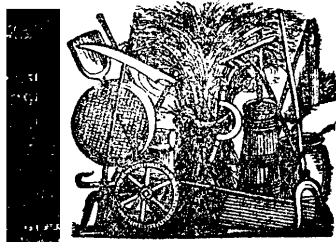


Landwirthschaftliche Mittheilungen.

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. Gaark in Elbing. — Redigirt unter Verantwortlichkeit des Herausgebers.

Nr. 23.

Elbing, den 4. Juni 1890.

VIII. Jahrgang.

Die Rose vom praktischen Standpunkt.

Unzählige Lieder haben die Rose bejungen, unzählige Menschenseelen sich im Dufte ihres vergänglichem Glückes berauscht. Aber da eben die poetischen Seiten der Rosenzeit ja hinlänglich gewürdigt sind, so wird man uns verzeihen, wenn wir diesmal, anstatt wieder in den Chorus jener gefühlsüberschwänglichen Tiraden einzustimmen, einen etwas praktischeren Standpunkt für unsere Besprechung wählen, uns nämlich etwas mit dem trockenen wissenschaftlichen Charakter dieser Königin der Blumenwelt beschäftigen, auch schon deshalb, weil es in diesem Falle den meisten Menschen so wie in vielem anderen geht: Wir haben einen Gegenstand vor uns, gehen täglich mit ihm um, kennen ihn selbst in seiner äußeren Gestalt auf's Genaueste und wissen doch eigentlich nichts von ihm, weil wir eben nichts weiter sehen als nur die äußere Gestalt. Die eigentliche Heimath der Rose ist, wie bekannt, der Orient, der auch, wie der Name „Schiras“ es sagt, die weiteste und bedeutendste Kulturstätte der Pflanze geblieben ist. Von ihm aus hat sich der Strauch in das Abendland verpflanzt; wann es geschehen, ist nicht mit Sicherheit zu sagen, wie sehr er aber jetzt bei uns heimisch ist, das beweisen jene fast unzähligen Species prächtigster Art, welche unsere heutige Gartenkunst gezeitigt. Weniger bekannt als sie, weniger beachtet und geringer geschätzt, sind jene „wilden Schwestern“ der Blumenkönigin, die abseits stehen, meist fast am Wege, und weil sie im Allgemeinen weniger beachtet werden, sei ihnen, den Ausgestoßenen gerade, das heutige Kapitel geweiht. Und da steht oben im wirthschaftlichen Interesse die einfache, aber in ihrer Schlichtheit gerade so schöne Heckenrose, auch „Hundsrose“ oder „Hage-dorn“ genannt, von wirthschaftlichem Werthe, weil sie uns die für die Kompottschüssel fast unentbehrliche Hagebutte liefert. Auch sie stammt, wie ihre königliche Schwester aus dem Morgenlande, wächst aber jetzt in Europa allgemein. Ihren Namen „Hundsrose“ erhielt sie, weil früher die Wurzelrinde als besonders heilkräftig gegen den Biß toller Hunde galt. Mehrere Arten Insekten, besonders die Rosengallwespe, stehen in die Zweige der Hundsrose, um ihre Eier hineinzulegen, und dadurch entstehen große rundliche, gleichsam bemoozte Auswüchse, welche man „Rosen-Apfel“, „Rosenschwamm“ oder „Schlaf-Apfel“ nennt, das letztere deshalb, weil sie, wenn auch nur unter das Kopfkissen gelegt, für schlafbringend gelten. — Eine gleichfalls wild wachsende Rose ist die „Weinrose“, die ihrem Namen nach den Geruch von Wein erhielt, den ihre Blätter beim Zerreiben in der Hand entwickeln. Sie wächst in Gebüsch und Feldwegen und liefert gleichfalls die Hagebutten. Der Werth der letzteren besteht, was bei dieser Gelegenheit erwähnt sei, äußerlich in seinem im

