





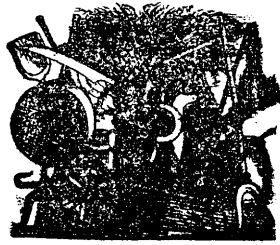




# Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Gratisbeilage der „Altpreussischen Zeitung“.

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



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

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

Nr. 10.

Elbing, den 6. März 1890.

VIII. Jahrgang.

## Thiernamen.

Bei der Namengebung der Thiere sind vorzugsweise die erste Heimath, die Gestalt und die Gewohnheiten der Thiere von Einfluß gewesen.

Das Pferd, vom mittellat. *paraveradus*, dem ein keltisches Wort zu Grunde liegt. Früher wurden die Pferde vielfach aus den Donauländern bezogen; daran erinnern noch die Namen *hongro* (Ungar), *Wallach* u. a. Das schnelle Roß hieß *Zelter*; *Zelt* bedeutete den Gang des Pferdes zwischen *Paß* und *Trab*. Das Rennthier ist benannt nach dem altnordischen *hrein*, darf also nicht, wie es wohl geschieht, von dem deutschen Zeitworte „rennen“ abgeleitet werden. Das Wiesel, althochdeutsch *wisala*, bedeutet das Wieselthierchen. Der Vielfraß hat seinen Namen nicht von seiner Gefräßigkeit erhalten. Das Wort ist vielmehr verdorben aus dem finnischen *hiäl-frass*, d. i. Felsen- oder Bergbewohner. Die Sardelle hat ihren Namen von der Insel Sardinien, an deren Küste sie gefangen wird. Der Bückling, ein geräucherter Hering, hieß früher *Böcking* oder *Böding*, von *pöckeln* (einmalen). Letzteres Wort ist dann nach Einigen von „pochen“, nach Andern von einem gewissen *Böckels* (Beufels) abzuleiten, der das Einmalen der Heringe erfunden haben soll. Der Kabeljau, ein holländisches Wort, durch Umstellung vom portugiesischen *bacallao* entstanden. Getrocknet heißt dieser Fisch *Stodfisch*, nach Art der Heringe zubereitet. *Laberdan*, benannt nach der Stadt *Aberdeen*, woher er bezogen wurde.

Die Maus; die Wurzel *mu* bedeutet „heimlich sein“. Von dieser kommen auch die Ausdrücke *Muder*, *Mauke*, *munkeln*, *Mücke* (heimliche, üble Laune). Der Maulwurf, althochdeutsch *mulwurf*; *mul* bedeutet den Grund, die bloße Erde. Der Paradiesvogel, *Paradesa*, bedeutet im Sanskrit „schönes Land“ und war auch der Name der königlichen Gärten in Persien. Der Paradiesvogel wurde von den Spaniern auf *Neu-Guinea* entdeckt und, weil er ein prächtigeres Gefieder hatte, als jeder andere Vogel, unmittelbar auf das Paradies bezogen. Die Sage dichtete ihm an, er lebe von dem Dufte der Blumen, leuchte bei Nacht und fliege unaussprechlich, da er keine Beine zum Sitzen habe. Der Schmetterling; *Schmetter* ist das Verstärkungswort von *schmeißen* (*smitan* = verunreinigen). Daher heißt das Ungeziefer auch *Geschmeiß*. Im Althochdeutschen hieß *Zepar* das Opferthier. Ungeziefer bedeutet also eigentlich das nicht opferbare, weil unreine Thier. Der Engerling, althochdeutsch *engerinc* (l ist eingeschoben) von „Anger“ also = der im Felde Befindliche. Die Ameise, von der Wurzel *am*, arbeiten, bedeutet das arbeitssame Thier. Von derselben Wurzel wird auch das Eigenschaftswort „emig“, althochdeutsch *emezio* abgeleitet; andere glauben, es komme unser Adjektiv

von „Zimme“ dem alten Namen der Biene. Letzere heißt nach der ethymologischen Deutung „die Wohnerin“; sie war schon bei den Alten ein bekanntes Sinnbild des Fleißes. Von dem alten Namen derselben heißt der Bienezüchter „der Zimker“. Im Slavischen hat die Biene den Namen „Zeidel“, der Bienezüchter heißt der *Zeidler* und der Ort, wo die Bienen sich nähren, nennt man die *Zeidelweide*.

