



Er erscheint täglich mit Ausnahme der Montage und der Tage nach den Ferien...

Danziger Courier.

Kleine Danziger Zeitung für Stadt und Land. Organ für Jedermann aus dem Volke.

Interaten - Annahme... Die Expedition ist zur Annahme von Interaten...

Neujahrsgruß an unsere Leser.

Schon wieder ging ein Jahr hinab, Versinkend in dem Strom der Zeiten...

Vergangenheit, — ein seltsam Wort! Wie tröstlich klingt es hier dem einen!

Ein Jahr verging. Als wär' es heut, Hör' ich die vollen Gläser klingen...

War Manchem es ein schweres Jahr! Es kam und ging, Gott Lob, zu Ende...

Der Morgen tagt, die Sonne lacht, Die einem dunkeln Schooß entliegen...

Des Neujahrsfestes wegen erscheint die nächste Nummer unserer Zeitung am Sonntag, 3. Januar, Morgens.

Ein moderner Cagliostro.

Ueber die Person des in dem Prozesse Lecher-Lühow viel genannten Herrn v. Normann alias Schumann, alias Walgreen, alias Mundt, alias Lauff etc. bringt die „Weserzeitung“ einige interessante Notizen...

Priester Josef Jessing richtete, welcher aus Tirol stammte und nach Amerika gegangen war. Darin verleiht Mundt sich nicht nur eine ordentliche Professur an der Universität Bonn...

Im Jahre 1872 tauchte er in Zürich auf, wo er sich nach schweizerischer Sitte einen Doppelnamen zulegte und sich Dr. Mundt-Lauff nannte...

Nunmehr wachte sich Herr Dr. Mundt-Lauff nach London, wo er den bekannten Sardinier mit der Millionen-Erbschaft des am Ende des 17. Jahrhunderts in Nordamerika verstorbenen Karl Springer in Scene setzte...

Politische Tageschau.

Danzig, 31. Dezember.

Die Börsenaufösungen.

Trotz der Erklärung der „Nordd. Allg. Ztg.“, daß die Anwendbarkeit des Börsengesetzes und der zur Ausführung desselben gegebenen Vorschriften nicht dadurch beeinträchtigt wird...

„Zeit langer Zeit werden Befugnisse in schlechterer Art gegen die am 30. September beschlossene Art der Börsenaufösungen ausgeübt worden...

„Ganz recht so, denn „was bringt zu Ehren? Sich wehren!“ Im übrigen ist der Stein der Anstöße wie in Halle so auch in Braunschweig, in Stettin und in Berlin nicht sowohl das Gesetz selbst...

Daneben fallen die ebenfalls von dem Handelsministerium ausgehenden Bestimmungen über die Kontrolle des Getreidehandels ins Gewicht...

Bestimmungen, z. B. diejenigen, welche sich auf die Getreidenotirungen nach Ursprung, Gattung u. s. w. beziehen, machen den Eindruck, als seien sie der bekannten Eingabe des Bundes der Landwirthe an den Handelsminister entnommen...

In das Berliner Börsenregister für Waaren ist bisher nur eine einzige Firma, Hardt u. Co., eingetragen; das Börsenregister für Werthpapiere weist dagegen „schon“ 10 Firmen von Banken auf...

Die neue Börsenordnung für Berlin, welche das Datum des 23. Dezember trägt, hat eine sehr seltsame Form. Zunächst kommen die 36 Paragraphen, wie solche die Aeltesten der Kaufmannschaft vorgelegt haben; dann aber heißt es weiter: „Vorliegende Börsenordnung wird mit folgenden von mir auf Grund des § 4 al. 2 des Reichsgesetzes angeordneten Änderungen genehmigt“...

Berlin, 31. Dez. (Tel.) Wie das „Berl. Tageblatt“ erfährt, werden vermutlich die zukünftigen Versammlungen der Berliner Producten-Börse in dem Dresdener Lokal in der Neuen Friedrichstraße abgehalten werden.

Die plötzliche Grenzsperr.

Der Vorstand des Bundes der Landwirthe hat bekanntlich eine Eingabe an den Reichskanzler gerichtet, in der er eine vollständige Sperre der deutschen Grenzen gegen die Viehefuhr aus den skandinavischen Staaten, Rußland und Oesterreich-Ungarn auf Grund des Viehseuchengesetzes zum Schutze des deutschen Viehstandes...

Die Sonne.

Roman von Anton v. Perfall-Schliersee.

[Nachdruck verboten.]

51) (Fortsetzung.) Berge von Schwierigkeiten thürmten sich der Aufführung auf, alle diese kleinen und großen Epicanen der Couillie wurden gegen ihn ausgespielt...

die Heirath zu beschleunigen, sondern um den Geliebten aus seiner drückenden Lage zu befreien, mußte aber die erschreckende Wahrnehmung machen, daß die Bodenpreise in raschem Sinken begriffen waren.

Die Gerüchte von der neuen Actiengesellschaft in das Ungeheuerliche vergrößert — man sprach von Millionen, die zur Verfügung ständen — waren die Ursache. Wer konnte sich mit einem solchen Ungeheuer in Concurrenz einlassen!...

Er wird sich zwar dagegen sträuben, lieber die Noth mit ihr theilen, er ist ja so edel und gut, aber sie darf es nicht dulden, darf sich nicht wie Blei an seine Flügel hängen. Aber was dann mit ihm geschah, wußte sie nicht, sie schloß die Augen davor, so düstere Bilder stiegen dann vor ihr auf...

Der Dichter aber genoß diese reizende Verwandlung der Geliebten, welche er in seiner Selbstgefälligkeit allein seinem Einflusse zuschrieb, in vollen Zügen. Nur ein einziges Mal weckte ihn eine Stimme, es war die Johanna's im Theater, wenn er sich auch sofort rächte — durch die Erwähnung ihres freien Umganges mit dem Grafen, so fühlte er doch den Stachel, der unter gewissen Umständen tiefer eindringen konnte...

offen bekannte, er nahm sich selbst vor, bei der nächsten Gelegenheit diesen Fehler wieder gut zu machen. Heute auf der Rennbahn gab sich die Gelegenheit, aber es drängte sich ihm von neuem die Unmöglichkeit auf, seinem Vorjah nachzukommen. Die Anwesenheit Barbaras zwang ihn, auf die Borthilfe zu verzichten, welche gerade heute für ihn in der Einladung Johannes, ihr zu folgen, lag...

