

Genzen bis jetzt 8 Pfund Syrup und 25 Pfund Vogelfein verfrachten. Das Pfund fertiger Vogelkorn kostet 25 Pfennige, so daß ich circa 15 Pfund bare Auslagen hatte. Sobald dies die Frühjahrsluft gestattet, lasse ich den Stall gut weichen und dann hoffe ich, eventuell unter Wiederholung jenes Mittels, die Hühnerplage in den Ställen los zu sein. Neben Hühnerkorn kann ich diese Verunreinigung, die sich auch für Küden einzeln vorkommt, als vorzüglich empfohlen.

8 Hühnerkorn. Einem hübschen Rezept unterzucht mit einem merkwürdigen Erfolg fürstlich ein Spargelkürbis in Landau. Er stützte über einen kräftigen Spargel, der eben an's Tageslicht kam, eine Thonröhre, wie sie für Entwässerungsarbeiten benutzt werden, und füllte die Röhre bis oben mit Erde. Der Spargel wuchs in der Röhre weiter, und als er schließlich geschnitten wurde, war er einen m lang und wog 950 g. Dabei war er weiß bis zur Spitze und hart und wuchsfördernd von oben bis unten.

Für die Hausfrau.

4 Gelee von schwarzen Johannisbeeren. Die gewaschenen, verlesenen, abgetrockneten Beeren gießt man vorst mit einem Pintel Himbeeren in einen leeren Topf (Kochtopf), stellt diesen in eine Wasserwanne mit kaltem Wasser, bringt lehrtes zum Kochen und kocht auf diese Weise die Beeren langsam zwei bis drei Stunden und gießt sie dann, ohne die Beeren irgend zu pressen, durch ein Tuch oder ein feines Haarsieb. Auf ein Kilo Saft rechnet man dreierlei Kilo Zucker. In Stücke geschlagen reibt man den Zucker in feines Mehl, bringt ihn zum Kochen, gießt den Saft dazu und kocht ihn unter häufigem Abschäumen langsam, bis ein Tropfen, auf eine Unterlage gethan, rasch erhärtet und nicht mehr auseinanderfällt. Bei rothen oder weißen Johannisbeeren verfährt man ebenso, das nimmt man zu einem Kilo Früchte ein Kilo Zucker. Das Gelee wird so heiß als möglich in die Gläser gefüllt, diese, ganz erkalten, vorstreichsmäßig überbunden oder verfracht.

4 Melonen in Zucker. Zum Einkümmen eignet sich vorzüglich die grobe gemeine Melone. Man schneidet die nicht zu reife Melone in Streifen von zwei Finger Breite, schält sie, nimmt die Kerne und das Mark heraus, schneidet die Streifen ebenfalls in etwa fingerdicke Stücke und befreit diese langsam und, wobei man die härteren Stellen abkratzen muß, weil diese beim Kochen zerfallen. Dann wiegt man die Frucht, legt sie in loderndes Wasser, gießt eine Dime Salz daran, und läßt sie einmal aufkochen. An der Seite des Feuers läßt man sie so lange stehen, bis sie weich ist, und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf jedes 1/2 kg Melone rechnet man 1/2 kg Zucker mit 1/2 Liter Wasser auf, schäumt ihn aus, fügt ein Dutzend Gewürznelken, einige Erbsen, ein wenig Pfeffer, auf 2-3 kg Zucker etwa 1/2 Liter sehr guten Weinessig hinzu, läßt es noch ein wenig kochen, nimmt die Nelken mit einem Schaumlöffel heraus, gießt die Flüssigkeit, nachdem sie sich abgekühlt hat, mit dem Zucker auf die in einem Wang gefüllte Melone und deckt Papier darüber. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn etwas ein, gießt ihn heiß über die Melone und läßt sie nun 2-3 Tage stehen. Jetzt kocht man die Melone mit dem Zucker auf, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Zucker bis zur Hälfte ein und gießt ihn heiß über die Frucht. Nach drei Tagen kocht man den Zucker zu einem dünnen Syrup ein, schneidet die Melone in Gläser, gießt den Zucker darüber und bedeckt die Gläser vorläufig mit Papier. Wenn der Zucker nach einigen Tagen sich nicht wieder verdickt hat, so kühlt man die Gläser mit Wasser zu und verpackt sie an einem trocknen, kühlen Orte, im entgegengeetzten Falle muß man den Zucker noch ein wenig einkochen und heiß auf die Melonen gießen.

