



werden. Erstens wird jeder Besucher, ob er will oder nicht, mit einigen dieser eben frische in Form von Abschieß- geschenkter bedacht, da darf sich niemand ausweichen, selbst das gebrachte Zeugnis des Kretzes, das ihm das Essen von Obst verboten ist, wie sie ihn nicht davon zu schützen. Dann wurde an nahe Verwandte und Freunde manche Karte gepackt und expediert. Die Kosten der Verpackung und das Porto kosteten ja reichlich den Werth, den die verdiente Frucht an der Aufmerksamkeit hatte, aber es wurde doch immer etwas weniger, und man konnte sich bei stiller Fassung hingeben, daß das Lager beim Empfänger sie besser mache, eine Absicht, welche wir aus Mangel an nicht aus eigener Erfahrung geschöpft haben. Dann kamen die verschiedenen Ob- servationen an die Reihe, und jeder, mit dem wir zu- sammentrafen, mußte etwas anderes, und unsere Besucher erzählten wieder andere Dinge. Ich weiß nur, daß es drei Wochen lang im Hause einen wunderbaren Duft von getödteten und gekümpften Aepfeln gab, daß ich meine Frau, unser Mädchen, unser Hausweib eine ganze Zeit lang auf Gartenbänken, Treppenhüllen, unter Säumen heiss mit einem Korbe und einer Schüssel Aepfel fand, welche sie ihrer Schale entleidend; es war die reine Schil- Frucht. Ich weiß, daß große kupferne Kessel über der Flamme standen, und daß darin viele, viele Stunden lang eine Masse brodelte, davon Dampf wie Weisrauch den Göttern und Menschen angenehm zum Himmel stieg, und daß sich immer als Resultat um die späte Abendstunde hier eine feste, durchsichtige, dort eine breiarei- undurchsichtige Masse, ein brüttes mal ein Gele in Gläsern und Büchsen verpackte. Ob wir diese Posten von Konserven noch in diesem Jahre konsumieren werden, wird davon ab- hängen, ob uns ein recht würdiger Apfel beschicken ist; im andern Falle werden unsere Erben meiner Berechnung nach sich noch eine ganze Zeit an diesen Delikatessen erfreuen können.

Damit ist aber noch immer nicht genug gesagt. Jeder im Hause hat die Verpflichtung, die sich bietender passender Gelegenheit Aepfel zu essen, welchen Beschaffenheit sie mit Gewissenhaftigkeit nachschme. Freilich habe ich mir manchmal zwischen durch aus richtigen Dörstigen „gute“ gekauft: in neuerer Zeit sind aber — alles, was recht ist — auch die eignen ganz ehbar geworden, und ihre Säuerlichkeit macht sie sogar in gewissem Sinne pflanz. Dann aber läßt sich in der That der Aepfel in der verschiedenartigsten Weise zum Genussmittel bearbeiten; ich würde nicht, daß noch nicht ein engerer Vegetarianer mit dem Establishment einer Aepfel-Restaurations auftreten ist. Da eröffnet vor allem die Aepfelwein in höchst anregender Weise das Maß; dann giebt es Aepfelwein als Mittelgericht, eine Aepfelweine an Stelle des Bratens und gebratene Aepfelwein als Dessert mit einem Obstwein, bei welchem der Aepfel wiederum die führende Rolle gespielt hat. Und innerhalb dieses Rahmens alle Variationen und Kombi- nationen: das ist eine Wonne und Gesundheit, nicht aus- zubeden.

Nachdem wir unsere Wirtschaft ein wenig im Stille dieser Anwendungen eingerichtet haben, sehen wir zum ersten male eine Annahme unseres Bestandes; da zum Glück noch da- zwischen ein Theil des gut gelagerten Dauerobstes faul wird, so hoffen wir, mit den Vorräthen zu Ende zu kommen, ehe der Tag der neuen Aepelreife herantritt.

Diese werden aber besser sein als ihre Vorgänger. Sach- verhältnisse haben uns große Nachschlage erteilt. Alle trocknen Aepfel sind heruntergebrochen, der ganze Baum von Moose ge- zeugt worden. Um den Baum sind magische Kreise gezogen, die Erde aufgelockert worden, und in diesen natürlichen Erd- kesseln kommt etwas hinein. . . . Wenn der Aepelbaum mit seinen kostbaren Früchten wirklich noch solcher Nahrung Seh- sucht hat, als ihm da geboten wird, verliert er in meinen Augen alle Achtung.

