





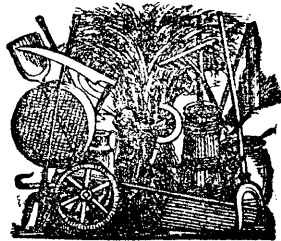




# Landwirthschaftliche Mittheilungen

Gratisbeilage der „Altpreussischen Zeitung“.

Erscheint wöchentlich  
einmal und wird den Abonnenten der  
„Altpreussischen Zeitung“  
gratis verabfolgt.



Beeignete, kurz gefasste Beiträge  
werden stets gern entgegengenommen  
und sind an die Redaction  
zu senden.

Druck und Verlag von H. Gaatz in Elbing. — Redigirt unter Verantwortlichkeit des Herausgebers.

Nr. 46.

Elbing, den 20. November 1889.

VII. Jahrgang.

## Die Geißelungen in Mexiko.

Einer der hervorragenden Züge in dem Charakter des mexikanischen Viehhirten ist dessen tiefgehender Glaube an die geistige Wirkung der mitunter gräßlichen Qualen, deren er sich als Sühne für die von ihm begangenen Sünden unterzieht. Herr Horton, einer der bedeutendsten Viehzüchter in Texas veröffentlicht hierüber im New-Yorker „San“ charakteristische Einzelheiten:

„Wenn der Mexikaner sich geißelt,“ schreibt der Verfasser, „so kümmert er sich um nichts Anderes, mag die Verantwortlichkeit für seine Nachlässigkeit eine noch so große sein. Ich sah, wie eine Herde von 3000 Köpfen während eines Gewitters sich nach allen Seiten hin zerstreute und hierdurch enormer Schaden verursacht wurde, weil bei dem ersten Rollen des Donners alle Cowboys ohne Ausnahme niedergekniet waren, um sich unter Anrufen der göttlichen Barmherzigkeit bis aufs Blut zu geißeln.“

Wenn der Gedanke, sich zu geißeln, einen Viehhirt, sei es auf der Weide, sei es auf dem Marsche, überkommt, so kennt er nichts mehr und sein Schreien während der Geißelung jagt der Herde Schreck ein, so daß sie in gestrecktem Galopp die Flucht ergreift. Diese persönlichen Geißelungen sind aber noch gar nichts im Vergleich zu dem empörenden Schauspiel, dem ich am Charfreitage in einem Dorfe Neu-Mexikos beizuwohnen Gelegenheit hatte.

Ich war von einem Freunde in Kenntniß gesetzt worden, daß in der Kirche zur Sühne für die von der Gemeinde begangenen Sünden eine öffentliche Geißelung stattfinden solle. Ich begab mich also zur angegebenen Stunde dorthin. Vor dem Altare wartete ein junger Mann mit bis zum Gürtel entblößtem Oberkörper. Der Geistliche betete für ihn und die auf den Knien liegenden Gläubigen sagten ihre Rosenkranzgebete.

„Das ist der „schlechte“ Lopez, das weit und breit verrufenste Subjekt“, flüsterte mir mein Freund in's Ohr. „Er hat wahrscheinlich dieses Jahr den Ehrenpreis für Schlechtigkeiten davongetragen und soll nun für alle anderen die Schuld büßen.“

Sobald die Gebete gesprochen waren, wurde diesem Mißthäter von zwei Männern mit äußerster Kraftanwendung ein ungeheures, mindestens drei Meter langes und aus acht bis zehn Zoll dicken Holzkloben zusammengesetztes Kreuz auf die Schulter geladen. Der Unglückliche brach beinahe unter der Last zusammen. Er setzte sich langsam in Bewegung, gefolgt von der ganzen Menge, und schlug den Weg nach einem, in der Nähe des Dorfes gelegenen Hügel ein. Die Prozession war wohl ein Kilometer lang und erklimmte die Höhe hinter dem Opfer her. Als Lopez auf dem Gipfel angelangt war, auf dem ein eisernes Kreuz stand, war er gänzlich

