

Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen.

Herausgegeben

von

Christian Carl André.

N^o. 94.

1828.

326. F e l d b a u.

Ueber den Anbau des Mohns in Thüringen.

(Von einem praktischen Landwirthe.)

Wenn der sachverständige Leser in diesem Aufsatze auch nur wenig Neues finden sollte, so wird er dafür durch desto mehr Anwenbares entschädigt werden; zudem können allgemein nuzbare Vorschriften nicht oft genug wiederholt werden. Das hier Vorgetragene ist alles aus der Erfahrung mehrerer praktischer Oekonomen genommen, und gründet sich auf vielfährige Beobachtungen und auf mehr als einmal angestellte, bewährte Versuche.

Der Mohn oder Mag samen (Papaver somniferum, Lin.), aus dem südlichen Europa herstammend, ist jetzt fast überall einheimisch. Die Pflanze treibt einen Stengel, 3, 4—5 Fuß hoch. In der Türkei, in Persien, Egypten und Arabien aber ist dieser weit höher, oft bis an 15 und 20 Fuß. Die bläulich angelaufenen Blätter sitzen gewöhnlich platt am Stengel. Sie sind groß, breit, länglich und ausgezackt. Der Kelch hat zwei große, glatte, vertiefte, sehr bald abfallende Blätter. Die vier großen, weißen und nach dem Kelch zu mit einem dunkelblauen Flecken bezeichneten Blütenblätter fallen ins Rundliche; zwei davon etwas größere und zwei kleinere sind wechselseitig gestellt. Die vielen zarten Staubfäden sind nicht sehr lang. Der Fruchtkern bringt eine platt aufsteigende, schiffsförmige und in viele Strahlen eingekerbte Narbe hervor. Diese bleibt auch auf der reifen Frucht kapsel, welche fast kugelrund ist und inwendig mehrere Scheidewände oder Fächer hat, zwischen welchen die

kleinen Samenförnerchen liegen. Wenn diese zu reifen beginnen, erscheinen äußerlich unter der Narbe gewöhnlich 10—12 kleine Löcher, aus welchen bei etwas starkem Mitteln der Same durchläuft.

In Hinsicht der Farbe der Körner zerfällt der Mohn in dreierlei Arten, in blauen, weißen und rötlich schwarzen. Der blaue Mohn, welcher in Ansehung der Ergiebigkeit und Brauchbarkeit seines Oeles in Thüringen am stärksten gebaut wird, verdient vor den übrigen Sorten sowohl in ökonomischer, als kaufmännischer Rücksicht vorzüglich zum Anbau empfohlen zu werden. Der weiße Mohn ist zwar der beste, aber nicht der ergiebigste; hingegen im Verkauf der theuerste, so wie auch das davon gewonnene Oel vor den übrigen den Vorzug verdient. Der rötlich schwarze Mohn ist zwar seit vielen Jahren in unsern Gegenden ebenfalls bekannt, er steht aber den beiden ersten Sorten in mehr als einer Hinsicht weit nach, und kann daher zum Anbau weniger empfohlen werden.

Im Allgemeinen verlangt der Mohn zwar nicht den besten Boden, doch nimmt er auch nicht mit dem schlechtesten vorlieb, sondern will wenigstens einen guten, wohl gebüngten und bearbeiteten Mittelsboden haben. Indessen bleibt es eine ausgemachte Sache: je besser das Erdreich ist, desto reichlicher fällt auch der Ertrag aus, wie die Erfahrung bestätigt. In manchen Gegenden des Thüringer Landes wird Weizen- oder Gerstenader dazu genommen, und derselbe gut gebüngt, gegraben und beegget. In andern Bezirken wird er ins Brachfeld gesät. Sobald die Felder von Som-

merfrüchten leer sind, wird er in die Erde gebracht, zu Anfang des October mit dem Harfen ungerührt und hierauf beegget. Dann folgt der Dünger (?), welcher noch vor dem Winter untergepflügt werden muß.

Kann man aber den Dünger wegen anderer notwendigen Feldarbeiten oder wegen des etwa zu früh eingetretenen Winters im Herbst nicht unter die Erde bringen, so muß man für gut verrotteten Mist oder für gute Erde Sorge tragen, um mit demselben im Frühjahr, sobald sich der Boden bearbeiten läßt, zu düngen, so daß alsdann in diesem Falle der Acker im Frühjahr zweimal, in jenem aber nur einmal bearbeitet wird. An mehreren Orten pflügt man den Moh'n auch unter die Rüben (Karotten, gelbe Rüben) zu säen. Da man zu diesem Gewächse bekanntlich gutes Land nimmt, welches größtentheils gegraben wird, so mag dieses Verfahren im Kleinen wohl nicht ganz verwerflich seyn; ob es aber auch im Großen mit Vortheil anwendbar sey, ist eine andere Frage, welche höchst wahrscheinlich von wenigen erfahrenen Landwirthen besahet werden wird.

