

Wochenblatt für Wilsdruff

Charandt, Nossen, Siebenlehn und die Umgegenden.

Erscheint
wöchentlich dreimal u. zwar Dienstags, Donnerstag und Sonnabends.
Bezugspreis viertelj. 1 Mk. 30 Pf.,
durch die Post bezogen 1 Mk. 55 Pf.,
Einzelne Nummern 10 Pf.

Inserate
werden Montags, Mittwochs und
freitags bis spätestens Mittags
12 Uhr angenommen.
Insertionspreis 10 Pf. pro dreizehnpaltene Corpuszeile.

Amtsblatt

für die Kgl. Amtshauptmannschaft Meissen, für das Kgl. Amtsgericht und den Stadtrath zu Wilsdruff, sowie für das Kgl. Forstrentamt zu Charandt.

Druck und Verlag von Martin Berger in Firma S. A. Berger in Wilsdruff. — Verantwortlich für die Redaktion G. A. Berger daselbst.

No. 113.

Dienstag, den 24. September

1895.

Bekanntmachung.

Die Ortsbehörden des hiesigen Bezirkes werden darauf hingewiesen, daß die Empfangs-Bescheinigungen über Unterstützungen von Familien der zu Friedensübungen einberufenen Mannschaften für die behufs Erstattung der Beträge hier anzufertigenden Berechnungen bis 1. Oktober dieses Jahres

wieder hier einzureichen sind.

Meissen, am 17. September 1895.

Königliche Amtshauptmannschaft.
von Schröter.

Bekanntmachung.

Die Vergütungen für Militärleistungen betreffend.

Die Herren Gemeindevorstände und Gutsvorsteher des hiesigen Bezirkes werden hierdurch angewiesen, die von den einquartiert gewesenen Truppenteilen den Gemeinden resp. Rittergütern ausgestellten Quartier- und Fourage-Bescheinigungen behufs Aufstellung der Liquidationen über die zu gewährenden Vergütungen, soweit es noch nicht geschehen sein sollte, ungesäumt anher einzureichen.

Meissen, am 21. September 1895.

Königliche Amtshauptmannschaft.
von Schröter.

Erledigt hat sich die Abwesenheitsvormundschaft über den — dormalen in Weißig bei Deuben wohnhaften — Handarbeiter Carl Hermann Pehold früher in Blankenstein.

Königliches Amtsgericht Wilsdruff, am 19. September 1895.

Dr. Gangloff.

Bekanntmachung.

Der diesjährige Herbstjahrmarkt wird

Donnerstag, den 17. und Freitag, den 18. Oktober ds. Js.

abgehalten.

Wilsdruff, am 23. September 1895.

Der Stadtrath.
Ficker, Bürgermeister.

Bekanntmachung.

Da nach den diesbezüglichen Bestimmungen der Kirchenvorstands- und Synodalordnung in diesem Jahre die Herren Gerichtsrath Dr. Gangloff und Erbrichter Ludwig aus Grumbach und von den vor 3 Jahren neu hinzugewählten Mitgliedern, die durch das Loos bestimmten Herren Leimsfabrikant Krippenstapel und Beutlermstr. Junge, welche sämtlich wieder wählbar sind, aus dem Kirchenvorstande auszuscheiden haben, so macht sich eine Neuwahl notwendig, welche

Sonntag, den 13. Oktober d. J., in der Kirche

nach dem Gottesdienste bis 11 Uhr Vormittags stattfinden soll. Hiernach sind bei der diesmaligen Kirchenvorstandswahl 3 Vertreter aus Wilsdruff und 1 Vertreter aus dem eingepfarrten Theile von Grumbach zu wählen; es haben daher die Wähler aus Wilsdruff 3 Namen, die Wähler aus Grumbach nur 1 Namen auf den bei der Wahl abzugebenden Stimmzetteln zu verzeichnen. Stimmberechtigt sind alle diejenigen Hausväter der Kirchengemeinde, sie seien verheiratet oder nicht, welche 1. das 25. Lebensjahr erfüllt haben, 2. weder durch Verachtung des Wortes Gottes noch unehrbaren Lebenswandel öffentliches Aergerniß gegeben, noch von der Stimmberechtigung bei Wahlen der politischen Gemeinde ausgeschlossen sind, 3. sich in die Wahllisten eingetragen haben, welche bei Herrn Kaufmann Engelmann, in der Expedition der Stadtkämmerei und für die Wähler aus Grumbach Wilsdruffer Antheils bei Herrn Erbrichter Ludwig vom 25. September bis 10. Oktober d. J. ausliegen.

Wählbar sind alle stimmberechtigten Gemeindeglieder der Pfarodie, welche das 30. Lebensjahr vollendet haben und von gutem bewährten christlichen Sinn, kirchlicher Einsicht und Erfahrung sind.

Die Kirchengemeinde Wilsdruff wird gebeten, sich zahlreich an dem Wahlliste zu betheiligen und dadurch ihren kirchlichen Sinn zu bethätigen und zu beweisen, daß sie das Amt eines Kirchenvorstehers in seiner Bedeutung für das kirchliche Gemeindeleben zu würdigen wissen.

Wilsdruff, den 23. September 1895.

Der Kirchenvorstand.

G. Ficker, Pfarrer, als Vorsitzender.

Die Lage der deutschen Arbeit.

Ueber die Lage der deutschen Arbeit im September berichtet die „Eoc.-Korr.“: Augenblicklich fehlt es unseren Großgewerben nicht an ausreichender Beschäftigung. Aus allen Hauptzweigen der deutschen Industrie stimmen die Nachrichten darin überein, daß genügende Aufträge vorhanden sind. Es ist dieses zum guten Theil auf die Besserung der Verhältnisse in unseren Absatzländern zurückzuführen. Die volkswirtschaftlichen Zustände in der großen transatlantischen Union sind gesündere geworden; man überwindet, wenn auch langsam, die Folgen der letzten großen Krise. In den süd- und mittelamerikanischen Staaten hat die Politikaluhigere Bahnen eingeschlagen. Es herrscht dort wieder mehr Sicherheit und Stetigkeit der Verhältnisse, wodurch auch die deutsche Ausfuhr nach dort günstig beeinflusst wird. Bei der wieder gesteigerten Gesamtumsfuhr nach Amerika ist am meisten die deutsche Textilindustrie betheiligt, die überhaupt augenblicklich unter besseren Bedingungen als seit geraumer Zeit zu arbeiten scheint. Es läßt sich aus der Wirkwarenindustrie nach langer Pause von einem befriedigenden Sommergeschäft berichten, auch die Spinnereien sind meistens mit umfangreichen Aufträgen versehen. Die Läger werden geräumt und die Warenpreise steigen. Ebenso sind die mechanischen Webereien sowohl am Rhein wie in Thüringen und Sachsen im allgemeinen gut beschäftigt. In der Spitzenindustrie hat dagegen bekanntlich der außergewöhnlich lebhaft

Geschäftsgang im vorigen Jahre längst nachgelassen. Eingearbeitete leistungsfähige Fabrikanten haben auch in den vergangenen stillen Monaten zu thun gehabt. Schlimmer erging es jedoch jenen Personen, die, angezogen durch den geschäftlichen Aufschwung in der Stickereiindustrie, sich dieser plötzlich zuwandten, ohne genügende Kenntniß dieses Erwerbszweiges, ohne ein Urtheil über Markt und Konjunktur und oft auch ohne die ausreichenden Geldmittel zu besitzen. Diese Leute, an ständige oder doch wenigstens lange Dauer der außerordentlichen geschäftlichen Gunst glaubend, bestellten theure Stickereimaschinen noch zu einer Zeit, als der eingeweihte bereits drückerliche Anzeichen des Sinkens der Konjunktur bemerken konnte. Natürlich wurden viele dieser Maschinen zu spät geliefert, um an der Gunst der Zeit theilnehmen zu können. Die angewendeten Kapitalien sind zum Theil verloren, wenn die Stickerei-Industrie nicht in nächster Zeit wiederum außergewöhnlich umfangreiche Aufträge erhält. Ob hierauf gehofft werden darf, ist fraglich. Zwar hofft man, daß im Herbst die Geschäftslage eine bessere werden wird, doch ist wohl kaum anzunehmen, daß sie einen derartigen Aufschwung nimmt, um die bezeichneten „Nachfabrikanten“ dieser Industrie auf ihre Kosten kommen zu lassen. — Ausgezeichnet ist gegenwärtig die Konfektion beschäftigt; im Vogtlande, wo man namentlich auch für Berliner Großhändler arbeitet, fehlt es augenblicklich in diesem Erwerbszweige an weiblichen Kräften.

Auch die vogtländische Handstickerei und Tapisserei kann die vorhandenen Aufträge gegenwärtig kaum bewältigen. Die Duntstickerei im sächsischen Erzgebirge leidet erheblich unter dem Zollkrieg mit Spanien und hat fast auf jede Geschäftsverbindung mit Spanien und seine Kolonien verzichten müssen, ebenso wie manche Zweige der deutschen Papierfabrikation und anderer Industrie, die mit Bedauern beobachten, wie der ausländische Wettbewerb bemüht ist, sich in jenen für einzelne unserer Erwerbszweige immerhin wichtigen Absatzgebieten festzusetzen. Ausgezeichnet ist im Allgemeinen sowohl in Rheinland-Westfalen wie in Schlesien die Eisenindustrie beschäftigt. Einzelne Werke haben Aufträge, die bis zum Schlusse des Jahres reichen. Die Preise steigen langsam. Namentlich haben in letzter Zeit die schlesischen Werke von Rußland wiederum erhebliche Bestellungen erhalten. Auch die Maschinen- und Kesselfabriken, ebenso die Gießereien sind mit Aufträgen genügend versehen. Günstig beeinflusst wird die Maschinen- und Waggonindustrie durch große Aufträge der preussischen Staatsbahnen, wie ausländischer Bahnen, die in Deutschland bestellt haben. Auch in den Anstalten, welche sich mit dem Bau von Textilmaschinen beschäftigen, herrscht hier und da eine regere Thätigkeit, die wohl auf die günstigeren Verhältnisse in der Textilindustrie zurückzuführen ist.

Die Lage des Kohlenbergbaues ist eine normale. Doch

Wer wird siegen?

Original-Roman von Emilie Heinrichs.
(Nachdruck verboten. — Uebersetzungsrecht vorbehalten.)
(Fortsetzung.)

Sorgfältig untersuchte er jetzt die Brandstätte. Sein geübtes Auge hatte bald heraus, daß das Feuer in einem Verschlage, der vom Hofe aus zu erreichen war und theils an die Küche, theils an die Stube stieß, entstanden sein mußte. Es war unzweifelhaft angelegt worden, weil in diesem Raum trockenes Feuerungsmaterial, Heu und Stroh für die Stiege und außer Holz und Torf auch Hobelspäne lagerten, woraus sich auch das rasche Umsichgreifen des Feuers, welches zuerst die Küche mit Rauch gefüllt und durch die offene Thür derselben auch in die Stube und Kammer gedrungen war, hinreichend erklären ließ.

Peter goß noch einige Eimer Wasser in den Verschlag und ging erst zu seiner Mutter, als er die volle Ueberzeugung gewonnen hatte, daß jede Gefahr beseitigt war. Drinnen waren die Fenster wieder geschlossen und Frau Haas empfing ihren Sohn mit der Klage, daß der Ofen so schrecklich geraucht habe, so daß sie beinahe davon „gedämpft“ wäre.

„Aber gefroren hast Du doch nicht, Mutter?“

„Ach, die Schwester that ja, als wenn sie hier zu kommandiren hätte!“ klagte sie, „dicht zugestopft hat sie mich, daß ich nicht Odem holen konnte, wenn sie man erst wieder weg wäre.“

Peter trat jetzt in die Kammer, um der Schwester mitzutheilen, daß das Feuer gelöscht sei.

„Herr Kamp und ich wollen wachen,“ flüsterte er, „Sie brauchen keine Furcht mehr zu haben.“

„Was macht die Wamsell? — Darf Herr Kamp sie mal sehen?“

„Sie ist bei vollem Bewußtsein,“ erwiderte die Schwester, „nur die Angst um den Brief macht sie kränker, wenn der sich nur wieder vorfände, dann hats, glaube ich fest, keine Gefahr mehr mit ihr.“

„Und der Herr Kamp darf mal hereinkommen?“

„Ich habe nichts dagegen, daß sie ihren Verwandten sieht.“

Peter kehrte in die Stube zurück und zog Georg, der ihn neidisch ansah, in eine Ecke.

