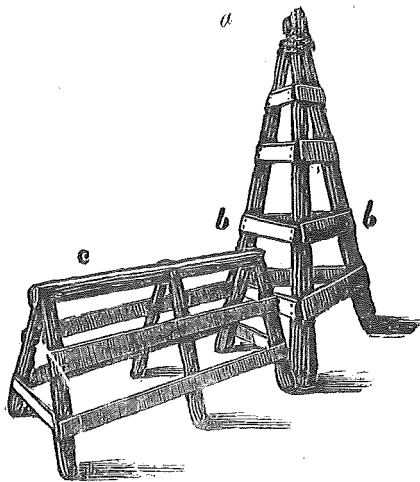


Kornets Skur og Indbjergning.

Slutning fra No 38.

Et Beskyttelsesmiddel mod Heden har man i Træstilladser, de for nævnte Luftkrakke, rundt hvilke og ovenpaa hvilke Stakken sættes. Det Rum, som Luftkrakken indtager, vilde ellers været fyldt med Baandax, men optager nu Uddunstningerne fra Stakkens Indre. For at skaffe Lufttræk tilveie lægger man en Rende sammenlaaet af Stør eller Baghum, fra Stakkens Yderside ind til Krakken. Renden bør helst gaa tværs igennem Stakken. Bygges Stakken paa Fodstykke og Krakken sættes paa Fodstykket, saa flunder Luften Bei gennem Fodstykkets Lægteværk.

Krakkens Form er i Almindelighed trekantet og dannes af 3 smaa Trær bundne sammen i de smale Enden. Den stilles paa Jorden eller paa Fodstykket saaledes at dens 3 tykke Enden sprige ud og tjene som Krakkens Fodder. Høstaaende Figur viser den almindelige Krak, hvis Top a er 8 Fod over Jorden og hvis Ben staa 3 Fod fra hverandre.

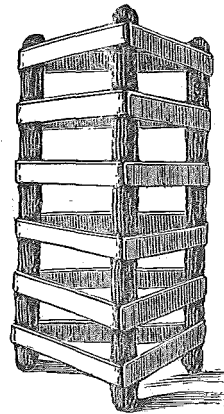


Pyramidedannet Luftkrak og Rende.

Lægterne b b ere spigrede paa Fodderne, dels for at holde dem i Pyramideform og dels for at hindre Baandene fra at falde ind i Krakken og fylde den. Renden c omtrent 2 Fod høi stilles paa Siden af Krakken for at lede Luft ind til den. Denne Form af Krakken har ellers den Uleilighed, at efterstom Stakken synker trænger den skarpe Spidse a gennem

de over den liggende Baand, og idet den bringer disse ud af Leiet uformer den Stakkens øvre Del.

Nedenstaaende Form er derfor at foretrakke.



Prismadannet Lufttræk.

og Stakken saaledes ikke bringes ud af sit Leie.

Dgaa kan istedet for Krak en cylindrisk Halm-tap, der gaar fra Stakkens Bund, trækkes op efter Marven af Stakken, eftersom denne voxer under Lægningen, indtil den ved Toppen tages ud. Saaledes er en Pibe frembragt i Stakkens hele Høide, hvorigennem ved Lufttrækket den kolde ydre Luft kan komme ind og den hede Luft slippe ud. Luftrende i Bunden maa naturligvis opstilles her som ellers.

Ertebundterne vendes først i Marken til de ere tørre, og trækkes derpaa sammen med Bindel af sin egen Halm, for at blive mindre. Erteriset har let for at blive kompakt og tage Hede, hvorfor det maa opsættes med Luftkrakke enten i runde Stakke eller i aflange lig en Høstak. Den største Stak, Forfatteren har seet, var 200 Alen lang; en Luftrende, hvorunder en Person kunde gaa opreist gik tværs igennem hele Stakken.