In Thüringen wird der Boden zum Moh'nbau verschiedentlich bearbeitet. Hat das dazu bestimmte Ackerland Getreide getragen, welches eine fleißige Bearbeitung des Bodens erfordert, so wird derselbe im Herbst gelüftet und der Mist tief eingepflügt. Im Frühjahr wird er etwas flacher geackert, damit der Mist nicht wieder herausgerissen werde, dann beegget und vor der Aussaat nochmals mit der Egge überzogen. Oder das Mohnfeld wird im Herbst so tief als möglich gepflügt, sodann der Dünger darunter gebracht, eingepflügt und mit einer etwas starken Egge recht gut überstrichen. Im Frühjahr wird er dann noch zweimal, jedesmal aber etwas flacher geackert und beegget, und zuletzt die Saat vorgenommen. Oder der Acker wird mit Mist befahren und dieser untergegraben, im nächsten Jahre wieder zweimal beegget und endlich zum Säen geschritten. Indessen pflügt man auch sehr häufig zum Mohnbau ein solches Feld zu wählen, das bereits zwei Jahre, ohne frisch geübt worden zu seyn, Gartengewächse, als Gurken, Zwiebeln, Sellerie etc. getragen hat. Dieses wird im Herbst frisch umgegraben, im Frühjahr beegget und darauf der Same ausgesät.

Wenn das Land solchergestalt durch den Pflug

oder das Grabseil (welches in jeder Hinsicht den Vortzug behält) gehörig bearbeitet worden ist, so hat man sich nunmehr vor allen Dingen nach gutem Samen umzusehen. Diesen liefern die größten, reiffen und schönsten Köpfe. Er wird, nach Beschaffenheit der Bitterung, entweder gegen das Ende des März oder im Anfange des Aprils, auch wohl erst in der Mitte desselben ausgesät. In manchen Gegenden beobachtet man zwei Säes-Termine, den ersten im März oder zu Anfange Aprils, den zweiten in den ersten Tagen des Maies. Beide Saaten sollen gemeinlich gleich gut aus.

Kurz vor der Aussaat muß das zum Moh'n bestimmte Ackerland entweder überregelt oder überharkt werden, und dann der Same (wovon man auf den Acker von 160 □ Ruthen 5 Erfurter Riesel braucht) mit 2 oder 3 Fingern ganz dünn (noch dünner als der Rübsamen) ausgesät werden; denn je dünner und einzelner die Stengel stehen, desto größer und samenreicher fallen die Köpfe aus. Bei zu dichtem Säen gibt jeder Stengel selten mehr als einen Kopf. Es gibt zwar mehrere Gegenden, wo bei einer Schwärzen, sofern Moorerde der Moh'n tiefer als anderswo ausgestreut wird, so daß die Pflanzen kaum 5 — 6 Zoll aus einander stehen; allein die vortheilhafteste Entfernung ist 10 — 12 Zoll, da dann auf jedem Stengel 5, 6, und wenn die Bitterung günstig ist, auch wohl 8 und mehrere Köpfe wachsen.

Als Grund des dichtern Säens gibt man die Winde an, welche bei der lockern Erde, wenn die Stengel zu weit von einander abständen, letztere leicht umwerfen würden, zumal wenn sie mehrere Nebenzweige trieben, folglich auch schwerere und größere Köpfe trieben, welche heftige Windstöße wohl schwierig aushalten würden. Wollte man die Stauden 2, 3 und mehrere Schube weit von einander zu stehen kommen lassen, so würde man an einer 20 — 30 Köpfe erhalten. Da aber eine solche Staude wegen ihrer Höhe und der Menge und Schwere ihrer Köpfe sehr leicht, zumal im freien Felde, vom Winde umgerissen werden kann, so ist es unstreitig besser, bei der angegebenen Entfernung von höchstens 1 Schuh zu bleiben, da ja ohnehin durch die Vielheit der Stengel der Abgang an Größe und an der Zahl der Köpfe hinlänglich ersetzt wird und der Gewinn gleich bleibt.

Ist vielleicht bei oder unmittelbar nach dem Säen vieler und anhaltender Regen zu befürchten, so muß man dasselbe ansehen lassen, weil der Same sonst zu viele Risse an sich zieht, davon aufspringt und hernach wegen Mangel an Keimkraft nicht aufgeht.