„Sie dürfen auch hineingehen, Herr Kamp!“ flüsterte er.

„Wollen Sie der Wamsell einen großen Trost bringen? Mir hätte sie's am Ende nicht geglaubt, aber Ihnen gewiß.“

„Ob ich will? Welche Frage Peter!“

„Na, dann sagen Sie ihr, daß der Brief für den Notar sich gefunden hätte.“

„Ist es wahr? —“ fragte Georg misstrauisch, „eine Lüge kann und will ich ihr nicht sagen, Peter!“

„Sollen Sie auch nicht. Ich habe den verlorenen oder gestohlenen Brief mit Lebensgefahr erobert, Herr Kamp!“

„Dann gib ihn mir, damit sie sich überzeugt. In meiner Hand ist er so sicher, wie in der Deinigen.“

„Na freilich, aber — sie darf ihn nicht behalten, das ist meine Bedingung, Herr Georg, Sie müssen ihn mir zurückgeben.“

Er ging erst nach den beiden Fenstern, welche durch weiße Laken vor jedem Einblick jetzt gesichert waren, was die Schwester hier und in der Kammer fürsorglich selber gethan hatte, und überzeugte sich, ob kein fremdes Auge einen Blick hereinwerfen könnte. Dann erst zog er den Brief aus seinem Mantel, den er noch über dem Arm trug, heroor.

Georg griff neugierig darnach und warf einen Blick auf die Adresse, welche er hierauf näher beim Lampenlicht betrachtete.

„Das ist die Handschrift meiner verstorbenen Stiefmutter,“ sagte er überrascht.

„Na, das ließ sich denken,“ meinte Peter, „wer anders denn als sie sollte der Wamsell Dorothée den Brief zur Besorgung gegeben haben?“

„Das ist richtig,“ sagte Georg, nachdenklich auf eine Bemerkung blickend, welche der Adresse beigelegt war.

„Nur durch Dorothée Hemming an ihn selber abzugeben,“ las er leise, „ich danke Dir, Peter, daß Du mir diesen frohen Auftrag überlassen hast, das werde ich Dir nie vergessen. Den Brief erhältst Du natürlich zurück.“

Peter Haas sah ihm lächelnd nach, als er leise in die Kammer trat und nickte dann befriedigt vor sich hin. Noch einmal ging er nach der Küche, um die Oeffnung, welche die Flamme gemacht, mit einigen Brettern zu vernageln, und setzte sich dann an das Bett der Mutter, um im Flüstertone eine ernste Unterredung mit ihr zu beginnen, welche die kranke Frau erst furchtbar zu erregen, schließlich aber doch zu beruhigen schien.

„Und Du meinst, daß sie mir nichts thun werden, Peter?“ fragte sie wiederholt.

„Einer Kranken thut man überhaupt nichts, Mutter, Du aber thuest Deine Pflicht und erleichterst Dein Gewissen. Schwöre mir, daß Du nicht anderen Sinnes wirst, denn sonst gehe ich wieder in die weite Welt, weil ich mich dann Deiner Schänen muß.“

„Ich schwöre es, mein Sohn,“ versetzte sie feierlich, „ich habe es ja meistens nur aus Furcht vor ihm nicht gesagt.“

Drinnen in der Kammer sah Georg am Bett der kranken Dorothée, ihre Hand in der seinen haltend. Als er ihr den Brief zeigte, griff sie darnach, wollte sprechen und vermochte vor Erregung doch kein Wort hervorzubringen, bis die Schwester auf seine Bitte mit der Lampe an das Bett trat und Dorothée die Adresse las. Da stürzten ihr die Thränen aus den Augen und ein schluchzendes: „Gottlob, nun will ich gern sterben!“ kam von ihren Lippen.

„Rein, nicht sterben, leben sollen Sie und glücklich machen,“

glücklich werden, liebe Dorothée!“ rief Georg, leidenschaftlich ihre Hand ergreifend.

Eine tiefe Blut flieg in ihr blasses Gesicht, sie warf einen scheuen Blick auf die Schwester, welche ihr lächelnd zunickte und mit der Lampe wieder an den Tisch trat, wo sie sich mit einer Handarbeit beschäftigte.

„Werden Sie bald, recht bald gesund,“ flüsterte Georg ihre Hand sanft drückend, „Sie sehen ja, daß Gott mit Ihnen ist.“

„Meine Tante ist todt, nicht wahr?“ fragte sie leise.

„Ja, ich kehrte gerade zur rechten Stunde zurück, um als nächster Verwandter ihrem Sarge zu folgen, ihr damit die letzte Ehre zu erzeigen.“

„Das haben Sie gethan, Herr Kamp?“ sprach Dorothée ihm dankbar die Hand drückend, „Gott segne Sie dafür.“

„Nun, ich hätte es vielleicht nicht über mich vermocht,“ bemerkte Georg beschämt, „wenn nicht der Herr Notar Hellmann, der sich wie ein Vater meiner angenommen hat, mich an die einfache Christenpflicht, welche den Haß mit den Todten begraben soll, erinnert hätte.“

Dorothée lächelte zum ersten Male nach langer Zeit.

„Sie sind gut und treu, weil Sie wahr und aufrichtig sind,“ flüsterte sie gerührt.

So saßen sie Hand in Hand, ohne ein Wort noch weiter zu reden, bis die Schwester endlich durch ein Räuspern andeutete, daß es Zeit für Georg sei, den Besuch zu beendigen.

„Ich habe versprochen, den Brief wieder zurückzugeben,“ sagte er, sich rasch erhebend, „er befindet sich in Freundeshand, welche ihn morgen an die Adresse befördern wird.“

„Dank, tausend Dank, Herr Georg!“

Noch ein Händedruck, dann schloß sich die Thür hinter dem jungen Manne und die Schwester legte der Kranken die Kissen zurecht, mit dem Bedeuten, jetzt zu schlafen.

Achtzehntes Kapitel.

Am nächsten Morgen, es war noch dunkel und nur der Schnee erhellte den Weg, schritt Peter Haas, in seinen alten Mantel gehüllt, den er sich während der Nacht, als er Wache in der Küche hielt, wieder so gut es ging, ausgebessert hatte, der Stadt zu. — Es schlug acht Uhr von den Thürmen, als er das Haus des Notars betrat, der sich bereits in seinem Zimmer befand.

„Guten Morgen, lieber Haas, ihr bringt mir etwas Wichtiges,“ rief er ihm überrascht zu, „setz Euch, Ihr seht erschöpft aus, — sollt erst eine Tasse Kaffee trinken.“

„Danke, Herr Notar,“ erwiderte Peter, sich rasch setzend, da er sich allerdings etwas schwach fühlte, „erst das Geschäft, dann das Vergnügen. Was meinen Sie zu diesen Brief?“

Hellmann griff hastig darnach und las dann in sichtlich Erregung die Adresse.

„Von der verstorbenen Frau Kamp,“ sagte er tief aufathmend, „hat das diebische Weib ihn endlich hergegeben?“

„Nein, das ist anders zugegangen, und eigentlich eine ganz famosere Räubergeschichte. Donnerschlag, Herr Notar, das wäre ein Fressen für die Gerichte.“

Der alte Jurist legte den Brief uneröffnet auf den Tisch und ließ sich in seinen Lehnstuhl nieder.

„Erzählt erst Euere Geschichte, mein Freund, nachher wollen wir sehen, ob der Brief den ganzen Värm werth ist. Ja, ja, mein guter Peter, setzte er lächelnd hinzu, als er das verblüffte Gesicht des jungen Mannes sah, „die größte Tugend des Menschen ist die Selbstüberwindung, hättet Ihr sie frühzeitig geküßt, dann wäret Ihr nicht genöthigt gewesen, bei Nacht und Nebel das Weite zu suchen. Sich selbst bezwingen, das ist eine Kunst, weil die Menschen in den meisten Fällen den gefährlichen Feind in sich selber tragen. Nun also, bezwingen wir unsere Begierde, diese Stimme aus dem Grabe zu hören, bis ich Eure Räubergeschichte vernommen habe.“

Peter erzählte, und immer aufmerksamer, immer erregter Lorchte der Notar, bis er, als jener geendet, sich erhob und einige Male mit großen Schritten das Zimmer durchmaß.

Dann blieb er vor Peter stehen und legte ihm die Hand auf die Schulter.

„Ihr seid ein braver, ein tapferer Mensch,“ sagte er, „und wenn dieser Brief auch keinen Nutzen für den Enterbten haben sollte, so habt Ihr dennoch dreifach vergolten, was Georg Kamp einst für Euch gethan hat. Gebt mir Eure Hand!“

Peter erröthete vor Freuden bei den Worten und dem Händedruck des angesehenen Mannes.

„Es ist mir stets eine wahre Herzenserquickung,“ fuhr dieser rasch fort, das Brief-Couvert sehr vorsichtig aufschneidend, „unter all' dem Schund von Menschenwaare, der mir täglich auf meinem Lebenswege begegnet, auch hin und wieder einen tüchtigen, braven Mann, der mir Respekt einflößt, zu finden, einerlei, ob vornehm oder gering, ob im Prunkkleide oder im Kittel.“

Er hatte bei diesen Worten den Brief herausgenommen und überflog ihn nun mehrere Male, ohne mit der Wimper zu zucken. Peter beobachtete ihn ängstlich, sollte das Schreiben wirklich all den Aufwand von Sorge, Angst und Gefahr von haben, wie der Schurkerei und Verbrechen von drüben nicht lohnen?“

Der Notar sah ihn an, eine Art Rührung zuckte über das faltige Gesicht hin.

„Mein lieber Peter,“ begann er, sich mehrere Male stark räuspert, „mit diesem Briefe haben Sie sich den jungen Kamp zum ewigen Schuldner gemacht, denn nur Ihrer aufopfernden Wachsamkeit, Ihrem Muth hat er es zu verdanken, daß er sein väterliches Erbe jetzt unverkürzt antreten, und der Räuber nicht nur Alles wieder herausgeben, sondern wahrscheinlich ins Zuchthaus wandern muß.“

Peter sprang auf, wurde dann leichenbläß, wankte und sank auf den Stuhl zurück.

Er mußte weinen, soviel er auch dagegen ankämpfte und die wunderbarsten Gesichter dabei schnitt.

„Wie ein dummer Schulsunge,“ schluchzte er, „aber ich will's doch lernen, mich tapfer zu bezwingen, Herr Notar, denn es sieht läppisch aus, wenn ein starker Mann so flennt.“

„Das sind Freudenthränen,“ tröstete ihn Hellmann, dem selber die Augen feucht geworden waren, „die lasse ich gelten. Seine Leidenschaften soll der Mensch bezwingen und den Schmerz, ob körperlich oder seelisch, auch vor der Welt, das erst zeigt uns den Mann. — Ich halte es nun angeht die großen Verdienste, welche Ihr Euch dabei erworben habt, für meine Pflicht, Euch diesen Brief vorzulesen um das Nähere zu erklären. Weißt Kamp davon? Ihr habt es ihm jedenfalls mitgetheilt?“

„Kein Wort, Herr Notar, nur daß der Brief gefunden sei, und er ihn der Kamself zeigen möge. Ich wußte ja nicht, was darin stand, und wollte ihm keine unnützen Hoffnungen machen.“

„Das ist sehr gut, die Sache bleibt also noch unter uns, versteht Ihr wohl?“

„Ich werde gewiß nichts vor der Zeit verrathen,“ versetzte Peter, der sich schon wieder gefaßt hatte, stolz und freudig.