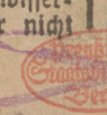
Die Scene gewann für ihn eine allegorische Bedeutung und er fühlte in diesem Augenblicke Barbaras Arm wie eine Last auf dem seinen liegen. Für den äußeren Erfolg würden ja am Ende die Genossen sorgen, vor allem Doctor Wieland, der nach seiner Propaganda kaum weniger dabei interessiert war als der Dichter selbst. Aber damit war es nicht gethan...

Die Dede geleiteter Ränge entgegensteht und dasselbe in seinem eigenen Rauchfeuerquale erstickt läßt. Dazu kam die peride Wahl des Tages — des Tages der Wairennen! Treubergs einzige Hoffnung war noch Johanna. Wenn sie Leining bringt, ist das Spiel trotzdem gewonnen. Was kümmerte es ihn, ob man der

„Sonne“ zuliebe kam oder des Siegers im Rennen — des großen Cyclop — wenn man nur kam! Es lag ihm, abgesehen vom Erfolg, mehr, als er sich selbst gefand, an der Anerkennung gerade dieser Kreise, die für ihn, den doch mit ganz anderen Anschauungen durchtränkten Dichter, eine sonderbare Anziehung übten. Ja, er hätte am liebsten jetzt noch einige Stellen des Dialogs gestrichelt, welche dort Anstoß erregen mußten.

Nach der Vorstellung sollte ein intimes Souper im Café Métropole, dem Versammlungsorte der „Jungen“ in Kunst und Literatur, stattfinden, zu welchem befreundete Journalisten, vor allem Doctor Wieland und verschiedene Gefinnungsgenossen, sich einfinden sollten, um den unausbleiblichen Sieg zu feiern. Treuberg war fest entschlossen, Barbara mitzunehmen. Er wollte damit das geheime Unrecht wieder gut machen, das er ihr zugefügt. Sie war tief bewegt, als er ihr, vom Rennplatz zurückkehrend, diese Mittheilung machte. Gerade jetzt nach diesem Zusammentreffen mit Johanna, das ein bitteres Gefühl in ihr hinterließ, wirkte dieses Zeichen seiner Liebe doppelt auf sie. Sie sah ohnehin diesem Tage mit einem gewissen Angstgefühl entgegen. Morgen war der Geliebte vielleicht ein berühmter Mann mit glänzender Zukunft, sie gewiß noch das Ladenmädchen bei Gerheim.

Es war ein stummer, aber ergreifender Abschied, den sie nahmen. Sie, um nach Waldorf zum Vater zu gehen, den sie von ihrem Ausbleiben heute Abend unterrichten wollte, er, um Toilette zu machen für das Theater. Beider Seelen waren aufs höchste gespannt, beide ahnten eine dunkle Gefahr, ohne zu wissen, von welcher Seite sie drohte, für Barbara nahm sie die Gestalt der verhassten Reiterin an, deren Blick sie so verlegend getroffen, obwohl sie das Verhältniß derselben zum Grafen Leining sehr wohl kannte. Für Treuberg war sie unbestimmter. Der Augenblick, in welchem die Volksmenge sich wie eine Mauer zwischen ihn und Johanna schob, wollte nicht aus seinem Gedächtniß weichen (Fortsetzung folgt.)



1990 CK 2 87013







# Der praktische Landwirth.

Beilage  
zum  
„Danziger Courier“.

Verlaa von H. L. Alexander, Danzig.

Freitag, den 1. Januar 1897.

## Das Tüdern der Kühe.

**LW.** Eine sehr alte Methode des Weidens der Kühe, die schon von „Vater“ Lhaer und älteren landwirtschaftlichen Autoren erwähnt wird, ist das Tüdern. Da letzteres neuerdings in manchen Gegenden wieder mehr in Aufnahme gekommen ist und da diese Art des Weidens viele Vorzüge hat, sei sie hier erwähnt. Der Name „tüdern“ kommt von Tüder, d. h. Strick her; man bindet („tüdert“) die Tiere an einen in den Boden geschlagenen Pflock. Das Tüdern kam in Deutschland in den 80er Jahren wieder mehr in Aufnahme und ward namentlich auf verschiedenen größeren Gütern eingeführt. So wurde von Knebel in Friedrichsdorf zur Einführung des Tüderens durch die Verluste bewogen, die er infolge der häufig auftretenden Tuberkulose; des Verkaltens der stets im Stall gehaltenen Kühe und des zahlreichen Kälbersterbens erlitten hatte. Seit 1887 tüdert Herr von Knebel seine Kühe und ist ein so warmer Verteidiger dieser Fütterungsart geworden, daß er behauptet, daß jeder Landwirt, der gesundes Vieh haben und sein Vieh billig ernähren will, zum Tüdern übergehen soll.

Baron Biel (Pomern) hatte im fünfjährigen Durchschnitt bei einer Rentabilitätsberechnung zwischen Weidegang und Tüdern bei 136 getüdernten Kühen circa 25 pCt. Weideersparnis und circa 30 pCt. höhere Milcheinnahmen zu verzeichnen oder nach Abzug aller Abschreibungen für Geräte u. s. w. in 23 Tüderwochen eine Mehreinnahme von 4837 Mk., das sind rund 35 Mk. per Kuh. Daß den Tieren der Aufenthalt im Freien und damit verbundene, wenn auch nicht zwanglose Bewegung zuträglich und gesunder ist, als Stallhaltung, ist einleuchtend. Die flüssigen und festen Exkremente der Tiere werden bei der Tüderung der Erde direkt zugeführt und von dieser zum größten Teil absorbiert.