Ich bin begierig, was da herauskommen wird. Wenn unser Aepelbaum im nächsten Herbst eine Qualität das bietet, was er dieses mal an Quantität geliefert hat: so muß hier die lei- stungsfähige Ambrosia auf den Aepfeln wachsen.

**Die Verwerthung des Fleisches nicht völlig gesunder Thiere als Nahrungsmittel.**

Je größer die Zahl der Ställe wird, in denen Schlachthäuser errichtet werden, je schärfer auch sonst die Vorschriften sich ge-

halten, die gegen den Verkauf des Fleisches nicht völlig gesunder Thiere erlassen werden, um so größer ist der Nachtheil, den nicht nur die Volksernährung im allgemeinen, sondern die Landwirth- schaft im besondern dadurch erleidet, daß eine bedeutende Menge von Fleisch, das von nicht ganz gesunden Thieren stammt, ein- weder ganz entwerthet oder nur zu einem geringen Preise verwendet werden kann. Es kommt recht häufig vor, daß Thiere, und vor allem stehen hier die Rinder in erster Linie, die äußer- lich gesund sind, sich nach dem Schlachten als mit einer Krankheit behaftet erweisen, daß dieses Fleisch jedoch während der Zeit nicht mehr als völlig normal bezeichnet wird und dessen Ver- kauf zu entprechenden oder erwarteten Preisen nicht mehr mög- lich ist.

Es sind bereits die verschiedensten Vorschläge und Veruche ge- macht, um das nicht völlig normale Fleisch doch noch für den Konsum geeignet zu machen, demselben die etwaigen schädlichen Eigenschaften zu nehmen. Vorgehend man sich, daß alle im Fleische etwa vorhandenen Schadstoffe entweder physischen oder chemischen oder überhaupt organischen Ursprungs sind (z. B. Fäulnis- und Tuberkulose-Bakterien), so ist es eines weiteres klar, daß die Anwendung hoher Erhitzung die schädlichen Ver- standtheile des Fleisches zerstört, dafielle in einen der Gesund- heit nicht nachtheiligen Zustand versetzen muß. So haben denn auch seit einigen Jahren die beliebtesten Mineralien in Weinen die Verhütung zu bewirken, daß Fleisch, das wenig mit Fäulnis durchsetzt ist, dem Verderbe übergeben werden kann, wenn es zer- kleinert und unter polizeilicher Aufsicht gargekocht ist. So wie nun sinniges Fleisch durch die Maßnahme konsumfähig gemacht werden kann, so ist es vorausichtlich auch mit an- deren, nicht durchaus bahnwärtigen Fleische, wie der Direktor der schiedlichen Fleischschau in einem längeren, in der Deutschen Wirthschaftszeitung für öffentliche Gesundheitspflege veröffentlichten Aufsatz darleg. Der Verfasser ist in An- schluß an die Erwägung auf den Gewinn Centralfleisch- höfe dahingehende Veruche mit einem Norddeutschen Dampfdesinfektor, von dem in neuerer Zeit mehrfach gesprochen ist, angestellt und die Ergebnisse dieser Veruche an der schon ge- nannten Stelle mitgetheilt. Der Apparat selbst beschreibt der Genannte wie folgt:

Der in Rede stehende Apparat ist ein 2,62 m langer, 1,69 m im Durchmesser haltender hölz. Doppelwandiger, zylinderförmiger Kessel, an dessen oberem Ende sich eine Thür befinden, welche mittels eines besonders Schraubensystems ganz luftdicht geschlossen werden können. In dem Kessel befinden sich be- stimmte eiserne Vorrichtungen, auf welche die zur Bezeichnung be- zugsnehmende Fleische nebeneinander gepackt werden. Unter den Worten des Verf. sind in klaren Bildern angebracht Zeichnungen, welche zum Auffassen der aus dem Fleische herauszubringenden Be- standtheile bestimmt sind und dieselben in zwei am Boden des Kessels stehende Zuträger hineintreten. Der Apparat ist an die Dampf- leitung des Schlachthofes (Berlin) angeschlossen, von welcher der Dampf nach Belieben entweder in den Raum zwischen der Doppelwandung (den äußeren Kessel) oder in den großen inneren Raum (den inneren Kessel) und dort hier aus in den äußeren Kessel geleitet werden kann. Diese Einrichtung ist von besonderer Wichtigkeit deswegen, weil durch dieselbe es möglich ist, in den Apparat gelegte Gegenstände auch in trockner Hitze allein behandeln zu können. Der Apparat ist auf den Lieberdruck von einer Atmosphäre gerichtet; zum Umhüllschichten der Fleischstücke genügt jedoch ein halber Atmosphärendruck. Für die Kontrolle des Druckes sowohl im Innern als auch im äußeren Kessel sind Manometer angebracht.

