

zu verkaufen, Kaufe man in der Apotheke für 50 Pf. Sulfur und gieße dann täglich einige Tropfen in Wasser; dies kann Morgens und Abends geschéhen.

Bienenwirthschaftliche.

Wie den Bienenbüchern jeztliche Veränderung an ihrem Vater anküsst, das mußte nach dem „L. Tagel.“ in diesen Tagen Herr Karl Wagner in Großsiedler erfahren. Ein Bienenwulf, das seiner Meinung nach nicht fleischig genug war, also nicht recht „glug“, nöthigte ihn eines Morgens, in seinen Bienenstände zu arbeiten. Von dieser Befruchtung wurde er durch den Nachbar wegenzogen, der ihn barbierte. Dabei hatte Herr Wagner einen andern Hof angezogen. Als er nun wieder zu seinen Schillingen kam, fielen dieselben, die vorher sich vollständig ruhig verhalten hatten, so über ihn her, daß er selbst mit der Saube nicht arbeiten konnte und aufhören mußte. Nachdem sich Herr Wagner vollständig mit seiner fäulichen Bienenflöhe gewöhnt und auch den ersten Hof wieder angezogen hatte, konnte er seine Arbeit wieder fortsetzen, ohne daß er einen einzigen Stich bekam. Außerdem machte genannter Herr in den letzten Tagen die Beobachtung, daß die Bienen, welche schwärmen wollen, am Tage vorher sich den Platz aussuchen, an welchem sich dann der Schwarm niedersigt.

Aus vielen Gegenden Sachsens kommen bittere Klagen über Verluste, welche der bevorstehende Winter unter den Bienen verursacht hat. Manche Züchter haben fünfzig und mehr Prozent ihrer Völker verloren, einzelne sogar alle ihre Bienen. Wie hat der Winter nur einen Nachschwarm mit wenig Honig in einem Stülpsorbe und ein Nesterbeschwärmen geräubt. Von späten Schwärmen sind viele verunglückt. Aber auch wohlversorgte Völker sind den Weg alles Fleisches gegangen: sie sind bei viel Honigvorrath gestorben, weil es ihnen bei der ankommenden Kälte und Kälte wegen unzureichender Wohnung nicht möglich gewesen ist, weiter zu rücken. Auch die Ruhr ist auf einigen Ständen aufgetreten und hat Schwaben angerichtet. Und hätte uns nicht der Februar einige sonnige Tage gebracht, dann würde diese Krankheit sicher noch viele Völker vernichtet haben.

Paulbrunn. Gegen Paulbrunn wird in England mehr und mehr die Ametienfäure zu Hilfe genommen. „Aus gewisser Höhe läßt man 100 Gramm davon in klaren Strahlen auf eine leere Waage fallen, um dieselbe als Zeilmasse im Stoch einzufüllen, nachdem der Innenraum derart verengt worden, daß alle Aben dicht befestigt sind. Der über den Mund des Kranken Stodes wird bei guter, warmer Witterung nach Verlauf einer Woche verschwinden und die saure Masse aus den Stellen entfernt sein. Eine Wiederholung der Behandlung ist selten nöthig, es wäre denn, die Krankheit sei zum zweiten Male eingeschleppt worden. Zur Verhütung der Krankheit stelle man ein mit Ametienfäure gefülltes, mit flodiger Baumwolle feil verpacktes Fläschchen in gesunde Erde, wo die verunreinigte Säure fortwährend beschichtet. Ebenfalls kann diese Mittel auch dem Futter beige mischt werden, per Liter nehme man einen Löffel voll. Die Qualität des Honigs wird dadurch nicht beeinträchtigt. In Apotheken billig zu kaufen.“

Ob König Stierchyrup oder Rohr- resp. Nüßenzucker enthält, läßt sich nicht nach dem Rezept von Dr. v. Plana in Zürich mittelst Weingeist, sondern nur nach vorgenommener Vergärung desselben mittelst des Polarisationsapparates nachweisen. Ist er dagegen mit dem neuen chemischen Produkt, dem „Zuckerhonig“ versetzt, so läßt sich die Weingeistfäulnis im Stroh, denn es ist für diesen nicht gelungen, diesen Invertzucker von Honig zu unterscheiden, wie ich in meinen bezüglichen Mittheilungen, „Ueber Honigzuckerfäulnis“ im Bienenw. Centralblatt bereits nachgewiesen habe. Hier muß Note und Junges des Zuckers das übrige thun. Zum großen Glück ist dieser Zuckerhonig so geringwerthig in Aussehen, Geruch und Geschmack, daß guter Schlander- und Verfälschung damit nicht verfallt werden kann.

Unser Haus- und Zimmergarten.

Wie kultiviert man Zwiebeln? beantwortet der „Praktische Gartenbau“ dahin: Stellen große Kartoffeln vom Umfange der Zwiebeln, wie man selbige in der Hühnerstreu gegen die Luft bringt und faul, gesogen werden, so steckt man einzelne große Zwiebeln auf ein frisch getragenes Beet, welches 1,25 m breit und in fünf Reihen getheilt ist, 15 cm von einander entfernt in die Reihen und zwar im August oder Anfang September. Die im Frühjahr vorzunehmenden Arbeiten künden man ab und hält das Beet von Unkraut rein. Die Zwiebeln werden, sobald sie abzuheben beginnen, herausgenommen und zum Trocknen unter Dach ausgebreitet, sind sie trocken, werden sie gepulst und sind zum Gebrauch fertig. Die in der Erde stehenden Zwiebeln bekommt man sehr leicht weg durch darauf folgendes, etwa zwei Patentstich tiefes Graben und Kultur mit Dachziegeln. Will man jedoch nur kleine Zwiebeln haben, so werden die Reisten ebenfalls im August auf ein frisch getragenes Beet in Reihen ziemlich dicht gesetzt. Das Reimen des Landes von Unkraut, sowie des Herausnehmens ist durch die in Reihen stehenden Zwiebeln stets leichter, und der Ertrag größer als wenn man eine Erde des Gartens

damit verweiden läßt. Der jährliche Bedarf des Bodens thut hierbei eben so gute Dienste als bei anderen Früchten.

