leiblichen Trichter eingefaßt.  
 Und wer so ein Bouquet, das oft so groß war, wie eine Lorche für zwölf  
 Personen, gekauft bekam, der sagte: „O, wie prachtvoll!“ Wenn aber  
 der Geber fort war, dann war der Reichtum es fort, denn er konnte das  
 Bouquet nicht ins Wasser stellen.

Alle Blumen aber, die lange Stiele hatten, kamen schließlich auf der  
 Mode. Der stolze Sturzberg, der lustige Strohberg, die herrliche Sonnen-  
 blume, der prächtige Ringelblum, die prächtige Strohblume, sie wurden vom  
 Stolz der Königin verbannt in die Baumgärten, die Wälder und Gebirge,  
 jarten, wilden Blumen, die in Wald und Feld, Wiege und Gebirg, und  
 Berg und Feld, in Meer und Stumpf sprossen und blühten, sie gellten  
 für gemein. Dumme Kinder höhnten lächelten sie und stellten sie zu  
 Spule in ein Glas; aber verdächtige Leute lächelten über die Thorheit  
 der Kinder.

Währenddessen aber ging ein Murren durch die Blumenwelt. Die einen  
 wollten sich nicht immer die Köpfe abschneiden lassen, wollten sich nicht  
 immer kahlköpfig stellen, die anderen leuchteten sich aus der Verbannung  
 fort, und die wilden Blumen wollten auch einmal in die Städte, wollten  
 auch einmal die großen Menschen erreichen, und nicht nur dumme Kinder.  
 Aber keine hatte den Muth den König zu machen.  
 Da kam aus Afrika eine unheimliche Blume, das Glyceriummum.  
 Als sie zuerst in den Blumenzirkeln Englands erschien, da lachten die  
 Rosen gemächlich: „Was, die will gegen uns aufkommen? Mit solchen  
 langen Stengeln, so zerkerbtem Laube, und mit Blüthen wie die dumms-  
 tammeln Kindern am Abend? Das ist dummer nicht einmal. Vielleicht  
 giebt sie einen ganz guten Deft, aber als Sturzblume ist sie nicht  
 aufzufassen.“

Die Rosen legten es wirklich durch, daß sie fremde Blume aus dem  
 Zirkelreisen verschwand. Sie verschwand, aber sie kam wieder. Schöner  
 als bisher. Und sie verschwand noch einmal und kehrte noch einmal  
 zurück, wieder schöner, und sie fand Freunde und wurde Mode. Und  
 weil sie so manchen war, daß hoch bald niedrig, mit großen und kleinen,  
 mit weichen und einzelnen Blüthen bedeckt, oder prangen mit hunderten,  
 so verlangte die neue Blume von den anderen Blumen auch nicht, daß  
 sie sich nach ihr richteten, sondern da sie gerade so verschwand, wuchs,  
 bald lang, bald kurz, bald toll, alle Farben hatte, alle Formen zeigte,  
 die der Rose und die der Margarete, die der Lilie und die der



**Kannule, so letzte sie die Menschen, daß alle Blumen schön seien, daß alle werth sind, betrachtet zu werden und gepflügt, daß jeder Blume Eigenart zu mahnen sei, und daß es falsch sei, wenn alle sich nach der Mode richten.** Uner, als eschte Revolutionisten verlangten sie nun nicht, Müllerscheinen zu sein, sondern sie plaidierte nur für die Gleichberechtigung der Blumen, der wilden und der zahmen, der fremden und der einheimischen. Sie schaffte die Strafe des Käufens ab und die Drahtspindel und die Kester aus Papier und Seide, und sie letzte die Menschen, sich gegen Pflanzen zu erheben, der Melode der Blätter, der Schynlichkeit der Form der Stängel, der Symphonie der Blume, Blatt, Knospe und Stamm, und schuf so das goldene Zeitalter für die Blumen.