Nach dem Ausfüllen wird der Same entweder mit Rechen (Harken) untergeharvt oder mit Rärsten ganz leicht untergezogen, und darauf der Acker mit einer leichten Gartenerde überzogen. Wenn Unkraut zum Vorschein kommt und die jungen Pflanzen schon etwas herangewachsen sind, so rodet man sie mit einer kleinen Rodehacke, und wo sie zu dicht stehen, werden sie auch zugleich mit ausgerodet oder durchschnitten. Damit sie nach und nach Raum bekommen, werden sie nach 8, 10—14 Tagen, je nachdem die Bitterung ist, abermals gerodet und durchschnitten, so wie um diejenigen Pflanzen, welche stehen bleiben, die Erde etwas aufgelockert. Dieses Verfahren wiederholt man nach 14 Tagen zum letztenmal, wodurch dann eine Stauden von der andern ungefähr 1 Schuh weit zu sehen kommt, welches, wie gesagt, das vortheilhafteste Maß der Entfernung zur Entwicklung kräftiger Stengel und großer Köpfe ist.

In manchen andern Gegenden werden die Mohnen, wenn sie aufgegangen sind, gejätet und die zu eng stehenden Pflanzen ausgezogen, so daß eine Pflanze von der andern etwa 7—8 Zoll entfernt stehen bleibt, welches nach 3—4 Wochen wiederholt wird. Weides aber, sowohl das Jäten als das Ausziehen und Durchschneiden, muß bei warmer und trockener Bitterung vorgenommen werden; denn wenn man es bei nassem Wetter oder gleich nach einem starken Thau verrichtet, so entstehen hierauf mancherlei Nachtheile.

Die Zeit der Mohnernte fällt in der Regel im August. Die Reife der Samenköpfe erkennt man vorzüglich daran, wenn sie aus der grünen in die gelbliche, weiße und violette Farbe übergehen, hart anzufühlen sind und der Same darin klappert, so wie auch an dem Absterben und Absterben der Stauden. Zu rathen ist hierbei, daß man das Abschneiden der Köpfe lieber einige Tage später, als früher vornehme, weil sonst die Körner theils zu stark eintrocknen, theils auch einen bitteren und blässigen Geschmack bekommen, der sich hernach auch dem Oele mittheilt und dadurch die Speisen und Salate verdorbt.

Haben nun die Samenköpfe die gehörige Reife, so werden sie entweder gleich auf dem Felde abgeschnitten (wie es in und bei Erfurt geschieht), in Säcke gebracht und auf einem lustigen Boden ausgebreitet, das Stroh aber zu gelegener Zeit ausgerauft, getrocknet und zum Heizen benutzt, oder es werden die Stengel sammt den Köpfen aus der Erde gezogen, mit Strohsellen in mäßige Bunde gebunden und nach Hause geföhren. Hierauf werden die Bunde nahe unter den Köpfen auf einem etwas breiten Hackloche mit einem Beile durchgehauen und das Stroh zur Feuerung angewendet. An Orten aber, wo man keinen drückenden Holz-mangel empfindet, wird es in den Schaffall gestreut, wo es schneller als unter anderm Miße verkauft. Die erhaltenen Samenköpfe werden zum völligen Abtrocknen an einen luftigen Ort gebracht und daselbst ausgebreitet, am besten auf leinenen Tüchern, damit der etwa durch das Rütteln herausfallende Same nicht verloren gehe.

Daß die letztere Art zu erndten der erstern weit nachstehen müsse, leuchtet jedem sachverständigen Landwirthe von selbst ein; denn bei dieser braucht man nicht alle Köpfe auf einmal abzuschneiden, sondern man sucht bloß die reiffen aus, und nimmt die übrigen ebenfals nach und nach ab, wie sie zur Reife kommen. Aber bei der zweiten Art werden nicht nur die reifen, sondern auch die halbreifen und auch die noch ganz unzeitigen mit einander ausgezogen, wodurch der Mohn gar sehr an seiner Güte, Kraft und Werth verliert. Man kann zwar die reifen Köpfe von den unreifen absondern und in besondere Bunde binden; man braucht auch den Samen davon nicht unter den von den reiffen Köpfen zu mischen, und so dennoch gutes, reines und wohlgeschmeckendes Oel erhalten. Leidet man aber bei diesem Verfahren nicht einen bedeutenden Verlust? und wird dieser wohl durch die etwas wenigere Miße ersetzt? —

Um die Mohnkörner schnell aus den Samenkapseln zu bringen, lassen manche Dekonomen dieselben ausdrücken; allein dieses Verfahren kann wohl nur wenigen Beifall finden, weil a) viele Körner wegen ihrer Kleinheit von den klein geschlagenen Theilchen der Köpfe nicht losgemacht werden können, folglich verloren gehen; b) durch die starken Bewegungen beim Dres-

sehen eine große Menge Körner in der Scheune herumgestreut werden, die mithin auch umkommen; endlich e) ungleich mehr Zeit erfordert wird, den durch das Dreschen erhaltenen Samen zu reinigen und ihn von der Spreu der zerschlagenen Samenkapseln zu scheiden, als den durch das Ausschneiden gewonnenen Samen vollends rein zu machen.

