

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

27.

Wiesbaden, den 6. September 1899.

IV. Jahrgang.

größerer Pferdebestände gegen Influenza

Gegen die Pferde-Influenza hat Landstallmeister P. Adam nach der Zeitschrift für Pferdeheilkunde und Pferdebezug 10 Jahren mit Erfolg folgendes Verfahren eingeschlagen: Anwendung von Medikamenten ist gewöhnlich überflüssig. Einmaliger Schutz gilt, wie bei allen ansteckenden, fieberhaften Erkrankungen der Pferde, der ständige Aufenthalt der Pferde in Kühlen, möglichst rasch wechselnder reiner Luft. Die einzige wirksame Medizin. Je rascher und gründlicher eingegriffen wird, um so besser ist es. Alle nöthigen Maßnahmen sollen sofort getroffen werden, sobald der leiseste Verdacht entstanden ist, es könne die Influenza ausgebrochen sein. Deshalb müssen die Pferde in Bezug auf Bewegung im Stalle oder im Aussehen sehr sorgfältig überwacht werden. Am häufigsten zeigen sich ungewöhnliche Erkrankungen an den schon erkrankten Pferden zu gewissen Tageszeiten, zumeist bald nach Beendigung der Arbeit, ferner im Stall und bei den verschiedenen Futterzeiten. Mattigkeit, Schläfrigkeit, sowie Hängenlassen des Kopfes, Sträuben der Haare und vor Allem Versagen des Haisers sind die ersten Symptome, welche absolut nicht übersehen werden dürfen. Man darf nur eine derartige Erscheinung beobachtet wird, so ist die Temperatur im Mastdarm zu messen. Steht dieselbe auf 39 Grad Celsius oder höher, so ist das fragliche Thier möglichst aus dem Stall zu entfernen und in einem Räume untergebracht, welcher mit den sämtlichen Pferdebeständen in Verbindung steht. Hierauf ist die Streu herauszuräumen, bei Matratzenstreue im großen Umkreise, bei Kastenstreu aus dem betreffenden Stalle, dann werden der Stallboden, die Anhängenborrichtungen, Rausen und Ständer sorgfältig desinficirt. Alle diese Arbeiten dürfen unter Umständen verschoben werden. Das verdächtige Pferd, wenn es sich im Laufe der nächsten Tage als völlig unbedenklich erweist, unbedenklich wieder in den übrigen Bestand aufgenommen werden. Treten jedoch Erscheinungen auf, welche den Verdacht der Influenza als begründet erweisen, so ist das betreffende Pferd sofort aus dem Stall zu entfernen und in einem solchen Stalle vorzuhalten, an einer gegen den Wind geschützten Stelle im Freien aufzustellen, gleichgültig, ob im Sommer oder im Winter, ob Regenwetter oder Trockenheit herrscht. Der Stall nicht nur am Tage, sondern auch während der Nacht. Die Stallwand mit einem Dach, namentlich zum Schutz gegen große Hitze im Sommer, gute, bis über die Knie reichende Einstreu und zwei warme wollene Decken zum Schutz vor kaltem Wetter. Die Stallwand mit einem Dach, namentlich zum Schutz gegen große Hitze im Sommer, gute, bis über die Knie reichende Einstreu und zwei warme wollene Decken zum Schutz vor kaltem Wetter. Die Stallwand mit einem Dach, namentlich zum Schutz gegen große Hitze im Sommer, gute, bis über die Knie reichende Einstreu und zwei warme wollene Decken zum Schutz vor kaltem Wetter.

Die Pichelfeiner-Maschine.

Das Pichelfeinerfleisch, ein niederbayerisches Gericht, gewöhnlich als stärkende, kräftige Speise einen Welttrübsal. Anlässlich wurde auch für die Hofküche Sr. Majestät Kaiser Wilhelms in Berlin eine Original-Pichelfeiner-Maschine aus Frauendorf bestellt. Der Name dieses Fleischgerichtes kommt daher, daß die Bewohner der Donau-Ebene (Straubinger Gegend) als praktische Leute gewöhnlich ihrer beliebten Ausflüge nach dem reizend im Sommer Walde gelegenen „Pichelfeiner“ in eigenen Blechküchen das bereits zu Hause zerhackte und mit den nöthigen Gewürzen versehene Fleisch mitzunehmen und an Ort und Stelle, wo eine Spiritusflamme zu finden pflegen. Die Bewegung in der herrlichen Waldluft im Verein mit dem kräftigen „Pichelfeinerfleisch“ erzeugt allerdings einen sehr angenehmen Eindruck. Zu Hause wird es aber ganz anders präparirt, und was man gewöhnlich als solches bezeichnet, ist es eben nicht. Zu Hause und Fremden aller Deutschen und anderer Völker, welche gern einmal etwas Anderes als die alltägliche Speise genießen wollen, geben wir das genaue Rezept an, wie es zu Hause zu bereiten ist. Zur Zubereitung gehört vor Allem ein gutes Stück zum Kochen des Gerichtes, eine aus zwei in einander greifenden Theilen bestehende Blechkasserole, welche so beschaffen ist, daß man sie auf dem Feuer wenden kann, so daß der Boden zum Boden wird. Das Untergestell, auf welchem die Kasserole aufliegt, besteht aus schraubenartig verbundenen Eisenstäben und ist zusammenlegbar. Dasselbe findet nächst der Kasserole für den Haushalt besonders praktisch für die Reise