Das Hermelin, mittellatein. *armelinus*, von der Landschaft *Armenien* in *Asien*, aus welcher man ehemals das Pelzwerk des weißen Wiefels bezog. Das Elenthier, wahrscheinlich von *elo*, gelb, also das gelbe Thier; ein anderer Name, das Elchthier, kommt von dem Lateinischen *alces*. Das Eichhorn; das Wort bedeutet *Baumläufer*, da *horno* im Althochdeutschen „Läufer“ bedeutet. Der Fuchs, von der Wurzel *vu* = das feuerrothe Thier. Merkwürdigerweise wird der deutsche Name des Wolfes in andern Sprachen für den Fuchs gebraucht; z. B. lateinisch *vulpes*, der Fuchs. Das Kaninchen; der Name kommt von dem lateinischen *caniculus*. Die Gemse; das Wort ist schwerlich deutsch, sondern wird am besten von dem slavischen *gjemza* abgeleitet. Der Krammetzvogel; *Krammetz* ist zusammengezogen aus *chran witu* (*chran* = Dorn, *witu* = Holz,) also = das Dornestrüpp, worin dieser Vogel nistet. Die Lerche, althochdeutsch *leraha*, bezeichnet nach der sprachlichen Deutung *Jakob Grimms* entweder die „Aufsteigende“ oder „das Fräulein“. Wirklich heißt sie in mittelhochdeutschen Gedichten zuweilen *vrouwe* (Frau) oder *kuniginne* (Königin). Die Hindin; *Hirschkuh* heißt im Althochdeutschen *hinta*. Davon ist auch angeblich die Himbeere benannt (althochdeutsch *hintbeere*), weil die *Hirschkuh* die Beere fressen soll.

## Gemüse zu konserviren.

Bisher hat man dem Konserviren der Gemüse noch nicht die genügende Beachtung entgegengebracht, die es doch in der That verdient, denn nicht allein, daß auf diese Weise jährlich große Summen Geld gewonnen werden könnten, die sonst verloren gehen bei der ungenügenden Ausnützung der Ernte, sondern es ist dies auch darum noch besonders zu empfehlen, da die Gemüse konservirt, viel länger haltbar sind und dem entsprechend billiger zum Verkauf gebracht werden können, da man nun keinen Verlust durch das Unbrauchbarwerden derselben hat. Und wie manche Hausfrau hat sich nicht schon gesagt, wenn sie zu Zeiten einen Ueberfluß von *Wirsing*, *Kohlrüben*, *Blumenkohl*, *Brockelerbsen*, *Spinat* u. dgl. hatte, die sie in der Haushaltung gar nicht aufbewahren konnte: Wenn ich das doch für den Winter aufbewahren könnte! Nun ist durch das Konserviren, welches beim Gemüse am vortheilhaftesten in der Form des Dörrens geschieht, Gelegenheit dazu gegeben, und das ganze Verfahren selbst ist so einfach und billig,