Neugeplante Bäume. Wenn junge Obst- und Stachelbäume, trotzdem sie eine grüne Rinde zeigen, nicht austreiben wollen, so ist es zweckmäßig, sie wieder aus der Erde herauszunehmen, die Wurzeln frisch, mit scharfen Messer so zu beschneiden, daß die Schnittfläche auf dem Boden des Pflanzlochs aufliegt. Man setzt die so beschneittenen Bäume einige Stunden in reines Wasser und pflanzt sie dann wieder ein. Der Erfolg ist ein überaus schöner und um so sicherer, wenn man die Wasserzirkulation aus der Rinde des Stammes und der Aeste durch einen Anstrich von Kalk und Leim nach Möglichkeit herabmündet und durch Belegen der Baumrinne mit feinem verrotteten Dünger die Erde feucht erhält.

Auban des Rosenkohl. Der Samen wird im ersten Frühjahrsjahr in ein Mistbeet gesetzt und die jungen Pflanzen von Ende April bis Mitte Mai in einen nicht zu feinen Boden, jede Pflanze von der andern genügend entfernt, ausgesetzt. Als Zwischenkultur verwendet man Salat oder Sommerrettig. Der Boden muß stets von Unkraut rein gehalten werden. Anfangs September werden die Spizzen der Pflanzen ausgebrochen, damit sich die oberen Rosen besser entwickeln und fett werden. Anfangs November werden die Pflanzen mit Ballen in leere Mistbeete untergebracht. In Samenpflanzungen wähle man nur starke Stängel. Die Pflanzen werden im September auf den besterbenden Standort verpflanz, jedoch nicht in die Nähe anderer Koblarten.

Die Reiter von Singhalee auf Bäumen kann man vor Regen hüten, wenn man einen Kranz leerer Champagner, aus anderer Früchten, an den Hähnen mit einander verbunden, darum windet, über die Sprunghöhe der Kasse; letztere kommen darüber nicht hinweg. Auch ein breiter Streifen von Zinkblech, um den Baum eng befestigt, schützt gut.

Landwirthschaftliche Rundschau.

Die Herstellung und das Inverkehrbringen eines dem Verkehr bis dahin fremden Nahrungs- oder Genußmittels unter einem neuerschaffenen Namen, welcher auf das Vorhandensein gewisser Bestandtheile und Eigenschaften, die das Produkt zum Nahrungs- oder Genußmittel erheben würden, hinweist, während diese Bestandtheile und Eigenschaften in Wahrheit fehlen, ist nach einem Urtheil des Reichsgerichts, III. Senat, vom 14. November 1892, nicht als Verleitung zum Verbrauch aus § 10 des Gesetzes vom 14. Mai 1879, sondern, falls der Thäter dadurch, um sich einen rechtswidrigen Vermögensvortheil zu verschaffen, das Vermögen eines Anderen schädigt, als Betrug (§ 263 Str.-G.-B.) zu betrachten.

Reisindustrie in Südamerika. In der vorjährigen Saison wurden von den Saladeros bis zum 31. Dezember in Argentinien 31,500 und in Uruguay 82,500 Kinder geschlachtet. Die vorjährigen Gesamtzahlungen betragen (in Stückzahl) im Vergleich mit denjenigen in den vorhergegangenen drei Jahren:

	1892	1891	1890	1889
In Buenos-Ayres	28 000	25 000	61 200	59 000
An den Küsten	13 700	15 800	20 000	30 100
In Montevideo	72 300	48 700	23 000	54 400
	114 000	159 500	104 200	143 500
Nro Grande	17 000	30 000	8 000	—
	131 000	189 500	112 200	143 500

Die Anzahl der in den argentinischen Saladeros geschlachteten Thiere war 1892 bedeutend geringer als in den Vorjahren, während die argentinischen eine beträchtliche Vermehrung ihres Betriebes aufweisen.

Aus Thüringen schreibt man dem Leipz. Tagelbl.: Mit der Landwirtschaft steht es bei uns in diesem Jahre wenig anders, als es das ganze Frühjahr noch nicht geeignet hat. Futter ist nicht gemadelt und der alte Vorrath geht zu Ende. Wenn es nicht bald regnet, können wir das Vieh nicht ernähren, auch der Hafer ist schlecht aufgangen, das Korn ist nicht so schlecht, aber etwas kurz, Regen föhnt dem Vieh zum Heilen. In vielen Thierhaltungen ist schon längst Wasserstoff, was sich die älteren Leute nicht erinnern können. — Ein Beispiel aus dem Leben, das die herrliche große Futtermühle drastisch illustriert, wird der „Dorf-Tag.“ aus einem benachbarten Dorfe bei Coburg mitgetheilt: Dort hat ein Tagelöhner seine einzige Kuh für 20 Mk. verkauft. Von einem Stalder gefragt, warum er die Kuh bei so niedrigem Preise nicht selbst geschlachtet und das Fleisch verpackt habe, antwortete er thörichtes Plänes: „Sie hat kein Fleisch mehr, sondern nur noch Haut und Knochen.“ Der Kernte hat also das Futter immer knapper wurde, die Kuh auf immer kleinere Portionen gesetzt, bis sie schließlich zu einem Skelett abgemagert war. Im Stalch hat der Stallmeister in den letzten acht Tagen 11 Stück Vieh fortzuschaffen gehabt.