In und um Erfurt, Gotha, Weimar, Mühlhausen u. dergl. sieht man arme Leute, welche die Samenköpfe in Mulden nehmen, sie ausschneiden und die Wohnkörner herauskuppeln und klopfen, wogegen sie zum Kauf obendrein die leeren Schalen bekommen, welche sie zum Verbrennen benutzen. Indessen kann man auch die Samenkapseln auf eine andere Art öffnen, nämlich entweder durch Treten oder durch zwei entgegen laufende Walzen. Beides ist jedoch minder bequem, als das Ausschneiden mit dem Messer.

Findet man beim Ausschneiden der Köpfe des weißen Mohns welche darunter, deren Körner nicht recht hellweiß sind, sondern ein schmutziges und gelbliches Ansehen haben, so müssen sie von den übrigen abgefondert werden, weil sie schon etwas angegangen und von den Milben zernagt sind; sie würden daher beides den bessern Körnern ebenfalls mittheilen und dem Dese einen widrigen Geschmack beibringen. Der erhaltene Same muß auch möglichst gereinigt werden, welches am besten mittelst eines Ventilators geschieht. Ist man aber mit einem solchen nicht versehen, so schüttet man den Mohn in Mulden und schwingt ihn so lange im Freien, am besten an einem Orte, wo der Wind stark zieht, bis alles Unreine heraus ist. Nachher wird er auf einem saubern, glatt gedellten Boden ganz dünn ausgebreitet, fleißig umgewendet, und wenn er ganz

trocken ist, in Säcken oder reinen Tüchern so lange aufbewahrt, bis man davon Gebrauch machen will.

Um guten Samen auf das folgende Jahr zu bekommen, muß man die größten und reifsten Köpfe auswählen, sie aber nicht ausschneiden, sondern zusammen binden und an einem trocknen Orte so lange aufhängen, bis man sich des darin befindlichen Samens bedienien will; alsdann werden sie erst aufgeschnitten und die Körner auf die vorhin beschriebene Art gereinigt.

Die grünen Blätter der jungen Wohnstauben sind auch zu benutzen. In M. blattete vor einigen Jahren die Gattin des Schullehrers, als sie eben den bekannten Maltkohl zum Kochen abgezogen hatte, auch mehrere Wohnstengel mit ab, schnitt diese Blätter mit unter den Kohl und kochte beides zusammen. Ihr Mann äußerte seine Bedenklichkeit darüber, weil der Mohn bekanntlich ein Dypot sey; allein sie beruhigte ihn mit der Versicherung, daß in G... diese Mohnblätter mit den Kohlblättern ganz gewöhnlich verkauft und von den Einwohnern ohne Schaden gegessen würden. Seit der Zeit aß der gedachte Schullehrer mit seiner Familie alle Frühjahre getrost Mohnblätter unter dem Kohl, ohne irgend einen Nachtheil davon verspürt zu haben, und viele andere Einwohner in M. thaten es ihm, ebenfalls ohne schädliche Folgen, nach. — Sollte indessen aber ihr Genuß gleichwohl vielleicht gefährlich seyn, so findet sich wohl ein menschenfreundlicher Arzt, welcher dieses lieft und uns darüber belehrt. Bis dieses geschieht, ist jener brave Schullehrer unzweifelhaft Mohnblätter mit dem Kohle fort, weil sie, nach seiner Versicherung, gar nicht übel schmecken, und im Frühjahre, wo es ohnedies beinahe überall noch an grünem Gemüse fehlt, ein nicht zu verachtendes Surrogat sind.

327. Thierkrankenheiten.

1. Die Raude des Rindviehes.

Von dem Thierarzt Sünzler.

So wie die Pferde, wird auch das Rindvieh zu Zeiten von der Raude befallen, und ob dies schon nur in der Regel solches Vieh trifft, das schlecht genährt und gepflegt, und noch überdies unreinlich gehalten wird, so sah ich jedoch diese Krankheit auch bei dem wohlgenährtesten und sehr reinlich gehaltenen Viehe vor-

kommen, das auch nicht einmal von andern angefleckt worden seyn konnte, da sich in der ganzen Gegend kein raudiges Stük fand, und selbst auch die Mägde, welche dieses Vieh warteten, nicht an der Krätze oder einer sonstigen Hautkrankheit litten.