erschöpft und er hätte kaum noch hundert Meter weiter gehen können. Er ging um das eiserne Kreuz herum und legte seine Last auf die Erde. Es wurde ein Kreis um ihn gebildet und nun traten zwei riesige Fenster in Scene. Jeder von ihnen hatte eine vier Fuß lange Kaktusruthe in der Hand, an der sich noch fünf oder sechs mit Dornen bedeckte Zweige befanden. Diese Dornen verursachen bekanntlich ebenso große Schmerzen wie ein Bienensich. Der geringste Stich am Finger verursacht Anschwellung und heftige, stechende Schmerzen. Nun denke man sich die Wirkung von hundertern solcher Dornen!

Die beiden Fenster hatten es eilig mit dem Befreien der Gemeinde von ihren Sünden auf dem Rücken des unglückseligen Lopez, denn sie warfen sich, ohne einen Augenblick zu verlieren auf ihn und hieben unbarmherzig mit der Kaktusruthe auf ihn ein. Lopez setzte seinen Rundgang um das eiserne Kreuz fort, die Fenster folgten ihm, und die Menge betete eine traurige Vitanei. Bei dem ersten Hiebe war der Rücken wie von zwanzig Lanzenspitzen zerfleischt, und das Blut rann herab. Das Fleisch bebte, die Muskeln zogen sich konvulsivisch zusammen, aber nicht ein Schrei entfuhr seinen Lippen. Und die Andern schlugen, schlugen ohne inne zu halten. . . . Bald waren keine Zweige mehr an der Ruthe. Dagegen bildete der Rücken des Geißelten vom Kopfe bis zur Hüfte nur noch eine mit Stacheln bespitzte Wunde.

Nun wurde Lopez nach der Kirche zurückgebracht. Dort strich ihm eine mitleidige Seele mit einer Art von hölzernem Kraker die Dornen von dem Rücken; die Zuschauer streuten diese nebst den andern auf dem Hügel von ihnen gesammelten Kaktusüberreste auf die Steinböcke von dem Altar bis zur Kirchenthür. Diesen schrecklichen Mad mußte Lopez mit nackten Füßen durchschreiten und am Eingange zum Chor mußte er niederknien. Hier endeten seine Qualen; er hatte endlich die Sünden seiner Gemeinde gebüßt. Seine Freunde trugen ihn in seine Wohnung. Ich weiß nicht, ob er diese grauenerregende Prüfung überstanden hat; ich kann nur sagen, daß in nicht seltenen Fällen die Opfer solcher barbarischen Geißelungen sechs Monate zu ihrer Wiederherstellung brauchen, manchmal auch daran sterben.“

## Herstellung von Sauerkraut nach Magdeburger Art.

Man nimmt hierzu feste, große Weißkohlköpfe, die man nach Entfernung der äußeren grünen Blätter in vier Theile schneidet und nachdem die Strünke ausgehoben worden, auf einem scharfen, eng gestellten Krauthobel fein hobelt. Das gehobelte Kraut wird in einem Fasse lagenweise mit einem Stampfholze unter Beimischung