„Es ist auch wegen der Räuberbande, die nicht vorzeitig Wind davon erhalten soll. Und nun hört, was die arme, unglückliche Frau mir schreibt.“

Er las: „Ich glaube, daß ich nach dem Stifte gebracht werden soll, und werde dann wohl nicht lebendig nach dem Kampthofe zurückkommen. Nun hat Bogler mir ein Testament abgeschwindelt, worin nur noch, wie bei dem, was ich freiwillig von Ihnen habe aufsetzen lassen, der Name des Erben fehlt, weil er mich sonst bald um die Erde gebracht hätte. Natürlich will er der Erbe sein, und das soll er nicht werden, das schwöre ich bei Gott, der mir gnädig sein möge. Ich schreibe Ihnen darum diesen Brief, lieber Herr Notar, daß Sie aufpassen, wenn ich todt bin und sein Notar, der Dr. Müller, den der selige Kamp nicht leiden konnte, mit dem Testament kommt. Denn sehen Sie, das letzte gilt doch und weil ich auf den Umschlag dieses Briefes, den meine Dorothee Ihnen selber bringen soll, sowie auch meine Chatulle, schreiben werde: „Nach meinem Tode zu öffnen“, so werden Sie das auch nicht eher thun und meinen letzten Willen respektiren. Mein rechtmäßiger Erbe ist nun mein Stiefsohn Georg Kamp, — ihm vermahe ich Alles, was von seinem Vater stammt, weil ich es tief bereue, ihm ein so großes Unrecht angethan zu haben. Meine gute Dorothee erhält das kleine Vermögen, was ich in die Ehe gebracht habe und für dessen Auszahlung Sie verantwortlich sind. Georg hat es ihr allein zu danken, daß ich nun mit dem Glauben an seine Unschuld sterbe, Gott gebe, daß er noch lebt und es ihr vergilt, was sie an mir und an ihm, den sie doch gar nicht kannte, gethan hat. Es ist mein letzter Wille, daß Sie Herr Notar, nach meinem Tode den Namen des Erben und dieses heutigen Datum in mein Testament einschreiben, falls Bogler noch dem anderen, das am 8. Oktober aufgesetzt und von mir unterschrieben worden ist, als Erbe genannt ist, denn ich erkläre hiermit noch einmal, daß ich solches nicht freiwillig und bei Besinnung gethan habe.“

Ich hoffe nach diesem, daß Gott mir meine Sünden vergeben wird. So lange Sie von Georgs Ableben keine bestimmte Nachricht haben, errenne ich Sie, Herr Notar, zum Verwalter des Kampthofes und des Boarvermögens, worüber Sie die Papiere in der Chatulle finden. Ist der arme Junge, was der liebe Gott verhüten möge, todt, dann soll meine Schwester-tochter, Dorothee Hemming in seine Erbrechte eintreten. Sie aber erhalten für die Verwaltung jährlich eintausend Thaler. Bewahren Sie mir ein gutes Angebenken, mein alter Freund und geben Sie mir das Geleit auf meinem letzten Wege, auf daß doch eine aufrichtige trauernde Seele an meiner Gruft stehen möge. — Elisabeth Kamp, geb. Keller.“

(Fortsetzung folgt.)

Abgestürzt!

Um schöne Aussicht zu genießen
Steigt mancher Fex, es ist zu dumm,
Mit oft schon wundgelouf'nen Füßen
Auf himmelhohen Bergen 'rum.
Wie mancher hat dabei sein Leben
Auf frevelhafte Art verkürzt,
Dieweil er bei dem Klettern eben
Nach neuester Mode „abgestürzt“.
Biel besser wär's, ein Jeder stiege
Blos bis zur „Goldnen-Eins“ empor,
Wo doch bis jetzt — 's keine Lüge —
Sein Leben Keiner noch verlor.

Zu ermäßigten Preisen:

Herren-Anzüge, sonst 8—20 M., jetzt nur M. 6³/₄ an.
Herren-Anzüge, sonst 21—45 M., jetzt nur M. 15 an.
Herren-Ueberzieher, sonst 8—20 M., jetzt nur M. 7 an.

Herren-Ueberzieher, sonst 21—40 M., jetzt nur M. 15 an.

Herren-Hosen, sonst 2¹/₂—18 M., jetzt nur M. 1¹/₂ an.
Herren-Jaquettes, sonst 2—15 M., jetzt nur M. 1¹/₂ an.

Burschen-Anzüge, sonst 5—24 M., jetzt nur M. 4 an.
Knaben-Anzüge, sonst 6—15 M., jetzt nur M. 1¹/₂ an.

Größte, billigste und reellste Einkaufsquelle.

Goldue 1,

Inhaber: G. Simon.

Dresden, Schlosstrasse 1, I. II. u. III. Etg.

Einziges Geschäft am hiesigen Plage, welches zu solch

billigen Preisen verkauft!

Vorsicht vor Nachahmungen!

Landwirtschaftliche Beilage zum Wochenblatt für Wilsdruff.

Verlag von Martin Berger, Wilsdruff.

N 19.

Wilsdruff.

1895.

Inhalts-Verzeichnis: Die Erdbeere (mit Abbildung). Grünfütterung und Grünfütterordnung. Zum Saatwechsel der Wintergetreide-Arten. Rhönz-Koggen, eine neue Varietät. Welche Gesichtspunkte haben wir unter den heutigen Verhältnissen bei der Fütterung der Schweine zu beachten? aus einem Vortrag des Herrn Rittergutsbesitzer Brodermann-Kugendorf. Vorsicht beim Verfüttern frischen Heus. Verbesserter Krippenbock (mit Abbildung). Erdbeere in Töpfen. Der Herbstbau der Gemüse. Kranke Topfpflanzen. Die geeigneten Apfelsorten für die Weinbereitung. Wie man um reife Hallsäpfe zu Saft und Ras verarbeitet. Honig für Kinder. Eingemachte Früchte vor dem Wiederverarbeiten zu schützen. Fliederkraut. Reinigung der Gießkanne. Briefkasten.

Die Erdbeere.

Kaum eine andere Frucht hat so vielseitige nützliche Eigenschaften, als die Erdbeere, und doch nimmt sie bei uns nicht den Rang in der Obstkultur ein, den sie verdient; denn ganz abgesehen davon, daß die Erdbeeren nicht nur ein sehr zuträgliches Gemüsmittel sind, wurden solche von jeher in der Hauspraxis gegen mancherlei Krankheiten in Anwendung gebracht.

Eine Erdbeerkur erwies sich oft heilsam bei Nierenleiden, Stein und Gries, ja der große Botaniker Linné soll sich durch den Genuß von Erdbeeren selbst von Gicht und Podagra befreit haben.

Der Genuß von Erdbeeren bewirkt bei Kindern das Abgehen der Spulwürmer, ja sogar des Bandwurms, daher manche Ärzte dieselben empfehlen, um diesen abzutreiben. Aus den jungen Herzblättern, im Schatten getrocknet, bereitet man Thee, der sehr angenehm schmeckt und bei Durchfällen und Ruhr hilft. Erdbeermilch ist heilsam bei Geschwüren und Frostbeulen.

Wenn nun auch die Erdbeere nicht immer die leidende Menschheit von ihren unzähligen Leiden und Schmerzen befreit, ein nicht zu verachtendes Heil- und Linderungsmittel ist sie immerhin und fast noch mehr zu ihren Gunsten spricht, sie bringt manchmal ein hübsches Stück Geld ein, namentlich in der Nähe der Städte, an schiffbaren Flüssen, an Badeorten etc. ist die Erdbeerkultur im Großen ganz besonders rentabel.

Jedem macht ja die Erdbeere im Allgemeinen nicht größere Ansprüche an Boden und Lage wie die anderen Beerenobstsorten und in jedem Hausgarten, auch als Zwischenpflanzung zwischen Obstbäumen, ja sogar im Topf ist es möglich, recht erfruchtliche Ernten zu erzielen, wenn die Pflanzen nur einigermaßen Sonne haben und nicht zu sehr von dem Zutritt der freien Luft beengt sind.

Allerdings muß man nur gute Sorten kultivieren; denn von den unzähligen mehr oder weniger verbreiteten sind die meisten uralt mit wenig Früchten, die oft das Pflanzen nicht wert sind, während von guten Sorten jede Pflanze im Durchschnitt 50—60, ja oft mehr weiß apfelgroße Früchte zur Reife bringt. Zu den empfehlenswertesten großfruchtigen Sorten gehören unstreitig die nachstehenden: Lorton's Noble, Lorton's Capitain, König Albert von Sachsen, Theodor Müllers Kaiser's Sämling, Walluf, Garteninspektor A. Koch und Brown's Wonder, die sich meist durch frühe Reife und die Größe der Früchte, sowie durch reiche Tragbarkeit und Wohlgeschmack auszeichnen. Diese alle hier näher zu beschreiben würde zu weit führen.

Neuerdings erregt die von dem im Jahre 1893 verstorbenen berühmten englischen Erdbeerzüchter Lorton eingeführte Erdbeere „Lorton's Royal Sovereign“ großes Aufsehen; es ist dies die beste von ihm eingeführte Sorte.

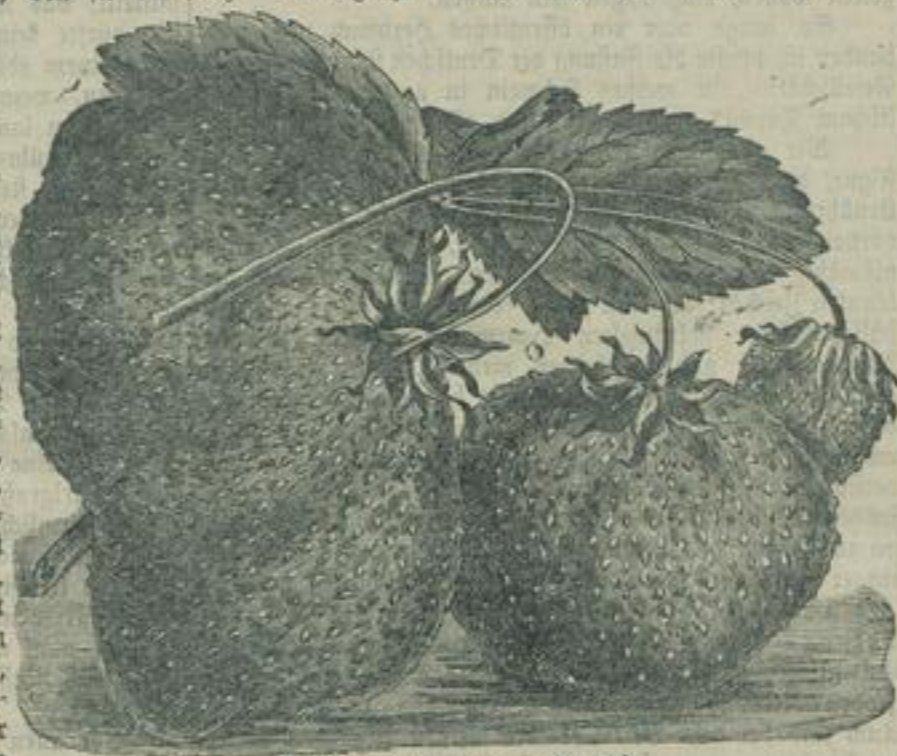
Die Frucht ist groß, konisch oder abgeflacht, von glänzend scharlach-roter Farbe. Das Fleisch ist weiß und sehr fest und ausgezeichnet von Geschmack. Sie ist sehr reichtragend, von robustem Wuchs und übertrifft alle bis jetzt eingeführten Sorten. Als Treibsorte ist sie unerreicht.

Die Kunst- und Handelsgärtnerei von Richard Fuchs in Frauendorf I, Post Wilschhofen in Bayern, erlöst fruchtige Pflanzen dieser neuesten Erdbeerzüchtung das Stück zu 1 Mk., 10 Stück zu 9 Mk., von den übrigen angeführten Sorten 100 Stück zu 4 Mk., 25 Stück zu 1,50 Mk.; auch wird jeder Bestellung eine Kulturanleitung gratis beigegeben.

Sandwirtschaft.

Grünfütterung und Grünfütterordnung.

Wenn die Grünfütterung, welche in jeder Wirtschaft, ob mit oder ohne technischen Betrieb, den Milchtrag nicht



Erdbeere Theodor Müllers.

unwesentlich zu steigern vermag und deren Anfang deshalb in der Regel sehnlichst herbei gewünscht zu werden pflegt, den bezweckten Mehrertrag an Milch möglichst gleichmäßig erhalten, bezw. sichern soll, so dürften die Einrichtungen dazu derartig zu treffen sein, daß man, angemessene

Witterungs- und Boden-Kultur-Verhältnisse vorausgesetzt, mit dem Schnitt von Grünzeug etwa um Mitte Mai beginnt. Dazu werden Winterrüben bezw. ein Gemenge von diesen und Roggen oder auch Grünroggen allein den geeigneten Anfang machen, indem man die eine oder andere Ausfaat, am zweckmäßigsten in einen Teil des zu Gadrüben bestimmten Schlags, in die gleich nach der Ernte gebängte Roggenstoppel im letzten Drittel des August bringt (6—7 Liter Rüben- oder 3 Liter Roggen und 25—27 Liter Roggen, oder 80—85 Liter Roggen) und zwar für jedes Stück Groß- bezw. Milch-Vieh von Rüben und dessen Gemenge mit Roggen ca. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Morgen und von Roggen allein $\frac{1}{12}$ Morgen etwa. Wenn man nach Aberntung die grüne Stoppel sofort entsprengend düngt, kann man sie teils mit Spätartoffeln, teils mit Kohlrüben, auch mit Johannis-Roggen bezw. mit diesem im Gemenge mit Gerste bestellen und dadurch die Fläche vorteilhaft für eine zweite Grünfütter-Ernte noch nutzbar machen. Daß bei der Fütterung des saftigen Grünzeuges mit einer gewissen Vorsicht anfänglich zu Werke gegangen und daselbe lieber zunächst untermischt mit Sommerstroh oder etwas Heu vorgelegt werden muß, darf als bekannt vorausgesetzt werden.