Als neu und eigentümlich beizt der Norddeutsche Apparat eine Vorrichtung zum schnellen Abführen des Dampfes, durch welche der letztere leicht und schnell kondensirt und ein Theil der dadurch frei gewordenen Wärme an die im Apparat befindlichen Gegenstände abgegeben wird. Bei fortgesetzter Aufblühung entzieht Unterdruck resp. Vakuüm, insofern deren auch die in zu be- zugsnehmenden resp. zu bezeichnenden Körper befindlichen Lufttheile aus demselben herauszuziehen. Wenn nun von neuem einzu- gelassen wird, dringt derselbe mit Leichtigkeit in die Oefen und tödtet die in denselben befindlichen anstehenden Stoffe ab.

Der Veruchsdienst führt dann weiter aus, daß es bei Des- infizierung von Fleisch genüge, von Zeit zu Zeit nur zu einem geringen Unterdruck zu erzeugen, also mit geringen Verdichtungs- schichten zu arbeiten. Wenn es wurden zu den Veruchen Lungen, Leber und Fleisch von Mäulern, die sich dem Schlachten als an allgemeiner und hochgradiger Tuberkulose erkrankt erwiesen hatten. Um die Einwirkung des Dampfes auf das Fleisch nach allen Seiten hin festzustellen, brachte man Stücke von verschiedenem Umfange und verschiedener Dichte in den Apparat und ermittelte ferner unter Anwendung verschiedener Arten von Thermometer- Einwirkungen, ob und wann im Innern der Fleischstücke die Temperatur von 100° erreicht war. Es gelang dies beim Fleische in 2 1/2 Stunden, wobei sich dasselbe als hitze-, von gutem Aus- sehen und angenehmem Gerüche und Geschmack herausstellte als mit Wasser gekochtes Fleisch. Der Geruchsvorlauf dabei be- lieh sich freilich auf 35-40 Proc.; aber dieser Verlust wurde voll- ständig wieder erhalten in Form der Fleischbrühe, die während

des Erhitzens abgedampft war, in besondern Schalen aufgefangen werden kann und natürlich ebenfalls der Desinfektion unter- worfen ist.

Auch Impferische wurden mit Tuberkulose angestrichelt, die einmal dem ungekochten, zum andern dem gekochten Fleische ent- nommen war. Während die mit dem rohen Materiale gekümpften Meerzweige nach sieben Wochen an allgemeiner Tuberkulose zu Grunde gingen, blieben die mit gekochter Masse gekümpften Thiere gesund. Besonders bedeutungsvoll ist der Apparat deshalb, weil Fleisch aus Organen von Thieren, die an anstehenden Krankheiten gelitten haben, ohne jede Nachbehandlung sterilisirt und ent- weder noch als Nahrungsmittel verwendet oder in technisch ge- wehrlicher Weise verwertet werden können, ohne daß die Ueber- führung des Fleisches z. c. in die Ubbekere nötig ist. Namentlich ist das einwandfreie Fleisch tuberkulös befundener Thiere wird, durch das Kochen im Norddeutschen Desinfektor als Nahrungsmittel brauchbar gemacht werden; wie weit dies für Fleisch von Thieren, die an andern Krankheiten gelitten haben, ausreicht, müssen weitere Veruche entscheiden.

Vollkommen ist dem Verfasser zuzustimmen, wenn er sagt, daß die Erhaltung des Fleisches tuberkulöser Thiere in erster Reihe in Betracht komme, weil wegen seiner andern Krankheit so viele Zurückstellungen des Fleisches aus dem Verkehre erfolgten wie aus diesen Gründen (in Berlin 1891 das Fleisch von 1874 Rindern und 1934 Schafen, von denen 2/3 nach erfolgter Sterilisirung aus dem Konsum erhalten werden können). Der Verfasser ist in Beziehung auf den Verkauf solchen Fleisches folgendes (wie

folgt) die eigenen Worte des Genannten an, um über dessen An- sicht einer unverständlichen Auffassung zu begreifen:

