

Interesse konnte Wildmichel dazu geführt haben, gerade dieses für ihn ganz bedeutungslose Dokument zu zerreißen und die Stücke in den Wind zu streuen? — Nein, Wildmichel war der Mörder nicht! Graf Sarentin war es, der frühere, kaum eingeschlaferte Verdacht erwachte von Neuem und wurde ihm durch die zerrissenen Papierstücke zur Gewißheit.

„Sarentin ist der Mörder! Kein Zweifel, er ist's!“ rief er, seine gewohnte Selbstbeherrschung ganz vergessend, stürmisch aus.

„Wieder vor schnelles Urtheil, lieber Doctor!“ entgegnete der Polizeirath ernst. — „Vor halber Stunde sagten Sie: Wildmichel ist der Mörder. Schuldschein Verdachtsgrund, — gebe es zu, aber sehr schwach! Viel schwächer als Gründe gegen Wildmichel. — Was liegt vor gegen Grafen? Zusammenfassen!“

1. Ist im Walde gewesen zur Zeit des Mordes mit Büchse. Wah, Wald groß. Gar kein Grund. Wissen noch nicht mal, ob Büchse losgeschossen. Nachforschen, Pulver vergleichen. Stimmt's, dann wäre schon mehr Grund zum Verdacht, aber immer noch schwach.

2. Graf kommt aus Wald zurück, ist bleich, verstört. — Wah, auch nichts. — Natürlich verstört, weil Hoffnung auf Verlobung erschüttert wird. Kann nicht anders sein.

3. Schuldschein. — Wer weiß, ob Graf ihn vielleicht schon vor acht Tagen bezahlt und zerrissen hat? — War trocken Wetter, Papierstücke vom Winde getrieben, — fehlen ohnehin viele. Vom Wege abgeweht! — Mit so schwachen Gründen belegt man keinen so schweren Verdacht, lieber Doctor; würde nicht wagen, Wildmichel dem Richter vorzuführen, wenn gegen ihn nicht mehr vorläge, und doch ist Wildmichel schon eines Mordes verdächtig, Zuchthäusler und Einbrecher!

„Wollen Sie damit sagen, Herr Polizeirath, daß Sie dem Untersuchungsrichter gar keine Mittheilung von meinem, gegen den Grafen geäußerten Verdacht machen wollen?“

„Werde mich hüten dies zu thun. — Richter und Staatsanwalt in P*** gute Kerle, aber morbdumm. Würden Grafen vorladen, verhören, ihm eröffnen, trauriger Verdacht liege vor, möge sich rechtfertigen. Tiefe Entschüpfung. Brillante Erklärung. Gegenseitiges Händeschütteln. Abgemacht! — Ist Graf unschuldig, dann braucht Niemand von Ihrem Verdacht etwas zu wissen, er selbst am wenigsten! — Ist er schuldig, dann Thorheit, ihn durch Verhör zu warnen. Hat dann Geld aus Börse und Brieftasche geraubt. Werde ihn beobachten lassen auf jedem Schritt. Wird das Geld ausgehen, — werde sehen. Halte die Hand über ihm und fasse zu, sobald es Zeit ist, — jetzt aber ist es Zeit, daß ich noch ein Paar Stunden schlafe, ehe Dummköpfe aus P*** ankommen, — hab mir die Ruhe verdient, bin teufelsmäßig müde. Wenn das Geringste vorkommt, lassen Sie mich weden, sonst aber erst, wenn die Herren aus P*** eintreffen. Gute Nacht.“

Er wartete eine Antwort nicht ab, sondern warf sich auf das weiche Sopha und ehe Frig das Zimmer noch verlassen hatte, schnarchte der dicke Polizeirath schon in den höchsten und tiefen Orgelklängen.

(Fortsetzung folgt.)

Anbau verschiedener Sorten Runkelrüben.