Wer in der glücklichsten Lage ist, Luzerneloppeln zu besitzen oder Klee bauen zu können, der kann mit Anfang Juni die Luzerne-Fütterung des ersten Schnittes beginnen, zuerst der französischen, dann der Sandluzerne. Alle Bodenarten eignen sich ja leider nicht zum Luzernebau, aber manche dürften doch für die Kultur der Sandluzerne passend sein, bezw. dazu gemacht werden können und deshalb mögen hier einige Worte zu ihren Gunsten Platz finden. Viele solche Anbau-Versuche sind zum großen Teile deshalb mißglückt, weil sie aus dem Glauben entsprangen, daß Sandluzerne in solchem Boden lohnend gedeihe, wie man ihn unter reinem, mageren Sandboden versteht. Das ist nun nicht der Fall: Sandluzerne will ebenso gut, wie die französische, eine gute und tief kultivierte Krume haben, nimmt aber mit sandigem Untergrunde ohne jegliche Lehmspur fürlieb. Sie bestodt sich nur langsam, aber kräftig, und deshalb empfiehlt es sich, bei der Ausfaat etwas Kleeamen, etwa 2 Pfd. auf 16 Pfd. Sandluzerne, pro Morgen zu nehmen, um im ersten Jahre nach der Ausfaat schon eine möglichst volle Nutzung zu haben. Der Preis für den Samen ist freilich hoch und noch beklagenswerter ist die geringe Garantie für seine Echtheit, da er nur zu häufig mit Samen des gelben Stein- und des

Dopfen-Klees verfälscht in den Handel kommt. Bei sorgfältiger Pflege hält eine Sandluzerne-Anlage wohl gegen 10 Jahre aus, nur wolle man sie nicht mehr als zweimal, die französische nicht mehr als dreimal im Jahre schneiden und den dritten bezw. den vierten Schnitt gar nicht event. durch Rindviehweide nutzen, dann wird die Wirkung von Frösten auf leichten Böden sobald nicht schädlich werden.

Wenn der Luzerneschnitt nach etwa vier Wochen Dauer beendet ist, so kann passend ein Grünfüttergemenge von Wicken, Hafer, Gerste, Sommerroggen und Buchweizen folgen, welches successive in drei Abteilungen, aber nur im April am besten nach gedüngten Kartoffeln, auszusäen ist. Man dürste von solchem Gemenge etwa $\frac{1}{4}$ Morgen für jedes Stück Groß- bezw. Milchvieh rechnen können. Wenn die Stoppel dieses Gemenges sofort umgebrochen wird, so läßt sie sich angemessen durch Ausfaat von Stoppelrüben (etwa $\frac{1}{4}$ Pfd. Samen auf den Morgen) bezw. durch Johannisroggen-Ausfaat für späten Herbstgrünfütter-schnitt nützen. Geht das letztgenannte Grünfüttergemenge seinem Ende entgegen, dann wird der zweite Luzerneschnitt so weit gebiechen sein, daß er genommen event. im Gemenge mit dem aus der Durchforstung gewonnenen Mais zur Verfütterung kommen kann. Vom Mais kann man etwa $\frac{1}{4}$ Morgen für ein Stück Groß- bezw. Milchvieh rechnen. Es will fast scheinen, als ob die Maiskultur mehr und mehr vernachlässigt wird, und das dürfte umso bedauerlicher erscheinen, als Mais bei der Sommerhalbfütterung, wo vornehmlich in norddeutschen Wirtschaften und besonders in solchen ohne Brennerei-Betrieb, für die späten Sommer- und ersten Herbst-Monate für Küche in ihrem saftigen, für Zugochsen im entwickelteren Zustande ein Futter von hohem Werte liefert, dessen Vorzüge durch vielseitige praktische Erfolge erwiesen sind und dessen Nützlichkeit als Grünfütterpflanze von bewährten Praktikern anerkannt wird.

Da nun ein im Mai ausgesäetes Widengemenge in trockenen Böden nur unter ganz glücklichen Bedingungen kräftig und lohnend gedeiht, also niemals auf seinen Erfolg sicher zu rechnen ist, so wird für den August-Monat die Beschaffung von Grünfütter nicht selten recht schwierig und das um so mehr, als auch der dritte Luzerneschnitt in der Regel nur spärlich um diese Zeit zuträgt. Für solche Fälle sind dann in erster Linie, Johannisroggen (im Juni bestellt), Mais, Hirse, Buchweizen, Sommerrüben, unter Umständen auch Senf, die Erreter aus der Rot und ganz treffliche Gemäse zu Grünfütter für August. Weniger günstig, weil in der Regel zu wenig ergiebig und den Acker erschöpfend, würde Spörgel zu empfehlen sein, der, wenn er auch auf die Milchsekretion vorteilhaft wirkt, im Allgemeinen doch zu wenig Masse giebt und deshalb mehr zu Schafweide z. B. in abgeholzte Forstländereien zu verweisen ist und etwa zur Samengewinnung dort gebaut werden mag.

Eine der vielseitigsten, nützlichsten und ausgiebigsten Futtergewächse aber ist die Serrabella, welche auf milden, nicht zu trocknen Sandböden die lohnendsten Erträge liefert und nicht selten bis in den November hinein geschnitten werden kann. Am besten gedeiht sie wohl, wenn sie unter Dedfrucht (Sommerroggen, Gerste, Hafer etc.) in Stärke von 20—25 Pfd. pr. Morg. nicht zu spät im Frühjahr gesät wird. Unter Dede von Buchweizen können spätere Aussaaten in nicht zu regenarmen Sommern auch noch recht lohnende Erträge an spätem Herbstgrünfütter geben, sie entwickeln sich dann mit den länger werdenden thauigen Nächten nicht selten zu üppiger Fülle und geben bis in die spätesten Herbsttage ein frisches, massiges, auf die Milchsekretion äußerst günstig wirkendes Futter. — Als Spätherbst-Grünfütter im eigentlichen Sinne des Wortes vermittelt die Serrabella am schonendsten den Uebergang von der Sommer- zur Winter-Stallfütterung.

Zum Saatwechsel der Wintergetreide-Arten.

Es ist schon längst anerkannte Thatsache, daß der Saatwechsel immer günstige Resultate bringt, doch kann man hinsichtlich der Empfehlung gewisser Sorten eine für alle Verhältnisse sich eignende Norm unmöglich aufstellen, das muß ein jeder Landwirt selbst ausprobieren. Daraus soll er jedoch vor Allem sein Augenmerk richten, nur solches

Saatgut anzubauen, das aus rauher kalter Lage stammend langandauernde und strenge Winter ebenso wie trockene Sommer und sonstige Unbilden der Natur erträgt und in den verschiedensten Lagen und Bodenarten gute Erträge liefert. Es giebt ja verschiedene Varietäten, die auf passendem Boden unfehlbar die höchsten Erträge liefern, während sie in anderen Verhältnissen gänzlich misrathen und es kann sicher nichts betrübenderes geben, als im Frühjahr ein lüdenhaftes Roggen- oder Weizenfeld zu sehen, wo Alles im grünen Schmude prangen sollte.

Ein Versuch mit dem in rauher Gebirgslage des Bayerischen Waldes seit Jahren mit großem Vorteil gezeigten Triumph-Roggen dürfte von größtem Nutzen sein. Wie übereinstimmend von hervorragenden Landwirten, die bereits Versuche mit diesem Roggen gemacht, berichtet wird, hat sich derselbe auch im vergangenen abnorm strengen Winter, wo in den meisten Gegenden der Schnee nahezu 4 Monate lag, vollständig winterfest gezeigt, während andere edle und einheimische Kornsaaten ganz oder teilweise zu Grunde gingen.

Infolge der außerordentlich reichen Bestockung ist selbst bei sehr dünner Aussaat der Stand ein vollkommen dichtgeschlossener, was beim Einkauf der Saaterparnis wegen gewiß zu beachten ist.

Die Halme sind sehr lang und stark und die vollen Aehren enthalten 80—100 dünnhäutige mehltreiche Körner, jedoch sich auch in Bezug auf Ertragsfähigkeit der Triumphroggen mit den besten Züchtungen messen kann.

Viele derartige Berichte schließen mit dem Wunsch, daß dieses Saatgut überall Eingang finden möge, da es dem Landwirt nicht nur durch Saaterparnis, sondern auch durch sichere und reiche Ernten großen Gewinn bringt.

Die Bayerische Zentral-Saatstelle von Richard Färst auf Rittergut Frauendorf I, Post Wilschhofen, Niederbayern, verleiht für die bevorstehende Saatzeit den beschriebenen Roggen in prächtvoll geräumter und bestgeeigneter Waare zu M. 16 per Str., 10 Str. zu 145 M., ferner Postfächchen zu kleinen Versuchen zu 2 M. Röllischkrüger Kaiserweizen nennt sich eine Weizenart, die ebenfalls von gewannter Firma gezüchtet und im Nachstehenden näher beschrieben wird.

Dieser prächtige Weizen, einer der schönsten und dankbarsten, verdrängt fast alle anderen Sorten durch sein schönes großes Korn und sehr schweres Gewicht, seine schöne Farbe und seine großen Erträge an Stroh und Körnern, sowie die vorzüglichen Eigenschaften, daß er selbst bei langanhaltendem Regen nicht lagert und vollkommen rostfrei ist.

Er macht keine übermäßigen Bodenansprüche, vielmehr wird er auf lippigem Boden beinahe zu voll, da sich die Blätter seiner kräftigen schiffartigen Halme sehr stark entwickeln. Der Ertrag pro Morgen ist 20—25 Str.

Die Einführung dieser vortrefflichen Sorte ist umso mehr zu empfehlen, als sie ebenfalls aus dem rauhen bayerischen Walde stammt und daher die gleichen Vorzüge wie die vorbeschriebene Roggenart besitzt. Der Preis für reine Prima-Saatwaare ist 18 M. pro Zentner, 2,50 M. für ein Probepostfächchen.

Phönix-Roggen, eine neue Varietät.

Bei den niedrigen Getreidepreisen sollte jeder rationelle Landwirt den bisherigen Winter-Ertrag für geernteten Samen durch reichlichere Ernten auszugleichen, und nur solches Getreide anzubauen trachten, das ihm eine größere Ernte verbirgt. Außer der nötigen Düngung und sorgfältiger Bestellung spielt bekanntlich der Saatgutwechsel und ein gut fortiertes Saatgetreide die wichtigste Rolle zur Erzielung höherer Erträge. Ueberall, „sagt Rimpau“, — empfiehlt sich der Saatwechsel, wo die Erträge der bisher gebauten Getreidesorten zurückgehen und nach Dr. Ward ist das beste Saatgut jenes, welches sich namentlich bei Roggen durch große und schwere Körner auszeichnet, da daselbe allen Witterungsunbilden besser widersteht. — Das bewies auch durch Versuche Prof. Wolny in München; denn von 100 angebauten Roggenkörnern, die $4\frac{1}{2}$ Gr. schwer waren, sind bloß 12 pCt. während von 100 Körnern im Gewicht von $2\frac{1}{2}$ Gr. 51 pCt. durch Froste zu Grunde gegangen. Auf Grundlage dieser Erfahrungen und Beobachtungen hat der berühmte Getreidezüchter Hondorjon eine neue Varietät der Phönix-Roggen herangezüchtet, der oben angeführten Anforderungen vollkommen entspricht und sich als eine der fruchtbarsten Varietäten erwies. Der Phönix-Roggen ist ein Kreuzungs-Produkt des Victoria- und Triumph-Roggen und vereint in sich alle Eigenschaften beider Getreidesorten; es zeichnet sich durch große und schwere Körner, lange Halme und Aehren, ungewöhnliche Bestockungs- und Widerstandsfähigkeit und außerordentliche Fruchtbarkeit aus. Als Beleg dafür dienen die Resultate, die mit dieser neuen Sorte erzielt wurden. — Herr B. Einhard in Theresienhof (Schlesien) stellte einen vergleichenden Versuch mit seinem gewöhnlichen und dem neuen Phönix-Roggen an, im J. 1894 er baute am 12. September 5 kg der neuen Varietät und 5 kg des gewöhnlichen Roggens auf gleich große Parzellen gleicher Bonität dünn an, nachdem er beide zur Hälfte mit Stalldünger und zur Hälfte mit Superphosphat gedüngt hatte. Während der Phönix-Roggen sich stark bestockte und 17—20 Schößlinge aufwies, brachte ihrer der gewöhnliche Roggen kaum 6—8 hervor. Der gewöhnliche Roggen winterete stark aus und ergab nach Ausbruch 35 kg Körner, während der Phönix-Roggen durch Froste wenig litt und 224 kg Körner; also einen 45-fachen Ertrag lieferte. Herr Fr.