und den Landaufenthalt ist. Auf der Jagd und bei Picnics dient das zusammenlegbare Untergestell als Windschutzmittel.

Unter dem Namen „Pichelfeiner-Maschine“ ist die Blechkasserole von der Vereins-Centrale Frauendorf (Post Wilsbosen in Niederbayern) vorrätig zu haben und kostet Größe 1 (für ca. 2 Personen) 17 cm. Durchmesser Mk. 4. Größe 2 (für ca. 4 Personen) 22 cm. Durchmesser Mk. 4,60. Größe 3 (für ca. 6-7 Personen) 24 cm. Durchmesser Mk. 5,40. Größe 4 (für ca. 8-10 Personen) 28 cm. Durchmesser Mk. 6,50. Größe 5 (für ca. 10-12 Personen) 31 cm. Durchmesser Mk. 8. Diese ge-



schlecht geschützten Geschirre enthalten den Abdruck des Original-Rezeptes (dasselbe enthält auch eine Anweisung zur Zubereitung von Hühnern, Fischen und Hasen auf Pichelfeinerart; und sind sowohl Rezept wie Kasserole zum Schutze gegen Nachahmungen mit der Fabrikmarke versehen. Aufgetragen wird das Gericht ohne weiteres gleich in der Pichelfeiner-Maschine, denn es ist ein vollständiges Essen ohne jede Zuspäße und wird in Bayern oft als Abendessen gewählt; „Junggefallen“ bereiten es sich gern selbst. Aber auch der Hausfrau ist es an „bewegten“ Tagen wie bei großer Wäsche, Reinemachen ufm. ein bequemes, rasch-gekochtes Gericht für den Mittagstisch. Während des Umzuges bewahrt sich die Pichelfeiner-Maschine gut. Wird die Kasserole tags vorher schon gefüllt, oder werden doch wenigstens die Zutaten zum Einlegen vorbereitet, so ist ein vollständiges, wohl-schmeckendes und nahrhaftes Gericht rasch mitten im Umzugs-trubel herzustellen.

Der in solchen Fällen meistens improvisirte Eßtisch braucht garnicht mit Bekleidungen bedeckt werden, im Nothfall läßt sich „Pichelfeiner“ auch „auslöpfeln“. Liebe praktische Freunde hatten die Aufmerksamkeit, uns bei unserem letzten Umzug statt der hier üblichen Blumenspenden ein Körbchen in die neue Wohnung zu senden, welches mit einer gefüllten Pichelfeiner-Maschine, dem dazu gehörigen Brennapparat, einem Flaschen Spiritus, sowie einigen Tellern und Löffeln beigegeben war. Obenauf lag eine Karte, auf welcher von lieber Hand stand:

„Guten Appetit! Wohl bekomms!“

Wer also ein echtes Pichelfeinerfleisch sich bereiten will, dem seien die Frauendorfer Original-Pichelfeiner-Maschinen aufs Wärmste empfohlen. Als schönes und praktisches Festgeschenk wird sie dem Geber aufrichtigen Dank eintragen.

Die Maschinen werden, wie schon erwähnt, von der Vereins-Centrale Frauendorf (Post Wilsbosen in Niederbayern) hergestellt und zu mäßigen Preisen angeboten.

Eine bayerische Hausfrau.

Allerlei Praktisches.

