

Resultate darauf hin, wie wichtig es nicht nur in Bezug auf die Erzeugung der Holzproduktion an Getreide, sondern auch in Bezug auf den Heinertrag zahlreicher Landwirtschaftsbetriebe ist, sowohl auf die Erhöhung des Durchschnittsstandes landwirtschaftlicher Sachstände, als auch auf die thätigste Verknüpfung der materiellen Hindernisse eines dem heutigen Stande zu entbehrenden rationellen Betriebes dieses Grundbesitzes. Diese Mittel zur Beförderung der Lage der Landwirtschaft wirken zwar nicht plötzlich, aber bei richtiger Anwendung um so sicherer.

Für die Hausfrau.

Das Waschen von Obst und Gemüse vor dem Genuss wird leider nur zu oft in geradezu leichfertiger Weise unterlassen. Es ist geradezu ekelstregend, flauziges Obst, wie es vom Wasser kommt auf den Tisch zu bringen, oder auch spiegelglatt feine Beeren, die mit jenem Staube zu genießen, welchen unsere Straßen produzieren und in welchem die Keime der verschiedensten Infektionskrankheiten nachweisbar sind, ganz abgesehen von den Verunreinigungen durch unaufräuhere Hände beim Pfücken, durch Transportgefäße etc. Man bringe darum kein Obst auf den Tisch, welches nicht sorgfältig mit Wasser abgewaschen wurde. Das Gemüse ist erst kurz vor dem Gebrauche durch kochendes Durchschneifen durch reines Wasser zu säubern. Ein längeres Liegen der Gemüse im Wasser dagegen schädigt den Geschmack, das Aroma und den Nährwert aller Gemüse in einer so bedenklichen Weise, daß die Hausfrau alle mögliche Veranlassung hat, ihre Bebenheiten nach dieser Richtung hin sorgfältig zu beschaffen, aber auch selbst eine vorzügliche Veranlassung des Wertes der Gemüse zu vermeiden. Ein Gegenüberstellen eingeweichtes und bloß abgeschwemmtes Blumenkohl, Kopskohl, Spargel oder von Petersilie, Sellerie etc. wird den Nachtheil des Einwirkens gerade zu Gemüthe zeigen.

Amelien von Schellhammer'se, fernzuhalten, besteht das vorzüglichste Mittel darin, daß man alle Ähren und Ähren im Fußboden oder Mauerwerk festsetzt, oder eine Gummibahn über den Boden aufhängt, so ist dieser bis an ihre Ausganspunkte nachzuspüren, wo die Amelien dann in ihren Schlupfwinkel oder Nestern mit kochendem Wasser oder verdünnter Seife wässrig verätzt werden. Weit mehr die Amelienwege mit Stoffen, welche diese Thiere zuwerfen, z. B. mit galbenerem Kampfer, verreiben, so daß die Haut Schuppen etc. sich bilden zu verhindern, wenn man Kinder auf einen angefeuchteten Schwanen streicht, welcher alsdann in die Schuhe gelegt wird. Die Amelien werden der Schilffeld nachgehend, den Schwamm bald heideln, welcher dann in heißes Wasser geworfen wird. Bei Wiederholung dieses Verfahrens muß der Schwamm vorher getrocknet werden.

Unterschiedungsmerkmale bei gesundem und krankem Fleisch. Wenn das Fleisch eine blaue Farbe zeigt, so deutet dies darauf hin, daß das Thier blutarm gewesen und das Fleisch nicht kräftig ist. Die Urstoffe der Blutmischung kann aus verschiedenen, zum Theil bedenklichen Krankheiten hergeleitet werden. Ist das Fleisch tief purpurn, so beweist dies, daß das Thier nicht geschlachtet wurde, sondern krepirt ist. Die genannte Farbe rührt nämlich beim verendeten Thiere von der Anwesenheit des Blutes im Getreide her, während natürlich durch das Schlachten fast sämtliches Blut aus dem Körper entfernt wird. Gefundenes Fleisch sieht sich fest an und macht den tastenden Finger kaum weis, während krankes Fleisch weich ist und auf Druck Flüssigkeit austreten läßt. Gutes Fleisch riecht kaum, krankes stinkt unangenehm. Nur gutes Fleisch hat marmorirtes Aussehen, das von dem weichen dem Fleischfaser liegenden Fett herrührt. Das Fett im gesunden Fleisch ist hart und weiß, dasjenige im kranken oder gelblich, wässrig oder gallertartig. Beim Kochen muß gutes Fleisch wenig Flüssigkeit, wenig an Gewicht verlieren, während beide Eigenschaften in wenig deutlicher wahrnehmbarer Weise beobachtet werden.

Landwirthschaftliche Rundschau.