Der Vorgang bei der Tüderung ist folgender: Die Kühe, die eine Leder- oder Kettenhalfter oder auch nur eine Strickhalfter erhalten, sind mittels derselben an einem 4 Meter langen Strick befestigt, dessen anderes Ende an einem sogenannten Tüder Nagel angebunden ist. Dies ist ein Eisenstab, oben mit einem Handgriff versehen, um ihn aus dem Boden ziehen zu können. Dieser wird in weichen Boden mit der Hand, in harten mit einem Holzhammer eingetrieben. Sobald die Kühe, die mit 4 Meter langem Strick in einer Reihe je 2 mal 4, also 8 Meter, das sind 10 bis 12 Schritte von einander angepflökt werden, den ihnen zugänglichen Kreis abgeweidet haben, werden sie je nach Bestand der Weide um die ganze, halbe oder ein Viertel der Länge der Tüderketten weiter gepflökt. Hinter der Tüderreihe werden dann die Kußfladen, am besten mit einem eisernen Rechen, zerteilt, um Geißstellen zu vermeiden, ebenso werden allenfalls stehende gebliebene Pflanzenbüschel abgemäht und entfernt. Das Tränken der Tiere erfolgt, indem zwischen je zwei Kühen, beiden zugänglich, ein Tränkübel aufgestellt wird, den man mit der vorrücken Tüderreihe immer weiter stellt. Die Kübel müssen täglich zwei- bis dreimal gefüllt werden.

## Die Tomate und ihre Kultur im Sommer wie im Winter.

Es ist merkwürdig, schreibt Dr. Zürn in der „Odw. Pst.“, daß wir gerade einer wegen ihrer giftigen Eigenschaften bekannten Pflanzenfamilie so sehr wertvolle, für den Wirtschaftsgebrauch zum Teil ganz unentbehrlich gewordene Nahrungs- und Genussmittel verdanken. Als Lieferanten solcher sind die hochnützlichen Vertreter dieser Pflanzenfamilie, der Nachtschattengewächse Solanaceae, Solanum tuberosum, die Kartoffel, S. esculentum die Eierpflanze, Capsicum annuum, der spanische Pfeffer, Nicotiana tabacum, der Tabak, bekannt und geschätzt genug. Zu ihnen gesellt sich noch ein anderer Gattungsgenosse, die Tomate Solanum Lycopersicum, welche auch mit den deutschen Namen „Liebes-“ oder „Paradiesapfel“ bezeichnet wird. Dieselbe kam zu Ende des sechzehnten Jahrhunderts aus Südamerika nach Europa und wurde in England, woselbst sie noch heutigen Tags in der Küche unentbehrlich ist und in größeren Gärtnereien in einer Gesamtmenge von über 100 000 Ko. jährlich produziert wird, zuerst kultiviert. Sodann in Frankreich, Belgien und in den übrigen süd- und mitteleuropäischen Staaten weiter verbreitet, ist die Tomate überall eine beliebte Gemüse- bezw. Gewürzpflanze geworden und bildet als solche auf den Märkten größerer Städte einen viel begehrten Handelsartikel.

Eine warme, sonnige Lage und einigermaßen geschützter Stand-

ort, wie solchen selbst in rauhem Klima viele Oekonomiegebäude gewähren, und ein warmer, nahrhafter, dabei recht lockerer Boden sind Hauptbedingungen für ein gutes Gedeihen der Tomatenpflanzen. Ihr Same wird im März in das Mistbeet oder in weite, flache, weich gebrannte, also gelb gefärbte Töpfe dünn ausgesät, welche letzteren zur Ausfüllung ein Gemisch von ganz vorrottem, altem Stalldünger ( $\frac{1}{5}$ ), von ebenfolchem Kompost ( $\frac{1}{5}$ ) und von recht sand- sowie laubereicher Mistbeeterde ( $\frac{3}{5}$ ) und auf dem Boden einen starken Wasserabzug von Ziegelbrocken erhielten. Im Mai, wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, setzt (pikiert) man die jungen Tomatenpflanzen, welche gut bewurzelt sein müssen, sorgfältig unter möglichstem Zusammenhalten ihrer Wurzelballen bei trübem, feuchtwarmem Wetter auf gut zubereitete, reich im Herbst vorher gedüngte Beete mit 50 bis 70 Ctm. Pflanz- und Reihenweite, oder noch besser längs südsüdlich und südlich gelegener Mauern, Planen oder Stackete u. dergl. in denselben Entfernungen von einander aus. Sobald diese Tomatenpflanzen am neuen Standort zu wachsen, d. h. zu Klettern beginnen, wird ein ziemlich  $\frac{1}{2}$  Mtr. hohes Rattenpalier an der Wand befestigt oder man schlägt auf freiliegenden Beeten nicht zu wenig, womöglich noch mit der Rinde versehene Pfähle ein, und hestet an letztere, wie auch, und zwar in möglichst horizontal-schrägen Richtungen, an die Spalierlatten alle rankenähnlich endenden, tiefwurigen Stengel und Stengelzweige recht sorgfältig an. Dieses Anbinden ist oft zu wiederholen, auch hat man die Pflanzen bei trockenem Wetter fleißig zu gießen, daneben zuweilen mit stark durch Wasser verdünnter, gut vergorener Jauche zu düngen.