Nach meiner Beobachtung zeigt sich die trockene und feuchte Raude bei dem Rindvieh allemal vereint, das heißt, an manchen Stellen, wo die Haare schon

ausgefallen sind oder wenigstens ganz locker stehen, wird die Haut trocken und schabigt, und fällt wie ein mehrligter Staub ab.

An andern Stellen bilden sich Jauche seihende Geschwüre von größerem oder kleinerm Umfange, auf welchen ebenfalls die Haare ausgehen und sich immer mehr und mehr ausbreiten. Bei beiden Arten der Raude ist die Haut hart, so wird an manchen Stellen rinndenartig, und die Thiere legen sich an alle harte Körper an, um sich zu reiben. Vorzüglich ist dieser juckende Reiz des Abends und des Nachts heftig, so daß die Thiere keine Ruhe haben; und da sie auch dabei ihr Futter mehr oder weniger zurücksetzen, indem sie sich immer dabei umsehen, um die rauidigen Stellen, welche sie mit dem Maulte erreichen können, zu lecken: so mögen sie nach und nach ab und die sonst reichliche Milch wird weniger abgefondert, vorzüglich wenn sie mehr an der feuchten als trockenen Raude leiden, bei welcher schon viele Säfte durch die Jauche seihenden Geschwüre verloren gehen. Uebrigens ist ihre Verdauung in dem besten Zustand, ja sie fressen mehr als gewöhnlich, und man bemerkt weder bei dem Athembösen, noch dem Blutumlaufe die geringsten frankten Veränderungen.

Separirt man diese frankten Stücke Vieh nicht sogleich von den gesunden, so greift das Uebel weiter um sich und stekt auch diese an, so daß sich erstlich die trockene und dann auch die feuchte Raude bei ihnen zigt.

Ist aber das Uebel nur nicht zu veraltet, die Lunge noch gesund und die Verdauung gut, so kann man die beste Hoffnung zu ihrer Herstellung geben, die übrigens im Frühjahre und Sommer eher erfolgt, als im Herbst und Winter.

Zu ihrer Behandlung habe ich immer folgendes Heilverfahren mit dem besten Erfolg angewandt. Zuerst ließ ich den Thieren nährendes Futter von Haber, Schrot und Kleien, und gutes Heu geben, zog sie in einen warmen Stall und fing die eigentliche Cur damit an, daß ich sie über den ganzen Körper mit scharfer Lauge, die man beim Eisenfieder bekommt, und schwarzer Seife recht nachdrücklich abwaschen ließ, wobei ich mich noch überdieß zusammengesochtener Strohwiße bediente, mit welchen ich sie mit aller Kraft eines Mans-

nes abreiben ließ, wobei die schon einmal abgestordenen und nur noch ganz locker stehenden Haare, die einmal nicht wieder anwachsen, entfernt wurden und wie Spreue in den Wind flogen. Vor dieses gesehen, so ließ ich mit einem Stück Dachziegel, da, wo er auf dem Bruche rechte rauhe Erhabenheiten hatte, sowohl die trockenen, als Jauche seihenden Stellen im eigentlichen Sinne des Wortes blutrinlich abschaben, das heißt, so reiben, daß die ganze frankte Oberhaut bis auf die darunter liegende gesunde, die nun ganz blutend war, zum Vorschein kam, wachte die Bäder von scharfer Lauge und Seife nochmals an, und bestrich alle die trockenen und mehrligten sowohl, wie die feuchten und jauchenden Stellen mit einem Gemisch aus gleichen Theilen Steinöl (Oleum petrae) und thierischem sinkenden Del (Oleum animale foetidum), worauf sich schon nach der ersten Anwendung der juckende Reiz verlor und das Reiben der Thiere aufhörte. Doch wurden sowohl die Bäder und Abwaschung der Thiere mit scharfer Lauge und Seife, so wie die nachdrückliche Abreibung mit zusammengesochtenen Strohwißen, das Abschaben mit einem Stück Dachziegel und das Befreiden der frankten Stellen mit dem angezeigten Gemisch noch mehrere Male angewandt, worauf sich die Heilung bei allen einstellte.

Bei alter, eingewurzelter Raude bediente ich mich auch wohl noch des glühenden Eisens, mit welchem ich die rauidigen Stellen, vorzüglich die seihenden Geschwüre und da, wo die Haut sich sehr verdickt hatte und rinndenartig geworden war, sehr überfuhr, und hiermit auch schon veraltete und eingewurzelte Uebel dieser Art hob.