Das, was ich Ihnen lesen in dem eines Mägdchens erzählt habe, hätte ich Ihnen auch anders erzählen können. Ich konnte Ihnen sagen, daß 1859 in *Prodromus plantarum rariorum* eine Pflanze als *Matricaria maxima* beschrieben ist, nach man als erste Erwähnung des Glyceriumstammes in der abendlichen Literatur aufweist, das Bemelt 1898 die Pflanze in China als Gartenpflanze fand, daß sie seit Jahrhunderten in China Topf- und Gartenpflanze ist, daß es in China eine Glyceriumstamm-Ober giebt, und daß das Glyceriumstamm im siamesischen Westen prangt. Ich könnte Ihnen auch noch viel mehr andere gelehrte Dinge darüber berichten, denn an Wägen über die Geschichte und die Kultur des Glyceriumstammes mangelt es nicht. Zum Beispiel lese ich in dem Letztes höchsten Buchlein, daß in England das Glyceriumstamm 1704 eingeführt wurde, daß man 1826 in England schon 48 Varietäten kannte, und daß es um diese Zeit auch in uns kam. Aber ich glaube, daß was ich Ihnen sagen wollte, konnte ich Ihnen besser in dichterischer Verpackung sagen, als mit einem solistischen Auswande lateinischer Namen und historischer Daten, denn die Hauptursache des Glyceriumstammes hat unsere barocke erste Glyceriumstamm, die ganz köstliche Art und Weise, die Blumen zu verschmücken, an Trägler zu binden und aus neugierigen zu pressen, aus der Welt gebracht und uns gezeigt, daß jede Blume, so wie sie ist, mit Wägen, Laub, Knospen und Stengeln, ein Gedicht des Schöpfers ist, werth für sich allein betrachtet und mit empfindlichen Augen genossen zu werden. Es giebt ja auch Leute, die hundert Gedächtnisse plündern, überall die Blumen abrupfen, die dort "Königen" und "Schöne Stellen" heißen, sie zusammen an Draht binden und in einer Papiermangelle mit der Ueberfließ "Blüthen und Perlen" versehen, um zum Gesichte machen — aber diese Drahtbinderei in der Literatur ist jetzt auch der Mode.

**Neuer Verwerthung kranker Knollenfrüchte.**  
Von C. Schink.

Durch unglückliche Witterungsverhältnisse kreuzte, wurden vielerorts die Kartoffeln von Krankheiten befallen, die sich endlich in der Blattsüchte, Schwarzbeinigkeit und Verfäule äußerte, und nun folgende das Geschick werden der Knollen nach sich zog. Die Blätter und Knospen traten in Folge übermäßiger Feuchtigkeit ein, wie durch den Wasserüberschuss Phytophthora infestans vertheilt und ausgebreitet, der in die Erde gewaschen, sich an den gebunden Knollen festsetzt und das Erkranken veranlaßt.

Während die Kartoffeln, die auf trocken, mehr sandigen Böden standen, weniger unter der Kartoffelkrankheit litt, wie sie krankheit bei Knollen, die auf feineren und unfruchtbareren Böden kultivirt wurden, umfangreicher auf.

Bei der Kartoffelernte findet man, daß schwarz, oder fleckig-gedorrne Knollen unbeschadet dem Felde bleiben, was an und für sich nicht nur ein großer Fehler ist, der schädlich auf die Kultur einwirkt, sondern auch eine Schmälerung an Viehfutter zur Folge hat. Angefaulte oder schlichte Kartoffeln, gleichviel ob es ein großer oder kleiner Quantum ist, sollen unter keinen Umständen auf dem Felde verbleiben, eierweis weil sie den Mäulen und Engeln zur Nahrung und zum Aufwuchs dienen und so zur Vermehrung der Feldschädlinge beitragen; andererseits, weil hierdurch die Verwesungsstoff über den Acker verbreitet wird.

Die schon aus diesen Gründen wird es sich zeigen empfehlen, die krank Knollen zu sammeln und durch entsprechende Behandlung in nutzbringender Weise in der Viehfütterung zu verwenden. Zehnerjährig wird man von einer Verfallung im rohen Zustand loslosig bei Kindern wie Schweinen Abstand nehmen, da eine Vertheilung dieser Art nicht nur die Gesundheit der Thiere beeinträchtigt, sondern unter Umständen den Tod herbeiführt, ruten sie, ohne Vermählung anderer Futtermittel, Wägen, Weisungen, Kollinfälle und andere Eingeweidekrankheiten hervor, die ohne Anwendung von Gegermitteln meist einen tödtlichen Verlauf nehmen.