Boghveden og dens Indhøstning. Boghveden afhænger meget af Veiret. Den behøver tørt Veir strax efter den er saact, og den kommer op under den stærkeste Tørke. Men naar den har sat sit tredje Blad, maa den have Regn for at kunne udvikle sine Blomster. Under dens lange Blomstringstid behøver den afveklende Regn og Solskin for at Blomsten skal kunne sætte Fro. Efter Blomstringen vil Planten atter have tørt Veir for at bringe Sæden til Modenhed.

Da Boghveden i den hele Vegetationsperiode vedbliver at blomstre og sætte Fro, maa man passe

paa at heste den, naar største Dele af Kornet er modent. Undertiden sætte de første Blomster ikke Frø eller de sætte kun Skaller uden Mel medens de senere Blomster give bedre Frø. I saa Tilfælde venter man med at skjære den, til de senere Blomsters Frø er modent.

I det sydlige af England behøver man i længere Tid baade varmt og tørt Veir om Høsten for at kunne bjerge den. Den høstes baade med Sjyru og Lia eller den kan trækkes op med Roden, hvilken sidste Metode enkelte har anbefalet som den, hvorved Kornet er mindst udsat for at dreyse af. I tørt Veir bør den høstes tidlig om Morgenen eller silde om Aftenen, naar Duggen er falden, og bør ikke røres meget ved om Dagen. Den kan bindes op som andet Korn eller bundtes som Wexeris men i begge Tilfælde maa den beskyttes mod Fugl, som er svært Ljær i den.

Paa Grund af dens tykke knudrede Stængler, den grønne Tilstand, hvori den skjæres og dens silde Høstningstid behøves der 14—15 smukke Dage efter hverandre for at den kan blive tør nok til at stakkes. Den maa dreies og smues paa adskillige Gange, naar den præpareres til Stakning, og dette maa gjøres med Lempe og medens Duggen ligger, da Kornet ellers kan falde af. Den bør opsættes i smaa Stakke med Luftrække.

Efter en Udsæd af $\frac{3}{4}$ —1 Skjeppe pr. Maal kan Middelsavlingen ansættes til 1 Tønde pr. Maal; men ofte ogsaa betydelig overflige dette Kvantum.

Boghvedehalmen afgiver et udmærket Foder for Kvæg saalænge den er frisk; og den grønne Pflante afgiver, naar Jorden er bleven gjødslet, et Foder om Sommeren, hvoraf Kjøerne mælte godt. Som Grøngjødning er den værdifuld for efterfølgende Frøde.

Intet Slags Korn ædes saa begjerlig af Hjæderkræ eller bringer dem til at værpe saa snart og hyppig som Boghvede. Den gives ogsaa blandet med Havre til Hestene. Melet fedes baade Hjæderkræ og Evin og anvendes med Fordel til Brød. Blemsten anses for Viernes fornemste Føde.

I Ugekriftets No. 21, hvortil henvises, har Udgiveren fortællig gjort Nede for sin Mening om Boghvedens Dyrkning og Værd for os. Det er her Stedet at tilføie nogle Bemærkninger angaaende Boghvedens Dyrkning. Det er nu det fjerde Aar, hvori den dyrkes paa Vell. Efter Dagbogen saaes den paa en høiere liggende Forpagtningsgaard den første Boghvede iaar 22de Mai og paa Vell 12te Juni. 13de Juni topfros Potetesgræs og Boghvede samt Ubleblomsterne paa Forpagtningsgaarden. Kulden var altsaa ikke saa ganske ringe siden ogsaa Potetesgræsset blev angrebet. Boghveden som sig desuagtet igjen og giver desideret 10 Fold særdeles god Vare. Dette viser, at man maa være var med at saa den, førend man er sikker paa at Frostnætterne om Vaaren ere ophorte; men Skaden af overgangen Frost er dog ikke saa stor, som man almindelig antager. Den paafølgende Sæd af 12te Juni led som alle andre Kornsorter paa disse Kanter dette Aar af Torken, som formodentlig ogsaa var Aarsag i, at Boghvedegræne med et standfede i Høstblomstringen, hvorimod Planten anvendte

sin Kraft til Frosætning. Efter Udsæendet vil denne Udsæd give over 10 Fold. Skuren foretoges baade med Sjyru og Lia og til Vaandene bragtes Nughalmbindeler. For at tørre hurtigst muligt ere Vaandene iaar trukne paa Stør.