eingemachten Zustande zu Tage tretenden, angenehm erfrischenden Geschmack, sanitär wirkt die Frucht durch ihren Gehalt an Schleimzucker, Gerbstoff, Apfel- und Citronensäure. Für die Küche ganz besonders geeignet sind die größeren, fleischigen Früchte der „Apfelrose“, die eine Mittelstufe der wilden Species und ihrer edlen Schwester bildet. Die Stammeltern der Gartenrosen nun waren schon im frühen Alterthume bekannt und geschätzt, namentlich unter ihnen die „Centifolie“, die ja noch heut in ihrer prachtvollen Gestalt einen unserer ersten Ziersträucher repräsentirt. Und neben ihr ist die Damascener-Rose die Urmutter unserer heutigen Kulturen; sie kam gleichfalls im Beginn der Geschichtsforschung aus Syrien nach Unteritalien, hat sich von hier nordwärts verbreitet und ist zweifellos die berühmte Rose von Pästum, die schon von den lateinischen Dichtern so vielfach bejungen wurde. Im Mittelalter wurde sie speciell aus Damaskus in den Norden Europas eingeführt und daher ihr noch heute vorhandener Name. Sie kann als der hauptsächlichste Ursprung all der vielzähligen Abarten bezeichnet werden, welche heute unsere Gärten schmücken.

Das Unkraut.

In den spärlich zugemessenen Bauern, welche gegenwärtig die harte und mühselige Arbeit des fleißigen Landmannes unterbrechen, etwa in thaufrischer Morgenkühle oder spät am Abend, wenn Luna silberglänzend am blauen Sternenhimmel leuchtet, bildet es eine der beseligendsten Freuden des Ackerers, wenn er einen Rundgang um seine Felder und Fluren macht. Hoch wogt das Korn, wie Meeresfluthen, liebfolend fährt seine schwielige Hand über die Aehren, und in der Stille freut sich sein Herz und überlegt sein sinnender Geist den Ertrag mühevoller Thätigkeit. Tausend Hoffnungen und Entwürfe knüpfen sich an diesen erhebenden Anblick, aber plötzlich fällt ein Mehlthau auf des Schauenden Freude, denn er sieht die Menge des Unkrautes, welche sich auf Kosten des Getreides ernährt und diesem Licht, Luft und Nahrung nimmt. Wie sorgsam war die Saat ausgewählt, und dennoch so viel Unkraut — „das hat der böse Feind gethan“, ruft er unmutig. Da kommt das Söhnchen des Bauern angeprungen, im Arme bunt blühende Mohn- und Kornblumen und ruft: „Steh, Vater, sieh nur diese Pracht, die hat der liebe Gott gemacht!“ In der That gewähren viele der Unkräuter einen herzerfreuenden Anblick und es ist, als wollte die Natur den Unmuth des Menschen besänftigen und mildern durch das bunte Gewand, welches sie den Unkräutern verlieh. Poeten und Naturdichtern werden sich auch immer an dieser Pracht ergötzen, der Landmann aber hat guten Grund zu seinem Zorne über die schillernden kleinen Schmaroher, die so unschuldig ausschauen. Denn in Wirklichkeit haben sie ein umfangreiches Sündenregister,