Innerliche Mittel gab ich nur dann, wenn der Viehbefizer durchaus darauf bestand oder ich diesem ganz einfachen Verfahren doch ein ärztlicheres Ansehen geben wollte, also mehr aus Nachgiebigkeit, Gefälligkeit und Charlatanerie, als in der eigentlichen Absicht damit zu nützen, und diese bestanden dann in einem Gemisch aus gleichen Theilen pulverisirten rothen Enzian, Kolmus, Wachholderbeeren, Spießglanz und Schwefelblumen, das ich eßlöffelweise unter das Futter mischen ließ.

Da dieses Verfahren auf so viele Erfahrung gegründet ist, so ratte ich es jedem Viehbefizer bei der Raude seines Viehes an.

Der Erfolg wird ihn belehren, daß dieses Verfahren das heilsamste und beste sey.

Obige Rathschläge eines meiner Schüler kann ich als das beste Heilverfahren nicht nur bei dem Rindvieh, sondern auch bei den Pferden empfehlen.

S. v. Tennecker,
I. k. k. Major und Oberpferdearzt.

2. Ueber die Hundefeuche, Staupe oder Laune der Hunde.

Von Georg Christian Bitter, krieglich Sachsen-Mein-
niglisch ein Bezirks-Ärztzart in Meiningen.

Von dieser Krankheit wird der Hund in seinem Lebensalter zu wiederholten Malen befallen, obgleich einige thierärztliche Schriftsteller das Gegentheil behaupten wollen; glaube aber auch nicht, daß sie alle 3 bis 4 Jahre in Europa als eine Seuche vorkommt, wie der englische Thierarzt Delabere Blaine in seiner Anweisung, die Krankheiten der Hunde zu erkennen und zu heilen, angibt. Vorzüglich leicht wird der Hund in seinem ersten Lebensjahre davon ergriffen; die verschiedenen Jahreszeiten machen hierin keinen Unterschied.

Die Krankheit fängt gewöhnlich mit einem trocknen Husten an, der das Thier sehr angreift, nach 4 bis 5 Tagen fangen die Augen an zu eitern, die Fresslust vermindert sich oder hört auch ganz auf, aus der Nase fließt ein zäher Schleim, es erfolgt starkes Gesehnen und die Augen fallen ein, oder es wirft sich gleich im Anfang die ganze Krankheitsmaterie auf die innern oder äußern Theile des Kopfes, und erregt im ersten Falle die heftigsten Krämpfe; während eines solchen Anfalls fällt der Hund um und hat sehr starke Verkrüppelungen, welche sich über den ganzen Körper verbreiten, springt nachher wieder auf, läuft bellend umher — diesen Zufall haben einige Thierärzte mit dem Namen der heisenden Wuth belegt — und scheint nicht mehr zu hören und zu sehen; im zweiten Fall erregt der Krankheitsstoff auf den äußern Theilen eine sehr heftige Geschwulst, welche nach wenigen Tagen in Eiterung übergeht.

Als in der Regel tödtliche Zeichen habe ich bei meinen nicht ganz unbedeutenden Erfahrungen folgende kennen gelernt: Eingefallene Augen, verlorene Fresslust, sehr starkes Gesehnen und das Ausfließen eines mit Blut vermischten Schleims aus der Nase.

Als günstige Zeichen betrachte ich nur: Fortdauernde Fresslust und munteren Blick.

Der Hund zieht sich diese Krankheit zu, wenn er viele unverdauliche Sachen verschluckt, als kleine Stücken Holz, Stroh u. dgl.

Wird der von dieser Krankheit befallene Hund nicht gleich im Anfang in thierärztliche Behandlung gesetzt, so wird das Lymph- und Nervensystem im hohen Grade in Mitleidenschaft gezogen, und der Tod ist dann unvermeidlich.

Sobald sich die Krankheit nach den oben beschriebenen Kennzeichen zu erkennen gibt, so gebe ich einem Hund von mittlerer Größe nachstehendes Brechpulver: Weiße Nießwurzel 3 Gran, Reines Zucker 1 Scrupel.

Man mische es zu einem feinen Pulver und gebe dieses dem Hund auf einmal.

Nach dem Brechen gebe ich nachstehendes Pulver:
Der besten Chinarinde,
des Pulvers der Alantwurzel
von jedem 1 Loth;
der weißen Magnesia,
des gepulverten Schwefels
von jedem 1/2 Loth.

Man mische alles zu einem feinen Pulver.