Richter in Einfeld (Böhmen) baute 25 kg des Phönix-Roggens nach spät eingeheimten Kartoffeln (20. Okt.) an, benötigte zur Düngung des Feldes das aufgeschlossene Knochenmehl unter Zugabe vom schwefelsauren Ammoniak und eggte den Roggen flach (4 cm) ein. Derselbe ging rasch auf, bestockte sich noch reichlich bis zum Winter und ergab nach Ausbruch $11\frac{1}{2}$ Hektol. Körner und 12 Meterzentner Stroh, einen Ertrag, der nur durch vorzügliches Saatgut und Saatwechsel zu erzielen ist. Ein ebenso günstiges Resultat mit dem Phönix-Roggen verzeichnet auch die landwirtschaftliche Versuchsanstalt in Veska bei Sezemitz (Böhmen), die gern bereit ist, 5 kg des neuen Roggens den Landwirten um M. 2 zu etwaigen Kulturversuchen zu überlassen.

Viehzücht.

Welche Gesichtspunkte haben wir unter den heutigen Verhältnissen bei der Zucht der Schweine zu beachten?

Aus einem Vortrag des Herrn Rittergutsbesitzer Brödermann-Knegendorf.

Die Vorbedingung für eine Vollblutschweinezucht ist ein längere Jahre hindurch geführtes Herdbuch in öffentlicher Form, in welches diejenigen Tiere, die als Vollblut gelten wollen, eingetragen sein müssen.

So lange aber ein öffentliches Herdbuch nicht vorhanden ist, dürfte die Fassung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft „ein weißes Schwein in ausgesprochen englischem Typus“ ziemlich klar und allgemein bekannt sein.

Wir verlangen von dem kultivierten Schweine eine Figur, die durch ihr Exterieur klar beweist, daß eine leichte Ernährung, Frühreife und gute Qualität in allen Teilen vorhanden ist. Volle, runde Rippen, tiefer Leib, verhältnismäßig kleiner Kopf und seine Extremitäten sind die bekannten Zeichen; daneben gutes, feines Haar, aber möglichst schlicht, keine gekräuselten Haarwirbel, keinen scharfen Röhnenkamm und dergleichen mehr. Bunte Haarflecken darf ein weißes Tier absolut nicht besitzen; dagegen sind vereinzelte klar abgesetzene blauschwarze Hautflecken, die mit weißem Haar besetzt sind, nicht als gegen den Typus verstoßend anzusehen, wenn auch keinem solche Flecke besonders angenehm sind. Man soll bei den übrigen Schlägen genau sich an den Normaltypus halten, dann werden geringer gezogene Tiere von selber ausgeschieden werden.

Das Berkshire-Schwein, so auch das Polan-China, sind in ihren normalen Erscheinungen hochgezüchtete Kulturtiere; daher sind bei ihnen alle Dinge, die auf zu großen Urtypus zurückzuführen, ebenfalls zu vermeiden. Auch sind bei dem Berkshire die weißen Abzeichen streng zu beachten, wenn solche Neuheiten auch schließlich nur bei der engsten Wahl ausschlaggebend sein sollen. — Das Gleiche gilt natürlich beim Tamworth und Meißer-Schwein.

Die Kreuzungen sind genau von dem Gesichtspunkte aus zu beachten, was sie sein wollen; man darf eine englische Landfleischkreuzung nicht ebenso bemessen, als eine englische weiße mit Berkshire.

Ohne Zweifel hat der Richter beim Beurteilen des Tieres neben dem Klassen-Exterieur den praktischen Wert als Zucht- und Gebrauchstier ins Auge zu fassen. Es dürften Zucht- und Gebrauchstiere der Schweine alle zusammen die Kritik als Gebrauchstiere ausfallen müssen, da ein weiterer Zweck der Zucht, als ein gutes Mastschwein zu liefern, doch nicht existiert.

Daß für ein jedes Tier eine reelle Beinstellung gut sei, ist nie bezweifelt worden. Viele aber halten dennoch zu große Achtsamkeit auf die Regelmäßigkeit der Beinbewegung und auf die Stellung für reichlich weitgehend bei Schweinen. Wer aber achtsam beobachtet, dürfte bemerkt haben, daß die richtige, gerade Stellung der Vorderbeine die gute Brustweite und gesunde Ausdehnung befördert, daß die gerade normale Stellung der Hinterbeine sehr wesentlich ist, um die Möglichkeit zu geben, gute Schinken zu bilden. Kein Tier wird so leicht verfüttert, als ein junges Schwein; je schlechter der Stand der Bein, desto schwerer ist ein verfüttertes Schwein mit fleisem Gang wieder zurecht zu bekommen.

Die sichere stramme Haltung auf den Füßen ist bei den schließlich sehr schweren und unbeholfenen Mastschweinen höchst wesentlich; manche alte Sau auf den Schauen hat durch ihren sicheren, leichten, korrekten Gang schon große Bewunderung seitens der Schweine-Berständigen hervorgerufen. Viele junge Schweine können schon kaum mehr marschieren, und unbegreiflich bleibt es oft, daß man dennoch mit solchen Tieren die Schauen beschickt. Der freie Gang zeigt auch, ob das Kreuz gesund ist; nicht selten drehen die Tiere ihren Rücken wie ein vorwärts arbeitender Fisch. Diese Tiere dürfen von keinem Richter ausgezeichnet werden.

Eine Notwendigkeit ist es selbstredend, daß das Exterieur in den Verhältnissen der einzelnen Teile zu einander und zum Gangen beachtet wird. Nicht selten findet man total unausgeglichene Tiere, neben hochedeltem Kopf, feinen Beinen grobe ordinäre Klauen und den gemeinsten Schwanz. Die Ausgeglichenheit des Zuchtieres ist absolute Bedingung. Grobe Schwanzhaare und feine Rückenhaare — zarte Knochen und grobe Gelenke und dergleichen mehr sind Dinge, die bei einem Zucht- und Masttier nie zusammenkommen

dürfen. Harmonie ist die Kardinaltugend eines Zuchtieres; harmonisch, aber zu gemein, — harmonisch, aber zu fein, sind bessere Zenturen, als gut im Typus, aber unausgeglichen. — Ist der Gesamtzucht- und Typus aber ein zufriedenstellender, so werden die hochgezüchteten Tiere die geringer gezüchteten stets besiegen, da naturgemäß außer bei Landschwein-Klassen, der Frühreife, guten Form und Entwicklung stets der Vorzug zu geben ist. Je schwerer das Tier, desto höher steigt sein Zuchtwert; denn kleine gute Tiere sind viel leichter als große gute herzustellen. Dieses ist eine alte Züchtererfahrung, die der Richter nie vergessen darf.

Demnach haben harmonisch ausgeglichene Tiere mit großer Schwere und Frühreife in allen Klassen den Vorzug. Hochedel und nicht wüchsig genug befriedigt weniger, als weniger edel und quellend in Formen mit gutem Gewicht. Hochedel und nicht wüchsig muß sehr frühreif sein, sonst steht der Wert gering. Alle unedleren Tiere in späterer Form müssen großwüchsig sein, falls man sie als wertvoll ansehen darf. Beide Typen haben ihre Berechtigung, niemals aber zu kleine, feine Landschweine und spätreife kleine englische Schweine.

Ich wende mich nun der Betrachtung des Kopfes zu. So manches Richterurteil ist seitens der Züchter falsch verstanden worden. Man hat geglaubt, wenn ein Urteiler lautet „überbildet“, so sei es stets der Kopf gewesen, der eine zu kurze Schnauze besitze. Nicht zweifelhaft ist es, daß der Kopf eines jeden Individuums uns zeigt und mitteilt, was wir von dem Gesamt- und Masttier zu erwarten haben. So dürfte kein verständnisreicher Richter den ordinären Kopf einem edlen vorziehen; und es ist sehr verkehrt von Züchtern, wenn sie glauben, dem Wunsche des Richters durch einen langen Küssel nachzukommen.

Ein frühreifes Schwein in ausgesprochen englischem Typus muß stets einen edlen Kopf haben. Je größer das Tier in ausgewachsenem Zustande wird, desto mehr ist der langgestreckte Kopf nicht nur berechtigt, sondern zum Zeichen der schnellen Wüchsigkeit notwendig. Der langgestreckte Kopf soll aber beim edlen Schweine stets noch klar Stirn und Küssel in Winkelstellung bringen und nicht in einer geraden Linie auslaufen, wie dies beim Landschwein der Fall ist. Der Winkel der Stirne zur Schnauze darf nie weniger als ein rechter sein. Die Stirn muß bei dem edlen Schweine genügend breit sein, die Augen sollen voll und mittelgroß sein, dürfen aber nicht in übertriebener Größe förmlich herausragen, da daraus Anzeichen gewisser gefährlicher Konstitutionsfehler zu entnehmen sind. Bei dem kleinsten, frühreifsten Schweine dürfen Kopf und Küssel kürzer und demgemäß breiter erscheinen; aber auch hier soll man nie ein Tier als Zucht- und Masttier prämiieren, wenn Stirn und Küssel weniger als im rechten Winkel zu einander stehen.

Vor allen Dingen ist es Notwendigkeit, kein Schwein als Zucht- und Masttier anzusehen, welches einen längeren Unterkiefer als Oberkiefer besitzt. Schon gleichlange Kiefer halte ich für etwas fehlerhaft und erachte für durchaus nötig, daß die Schnauze klar und deutlich am weitesten hervorspringt, daß die Nase selbst derartig geformt ist, daß von der oberen Spitze zur unteren annähernd eine senkrechte Linie besteht. Stehen Ober- und Unterkiefer ganz genau in gleicher Länge, so tritt die Schnauze selbstredend deutlich vorweg, und kein Tier dieser Art macht den Eindruck der Ueberbildung. Ist dagegen der Winkel von der Stirn bis zum Küssel kleiner als ein rechter, so wird meistens die Schnauzenunterlippe mit dem Unterkiefer abschließen, die Nasenlöcher sehen in den Himmel hinein und die Junge zum Maul heraus.

In dieser überzüchteten Kopfform liegt keine Spur eines praktischen Zuchtwertes; denn weder besonders leichte Ernährung, noch Gesundheit, noch Wüchsigkeit ist diesem Typus generell eigen, sondern recht häufig alle die entgegengelegten Eigenschaften. Dabei bieten aber solche Tiere die große Gefahr, sich immer weiter in der extremen Weise zu vererben; sie lassen sich durch besonders grobe Tiere durchaus nicht zum gesunden Mittelprodukt zurückführen, sondern geben sodann in der Nachkommenschaft ganz divergierende Resultate.

Der Erfolg solcher überbildeten kurzköpfigen Schweine ist nur dann noch da, wenn mittelst des auserlesensten Futters die Ernährung in sorgsamster Art bei bester Pflege durchgeführt wird. Wo diese Vorbedingungen nicht vorhanden sind, steht die Zucht- und Mastleistung von vornherein auf dem Kopf stehend. Der Züchter dieser übertrieben kurzen Köpfe täuscht sich oft durch die dicken Knochen solcher Tiere und hält daher dieselben für dorb und kräftig, während das gerade Gegenteil der Fall sein dürfte.