Englands Ernteanstehen. Die jährliche Saatenstands-ermittlung der „Times“ gibt für den 1. Juni für Großbritannien folgende Afleren im Vergleich mit Vorjahre in Procenten einer Durchschnittsfläche von 1 Acker 83,3 gegen 80,9, Gerste 76,8 gegen 93,6, Hafer 86 gegen 95,1, Kartoffeln 94,1 gegen 95, Bohnen 71,9 gegen 76,6, Wurzelgrüthe 82,8 gegen 93,7.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 17 Halle a. S., den 23. Juni 1893.

Die Zwergicade.

In verschiedenen Theilen der Provinzen Brandenburg und Schlesien verweist neuerdings ein 3 mm lauges schwarzes Thierchen die Felder und schädigt ganz mit Vorliebe die Sommerfaaten. Es ist das Zwergicade (*Jassus sexnotatus*), über welche sich Prof. Dr. Stoll in Prostaun folgt äußert:

Die Thiere sind so massenhaft auf den besäeten Feldmarken, daß alle Pflanzen schwarz punkirt erscheinen und binnen verhältnismäßig kurzer Zeit zum Absterben kommen, sobald die Landwirthe bereits die Felder unzugänglich gemacht. Außer Gerste sind in der Prostauner Gemarkung Roggen, Hafer, Mais, Krautpflanzen und selbst Kartoffeln besäeten. Das Pflanzologische Institut zu Prostaun hat bei dem ersten Anzeigen von dem epidemischen Erscheinen des in Schlesien schon mehrfach früher beobachteten Feindes sich mit Verjahren zur Bekämpfung desselben eingehend beschäftigt, um noch rechtzeitig den Landwirthen ein Mittel in die Hand geben zu können. Als die beste, im Großen ausführbare Methode hat sich ergeben, daß man namentlich in der Mittagszeit, wo die Thiere auf den Pflanzen flüchtigen, die Felder mit dicht über dem Boden hin und her geschwenkten Schmetterlingsnetzen durchgeht. Die zu Laufenden in kurzer Zeit durch die Netze abgetriebenen Thiere werden entsprechend getödtet. Gegen Abend, wenn die von den Netzen unberührt gebliebenen Thiere wieder auf die jüngeren Blätter der Felder oder gelassen sind, werden die Felder tüchtig durchgepflügt. Man mischt dazu 2 Theile Petroleum und 1 Theil Milch, wodurch eine Emulsion entsteht; von dieser wird ein Theil mit 20 Theilen Wasser verdünnt und diese Flüssigkeit mit einer fein vertheilenden Spritze ergiebig auf die Pflanzen gebracht. Etwas theurer, aber dafür die Wachschiecht der Blätter mehr schonend, stellt sich eine ammoniakalische Seifenlösung. In 100 Liter Wasser werden 6 Pfd. Seife (Schmierseife) gelöst und kurz vor dem Gebrauch werden 6 Pfd. gewöhnliches Ammoniak beigegeben. Die von Prostauner Pflanzologischen Institut ausgeführten Feldversuche haben die Wirksamkeit des Verfahrens sicher gestellt, aber gleichzeitig auch die Nothwendigkeit, daß dauernd die Pflanzen nicht geschädigt werden können, wenn die benachbarten Felder ohne Behandlung bleiben, da von diesen die Thiere wieder auf die gepflügten Acker hüberheben und -fliegen. Nothwendig ist es daher, daß, sobald in einer Gemarkung die Zwergicade antritt, die Wässer sich sofort vereinigend und gemeinsam und gleichzeitig den Kampf aufnehmen.

Wissbarberwein, die Zukunft der Weinproduktion.

Von Prof. Dr. Mechl-Gassel.

Da die Rebans in immer weiteren Kreisen den Weinbau befruchtigt, zugleich aber der Markt mit allerlei Schmeireren von sogenannten Kunstweinen derart überfluthet wird, daß kaum noch ein Glas echten Rheinweins zu haben ist, hat die Obst- und Berensvereinbarung glücklicherweise sehr wirksame Fortschritte gemacht. 36 bewerte beratende Weine, allerdings nur zum eignen Bedarf, seit mehr als 25 Jahre, habe auf Grund von vorausgesetzten chemischen Analysen alle möglichen aufstehenden Recepte verübt, und siehe schließlich in ständlichem Einverständniß mit den Substitutionen Gotfrat Dr. Keller's bis auf den Punkt, daß ich behaupte: „Stachel- und Johannisbeerwein unter 12% Alkoholgehalt schmecken nicht mehr.“ Von diesen Berechnungen sind die hiesigen Bestremer die möglichsten, und vor allem die aus Johannisbeeren, nebenbei die Weine aus Kirschen nicht zu vergessen, die den echten Rebenrotheinen am nächsten kommen. Bedenkt man nun aber, welche Pflanze Stachel- und Johannisbeeren sollen, welche Pflanzenteile sie beanspruchen, so müßten die Weine bei weitem höher im Preise stehen, als den Berechnungen im Großen verstanden zu machen.

Was Heidel-, Preisel-, Brom-, Him- und Malderbeeren betrifft, so sind deren Tage gezählt, da mit Zunahme der Nadelholzwälder die erwähnten Pflanzen successive verdrängt werden. Eine Zukunft haben noch die Hollunderbeeren, die sich aber am besten zum Aufguss für Feldobereinen eignen, wodurch man ein den Portugiesischen Kistobieren ähnliches alkoholisches Getränk erhält. Zum Schluß ist aber zur Hauptfrage, die Zukunft der Weinbereitung liegt in einer ganz anderen Pflanze, nämlich im Akababer und zwar in den beiden Species: Rhein Queen Victoria und neuerdings Rhein Paragon. Ich will zunächst das Rechenexempel über den Ertrag geben.