In kleineren Mengen mit anderen Futterstoffen vermengt, ruten krank verfallene Knollen keinerlei nachtheilige Wirkungen hervor. Da man krank Knollen insofern nicht auf einmal verfallene kann, zumal sich ein Späterhin noch Mengen von Grün- und Sprossknospen vertheilt, so gehen diese bei einer längeren Lagerung in Fäulnis über, werden gesunde Knollen an und erzeugen statt Vortheile doppelte Verluste.

Am Winter hingegen, wo bei den Minderbeliebenen schon ein Mangel an Trockenfutter eintritt, ergeben die krank Knollen ein fruchtiges Futter, wobei sich die Thiere wohl und munter befinden.

Um die angemeinerten krank Knollen vor dem Verderben zu bewahren, wird es sich empfehlen Konservirungsmethoden vorzunehmen, die sich durch Dören, Einkumpfen, Dämpfen und Einkünnen sehr leicht ausführen lassen.

Dorett ist es notwendig und erforderlich, alle schwarz angefallenen Knollen, sowie alle schädlichen Kartoffeln von den gebunden auseinander zu trennen, was sich schon bei der Ernte sehr gut thun und ausführen läßt.

Die ausgefönderten und schlichten Kartoffeln werden an einen besonderen Ort untergebracht, wo so einem Kuffchen der gebunden Knollen vorzulegen. Nach erfolgter Dremung hat das Konserviren unvorfällig nachfolgend in der nachfolgenden Art erfolgt.

Die ausgefönderten krank Knollen werden zur gewöhnlich und darauf in Scheiben geschnitten, auf einen Drahtspatel oder in Ermangelung einer Dörrer auf Geflecht geschnitten und in Packeten in ähnlicher Weise wie Obst gedörrt.

Nach erfolgter Dremung werden die Scheiben an einem trockenen Ort aufbewahrt, wo sie bis 10 Monate lang gesund bleiben und vor der Verfallung geschützt, im Winter oder Frühling an Kühe und Schweine zur Fütterung gelangen. Da sich in jeder Blüthezeit ein Packeten befindet, in dem das erforderliche Saat erhalten wird, so kann das Dremtrocknen nach dem Ausnehmen des Drees erfolgen, wobei nur geringe, kaum bemerkenswerthe Kosten entfallen.

Eine andere Art, angefaulte oder krank Knollen vor dem Verderben zu schützen, erfolgt durch das Bekannte Einkumpfen, eine Methode, die in jeder größeren Viehhofthätig ausfahrbar ist, wo sich Dampf- und Jettenerungsrichtungen befinden. Die bezüglich die krank Knollen oder die Kartoffelstämme, die mit angefaulten oder krank Knollen vermengt sind und von denen voranzuführen ist, daß sie keine lange Verweilung ertragen, in einen großen Haufen geschnitten, und durch starkes Reiben von anhaftenden Schmutz befreit, hierauf gelangen die gereinigten Knollen in einen Kofen oder eingemauerten Kofenloch, wo sie entweder gedampft oder in Wasser gedocht und die erste Jettenerung erhalten. Durch das Kochen werden alle schädlichen Pflanzengewebe getödtet, die somit in ihrer Schädlichkeit unbrauchbar werden. Nach dem Kochen werden die Knollen in eine Schrotmühle geschnitten und zu einem feinen Mehl zerrieben, das man in einen Kofen füllt. Die jettenerterte Kartoffelmehle kommt hierauf in eigens hierzu angelegte Gruben, die weder zu groß noch zu klein, sondern dem Bedürfnis der Menge angepaßt sein sollen.

Für 30 behaltene Knollen, die zum Einkumpfen kommen, wird eine Grube bedingt, die etwa 3/2 Meter lang, an der Sohle etwa 1/2 Meter lang, an der Sohle etwa 1/2 - 1 Meter und am oberen Rande 1 1/2 Meter breit ist. Die Grube bedingt eine Tiefe von 2 1/2 Meter. Die schrägen auflaufenden Seitenwände, sowie die Sohlen sollen von Lehm sein, weil für den Abfluß der Luft ein gut bindendes, luftdichtes Abflusmaterial bedingt wird.