Der übertrieben dicke Knochen mit noch stärkeren Gelenken ist dem Typus dieser meist schwammig aufgedunsenen, überbildeten Schweine eigen; ein Schritt weiter und die Klauen tritt auf, dazu die Haarlosigkeit, die vollkommene Unbefestigkeit des Gesichtes mit Härchen, insbesondere um die Augen herum totale Kahtheit. Trotz des großen Haarmangels über den ganzen Körper sind die vorhandenen Haare auch nicht einmal edel, sondern struppige, harte Borsten. Das kleine Postohr ist nicht straff und federnd, sondern energielos, sowohl in der dicken Form als in der dünnen ganz ohne Elastizität. In weiterer Folge bleiben die Rippen zu wenig gewölbt, der Leib ist nicht tief genug, und trotz der vielleicht guten Formverhältnisse hat man es mit einem nicht freudig geblühenden Tiere zu thun. Viele Schweine findet man mit schiefer Schnauze,

besonders bei den hochgezüchteten, und solche können keine Zucht empfehlen.

Man glaube aber nicht, daß Ueberbilder nur bei den kurznafigen Schweinen auftreten, man findet sie bei Lamworth sowohl wie bei anderen langnafigen Schweinen. Nicht selten stehen auch die Augen in verschiedener Höhe im Kopfe; kurz, die Zeichen der Ueberbildung, die sich in Form einer Verfeinerung einerseits und der schwammigen Aufstreifung der Haut, Knochen und anderer Gewebe andererseits dem Richter zeigen, sind gerade bei den Schweinen in außerordentlich großer Menge vorhanden und finden meistens ihre Ursache in der zu vertrauensvollen Benutzung des importierten englischen Zuchtieres, welches, weil es zu einem zu hohen Preise von einem berühmten Züchter gekauft wurde, daher auch gut sein muß.

Die Beachtung guter Konstitution, worunter man die feste Gesamtleistung aller Organe unter einander in normaler Weise zu verstehen hat, ist viel wesentlicher zur Beurteilung eines Tieres, als die einfache Formenlehre. Vor allen Dingen darf man sich durch die bekannten Parallelogrammformen nicht zu sehr leiten lassen; es ist wirklich nicht so schädlich, wenn z. B. bei den größten Schweinen vom Kreuz bis zum Schwanzansatz ein Fallen der geraden Linie vorhanden ist. Wenn nur die Hinterbeine gut gestellt sind, der Spiegel breit und tief ausgefleischt ist, so daß große Schinken vorhanden sind, dann ist dem praktischen Bedürfnis noch ausreichend Rechnung getragen.

Stets hat die Beachtung derjenigen Stellen, die das wertvollste Fleisch tragen, in erster Linie zu geschehen. Die Gesamtform als brauchbares Zuchtstier ist zu beachten und der praktischen Verwendbarkeit der einzelnen Fleischteile volle Sorgfalt zuzuwenden. Dieses wird um so notwendiger, je mehr sich die äußeren Formen von dem gewöhnlichsmäßig als normal bezeichneten Typus entfernen. Durch den freien Gang werden die durch Fleisch und Fett verdeckten Fehler klar gelegt, und auch die Möglichkeit, die Beurteilung der inneren Organe vorzunehmen, wird bedeutend erleichtert.

Vorsicht beim Verfüttern frischen Heues.

Wenn dieses Mahnwort schon beim Verabreichen frischen Strohs berechtigt ist, so gilt dies vom frischen Heu in erhöhtem Maße, denn in der Zeit nach beendeter Heu- oder Grummeternte hört man immer wieder Klagen über Krankheitsfälle unter dem Viehstande, und zwar werden die Wiederkäufer weniger davon betroffen, als namentlich die Pferde. Die Tiere leiden nach Genuß frischen Heues vielfach an Kolikanfällen, Gehirntongestionen, Verdauungsstörungen, und sehr oft wird auch das Verfohlen daraus zurückzuführen sein.

Frisches Heu besitzt in der ersten Zeit einen starken, penetranten Geruch, welcher hauptsächlich dem Cumorin des Anthoxanthum odoratum (Ruhrgras) zuzuschreiben ist. Ein längeres Verweilen in einem Stalle mit frischem Heu ruft nicht nur bei Pferden, sondern auch bei Menschen Eingenommenheit des Kopfes hervor. Zu Anfang besitzt auch das Heu einen höheren Wassergehalt, der sich erst nach längerem Lagern vermindert, indem es durch das Erhitzen naß wird, und so die Feuchtigkeit verdunstet. Während dieser Periode des Ausschweigens, die ungefähr 4—8 Wochen in Anspruch nimmt, vermindert sich auch jener starke Geruch. Heu, welches nicht ganz trocken eingebraut wurde, wird dazu natürlich längere Zeit bedürfen und bei seiner Verwendung größere Vorsicht nötig sein. Versuche in Frankreich an Militärpferden haben gezeigt, daß kleinere Rationen frischen Heues gegeben, nicht besser wirkten als altes Heu, größere Mengen dagegen nachteilige Folgen zeigten. In den meisten Krankheitsfällen liegt die Ursache darin, daß den Tieren aus Unkenntnis der Nothwendigkeit zu viel frisches Heu gegeben wurde, was von jenen meist zu gierig gefressen wird. Wo also nicht strenge Kontrolle möglich ist, da unterlasse man das Verfüttern des frischen Heues, bevor es nicht mindestens 8 Wochen gelagert hat, wenn anders man sich nicht großem Viehschaden, ja oft selbst direktem Viehverluste aussetzen will.

Verbessertes Krippenschwenderer.

Mancher Pferdebesitzer hat mit Bedauern wahrnehmen müssen, daß sein im Uebrigen recht brauchbares Tier sich das Koppen oder Krippensetzen angewöhnt hat. Gegen diese sehr able Gewohnheit hat man gewöhnlich meist nur den einfachen Koppriemen in Anwendung gebracht, durch welchen jedoch das Uebel nicht beseitigt werden kann, weil beim festen Anlegen des Riemens eine Strangulierung, die andere sehr schädliche Folgen zeitigt, hervorgerufen wird, und



beim lockeren Umschnallen die Wirkung überhaupt ganz ausbleibt. Die neue d. R. G. M. geschützte Vorrichtung zeigt hingegen ganz wesentliche Vorzüge, indem sie nicht allein sicher, sondern vor allen Dingen auch in völlig unschädlicher Weise wirkt.

Die Einrichtung ist derartig getroffen, daß beim Ausführen der Krißbewegung und hiermit verbundenen Anspannung der Halsmuskeln einige Spitzen freigelegt werden, welche einen sehr empfindlichen, aber ganz unschädlichen Stichreiz in der Haut des Tieres hervorbringen und hierdurch binnen Kurzem das lästige schädliche Koppen auf sehr natürliche Weise abgewöhnt wird.

Die nur beim Krippensetzen oder Räden bezw. Koppen zur Wirkung gelangenden Spitzen sind mit einer Einrichtung verbunden, wodurch unfehlbar ein allgütiges Eindringen in die Haut sicher vermieden wird.

Der Apparat besitzt außerdem den Vorzug, daß er im Uebrigen, wie die obenstehende Abbildung zeigt, das gleiche Aussehen hat wie ein gewöhnlicher Halsriemen und deshalb zu jeder Zeit auch vom schönsten Pferd unauffällig getragen werden kann.

Diese bereits vielfach erprobten Apparate sind nicht teuer in der Anschaffung, 9 Mark. Zu beziehen durch die Neuheiten-Abteilung Patentbureau Saß, Leipzig.

Obst- und Gartenbau.

Erdbeeren in Töpfen.

Unter den verschiedenen Pflanzen, die wir im Garten ihrer Früchte wegen kultivieren, nehmen die Erdbeeren unstreitig mit die erste Stelle ein. Der feine, erfrischende, aromatische Geschmack, die köstliche Farbe der oft außerordentlich großen Früchte, die große Fruchtbarkeit und frühe Ertragsfähigkeit der Pflanzen wirken zusammen, um diese Obstsorte zu einer der beliebtesten zu machen. Deshalb finden wir sie auch in jedem noch so kleinen Hausgarten, merkwürdiger Weise aber nur selten in Töpfen auf Balkons und Blumenfenstern. Und doch verdienen sie es in ganz besonderem Maße, auch hier gepflegt zu werden, da sie in Töpfen eben so reich wie im freien Lande, aber schon vor und größere Früchte tragen, die auch ohne Nähe viel frühzeitiger zur Reife gebracht werden können, als im freien Lande. Da jetzt gerade die Zeit ist, in der man sich eine kleine Erdbeerpflanzung in Töpfen am Besten einrichtet, mögen einige Worte über die zweckmäßigste Anlage am Platze sein. Erste Bedingung zu einem Erlolge in der Kultur der Erdbeere im Topfe ist, daß man den Pflanzen einen recht sonnigen Standort geben kann. Nur unter solchen Verhältnissen wird man Früchte ernten, hier aber auch reichlich. Alle übrigen Bedingungen lassen sich in jeder Wohnung erfüllen. Die Erdbeeren werden nicht aus Samen gezogen, sondern durch „Ausläufer“ vermehrt. Das sind junge Pflänzchen, die sich jetzt in großer Zahl an alten Erdbeerpflanzen an langen, bindfadenartigen, auf der Erde liegenden Zweigen bilden. Solche Ausläufer kann man jetzt in jedem Garten reichlich erhalten, weil sie doch von den Pflanzen abgebrochen werden müssen. Von diesen Ausläufern pflanzt man je drei Stück in einen Blumentopf von 10 bis 15 Zentimeter in eine lanbhige, lockere Erde, welche man sich am Besten von einem Spaziergange aus dem Walde mitbringt. Die jungen Pflänzchen haben zunächst noch gar keine oder nur sehr wenige Wurzeln. Das schadet aber nichts, denn sie bilden, wenn man die Erde im Topfe gleichmäßig feucht, aber nicht zu naß hält, in kurzer Zeit reichlich Wurzeln. In der ersten Zeit hält man die direkte Mittagssonne von den Pflanzen fern. Später, wenn die Pflänzchen bewurzelt sind, was man an dem kräftigen Wuche erkennt, laßt ihnen die Sonne sehr zu. Damit sich die Pflanzen recht üppig und schnell ausbilden, begießen wir sie ein bis zwei Wochen nach dem Einpflanzen wöchentlich einmal mit Salpeter (1 : 100). Gegen den Herbst hin, wenn es kalt wird, kommen die Pflanzen ganz von selbst zur Ruhe. Wir lassen sie aber noch vor dem Fenster oder auf dem Balkon, bis mehrere Male die Temperatur unter den Gefrierpunkt gesunken ist. Dann nehmen wir die Töpfe in ein kaltes Zimmer, und sorgen nur durch gelegentliches Gießen dafür, daß die Erde nicht austrocknet. In einem mäßig hellen Keller können die Pflanzen ebenfalls während des Winters stehen. Im Februar holen wir die Pflanzen hervor, entfernen die alten verdorrten Blätter und stellen die Pflanzen in ein mäßig warmes Zimmer dicht ans Fenster. Durch Begießen reizen wir sie zum Treiben. Wenn der Trieb beginnt, stellen wir die Pflanzen in ein geheiztes Zimmer an das sonnigste Fenster. Täglich bespritzen wir die Blätter mehrmals. Nach einigen Wochen zeigen sich dann die Blüten. Sowie diese geöffnet sind, dürfen wir nicht mehr spritzen. Jede Blüte behäuben wir nun, indem wir mit einem Zuspinsel den gelben Blütenstaub auf die in der Mitte der Blumen befindlichen Narben bringen. Damit sich die Früchte dann gut entwickeln, ist es notwendig, die Pflanzen, und zwar schon vor dem Erscheinen der Blüten, einige Male mit phosphorsaurem Kali (1 : 1000), in Wasser gelöst, zu begießen und während und nach der Blüte die Erde gut naß zu halten. Möglichst viel frische Luft bei frostem Wetter trägt sehr zur guten Ausbildung der Pflanzen bei, auf diese Weise kann man schon zu einer Zeit mit Früchten beladene Pflanzen haben, wenn im Freien noch lange nicht an Erdbeeren zu denken ist. Solch ein mit Früchten besetzter Erdbeertopf bildet einen reizenden Tafelschmuck. Die Pflanzen tragen drei Jahre Früchte, dann wirft man sie fort. Natürlich wählt man zur Topfkultur nur die edelsten Sorten, von denen vor allen die Sorte „König Albert

von Sachsen“ ihrer großen Früchte wegen, die bis zu 8 Zentimeter Durchmesser erlangen, zu nennen ist. Auch die Sorte „Garten-Inspektor Koch“ ist ihrer großen Früchte und reichen Ertragsfähigkeit wegen sehr zu empfehlen.