von Salz und Gewürz gleichmäßig fest eingestampft, obenauf geebnet, mit einem leinenen Tuche und darüber mit einem hölzernen, derart beschwerten Deckel zugedeckt, daß der vom Kraute abgeforderte Saft übersteht und bei Zimmertemperatur der Gährung überlassen. Ist diese vollendet, so bringt man das Faß in einen kühlen Raum, z. B. Keller. Hält man das Faß von Anbeginn in einem solchen, so wird die Gährung verzögert. Neue Fässer müssen vor dem Gebrauch mit Soda ausgelaut, mit heißem Wasser nachgebrüht, alte gründlich gereinigt, gebrüht und ausgelüftet werden. Au Salz rechnet man auf ein Hektoliter gehobeltes Kraut das Ergebnis von etwa 100 Köpfen, ungefähr ein Kilo. Als Gewürze nimmt man Till- oder Kümmelsamen, in Scheiben geschnittene feine Äpfel, wie Vorsdorfer und Weinbeeren. Sollte sich nicht die zum Luftabschlusse erforderliche Menge Feuchtigkeit absondern, so muß etwas Wasser zugegeben werden. Erscheinen auf der überstehenden Flüssigkeit Schaumbälchen, dann muß dieselbe, sowie die oberste etwa faulige Schicht Kraut, entfernt, und die Flüssigkeit durch frisches, schwach salziges Wasser ersetzt, Tuch und Deckel aber gründlich gereinigt werden. Der Vorsicht halber geschieht letzteres auch bei jedesmaliger Entnahme von Sauerkraut. Zur Winterzeit kann man wohl für eine Woche Sauerkraut in Vorrath entnehmen. Nach Entnahme ist das rückständige Kraut an der Oberfläche wieder einzuebnen und wie vorher bei überstehender Flüssigkeit einzudecken.

## Eicheln als Hühnerfutter.

Die bisher nur bei Schweinen angewandte Eichelmast hat sich, nach Versicherung praktischer Geflügelzüchter, auch bei den Hühnern in ganz besonderer Weise bewährt, indem dieselbe die Thiere zum Eierlegen anregt. Zu diesem Zweck läßt man die im Herbst gesammelten Eicheln in einem Backofen dörren und zu Mehl vermahlen. Man kann dem gewöhnlichen Futter eine kleine Portion dieses Mehles in feuchtem Zustande beifügen, es über Abgänge von Fleisch und Kartoffeln streuen, wodurch es an den Brocken, gut angerührt, haften bleibt und möglichst lauwarm gegeben wird. Von anderer Seite wird gerathen, um den Erfolg noch wirksamer zu machen, den Hühnern vor Allem einen warmen Stall zu geben und die Hähne von ihnen abzuheben. Die Eichelfost sei am besten dargereicht, wenn man aus dem Eichelmehl einen Teig mit warmem Wasser bereitet, hiervon kleine Brötchen, ungefähr wie eine Semmel groß, formt und diese dann im Backofen trocknet. Es genügt für zwölf Hühner, wenn man ein Viertel bis eine halbe Semmel dieses Eichelgebäckes auflöst und es dem Futter beimischt, das alsdann schon etwas geringer sein braucht, als ohne diese Zugabe. Es dürfte sich daher ein Versuch mit diesem Verfahren wohl empfehlen, noch ganz

besonders deshalb, weil es sehr billig ist, da Eicheln doch gewiß überall in genügender Menge zu haben sind.

### Auswahl der Veredelungsreifer.

Der Auswahl der Veredelungsreifer und Edelaugen ist die größte Aufmerksamkeit zu widmen, weil es Thatsache ist, daß man mit dem Edelreis nicht nur im Allgemeinen die Eigenschaften der Mutterpflanzen auf den Wildling überträgt, sondern dem Wildling auch insbesondere noch die Eigenthümlichkeiten des bestimmten Zweiges oder Zweigtheiles einimpft. So z. B. steht es fest, daß, wenn man mit den lang herausstehenden blüthenarmen Zweigen der Rose Aime Vibert veredelt, man solche Pflanzen erhält, die vorwiegend die angeführten Eigenschaften zeigen. Veredelt man dagegen mit Augen, die aus der Blüthenbolde genommen sind, so bekommt man Pflanzen, welche nur schwach wachsen und sich fast todt blühen. Letztere Erscheinung sieht man häufig an den Rosen, die, wie z. B. Mad. Ducher, an und für sich reichlich Blüthen und wenig Augen zum Veredeln hervorbringen. Man wird versucht, aus der Blüthenbolde Augen zu nehmen und erhält dann Pflanzen, die sofort Blumen entwickeln und nicht vom Fleck wachsen. Aus alledem folgt, daß die Veredelungsaugen aus der Mitte kräftiger, blüthbarer Triebe zu nehmen sind. Diese Sorgfalt der Auswahl sollte wie bei Rosen, so auch bei Obst und allen anderen Veredelungen Anwendung finden und jeder Veredeler sich vorher fragen, welche Eigenschaften der Mutterpflanze er durch die Veredelung vervielfältigen will. Es würden auch bei Beachtung dieser Punkte weit weniger schlechte Resultate mit den Veredelungen erzielt werden, als dies jetzt im Allgemeinen der Fall ist.