Ein Nieren-Krieg zeigt nach der „Revue horticulture“ Prof. Maxime Cornu am 18. December 1893 in der Sitzung der Landwirtschafts-Gesellschaft von Paris. Derselbe war aus Samen gezogen, welchen Herr Dr. Blanc aus Turin an den Hofmann einbrachte. Sein Gewicht betrug 1000 kg, er wuchs im Aussehen einer Buntkirsche, hatte aber keinen Nieren-Geschmack. Während Herr Professor Cornu die Meinung auspricht, daß diese neue Gemüsepflanze nur in wärmeren Gegenden einen sicheren Erfolg verspreche, meldet Herr Blanc die Angabe, daß im kaiserlichen Turin, der Heimat dieser Pflanze, durchaus keine milder klimatischen Verhältnisse nöthigen, ja daß derselbe sogar als zum Gebeizweck dienen können, so daß dieser Nierenkraut auch in Deutschland mit Aussicht auf Erfolg gezogen werden könnte.

Die deutsche Obsteinfuhr. In den letzten 10 Jahren hat sich die Einfuhr Deutschlands an frischem Obst auf 163 Mill. Mt., an Wein und Weinobst auf 102 Mill. Mt. belaufen. Nicht nur in Bezug auf die Einfuhr, sondern auch auf die Ausfuhr hat die deutsche Obsteinfuhr einen großen Aufschwung genommen. Die deutsche Obsteinfuhr (Äpfel, Birnen, Nektarinen, Datteln, Mandarinen), für rund 22 Mill. Mt. Nektarinen zum Aufschwung und für 80 Mill. Mt. Äpfel und Nektarinen eingeführt worden sind, so ergibt sich für den gewöhnlichen Zeitraum eine Gesamtimportation in Höhe von 512 Mill. Mt.,

oder im Durchschnitt für das Jahr von 51 Mill. Mt. Die außerordentlich der Verbrauch von Südfrüchten zugenommen hat, mag daraus erhellen werden, daß 1870 erst 152,870 D.-Gr. frische und getrocknete Südfrüchte, 1893 dagegen 709,180 D.-Gr. in das deutsche Zollgebiet eingeführt wurden; der Verbrauch pro Kopf der Bevölkerung ist gewachsen von 0,40 kg im Jahre 1870 auf 1,40 kg im Jahre 1893.

Kartoffelernte. Im Königreich Sachsen gingen nach den Berichten der Kanzlei des Landes-Kultur-Raths die jetzt gedruckten Kartoffeln sehr schön und kräftig auf; jedoch traten die Entseerungen an vielen Orten in solcher Menge auf, daß in den Rüben- und voreingelicht auch in den Kartoffelfeldern durch dieselben bereits ziemliche Schädigungen entstanden sind und sogar Umackerungen, besonders in den Zucker-erbsenfeldern, sich nöthig machten. — In der Provinz Sachsen haben die Kartoffeln wohl große Stauden, aber noch keine Knollen. — In den Provinzen sind die Kartoffeln, welche sonst gut stehen, im Wachsthum etwas zurückgeblieben und muß man sich daher auf eine spätere Ernte gefaßt machen.

Auf Anregung des Ministers für Landwirtschaft hat der preussische Minister des Innern eine Verfügung an die Kreisverwaltungen erlassen, in der für die hypothekarische Regelung der Darlehensverhältnisse die Form der Amortisations-Anstalt mit dem Ziele einer allmählichen Schuldentilgung des Grundbesitzes empfohlen wird. Insbesondere ist darauf hingewiesen, daß es zulässig ist, für Amortisations-Anstalten einen geringeren Zinssatz festzusetzen als gewöhnliche Hypothekendarlehen, um die Gesamtbelastung des Schuldners in mäßigen Grenzen zu halten, und daß dem Schuldner unter gewissen Einschränkungen der Rückgriff auf sein angekauftes Grundstück ausgeben gestattet werden kann. Der letztere Punkt erscheint namentlich deshalb von Wichtigkeit, weil dadurch dem Schuldner im Falle eines vorübergehenden Geldmangels der Kredit der Sparcasse zugänglich gemacht wird, ohne daß es der Verbringung weiterer Sicherheiten und Bürgschaften bedarf. Der Landwirtschaftsminister hat von dieser Verfügung den landwirthschaftlichen Central- und Provinzial-Vereinen mit dem Ersuchen Kenntniß gegeben, das Interesse der Vereinsmitglieder für den Vorschlag auszusagen und ihnen Vorschlag an ihn zu richten, was auf diesen Gebiete geschehen ist und welche Erfolge hierbei erzielt worden sind.