daß es wohl der Verbreitung werth ist. Zu diesem Zweck wird das zu trocknende Gemüse gepuht, gewaschen und dann mittelst einer Maschine, je nach Bedürfniß in Scheiben, Würfel, Streifen, Riemen oder Fäden geschnitten. Zur Vermeidung des heußlichen Geruches und des bei längerem Lagern entstehenden, scharfen Geschmades werden namentlich die eiweißreichen Gemüse, wie Bohnen, grüne Erbsen, Kohl, Zwiebeln, Kürben, Karotten und Pastinaken vor dem Trocknen gedämpft oder 5 Minuten in einem Drahtkorb in siedendes Wasser gehängt, worauf man sie abtropfen läßt und in den Trockenapparat bringt. Die Gemüse werden dann auf Herden von galvanisirtem Eisendraht dünn ausgebreitet und bei einer Temperatur von 70–80 Grad C. in die Trockenräume gebracht. Das Trocknen geht viel schneller als beim Dörrn vor sich, und können die meisten Gemüse in ein bis zwei, wenige nur drei Stunden getrocknet werden. Sie verlieren dabei bedeutende Wassermengen, und es wiegen 100 Kilo grüne Gemüse in getrocknetem Zustand nur noch 6–8 Kilo. Die Umstände ist es auch zuzuschreiben, daß getrocknete Gemüse nur sehr wenig Raum einnehmen, leicht transportabel und vor Verderben geschützt sind, weshalb sie bald als ein beliebter Handelsartikel Verwendung finden werden. Die Aufbewahrung der getrockneten Gemüse muß in einem luftigen und trockenen Raume geschehen und sind dieselben in Kisten fest zu verpacken, damit dem Staub und den Insekten der Zutritt verwehrt ist. Wo das Dörrn im Großen betrieben werden soll, geschieht die Verpackung der getrockneten Gemüse am besten in Paketen von 250, 500 und 1000 Gramm, deren Inhalt für 10, 20 und 40 Personen vollständig genügend ist. Um nun auf die Zubereitung der getrockneten Gemüse zurückzukommen, so läßt sich dieselbe nur als eine höchst einfache bezeichnen. Die Portion, die man verwenden will, legt man in eine Schüssel und gießt Wasser darüber, bis das Gemüse reichlich damit bedeckt ist. Das Einweichen dauert je nach der Beschaffenheit, zwei bis sechs Stunden, dann wird das Gemüse wie frisches behandelt, ohne das Wasser weg zu schütten. Die Erfahrung hat es gezeigt, daß es besser ist, die gedörrten Gemüse reichlich in Saft zu kochen, zu trocken behandelt werden sie nicht so zart. Sie nehmen die Butter leichter an als frische Gemüse und erhalten dadurch einen feineren Geschmack als jene. Durch das Dörrn der Gemüse wird Gelegenheit gegeben, den Gemüsebau auch an Orten mit Erfolg zu betreiben, welche mit einem Markte in keiner unmittelbaren Verbindung stehen. Ebenso wird dadurch für die kleineren Landwirthe ein neuer Erwerbszweig geschaffen, denn diese wußten oftmals nicht, wie sie den Vorrath gebrauchen sollten, und bietet sich ihnen auf diese Weise eine lohnende Verwerthung ihrer Produkte.

Namentlich für einige Gemüsesorten, wie grüne Bohnen, ist stets ein bedeutender Bedarf vorhanden, so das dieselben in großen Mengen angebaut werden dürfen, und eignet sich hierzu am besten die niedrige Buschbohne, da dieselbe sich auch ganz gut in freiem Felde anbauen läßt, was mit Brodelersbren, Kohlrüben, Blumenkohl, Gelbrüben, Nothrüben auch der Fall ist. Es würden alle diese Gemüse getrocknet großen Absatz finden, wenn das verzehrende Publikum nur erst die Annehmlichkeit erkannt hat, welche ihm solche billige, schmackhafte Gemüse im Winter bieten.