Bis vor 2 Jahren hatte ich in meinem Garten mit einer Stange von letzterer Species, zu der ich den Samen vor 8 Jahren durch den Port Gasselich an Gey bezogen hatte. Diese Stange ist auf einem mit Grottensteinen eingefassten 40 cm hohen Gabel gepflanzt, wird alljährlich tüchtig begossen und bedeckt mit ihren nützlichen Blättern 2 Quadratmeter. Die Pflanze liefert bei der ersten Ernte Mitte Juni 60, bei der 2. Ende Juli 50 l Wein, im Ganzen 110 l, aber nach Abzug des Gabelverlustes ca. 100 l per Jahr. Rechnet man das über 2jähriger Wein nur 2 Mark, ein für das Gabel des Getränks sehr billiger Saft, so beträgt die Ernte pro Quadratmeter brutto 100 Mark. Rechnet man an Zucker, Gährraum v. fehr hoch 40 Mark, so bleibt eine Ernte von 60 Mark pro Quadratmeter. Hierin haben sich Landwirthe und Weinproduzent zu theilen. Man beachtend, der Landwirthe aber nur eine Erntehöhe von 1 Mark pro Quadratmeter, dann will er lieber Akababer als Weizen, Tabak u. henen. Was ist da nicht zu verdienen? Der Akababer wird sehr gerne in Weiden von ca. 14-15 m Abstand und Entfernung der Stangen gepflanzt, im Herbst oder Frühjahr, wenn nichts Höheres in der Landwirtschaft zu thun ist, geht braun der Wein zwischen den Ständen durch und es wird auf festhängigen Boden natürlich tüchtig gedüngt. Das ist die ganze Arbeit. Mitte Juni werden die Blätter bis auf den Gabelkopf abgerissen, die bis armierten Blattstiele und stärksten Blattrippen dem Fabrikant überliefert, das Blattgrün verfault. Jede Blüte kann beim ersten Entleeren sofort ausgebrochen werden und liefert, wie Blumenholst zubereitet, ein sehr schmackhaftes Getränk.

Nach 15 Jahren erst ist die Pflanzung zu erneuern. Ich meine bis jetzt keinen Feind der Akababerbaude, weder in noch über der Erde.



Gabelverföhrung ist auch nicht nöthig, denn selbst, wenn die Wäfler einmal durchnäht werden sollten, scheidet ihm das Samt etwas.

Auf meine Veranlassung hat ein biesiger Gärtner von Rheum Paragon eine größere Anzahl Pflanzen angezogen und einige Anbauweise bereits mehrere Male besprochen. Das sollte noch mehr gethelt und allgemein bekannt werden zur Hebung der Landwirthschaft in Rhein. Paragon siehe ich noch Queen Victoria vor, das Blatt ist bei weitem bevorzugter, die Blattfläche stramm aufrecht, nicht hängend, wie bei Queen Victoria, rotbraun punkirt, und liefert einen prächtigen gelbgrünen, dem edlen Rosenroth Crota Dr im Geschmack sehr nahe kommenden Wein. Wie im Anbauverbrauche im Großen liegt eine Hebung der Landwirthschaft und die Zukunft in der Weinproduktion. Schließlich ist noch bemerkt, daß ich vor 2 Jahren in meinem Garten auf ein im Ertrage nur mittelmächtiges Spargelholz 3 Pflanzen von Rhododendron Paragon, darunter 8 hochstämmige Stöckel, und 20000 niedriger gepflanzt habe, das giebt schon in diesem Jahre dreizehn Ernte incl. 150 l Wein, zu dessen Herstellung aus Einzel- oder Johannisbeeren ich mindestens den achtsachen Flächenraum nöthig hätte. Die Hebung der Weinproduktion im Schatten der Wäfler ist

Zur Weinbereitung selbst schreibt uns Herr D. Spangenberg: Die Rhododendron wird von Kernen als der wohlriechendste aller Fruchtweine bezeichnet; es wird ihm die größte Zukunft prophezeit.

Obwohl Wäfler, wenn er nur den Namen hört, einen großen Anstich von Schrecken bekommt, so ist doch bekannt, daß in andere Früchte legen, wenn er erst ein Glaschen dieses edlen Getränks schlürft, und sicherlich wird er ausrufen: „Ja! der schmeckt prächtig, das hätte ich von Rhododendron nicht erwartet!“

Ich halte bei Gelegenheit verschiedener Anstellungen, auf welchen ich neben meinen übrigen Fruchtwäflern auch Rhododendron ausstellte, recht oft Veranlassung, denartige Studien zu machen, und immer hatten sie ganz denselben Verlauf. Fast alle Besucher dieser Ausstellungen, welche meine Rhododendron besahen, gingen mit einer gewissen Aebensverdichtung daran, sie glauben einen Anstich aus Rhododendron zu erhalten, mit welchem der Axt, beuhs Veltigung gewisser Verbindungsstangen, der Kinnweid das Leben recht oft „verleitet“, und waren erstaunt und freudig überrascht, wenn ein Produkt aus Blattflüssigkeit erzielten, welches selbst die verwöhntesten Zungen voll und ganz befriedigte.

Ich weiß zwar ganz bestimmt, daß ich durch Veröflentlichung meiner Erfahrungen mit eine große Concurrenz leicht bräunliche, allein derartige selbstliche Interessen halten mich nicht ab, dazu beitragen, daß die Rhododendron das wird, was er zu sein verdient, ein Getränk des ganzen großen Publikum, der Anbau des Rhododendron ein lohnender hochrentabler Zweig der Massencultur.