Entwickeln sich erst die Blütenknospen, wird ein leichtes Behäufeln der Tomatengewächse notwendig. Zur Zeit der Fruchtbildung werden die Zweigspitzen über der höchststehenden Frucht abgeknipst, und dieses Verfahren wiederholt man beim zweiten Blüten- resp. Fruchtansatz. Bei allzu vorgeschrittener Jahreszeit entfernt man jedoch die jüngsten Blüten, da aus ihnen sich doch keine ansehnlichen Früchte mehr entwickeln würden, ihr kümmerliche Fruchtbildungsprozess aber auf Kosten einer recht guten Ausbildung der tiefer an der Pflanze stehenden Früchte vor sich gehen dürfte, am besten gänzlich. Die Bänder schneidet man im September entweder wieder auf, damit die Stengel alsdann, um ein schnelleres und besseres Reifen der Früchte herbeizuführen, lose umher liegen, oder man schneidet zu diesem Zweck alle fruchtloeren Zweigteile, alle überflüssigen Blätter aus, läßt aber die Zweige selbst an Pfahl oder Spalier angeheftet. Es scheint die letztere Behandlungsweise mir die bessere zu sein, denn die losgeschnitten umherliegenden Stengel mit samt den Früchten laufen leicht Gefahr, am Boden zertritten zu werden oder zu verfaulen. Vom August bis Oktober können die je nach verschiedener Sorte mannigfaltig geformten, weiß, gelb, heller oder dunkler mennige- und scharlachrot gefärbten, schmutz aussehenden, glänzendhäutigen Früchte, die glatte, oder durch Längsfurchen wulstförmig aufgeschwollen erscheinende Form aufweisen, geerntet werden. Während dieser Fruchtreifepériode, etwa von Mitte August an, hält man die Tomatenpflanzen, welche vorher reichlich und regelmäßig gegossen werden mußten, trockener. Sind, noch bevor alle Früchte zur Reife kommen, Nachtfröste eingetreten, so kann man alle noch grünen Früchte abpflücken und im lauwarmen Zimmer hinter gut gesonnene Fenster legen. Dasselbst reifen sie nach und nach aus und können allmählich aufgebraucht werden. Auch die noch ganz unreifen, harten, grünen Früchte nimmt man ab, um sie einzumachen; sie werden alsdann recht wohl schmeckend.

Tomatenpflanzen, die im Treibhause in ähnlich wie im Freien zubereitete Beete oder (ebenso wie im ungeheizten, aber zwischen geheizten Gemächern liegenden Zimmer) in nach obiger Beschreibung behandelte Töpfe im Herbst ausgesät werden, wachsen bei mäßigem Schutzhalten, Vermeiden jeder stagnierenden Nässe im Beet oder Topf-Untergrunde und gutem, häufigen Durchlüften des Vegetationsraumes in der Regel freudig heran. Frühzeitiger Blüten- und Fruchtansatz, sowie Fruchtreife kann bei solchen im Winter herangetriebenen Tomatengewächsen erzielt werden, wenn man sie so wie im Freien behandelt, alle ihre Zweige sorgsam an in die Beet- oder die Topferde eingetriebene Holzpalier hestet, alle ihre fruchtloeren Zweigteile ständig wiederholt pinziert und schließlich, sobald die Außenwitterung es erlaubt, die betreffenden Pflanzen in das freie Land versetzt, sie daselbst weiter so behandelt, wie es vorhin angegeben wurde.

Was die wirtschaftliche Verwendung der Tomate anlangt, so seien hierüber die folgenden Angaben gemacht: Es geben die Tomaten, in Stücke geschnitten, in Wasser zunächst und, nach Entfernung der Schalen und des Samens mittels durchpressens durch ein Sieb, mit Butter, Pfeffer und Salz noch eine halbe Stunde gekocht, eine süßweinförmlich, sehr angenehm schmeckende und erfrischende Suppe, sowie mit etwas Kartoffelmehl eine pikante Sauce zum Fleisch. Eine konservierte Tomatensauce läßt sich auf folgende Weise herstellen: Man weicht völlig reife Tomaten in einer Pfanne mit etwas Bouillon ein und treibt sie sodann durch ein Haarsieb. Auf 1 Liter dieses Fruchtweines rechnet man  $\frac{3}{4}$  Liter besten Weinessig, 94 Gr. Schalotten, 16 Gr. Knoblauch, 5 Gr. Salz, 4 Gr. weißen und 4 Gr. Cayennepfeffer. Dieses Quantum, den Tomaten beigegeben, und das Gesamtgewicht zwei bis drei Stunden, d. h. ungefähr so lange gekocht, bis es syrupartig wird, sodann abermals durch ein Haarsieb gerührt und in gutverförmte Flaschen mit weiter Oeffnung gefüllt, giebt eine sehr pikante, sich sehr lange genussfähig erhaltende Sauce, von welcher etwa zwei Messerspitzen voll, mit Fleischbrühe verdünnt und etwas aufgekocht, für vier bis sechs Personen genügen. Zu einer Marmelade nimmt man ebenfalls ganz reife Früchte, rechnet auf je zwei mittelgroße davon drei Gewürznelken und sechs Pfefferkörner, reibt auf dieses Quantum ein wallnußgroßes Stück Zucker und etwas Zitronenschale und kocht die Mischung gut durch. Die Masse wird hierauf gequirlt, durch ein feines Sieb gegeben und wiederholt abgekocht, bis sie steif geworden, man füllt sie sodann in ein Glas, aus welchem sie zum Gebrauch stückweise genommen, mit Bouillon verdünnt und eingebramt wird, um sie als Sauce zu Fleischspeisen verwenden zu lassen. Auch für den Winter sind die Tomaten sehr gut einzumachen. Man zerhackt zu diesem Zweck die reifsten Früchte, kocht sie in Wasser mit Butter, Pfeffer und Salz auf und füllt die durch ein Sieb getriebene Masse in Flaschen, die selbstverständlich völlig rein sein müssen. Diese Flaschen werden sodann in einen mit kaltem Wasser gefüllten Topf gestellt und über dem Feuer so lange gekocht, bis die dicke Flüssigkeit ein Brei geworden ist. Bei guter Verfortung der Flaschen und sorgfältiger Aufbewahrung in einem kühlen Keller hält sich das so gewonnene Produkt — ein großer Vorteil zu Zeiten, wo es wenig Tomaten giebt — mehrere Jahre lang. Selbst in der Pfanne, in Butter gebraten und mit einer Masse von gehackten, übrig gebliebenen Fleischresten, mit geriebener Semmel, Eiern, Pfeffer und Salz zubereitet, gefüllt, geben die Tomaten ein äußerst schmackhaftes Gericht, das zu Kohl zc. ganz besonders gut paßt.