### Allerlei.

§ Schuhwerk wasserdicht und haltbar zu machen. Hierzu eignet sich besonders Ricinusöl, das man am billigsten aus einem Drogengeschäft bezieht. Damit reibt man von Zeit zu Zeit das Oberleder der Schuhe und Stiefel ein. Die Poren des Leders werden dadurch ausgefüllt und das Leder zugleich weich und geschmeidig gemacht. Die Sohlen der neuen Schuhe bestreicht man so lange mit erwärmtem Leinöl, bis kein Öl mehr einzieht; alsdann lasse man die Sohlen gehörig austrocknen. Ein anderes Conservirungsverfahren besteht darin, daß man das Schuhwerk etwa eine Stunde lang in dickes Seifenwasser legt. Die im Leder befindliche Gerbsäure verwandelt das Seifenwasser in Fett säure, welche das Eindringen von Feuchtigkeit durch das Leder nicht zuläßt.

§ Bandwurmmittel. Als bestes Mittel zum Abtreiben des Bandwurmes empfehlen wir Bannapulver. Dieselben greifen den Körper nur wenig an und wirken am sichersten, wenn der Patient am Tage vor der Kur nur von Milch lebt. Erwachsenden giebt man 8 Gram und Kindern die Hälfte, und zwar in vier Dosen (je 2 resp. 1 Gramm). Das erste Pulver nimmt man des Abends vor dem Schlafengehen und die drei anderen am folgenden Morgen in halbstündigen Zwischenräumen. Erfolgt eine Stunde nach dem Einnehmen des letzten Pulvers kein Abgang des Bandwurmes oder keine Diarrhöe, so muß man einen Eßlöffel voll Ricinusöl einnehmen. Diese Bannapulver werden auch von Kindern gern genommen und bewirken bei ihnen keine nachtheiligen Folgen. Am sichersten gelingt die Bandwurmkur, wenn sie zur Zeit des abnehmenden Mondes vorgenommen wird. Genannte Pulver werden aus der Wurzel einer Farnkrautart (*Aspidium Banna*) hergestellt, welche im südöstlichen Theile Afrika's wächst, und sind jetzt in den größeren Apotheken zu haben.

§ Näude und Läuse der Schafe. Die Mittel, die gegen diese Uebel gebräuchlich sind, bestehen gewöhnlich aus einer Menge der verschiedenartigsten Stoffe, durch welche die Her-

stellung nicht bloß kostspielig, sondern auch vielfach umständlich gemacht wird. In Australien, wo bekanntlich die Schafzucht im Großen betrieben wird, wo aber die Näude wegen der langen Wolle der Thiere und der beständigen Gelegenheit, sich auf der Weide an den Bäumen zu reiben, weit schwerer auszurotten ist, wendet man jetzt allgemein das nachstehende einfache und wohlfeile Mittel mit vollständigem Erfolge an. Auf je 4 Liter Wasser nimmt man 120 Gramm Schwefelblumen und 60 Gramm Kalk. Zuerst wird nun der trockene Schwefel und Kalk in Pulverform untereinander gemischt und dann dem kochenden Wasser zugelegt, worauf die Flüssigkeit unter beständigem Umrühren noch 30 Minuten gekocht wird. Sie ist nunmehr zum Gebrauch fertig und kommt in die Badezuber, wo sie durch kaltes Wasser abgekühlt wird. Zuweilen setzt man ihr während des Kochens auf 100 Liter Wasser noch 20 Gramm Soda zu. Die Schafe werden einige Minuten lang im Bade gelassen, das gewöhnlich in einer Wärme von etwas 30 Gr. R. erhalten wird. Auch gegen die Klauenfeuche werden diese Bäder, die für ein Thier kaum auf 2 bis 3 Pfg. zu stehen kommen, mit gutem Erfolg in Anwendung gebracht.