Die gedampften und jettenerterten Kartoffeln werden hierauf unmittelbar in die Grube geschnitten und allseitig fest eingekumpft. Bei allen Fugen ist es notwendig, daß die eingekumpften Mehl insbedeuten am Boden und der Seitenwänden fest anliegt, damit keine mit Luft gefüllte Hohlräume entstehen, die befamlich Ursache für die Schimmelfäulnis geben. Die liegende Gruben, die eine durchdringliche Sohle besitzen, sind zur besten Haltbarkeit mit festbetonen oder festgedrehten Steinen auszuliegen.

Reinigt sollen zu Erdgruben, insbesondere zur Seitenbelüftung Bretter oder andere Holzstücke Verwendung finden, da sie sehr schnell vorweisen und den eingekumpften Kartoffeln einen fruchtigen Geruch vertheilen. Kartoffeln, die mit jauchigerde befallen sind, werden von den Wänden entweder gar nicht oder sehr schwer angenommen.

Je tiefer die Kartoffelmehle dem Winkelpfen an die Seitenwände und den Boden angepaßt sind, desto widerstandsfähiger und haltbarer wird und bleibt die Masse.

Wird die Grube bis auf 2 Meter mit Kartoffelmehl gefüllt, so wird diese mit einer 35-40 Centimeter starken Lehmsticht zugedeckt, die ebenfalls sehr fest eingekumpft und eingestrichen ist. Auf die Lehmsticht erfolgt nacheinander die Aufschichtung einer 30 Centimeter starken Lehmsticht, die ebenfalls fest eingekumpft und nach außen abgeleitet ist.

Von diesen Gruben ist anjammehnde Gebrauch, sowie jede Anjammung von Regenwasser unter allen Umständen zu halten, da durch Einbringen ein Verfaulen der Kartoffeln eintritt. Dieser Art eingekumpfte Kartoffeln, die zum Beispiel im October eingekumpft wurden, bleiben bis Mitte Mai, also acht Monate lang sehr gut erhalten und liefern für das Viehwirthschaft ein sehr gutes Futter. Durch den starken Luftabschluss geht zwar die Masse innerlich nach Schimmelfäulnis über, doch ist die Säure zu gering, daß sie gar keine Wirkung hinterläßt, und in keiner Weise den Viehwirthschaft und die Fressheit der Thiere beeinträchtigt.

Tritt im Winter Mangel an Futter ein, so wird die Zumpfergabe nur an einer, möglichst feinen Verfäule blozgelegt und ein obdieses zwei Tage abgedoren, bevor der Verfäule entnommen.

Der zur Verfallung einmarmene Bedarf wird mit einem Spaten gelöst abgehoben und im Ganzen aufgeschicht, oder mit feinstem Wasser gut eingestrichen, worauf ein sehr nahrhaftes Futter herbeigeführt. Rotes Vieh ist weniger dienlich, da es so lange bauert, bevor die Verfallung der Viehwirthschaft eintritt und in diesem Zustande von den Schweinen und Ferkeln nur mangelhaft ausgenutzt wird.

Die nach der Verfäule in der Grube entnommene Verfäule ist sofort sorgfältig abzuschließen, da durch Luftzutritt, Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit die äußere Schicht der Verfäule zu Schimmelpilzen befallen wird, die sich mit der Zeit über die ganze Masse verbreiten und so ein Verderben nach sich ziehen.

Am Winter Ende ist die Verfäule auf das vollständigste mit Stroh auszufüllen, worauf darüber eine Verfäule bedeckt anzuheben ist, daß weder Regen, noch Abwasser zu den Kartoffeln gelangen kann und daß auch nicht der Luftzutritt jein geboten wird.

Wird die geöfnete Zumpfergabe ungenügend nach außen abgehoben, so daß Regenwasser, sowie die warme Luftzutritt einbringen kann, so tritt eine Aufgärung der Verfäule ein, die eine Umgestaltung des ganzen Ve-

stand nach sich zieht. Durch Einkumpfen geht ein sehr gutes Futter hervor, das keinerlei Schädlichkeitsstoffe besitzt und in Folge der eigenen Gährungsart von den Thieren gerne gefressen wird.

Nicht den Gruben, oder Kumpfen der krank Knollen durch Kochen oder Dämpfen kann die Zurechtung auch im rohen Zustande durchgeleitet. Dieses Verfahren wird da anzunehmen sein, wo es an den erforderlichen Dampf- und Jettenerungsapparaten fehlt. Zu Verfallung kranker Kartoffeln wird eine Zumpfergabe benützt, an deren Stelle auch eine hoch gelegene aus feiner Erde oder unfruchtbarer Erde hergestellte Grube aufbewahrt, wo sie bis 10 Monate lang gesund bleiben und vor der Verfallung geschützt, im Winter oder Frühling an Kühe und Schweine zur Fütterung gelangen.