„Obgleich das in Rede stehende gekochte Fleisch selbstverständlich nur in freieschmeibiger Weise, d. h. unter amtlicher Aufsicht, an besondern für den ausschließlichen Verkauf bestimmten und mit entsprechender Bezeichnung versehenen Käuffchen, ver- kauft werden darf, kommt dafielle für die eigentlichen Freibräute nicht in Betracht, weil es wegen seiner Beschaffenheit im rohen Zustande von jeglichem Verkauf, also auch von dem in einer Freibräute ausgehoben ist. Um jedem Mißverständnis vor- zubeugen, will ich an dieser Stelle ausdrücklich hervorheben, daß mein Ersehen, das Fleisch tuberkulöser Thiere durch das Koch- verfahren für 7 in Konsum erhalten zu sehen, sich nur auf solches Fleisch erstreckt, welches zum Genuss nicht freigegeben werden kann. Dasjenige Fleisch tuberkulöser Thiere, welches als gekoch- bar in den Verkehre gelassen werden darf, bleibt somit für das Kochverfahren ganz außer Betracht. Für Berlin, sowie für alle größeren Städte, in welchem der Verkehre des in den Freibräuten verkauften Fleisches nicht kontrollirt werden kann, erscheint es zweckmäßig, das sogenannte minderwertige Fleisch ebenfalls nur in gekochtem Zustande in den Verkehre bringen zu lassen. Es liegt mir fern, das Kochverfahren an Stelle der Ubbekere schon eingeführten Freibräute für den Verkauf des sogenannten minderwertigen Fleisches setzen zu wollen. Für kleinere Gemeinden, welche umfange sind, den Verkehre resp. den Verbrauch des in der Freibräute verkauften Fleisches zu überwachen, sind dieselben aus mehrfachen Gründen ganz bestimmt eine zweckmäßige Ein- richtung.“

**Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.**

**Landwirthschaft.**

**Das Wildfängen.** Die Fruchtbarkeit derselben ist sehr- wachsend. Das Mutterfädchen ist bereits im fünften Monate fruchtbar und fällt alljährlich jemalen anfangs März der erste Wurf in der Zahl von fünf bis acht Jungen. Ein Mutter- fädchen kann während eines Sommers fünf bis sechs mal werfen und die Nachkommenheit eines einzigen Thieres die Zahl von 150 erreichen. Die Jungen werden künd geboren und sind erst im achten bis neunten Tage lebend; sie bleiben in der Regel in den Wängen und Kesseln bis zum Alter von fünf bis sechs Wochen und waagen sich erst dann an die Oberfläche, um ihre Nahrung zu suchen. Das Wildfängen wird in den Marktällen von Paris meistens zum Preise von 1-2 Fr. das Stück verkauft, und wenn man annimmt, daß ein- mal in diesem Jahre jährlich 4 Millionen Stück geüdt und gegessen werden, so ist es be- greiflich, daß vom Standpunkte des Jägers aus das Wildfängen als nützlich betrachtet wird. Der Verwirth aber wird diesen Nutzen mit Recht betreten, da sich das Wildfängen im Sommer in der Gampfle und Burzelgewächsen, im Winter von jungen Hühnern, jungen Baumrinde z. nährt. So richtet dasselbe die fruchtbarsten Landwirth, welche unter dieser Plage zu leiden haben, behaupten, derselbe betrage das Doppelte des Wertes des Thierchens als Wildpret, d. h. für Frankreich allein jährlich 12 Millionen Francs Schaden.

**Die Zahl der Milchziehe in den Vereinigten Staaten von Nordamerika beträgt 21 Millionen.** Jede Kuh giebt jährlich im Durchschnitt 320 Gallonen (4,4 l), macht zusammen 7350 Mill. Gallonen Milch. 1000 Millionen verwendet man zu Butter, 700 Millionen zu Käse, der Rest wird von 60 Mill. Menschen getrunken. Die Butterfabrikation beläuft sich auf 675 Millionen Kilo und die des Käses auf 3 1/2 Millionen Kilo.

**Garten.**

**Große Weidenkulturen.** Im Dorfe Ulster bei Bonn, welches gegen 2000 Einwohner zählt, wird das Belchen in großer Menge gezogen. Es sind nicht nur Gärtner, sondern auch Gartenbesitzer, welche sich mit der Kultur dieser Pflanze befassen. Im Sommer stehen die Weiden im freien Lande, im Spätherbst und Winter pflanzt man sie aber in Wäldchen, um von ihnen im Winter blühende Blumen zu ernten. Gegen 1000 Wäldchen werden hierzu benutzt. Der Absatz der Weidenblumen findet nach den größten Städten statt.