Baumwangen. Im Sommer, besonders von August an findet sich im Garten eine größere Zahl Wangen ein, von der Größe eines kleinen Linsentornes bis zur Breite eines Fingernagels. Schon der Name macht sie verhasst, und sie werden ohne weiteres als Schädlinge erklärt und vertilgt. Dies ist unrichtig, denn diese Wangen sind nicht schädlich, sondern nützlich; sie sind keine Pflanzen, sondern Insektenfresser, die besonders den kleinen nackten Raupen der Widler und Spinner zu Leibe gehen. Mit ihrem langen Saugrüssel bohrt sie die Raupen an und saugt sie aus. Diese nützlichen Wangen gehören zur Gattung Pentatomae. Sie sind oben schmutzbraun, unten silbergrau, mit je 6 schwarzen Tupfen. Die Baumwanze ist jedoch nicht zu verwechseln mit der grünen Blattwanze, welche Pflanzensäfte saugt.

Gurkensamen. gewinnt man aus den völlig reifen Gurken sehr leicht auf folgende Weise: Man läßt die Gurken wenn sie ganz gelb geworden sind, einige Tage liegen, schneidet sie dann der Länge nach durch und drückt mit dem Daumen die Gallerte mit dem Samen in einen bereit gehaltenen Topf. Die Samen bleiben darin 8-14 Tage, auch länger, bis die dem Samen anhaftende Gallertmasse verfault ist. Durch tüchtiges Spülen mit reinem Wasser und durch fortwährendes Abgießen des Schmutzwassers werden die Samen alsdann vom Schmutze gereinigt und zum Trocknen so hingelegt, daß die Spalten, welche ihnen sehr nachgehen und die besten Körner auszusuchen, nicht daran können. Taube Körner schwimmen beim Reinigen mit dem Wasser ab.

Dem Krebs der Obstbäume beugt man erstens durch gute Kultur überhaupt vor, zweitens hat man den Ver-

wundungen, welcher Art sie sein mögen, große Beachtung zu schenken und dafür zu sorgen, daß sie schnell verheilen. Durch Abschneiden und Verbrennen der bereits befallenen Theile verringert man die Gefahr weiterer Ansteckung. Wo das nicht ausführbar ist, leistet das Waschen mit Kupfervitriollösung oder das Bepinseln mit Holzessig oder Teer gute Dienste.

Gegengifte bei Vergiftung von Thieren. Wenn Schweine durch Pötel- oder Heringssalze, Pfeffer, große Mengen Pflaumenterme, giftige Pflanzen vergiftet worden sind, so giebt man ihnen pro Stück 3 g. Brechweinstein und dann Abkochungen von Hafergrütze oder Leinsamen. Man erkennt die Vergiftung an dem Rinnabandrampf und an epileptischen Zufällen, die sich alsbald einstellen. Hat Rindvieh giftige Pflanzen gefressen, so zeigt sich Schwindel, unsicherer Gang, Betäubung, mattes oder funkelndes Auge, schlechtes Sehen, Hitze oder Trockenheit des Males, der Zunge, des Rachens, beklemmter Atem. Man giebt Abführmittel ein und dann schleimige Getränke.

Handel und Verkehr.

Marktbericht für den Regier.-Bezirk Wiesbaden.

(Fruchtpreise, mitgetheilt von der Preisnotirungsstelle der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M.) Montag, 4. Sept., Nachmittags 12^{1/2} Uhr. Per 100 Kilo gute marktfrische Waare, je nach Qualität, loco Frankfurt a. M. Weizen, hiesiger Mk. 16.— bis 16.10. Roggen, hiesiger, Mk. 14.75 bis 15.—. Gerste, Ried- und Pfälzer- (neue) Mk. 16.75 bis 18.—. Wetteraner- Mk. 16.50 bis 17.50. Hafer, hies. (alter) Mk. —.— bis —.—, (neuer) Mk. 14.— bis 14.25. Raps, hies. Mk. 23.50 bis 24.—. Heu und Stroh (Notirung vom 25. Aug.). Heu (neues) 5.20 bis 5.80 Mk., Roggenstroh (Vangstroh) 3.60 bis 4.— Mk., Weizenstroh, in Ballen gepreßt 0.00 Mk.

* Die 1. Sept. Kassauer Rothweizen (alter) 16.75 bis 17.— Mk., (neuer) 16.62 bis —.— Mk., Roggen, 14.26 bis —.— Mk., Gerste —.— bis —.— Mk., Hafer (alter) —.— bis —.— Mk., 12.60 bis 13.40 Mk., Raps —.— bis —.— Mk.

* Mannheim, 4. Sept. Amtliche Notirung der dortigen Börse (eigene Depesche). Weizen, pfälzer 16.75 bis 17.— Mk., Roggen, pfälzer 15.25 bis 15.50 Mk., Gerste, pfälzer 17.50 bis 17.70 Mk., Hafer, badischer 14.— bis 14.75 Mk., Raps 24.50 bis —.— Mk.