Das Verfahren ist kurz folgendes:

Die Blattflüsse und Wäfler des Rhododendron werden Mitte Juni in erster und Mitte bis Ende August in zweiter Ernte bis zum Boden heraus geschnitten. Die Blattflänge und härteren Blattstümpfen werden von den Wäflern getrennt und sauber gewaschen. Sie gehen hierauf zweimal durch eine Quetschmühle mit Holzwalzen, welche beim ersten Durchgehen weit, beim zweiten möglichst eng gestellt werden. Die quetschten Stiele und Rippen werden nun mit soviel Wasser übergossen, daß sie von demselben bedeckt sind, und bleiben bei hoher Temperatur 1 Tag, bei niedriger Temperatur bis zu 3 Tagen stehen, die Rüssel sehr zugekehrt und an einem möglichst kühlen Ort gestellt. Die Menge des übergossenen Wassers, welches dem späteren Wasserzusage abgezogen wird, ist genau zu messen und wird dem abgezehrten Saft zugesetzt. Nachdem die feingewaschenen Blattflüsse und Rippen genügend von Wasser ausgelesen sind, werden sie gezeiht.

Von dem Gezeihten des Saftes und des sehr feinsten Wassers in das Gährfaß, lasse ich bestenfalls noch einige Stunden in einem Gährfaß stehen und gieße ihn dann vorsichtig mit einem Gummi schlauche, als Heber, ab, weil sich inzwischen auf dem Boden des Behälters ein schimmiger Niederschlag abgeändert hat, welchen ich dadurch nicht in das Faß bekomme.

Die Zusammensetzung des Weines von 10-12% Alkoholgehalt auf 100 Vier Saft ist:

- 34 Vier Saft.
19 „ Zuckerlösung (aus 35 k Brod-Maisfabe),
47 „ Wasser, unter Hinzurechnung der über die zerquetschten Stiele und Blattstümpfen gegebenen Wassermenge,
100 Vier.

Die Gährbildung des Weines ist ganz dieselbe wie der anderen Fruchtweine, doch ist derselbe sehr schwer und wird vor dem 3. Jahre nicht hochgeht.

Es eignet sich nicht jede Rhododendron zur Weinbereitung, wie ja auch Herr Professor Dr. Moehl in seiner Aufschrift deutlich sagt. Die Blattflüsse haben in diesem Jahre 87%, d. h. von 100 k Stielen 87 l Saft gegeben.

Gier-Conservirung.

Im Verein für Geflügel- und Eingeborgelzug zu Hannover hielt kürzlich Herr Dr. Joffel, praktischer Arzt zu Hannover, einen Vortrag

über Conservirung frischer Eier und legte am Schluß derselben 4 rohe Eier auf den Tisch, damit die Anwesenden dieselben in diesem Zustande prüften. Diese Eier waren sechs Monate in einem Conservirungspulver aufbewahrt, wurden dann herausgenommen und drei Wäfler in eine warme Flüssigkeit gelegt. Die Methode des Herrn Dr. Joffel, nach welcher derselbe im vergangenen Jahre ca. 800 frische Eier conservirte, besteht in dem Abwaschen der Eier mit Wasser von ca. 40 Grad Celsius, Abtrocknen mit einem reinen Tuch, Einsetzen mit Speckschwarte und Einlegen der Eier in ein Pulver, welches in der denselben besteht von A. Kewler zu Eöhren bei Hannover hergestellt ist. Das Resultat der Conservirung ist ein nach jeder Richtung hin ausgezeichneter, weicher, das spezifische Gewicht des Eies ist auch nicht ein schlechtes Ei gefunden. Diese Methode ist einfach, wenig Zeit raubend und sehr billig. Die wie oben angegeben behandelten Eier werden in Flaschen nebeneinander gelegt und mit dem Kewler'schen Eier-Conservirungspulver vollständig bedeckt. Alle vier Wäfler muß man die Eier einmal brechen und zwar deshalb, um ein Verfallen des Eies zu verhindern. Das spezifische Gewicht des Eies ist höher als das des Eines und deshalb wird derselbe ruhiger liegen, als mit der Zeit auf den Boden legen; letzteres wird durch die einfache und wenig Zeit raubende Umlagerung verhindert. Für 5 kg dieses Pulvers jagt man 2 Liter. Zu dem Vortrage des Herrn Dr. Joffel bemerkt Herr Oberst, Vorsteher des Central-Vereins für Geflügelzucht, im „Praktischen Garten-Richter“, daß bei dem Herrn Dr. E. vorgelegten Eier an Ort und Stelle geöffnet und der Inhalt derselben sorgfältig untersucht wurde. Der Geschmack von Eiern und Dotter konnte bei einem frisch gelegten Ei nicht reiner und milder sein, jedoch jeder, dem das Alter der Eier unbekannt war, sie nach dem Geschmack für ganz frische erart haben würde. Zweifelslos gehören die faunatische Anwendung aus dem Vortrage die Ueberzeugung hervor, daß das Verfahren völlig zuverlässig und sicher ist, die Eier nicht nur dem Verderben zu schämen, sondern dieselben völlig „frisch“ zu erhalten.

Thierzucht und Statistik in Indien.