Die zum Einkumpfen gedörrten Kartoffeln werden vorher gut gemahlen und zu einem Mehl in eine eigene Schrotmühle geschnitten, die direkt unter einem Pumpenode, unter fortwährendem Wasserlauf bewegt wird. Die Kartoffeln können auch in Zonnen oder Erden gemahlen werden, wobei mindestens eine dreimalige Erneuerung des reinen Wassers zu erfolgen hat. Die rein gemahlenen Kartoffeln werden aus Kartoffeln nach dem Erden gebracht und mit geeigneten Belegungen sehr reinerfiziert und fest eingekumpft. Zum Jettenern werden eigene Spaten oder eigene Jettenerungsrichtungen benützt.

Das Jettenern der Kartoffeln soll feinstmöglich oberflächlich, sondern in durchdringender Weise geschehen. Wenn je größer die Jettenerung der Kartoffeln ausgeführt wird, desto schneller und intensiver wird der Säureprozeß ein. Nachdem die Grube schichtweise gefüllt und ebenso jetteneriert ist, erfolgt ein Vertheilen mit jettenerterter Viehhalt. Das Einkünnen mit Viehhalt kann auch zwischen den einzelnen Lehmsticht erfolgen, wobei auf 50 Meterentfernung etwa ein halbes Meterentfernung Viehhalt erforderlich ist.

Das Viehhalt schließt vor Verfallung und bildet die Ursache der Säure, die der Masse einen angenehmen Geruch vertheilt, wodurch das Futter gerne gefressen wird.

Auf die fertiggehaltene Masse wird nun zum Abschluß eine 10-20 Centimeter starke Lage von Kofen oder Erden gebracht, worauf eine 1 Meter hohe Erdschicht folgt. Die Erdschicht ist dadurch anzulegen, damit das Regenwasser ablaufen kann.

Kartoffeln, die dieser Art eingekumpft wurden, bleiben sehr lange Zeit gut und gelangen an Schweine und Kinder zur Winterfütterung. Das Futter wurde auch zu Mastzwecken benützt und hatte eine gute Milchproduktion zur Folge, während es bei Kühen auf eine erhöhte Milchproduktion einwirkte. Das Viehwirthschaft erhielt pro Kopf und Tag bis 12 bis 14 Liter eingekumpfter Kartoffeln und nahm diese sowohl im rohen wie gedörrten Zustand an. Vortheilhaft ist es, die eingekumpfte Masse zu füttern, da die zur letzten Vertheilung und Vertheilung gelangt. Schweine nehmen diese nur im gedörrten Zustande an. Bei der Verfäule von den Gruben ist nur jezeit herauszunehmen, als für einen Tagesbedarf bedingt wird.

Ungeleitetes Futter, das einige Tage liegen bleibt, geht in Folge Verweilungen der Luft sehr leicht in eine zerfäule Verfäule über, wobei es einen widerlichen Geruch erhält und von den Thieren unbenutzt bleibt. Selbstverständlich muß auch die Grube nach dem Öffnen wiederum gut verschlossen werden, um der leicht eintretenden Schimmelfäulnis vorzubeugen.

Oben können zerfäule Kartoffeln und auch Rübenarten, welche oft durch plötzlich eingetretene Frostfälle auf dem Acker eingetrunnen und meist für die Viehwirthschaft verloren gehen, noch recht gut in Zauerfutter geben. Dieses wird insbesonderer bei Stoppelrüben und auch Wursten der Fall sein, die vielfach eintritt und unter der Scherbede gerent werden.

Die Stoppelrüben werden ähnlich wie die Kartoffel gemahlen und mit Hosen jetteneriert, mit den Wägen in eine Grube gebracht, die am Boden mit einer 5-8 Cm. starken Lehmsticht bedeckt ist. Hierauf folgt abwechselnd eine 20 Cm. starke Schicht Stoppelrüben und eine zweite starke Lehmsticht, bis die Grube auf einen Rand von 30-40 Cm. vordringlich ist.