Alle udenlandske Forfattere ere enige i, at Boghveden sætter de fleste modne Korn, hvor Klimatet er tørt; derfor bør vore Kyststrækninger med fugtigt DKlimat ikke give sig af med Boghveden; men det indsees ikke at ligge nogen væsentlig Hindring i Veien for at denne Kornsort dyrkes i det Stør i vore kornproducerende Distrikter. Det er netop i disse sidste Egne at Klagerne lyde over udmagrede Jorder og ødelagte Havrestoffer. Som Grøngjødning maatte Boghveden her kunne gjøre megen Nytte paa Grund af sin Bladrigdom og deraf følgende Evne til at tilegne sig Næringsstoffer fra Luften. Man paaستاar, at udelukkende Fødning med Boghvedegræs alene virker bedøvende paa Kreaturerne, men efter egen Erfaring slipper man nok for at overlæsse Koen med Boghvede; thi om den ogsaa æder et a to Maal daglig af Græsset, saa forsluger den sig ikke derpaa; thi Græsset er ikke meget smageligt for Koen. Forresten har haffet og dampet Halv givet om Vinteren til alle Tider af Dagen hos Udgiveren ikke afstedkommet Spor af Bedøvelse hos Fækreaturerne.

At Boghvedeavl i det Større er en gammel Sag i andre Lande ved man blandt Andet deraf, at omtrent Halvparten af det Korn, som fortares af Frankrigs Landbefolkning, bestaar i Boghvede, ligesom Forfattere opnuntre til en udvidet Boghvedeavl i England, hvor det fugtige Klima ellers lægger store Hindringer i Veien for dens ligelige Modning.

Den italienske Bier.

Denne Bisort, den ædleste af alle hidtil bekjendte, har i senere Tid udøvet stor Indflydelse paa Bivogtens Theori og Præksis. Det maa derfor interessere vore Læsere, at høre noget nærmere om denne Bisort.

De italienske Bier, som i Legemsfarve stille sig betydelig fra de almindelige sorte eller graa Bier, findes ikke overalt i Italien, men kun i enkelte af Landets nordlige Trakter. De to første Ringe paa deres Bagliv have en skøn, orangegul Farve. I Februar 1853 lykkedes det Pastor Dzierzon i Carlsmarkt ved Briez i Schlesien gennem det keiserlige Landhusholdningselskab i Wien at erholde den første Rube af ægte italiensk Race fra Italien, hvilken Race siden har formeret sig stærkt hos ham. Hans Hensigt med denne Anskaffelse var paatageligen at bevise Rigtigheden af sin nye Theori, som haardnakket bekjempedes af den gamle Skoles Tilhengere. Hær bestredes den nye Theoris Sætter, at den unge Vidronning i Luften befrugtes af Dronerne, at denne Befrugtning sker en Gang for hendes hele Levetid, som gjerne udgjør 4 Aar, og at den

befrugtede Dronning er i Stand til at lægge Æg baade til Arbeidsbier og Droner, og dertil bestemme Biens Kjon alt efter som hun lægger Æggene befrugtede eller ubefrugtede. Mange ansaa især sidstnævnte Ærne for utrolig, og paastode, at Æggene til Hannerne eller Dronnerne, der som bekjendt udflækkes i videre og dybere Geller, lagdes af visse Bier, som de benævnte Dronemødre. Urigtigheden heraf og den nye Theoris Sandhed have de italienske Bier tilfulde bevidst.