Hoffmeister F. C. Heinemann in Erfurt giebt in seinem Werkchen „Der Küchen- oder Gemüsegarten“ (3. Auflage, Kommissions-Verlag von H. Dege in Leipzig) die folgenden Rezepte zum einmachen unreifer, grüner Tomaten.

a) Die Tomaten werden unreif, d. h. vollständig grün, abgepflückt, einen Tag in Wasser gelegt, dann recht rein gewaschen, jede mit einer Gabel einigemal gestochen und mit vielem Dill, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern eingelegt. Eine fast unerklärliche Zuthat sind hierzu ferner die grünen Schoten vom scharfen spanischen Pfeffer (s. oben!). Ich habe die Sorte „bouquetständiger vierer“ spanischer Pfeffer als beste befunden. Diese wird im März bis April ins Mistbeet oder in Napfe ausgesät, die Pflänzchen werden pikiert und dann in kleine Achtcentimeter-Töpfchen verpflanzt, aus denen sie nachmals in etwas größere kommen. Abgesehen von ihrem angebauteten Nutzen hat man sich an ihnen eine niedliche Topfpflanze herangezogen. Auf 3 Liter kann man circa 10 Stück der 2—3 Ctm. langen, noch grünen Schoten rechnen. Man benützt am besten große Töpfe aus Steingut. Als Deckel verwendet man entweder ein entsprechend rund gehauenes Stück Schiefer oder desgl. Brett aus hartem Holz, das mit einem Stein beschwert wird, so daß das zugießende Wasser immer über den Tomaten steht. Auf 1 $\frac{1}{2}$  Liter Brunnwasser rechne man 50 Gr. Salz. (9 Liter Wasser erfordern 400 Gr. Salz.)

b) Die mehr als wallnußgroßen Früchte werden ausgesucht (kleinere schmecken bitter, größere sind in 2—3 Scheiben zu schneiden), in Wasser gekocht, daß sie sich leicht durchstechen lassen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und mit gutem Essig übergossen, in welchem sie eine Nacht stehen bleiben. Andern Tags werden die Früchte zum ablaufen der Brühe, die nicht verwendbar ist, auf ein Sieb geschüttet und in ungeläuertem Zucker nebst Gewürz eine Viertelstunde gekocht. Auf 1 Pfund Früchte  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, eine kleine Messerspitze pulverisierter weißer Ingwer, 4 Nelken, 10 weiße Pfefferkörner und reichlich ganzer Zimmet. Nun füllt man die Früchte in Gläser, läßt den Saft dichtlich eintröpfeln und schüttet ihn erkaltet darüber. Nachher legt man ein in Urat oder Rum getränktes Papier darauf und bindet das Glas mit luftdichtem Papier fest zu.

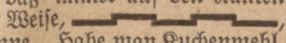
Schön fleischige und saftreiche Tomaten, auf einem Dörrapparat für den Winter getrocknet, werden so dünn wie Papier, beim Kochen jedoch zeigen sie sich sehr angenehm zu Suppen und Saucen.

Wer einmal sich die Mühe des Anbaus und der Pflege der Tomaten genommen und dieselben, nach dem einen oder andern dieser Rezepte zubereitet, in ihrer ganzen Vortrefflichkeit kennen und schätzen gelernt hat, der wird ihre Kultur nicht wieder aufgeben wollen, wennschon dieselbe durch das bisher nicht gerade selten gewesene Auftreten des Erzeugers der Kartoffelkrankheit, der Phytophthora (Peronospora) infestans, ein wenig beeinträchtigt werden

unn. Die Anwesenheit der Phytophthora auf Tomatenpflanzen zeigt sich in braunen Flecken, welche Blätter und Früchte überziehen und verderben. In seiner Existenz und schnellen weiteren Verbreitung begünstigt wird dieser Befallungspilz, wie bei der Kartoffel, durch lange anhaltende, nasskalte Witterung und eben solchen Boden. Zur Vertilgung des schädlichen Pilzes hat bisher nur ein rechtzeitig erfolgendes Ausroden der befallenen Tomatenpflanzen sich als wirksam erwiesen. Als beste Sorten sind zum Anbau besonders zu empfehlen die: Gendöhnliche große Tomate (mit roten Früchten), Königin der Frühen (m. r. Fr.), König Humbert (mit r. Fr. in traubenartigen Rippen), Mikado (mit scharlachroten Früchten), Goldprinzess und Golden Queen (beide Sorten mit goldgelben Früchten). Auch die Tomatenarten: Champion (rosaviolette Früchten), Ponderosa (m. r. Fr.), Paragon (mit karmoisinroten Früchten), Präsident Garfield (mit sehr großen, spätreifenden Früchten) verdienen Beachtung.

## Praktisches aus der Landwirtschaft. Viehwirtschaft.

**St. Mit Rücksicht auf das feuchte Wetter**, welches in diesem Jahre während der Getreideernte sowohl wie bei der Heuernte vielfach herrschte, mahnen wir wiederholt zur Vorsicht bei der Verfütterung feucht geernteter Futtermittel und raten insbesondere auch zum trocknen dunnpfiger Getreidekörner. Da nun nicht jedem Landwirt ein Getreidetrocknungsapparat oder eine Darre zur Verfügung steht, so muß man sich auf andre Weise zu helfen suchen. Mit heissegemachten Ziegelsteinen, die viel Feuchtigkeit aufnehmen, läßt sich einiger Erfolg erzielen, allein die Prozedur ist umständlich und nicht besonders wirksam. Ist das Getreide recht trocken, so wird es bei trockenem Wetter einigemal umgeschaukelt, wobei darauf zu sehen ist, daß die Körner recht hoch geworfen werden, damit sie mit der Luft in einige Berührung kommen. Noch besser ist es, zu diesem Zweck die Windsege zu verwenden, aber immer nur bei trockener Luft. Ein besseres Mittel als heiße Ziegelsteine besteht darin, daß man die Körner mittels gebranntem Kalk trocknet. Man füllt Körbe bis zu einem Drittel ihres Fassungsraumes mit frisch gebranntem Kalk, deckt sie mit Sackleinwand zu und stellt sie in die Getreidehaufen, so daß sie auch oben von Körnern bedeckt sind. Der Kalk, der aus seiner Umgebung mit großer Eier Wasser aufnimmt, zerfällt allmählich zu Staubkalk, bei welcher Gelegenheit er ein dreifach so großes Volumen annimmt, wie früher. Wird der zerfallene Staubkalk einigemal durch frischen, gebrannten Kalk erneuert, so wird das Getreide griffig und verliert größtenteils den Dampfgeruch. Troch aller Mittel zum trocknen raten wir beim Verfüttern von Hafer zc. zur Vorsicht. Denn wenn auch wirklich der dunnpfige Geruch beseitigt wird, ist nicht gesagt, daß auch die Ursache desselben ein gesundheitschädlicher Pilz, verschwindet. Nach Verfütterung dunnpfig gewordenen Hafers bekommen die Pferde leicht Verdauungsstörungen, ja selbst Kolik. Dumnpfig gewordenen Hafer hat meist auch die Keimfähigkeit verloren und ist daher vor Verwendung desselben zu Saat zwecken stets eine Keimprobe vorzunehmen.