Auf dies findet ein Reihlaufen statt, worauf die Grube mit einer 1 Meter starken Erdschicht gut eingedeckt wird. Die Stoppelrüben erhalten einen angenehmen, säuerlichen Weingeistgeruch und von allen Krankheiten mit Vortheile befreit.

Da die eingekumpften Stoppelrüben in Folge Zutritts der Luft sehr leicht eine zerfäule Verfäule über, so wird man gut thun, die geöfnete Grube schnell wieder einzudecken aufzubringen.

Kartoffeln können noch mit anhaltendem Platzweil in die Grube kommen und zwar abwechselnd eine 12-15 Centimeter starke Schicht Rübenblätter und diesen folgend eine 30 Centimeter starke Lage jettenerterter oder zerfäulter Mehl.

Vertheilt in zu füttern, daß jede einzelne Rübensticht so lange eingetrunnen ist, bis die Rüben durch die anliegende Viehhalt vollständig in diese eingekumpft sind. Auf die letzte 20 Cm. starke Viehhalt wird eine 60 Cm. starke Erdschicht geschnitten, die in einen fest angekumpften Wall ausläuft. Die eingekumpften Rüben halten sich sehr Monate gut und ergeben anjungen den in Wägen oder im Keller aufbewahrten Rüben ein Futter, das einen reichen Gehalt an Nährstoffen besitzt.

**Ackerbau und Forstwirtschaft.**

**Knospen als Dünger.** Von Knospen aus einfacher Weise zum Verfallen zu bringen, befehlet man sie auf folgende Art: Man macht von denselben Haufen, in der Art, daß man eine Lage Knospen, dann eine Lage Polster und ungelöschten Kalk, jede Lage 3-6 Zoll hoch, abwechselnd aufeinander schichtet. Am der Haufen fertig, so durchdringt man ihn zeitweise, dadurch wird der Kalk gelöst und wird der Polster eine Lauge

erzeugt, die die Knospen erweicht. In einigen Wochen werden die so behandelten Knospen so lüpfbar, daß sie leicht mit einer Schaufel zerfallen werden können. Es darf aber nicht vergessen werden, daß der Haufen immer leicht erhalten werden muß. Auf einen Acker gebraucht man 40 bis 80 Kilogr. solchen Knospendüngers, um gute Erträge damit zu erzielen.

**Vertilgung der Feldmäuse.** Ein nachahmenswerthes Verfahren zur Vertilgung der Feldmäuse kommt auf den ausgefönderten Kartoffelfeldern der Moorflur in Bernen (Bernen) zur Anwendung. Die Mäuse werden nicht ernt, wenn sie sich in Meilen zeigen, besänftigt, sondern während des ganzen Jahres. In Folge dessen nehmen sie auch nie hart überhand, sondern werden ständig zurückgehalten. Die Vertilgung der Mäuse geschieht anjammehnd durch Gift, und zwar durch Schwärze-Steinöl-Steinöl. Dieser wird hier nicht in die Mäusen getraut, sondern er wird in feinen Klümpchen ausgelegt. Diese Klümpchen, aus einfachen Weiden zusammengefaßt, haben die Form eines Cigarrettenkopfes, den die beiden schmelen Seiten bis auf ein kleines Weiden fesseln. In diesen Klümpchen liegen die Giftkörner geschnitten vor Regen, vor dem Abfließen von Klümpchen können sie auch von den Mäusen leicht weggeholt. Diese Klümpchen die Körner selbst in ihre Grube, jedoch werden darin auf und vertheilt sie nach dem Wägen der jeder im Spätherbst und Winter, so daß sie allmählich dabei zu Grunde gehen und sich im Frühling nicht nach vermehren können.

**Keinere Mittelheilungen.**

**S eine neue Artvermehrung amerikanischen Viehles** scheint unferer inländischen Viehzuchtproduktion zu drohen. Es ist nämlich dort ein Viehles entdeckt worden, durch welches unter Anwendung einer hydrothermischen Wärme Milch um 90° C. seines Volumens vermindert wird. Die schädliche Wirkung ergeben haben, heißt das zu erlangte Produkt eine vorzügliche Butterfette, es läßt sich ohne Schaden in solchen Mäulen aufbewahren, in welchen infolge dummer Luft gewöhnliches Vieh auf einen unfruchtigen Geruch annimmt. Es kann aus dieser Entdeckung eine neue Gefahr für unsere Viehzucht, besonders den Weiden, entstehen: denn Vieh ist ein vollkommenes Viehwirthschaft aus Getreide und verdrängt dabei selbst die Krautpflanzen.