indem sie als Schmaroher auf den Kulturpflanzen wuchern, zur Verbreitung schädlicher Insekten beitragen und den Pflanzen Nahrung rauben sowie dem Boden Nährstoff entziehen. Verschiedene wissenschaftliche Versuche haben die Nachtheile der Unkräuter in überraschender Weise dargethan. Zwei gleich große Ackerflächen wurden mit unkrauthaltigem Samen bestellt, auf der einen Parzelle wurde das Unkraut belassen, auf der anderen ausgejätet. Das Ergebnis war folgendes: Schnellwachsende Arten wie Erbsen, Bohnen und Sommerrüben litten am wenigsten, weil sie das Unkraut ersticken; bei den langsamer wachsenden Kartoffeln und Maispflanzen aber betrug die Ertragsverminderung bereits 50 pCt. Fast vollständig unterdrückt wurden die Rüben, und der Verlust an Produktion betrug 98 Prozent. Diese große Schädigung der Kulturpflanzen durch das Unkraut hat verschiedene Ursachen. Einmal entzieht dieses jenen Pflanzen Licht und Wärme, ähnlich, wie letztere sich gegenseitig hinderlich sind, wenn sie zu dicht stehen. Außer der zwischen den Pflanzen befindlichen Luft wird auch der Boden durch die Beschattung abgekühlt und letzteres wirkt um so nachtheiliger, als die Bildung organischer Stoffe von Licht und Wärme abhängt. Die Unkräuter entziehen dem Boden aber auch enorme Wasserquantitäten, denn in den Blättern findet eine beständige Verdunstung statt und das verdunstete Wasser muß fortwährend aus dem Boden durch die Wurzel ersetzt werden. — Wie schädigend die bunten Blumen einwirken, ist hieraus leicht zu ersehen und dadurch der Grimm des Landmannes zu erklären, dem selbst die Entfernung und Ausrottung noch große Kosten auferlegt. Aber was hilft der Zorn jetzt? Bei Zeiten muß man Vorkehrungen treffen, die hauptsächlich in einer genauen Kontrolle des Saatgutes bestehen müssen. Nur dadurch kann sich der Landwirth vor Schaden bewahren.

Wie weise ich meine Hausleute an, Kleider zu waschen und von Flecken zu reinigen?

Tuchkleider lege zu diesem Zwecke auf ein Waschbrett oder einen Tisch ohne Anstrich, einzelne Flecke, besonders Fettflecke, entferne durch Benzin, indem du einige Tropfen auf den Fleck gießest und mit einem leinernen Lappen nachreibst. Willst du schmutzige Tuchkleider, z. B. Knabenanzüge, Damenkleider, Rockragen und dergleichen reinigen, so löse ein Stückchen Gallseife auf, indem du es in etwa 1 Liter Wasser aufkochst. Ist die Lösung erkaltet, so wasche die Tuchsachen. Zuvörderst tauche die Bürste zu diesem Zweck in die Lösung ein,bürste den Stoff dem Strich des Tuches nach auf einem Tisch kräftig, so lange bis das Zeug rein ist. Alsdann tauche die Bürste in reines kaltes Brunnenwasser und bürste ebenfalls nach demselben Strich die Seife heraus, hänge das

Kleidungsstück auf und bügeln dasselbe, bevor es ganz trocken ist. Stelle das heiße Bügeleisen nicht unmittelbar auf das Tuch oder den Wollstoff, sondern lege erst ein Leinentuch dazwischen.

Alle farbigen, reinwollenen Stoffe, als Kips, Tibet, Kaschmir, Flanellkleider, wollene Tücher wasche mit Zusatz der oben angegebenen Gallseifenlösung in lauwarmem Wasser (ein Stück Gallseife genügt für ein Damenkleid). Schwarze Tibets werden auch besonders schön durch Waschen in kaltem Bier, ohne Seife, wobei tüchtig mit Wasser nachgespült werden muß, oder in Tabakwasser. Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Tabak, läßt die Blätter zurück und wäscht den Stoff ohne Seife lauwarm. Alle diese Stoffe werden nicht ausgerungen, man läßt nur abtropfen, spült sie in reinem Wasser und hängt sie unausgerungen auf. Wende den Stoff auf die linke Seite und hänge ihn nicht in die Sonne, laß ihn nicht ganz trocknen und bügle ihn halbfeucht auf der linken Seite. Durch die Gallseife wird die Farbe des Stoffes gut erhalten.

Weiße seidene Halstücher wasche in lauem Seifenwasser mit Zusatz von Salmiakgeist, spüle und blauge sie gut und bügle sie in halbtrockenem Zustande.

Weiße wollene, luftig gewebte und gestricke Damenücher, sogenannte Konzerttücher, Schneehüllen zc. werden in trockenem Weizenmehl, welches stark mit trockenem Wäschblau (pulverisiertem Blau) vermischt ist, durchgerieben derart, daß das ganze Tuch nach und nach durch die Hände geht. Sodann stäubt man das Tuch im Freien aus. Auf diese Weise werden die Tücher weder gelb noch verzogen und gehen nicht ein, was geschehen würde, wenn man sie in Wasser waschen wollte.