Hvis man i en Kube med almindelige Bier istedetfor en sort Vidronning slipper en gul italiensk Dronning ind, saa fremkommer af Bistokken ikke alene italienske Arbeidsbier men ogsaa italienske Droner, hvilket beviser at de have samme Moder at takke for sin Tilværelse. Paa Sommertiden er Kuben gjerne paa 6—8 Ugers Tid helt igjennem italiensiseret, idet de gamle Jndvaanere ere forsvundne og erstattede af en ung italiensk Generation.

Dpstiller man italienske og almindelige Bistoffer paa et Sted ved Siden af hverandre, saa faar man ofte se halvitalienske Bier i de almindelige Bistoffer og det modsatte, idet den unge Vidronning hendelsesvis er bleven befrugtet af den anden Raaces Droner, hvorved altsaa Paastanden, at Befrugtningen sker i Luften, paa en staaende Maade er bevidst.

Men har en ung italiensk Vidronning, som Følge af ægte Befrugtning ved en italiensk Drone, begyndt at frembringe ægte italienske Bier, saa fortsætter den dermed til sin Død, selv om den senere blev sat ind i en Kube, hvor kun almindelige Bier findes. Heraf synes at fremgaa, at Befrugtningen kun foregaaar en Gang for Bihimmens hele Levetid. Biens Alder lader sig meget vel beregne ved Hjælp af den italienske Raac, da man meget nøie kan bestemme Tiden som medgaaar fra Vidronningernes Dmslytning til de graa Bier forvinde i en almindelig Bistof og de italienske Bier i en italiensk Bistof.

De italienske Biers Betydning for Theorien er eller var kun forbigaaende nemlig indtil den nye Theoris Satser havde vundet Seier over de gamle Fordomme. Vigtigere ere de for den praktiske Virøgt og det ikke blot middelbart, da enhver Dplysning og ethvert Fremskridt i Theorien ogsaa maatte udøve sin Indflydelse paa den praktiske Udørelse, men ogsaa umiddelbart, fordi de italienske Bier ere de mest udmærkede af alle Sorter Bier. Allerede Virgil, som kjendte baade den gule og sorte Raac, giver førstnævnte Fortrinnet. Det samme gjør Waldenstein, en Biregter i Schweiz, idet han siger, at den italienske Bistof, som han lod føre med sig over Alperne, altid sværmede tidligere endog en hel Maaned før de almindelige Bier, og altid gav ham mest Honning. Dgsaa Pastor Dzierzon i Carlsmarkt har fundet de italienske Bier langt flittigere og modigere i Forsvaret af sin Kube mod Røverbier, og derhos saa tamme og snilde mod Menneffer, at de næsten aldrig brugte Braadden uden naar de klemtes eller tieredes. Foruden disse Fortrin synes de ogsaa at være mindre følsomme for Kulden end almindelige Bier, og holde idetmindste Vinteren ligesaa godt ud som disse. De

fortjene derfor at blive almindeligt udbredte, til hvilken Ende ogsaa Sværmer eller befrugtede Bihunner af denne Raac fra Carlsmarkt er bleven sendt ikke alene til alle Kanter i Tydskland men ogsaa til Galizien, Ungarn, Rusland, ja lige til Amerika. Som ovenfor sagt er det til Raacens Indførelse ikke nødvendigt at forskrive en hel Bistof, som ved længere Transport skulde blive altfor kostbar. Man behøver kun en befrugtet Vidronning og en liden Hob Bier, som kunde sendes med Posten i en Æske 100 Mil og længere bort. Ankomne til Bestemmelsesstedet sættes de ind i en Kube, som hendelsesvis maatte savne Biser eller hvor Biseren før idetmindste 3 Dage tilbage med Hensigt er ryddet af Beien. En saadan Bistof bliver snart forvandlet til en italiensk, ligesom et Die af et ædelt Træ indpodet i et vildt forvandler dette til et ædelt Træ. Biserne kunne affendes, naar Veiriget tillader det, altsaa omtrent fra April til Oktober; dog har Biseren om Vaaren for Sværmingstiden et større Værd og er derfor dyrere paa den Tid end Sommeren og Høsten udgjennem. I Biber med den af Pastor Dzierzon anbefalede Indretning kan man let faa en god Bistof af en indforskreven svagere Sværm, — som altid lader sig flere transportere end en stærkere — idet man først indsætter en Voklage fra en anden Kube og efter som Bierne tiltage tilføjer en anden, tredje osv. Pastor Dzierzon har i en særskilt Afhandling beskrevet de italienske Biers Fortrin og Pleie.