Der Herbstbau der Gemüse.

Wenn auch die meisten Gemüsepflanzen im Frühjahr angebaut werden, sowohl an Ort und Stelle gesät, wo sie während des Frühjahrs respektive Sommers bleiben, als auch in Mistbeete, kalte Beete etc., von wo dieselben erst an ihren definitiven Bestimmungsort untergebracht werden, so empfiehlt sich doch auch der Herbstbau vieler Gemüse aus den verschiedensten Gründen. Einmal wird die Anzucht früherer Setzpflanzen oder von früheren Landgemütern erreicht, dann aber auch schafft sich der rechnende Gärtner nicht geringe Vorteile dadurch, daß durch den Herbstbau eine unterbrochene Reihenfolge bei der Anzucht seiner Gemüse erzielt wird.

Es ist besonders für jene Gemüsezüchter die Anzucht von Setzpflanzen von großem Vorteile, welche mit geringen Auslagen wirtschaften müssen, welchen keine Mistbeete, kalte Kästen etc. zu Gebote stehen. Sie werden unabhängig von der Konkurrenz, sind nicht gezwungen, um teures Geld Setzgut von denselben zu erwerben, sparen also diese Auslagen. Sehr oft erhalten sie unter diesen gekauften Setzlingen nicht die gewünschten Pflanzengattungen, oft viel mindermertige, zur frühen Kultur untaugliche Sorten, oft auch Schwächlinge der bestimmten Art, weil der Verkäufer seine frühesten und schönsten Pflanzen zum eigenen Bedarf nötig hat. Folgende Gemüse dürften sich zum Herbstbau eignen: Früher englischer Glasohltrabi, mittelfrüher Glasohltrabi, Chou Maroulin und Früh-Wi-fing, frühes und mittelfrühes Weichkraut, Rotkraut, weißes Spitzkraut, früher und mittelfrüher Blumenkohl, Knollenfellerie und Winterkopfsalat.

Zu der Aussaat dieser Pflanzen wähle man halbschattige Gartenbeete, im Schutze einer Mauer; ganz schattige und ganz sonnige Lagen sind streng zu vermeiden. Der Schnee schmilzt auf den zu sonnig gelegenen Beeten öfter und schneller hinweg, die Oberfläche friert viel tiefer auf, die jungen Pflänzchen werden dadurch gehoben, die Wurzeln sehr häufig abgerissen, jedenfalls der Boden derart gelodert, daß die jüngeren Pflänzchen sicher Schaden leiden. Soartig gelegene Beete haben den Nachteil, daß dieselben zu spät im Frühjahr aufthauen, daß die Räte unter Umständen auch zu tief eindringen; in beiden Fällen ist nur Schaden zu erwarten. Beete, auf welchen Zwiebeln, Kohl, Erbsen, Bohnen etc. abgeerntet und welche ohne frische Düngung gut umgegraben wurden, können recht gut für den Gartenbau der Gemüse verwendet werden.

Die Saat wird um die Mitte September ausgeführt, ziemlich dünn; je dünner gesät, desto besser kommen die Pflanzen durch den Winter. Ober aber man verzicht, wenn die Saat zu dicht ausgegangen, die Pflanzen auf 2 bis 2 1/2 Zoll Entfernung; die ausgezogenen Pflänzlinge werden auf ein anderes Beet verpflanzt. Die Saat muß fleißig begossen werden, häufige Düngergüsse, nicht zu kräftig angewendet, wirken hier allzugeschneit.

Kranke Topfpflanzen.

Sowie Zimmer- oder Topfpflanzen beginnen, die Blätter hängen zu lassen, kann man mit Sicherheit annehmen, daß ihre Gesundheit leidet, entweder infolge öfteren Verschens, zu reichlichen Begießens, zu großer Wärme zu strenger Kälte oder Anwendung zu starker Düngemittel. Wir müssen, wenn die Wurzeln aus irgend einer der obigen Ursachen beschädigt worden sind, die Erde im Topfe fast trocken werden lassen; dann wird die Pflanze herausgenommen, der die Wurzel umgebende Erklumpen mit den Fingern zerbröckelt und alle äußere Kruste abgestreift. Nachher bringe man die Pflanze in einen Topf mit ziemlich trockener neuer Erde (mit der Hälfte Humus gemengt); und hierbei verwende man entweder einen neuen Topf oder wasche den alten recht gründlich, so daß durch die Poren der Wand die Feuchtigkeit ungehindert entweichen kann. Der Topf soll gerade groß genug sein, um nicht mehr als 3 cm Erde zwischen der Wand und dem Wurzelballen zuzulassen. Nach dem Einpflanzen gebe man Wasser genug, damit sich die Erde setzt, begieße aber nicht weiter, bis die Pflanze zu wachsen beginnt, es sei denn die Atmosphäre so trocken, daß alle Feuchtigkeit der Topferde rasch verdunstet, in welchem Falle natürlich Wasser gegeben werden muß. In allen Fällen, wenn die Blätter abfallen, halte man mit dem Wasser zurück.

Allerlei.

Die geeigneten Apfelsorten für die Weinbereitung.

Obwohl man aus allen vorliegenden Apfelsorten einen guten haltbaren Apfelwein herstellen kann, wenn man bei der Bereitung in entsprechend rationeller Weise vorgeht, so hängt doch die Güte und größere Haltbarkeit des Weines von der Qualität der verwendeten Sorten wesentlich ab und liefern bestimmte Apfelsorten ein besseres und haltbareres Produkt. Besonders jene Äpfel, welche einen ausgesprochenen weinartigen Geschmack bei höherem Zuckergehalt aufweisen, sind am geeignetsten zur Herstellung eines guten, süßigen und haltbaren Weines.

Es eignen sich daher von den verschiedenen edlen Apfelsorten am meisten die Reinnetten für die Apfelmweinbereitung, während süßliche Arten mit geringem Säuregehalt, wie Calvillen, Rosenäpfel und Schlotteräpfel für sich allein einen faden, wenig haltbaren Wein geben und daher am besten mit anderen mehr säuerlichen Sorten vermischt, zu verwenden sind. Diese allgemeine Regel ist besonders dort zu beachten, wo man kein eigentliches anerkanntes Mostobst, d. h. für die Obstweinerzeugung besonders geeignete Sorten zur Verfügung hat, dabei aber doch ein gleichmäßiges, allen Anforderungen entsprechendes Produkt für den Handel herstellen will. Da jedoch örtliche, sowie klimatische und Bodenverhältnisse auf die Beschaffenheit der Früchte einen wesentlichen Einfluß ausüben, so ist es nicht möglich, eine bestimmte Sorte als die beste für jede Gegend zu empfehlen. Dort, wo bereits von jeher die Obstweinerzeugung zu Hause war, weiß man aus Erfahrung, welche Sorten sich für diesen Zweck in der Gegend am besten eignen. Wo jedoch die Obstweinerzeugung erst neu eingeführt wird, ist es angezeigt, die mehr säuerlichen, herben Sorten, welche in dieser Gegend vorkommen, zu verwenden und bei Neuanpflanzungen aber besonders solche in anderen Obstweingegenden bereits bewährte Apfelsorten zu berücksichtigen, welche nicht nur erwiesenermaßen ein gutes Mostobst darstellen, sondern auch ein brauchbares, verkäufliches Tafelobst liefern, also für alle Zwecke geeignet sind, um es so in der Hand zu haben, alle Konjunkturen auszunützen.

In jenen Gegenden, wo bereits die Obstweinerzeugung heimisch ist, sind auch jene lokalen Apfelsorten, welche für sich allein oder mit anderen gemischt, besonders für die Weinbereitung geeignet sind, seit langer Zeit bekannt, die aber auch meistens in anderen Obstbaugegenden unter anderer Benennung gleichfalls kultiviert werden. So werden in den bedeutendsten Obstweingegenden Deutschlands, in Württemberg, Baden, der Rheingegend und im Rheinlande besonders für die Apfelmweinbereitung verwendet: der rote und weiße trierische Weinapfel, die verschiedenen Matäpfel, große Bohnapfel, Quittenapfel, Tassetapfel, Lanninger, Winter-Goldparmäne, geflamme Cardinal, echte Winterreißling, grüne Fürstenapfel, Pariser Rambour-Reinette (Reinette von Canada), roter Riesling, Hohenheimer Rieslingapfel u. a. m. In den Obstweingegenden der Schweiz, also besonders in den Cantonen Thurgau, Zürich und St. Gallen, sind die geschätztesten Mostäpfel: der Usterapfel, Frauenrothacher, Rothenhauer, Nügelapfel, Sur Grauech, Blauefchen von Sulgen zc. In Oberösterreich gehören zu den verbreitetsten lokalen Mostäpfeln: der Braunauer Weinapfel, Griesapfel, rote und weiße Wiesling, Wellerapfel, Schwanenstädter Pflanzenapfel (gestreifte Winterparmäne), Nöfling, Fasanapfel, Rhododendrinette u. a. m. In Niederösterreich werden in den betreffenden Obstweingegenden zur Weinbereitung, außer den meisten vorher genannten oberösterreichischen Sorten, noch lokale Sorten verwendet, von welchen besonders geschätzt sind: die sogenannten gepelkten Holzäpfel, Brännerl, Baisantl, Zigeuner, Mareidl, Bachäpfel. Bekanntlich ist die Apfelmwein- oder Eiderproduktion Frankreichs besonders in den Norddepartements eine sehr bedeutende und werden dort vorzüglich Eider-Apfelsorten kultiviert, die sich durch hohen Zuckergehalt bei genügendem Gerbsäure- und Säuregehalt auszeichnen. Von diesen französischen Eideräpfeln sind zu nennen: Medaille d'or, Vice-Präsident, Héron, Pomme Bramot, Marabot, Le gentil, Louise Latour, Michelin, sowie noch viele andere Sorten. Auch in Nordamerika wird der Apfelmweinbereitung eine besondere Beachtung gewidmet und sind unter den dortigen Apfelsorten gleichfalls solche, die man namentlich für diesen Zweck speziell verwendet, wie die Hagloe Crab und Harrison genannten Sorten.

Außer diesen hier angeführten, in den verschiedenen Obstweingegenden von jeher kultivierten und zur Obstweinerzeugung verwendeten, mehr oder weniger lokalen Sorten, giebt es noch andere für die Weinbereitung besonders empfehlenswerte Apfelsorten wie: den roten und grünen Stettiner, Goldparmäne, Champagnerreinetten, große Rasseier Reinette, grüne französische Reinette, Karmeliterreinetten, Winterborsdorfer, Pariser Rambour-Reinette, Zwiebelborsdorfer, kleinen Eiderapfel, Eiserapfel, kleinen Langstiel, kleinen Kleiner, Parkers Pepping, purpurrote Coufinot zc. Auch die mildwachsenden Holzäpfelsorten, sowie die sogenannten Hiesäpfel oder sibirischen Kirsch- oder Waldäpfel bilden ein sehr gutes Material für guten, haltbaren Obstwein, wenn sie auch häufig nur einen niederen Zuckergehalt aufweisen, so sind sie doch infolge ihres großen Säure- und Gerbsäuregehaltes geeignet zum Mischen mit säurearmen, süßen Apfelsorten, welche für sich allein keinen guten haltbaren Wein geben würden. Ebenso kann man in Ermangelung von solchem geeignetem Mostobst, leicht durch entsprechenden Zusatz von Wasser und Zucker auch von diesen Holz- und Waldäpfeln einen recht guten Obstwein herstellen. Auch Quitten eignen sich in geringen Quantitäten zum Mischen mit süßen, wenig herben Äpfeln, weil sie nicht nur dem Apfelmwein ein feines angenehmes Aroma verleihen, sondern durch ihren großen Gerbsäuregehalt ein rascheres und vollkommeneres Klären des Weines bewirken. Auch je nachdem die Äpfel nach ihrer Reifezeit zur Gruppe der Sommeräpfel, Herbst- oder Winteräpfel zu zählen sind, ist auch ihre Eignung zur Most- oder Apfelmweinbereitung meistens verschieden. Da den Sommeräpfeln, deren Reifezeit in die Monate August und September fällt, größtenteils süße, wenig saure und herbe Sorten angehören, so geben

auch die meisten dieser Gruppe angehörenden Apfelsorten einen zwar milden, doch sich schwer klärenden und weniger haltbaren Wein, weshalb es gut ist, wenn solcher Apfelmmost aus Sommerobst rasch dem Konsum zugeführt wird, sei es noch frisch im süßen Zustande oder gleich unmittelbar nach dem er vergohren ist. Zur Gruppe der Herbstäpfel, welche im Oktober reifen, gehören die meisten Mostäpfelsorten, die einen guten und haltbaren Wein geben. Auch unter die Winteräpfel reißt sich das beste Mostobst. Da jedoch die Winteräpfel die vollständige Reife nicht auf dem Baume, sondern erst im Laufe des Winters nach längerer Lagerung erlangen und dann in der kalten Jahreszeit, wenn man kein heißbares Gährlokal hat, die Vergärung des Mostobstes erschwert würde, so muß man bei Verwendung solcher Apfelsorten, durch sogenanntes, später hier besprochenes Schwitzenlassen des Obstes die Lagerreife dieser Äpfel zu beschleunigen suchen.