Mit Benzin gehe man höchst vorsichtig um! Dieses gute Fleckenreinigungsmittel benutze nie Abends bei Licht und stets im Freien, oder am offenen Fenster, damit die Dämpfe rasch verfliegen. Die Flasche verseehe mit deutscher Signatur und hebe dieselbe an sicherem Ort auf. Benzin ist eine feuergefährliche Flüssigkeit, und auch die aus der Flasche aufsteigenden Dünste entzünden sich sofort in der Nähe eines offenen Lichtes oder Heerdfeuers. Brennendes Benzin ist, gleich dem Spiritus und Petroleum, nicht durch Wasser, sondern durch energisches Erdrücken der Flamme, mittelst dicker Decken, Sand, Asche und dergleichen zu löschen, und ist die Person, welche mit Benzin in die Nähe des Feuers kommt, der größten Gefahr ausgesetzt. In einem Augenblick steht der ganze Raum in Flammen und die Flasche explodiert. — Manche Flecke werden durch Salmiakgeist besser aus Tuchkleidern entfernt, als durch Benzin. Delifarben- und Theerflecke in Tuchkleidern werden mit Butter erweicht, dann mit Terpentinöl gerieben und zuletzt mit Benzin entfernt.

Die Kosten der landwirthschaftlichen Pferdehaltung.

Was kostet dem Landwirth seine Pferdehaltung? Es ist dies eine Frage, die häufig schon aufgeworfen, ebenso recht verschiedene Beantwortung gefunden hat. Jeder Beitrag zur Klärung derselben muß deshalb von Werth sein. Es ist eine große Erparniß für den Landwirth, wenn er durch Aufforstung minderwerthiger oder abgelegener Grundstücke, Anlagen von Wiesen oder Dauerweiden, ausgedehnten Ackerbau, regelmäßige Brache ein oder zwei entbehrlich machen kann. Die Rentabilität mancher Wirthschaft wird nicht selten durch Halten zu vieler Pferde bei großem Körnerbau illusorisch gemacht. Es wird nun eingewendet werden, die vielen Pferde seien ein nothwendiges Uebel, da man sie im Herbst und Frühjahr nicht entbehren könne und ein jedesmaliges Verkaufen sich nicht ausführen lasse. Ich verkenne durchaus nicht, schreibt ein Fachmann der „Thierbörse“, daß es vornehmlich zur Herbstzeit beim regnerischem Wetter besonders auf schweren Böden große Schwierigkeiten macht, die sich drängenden Arbeiten zu bewältigen, insofern dem einsichtigen Landwirth dürfte dies trotz geringer Spannkraft so schwer nicht fallen. Ein treffendes