Ursprungsgenauigkeit für den Export Ceterreweins nach Deutschland. Die Deutsche Regierung hat aus Anlaß des Zollkonflikts mit Spanien die Erhebung eines Zollzuschlags für aus Spanien und den spanischen Kolonien kommende Weine verordnet. Diese Verfügung wirkt auf den österreichischen Export nach Deutschland insofern zurück, als für eine Reihe von Artikeln bei deren Eingang aus Oesterreich in Ungarn deutlicher ein Ursprungsnachweis erforderlich wird. Die Artikel sind die folgenden: Früchte, zubereitete, andere (als in Art. 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.

Getreideernte in Rußland im Jahre 1893. Nach einer von dem russischen Statistischen Central-Komitee veröffentlichten Uebersicht über die Ernte des Jahres 1893 in Rußland an Sommergetreide waren im vorigen Jahre in den 60 Gouvernements des europäischen Rußland (einschließlich der 10 Reichslandgouvernements) 36 979 541 Dersajin Land mit Sommergetreide befaßt. Insgesamt betrug die Saattiefe 64 209 682 Dersajin. Geerntet wurden an Sommergetreide 265 549 400 Tschwert, davon an Sommergerste 1 806 900 Tschwert, Sommerweizen 48 878 900 Tschwert, Hafer 115 864 600 Tschwert, Gerste 202 204 600 Tschwert. Der Ertrag des Sommergetreides übertraf somit die Ernten der Vorjahre einschließend der Jahre 1888 nicht unbedeutend. Das Gesamtsergeiß der Getreideernte 1893 in den 60 Gouvernements des europäischen Rußland stellt sich auf 403 189 100 Tschwert gegen 292 618 100 Tschwert im Jahre 1892.

Obst- und Gemüse-Export aus Ungarn. Obst und Obstweine schreien in Ungarn in außerordentlicher Weise vor, was folgende Zahlen beweisen: Im Jahre 1893 exportirte Ungarn Obst im Werthe von 9 Millionen Gulden im Jahre 1892 laudte die Stadt Wako allein nach Deutschland für 804,000 Gulden Obst. Der Export von Gemüse betrug im Jahr 1890 nur 700,000 Gulden, dagegen im Jahre 1892 bereits 6 Millionen Gulden. Halten es denn unsere Großhandelsbetriebe noch immer nicht für vortheilhaft, durch gezielte eigene Produktion diesem Importe so weit als möglich entgegen zu treten? —

Wachsan. Nach aus sämtlichen Gouvernements des Königreichs Polen einlaufenden Berichten stellen sich die Ernteaussichten wie folgt: Von Roggen hofft man eine gute Ernte; nur auf den nördlich gelegenen Gebirgen, der Weichselufer entlang, hat das Hochwasser vielfach Schaden angerichtet. Mit dem Weizen ist bereits begonnen worden. Weizen verspricht einen schlechteren Ertrag, da derselbe durch die Kälte gelitten hat. Der Stand der Sommerernte ist durchaus ein guter und erwartet man eine gute Ernte; auch bei diesen Fruchtgattungen hat das Hochwasser vielfach Schaden angerichtet. Kartoffeln stehen gut und von einer Antheil ist bis jetzt nichts wahrzunehmen. Die Hopfenpflanze entwickelt sich schön und verspricht eine befriedigende Ernte. Der in der Vorwoche gefallene Hagel kommt nicht in Betracht, da derselbe nur in den Gouvernements Warschau und Petrikau irgendwo niedergegangen ist.



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

Nr. 29 Halle a. S., den 20. Juli 1894.

Die Verwertung des Fallobstes.

Das Fallobst findet in den meisten Obstplantagen nicht die lohnende Verwendung, welche er verdient ist, es bleibt recht oft, beinahe intensiver Verwurmung seiner Schädlinge, deren Anflug die Frucht vor der Reife zum Falle zwingt, unter der Bäume liegen, oder wird im günstigen Falle den Schweinen gefüttert, trotzdem eine Einnahme aus marktgängigen Produkten desselben die Reineinnahme aus dem Obstbau beträchtlich zu erhöhen geeignet ist.

