

Kälber Aufzucht.

Die Rindviehzucht Englands verdankt ohne Zweifel einen großen Theil der Vollkommenheit, bis zu welcher sie sich jetzt erhoben, der Sorgfalt, womit die Aufzucht der Kälber betrieben wird. Man wird zwar einwenden, dieselbe sei für deutsche Verhältnisse allzu kostbar und weitläufig, allein man bedenke, daß das kein verlorne Geld ist, welches man später reichlich und mit Zinsen wieder zurückerhält. Ein großer Nachtheil der deutschen Kälberzucht ist die allzufrühe Entwöhnung der jungen Thiere, welche, da man stets nur einseitig den Mehrgewinn an Milch in's Auge zu fassen pflegt, ziemlich allgemein an der Ordnung ist. Oft schon in der 4ten, selten später als in der 6ten oder 7ten Woche entwöhnt man die Kälber. Die Engländer dagegen lassen sie fast durchgängig 3 Monate bei der Mutter. Nur nach und nach wird in der letzten Zeit dieser Periode dem jungen Thiere die Milch abgebroschen, und Anfangs statt der reinen Muttermilch, verdünnte, abgerahmte, sodann diesen ähnliche Nahrungstoffe gegeben, als Mehl-, Kleien-, Delfuchenmehltranke, bis man ohne Gefahr zu Grün- und Raufutter übergehen kann. In Sommersehire erhalten die Kälber, welche man zur Anzucht bestimmt hat, in der ersten Zeit ihrer Entwöhnung, bloß den aus der Molke der Käsebereitung mittelst Erwärmung ausgeschiedenen Zieger, welcher, mit etwas Milch, Leinsamenmehl und lauwarmem Wasser angerührt, ein sehr nahrhaftes und gesundes Nahrungsmittel bildet. In Schottland fängt man schon in der 10ten Woche an, dem Kalb die Milch zu entziehen. Anfänglich wird der Milch nur Molken, sodann Wasser und Mehl zugesetzt, endlich an der Statt dieser, Suppen oder Brühen von Erbsen-, Bohnen- und Leinsamenmehl, Heuaufguss und Strohbrühs gegeben. Auf solche Weise nur, wenn der Natur der Thiere kein Zwang angethan wird, kann es gelingen, wahrhaft kräftige, naturgemäße Thiere zu erziehen. Von nicht minderm Einfluß, als die verständige Ernährung, ist aber auch die freie Bewegung der jungen Kälber. Die englischen Weideköpeln, die überall umhägten Grundstücke gestatten dieselbe ohne Mühe und im vollsten Maße. In den meisten Distrikten Deutschlands fehlen nun zwar diese. Allein es ist Jedem, welcher sich mit der Aufzucht von Jungvieh in größerer Ausdehnung beschäftigt, auf das Dringendste anzurathen, einen umhägten Kälberweideplatz anzulegen, worauf den Kälbern von der 3ten oder 4ten Woche an täglich mehre Stunden freie Bewegung ge-

gönt werden kann. Nur in den ersten Tagen ist es nothwendig, den jungen Thieren einen Hüter beizugeben; denn sie sind gewöhnlich, wenn sie das erstemal aus dem Stalle gebracht werden, geblendet, gleichsam halb blind, sie werden scheu und rennen mit den Köpfen gegen die Verzäunung, welche sie entweder durchbrechen oder darin stecken bleiben oder sich beschädigen. Man muß es unterlassen, durch Jagen und Scheuchen die Kälber zu angestrenzter Bewegung, großen Sprüngen u. s. w. zu verleiten; nicht selten sind Krankheiten und Gebrechen, besonders häufige Nabelbrüche, die Folgen solcher Anstrengungen. In der ersten Zeit läßt man sie höchstens 2 Stunden im Freien, bis man nach und nach sie von einer bis zur andern Fütterungszeit auf dem Weideplatz lassen kann. Dieser braucht nicht groß zu sein; $\frac{1}{4}$ Morgen genügt für 8 Kälber. Die freie Bewegung des Jungviehs ist nicht allein von dem günstigen Einfluß auf dessen dauernde Gesundheit und Abhärtung, sondern die Formen der Thiere werden auch weit leichter, gefälliger, abgerundeter, ihre Glieder und Sehnen elastischer, kräftiger. Von solcher Gestalt aufgezogenen Kälbern erhält man ganz andere Zugthiere, wie von reinem Stallvieh. Die stumpfe Dummheit und Plumpheit, welche das nur im Stall erzogene Rindvieh stets charakterisirt, verliert sich ganz durch die theilweise Aufzucht im Freien, einen Beweis davon liefern die Schweizer Rühe. Natürlich muß eine gute, sanfte Behandlung der Verwilderung der jungen Thiere vorbeugen. Sehr zweckmäßig ist denselben, wenn sie in den und von dem Tummelplatz gebracht werden, jedesmal eine kleine Handvoll Salz aus einer Ledertasche zu reichen. Dadurch werden sie außerordentlich zutraulich und zahm. — Selbst einer endemischen Krankheit, welche namentlich am Rheine zu Hause und deren eigentliche Ursache noch räthselhaft ist, der Knochenbrüchigkeit, möchte vielleicht durch gestattete Bewegung des Jungviehs vorzubeugen sein. (A. Z. f. L. u. H.)

Konfervirung der Stahlfedern.