**LW. Bei der Fütterung des Milchviehs** pflegt man Erbsen-, Bohnen- oder Lupinenschrot ganz zu vermeiden oder höchstens in geringer Menge zu verabreichen. Bezüglich der Wirkung von Wicken- schrot und Haferstroh seien hier verschiedene Versuchsergebnisse des Professor Dr. Sott erwähnt. Darauf wird durch die Verfütterung von Wicken an Milchvieh die Thätigkeit der Milchdrüsen gemindert. Nicht bloß die Wickenamen, sondern alle andern Bestandteile der Wickenpflanzen bewirken, in größeren Gaben verfüttert, eine Abnahme der Milchsekretion. Nach der Verfütterung von unverborenem, guten Haferstroh ist dies durchaus nicht der Fall. Auch die Behauptung, größere Haferstrohgaben verursachen einen üblen Milch- und Buttergeschmack, erwies sich als hinfällig. Wickenamen hat man übrigens schon lange als ein auf die Milchergiebigkeit hemmend wirkendes Futter angesehen und wurde daher Wickenstroh als spezifisches Mittel empfohlen, um Kühe, die noch unmittelbar vor dem Kalben viel Milch liefern, trocken zu stellen. Merkwürdigerweise sollen neuere Untersuchungen von Walter J. Quick in Halle ergeben haben, daß solche Beobachtungen wohl nicht richtig seien. Versuche hätten ergeben, daß Wickenfütterung in keinerlei Weise die Milchergiebigkeit ungünstig beeinflusst; sondern ausgezeichnet wirkt. Wir wollen abwarten, ob hier nicht ein Irrtum vorliegt. Hinsichtlich der Deltuchen sei noch bemerkt, daß man nicht eine Sorte oder deren Mehle in größerer Menge verfüttert, sondern Gemische mehrerer Sorten; es ist das praktischer und den Tieren gebeilicher. Um die Deltuchen vor dem Rangigwerden und Schimmeln bei längerer Aufbewahrung zu bewahren, empfiehlt Dr. A. Theodor ein sehr einfaches Verfahren. Vor allen Dingen sei ein vollkommen trockener Speicher mit guter Lüftung erforderlich. Dann empfiehlt er, die Kuchen im Frühjahr so aufzustapeln, daß immer auf den Ranten zweier Kuchen ein dritter liege, also in der Weise,  so daß überall die Luft durchgreifen könne. Habe man Kuchenmehl, so lasse man es auf trockenen Holzböden ausschütten und zwar nicht höher als einen halben Meter, und häufig umschaukeln.

**Die Bewegung der Zuchtbullen.** Die mannigfachen Nachteile der Stallhaltung und ihrer bösen Folgen werden besonders fühlbar, wenn der Bulle sich absolut keine Bewegung machen kann. Dabei wird er mißlich, leicht reizbar, faul und schwerfällig, insbesondere bei unrichtiger Ernährung, erhält allerlei Leiden in den Gelenken

und Knochen und ist dann eben ganz und gar nicht leistungsfähig. Alles das ist nur der geringen Bewegung zuzuschreiben, und es folgt daraus für den Bullenhalter die Pflicht, dem Bullen so oft als thunlich, womöglich täglich, freie Bewegung zu verschaffen, denn diese ist für die Erhaltung seiner Gesundheit unerlässlich. Am besten ist es, sagt die „Edw. Post“, den Bullen, und zwar von Jugend auf zur Arbeitsleistung heranzuziehen. Es giebt eine große Zahl von Berrichtungen, die er ausführen kann, und oft wird er mit Erfolg im Verein mit einem Ochsen nicht nur Grünfütter, Wasser, Jauche oder dergleichen fahren, sondern auch mäßig zur Arbeit auf dem Felde nutzbare Verwendung finden können. Wäre es nicht möglich, ihn arbeiten zu lassen, so sollte wenigstens in einem eingefriedigten Raum dem Bullen täglich ein bis zwei Stunden Bewegung verschafft werden.

**Milch- und Molkeerweisen.**

**LW.** Zur gründlichen Reinigung der Milch ist die Filtration der letzteren mittels Kiesfilter geeignet, da durch dasselbe der Schmutz und mit demselben eine Unmenge Bakterien entfernt werden. Neuerdings haben nun die Sterilisatorwerke in Frankfurt a. M. ein Kiesfilter konstruirt, welches gestattet, die Milch sozusagen bis auf den letzten Tropfen zu gewinnen. Der Apparat ist so gebaut, daß er um eine durch den Schwerpunkt senkrecht zur Längsachse gehende Querachse beweglich ist. Unten tritt die von einem höher gelegenen Milchbassin kommende Milch ein, durchströmt von unten nach oben den Kies und findet oben ihren Austritt. Ist das Milchbassin leer und hört also das Ausfließen aus dem Filter oben auf, so dreht man dasselbe um 180 Grad und es fließt jetzt in der ursprünglichen Filtrationsrichtung der noch im Filter stehende Rest ebenso rein aus, wie die gesante andre Milch. Das Filter ist leicht zu handhaben. Deckel und Boden sind abnehmbar, so daß das eigentlich Gefäß aus einem beiderseitig offenen Cylinder besteht, aus welchem der Kies nicht herausgeschöpft zu werden braucht, sondern durch einfache Drehung in ein darunter gestelltes Gefäß behufs Waschens in heißem Wasser fällt. Eine noch gründlichere Reinigung des Kieles, den man zu diesem Zweck auch in dem Filter lassen kann, erzielt man, wenn man statt heißen Wassers eine Soda- oder Natriumlösung durch den Apparat laufen läßt.