Die Fallobst werden am zweckmäßigsten zur Gelbe-Weinbereitung verwendet, denn sie besitzen jene Stoffe in reichem Maße, welche die Geselebildung begünstigen. Soll das zu ergebende Weine klar werden, so ist darauf zu sehen, daß die Äpfel im Innern rein weiß gefärbt sind, so daß demnach alle Wurms- und Faulstellen auszuschneiden wären. Man viertelt darum die ungeschälten Äpfel, entfernt Wurms- und Faulstellen und spült die Stücke mit reinem Wasser gut ab, bringt sie hierauf in einen Kessel, giebt soviel Wasser zu, daß die Früchte bedeckt sind, und kocht sie so lange, bis sie sich gedreht lassen. Nun spannt man ein entsprechendes großes weißes Leinwand über einem passenden Gefäße auf, schöpft die ganze Masse aus dem Kessel hinein, läßt den Saft ablaufen und dreht nach dem Abfließen den restirenden Saft aus. Nun bleibt der Saft so lange stehen, bis sich die trübenden Flüssigkeiten zu Boden setzen, wird dann vorsichtig so abgeseigt, daß man nur klaren Saft erhält; man bringt diesen in einen Kessel, der so groß sein muß, daß der Saft, ohne überzukochen, steigen kann, setzt per k Saft 1/2-3/4 k gute blaue Kreide hinzu und schäumt beim Kochen gut aus. Der Saft bzw. das Gesele trübt sich sofort, wenn sich am Rande des Gefäßes irgend welcher Anflug bildet, und aus diesem Grunde ist der Kesselrand mittels eines in Wasser getauchten Pinsels stets rein zu halten. Sobald der Saft vom Rande des eingetauchten Schaumröhrchens nicht mehr in einzelnen Tropfen, sondern in Lappen herunter fällt, wird der Kessel sofort vom Feuer genommen, das fertige Gesele in die dafür bestimmten Gefäße gebracht, welche luftdicht verschlossen, in trockenen kühlen Räumen aufbewahrt werden. In einem Beutel mit gefodete geschälte Nüssen, mit Kernen und Kernhäuten, geben dem Gesele eine hübsche rothe Färbung; etwas abgeriebene Citronenschale oder ein kleiner Vanillezweig einen aromatischen Geschmack.

Apfelsaft: Man reinigt Fallobst, zerhackt sie in vier Theile, kocht sie in einem Kessel mit überdeckendem Wasser so lange, bis sie sich gedreht lassen, und preßt den Saft

ab. Nachdem sich die Flüssigkeit zu Boden gesetzt, schüttet man den klaren Saft vorsichtig ab, setzt per Liter 150 g Zucker zu, kocht denselben unter sorgfältigen Umschäumen 20 Minuten, füllt ihn abgeseigt auf Flaschen, welche man vorher an einem kühlen Orte aufbewahrt. Als Zusatz zu Wasser ist dieser Saft im heißen Sommer von hohem Werthe und würde wegen seiner erfrischenden Eigenschaften und seines Wohlgeschmacks sicher viele Käufer finden, wenn er im Handel zu haben wäre.

Äpfelwein aus Fallobst wird in Württemberg seit Jahren bereitet, muß aber wegen seiner geringen Haltbarkeit schnell konsumirt werden. Man legt derartige Obst entweder im Freien oder im luftigen Raume auf 1 m breite und hohe, oben zugespitzte Säulen, wodurch es sich erwärmt, schmilzt, einen Theil seiner Säure verliert, seinen Zuckergehalt vergrößert, schneidet alle Wurmfäden und Faulstellen aus und verfährt wie bei der Bereitung gewöhnlichen Äpfelweines. Zum Verkauf derartigen unreifen Obstes sind in Württemberg polizeilich ränzlich von dem Marke für reifes Obst getrennte Verkaufsstellen gefordert und nur hier darf solches, für den Wohlgeschmack ungeeignetes Obst verkauft werden. Es ist das eine Einrichtung, welche überall strikte durchzuführen, die Sommerdurchfälle und die Sommerfehlgrüthe erheblich herabmindern würde.

Essigbereitung aus Fallobst. Zur Essigbereitung eignen sich alle Obstsorten, d. h. Kernobst sowohl als Stein- und Beerenobst in allen diesen Arten und Sorten. Auch die Beschaffenheit der Frucht schließt ihre Verwendung nicht aus, so daß demnach Obst, welches im Sommer vom Sturme halbreif vom Baume geschlagen wurde, angefaulen ist, sogar wurmiges Obst, welches für andere Zwecke überhaupt nicht verwendbar ist, weiter die Obstfälle, welche beim Dröhen und bei der Weinbereitung entstehen, recht zweckmäßig bei der Essigbereitung Verwendung finden können.

Der Essig besteht aus Essigsäure und Wasser, sowie aromatischen Stoffen, welche die betreffende Frucht liefert. Die Essigsäure entsteht aus Alkohol und dieser aus Zucker. So nach können zur Essigbereitung die Früchte dienen, deren Saft einer mäßigen Gährung fähig ist, d. h. solche mit zuhaltigerem Saft, oder solche, deren Stärkegehalt sich in Zucker umwandelt. Die Umwandlung von Alkohol in Essig erfolgt unter folgenden Voraussetzungen:

- 1. Die betreffende Flüssigkeit darf nicht über 10 und nicht unter 3% Alkohol enthalten.
- 2. Die Temperatur sei nicht zu hoch und nicht zu niedrig, am zweckmäßigsten betrage sie 30-35° C.
- 3. Es muß der Zutritt des Sauerstoffes der Luft zum Gährungsgefäß möglichst begünstigt sein.

Druck und Verlag von W. Rübbschack. — Verantw. Redakteur Adolf Jündelien, beide in Halle a. S.