§ Der Milchverbrauch Berlins. Ueber den Umfang des täglichen Berliner Milchverbrauchs liefert eine kleine, kürzlich erschienene Schrift von D. Kurze, Redacteur der Berliner Milchzeitung, einen interessanten Beitrag zur Statistik des Berliner Verbrauchs an Nahrungsmitteln.

Es werden täglich eingeführt nach Berlin von Liter Milch

den Berliner Milchhändlern . . . . .	411000
den Berliner Molkereibesitzern . . . . .	50000
der Molkerei C. Bolle . . . . .	35000
den steigenden Händlern der Vororte . . . . .	10500
der Milchkur-Anstalt, früher Hellersdorf . . . . .	3000
in Summa 506,500 Liter, und zählt man die neue Milchkur-Anstalt am Victoria-Park noch mit täglich 1500 Liter hinzu, so sind es 508,000 Liter, und es entfällt, wenn man die großen Nachbar- und Vororte, wie Charlottenburg, Schöneberg u., durch in Rechnung stellt, welche hauptsächlich durch diese Milchmengen mitversorgt werden — knapp $\frac{1}{2}$ Liter pro Kopf und Tag. Von einer Ueberfüllung des Berliner Marktes mit Milch kann also wohl nicht mehr die Rede sein.	

§ Spargel im Winter zu ziehen. Um Spargel mit gutem Erfolg im Winter zu ziehen, verfährt man auf folgende einfache Art. Zu Anfang November macht man sich ein mit Spargelpflanzen beständenes Beet von der gewünschten Länge zurecht, lockert die Erde und bringt etwa 25 Centimeter hoch frischen Pferdedünger darauf. Nachdem jetzt man die Mistbeetkästen auf, legt Fenster, die man mit Strohmatten deckt, darüber und macht um die Kästen herum einen großen Versatz. Ist die Kälte stark, so bringt man noch etwas leichten Strohdünger über die Matten. Nach dieser Methode behandelt, kann man von Ende Dezember bis Anfang Februar auf einen guten Ertrag ganz vorzüglichen Spargels von außergewöhnlicher Länge und Stärke mit Sicherheit rechnen, da dieses schon durch die vielfachen Versuche, welche mit dieser Methode von praktischen Gärtnern gemacht wurden, zur Genüge bewiesen ist. Der Spargel nimmt nicht das Geringste im Geruch oder Geschmack von dem Dung an und ist, gleich im kalten Wasser abgspült, weiß wie Schnee und überaus zart, zarter wie jemals im Frühjahr.

§ Eine der hauptsächlichsten Arbeiten im Garten bildet jetzt das Abräumen, Stürzen oder tiefere Umgraben, sowie das Rigolen der Gemüsebeete, bei welchem zugleich alle zum Vorschein kommenden Engerlinge und Puppen von schädlichen Insekten aufgesammelt und vertilgt werden müssen. Es ist für diese Arbeit jeder gute und trockene Tag zu benutzen, da der Winter oft schnell eintritt. Die Vortheile einer derartigen Bearbeitung sind weit größer, als gewöhnlich angenommen wird, denn je höher und rauher die Erdoberfläche über Winter ist, desto mehr kann die Luft auf dieselbe einwirken. Der Frost durchdringt die einzelnen Schollen weit kräftiger, als wenn

das Erdreich dicht aufeinander liegt, und dieses Durchfrieren macht den Boden lockerer, mürber und fruchtbarer. Zudem gewährt eine solche Bearbeitung noch den besonderen Vortheil, daß durch dieselbe außer vielem Unkraut auch eine Menge Ungeziefer, wie Schnecken, Asseln, Puppen u. s. w. zerstört werden, welche mit der Umwendung der Erdschollen zu Tage gefördert und auf diese Weise des Schutzes beraubt werden, den sie in der Tiefe des Bodens genossen haben.