* Frankfurt, 4. Sept. (Obstmarkt). Obstdurchschnittspreise per 50 Kilo. (Die Preise verstehen sich bei sofortiger Lieferung.) Trauben 35.— Mk., Reineclauden 27.— Mk., Pfälzer 45.— Mk., Ribellen 40.— Mk., Brombeeren 15.— Mk., Himbeeren je nach Sorte 10.— bis 18.— Mk., Himbeeren 24.— Mk., Frühhäpfel je nach Sorte 9.— bis 16.— Mk., Frühhäpfel (gewöhnlich) 20.— Mk., Ital. (Fier.) Zwetschen 18.— bis 20.— Mk.

* Frankfurt, 4. Sept. Der heutige Viehmarkt war mit 464 Ochsen, 41 Bullen, 789 Kühen, Rindern und Stieren, 348 Kälbern, 151 Hammeln, — Schafkammern, — Ziegenkammern, 1391 Schweinen besetzt. Die Preise stellten sich per 50 Kilo Schlachtgewicht wie folgt: Ochsen: a. vollfleischige, ausgewaschene höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 65-67 Mk., b. junge fleischige, nicht ausgewaschene und ältere ausgewaschene 60-63 Mk., c. mäßig genährte, junge, gut genährte ältere 54-58 Mk., d. gering genährte jeden Alters —.— Mk. Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 54-56 Mk., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 45 bis 52 Mk., c. gering genährte 00-00 Mk. Kühe und Färsen (Stiere und Rinder): a. vollfleischige, ausgewaschene Färsen (Stiere und Rinder) höchsten Schlachtwerthes 59-61 Mk., b. vollfleischige, ausgewaschene Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 55-57 Mk., c. ältere ausgewaschene Kühe und wenig gut entwickelt jüngere Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 42-46 Mk., d. mäßig genährte Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 38-40 Mk., e. gering genährte Kühe und Färsen (Stiere und Rinder) 32 bis 36 Mk. Bezahlt wurde für 1 Pfund: Rinder: a. feinste Rast (Rohm. Rast) und beste Sauglader (Schlachtgewicht) 72 bis 76-80 Pfg., (Lebendgewicht) 46-48 Pfg., b. mittlere Rast und gute Sauglader (Schlachtgewicht) 72-75 Pfg., (Lebendgewicht) 43-45 Pfg., c. geringe Sauglader (Schlachtgewicht) 60-65 Pfg., (Lebendgewicht) 00 bis 00 Pfg., d. ältere gering genährte Kälber (Fresser). —. Schafe: a. Mastlamm u. jüngere Masthämmer (Schlachtgewicht) 61-63 Pfg., b. ältere Masthämmer (Schlachtgewicht) 54-57 Pfg., c. mäßig genährte Hämmer und Schafe (Mergelschafe) (Schlachtgewicht) 00-00 Pfg. Schweine: a. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis zu 1 1/2 Jahren (Schlachtgewicht) 57 Pfg., (Lebendgewicht) 44 bis 45 Pfg., b. fleischige (Schlachtgewicht) 45-56 Pfg., (Lebendgewicht) 00 Pfg., c. gering entwickelte, sowie Sauen und Eber, (Schlachtgewicht) 00-00 Pfg., d. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 00-00 Pfg.

Die Preisnotirungskommission.

* Paderborn, 1. Sept. Der heutige Egghä-Markt hatte sich eines sehr guten Besuches zu erfreuen, auch war ziemlich viel Vieh aufgetrieben, und da durch den vor einigen Tagen niedergegangenen Regen die Aussichten für den Landmann wieder besser sind, so gestaltete der Handel sich ziemlich lebhaft. Fettvieh war gesucht und kosteten Ochsen 67-69 Mk., Kühe und Rinder 56-63 Mk., Markt der Centner Schlachtgewicht. Ferkelochsen galten 700-800 Mk., Ferkelochsen 580-630 Mk., zweijährige Ferkel 400-500 Mk., das Paar. Trächtige und frischmelkende Kühe wurden mit 210 bis 300 Mk., trächtige Rinder je nach Größe und Schwere mit 180 bis 270 Mk., Jungvieh mit 90-120 Mk., Kälber mit 18-30 Mk., das Stück bezahlt. Auch der Schweinemarkt war gut befahren, der Handel jedoch weniger lebhaft. Fette Schweine galten 50-52 Pf., das Pfund Schlachtgewicht. Ferkel wurden mit 75-100 Mk., Ferkel mit 120-150 Mk., Ferkel mit 30-50 Mk., das Paar bezahlt. Der nächste Markt wird am 3. Oktober hier abgehalten.