**Botanische Werkzeugschäfte.** In trockenem Zustande ähnelt die Pflanze einem Bündel grauen, trocknen, leblosen Mooles, welches, sobald als man die Wurzeln in Wasser einträgt oder auf ein mit Wasser gefülltes Gefäß legt, sich binnen einigen Stunden in ein lebendes, frisch grünes Moos umwandelt. Der Versuch ist sehr interessant. Die Handelsfirma z. B. G. S. in Bonn man in Ulster nennt diese Pflanze „Wald- oder Ulster-Blau- Blaugras“ und liefert 10 Pflanzungen zu 5 Mk., die einzelne Pflanze zu 60 Pf.

**Wasserichte Gartenwege.** Für Parkgärten oder städtische

**Gartenanlagen eignet sich nach der Wien. Ill. Gartenztg. das nachstehend beschriebene nicht allzu kostspielige Verfahren:** Der alte Kies muß aufgegraben werden, dann wirtst man ihn durch ein Sieb, um alle erdigen Theile, Unkrautwurzeln u. s. w. zu be- seitigen, und mengt auf 4 Theile desiesden 3 Theile scharffortigen feinen Sand und 1 Theil Wellenblech; von geringerer Gemeinheit muß man mehr verwenden. Diese Masse wird mit Wasser zu einem mäßig flüssigen Brei gerührt, mit Schaufeln auf den ausgegrabenen Boden gleichmäßig ausbreitet, geknetet und etwas fest ausgeglichen. Nach 2 Tagen ist der Weg hart und darf betreten werden. Er hält sich nicht rein, eben und trocken und man erpariert viele Arbeit.

**Gesundheitspflege.**

**Ueber Kurzichtigkeit.** In einer Abhandlung über das Tragen von Brillen wirt Prof. Rothmund die Frage auf, ob die Kurzichtigkeit ein so schädliches, den Veruch des Menschen überall hemmendes Gebrechen ist, wie von manchen Gelehr- tend gemacht wird, und beantwortet dieselbe wie folgt: Vor allem müssen wir bedenken, daß dem Brillenträger kein Auge entgeht. Das regelrechte Auge braucht eine solche vom 45. Jahre etwa an für Naharbeit, das sehr weitläufige schon in der Jugend hierfür. Wohl findet man manchmal Leute, die auch im hohen Alter noch keiner Brille bedürfen; solche sind entweder, ohne es zu wissen, in gewissen Grade kurzichtig, oder sie haben nicht verschiedene Augen, von denen sie das eine kurzichtig für die Nähe, das andere weit- oder übersichtige für die ferne benutzen. Das mäßig kurzichtige Auge hat den Vortheil großer Ausdauer für die Nah- arbeit, ein Vorzug, der für viele Berufsarten nicht hoch genug anzuschlagen ist. Donders sagt: „Die Nachtheile der Kurz- ichtigkeits werden von vielen übertrieben. Sie sind durch zeitige Verordnung geeigneter Gläser, ebenso durch Vermeidung und Sultung in den Schulen meistens abzuwenden, und die geringeren Grade bringen eine Fähigkeit für seine Handarbeit und wissen- schaftliche Untersuchungen mit sich, die wir nicht missen möchten.“ In der Kurzichtigkeit sehen wir eines der vielen Beispiele von Anpassung der Organe unter dem Einflusse der Uebung.“ Nur eine Form der Kurzichtigkeit ist essentially und kann selbst zur Erblichkeit führen, die sog. hochgradige. Während die gewöhn- liche Kurzichtigkeit zwar mit dem Wachstume des Auges fort- schreitet, kann aber mit dem 21. oder 23. Jahre keine weitere Fortschritte macht, nimmt dieselbe letztere Jahre noch 2 Scherung kaum 1 Prozent betragt, noch nach dem 40 Jahre zu und ist mit großer Abnahme der Beschäftigung verbunden. Sie ist übrigens eine auf ganz andern Ursachen beruhende Krankheit und hebt in gar keinem Verhältnisse zur eignen Handarbeit.

**Gegen aufspringende Hände.** Gegen die Plage der auf- springenden Hände, wo die Oberhaut durch Wechsel von Wärme und trockner Wärme, besonders Strahlwärme des Ofens oder Feuerherdes runkt wird, bedarf sich nach Dr. W. Niemeier das Belcheiden mit frisch ausgepresstem Citronensaft. Die im ersten Augenblicke dadurch hervorgerufene Schmerzhaftigkeit möge man so leicht wie in den Augen nehmen, als die Säure diese Eigenschaft mit dem ebenfalls für solche Hände empfohlenen, aber nicht so befruchtigen und sauberen Olivenöl theilt.