§ Die Steinkohlensache. Die beim Verbrennen der Steinkohlen zurückbleibende Asche ist durchaus nicht werthlos, wie manche glauben, sondern ein guter Dünger für nasse und saure Wiesen, für Acker und undurchlässigen Boden und selbst für Obstbäume. Der Werth dieser Asche wird noch wesentlich erhöht, wenn sie einige Monate lang an der Luft liegen bleibt, öfters mit Sauche begossen und umgeschaufelt wird; auch läßt sie sich recht gut als Beimischung zu Composterde verwenden. Die beste Zeit zum Ausstreuen derselben ist der Vorwinter (Ende Oktober und Anfangs November); für Gärten und Acker, welche einen nassen und schweren Boden haben, ist die Steinkohle von großem Nutzen und besonders dann, wenn sie mehrere Jahre nach einander angewendet wird. Es wird dadurch dem Erdboden nicht nur ein guter Düngstoff zugeführt, sondern es wird derselbe in Folge dessen auch lockerer und leichter und das Eindringen der äußeren Luft befördert. Alle Kulturpflanzen gedeihen in solchem Boden besser, besonders aber Kartoffeln, Sellerie und Hülsenfrüchte. Auch bei nassen und sauren Wiesen werden bedeutende Erfolge durch mehrmaliges Aufstreuen von gesiebter Steinkohlensache erzielt. Moos und saure Gräser verschwinden schon in den ersten Jahren und an deren Stelle wachsen bessere Futtergräser und selbst Klee hervor, ohne daß deren Samen gesät wird. Wer diese Asche als Dünger der Obstbäume verwenden will, der streue sie Ende Oktober oder Anfangs November bei Regenwetter dicht um die Stämme herum, etwa so weit, als die Krone geht. Hierdurch wird die Fruchtbarkeit der Obstbäume gefördert und manches Ungeziefer, das sich in der Erde verborgen hält, z. B. Regenwürmer, Insekten, Larven und Puppen, getödtet.

### Gemeinnütziges.

\* Kleienthee. Ein sehr wohlfeiles und nütliches Getränk bei Erkältungen, Fiebern und ziehenden Schmerzen in den Gliedern ist der Kleienthee. Denselben stellt man in folgender Weise her. Man bringt  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser und eine Hand voll Weizenkleie aufs Feuer und läßt diese Mischung eine halbe Stunde kochen. Alsdann seihe man sie durch ein leinenes Tuch und trinke sie entweder ohne allen Zusatz oder versüße sie zuvor mit Zucker oder Honig. Dieser Thee ist auch allen denen zu empfehlen, die an Verstopfung leiden.

### Für die Küche.

† Reiszwürstchen. Ein halb Pfund Reis wird gerührt und dann mit siedender Milch und etwas Butter und ein bißchen Salz zu einem dicken festen Brei gekocht und kalt werden gelassen. Dann macht man kleine Würstchen daraus, dreht sie in verriebenen Ei und geriebener Semmel herum und backt sie in Schmalz aus, aber nicht in schwimmendem. Will man sie als süße Speise haben, muß man sie dann in Zucker und Zimmt ganz einwickeln und eine süße Sauce dazu geben.

† Herings-Auflauf. In eine mit Butter bestrichene Form thut man eine Lage gekochte Kartoffelscheiben, darauf 2 gewässerte und in Würfel geschnittene Seringe, 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfel geschnitten und in Butter gedämpft und ein paar Löffel saure Sahne. — Dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebene Pellkartoffeln, 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß, etwas süße Sahne und der Schnee der 6 Eier, dies auf die Seringe gefüllt und  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen gebacken.