Von diesem Pulver gebe ich früh, Mittags und Abends jedes Mal ein Kaffeelöffelchen voll unter etwas Butter gemischt, und fahre damit bis zur vollkommenen Genesung des Thieres fort. Wird aber der Hund im Verlauf der Krankheit sehr schwach, so setze ich zu obigem Pulver noch ein halbes Quentchen Campher, welchen ich zuvor mit einigen Tropfen Brantwein zu einem feinen Pulver abgerieben habe.

In die Nase lasse ich täglich einige Mal etwas Majoranöl (Ung. Majoran.) einschießen und die äußere Wund der Nase damit einreiben.

Während der ganzen Krankheit lasse ich dem Hund ungekochtes Rindfleisch zu fressen geben, welches viel zu seiner Wiederherstellung beiträgt, und was er auch

dann noch mit Begierde frisst, wenn er bereits alles übrige Futter verschmäht.

Wirft sich die Krankheitsmaterie auf die äußere Kopfschale und erregt dafelbst ein Geschwür, so muß es geöffnet und hernach täglich öfters mit kaltem Wasser bis zur vollkommenen Heilung befeuchtet werden.

Wirft sich aber dagegen die Krankheitsmaterie auf die innere Kopfschale, so ist an keine Hilfe mehr zu denken; entstehen aber Zuckungen an irgend einem

der Vorderbeine oder an der oberen Lippe, Lähmung im Kreuze, so thut man am besten, wenn man keine Arzneien dagegen in Anwendung bringt, da sich diese Zustände ganz von selbst wieder verlieren, wie ich so oft in meiner Praxis beobachtet habe.

Schließlich kann ich versichern, daß ich mit obiger Heilmethode eine sehr große Anzahl Hunde, die mit dieser Krankheit befallen waren, wieder vollkommen hergestellt habe.

328. Landwirthschaftliche Berichte.

1. Preußen.

Schlesien. Erndte. Heuschrecken. In Schlesien ist die Erndte d. J. im Ganzen sehr gut ausgefallen; nur in wenigen Gegenden hatte Hagelwetter Schaden angerichtet. Durch zweckmäßige Vorkehrungen sind die Heuschrecken, die sich in einigen Kreisen in großer Menge eingefunden hatten, fast gänzlich vertilgt worden, ohne bedeutenden Schaden anzurichten.

2. Rußland.

Kamtschatka. Feld- und Gartenbau. Die Regierung hat in Kamtschatka einen Gärtner angestellt, um jene Halbinsel mit den Vortheilen zu bereichern, die der Acker- und Gartenbau verleihen. Das Geschäft des Krongärtners in Kamtschatka wird vorzüglich darin bestehen, die Cultur von Getreide, Gemüse, Obst, Holzgarten und allen Gewächsen überhaupt zu verbreiten, die zur Haus- und Landwirthschaft gehören; zu prüfen, welche darunter sich für das dortige Klima eignen, das keineswegs so rauh ist, als Manche sich vorstellen; die Bewohner Kamtschatka's im Feld- und Gartenbau zu unterrichten, und endlich noch die bisher weniger bekannten, allein merkwürdigen Erzeugnisse der dortigen Pflanzenwelt zu erforschen und zu sammeln.

3. Oesterreich.

Weinlese. Pressburg 21. Okt. Unsere vor 14 Tagen begonnene, aber von anhaltend übler, größtentheils regnericher Witterung begleitete Weinlese ist so ziemlich beendet. In der Menge hat der Ertrag die Erwartung vieler übertroffen, aber die Güte des

Weins wird schwerlich die Mittelmäßigkeit erreichen, da die Fäulniß unter den Trauben zu sehr überhand genommen hatte. Der Preis wechselt zwischen 5—6 fl. W. W. für den Eimer.

4. Dänemark.

Getreide. Mitte Oktobers. Der Ertrag der letzten Erndte ist im Ganzen, rücksichtlich der Menge, gut gewesen, rücksichtlich der Güte an mehreren Stellen viel schlechter, als im vorigen Jahre. Die in der letzten Zeit im Auslande fortbauend steigenden Kornpreise hatten den Markt in Kopenhagen sehr unruhig gemacht, doch ist es jetzt wieder stiller. An alten Borräthern ist fast nichts vorhanden, und von neuer Waare wird bis dahin nur wenig zu Markt gebracht.