### Ueber die Verabreichung warmen oder kalten Futters.

Die Vortheile der Verabreichung warmen oder kalten Futters an das Vieh sind bekanntlich eine immer noch nicht entschiedene Frage, doch scheinen die neuesten Beobachtungen zu Gunsten des warmen Futters zu sprechen, und werden die folgenden Gründe dafür angegeben. Das Dämpfen und Brühen der Futterstoffe macht einerseits viele derselben wohlthätiger und veranlaßt eine Erhöhung der Freßlust, wogegen andererseits auch durch die dadurch bewirkte Löslichmachung einzelner Substanzen, wie z. B. der Holzfasern, der Nährwerth derselben erhöht wird. Das durch das Dämpfen mit den Futterstoffen inniger verbundene Wasser wird ferner in wesentlich langsamerem Grade absorbiert, wie das als Getränk genossene, und wird dadurch bedeutend besser geeignet, besonders bei der Verdauung eine Erweichung und Aufschließung der Futtersubstanzen zu befördern; das Dämpfen von Raufutter ist zu empfehlen, sobald dasselbe in größeren Quantitäten verwandt wird, oder etwa nicht ganz untadelhaft, also vielleicht schimmelig ist. Solches Raufutter, das in diesem Zustande gereicht, als schädlich bezeichnet werden muß, kann durch Dämpfen sehr gut verwendbar gemacht werden. Das Brühen des Futters ist als weniger zweckmäßig erkannt, da, obwohl auch dadurch dasselbe schmackhafter gemacht wird, doch die Erweichung und Löslichmachung der einzelnen Substanzen keine so hohe ist, als beim Dämpfen. Als zweckmäßigste Methode wird das Anbrühen des Futters durch heiße Schlempe bezeichnet. Besteht die Futtermischung zum vorwiegenden Theile aus Hackfrüchten, so ist das Dämpfen oder Brühen derselben nicht am Platze, da hierdurch das Wiederkäuen zu sehr erleichtert und ein Erschlaffen der Verdauungsorgane bewirkt werden würde. Die Warmfütterung ist ferner aus dem Grunde vorzuziehen, als durch dieselbe veranlaßt wird, daß der Thierkörper der Nothwendigkeit überhoben ist, einen Theil des bereits angelegten Fettes oder Fleisches wieder herzugeben, um dadurch das kalt gegebene Futter oder Getränk auf die Temperatur des Körpers zu bringen, wozu oftmals recht viel erforderlich ist. Wie die bisher angestellten Fütterungsversuche mit warmem und kaltem Futter ergaben, beträgt die Ersparniß, welche gegenüber der Kaltfütterung durch gedämpftes Futter erzielt wird, an Fleisch, Fett und Milch zusammen 10 pCt. Wie ersichtlich, ist dies ein Prozentfuß, welcher die Kosten für Feuerungsmaterial zc. wesentlich überwiegt. Außer dem Dämpfen und Brühen des Futters benützt man auch Warmfütterung mit durch Selbsterhitzung erzeugtem Futter. Man zerkleinert zu diesem Zwecke sämtliche Futtermittel (das Raufutter wird zu Häcksel geschnitten), feuchtet sie an und packt sie fest in einen Behälter, der oben durch Gewichte beschwert wird. Nach etwa 2—3 Tagen hat dies Futter bei einer Temperatur von 30—35 Grad den Gärungsprozess begonnen und einen säuerlichen Geschmack angenommen, der von dem Vieh sehr geliebt wird. Wie behauptet wird, befördert dieses Futter jedoch mehr den Fleischansatz als die Milchsekretion, weshalb dasselbe für Milchkuhe nicht zu empfehlen ist, sondern diesen das gedämpfte oder gebrühte Futter für ihre Ernährung zugänglicher ist.