**Vermischtes.**

\* **Tuberkulin-Impfungen in Bayern.** Im Königreich Bayern ist, wie die „Sächs. Landw. Zeitschrift“ berichtet, im Jahre 1895 die Tuberkulin-Impfung zur Ermittlung des Vorhandenseins von Tuberkulose in sehr zahlreichen Viehbeständen in allen Teilen des Landes vorgenommen worden. Der darüber veröffentlichte Bericht erhält in seinen Endergebnissen folgende Zahlen für das gesante Königreich. Es wurde geimpft in 117 Amtsbezirken und 28 unmittelbaren Städten und zwar in 1182 Gehöften mit 17 577 Stück Rindvieh, wovon 3423 Stiere und Ochsen, 9587 Kühe, 3150 Stück Jungvieh und 1417 Kälber. Von den vorhandenen Tieren waren im Alter unter 1 Jahr 2385, 1-3 Jahre alt 3838, 3 bis 6 Jahre alt 6826, über 6 Jahre alt 4528 Stück. Es gehörten an dem Landschlage 4178, dem Gebirgsvieh 6574, fremden Schlägen 1895, Kreuzungen 4930 Stück. Von den betreffenden Gehöften haben 679 Zuchtbetriebe, 760 Zukauf, 416 häufigen Viehwechsl. In 22 Gehöften wurde der Ernährungs- und in 31 der Gesundheitszustand als schlecht bezeichnet. In 455 Gehöften ist Milch, in 309 Zug, in 213 Zucht und in 205 Mast die Hauptnahrung. Es waren also alle möglichen Fälle vertreten. Geimpft wurden 1041 Stiere und Ochsen, 3524 Kühe, 716 Stück Jungvieh, 121 Kälber, überhaupt 5402 Tiere. Bei 334 Stieren und Ochsen, 1145 Kühen, 89 Rindern und 4 Kälbern bestanden klinische Erscheinungen der Tuberkulose vor der Impfung. Das Ergebnis der ersten Impfung war in 2796 Fällen = 51,8 pCt. negativ, in 597 Fällen = 11,1 pCt. zweifelhaft, in 2009 Fällen = 37,1 pCt. positiv. Eine Wiederholung fand nur in 205 Fällen statt, wobei 95 negative, 60 zweifelhafte und 50 = 24,4 pCt. positive Ergebnisse hatten. Von den geimpften Tieren waren 742 geschlachtet worden. Von den darunter befindlichen 179 Tieren mit negativem Impferfolg erwiesen sich 20 = 11,1 pCt. dennoch tuberkulös; von 36 Tieren mit zweifelhaftem Impfergebnis waren 14 = 39,0 pCt. tuberkulös, 7 nicht nachgewiesen; von 527 Tieren, welche beim Impfen reagiert hatten, waren 433 = 82,2 pCt. tuberkulös, 23 nicht nachgewiesen und 71 = 13,5 pCt. anscheinend frei von Tuberkulose, jedoch nicht frei von Tuberkuloseverdacht, da die Zerlegung der Tiere nur soweit, wie für die Beurteilung des Fleisches auf seine genießbarkeit erforderlich ist, nicht aber bis in die kleinsten Teile (Knochen) bewirkt wurde.

**Handels-Zeitung.**

**Getreide.**

**Berlin.** Weizen mit Ausschluß von Raufweizen per 1000 Ko. loco 160-180 Mk. bez. Gelber märkischer Klamm mit Auswuchs 162 Mk. ab Bahn bez. Roggen per 1000 Ko. loco 120-130 Mk. bez.; inländischer 128-128,50 Mk. ab Bahn bez. Gerste per 1000 Ko. Futtergerste, große und kleine, 114-135 Mk. bez., Braugerste 136 bis 185 Mk. bez. Hafer per 1000 Kilogramm loco 127-153 Mk. bez., pommerscher mittel bis guter 132-140 Mk. bez., feiner 142 bis 146 Mk. bez., schlesischer mittel bis guter 138-140 Mk. bez.,

feiner 142-148 Mk. bez., preussischer mittel bis guter 133-140 Mk. bez., feiner 142-148 Mk. bez., russischer mittel 132-134 Mk. bez., feiner 135-141 Mk. bez. Mais per 1000 Ko. loco 99-105 Mk. bez., amerikanischer 100 bis 103 Mk. frei Wagen bez. Erbsen per 1000 Ko. Kochware 145-175 Mk. bez., Victoria = Erbsen 155 bis 185 Mk. bez., Futterware 117 bis 128 Mk. bez. Weizenmehl per 100 Ko. brutto incl. Sac Nr. 00. 21,50-23,75 Mk. bez., Nr. 0. 19,25 bis 21,25 Mk. bez., feine Marken über Notiz bez. Roggenmehl per 100 Ko. brutto incl. Sac Nr. 0. und 1. 16,50-17,25 Mark bez., feine Marken Nr. 0. und 1. 17,50-18,25 Mk. bez., Nr. 0. 1,25 Mk. höher als Nr. 0. und 1. Roggenkleie per 100 Ko. netto excl. Sac loco 8,90-9,10 Mk. bez. Weizenkleie per 100 Ko. netto excl. Sac loco 8,90-9,10 Mk. bez. — **Hamburg.** Weizen ruhig, holsteinischer loco 173-176. Roggen ruhig, mecklenburgischer loco 134-136, russischer ruhig, loco 93-95. Mais 96-97. Hafer ruhig. Gerste ruhig. — **Peft.** Weizen loco fest, 8,26 Gd. 8,27 Br., Roggen 6,82 Gd. 6,84 Br., Hafer 5,92 Gd. 5,94 Br., Mais 3,88 Gd. 3,90 Br., Rohlraps 11,35 Gd. 11,45 Br. — **Stettin.** Weizen still, loco 166, Roggen still, loco 119, pommerscher Hafer loco 133. —