Dr. Freiherr Dael von Roeth, Sorgenloch berichtet darüber:

Ich machte Versuche mit der Oberndorfer von Heim in Oberndorf bei Schweinfurt, den betteraves jaunes, ovoides des Barres von Wilmorin in Paris, die neue goldgelbe Walzen-Runkelrübe, die Riesen-Mangold, beide von Heine-mann in Erfurt und die englische Riesen Mammuth-Runkelrübe.

Ein kalkhaltiger Lehmboden wurde mit 200 Kg. phosphor. Kalk und 150 Kg. Chilisalpeter (64 Kg. Phosphorsäure und 23 Kg. Stickstoff) gedüngt. Zum Versuchsfeld wurden fünf Abschnitte mit je 77 Pflanzen gewählt. Die reifen Rüben hatten folgende Gewichte: die Obernd. 199,5, des Barres 185, neuen goldg. 163,5, Riesen-Mangold 157, und Riesen-Mammuth 142 Kg. Bei der Analyse wurde das spec. Gewicht des Saftes bei 15 Grad C. und Trockensubstanz bei 100 Grad C. ermittelt.

Zur Bestimmung des Zuckergehaltes desselben beschränkte man sich auf die gewöhnliche Methode mittelst des Saccharometers. Die Analyse der Rüben ergab bei den Oberndorfer 9,8 Trockengehalt und 10,8 Zuckergehalt, den des Barres 10,4 und 10,1, Walzenr. 11,2 und 9,9, Riesen-Mangold 11,9, und 10,6, Riesen-Mammuth 7,4 Trockeng. und 8,9 pSt. Zuckergehalt. Mark enthielten die Rüben durchschnittlich 3,8, Saft 95,8 und specif. Gewicht 1,04 pSt.

Die Oberndorfer R. haben eine runde Form und sind dick von hellgelber oder rother Farbe und weißem festen Fleisch. Die des Barres haben eine längliche Gestalt, hochgelbe Farbe, weißes Fleisch, aber etwas holzfaserig. Goldgelbe Walzen-runkeln haben eine länglich runde, walzenförmige Gestalt und orangegelbe Farbe. Riesen-Mangold sind roth, lang und dick, das Fleisch ist röthlich durchzogen. Riesen-Mammuth haben eine langgezogene Form und hochrothe Farbe. Fleisch hart, holzfaserig. Von allen Rüben ist die Oberndorfer am beachtenswerthesten.

¶ Darmentzündung bei Pferden.

Dies ist eine schwer zu kurirende Krankheit, und viele Pferde werden durch den Reiz, den die vielen Arzneimittel, welche gewöhnlich angewendet werden, auf die Darmschleimhaut ausüben, getödtet.

Das einfachste, in jedem Stalle anwendbare, unschädliche Mittel ist die Anwendung des kalten Wassers in folgender Weise: Das Thier wird über den ganzen Rumpf mit einem

Schwamm oder Lappen abgewaschen, um das Haar naß zu machen, darauf in ein doppelt gelegtes, in kaltes Wasser getauchtes, aber wieder ausgerungenes Leintuch, welches den ganzen Rumpf von den Vorder- bis zu den Hinterbeinen bedecken muß, eingeschlagen, worüber zwei wollene Decken geschneilt werden.

Hierdurch kommt das Pferd bald in Schweiß, worauf gewöhnlich die Schmerzen und die Entzündungssymptome sich vermindern. Nach Abnahme der Decken und des Leintuches wird das Pferd zuerst wieder mit kaltem Wasser abgewaschen, dann abermals wie vorher in ein nasses Leintuch und Decken gepackt und damit so lange fortgefahren, bis die Krankheit gehoben ist. wenn zugleich Verstopfung vorhanden ist, so giebt man von Zeit zu Zeit ein Klystier von kaltem, im Winter etwas abgeschrecktem Wasser. Dieses Verfahren hat den Vortheil, daß es auch gegen Kolik hilfreich ist und daß sonach eine Verwechslung zwischen beiden Krankheiten keinen Nachtheil bringen kann. Die Wirkung innerer Mittel, mit deren Anwendung man indeß vorichtig sein muß, wird dadurch ebenfalls nicht beeinträchtigt. Ich habe mit Wasser allein ein beträchtliche Anzahl von Entzündungen geheilt. Während der Krankheit wird dem Thiere kein anderes Futter gereicht, als ein wenig dünnes Mehlsaufen. Frisches Wasser läßt man es nach Belieben trinken. Ueberlaß muß vermieden werden.