Wie man unreife Falläpfel zu Saft und Mus verarbeitet.

Falläpfel werden in den seltensten Fällen verwendet; sie bleiben entweder unter dem Baum liegen und verfaulen oder werden den Schweinen vorgeworfen. Beides ist unökonomisch. Der Futterwert ist sehr gering und das Verfaulenlassen ist nur im Interesse der in den Fallfrüchten meist enthaltenen Obstmaden, die dabei Gelegenheit finden, sich zum vollständigen Insekt auszubilden und ihr Fortbewegungswert im nächsten Jahr wieder — und zwar in vermehrter Zahl — zu beginnen.

Dah man die Falläpfel bislang wenig oder gar nicht beachtete, hatte darin seinen Grund, weil man keine zweckmäßige Verwendung für dieselben kannte. Als man aber vor 10 Jahren bei dem Erscheinen des Semler'schen Obstbuches begann, der Obstverwertung mehr Beachtung zu schenken, wurden auch Versuche gemacht, das Fallobst nutzbringend zu verwerten. Diese Versuche sind erfolgreich gewesen, denn es ist nachgewiesen, daß selbst noch ganz unreife Früchte zu Gelee, Saft und Mus verarbeitet werden können und ein sehr wohlschmeckendes Produkt geben. Wir sind in der Lage, den Lesern hierzu nach dem toeben in neuer Auflage erschienenen obigen Werke eine kurze Anleitung zu geben:

Apfelsaft. Man nimmt einen Korb mit recht verschiedenen Falläpfeln, wäscht sie, falls sie schmutzig, oder reibt sie einzeln ab, falls sie nur sandig sein sollten. Dann schneidet man jeden Apfel in mehrere Stücke, wobei die Wurmsstellen und in der Hauptsache auch die Kernhäuser ausgeföhren werden und mischt die Schnitze in einen Kessel oder glasierten Topf. Geschält werden die Früchte nicht. Nachdem sie dann mit soviel Wasser übergossen sind, daß daselbe die Früchte bedeckt, kocht man sie gar, läßt die Masse etwas abkühlen und gießt sie noch warm in einen leinenen Beutel, einen Filz- oder Flanellfilter oder ein Saartuchsieb, in das man vorher ein Flanelltuch gebettet hatte. Der Saft soll langsam, ohne daß gerührt oder geredert wird, abtropfen. Nun wird derselbe in einem Kessel wieder auf Feuer gesetzt und nachdem der nötige Zucker hinzugehan (pro Liter 125 Gramm) $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und geschäumt. Dann füllt man ihn noch heiß in ganz reine, vorher ausgetrocknete und etwas angewärmte Flaschen, die sofort sorgfältig verkorkt und verlackt werden. Der Saft hält sich an kühlem Orte jahrelang und ist von vorzüglicher Qualität.

Apfelsmus. Der im Beutel oder im Filter zurückbleibende Brei wird nun portionsweise in ein Saartuchsieb geschüttet und mittels energischer Nührens durchgerieben. Dabei wird das Fruchtmark abgefonbert und aufgefangen und es bleiben nur die wenig wohlschmeckenden Teile (Schalen, Kerne, Gefäße) im Siebe zurück. Ist der Brei allzu trocken geworden, so muß er mit kochendem Wasser vermischt, also etwas verdünnt werden. Das durchgeriebene Mus bringt man mit etwas Zuckersatz ebenfalls auf Feuer, läßt es unter fortwährendem Nühren kochen, bis es stark zu puzen beginnt, nimmt es dann schnell ab und füllt es bald in Hähnen, die man mit Salicylsäure (5 gr Salicyl auf 50 gr Alkohol) ausgespült hat. Auf die Masse legt man ein mit obiger Tinktur getränktes Lössblatt und bindet dann die Hähnen mit Pergamentpapier zu.

Das Mus zeichnet sich durch seinen Wohlgeschmack aus, hält sich ein Jahr und sollte erst im Winter und Frühjahr, sobald die Äpfel knapp sind, verzehrt werden. Näher auf diesen Gegenstand hier einzugehen, ist uns unmöglich. Wünscht man sich darüber genauer zu informieren, so verweisen wir auf das toeben in 2. Auflage erschienene Werk: H. Semler, Die Obstverwertung, das aus jeder Buchhandlung zur Ansicht zu beziehen ist, und in umfassender Weise das ganze Gebiet der Obstverwertung behandelt.

Zu erwähnen ist noch, daß man am zweckmäßigsten Herbstäpfel wählt. Sie können noch ziemlich weit von der Reife. Lagerreife entfernt sein. Je verschiedener und feiner die Sorten, desto wohlschmeckender werden die Produkte. — Winteräpfel können auch so verarbeitet werden, aber erst im Oktober—November.

Hauswirtschaft.

Honig für Kinder. Kinder, welche schnell wachsen und infolge dessen blaß und schwächlich aussehen, haben zumißt großes Verlangen nach Süßigkeiten. Dieser Trieb

beruht auf dem Bedürfnisse, dem Körper Stoffe zuzuführen, welche rasch und unmittelbar ins Blut gelangen und so den intensiven Lebensprozeß vermitteln. Hierher gehört vornehmlich der Zuckersstoff, welcher im Körper sozusagen als Heizstoff Verwendung findet. Nun bietet uns aber die Natur einen reinen Süßstoff, der durch seinen hohen Gehalt an Traubenzucker und durch fast gänzlichem Mangel an Stickstoff am leichtesten ins Blut übergeführt wird — den Honig. Man gebe den Kindern ausgiebig Honig und so oft wie möglich. Besonders empfiehlt es sich, zum Frühstück warme, mit Honig versüßte Milch und Brod zu geben. Während Milch und kräftiges Brod die Kinder gut nährt, erwärmt der Honig den Körper und stärkt die Atmungsorgane. Die Ansicht, daß Honig unverdaulich sei und im Magen liegen bleibe, ist ein Vorurteil! Er ist nur dann unverdaulich, wenn er ohne Verbindung mit stickstoffhaltigen Nahrungsmitteln in größeren Quantitäten genommen wird. Aber gutes Handbrod, mit Honig bestrichen, kommt den Kindern mehr, als ganze Schachteln Kinder-Biquits, Extrakte und andere Kunstprodukte.

Eingemachte Früchte vor dem Verderben zu schützen. Sobald die gefüllten Gläser abgekühlt und mit Rumpapier versehen sind, wischt man mit einem sauberen Luche die Mänder trocken ab. Von weißem Seidenpapier werden passende runde Blättchen geschnitten, der Rand des Glases wird mit Eiweiß bestrichen und ein weißes Blättchen darauf geklebt. Dies wiederholt man auf demselben Glase etwa dreimal, so daß die Blättchen fest übereinander liegen. Ist man mit allen Gläsern auf diese Weise fertig, so verbindet man sie wie sonst sicher mit angefeuchtetem Pergamentpapier.

Fliedermus. Die Fliederbeeren werden zerlesen, gereinigt, in einen Beutel gehan und ausgepreßt. Der hieraus gewonnene Saft wird zu einem dicken Gelee eingekocht, mindestens 6 Stunden lang, ohne jeden Zusatz; hierauf in Gläser oder kleine Krufen gefüllt. Dies Fliedermus hält sich sehr lange und giebt Fleisch- und Fischsaucen einen kräftigen Geschmack.

Reinigung der Eischränke. Sehr oft wird geklagt, daß das Fleisch im Eischrant schwierig werde, oder die in den Eischrant gelegten Waren beschlagen. Meist ist eine dem Auge unsichtbare Unsauberkeit im Eischrant daran schuld. Vor allen Dingen sollen nie „warme Gegenstände“ in denselben gebracht werden; der sich entwickelnde Dunst wirkt ungünstig auf die übrigen im Eischrant befindlichen Waren. Wo es möglich ist, sollte jeder Eischrant allwöchentlich einmal gehörig ausgeschwefelt werden; dies wird aber, da dieselben meist in Wohnräumen stehen, selten möglich sein. Für diese Fälle rät die „Fdgz.“, jeden Eischrant alle 1—2 Wochen mit heißem Wasser, in welchem etwas übermanganäures Kali aufgelöst ist, auszuscheuern; das Wasser muß eine dunkelrote Färbung haben. Uebermanganäures Kali ist in jeder Apotheke zu haben und genügt eine Dantität für 15 Pfg., um 2 Eimer Wasser damit zu sättigen. Je heißer das Wasser ist, desto leichter wird das Fett weggenommen, welches mit der Zeit sich an den Wänden ansetzt und in Verderben übergeht. Dies Mittel ist überall anwendbar, da es weder Zink oder Zinkblech, noch Marmor angreift. Die desinfizierende Wirkung des übermanganäuren Kalis ist absolut sicher, und hat dieses Mittel den Vorzug, daß es an und für sich fast geruch- und geschmacklos ist, seine Anwendung daher jederzeit stattfinden kann; ein einfaches Nachspülen mit warmem Wasser genügt, um die Reinigung zu vollenden. Die geringe Wärmezuführung wird bald durch das Eis aufgehoben sein, die erzielte Reinigung aber unterstützt die Konservierung der Waren mehr und besser wie einige Zentner Eis. Auch der Raum, in welchem das Eis aufbewahrt wird, muß mit der erwähnten Lösung ausgespült werden, da gerade dort die Rückstände aus dem Eise sich ansammeln, in Fäulnis übergehen und die Luft im Eischrant verschlechtern.

Briefkasten.

Z. in W. Sowenig in Ihrer Kaninchensache klar sehe, haben wir es mit dem Speichelfluß oder der Mundfäule zu thun und müssen daher die von derselben besessenen Kaninchen streng isoliert gesetzt werden. Die Symptome sind folgende: Aus den Mundwinkeln fließt unaufhörlich Speichel, welcher die Haare festklebt; nach einiger Zeit werden die vollständig nassen Stellen sogar wund und die Haare fallen aus. Schließlich hat sich der Speichel, der eine gelbliche Färbung zeigt, über die Brust und die Pfoten verbreitet und es treten auch Schlingbeschwerden ein. Das Ende ist gewöhnlich der Tod des Patienten, d. h. wenn nicht bald nach dem Erkennen der Krankheit Hilfe gebracht wird. Linde empfiehlt eine Lösung von 2 g Kali chloricum in 50 g Wasser, in welche man den Kopf des kranken Kaninchens eintaucht. Dieses Kopfbad ist zwei- oder dreimal zu wiederholen, in der Regel ist dann der Patient vollständig wiederhergestellt.

Herr O. N. in W. Ein Teich, der zur Frucht von Forellen geeignet sein soll, muß so angelegt sein, daß sich die Forellen bei warmem Wetter zurückziehen können; ferner soll derselbe von einem Bach gespeist werden, welcher das ganze Jahr über genügend Wasser fließt. Ein hervorragender Sachverständiger in der Fischzucht behauptet, daß in einem Forellenteiche das Wasser alle 24—36 Stunden erneuert werden müsse.

Herr Ch. B. in G. Die Ursache des Nichtmelkenlassens oder Zurückhaltens der Milch ist meist Zucht oder Schreck; gütige, gebuldige Behandlung und länger andauerndes, zartes Melken werden das Uebel bald beseitigen. Es können aber auch organische Kräfte vorliegen, weshalb die Zuziehung eines verständigen Tierarztes zu empfehlen wäre.