Ein sehr gutes Mittel, Stahlfedern zu konserviren, ist nach Arendts eine Auflösung von 1 Theil kohlensaurem Kali in 8 Theilen Wasser in welche man (oder ein damit übergossenes Asbestbüschchen) die Feder soweit eintaucht, als sie von der Tinte berührt worden ist. (B. F. Bl.)

Kleienbrod.

Bei den jezigen hohen Fruchtpreisen halte ich es für Pflicht, das Publikum auf die Herstellung eines weit billigeren, kräftigeren und schmackhafteren Brodes aufmerksam zu machen, ich meine nämlich das geschrotene Brod, wie man es am Niederrhein, am besten in Westphalen und dem Siegenschen findet, nicht aber den sogenannten Pumpnickel des Münsterlandes, der nur aus zerstoßenen Körnern besteht und deshalb manchen Zähnen und Mägen nicht zusagen kann. Jeues geschrotene Brod besteht aus reinem Roggen, der fein gemahlen wird sammt den Kleien; man erhält also vom Scheffel Roggen zu 270 Pfund auch 270 Pfund Mehl und bäckt daraus erfahrungsmäßig 360 Pfund Brod, das 2 bis 3 Wochen lang schmackhaft bleibt und viel gesünder ist, als mit der Hälfte oder gar Dreiviertel Weismehl vermischtes gebeuteltes Brod. Nahrhafter erweist es sich für Alle, welche sich stark bewegen oder schwere Handarbeiten verrichten, weil eine gleiche Quantität davon den Appetit auf viel längere Zeit bei derselben Ausdauer der Kräfte beschwichtigt; gesünder für Personen von sitzender oder wenig mobiler Lebensweise, da es einen leichteren Stuhlgang unterhält, als Feinbrod. Nach dem Beuteln bleiben gewöhnlich von 270 Pfund Frucht nur 200 Pfund Mehl, welche 266 Pfd. Brod geben. Es macht aber doch einen bedeutenden Unterschied, aus dem Scheffel 94 Pfd. mehr und besseres Brod mit gleichen Kosten zu erhalten. Wenn gleich sich mancher Roggen, wie die Bäcker behaupten, nicht ohne Beimischung von Weizenmehl verbacken läßt, so braucht man nur einen geringen Zusatz, etwa $\frac{1}{4}$, zu nehmen; guter Roggen kann aber rein verbraucht werden und da er gewöhnlich wohlfeiler ist, als Weizen, so hat man doch auch wohlfeileres Brod. Der Teig zum geschrotene Brod wird 12—14 Stunden vor dem Backen mit Sauerteig und etwas Salz eingemengt, im Uebrigen wie das Feinbrod behandelt, nur recht fleißig gewirkt, den Broden eine Größe von 6—8 Pfunden gegeben, dabei der Ofen etwas stärker geheizt und wohl verschlossen, worin das Brod $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden bleibt. Wenn diese meine wohlge-meinten Vorschläge einen allgemeinen Anklang finden, so würde daraus eine große Ersparniß hervorgehen; aber ich hege keine so kühnen Er-

wartungen, weil Gewohnheit und Vorurtheil dagegen streiten. Jedoch bin ich im Voraus überzeugt, daß sich verständige Hausväter genug finden, welche meinen Rath prüfen und wenigstens Versuche anstellen werden; diese bitte ich, sich vom etwaigen Mißlingen des ersten Versuchs nicht abschrecken zu lassen, sondern mit einiger Ausdauer zu verfahren. Ich weiß es aus Erfahrung, das grobe Brod schmeckt mit jedem Tage besser und ich würde es gerne noch theurer bezahlen als jenes, wenn ich es nur stets haben könnte.

(Wochbl. f. L. u. H.)

Versuche mit salpetersaurem Natron auf verschiedene Gewächse angewendet.

Im Februar 1844 wurden alte magere Gartenrosen mit im Verhältnisse von 1 Centner auf 285 Quad.R. salpetersaurem Natron, das mit Sand vermengt worden, breitwürzig besäet. Ende April beschlug der Boden grün, dies verlor sich bei trockenem Wetter und die Pflanzen gediehen darauf ganz vortreflich.

Bei Dahlien wurde 1 Loth in Wasser aufgelöst, auf die Pflanze angewendet und sie wuchsen gleichfalls sehr gut; eine zweite Gabe brachte, wo sie versuchsweise angewendet wurde, weder Schaden, noch eine gesteigerte Wirkung hervor.

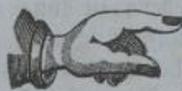
Bei Berbenen, Petunien und Penstemon hatten $\frac{1}{4}$ Pfund per D.R. dieselbe Wirkung.

Berwelkte Pflanzen in Töpfen damit begossen, wurden in 10 Tagen satt grün.

Im Allgemeinen scheint die Anwendung des in Rede stehenden Salzes nur bei voller Vegetation eine sehr gute, sonst gar keine Wirkung zu haben. Auf die Pflanzen gestreut, zerstört es wie Kochsalz die Blätter und bei sehr trockener Witterung könnte es überhaupt nachtheilig werden; die vortheilhafteste Witterung ist die feuchte.

Dieses Salz wird auch, in Wasser gelöst, als bewährtes Mittel gegen Schnecken empfohlen, doch dürfen beim Begießen der Pflanzen die Blätter nicht davon getroffen werden.

(B. J. Bl.)



Geneigte Bestellungen auf das laufende Halbjahr des Amts- und Intelligenz-Blattes können noch fortwährend angenommen und die betreffenden Nummern nachgeliefert werden und es wird um ferneren Abonnementsbeitritt freundlichst gebeten.

Die Redaktion.