Werth der Waldstreu.

Für den Wald hat die sog. Waldstreu, welche aus Moos, getrockneten Farrenkräutern und anderen vegetabilischen Stoffen besteht, einen großen Werth, indem die Bodenfeuchtigkeit unter der schützenden Decke zurückgehalten wird, der untere verwesende Theil den Baumwurzeln Nahrung zuführt und auch auf die Befruchtung des Steingerölles einwirkt.

Im Verhältnis zu Roggenstroh stellt sich der Werth der verschiedenen Waldstreuproducte folgendermaßen

Wenn ein gewisses Quantum Roggenstroh als Einstreu 100 Pf. werth ist, würden bei gleichem Gewicht und Trockheitsgrade werth sein.

Farrenkräuter 100 Pf., Ginster 90 Pf., gemischtes Waldgras 85, Moos von trockenem Boden 75, Nadeln der Lärche 70, zartes Nadelreisig von Tannen und Fichten 60, Rohrschilf 60, Nadeln der Kiefer 50, Laub von Buchen, Ahorn, Eichen und Linden 33, Laub von Eichen, Birken, Erlen, Weiden 30, Moos von Sumpfboden 20, Haideplaggen (ohne Erde) 16 Pfennige.

Wie viele tausend Morgen Wald sind durch Haideplaggen-, Streu- und Laubentnahme verödet, während sie bei richtiger Pflege große Holzmassen liefern würden.

Es ist daher den Waldbesitzern dringend anzurathen, den Wald nicht durch zu große Entnahme von Waldstreu, die gewöhnlich zum Streumaterial für Ställe verwendet wird, zu verwüsten, resp. den Baumwuchs zu schädigen, nur wo die Streu in zu großen Massen vorhanden ist, soll man dieselbe anderweitig verwenden.

Ernte und Ausfaat.

In diesem Jahre mangelt es wohl in keiner Landwirthschaft an Auswuchsgetreide und dürfte die Nachricht, daß ausgewachsener Roggen zur Saat verwendet werden kann, für viele Landwirthe von Interesse sein. Der aus dem Korne getriebene Keim wächst weiter, sobald er in die Erde kommt, und geht deshalb ein durch Auswuchs beschädigtes Korn sogar schneller auf, als ein noch vollständig unverletztes, da Letzteres zur Keimbildung noch einiger Zeit bedarf.

Für diejenigen, welche Zweifel hegen, ist noch vor der Winterfaat Zeit zur Prüfung, indem sie probeweise einige ausgewachsene Körner ausäen und von dem Resultate sich selbst überzeugen können.

Die vom Schreiber dieser Zeilen gemachte Probe hat ein günstiges Resultat ergeben. Ob indeß bei großer Dürre, wo das Korn wochenlang in der Erde liegt, bevor es Wurzel schlagen kann, auch Auswuchsgetreide Keimfähigkeit behält, ist bei diesem Versuche nicht festgestellt.

Ein ½ Zoll langer Keim wird fortwachsen, ein über ½ Zoll langer Keim wohl nicht. Lang ausgewachsenes Getreide behält als Nahrungsmittel und für die Spiritusbrennerei seinen Werth, weil durch das Auswachsen das Stärkemehl in Zuckersstoff umgeändert ist; es ist derselbe Proceß der Zuckerbildung aus Stärkemehl, wie derselbe durch den Speichel und Magensaft im Magen und den Därmen sowie mittelst Malz bei der Brennerei-Einmischung stattfindet. Hb.

Stickstoffgehalt in der Ackererde.