**Tropen, ein neuer Nährstoff aus Pflanzenweil.** Prof. Dr. Krieger-Dann ist es gelangt, aus Pflanzenweil ein reines Gemischpräparat herzustellen, das bei großer Verdaulichkeit und Billigkeit gerade bei der Ernährung der arbeitenden Klasse in Zukunft eine große Rolle zu spielen bestimmt scheint. Bei dem patentirten Nährstoffe werden zur Zeit noch die Eigenschaften, die einem Theile aus ähnlichen Stoffen hammdern verwendet, doch nicht zu hoffen, daß bei der unvollkommenen Gewinnheit der Pflanzenweil man sich hierin in Zukunft allein bedienen wird. Das "Tropen" ist absolut geschmacklos und geruchlos und eignet sich infolgedessen in hervorragendem Maße dazu, als Zusatz zu anderen Speisen zu dienen. Sein Zweck wird sich dem Viehwirthschaft nach etwa halb so theuer wie der des Gemisch im Vieh stellen.

**Auser Hans- und Zimmergarten.**

**Graswägen unter den Wägen** ist nach einer Mittheilung des "Pakt. Vanda." dem Weiden derselben außerordentlich schädlich. Die weine Feuchtigkeit, die durch Niederschlag auf den Boden kommt, wird natürlich von dem Gras zu feinem eigenen Wachstum verbraucht; die Wägen des Baumes aber befinden sich dann besonders bei eintretender Thiere sehr bald im Trocknen. Man soll deshalb im Bereich der Kronenraute rings um den Stamm eine sogenannte Baumleiste legen und diese haben. Zur Verbesserung des Bodens kann auch selbst eine flüchtigmehrende Gründungsgepflanze einpflanzen, die aber infolgedessen häufig mit dem Gras eingewachsen sein muß. Das in besonders angebracht auf humusarmem und reinen Boden, den man dadurch bei gleichzeitiger Kalk- und Kaltegepflanzung in Kultur bringt.

**Wägen trich zu erhalten.** Wenn man Viehlein zur Toilette benützen will, empfiehlt sich folgendes Mittel, um sie frisch zu erhalten: Man umwülle die Stiele mit Wägen, die vorher in Salzwasser gedörrt worden ist, und dann noch mit einer Lage Stroh. Obacht man sie nur als Zimmerfutter, dann stelle man die Stiele in Salzwasser und bestreue sie mit Wägen. Des Nachts bedecke man sie mit Seidenpapier, und lorge dafür, daß sie an feinem zu warmen Ort liegen. Auf diese Weise kann man sie mehrere Tage frisch erhalten.

**Waldmeister im Winter im Zimmer.** Waldmeister thut sich recht gut im Winter am Zimmerfeuertischen. Man bringt die Wägen im Herbst in Löpfe, stellt viele in den Garten oder giebt sie hier bis zu ihrem Zerfäule ein und läßt sie dadurch bis Zerfäule anjammehnd, bis sie einen Geruch haben, der die Wägen von den Wägen, die schon durch Zerfäule der Erde zu zerfallen, ist es gut, sie mit einer letzten Decke von Rohwolle, Laub oder belegen zu bedecken. Im Winter im Zimmer gebracht, treibt der Waldmeister sich bald aus. Gut nur möglich warmes Zimmer behält ihm weiter, als ein Acker gebräut.

**Winterweizener.** In Kellern, Wägen und Gemüschhäusern können sich im die zerfäule Verfäule an den dort untergebrachten Wägen auf die Kellerfüße und die Nachschichten anjammehnd benutzlich. Oben habe fünf bis Wägen von Rohwolle, die ihnen zugleich geeignete Bedeckung für den Tag dienen, als ausgehöhlte Wägen, Kuchenscheibe oder Obst, unter denen man sie meistens findet. Auch kann man die Schneiden leicht des Nachts bei Lampenlicht abjungen. Die Wägen würden allerdings vielfach noch durch dunkle Wägen gewinnen, die sie fegen; gegen sie hilft aber vortrefflich eine Kiste, die man in den Raum legt.