4 Einen Aufguss im Einkümmen von Früchten und Gemüsen, sowie in Frucht- und Marmeladenbereitung, s. broschirlich, wie wir aus guter Quelle hören, der Mühsche Ostian Breiten, für die Frauen seiner Mitbürger nicht bloß, sondern für alle Damen, welche sich dafür interessieren, abzuhalten. Die Bekanntheitsanzeigen dürfen in den nächsten Tagen erfolgen. Wir gratulieren zum praktischen Vorgehen!

4 Erdbeeren in Wein. Ein Kilo ausgelesene reife Wald-erdbeeren werden mit 600 g feingehoblenen Zucker in eine Flasche gebracht und in guten Oberrheinischen, gut verfort und süß bis zum Getränke aufbewahrt.

Landwirthschaftliche Rundschau.

4 Die Auswachen auf die diesjährige Obsternte in Deutschland. Im Allgemeinen kann man bisher nur Gutes berichten. Nach dem gegenwärtigen Stande der Obstbäume wird, wenn nicht besondere ungünstige Zwischenfälle eintreten, die Obsternte sich folgen-maßen gestalten: Preußen; Braunschw. und Westpreußen; mittel-mäßig; Baden; ziemlich gut; Sachsen; ziemlich gut; Hannover; mittelmäßig; Brandenburg; gut; Schleswig-Holstein; ziemlich gut; Hannover; ziemlich gut; Westfalen; ziemlich gut; Westpreußen; gut; Sachsen; ziemlich gut; Ostpreußen; ziemlich gut. Königlich Sachsen; ziemlich gut; Bayern; ziemlich gut; Württemberg; ziemlich gut; Baden; ziemlich gut; Thüringen; fürstentümlich; gut; Westfalen; mittel; Oldenburg; ziemlich gut.

4 Einfuhr australischer und neuseeländischer Butter in London. In der letzten Saison, als seit Herbst 1893, wurden 862,780 Pfds. aus Australien und 113,151 Pfds. aus Neuseeland, im

Ganzen 462,931 Pfds. in London eingeführt. In der Saison 1892/93 betrug die Zufuhr 180,505 bzw. 63,705, im Ganzen also 244,210 Pfds. Das Gewicht der seit dem Oktober 1893 in England eingeführten Butter betrug 11,754 Tn., wovon 8744 Tn. aus Australien, 5019 aus Neuseeland, das ist mehr als 1/10 des Gesamtimports. Der größte Absatz betrug 126 Tn für Butter aus der Gegend des „Barrametta“ (Ballarat). Der im Anfang der Saison bezogene Preis betrug 11 sh gegen 10s 8 sh im Vorjahre. Von der aus der Kolonie Victoria importirten Butter waren 30 bis 50 Prozent feinerer Qualität, bei neuseeländischer Butter ist dieser Prozentsatz geringer. Australische Butter ist daher allseitig lobtätig begreut, zumal die Qualität von Saison zu Saison verbessert hat. Für die Butter vom Kontinent ist in der Kolonialbutter mit ein gewissermaßen konkurrenzlos.

4 Ein neues Öl. New-Yorker Blätter melden: Eine Chicagoer Firma hat ein Patent für ein neues Öl erwirkt, das bei der Verfeinerung von künstlichem Schmalz, von Buttersäure und Oleomargarin künstlich das Baumwollensamöl ersetzen soll. Die neue Mischung soll hauptsächlich aus Petroleum gewonnen werden, weshalb anzunehmen ist, daß die Standard Oil Co. es sich angelegen sein lassen wird, bei der Ausnutzung der Erfindung mitzuwirken. Man berechnet, daß bisher für die gedachten Zwecke in Amerika jährlich 100,000,000 Gallonen Baumwollensamöl zur Verwendung gelangt sind. Es ist gerechnet, ergibt eine jährliche Ausgabe von 35 Millionen Dollars. Das neue Öl wird erheblich billiger bezogen werden und die Standard Oil hat bereits Vorbereitungen getroffen, um davon jährlich 80,000,000 Gallonen zu fabriciren. Die Erfinder sollen ein Angebot von 2,000,000 Dollars das können für ihr Patent gemacht worden ist, von der Regierung genehmigt haben. Was aus der Baumwollensamöl-Industrie im Süden werden wird, darüber wußten sich die Inhaber des Patentes keine Kopfschmerzen. Nicht nette Ausichten für unsere Milchwirthschaft und recht — appetitlich.

4 Die Vermehrung der Stänchen in Australien ist in letzter Zeit eine so furchtbare Plage geworden, daß sich die Regierung von New-South-Wales veranlaßt sah, einen Preis von 2000 Pfund auszusprechen, um Jäger, die wirklich brauchbares Wild zu Ausrottung dieser Thiere zu erhalten. Entsprechend dem hohen Preise war auch die Anzahl der eingelaufenen Vorkämpfer, welche sich auf 1800 Eingaben bezifferten, von denen jedoch keine als brauchbar anerkannt wurde. Dummerweise suchte man dadurch die Anzahl der Jäger und Thiere in gewisse Gebiete zu beschränken, in welchen alle Einkäufer verpagt werden.