Aus einem Bericht von Professor Dr. E. Wolff in München entnehmen wir Folgendes:

In der Ackererde unterliegen herausbildende Substanzen als Wurzeln, Stoppelrüdstände, Stallmist, Thierleichen zc. mannichfachen chemischen und physikalischen Veränderungen, welche auf die Fruchtbarkeit des Bodens großen Einfluß ausüben. In dem porösen Boden entstehen bei der Entmischung der organischen Substanzen unter gewissen Bedingungen Kohlensäure, Wasser, Ammoniak und geringe Mengen von freiem Stickstoff, wobei die mineralischen Stoffe frei und den Pflanzen in aufnehmbarer Form zugänglich werden. Der Zerfall des Humus hat die Bildung von Ammoniak und Mineralstoffen zur Folge. Das Volumen der Kohlensäure und des Sauerstoffes in der Bodenluft ist fast immer gleich groß, der Zerfetzungsproceß ist demnach ein Oxydationsproceß.

Den Einfluß der Organismen bei den im Boden vorkommenden Oxydationsproceßen haben Schlösing und Münch genauer untersucht. Ebenso fand Wolff in einer Ackererde von 20 Ctm. Tiefe per Hektar in Kilogramm:

	Zugluftprocent	Gravimete	Gruch	Gruch	Gruchlein	Kohlengas
Stickstoff in Form von Salpetersäure	272	436	468	82	522	553
Stickstoff in Form von Ammoniak	26,19	19,15	27,3	6,3	89,4	27,9

Speisekammer und Küche des Berliner Aquariums.

Wer kennt nicht das Aquarium „Unter den Linden“ in Berlin und hat nicht stundenlang darin verweilt, seine Sehenswürdigkeiten in Augenschein zu nehmen? Aber nicht nur das, was sich den Blicken aller Besucher darbietet, erweckt Interesse, nicht minder anziehend ist auch das Getriebe „hinter den Kulissen“ des weltstädtischen Unternehmens. Unter dem Dache des Aquariums, den Blicken der Besucher vollständig entzogen, befinden sich weite Räume, in denen für die zahlreichen Bewohner die nöthige Speise bereitet wird. Bei den verschiedenartigsten Bedürfnissen der Thiere ist es für den eigens angestellten Küchenmeister keine leichte Aufgabe, allen Ansprüchen gerecht zu werden; da giebt es Fleisch-, Frucht-, Körner- und andere Freßer, welche täglich ihre Nachen, Schnäbel, Mäuler aufsperrten und gefättigt sein wollen, während andere Schlinger und Würger nur wöchentliche Portionen erhalten. Für die Bierhänder wird in einem großen Kessel Reis gekocht, neben dem Herde stehen Eimer und Fässer, in denen Semmel und andere Backwaaren mit Milch aufgeweicht werden, ein Gericht, das viele Liebhaber findet. Große Vorräthe an Obst deuten darauf hin, daß in diesem Artikel eine lebhaft Nachfrage stattfindet, beträgt doch der monatliche Konsum ca. 1000 Liter Birnen, Aepfel u. s. w. Ein unentbehrliches Nahrungsmittel für eine Reihe von Thieren sind Mohrrüben, von denen täglich einige Körbe geschabt werden müssen, und die von fliegenden Hunden, Maxis und den meisten Vögeln als Zuthat gern genossen werden. Ein rationelles Frikassé für die gefiederete Welt wird zusammengestellt aus Obst, Rüben, Hafer, Kleie, Gerste, Hanf, Hirse und Mehlwürmer. Letztere züchtet der Thierpeijmeister in größtmögtem Maßstabe und die dazu gehörigen Kisten füllen einen weiten Raum, der nur übertrüfften wird von dem, den die Miniaturstallungen einnehmen, in denen sich Kaninchen und Meererschweinchen der sorgsamsten Pflege erfreuen, um schließlich in Gemeinschaft mit zierlichen Täubchen der Schlange geopfert zu werden. Einige der Reptilien sind indeß Feinschmecker und nehmen nur feiste Ratten an; auf dieses im Aquarium häufige Wild wird deshalb zu allen Zeiten die niedere Jagd ohne Schonung geübt, dadurch beschafft man nicht allein das Schlangenfutter, es wird vielmehr in dem langgeschwänzten Räuber ein grimmiger Feind der Vogelwelt bekämpft, denn wiederholt haben Ratten die schlafenden Sänger überfallen und angegriffen. Einige Maxis verzehren nur Sperlinge, der „Gassenbube“, über dessen Rolle im Naturhaushalt schon viel gestritten ist, erweist sich hier in seiner passiven und leidenden Rolle als nützlich; ein besonders ernannter „Lieferant“ der keine Konkurrenz aufkommen läßt, schafft die Sperlinge zu Dutzenden herbei und wird ihm das Stück mit 10 Pfennig bezahlt. Die eingeleiteten Spatzen ahnen ihr Schicksal nicht, singen in der Küche vielmehr fröhlich ihre Gassenhauer. Unter ihren Käfig tummeln sich Schaaren von Fröschen in einem Bottich. Drei grünröthige Batrachier ist eine Lieblingspeise der Eidechsen und kleinen Schlangen und der vereidete Froschmann hat wöchentlich 18 Duzend, à 20 Pf. zu liefern, wie der „Br. Anz.“ mittheilt, dem wir diese Daten entnehmen. Große Arbeit verursacht die Ernährung der Frösche, sie leben vorzugsweise von ihres Gleichen und werden davon wöchentlich 70-80 Pfund in zerkleinertem Zustande verbraucht. Für die mächtigen Saurier, Krotobill und Alligatoren müssen monatlich 2-3 Centner Pferdefleisch geschnitten werden, verschlingen doch einige dieser Ungeheuer ca. 20 Pfund auf ein Mal. Große wirtschaftliche Bedeutung für die Küche des Aquariums hat der Regenwurm von diesen werden wöchentlich 18 Pfund à 15 Pf. bei den Seerosen Seenekeln und Polypen verfüttert. Die bescheidensten Tischgäste sind die Biber, außer etwas Brod, Mohrrüben erhalten sie nur grüne Weidenstäbe, deren Rinde ein Leckerbissen für sie zu sein scheint.