**Sämereien.**

**Breslau.** Bericht von Oswald Hübner. Infolge der Festwoche waren die Umsätze ohne Belang; ein Rückgang der Preise ist jedoch nicht eingetreten, und kennzeichnet dies wohl am besten die gesunde Lage des Marktes. Rottklee war in hochfeiner Saat nicht besonders reichlich angeboten, feiner Weißklee fehlte fast gänzlich, dagegen lag ein etwas reichlicheres Angebot von neuem Wundklee vor. Gelbklee bleibt vernachlässigt, Schwedischklee u. Timothee blieben in guten Qualitäten gefragt. Seradella etwas ruhiger. Notierungen für seidefrei: Original-Probenecr-Luzerne 60-70 Mk., italienische 48-54 Mk., Sandluzerne 60-68 Mk., Rottklee 40-58 Mk., Weißklee 50-75 Mk., Gelbklee 18-26 Mk., Infarnattklee 17-20 Mk., Wundklee 28 bis 45 Mk., Schwedischklee 40-58 Mk., englisches Raigras I. importiertes 14-17 Mk., schlesische Absaat 10-13 Mk., italienisches Raigras I. importiertes 15-19 Mk., schlesische Absaat 11-14 Mk., Timothee 24-28 Mk., Senf weißer oder gelber 10-13 Mk., Seradella 10-14 Mk. pro 50 Kilo.

**Spiritus.**

**Berlin.** Spiritus mit 50 Mk. Verbrauchsabgabe ohne Faß per 100 Liter 100 pCt. loco 56,50 Mk. bez. Spiritus mit 70 Mk. Verbrauchsabgabe ohne Faß per 100 Liter 100 pCt. loco 37,2 Mk. bezahlt. Spiritus mit 70 Mk. Verbrauchsabgabe mit Faß per 100 Liter 100 pCt. per diesen Monat 42-42,2 Mk. bez., per Mai 42,8-42,9 Mk. bez., per September 43,8-43,9 Mk. bezahlt. — **Breslau.** Spiritus per 100 Liter 100 pCt. excl. 50 Mk. Verbrauchsabgaben per Januar 54,50 Gd., do. 70 Mk. Verbrauchsabgaben per Januar 35 Gd. — **Hamburg.** Spiritus behauptet, per Januar 18,50 Br., per Januar-Februar 18,50 Br., per Februar-März 18,50 Br., per April-Mai 18,50 Br. — **Stettin.** Spiritus unverändert, loco 70er, 36,20.

**Butter, Käse, Schmalz.**

**Berlin.** Amtlicher Bericht. Butter fest. Hof- u. Genossenschafts-butter I. per 50 Kilo. 106 Mk., do. II. 102 Mk., do. III. 100 Mk., do. abfallende 95 Mk., Landbutter, preussische 90 bis 95 Mark, Neßgrücker 88-92 Mk., pommersche 90 bis 95 Mk., polnische 88 bis 90 Mk., bayerische Senn- 95 bis 100 Mk., Land- 85-90 Mk., schlesische 90-95 Mk., galizische 72-75 Mk. Margarine 32-55 Mk. Käse, schweizer, Emmenthaler 80-90 Mk., bayerischer 58 bis 63 Mk., ost- und westpreussischer I. 66-72 Mk., II. 40-55 Mk., Holländer 70-80 Mk., Limburger 36-42 Mk., Quadratmagerkäse I. 22-28 Mk., II. 15-18 Mk. Schmalz ruhig, Prime Western 17 pCt. Fa. 28-29 Mk., reines in Deutschland raffiniert 30 Mk., Berliner Bratenschmalz 31-32 Mk. Fett in Amerika raffiniert 29 Mk., in Deutschland raffiniert 29 Mk.

**Zucker.**

**Hamburg.** Rübenroh Zucker I. Produkt Basis 88 pCt. Nendement neue Usance, frei an Bord Hamburg per Januar 9,17<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, per Februar 9,17<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, per März 9,30, per April 9,40, per Mai 9,51<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, per Juli 9,77<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, behauptet. — **London.** 96procentiger Fabazucker 11,63, ruhig, Rübenroh Zucker loco 9,13, ruhig. — **Magdeburg.** Terminpreise abzüglich Steuervergütung. Rohzucker I. Produkt Basis 88 pCt. frei an Bord Hamburg Januar 9,17<sup>1</sup>/<sub>2</sub>-9,20 bez. 9,22<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Br. 9,20 Gd., Januar-März 9,32<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Br. 9,30 Gd., Februar 9,32<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Br. 9,30 Gd., März 9,40 bez. 9,42<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Br. 9,40 Gd., April 9,52<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Br. 9,50 Gd., April-Mai 9,57<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Br. 9,55 Gd., Mai 9,62<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Br. 9,60 Gd., Juni 9,60 bez. 9,72<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Br. 9,67<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Gd., Juli 9,82<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Br. 9,77<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Gd., August 9,87<sup>1</sup>/<sub>2</sub> bez. 9,90 Br. 9,87<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Gd., Oktober-Dezember 9,77<sup>1</sup>/<sub>2</sub> bez. 9,80 Br. 9,75 Gd., stetig. Preise für greifbarer Ware mit Verbrauchssteuer: Brotraffinade I. 23,50 Mk., desgl. II. 23,25 Mk. Gem. Raffinade 23,25-24 Mk. Gem. Melis I. 22,50 Mk., ruhig, stetig. — **Paris.** Rohzucker ruhig, 88 pCt. loco 24,50-25. Weißer Zucker ruhig Nr. 3 per 100 Kilogr. per Januar 26,50, per Februar 26,63, per April 27, per März-Juni 27,50.

**Verschiedene Artikel.**

**Hoblen.** Nürnberg. Der Markt war in der verfloffenen Woche ruhig, nur für prima grünfarbige sehr fest. Es wurden bezahlt: Spalter Band, leichte Wagen 40-88 Mk., Hallertauer Siegel