4 Einen Aufseher an alle Hühnerhöfe erläßt Prof. Dr. Freytag, der Leiter der biologischen Station an Müggelsee um Mittheilungen über Futtermittel und Anzuchtverfahren der Hühner. Prof. Freytag klettert um Mittheilung über die Krankheiten und die Krankheiten, mit besonderer Angabe des Futtermittels der Hühner, ob frisch oder getrocknet, ferner über die Art der Fütterung. Es wäre ferner mitzutheilen, ob der Hühnerhof von den Auslegern nun angefüllt, oder ob das Füttern beibehalten wurde, ferner, ob neuen künstlichen Futter auch nutzlos ist. Die Angaben über die Hühnerhöfe müssen am Werth gemessen durch das Hinzufragen der Resultate und namentlich auch der Kosten, welche das Füttermittelverbrauchen verursacht.

4 Verbot der Vieheinfuhr aus den Niederlanden. Durch eine Verordnung der Regierung in London, welche der Reichsanzeiger veröffentlicht, wird mit Rücksicht auf die weitest Verbreitung der Maul- und Klauenseuche die Einfuhr von Niederländern und Schweinen aus dem Königreich der Niederlande in den Regierungsbereich London gänzlich verboten. Auch die für Einfuhr von Rindvieh zu Schlachtereien erteilten besonderen Genehmigungen sind dadurch außer Kraft gesetzt.

4 Vier-Ansicht Deutschlands. In der Zeit vom 8. bis incl. 14. Juni sind aus England über Großbritannien eingefommen 50,000 kg Eier.

4 Amerikanisches Schmalz. Seitens des Ministeriums ist folgender Ertrag an die Preussische Behörden gerichtet worden: Seit mehreren Jahren werden unter dem Namen „Amerikanisches Schmalz“ bedeutende Mengen Fett eingeführt und im Kleinhandel zu ungebührlich billigen Preisen vertrieben. Hierbei sollen sich infolgedessen erhebliche bezugs-gestellt haben, als das Schmalz häufig nicht aus reinem Schweinefett besteht, sondern mit verschiedenen fetten Oelen, Baumwollensamöl (u. a. m.) gemischt ist und Säuren, die so gemischtes Fett als Schmalz verkaufen, auf Grund des Gesetzes vom 14. Mai 1879 zur Verantwortung gezogen werden können, obgleich sie von der im Auslande erlangten Mischung keine Kenntniz haben. Um die Händler deswegen zu warnen und das Publikum vor Täuschungen zu bewahren, ist von mehreren Handelskammern angesetzt worden, den Begriff „Schmalz“ seiner Herkunft und seinen chemischen Eigenschaften nach festzusetzen und den Kaufverträgen, gleich wie dies bei der Margarine gebräuchlich ist, einen besonderen Namen zu geben und den Verkäufer ausdrücklich zu verpflichten, das Schmalz für das in Deutschland marktübliche Schmalz (so weit es nachweisbar fremde Fette oder Oele enthält, ist der Name „Speisefett“ und für unermischliches, reines Schweinefett der Name „Schweinefett“) in der Packung getraut worden. In diesem Zweck sind in einigen preussischen Bezirken auch bereits besondere Verfügungen erlassen worden, welche die Behörden sind zur Klärung darüber aufzufordern, ob nach den dortigen Wahrnehmungen etwa ein Bedürfnis zur Regelung der Angelegenheit von Reichs wegen unter Aufstellung von Normativbedingungen anzunehmen ist.



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

Dr. 28 Halle a. S., den 13. Juli 1894.

Ein neuer Obstpfänder.

Alle unsere bisherigen Obstpfänder waren nicht in der Lage, das Fruchte des sternenobigen mit der Hand entbehrlieh zu machen, sie waren nichts als Hilfsmittel, um Früchte, welche mit der Hand, selbst unter Benutzung der Leiter, nicht zu erreichen waren, noch möglichst unbeschädigt zu ernten.

Für diesen Zweck und Tafelfrüchte ersten Ranges kam eigentlich nur eine der vorhandenen Formen in Frage, die nämlich, welche die Frucht, beim Anziehen einer Stange, einzeln, mittels dreier fingerdicklicher triebbelartiger Arme, fahste, abdrehte, um sie, nach dem Abbrechen des Stieles und nach dem Niederlegen der Stange, unter nochmaligem Anziehen der Stange aus den festgehaltenen Armen herauszunehmen, und vorwärts in einen Stroh zu legen. Die Nothwendigkeit, den Pfänder wegen jeder einzelnen Frucht nach unten zu nehmen und zu entleeren, verlangte die Arbeit so, daß nur die Gräte der hochfeinsten Tafelfrüchte durch dieses Instrument loblich, welches aus diesem Grunde auch nur von Liebhabern benutzt wurde.