### Ueber die Reinlichkeit der Kühe.

Warum werden die Kühe nicht überall gestriegelt und gereinigt? Glaubt man, daß die Kuh in Unreinlichkeit Gebeihen findet? Es wird häufig, selbst von praktischen Landwirthen gesagt, daß das Striegeln der Milchergiebigkeit schade. Nun ist freilich wahr, daß die gestriegelten Kühe im Fleischansatz gewinnen; wer will indessen beweisen, daß dieses auf Kosten der Milch geschieht; es ist das doch nur eine Folge der verstärkten Körperthätigkeit durch den erhöhten Gesundheitszustand. Das Striegeln, die Hautpflege kann nur vorthellhaft auf die Milchsekretion wirken. Besuchet doch die Ställe und ihr werdet finden, daß bei gleicher Fütterung die stets äußerlich rein gehaltenen Kühe mehr Milch geben, bessere Konstitution haben und gesunder sind, als die vom Unrath leidenden. Ungefähr ein halbes Jahr überläßt der Landmann dem Viehe hierzulande selbst die Sorge für seine Reinigung. Um ihm dabei zu helfen, richtet man auf der Weide sogenannte Scheuerpfähle auf. Dieselben Landwirthe nun halten ihre Kühe im Winterhalbjahre in einem oft engen, dunklen, feuchten Stalle, streuen mehrentheils wenig oder auch wohl gar nicht ein, schaffen den Dünger zweihöchstens dreimal in der Woche fort; an die Reinigung wird gar nicht gedacht. Und dennoch verlangen sie einen hohen Milch-ertrag von dem Viehstapel! Die Folge dieser Vernachlässigung ist, daß man fast allenthalben im Frühjahr und Winter mit Dünger und Unrath überdecktes, meist abgemagertes Vieh sieht. So behandeln wir unsere Kühe, die Goldgrube unseres Landes. Professor Welstein sagt: „Das Vieh geht zu Grunde, weil ihr es nicht reinigt, nicht wäscht, nicht putzt, nicht schwemmt; weil es oft mehr Roth als Fleisch an den Knochen hat. Es kommt um, weil ihr ihm allerhand böses Zeug eingibt, weil ihr sowohl den Gesunden als Kranken Ader laßt, weil ihr mehr an ihm kurtiert, als ihr wartet und pflegt, weil ihr ihm zu viel Arbeit auferlegt und zu wenig Futter reichet. Die Seuchen verbreiten sich und werden schlimmer, weil ihr die Gesunden von den Kranken nicht entfernt; weil ihr die Kranken nicht reinigt, nicht wartet und pflegt, wie sie erwartet und gepflegt werden sollen. Sie verschlimmern sich, weil ihr den Roth, den die Kranken abgeben, nicht wegschafft; weil ihr das Blut, das ihnen gelassen wird, nicht verscharrt; weil ihr die Todten nicht recht begrabet. Da habt ihr einen Theil der Ursachen, von welchen die Seuchen herkommen. Ihr werdet daraus sehen, daß nicht Gott, nicht der Himmel, nicht böse Leute, sondern daß ihr an den meisten Krankheiten selber schuld seid.“ — Und Settegast schreibt: „Was die Züchtung schafft, Ernährung aufbaut, muß Haltung und Pflege zur rechten Wirkung, zur vollen Nutzbarkeit bringen“. Die für Zucht, Wartung, Pflege und Fütterung ihres Milchviehes nicht genug besorgt sind, mögen sich doch diese Aussprüche zur Lehre nehmen. S. Theen.

### Allerlei.

§ Maiskrankheit. Zu einer Zeit, in welcher der Konsum von Mais immer mehr und mehr zunimmt, mehr als der irgend eines anderen Nahrungsmittels, dürfte es gesagt sein, darauf hinzuweisen, daß es höchst gefährlich ist, dieses Getreide in unreifem oder verdorbenem Zustande zu verzehren. In Italien war vor einigen Jahren die Weizenernte eine sehr elende, und ungeheure Mengen schlechten amerikanischen Weizenforas, mangelhaft zubereitet und unverständiger Weise mit anderer Nahrung gemischt, wurden von den ärmeren Klassen verzehrt. Die hartnäckige und verheerende, als Pellagra bezeichnete Krankheit wüthete darauf in Italien ärger als die Cholera zu ihrer schlimmsten Zeit, und diese jährliche Krankheit wird mit einer in der Pathologie seltenen Klarheit auf den Mißbrauch obigen Getreides zurückgeführt. — Auch hinsichtlich des Verfütterns von Mais an das Vieh ist Vorzicht zu empfehlen, da sowohl die Körner als auch die Blätter häufig von dem Maisbrand befallen sind, dessen Sporen

auf die Gesundheit der Thiere schädlich einwirken. So erkrankten in Baden Pferde, die mit brandigem Mais gefüttert waren. Ferner wurde beobachtet, daß beim Verfüttern brandigen Weizens an Kühe fast bei sämtlichen Verkälben eintrat. Von den getrockneten Pilzmassen gab Hasselbach Etwas an zwei Hündinnen und erzielte bei beiden Abortus. Es erscheint hiernach sehr angezeigt, beim Ankauf von Maisstroh zc. sich durch die Untersuchung auf Brandsporen vor Nachtheilen zu sichern.