des Sprichwort, welches der Landwirth nicht genug beherzigen kann, sagt: „Der kluge Mann baut vor.“ Und so wird ein rechnender Landwirth besonders darauf Bedacht nehmen müssen, in der Erntezeit für genügende Arbeitskräfte zu sorgen, so daß die Knechte nicht zum Mähen aufs Feld brauchen und die Pferde müßig im Stalle stehen. Er wird dafür sorgen, daß, sobald das Feld frei, mit dem Schalen begonnen und die Arbeit ununterbrochen fortgesetzt werden kann, so daß, während der Säumige nach der Ernte endlich einmal auch dazu kommt, er bereits damit fertig ist. Der allgemein verbreiteten Klage über Mangel an Arbeitskräften widerspreche ich zwar nicht, stehe andererseits jedoch nicht an, zu behaupten, daß, so lange man noch für 6 Mk. Tagelohn in der Erntezeit einen brauchbaren landwirthschaftlichen Arbeiter haben kann, es unangebrachte Sparsamkeit sein würde, auch nur einen halben Tag die Pferde stehen zu lassen, um den Knecht mit auf dem Felde zu haben. Den zahlenmäßigen Nachweis will ich unter Beantwortung folgender beider Fragen führen: 1) Wieviel Arbeitstage liefert uns das Pferd für die Landwirthschaft? 2) Was kosten zwei Pferde pro Arbeitstag incl. Knecht? Ad 1. Da bekanntlich die Pferde im Winter für die Landwirthschaft gar nicht oder nur vorübergehend benutzt werden können, will ich für die 5 Wintermonate einen Arbeitsmonat annehmen, so daß uns 8 Arbeitsmonate mit 240 Tagen verbleiben. Hier von ab 40 Sonn- und Feiertage und 10 Regentage, zusammen 50 Tage, so bleiben pro Jahr 190 Arbeitstage. Ad 2. Die Ernährung von zwei Pferden kostet pro Jahr 120 Zentner Heu zu je 3 Mk. = 360 Mk., 20 Zentner Stroh als Häcksel zu je 3 Mk. 50 Pfg. = 70 Mk., 100 Zentner Hafer zu je 8 Mk. = 800 Mk. Abschreibung pro Jahr und Stück 80 Mk. = 160 Mk. (stelle ich zwei fünfjährige kräftige Pferde für 800 Mk. pro Stück ein, so ist eine jährliche Abschreibung von 80 Mk. pro Stück nöthig, wenn Kapital und Zinsen in 13 Jahren amortisirt sein sollen), Pferdebeschlag, Geschirr zc. 65 Mk., Knecht für 190 Arbeitstage (einschließlich Kost 1,50 Mk.) 285, also zusammen 1740 Mk. Rechne ich zu diesen 1740 Mk. noch für die bei der Arbeit mit landwirthschaftlichen Geräthen, Maschinen zc. entstehenden Reparaturen und Abschreibungen, sowie Stallung zc. 160 Mk., so steht den 190 Arbeitstagen ein Kostenpunkt von 1900 Mk. gegenüber, so daß sich die uns von zwei Pferden incl. Knecht pro Tag geleistete Arbeit auf 10 Mk. stellt. Im Allgemeinen dürfte die Zahl der Arbeitstage zu 190 angenommen viel zu hoch sein und insofern stellt sich die Rechnung viel ungünstiger. Möge jeder Landwirth es sich überlegen, ob er nicht das eine oder andere Pferd entbehren kann. Man mache einmal einen Versuch, pflege dann die anderen besser und dem Besitzer und den Pferden wird wohl dabei sein!

Allerlei.

§ **Warnung vor Ricinusfuchen.** Die Befürchtung, daß die für Fütterungszwecke schädlichen Ricinusfuchen den deutschen Landwirth zu Fütterungszwecken angeboten werden dürften, scheint sich zu bewahrheiten. Professor König in Münster erhielt, wie der „Landbote“ mittheilt, zur Untersuchung eine Probe Ricinusfuchen von einer Hamburger Firma, welche auf Befragen angab, daß dieselben von Moskau aus angeboten würden, weil dort für die Waare kein genügender Absatz sich fände. Es ist daher zu erwarten, daß davon größere Mengen auf den deutschen Markt gelangen, die, wenn auch anfänglich nur zur Düngung bestimmt, doch auch für Fütterungszwecke Verwendung finden dürften. Da aber Ricinusfuchen in hohem Grade gesundheitsgefährlich sind, so ist eine Warnung jedenfalls am Platze.

§ **Die Rothlaufseuche bei den Schweinen** verläuft in den meisten Fällen tödlich; von günstiger Bedeutung ist es, wenn die Krankheit länger als 4 Tage dauert, indem dann sichere Hoffnung auf Genesung vorhanden ist. Was die Behandlung der von der Rothlaufseuche