Ein weiterer Obstpfänder, welcher durch die Zähne eines Wügels die zu erntenden Früchte abdrück, um sie in einen an letzteren befestigten Beutel fallen zu lassen, gestattete ein etwas schnelleres Arbeiten, indem der Pfänder nur je nach dem Pfänder von 3-6 Früchten entleert zu werden brauchte. Zeit größerer Umfang aber und die Art des Lebens der Frucht vom Fruchtholze schädigte das letztere so, daß schon aus diesem Grunde die System von den denkenden Obstzüchtern nicht beginnigt wurde. Zur Ernte empfindlicherer Obstfrüchte nach dieser Pfänder, aber darum unbrauchbar, weil diese nachfallende Frucht die schon vorher im Beutel befindlichen durch das Hervorbringen von Druckstellen so schädigte, daß sie als Tafelfrüchte ersten Ranges nicht mehr Verwendung finden konnten. Aus diesem Grunde pflichtete man die Früchte mit der Hand in ungefähriger Größe oder Größe, in gewollter oder ungepöhlter Pfänder, welche der Pfänder selbst, unter Benutzung einer Leiter, nach unten herabließ, um einen leeren Stroh zu sich empor zu ziehen. In diesem Falle aber mußte die Frucht, die sie in den Transportkorb gelangte, zwei Mal die Menschhand passieren. Der weitere Umstand, daß das Stehen auf der Leiter nicht ohne Anstrengung abgeht, daß sowohl die Welle des Baumes als auch der Arbeiter unter Benutzung der Leiter mehr oder weniger gefährdet waren, die Tafelfrüchte endlich, daß ein großer Theil ferner gewöhnlich die besten entwickelten Früchte an den äußeren schwachen Zweigen des Hochstammes, besonders aber in den Stipfen älterer Pyramiden, nicht mit der Hand erreichbar waren,

ließen einen Obstpfänder erfinden, welcher ein gleich schnelles Pfänden der Früchte, wie unter Benutzung der Leiter mit der Hand gestattete, dabei aber alle jene Unbequemlichkeiten vermeiden ließ, welche die Benutzung der Leiter veranlaßte, und dieser Obstpfänder ist in dem nachstehend abgebildeten des Fabrikanten Carl Fischer in Bremen, Knochenhauerstr. 42, gefunden, dessen nähere Beschreibung wohl unter die Konstruktion und Anwendung ersichtlich machen die Abbildung erbringt.

Man sieht, unter Anziehung der Stange, die zu pfändende Frucht mit dem gepöhlten Boden des Pfänders, dreht dann etwas die Stange, an welcher der Pfänder befestigt ist, und trennt dadurch Frucht und Frucht-holz fast in derselben Weise, wie das mit der Hand geschieht. Nachdem das gefundene, läßt man die Stange los und die Frucht gleitet durch den bis auf die Erde niederreichenden Schlauch, wird durch eine zweite Person an dem Schilde desselben herausgenommen und in den Transportkorb gelegt. Es pflicht demnach eine Person — es kann das bequem von einer Frau besorgt werden — ununterbrochen, die andere Person — es kann ein Kind von 10 Jahren — nimmt eben so ununterbrochen die Früchte aus dem Schlauche, so daß demnach eine schnellere Arbeit nicht nur wie mit jedem anderen Obstpfänder, sondern auch eine mindere eben so schnelle wie beim Pfänden mit der Hand erreicht wird. Der Schlauch des Obstpfänders ist aus leichtem oder starkem Stoff gefertigt und 3 m lang kann aber leicht bis zu jedem Maße verlängert werden.



Die Vorteile dieses eben so billigen wie möglichen Instruments — Preis erlt. Stange 3 Mk. — sind so in die Augen springend, daß dasselbe sich wohl recht bald in jedem Obstharten und in jeder Formobstanlage eingebürgert haben wird.
B. L. Kühn, Rixdorf.

Der Zwischenfruchtbau auf leichtem Boden.

Leitfuge von Dr. Schulz-Dupin.
1. Unter den Mitteln zur Verbilligung der landwirthschaftlichen Erzeugung sind:
Ziel-Kultur,
Ent- und Bewässerung,
Ausgiebiger Düngung,
Züchtung und Anbau leistungsfähiger Spielarten der Kulturgewächse,