Pastor Dzierzons Priser ere for Dieblivet følgende:

Før Julimaaned 2 Spd. 3 Ort 12 fj; efter Juli 2 Spd: En liden Sværm forhoier Prisen med 3 Ort 12 fj; en stærkere Sværm med 1 Spd. 1 Ort 12 fj. Naar Sværmen ønskes i Kube kommer hertil endnu 3 Ort 12 fj.

Altsaa en stærk Sværm indsat i Kube 4 Spd. 3 Ort 12 fj.

(Landwirthschaftlicher Anzeiger).

Frugtørning.

Frankrig tilberedes bedre tørret Frugt end andetsteds. Dgsaa udføres fransk Frugt indpakket i Æsker og Kurve ikke alene til Norden men ogsaa til England, Holland, Belgien, Tydskland og Danmark, som desuden selv frembringe megen Frugt og bringe den i tørret Tilstand i Handelen. Nogle Dplysninger om den franske Tilberedningsmaade turde derfor fortjene vore Haveriers Dmærksomhed.

1. **Indpakkede Pærer.** Tilberedningen af denne Vare passer især for mindre Husboldninger, som om Vinteren ofte have ledige Hænder at raade over. Vinterpærer passe bedst hertil, da Frugten ikke bør være plukket i fuldmoden Tilstand til dette Brug. Først skalles Pæren omhyggeligen, dog saaledes, at Stilkten bliver tilbage. Man lægger de skrællede Pærer Side om Side med hverandre med

Stillerne opad, i vide men maadelig dybe Kruller, først et Lag paa Bunden, derpaa et mindre i Omfang ovenpaa osv., kegleformigt indtil kun en eneste Bære danner Kegleens Spidse, derefter holdes et Glas Kildevand sagte over Bærehøien, og fiben indpakkes den rundt om med de aftagne Skaller, som under paafølgende Behandling meddele Frugten en finere Smag. Samtlige Kruller indsættes nu i en Bagerovn (passe opvarmet til Brødbagning) tilligemed nogle saa Brød, og naar disse befindes passe skorpede udtages de og Frugtstærkene paa samme Tid. Skallerne bortpuffes derefter noiagtig og Bærene udtages ogsaa en og en af Gangen af den ved Stegningen rigt udpræsset Saft. Derpaa lægges de paa Kurvmatter, som ligge paa rene Jernpander og indsættes atter i Bagerovnen. Et Døgn efter indsættes de paanyt i en ligesaa varm Bagerovn, og efter denne fornyede Stegning fladtrykkes de, dyppes atter i Saften, lægges endnu engang paa Tørringsmattene og sættes igjen et Døgn i Ovnen. Endelig tørres de for fjerde Gang og lades staaende i Ovnen til den følgende Morgen. De bør da have en glindsende brunrød Farve, et fast, sukkerødt Kjød og uden yderligere Forberedelser enten kunne bruges som Desert eller indpakkes i Gøbler til Salg. Indpakningen sker lagvis med alle Stille vendte til samme Kant samt saaledes, at Laaget falder jævnt paa uden stærk Præsning.