Man schreibt der „A. B. A.“ aus London: Der ausserordentlich in England heftig lebende Streit über die Viehzucht wird von der indischen Presse scharf überwacht und mit großem Interesse verfolgt, da bekanntlich das Leben der Thiere in Indien den Schutz vieler Religionsgemeinschaften genießt. Die zahlreichen Thier-Hospitäler geben deutlich Zeugnis von der seit mehreren Tausend Jahren dort üblichen Aufmerksamkeit, die man den Thieren widmet. In den dort bestehenden religiösen Secten lagort in unmittelbarer Verbindung mit Handel und Wandel. So tragen namentlich die Goidworder, die Goidwender und Baumwollen-Industriellen jährlich 400,000 Mt. bei zur Erziehung von Thier-Hospitälern. Eine einzige Goidwaller in Kalkutta besitzt eine Anzahl, die in jährlich 1000 Fuder unentgeltliche Aufnahme finden, während in einem andern Hof Platz für 800 Fuder besteht, die als unheilbar erklärt sind. Die genannte Gesellschaft erzielte 7000 Verkäufe im vergangenen Jahre gegen Thierärztern. Der Viehtier hat nicht nur das Recht, die schuldig behandelte Person zu bestrafen, sondern auch das Thier auf Kosten des Uebertreters, im Unvermögensfalle auf Staatskosten in einem Thierlager unterbringen zu lassen. Wenn durch eine einzige Gesellschaft 7000 Verkäufe hergestellt werden konnten, so ist die Vieher sehr ein sehr hoher; denn Indien hat nach der neuesten Zählung eine Einwohnerzahl von 287,250,000 Einwohnern. Das gesammte britische Reich hat rund 350 Millionen Einwohner, von denen 90 Millionen auf Großbritannien und Irland kommen. In Indien wurden zur Zählung 90 Millionen Formulare verbraucht, die in 14 verschiedenen Sprachen abgefaßt waren und unter denen fünf Formulare bestanden, die gleichzeitig drei verschiedene Sprachen enthielten. Wenn einerseits die größte Sorge auf Schöpfung und Erhaltung des Thierlebens von der indischen Regierung gelegt wurde, um keinen Anstoß bei der heimischen Bevölkerung zu erregen und um des an und für sich nicht Zweckes willen, so zeigt doch ein Letter, das für ausgedehnte Reisen nach Indien in einem gewisser Weise, daß auch in dieser Frage nicht Alles über einen Stamm gehoren werden soll. So werden durchschnittlich in Indien jährlich 510,000 giftige Schlangen gebildet; der Verlust an Menschenleben durch Schlangengift in Indien beträgt rund 22,000, der an Vieh 4000 Stück.

Die Apfelbaumgospinmotte

(Hyponomeuta malinella Zell.)

Wenn sich die idone Jahreszeit mit voller Pracht erschlossen hat, kommt es vor, daß wir auf unsern Apfelbäumen, etwa Anfang Juni, plötzlich zu unserer unangenehmen Ueberraschung, häufige, schillernde, fadenförmige Massenener auftreten, die von den Ästen her hängen und die Äste umwickeln. Diese Massen sind dadurch gebildet, daß ganze und oft mehrere nebeneinander lebende Blatt- und Fruchtstümpfen zusammengehoben werden. Zeigen nun die Massen darin eine schmutzige gelbe Farbe, dunkle Mittenpunkte und einen glänzend silbernen Kopf und Schwanz, so haben die Apfelbaumgospinmotten vor uns. Diese kleinen Massenener sind in manchen Gegenden und Jahren die halbe Baumkrone wie mit Trauerfäden verflochten, fressen das Grün der Wäfler so ab, daß nur noch eine todt braune Haut stehen bleibt und die dazwischen lebenden Fruchtknoten abfallen. Ist das alte Nest ausgefressen, wird ein neues gebaut und

so oft 7 bis 8 mal fortgefahren. Fig. 20a zeigt ein frisches Nest mit Wäflern und Puppen, Fig. 20b eine ausgezeharte Raupe. Gegen den Johannisfest, auch noch nachher verpuppen sich die Massen. Dasselbe findet auch in ganzen Goidwäldern statt, in schneeigen, spindelreichen Hülsen (Coccos) Fig. 20c. Nach etwa 14 Tagen schlüpfen die kleinen kugelförmigen Schmetterlinge aus; Fig. 20d stellt einen fliegenden, Fig. 20e einen fliegenden, bald legen die Weibchen ihre sehr kleinen Eier in länglichen Hüllen, Fig. 20f an Apfelzweigen ab. Daraus kriechen nach vier Wochen, also noch im Herbst, die winzigen Wäflerchen, die, ohne durch Frost sich weiter bemerkbar zu machen, in Goidwäldern zusammenfliegen und den Winter so unmerklich verbringen. Erst im Frühjahr, etwa im Mai, beginnt ihre schüme Thätigkeit, tritt aber erst nach einiger Zeit aufzufallen hervor. Sobald dies der Fall ist, es für den fliegen Obhändler Zeit zur Vermeidung. Eine gute Raupenfalle, wie sie folde 3. D. bei H. Böttner in Götting (N. L.) zu 36 Pf. bekommt, ist gut dazu. Bei einem etwaigen Abnehmen der Zweige, die oft hoch in den Kronen sitzen, emgehen bei nicht häufigen Fällen die Weibchen, die bei der Vermeidung durch Frost. Natürlich müssen auch die Wäfler in den raupentragenden Nesten vernichtet werden.

Eine ganz ähnliche Art, die veränderliche Goidwälmotte, kommt in derselben Weise auf Zweigen oder Pflanzenzweigen vor, ihre Vermeidung ist dieselbe. Sie tritt auf, wenn man während des Abnehmens etwa in einem an einer Asten angebrachten Korb z. die sich sehr leicht herabfallenden Wäfler auffangen läßt. Vor Frost und Frost an seinen Puppen wohnen, ohne dagegen einzuschreiten, der darf sich nicht belangen, wenn er im Herbst los ausgeht.

Aus: Die Schädlinge des Obst- und Weinbaues von Heinrich Freiherrn v. Schilling, mit zwei großen Farbstichen. Frankfurt a. M., Leipzig 1. Cove, 150 Mt. Ein ganz vorzügliches Versehen, mit prächtigen, naturgetreuen, farbigen Abbildungen, welches wir allen Obst- und Weinzüchtern warm empfehlen.