Dem Holzgeschäft unserer Ostseehäfen steht für diesen Herbst ein erheblicher Aufschwung insofern bevor, als die Zufuhren russischer Provenienz auf der Weichsel gegen die Vorjahre bedeutend gestiegen sind und noch zu steigen fortfahren. Auf dem Brahekanal wird Tag und Nacht geschleust, trotzdem aber dürfte sich das vorhandene Quantum bis zum 1. Novbr an welchem Tage der Kanal für den Verkehr gesperrt wird nicht bewältigen lassen. Auf der Weichsel liegen noch circa 139,000 laufende m Holz, im Sicherheitshafen Brahemünd circa 90,000 m. Aus dem Hasen gehen täglich 4500 m in den Kanal.

Marktpreise in Berlin am 29. September 1888 nach Ermittlungen des königlichen Statist.-Büros.

Für Weizen	pro 100 Kilogramm	Hocher		Niederer	
		1888	1887	1888	1887
Schwere	Sorte	22	—	18	—
		18	80	18	—
		15	50	15	—
Mittlere	Sorte	16	10	15	—
		15	10	14	—
		14	—	13	—
Leichte	Sorte	20	—	19	—
		16	60	16	—
		13	20	12	—
Düster	Sorte	16	20	16	—
		16	—	14	—
		14	20	12	—
Stroh, Nicht-Stroh pro 100 Kilogramm		5	25	4	—
Heu, neu		8	20	6	—
Erbsen		32	—	22	—
Speise-Bohnen, weiße		48	—	26	—
Linsen		52	—	30	—
Kartoffeln		6	25	4	—
Rindfleisch, von der Keule		1	40	1	—
Schweinefleisch		1	20	1	—
Schweinefleisch		1	40	1	—
Kalbfleisch		1	50	1	—
Lammfleisch		1	40	1	—
Butter pro 1 Kilogramm		2	80	1	—
Eier pro 60 Stück		3	60	3	—