§ Werth der Getreidespreu. Die beim Drusch des Getreides gewonnene Spreu bietet noch immer, insbesondere auch in der Zusammenfassung mit Kraftfuttermitteln, ein für Rindvieh und auch für Fohlen gut geeignetes Futter, das oft in seinem Nährstoffgehalte unterschätzt wird. Die verschiedenen Arten der Spreu von Weizen, Roggen, Gerste und Hafer, von denen diejenige des Weizens und Hafers für die werthvollsten erachtet werden, enthalten 1,1 bis 6,1 Prozent Eiweiß, 32,8—36,6 Prozent Kohlehydrate und 0,4—0,6 Prozent Fett in verdautlichem Zustande und enthalten viel weniger Rohfaser als das Stroh, weshalb sie auch weicher und den Thieren angenehmer sind. Vorausgesetzt muß für die Verwendung der Spreu als Futter in dessen werden, daß dieselbe in ganz gesundem Zustande erhalten und von ungehörigen Beimengungen befreit worden ist.

§ Schweinepest in Schweden. Unter den Schweinen auf dem Gute Breten in Staraborgs-Behn ist eine bössartige ansteckende Krankheit ausgebrochen, welche man für die Schweinepest hält. Auf Veranlassung der schwedischen Medizinalverwaltung hat sich der Professor am Veterinär-Institut S. P. Lundgreen an Ort und Stelle begeben, um die nöthigen Sicherheitsmaßregeln zu treffen.

§ Die internationale Hunde-Ausstellung findet in Berlin vom 15. bis 18. Mai statt. Da der echte deutsche Schäferhund auf dem Aussterbeort steht, sind für Förderung der Zucht gerade dieser wichtigen Hunderasse eine ganze Reihe von Preisen ausgelegt.

§ Gegen aufgesprungene Hände. Eines der besten Mittel ist Honigwasser (1 Eßlöffel voll Honig auf 1 Liter Wasser). Dies macht auch die Haut zart und geschmeidig. Verstärken kann man die Wirkung, wenn man der Flüssigkeit noch einen Eßlöffel voll Glycerin zusetzt.

§ Hohe Korbweidenpreise. Die Preise für gute Korbweiden sind nach dem „Feixab. d. Vdm.“ auf eine seit Jahren nicht erreichte Höhe gestiegen. Auf den in den letzten Monaten in der Rheinprovinz abgehaltenen öffentlichen Korbweiden-Verkäufen wurden Preise von 250 bis 280 Mk. pro Morgen erzielt. Der Grund hierfür ist darin zu suchen, daß viele zu Anfang der siebziger Jahre angelegte Korbweiden-Kulturen jetzt ausgenutzt resp. abgestorben und durch neue nicht genügend ersetzt sind.

§ Spiritus-Statistik. Nach den Nachrichten im „Reichsanz.“ hat die Gesamtproduktion Deutschlands an Spiritus in den vier Monaten Oktober bis Januar 1889—90 betragen 135½ Mill. Liter, davon sind zu berechnen für diese 4 Monate auf Konsum 82½ Mill. Liter, auf Export 18 Mill. Liter, auf gewerbliche und Denaturierungszwecke 13 Mill. Liter, so daß 22 Mill. Liter Ueberschuß verblieben. Rechnet man dazu den Bestand am 1. Oktober 1889 mit 32 Mill. Liter, so ergibt sich ein Gesamtbestand am 1. Februar 1890 im deutschen Reich von 54 Mill. Liter Spiritus à 100 pCt.

§ Den Pferden schöne und glänzende Haare zu verschaffen. Zu diesem Zwecke löst man vor Eintritt des Frühjahrs und des Herbstes für jedes Thier wöchentlich zwei- bis dreimal eine Handvoll Leinensamen in etwa 6 Liter Wasser und giebt dieses 4 Wochen hindurch täglich lauwarm zu saufen. Das Haren geht danach leicht und gut von Statten, und die Drüse, welcher die Pferde in diesen Jahreszeiten vorzugsweise ausgesetzt sind, wird entweder gar nicht intreten, oder doch bei entsprechender Schonung leicht und gemäpigt verlaufen.