befallenen Thiere anbetrifft, so kommt bei dem schnellen Verlauf dieser Krankheit die Anwendung von Arzneimitteln meist zu spät; ist dagegen eine Behandlung möglich, so ist die Verabreichung von 3—5 Gramm Calomel zu empfehlen, weil hierdurch der Magen- und Darminhalt gründlich gereinigt werden kann. Erheblich mehr als das Heilverfahren mit Arzneimitteln ist jedoch die Vorbauung. Vor allen Dingen sind alle gesunden Schweine von den kranken, nicht umgekehrt, und wenn möglich einzeln zu trennen, und sind die angestrichenen Stallungen einer gründlichen Reinigung zu unterwerfen, wobei auf die Vernichtung des Rothes ein Hauptaugenmerk zu richten ist. Stallwände, Tröge u. s. w. sind zweckmäßig mit Kalkmilch, welcher man 5—6 pCt. Chlorkalk zusetzt, zu übertünchen, und der Fußboden mit dieser Flüssigkeit zu übergießen, während faulende Holztheile zu entfernen sind. Ist der Stallboden mit Urin durchzogen, so ist der verjauchte Untergrund in angemessener Tiefe auszuheben und durch eine entsprechend hohe Kesselschicht zu ersetzen. Um solchen Saucedurchziehungen vorzubeugen, empfiehlt sich die Herstellung undurchlässiger Stallfußböden, Ziegel hochkantig in Cement eingelegt. Beim Einkauf neuer Thiere ist ferner dafür Sorge zu tragen, daß dieselben nicht unmittelbar in die Stallungen eingestellt, sondern einer mehrtägigen Absperrung in besonderen Räumen unterworfen werden, während indessen die größte Vorsicht bezüglich der Berührung von Fleisch oder Abfallstoffen rothlaufkranker mit gesunden Thieren zu üben ist.

Für die Küche.

† **Gespickter Hecht.** Ein mindestens 3 bis 5 Pfündiger Hecht wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, mit etwas Salz inwendig bestreut und $\frac{1}{2}$ Tag zurückgestellt, was ihn zarter macht. Vor dem Braten wäscht man den Hecht noch einmal, schneidet ihm auf beiden Seiten längs des Rückens mit einem scharfen Messer die Haut leicht ein, und zwar 4 Mal, so daß man ihn in 2 Reihen spalten kann, schön und regelmäßig. Die Haut ist zu fest, um die Spicknadel durchziehen zu können, erhält aber den Fisch saftig, deshalb zieht man sie nicht ab. Man legt den Hecht der Länge nach oder etwas gekrümmt in die mit Butter und ausgebratenen Speckschetten reichlich versehene Bratpfanne, streut Semmelkrumen und etwas Salz darüber und brät ihn bei guter Hitze im Bratofen unter fleißigem Begießen rasch in $\frac{1}{2}$ Stunde gar, ohne Flüssigkeit zuzugießen. Nach dem Anrichten auf langer und runder Schüssel steckt man dem Hecht 1 kleine Zitrone ins Maul und verziert die Schüssel mit Meerrettig, rothen Rüben und fr. Petersilie. Mit etwas gebranntem Mehl, Fleischextrakt, gehackten Sardellen und Kapern wird dann mit Wasser die Sauce gekocht.

Praktische Winke.

— **Reinigen und Auffrischen von Pelzjachen.** Als ein gutes Mittel, das Pelzwerk zu reinigen, empfiehlt ein Ingenieur, der sich lange Zeit in Rußland aufgehalten hat, folgendes Verfahren: Man nimmt Roggenklete, macht sie in einem Topfe unter stetem Umrühren so heiß, als es die Hand ertragen kann, schüttet die so erhitzte Klete auf den Pelz und reibt letzteren damit nach Kräften ein. Hierauf bürstet man ihn mit einer reinen Bürste aus, oder besser, man klopft ihn so lange, bis alle Theile der Klete entfernt sind; der Pelz erhält dadurch seinen früheren natürlichen Glanz, und selbst weiße Pelze werden wie neu.

— **Um Pelzwerk aufzubewahren,** wird empfohlen, pulverisirten Alaun oberflächlich vor Aufbewahrung des Pelzwerkes in dieses hinein-zustreuen. Bei Wiedergebrauch der Gegenstände schüttelt oder klopft man den Alaunstaub wieder heraus. Die Weißgerber bearbeiten alles rauchbare Leder mit Alaun und haben insofern dessen nicht nöthig, den Sommer über nach ihrer Waare zu sehen. Mit Alaun gegerbtes Leder hält sich demzufolge Jahrzehnte.