5. Baden.

Weinlese. Freiburg 25. Okt. Gestern wurde die Weinlese im hiesigen Stadtbanne, welche am 7. d. M. begonnen hatte, beendet. Der Ertrag fiel im Allgemeinen sehr reichlich aus. Um nur ein Beispiel anzuführen, so machte die hiesige hohe Schule in 13 Tauscherten (das Tauschert zu 48,000 □ Schuben) 201 Fuhrt oder 502½ Saum. Nach dem Urtheile sachverständiger Männer wird die Qualität des diesjährigen Weins jene vom Jahre 1826 weit übertreffen.

6. Württemberg.

Weinlese. Durch angestellte Versuche hat sich es abermals bewährt, daß die Güte der Trauben durch späteres Lesen gewinnt. Den 6. Okt. sind die Lese in den Neckar-Regenden an. Der Wein aus glei-

Der Lage, der damals mit der Baumann'schen Waage im Durchschnitt 80—81° wog, war den 27. Okt. auf 91½ gestiegen, Bektliner gar bis 99°.

7. Frankreich.

Weinlese. Im Bezirk Bar-sur-Aube, wo starker Weinbau getrieben wird, war der Ertrag fünfmal höher, als in gewöhnlichen guten Jahren, und

doch waren die Keller noch voll von Vorräthen. In manchen Dörfern gibt man zwei muids Wein für ein leeres Faß. Aus den Treibern wird dieß Jahr kein Branntwein gebrannt. Man kann sie nicht hiezu aufbewahren, sondern wiesst sie auf die Straße und benutz sie, zusammt ihrem Alkohol, als Dünger.

In den Ober-Pyrenäen ist man mit der Erse sehr zufrieden.

329. Landwirtschaftlicher Handel.

1. Schwaben.

Mittelpreise der Früchte der bedeutendsten Württembergischen Kornmärkte, so wie einiger ausländischen, welche auf Württemberg Einfluß haben.

Von der ersten Woche des Octobers.

Ort	Maß	Dinkel		Kernen		Roggen		Gerste		Hafer		Tag des Marktes
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	
Überach	Scheffel	—	—	13	44	8	—	6	40	2	56	der 1. Okt.
Eilwangen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Fall	—	—	—	14	32	11	8	—	—	—	—	„ 4. „
Heidenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Heilbrunn	—	5	48	12	42	8	55	8	—	4	3	„ 4. „
Kaisr.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Neßlingen	—	6	—	13	28	—	—	6	40	3	—	„ 1. „
Nürting.	—	—	—	12	48	7	12	6	40	2	56	Oktober
Nördlingen	Boir. Schff.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Ortshaus	Walter	—	—	11	—	—	—	5	45	3	20	„ 4. „
Rosenburg	Scheffel	—	—	14	45	7	53	6	6	3	28	„ 4. „
Siedlingen	—	—	—	12	32	8	—	6	36	2	48	„ 6. „
Siefshaus	—	—	—	13	4	—	—	—	—	4	16	„ 2. „
Stettin	—	—	—	12	—	8	—	7	28	3	12	„ 4. „
Stuttgart	—	—	—	15	1	—	—	—	—	4	12	„ 7. „
Tübingen	—	6	4	14	24	—	—	7	28	3	39	„ 3. „
Tutlingen	—	—	—	11	50	—	—	7	40	3	6	„ 6. „
Ueberlingen	Walter	—	—	15	—	8	51	17	—	10	26	„ 1. „
Ulm	Scheffel	—	—	13	12	8	8	7	4	3	12	„ 4. „
Winnenden	—	6	17	14	—	10	8	9	4	4	3	„ 2. „

2. England.

Getreide. Mitte Octobers. Das Getreide steigt fortwährend in London. Der Weizen steht zwischen 84 und 105 Schill.; dagegen im Innern und in Irland so niedrig, daß der Durchschnitt nur 60 beträgt. Die Abgaben auf ausländisches Getreide sind noch immer so hoch, daß seine Einfuhr nicht ventiren würde, außer wenn es von besser Qualität wäre. Du nun auch mehrere Schiffsladungen Weizen aus den Londoner Lagerhäusern nach Frankreich gingen, so besorgt man, daß in London und andern größeren Städten das Brod noch einmal so theuer werden wird, als seit Jahren. Ist ist es

entschieden, daß die Erndte und namentlich in dem am meisten consumirten Artikel, im Weizen, nach Quantität und Qualität weit geringer ausgefallen ist, als man früher glaubte.

3. Preußen.

Getreide. Ende Octobers. Es sind in Danzig und in Königsberg namhafte Ankäufe von Roggen für englische Rechnung gemacht worden, was um so mehr Aufsehen erregt, als England, mit Ausnahme des Bezirks der Steinbohlengruben von Newcastle, sonst keinen Roggen braucht. An der Weichsel sind die Roggenpreise dem zu Folge abermals gestiegen.