2. **Indpakkede Gøbler.** Alle Gøblesorter med fast Kjød især graa Dianetter og kortstilkede Gøbler i Almindelighed kunne tørres paa samme Maade som indpakkede Bærer. Men da de, naar Tørringen foregaar langsomt og ved sagte Varme, ikke afsætte nogen Saft, saa er deres Behandling for Desertribordet eller Handelen ikke saa besværlig og omstændelig som Bærenes. Naar de ere halvtørre, fladtrykkes de, saa de ligne Løgøbler. Fuldkommen tørrede bør de være af svampagtig eller korragtig Bestaaenhed. I denne Tilstand kunne de holde sig, hvor længe det skal være og uden mindste Neskio sendes langt bort. Almindelige indpakkede Gøbler forsendes i Fougstager eller Pakasser, men de fineste i Vidiekurve, som fædres med hvidt Papir. I disse Kurve ordnes Gøblerne paa samme Maade som ovenfor sagt om Bærene.

Tra Schweiz udføres ogsaa tørret Frugt; men der benyttes til Tørringen sjelden Bagerovn. Derimod benyttes en flytbar Kasse, der i Udseende ligner en hundløs Dragfløste af Støbejern eller Blik med fire Par Stuffer, hvis Vaand kun bestaa af Sprinkler eller en Rist, hvorpaa Frugtpanterne med sine Vidiematter stilles. Høsten sættes over et Fyrhul, hvori underholdes en svag Kullild. Den nederste Skuffes Ristbund faar 5 Tommer over Ristens under Kant. I det herved opkomne tomme Rum under den nederste Skuffes Ristbund lægges nogle Mursten eller Tagsten over Fyrhullet, at Høden ikke umiddelbart skal træffe den nederste Skuffes Rist.

(Tidskrift for Svenska Landbruket).

Kaffegrund skal være et fortræffeligt Middel til at gjøde Gjas med, da den efter Bayn indeholder 13 pCt. Vertlim, som vanskelig opløses i kogende Vand og derfor holder sig i Kaffeens uopløselige Bestandel eller Grunden. Man samler derfor denne og anvender den med megen Fordel om Høsten til at gjøde Gjas og Kapuner med. $\frac{1}{2}$ Kaffegrund blandes med $\frac{2}{3}$ Klid, hvoraf gjøres Bolter; hvormed, naar de ere tørrede, Gjasene stoppes. De blive snart fede af denne Kost, og Kjødet faar en behagelig Smag.

Gøtte peruanisk Guano

er jeg nu atter bleven forsynet med. Prisen er som før 3 Spd. 40 p kontant for 100 T. Sækken veier omkring 160 T. Bestillingen, hvormed følger det omtrentlige Beløb, udføres strax.

Joh. P. Olsen, Skippergaden No. 4.

Gøtte perubiansk Guano

selges ved

Christiania 12 September 1857.

Westye Egeberg & Co.

Christiania Kornpriser.

indenlandsk

Hvede, $3\frac{3}{4}$ à $5\frac{1}{2}$ Spd. intet solgt.
Rug, 0 0 intet solgt.
Byg, 15 p à 18 p.

udenlandsk

Rug østersøst 210—212 Pd. 4 Spd. à 4 Spd. 12 p.
Rug dansk 202—204 Pd. 18 p 12 à 19 p.
Byg dansk 186—188 Pd. 18 p 12 p.
Hvede dansk 208—212 Pd. 6 à $6\frac{1}{2}$ Spd.
Erter dansk 5 Spd.
do. østersøst 6 à $6\frac{1}{2}$ Spd.

Christiania Fiskepriser.

Sild, Kjøbmd. 7 Spd. pr. Td.
Sild, stor Rtd. $6\frac{1}{2}$ Spd. pr. Td.
Sild, smaa do. 5 Spd. pr. Td.
Sild, stor Christ. $4\frac{1}{2}$ Spd. pr. Td.
Sild, smaa do. 4 Spd.
Storset 7 p. pr. Bog. à 7 p 12 p.
Middelfet 1 Spd. à 1 Spd. 12 p pr. Bog.
Smaaset 4 p 18 p pr. Bog.
Rødstær 7 p 12.

Udgiverens Adresse:

Proprietær Schrøder. Boll i Bærum.

Følgeblad til Skilling-Magazinet.

Christiania.

Trykt og forlagt af W. C. Fabritius.