Hilfsof: v. L. Kühn.

kleinere Bitttheilungen.

8 Futter für schwere Arbeitsverbe. Die Bitttheile müssen bekanntlich tagtäglich lebendige Vögel auf mitunter recht hohen Strecken bewegen und muß demnach das Futter entsprechend ausfallen. Ein erprobter Bitttheiler veröffentlicht im „Deutschen Bitt“ hierüber folgendes: Unter gewöhnlicher Futter mit Erbsen ist für schwere Arbeitsverbe ein sehr vortheilhaftes Futter. Die Erbsen werden gemahlen, und fängt man mit 1 Vier. Erbsen an, in der zweiten Woche werden 2 Vier. verabreicht und in der dritten 3 Vier. damit sich die Pferde auf die neue Futterzusammensetzung gewöhnen. Auf das Pferd kommen täglich 12 1/2 bis 15 Pf. Futter und 2 1/2 Pf. Erbsen. Werden in der vierten Woche mehr Erbsen verabreicht, so wird das Mehr von der Fressmenge abgezogen. 8-9 Pf. Heu können auf jeden Tag und zwar gleichmäßig mit dem Körnerfutter abgeben. Eine Hand voll in die Krippe; das reinigt das Maul, regt die Speicheldrüsen an und fördert somit die Verdauung, d. h. sie wird eine langsamere. Im Herbstjahr und Herbst giebt jeder Weiser von schweren Arbeitsverben ab und zu eine Fülle feingewaschener Weizenkörner; das fördert nicht nur den Sauremehl, sondern macht die Thiere auch gegen die so häufigen leichteren Krankheiten unempfindlicher. Heines überlegtes Wasser zum Trinken ist natürlich vorausgesetzt; Regenwasser sollte stets im Stall etwa 1/2 Stunde stehen, ehe es den Pferden vorgehalten wird; auf die Oberfläche werde man eine geringe Menge Hon, damit die Thiere langsam laufen lernen.

8 Die Voranschätzung der Nachfräfte. Es ist jedenfalls für Menschen von Interesse und zunächst für den Gärtner von großer Wichtigkeit, erlernen zu können, ob die Temperatur in der lebenden Nacht auf den Gefrierpunkt oder unter diesen kommt. Diese Frage wurde bereits sehr häufig erörtert und von Prof. Dr. Erbe in Dresden glänzend gelöst. Man nimmt ein sogenanntes feines Thermometer d. h. ein im Wasser stehendes Thermometer, dessen Quecksilberhöhe mit Ginge unmittelbar ist, und misst damit Nachmittag 2 Vier die Schwere der Temperatur; man sieht dann von der erhaltenen Zahl 14,9° bei Celsius und 4° bei Reaumur ab und erhält die tiefste Nachttemperatur bis auf 1/2° Celsius annähernd.

8 Merkmale guter Vogelhüner. Die englische Zeitschrift für Geflügelzucht „Poultry“ theilt die Merkmale mit, welche die guten Vogelhüner kennzeichnen. Ein gutes Vogelhuhn hat einen breiten Kopf, besonders aber sehr lockere Fäulen, was bei den schlechten Vögeln keineswegs der Fall ist; die anderen Vogelhüner zu sein. Der Kopf ist ein bei weitem flügeres Merkmal für die guten Geier, als die Breite des Körpers. Mehrere englische Geflügelzüchter haben auch unterzucht, ob gute Geier wieder solche zu erzeugen vermögen, und gefunden, daß die Produktivität keineswegs erblich zu sein pflegt. Eine gewisse Leichtigkeit gehört natürlich zur Erzeugung guter Thiere.

8 Weiser Zeit. Zum Anbau des weissen Senf können alle Bodenarten verwendet werden, sofern sie nicht an flüchtigen Stoffen einen Ueberschuß dieses Pulvers in das Wachsthum und welche dann das Gewicht damit ohne Seite. Es ist für den guten Teint durchaus vorthelhaft, das Gesicht nur reichlich mit Wasser zu waschen und es darauf mit weidem Lein zu schmeln als möglich sanft abzutrocknen. Das giebt ein gesundes, blühendes Aussehen. Um die lästigen Wäfler

mit der Ausfaat zu fange, bei der Boden gehörig durchwühlt ist, auf trockenem oder leuchtet man gerne die Winterzeit, um ein schnelles, gleichmäßiges Aufgehen zu erzielen. Die Einfaat kann breitwüchsig mit der Kleefare auf sauber abgeegart Land erfolgen; man zieht dann den Samen jetzt Erlich über Kreuz ein und bringt ihn mit der Zeitmaschine in einer Reihenweite von 30-40 Centimeter in die Erde. Die Ausfaat des Senf zur Samenreife kann von Anfang März bis Anfang Juni erfolgen, da die Vegetationszeit eine sehr kurze ist, und der Senf bei 4 Grad Kälte nicht erriert, also früheste Ausfaat verdrägt. Der Senf wird ungleichmäßig reif und würde man, wenn man auf vollständige Ausreifung der Körner warten wollte, der weissen Samen auf dem Felde lassen müssen; nähert sich die Hälfte der Körner der Gelbfarbe, so scheidet man ihn aus besten und läßt ihn dann noch auf dem Felde nachreifen.

8 Goidwälm Bitttheile, welche einer großen Zahl von Vögeln ein völlig sicheres Nest ermöglichen, hat Professor Hofmann in dem botanischen Garten in Göttingen geschaffen, indem er einen den Teich des Gartens stehenden Biege an beiden Enden abgraben ließ und den stehenden Biege, auf welchem sich schon Erben, Weiden und Rogelbäume befanden, noch mit Buchbaum, Lorus, Wacholder und jungen Nichten besetzte, zwischen denen sich allerdah Schlingpflanzen, besonders Clematis hermannten. Die Insel, welche den Namen Bogelinsel führt, ist etwa sechsunddreißig Schritte lang, die Gräben sind überall mindestens 2 Meter breit und 1 Meter tief, so daß Ausbeuge und besonders Kröten nicht hindern gelangen können. An der Baumreihe wurden mehrere Wäfler angebracht. Der Erfolg war schon im ersten Sommer ein ganz ausgezeichneter, nahezu alle in der Umgebung vorkommenden Vögel, welche einstmals ihre Nistbedingungen auf der Insel finden konnten, siedelten sich dort an, ein Beweis, daß sie sehr wohl erkommen, welchen Schutz ihnen dieselbe gewährt. Die Zahl der Nester konnte nicht festgestellt werden, da die Insel unter feinen Bedingungen betreten werden darf.

Für die Hausfrau.

8 Rezept für Vanille-Biskuit. Man rührt 1 Pfd. gelohenen Zucker und eine halbe Tasse gelohene Vanille (man kann den zum Erweichen der Vanille nöthigen Zucker von obiger Menge nehmen) mit 6 Eitern zu Schaum, schlägt das Weisse der Eier zu Schnee und mischt dieses mit 66 Gramm feinem Mehl langsam darunter. Nun werden Klößen von der Größe eines halben Eies auf dem Backblech, welches mit Mehl bestreut und mit weidem Papier belegt ist, bei gelinder Hitze gebacken. Ein solches Biskuit schmeckt ganz vorzüglich.

8 Rhododendron Blattflüsse als Kompost. Die Blattflüsse des schwarzen Rhododendron haben nach dem letzten Winter, welche ihn einmal geossen, die die Dfi als Kompost zubereitet oder auf andere - einen vollständigen Kompost, zu Kompost, Kuden oder Komposten werden die Blattflüsse geschüttet, in feine Stücke geschnitten und gesocht, wobei sie jedoch nur einmal aufhalten dürfen. Somet hergestellt, behandelt man das Gesicht wie Dfi zum Kompost, braucht aber viel Zucker; auch ein Glas Wein verbessert den Geschmack dieser angenehmen Speise.

8 Rinderbrust mit Champignons. Man legt 2 kg gut abgelegene Rinderbrust in ein passendes Gefäß, übergiebt sie mit 2 Liter fochendem Wasser, in dem man eine Bistelfunde lang grüblid zerhackten Suppenzwanz, einige Zwiebeln, Salz und ein Kräutersbüchdelchen ansetzt und das man dann mit 10 g Fischölerfett bereiteit, und dünkt nun mit dieser Bouillon die Rinderbrust etwa 1 1/2 Stunden. Dann nimmt man sie aus ihrer Brühe, läßt sie abtropfen, legt sie in eine Bratpfanne, gießt sie mit heißer Butter und bräunt sie von allen Seiten. Ist dies geschehen, wird eine halbe Tasse Mehl und 1/2 Liter der Bouillon angefüllt und unter fleißigem Röhren das Fleisch vollends weich gedämpft. Die Sauce ertheilt man, besteht sie mit braunem Butterfett, fikt reichlich in Scheiben geschnitten, zuvor in Butter und Zitronensaft beinabe gar gebühter Champignons hinzu und kocht die Sauce noch etwa einige Minuten. Dann übergiebt man das Fleisch mit etwas von der Sauce, giebt die andere nebender und reicht angetrieben geröstete Kartoffeln dazu.

8 Die Erbst man einen guten Teint? Die schönste Toilette bleibt unmerklich, wenn das Gesicht einen gelblichen oder blederen verunreinigten Teint zeigt. Anberichtigend das einfachste Mittel zur zu einem klaren, reinen Teint. Daher die vielfach angewandten Toilettenkämme, um einen solchen zu erreichen, die oft nur gerade das Gegenteil erwirken. Die besten Mittel gegen ein Uebel werden oft aus den einfachsten Stoffen, die die Natur uns bietet, hergestellt. Dasselbe mache ich meine lieben Leserninnen auf folgende einfache Schönheitsmittel aufmerksam, das vielfach mit dem besten Erfolg angewandt worden ist. Jede von Ihnen kennt die braunen, glatten Früchte der Rosskastanie. Man sammelt eine größere Menge davon im November ein, bereit sie aus ihrer Schale und bereitet aus den Kernen ein feines Mehl, indem sie gerieben werden, worauf man sie an ein Tuch gießt und dieses durch ein feines Sieb auf ein sauberes Tuch gießt. Dasselbe mache ich meine lieben Leserninnen auf folgende einfache Schönheitsmittel aufmerksam, das vielfach mit dem besten Erfolg angewandt worden ist. Jede von Ihnen kennt die braunen, glatten Früchte der Rosskastanie. Man sammelt eine größere Menge davon im November ein, bereit sie aus ihrer Schale und bereitet aus den Kernen ein feines Mehl, indem sie gerieben werden, worauf man sie an ein Tuch gießt und dieses durch ein feines Sieb auf ein sauberes Tuch gießt. Dasselbe mache ich meine lieben Leserninnen auf folgende einfache Schönheitsmittel aufmerksam, das vielfach mit dem besten Erfolg angewandt worden ist. Jede von Ihnen kennt die braunen, glatten Früchte der Rosskastanie. Man sammelt eine größere Menge davon im November ein, bereit sie aus ihrer Schale und bereitet aus den Kernen ein feines Mehl, indem sie gerieben werden, worauf man sie an ein Tuch gießt und dieses durch ein feines Sieb auf ein sauberes Tuch gießt.

