

Kleinere Mittheilungen.

Wespen und Hornissen. Man tödtet jetzt alle Wespen und Hornissen, denen man begegnet, denn es sind ausnahmslos beschränkte Wespen, welche zur Zeit mit dem Aufbau ihrer Nester beschäftigt sind. Die ersten, die sie tödtet, sind die Wespen, die sich zum Einwickeln des Baues fliegen, wenn er schon fast ist. Im Vorhofe entschließen die Wespen, worin die Waben sich verwickeln und verpacken, die sogenannten "Arbeiter". Diese besorgen den Weiterbau des Nests und die Pflege der Waben, welche aus demselben Gestein, die die Waben fortgesetzt in die neu fertig werdenden Stellen legen, heranzukommen. Daraus erklärt sich die ganz bedeutende Vermehrungsfähigkeit der Wespen und Hornissen. Am Ende September, manchmal auch früher, schlüpfen aus den Wämmen aus den Eiern, um nach Befruchtung der vorhandenen Waben bald wieder zu sterben. Auch die Arbeiter sterben, nur die Waben überleben. Wer also jetzt eine Wespe oder Hornisse tödtet, wird der Entschädigung eines Nests und der Entdeckung zahlreicher Nachkommen vorbeugen. Im letzten Sommer und Herbst haben die gefährlichen Schlingel viele wertvolle Gartenfrüchte angefallen und unwiderruflich gemacht, wenn nicht vernichtet. Die eine Entdeckung dieser und ähnlicher Insekten würde günstige Wirkung des verfallenen Winters hat eine ungeheure Zahl von Wespen übermüdet lassen, die jetzt bei der außergewöhnlich früh sich einstellenden hohen Temperatur überall massenhaft zum Vorkommen kommen. Wer also seinen Garten und dessen Früchte lieb hat, der tödtet Wespen und Hornissen, wo er sie findet.

Das Lager des Getreides. Das in diesen Tagen in allen Gegenden Deutschlands in so auffallender Weise sich bemerkbar machte, rührt nach einer Untersuchung des Herrn Professor Dr. Braun in Berlin von Witz, an, der, die sich am Salze festhalten, sich schwinden und ihm die Feuchtigkeit benehmen, sich länger aufrecht erhalten zu können. In einigen Gegenden Deutschlands lagern zwischen 10 und 75 Proc. des anstehenden Roggens. Gemme Untersuchungen über die Art, die Vorbereitung und Lager der getreidlichen Wäbe sind noch im Gange, aber jeder Landwirth sollte sich genau darum kümmern, welchen Schaden er das Lager des Getreides verursachen wird. Es könnte der Fall eintreten, daß sowohl Stoff wie Stoppeln die Träger des Schadens werden und so in weit weiterer Ausdehnung beitragen werden.

Für die Hausfrau.

Gelee von unreifen Äpfeln. Da die Apfelkämme in diesem Jahre überreichlich mit Früchten beladen sind, unter der Einwirkung der Hitze jedoch viele Äpfel unreif, so wird es ungünstig Hausfrauen wohl ganz angenehm sein zu erfahren, daß sie Äpfel, wenn sie ziemlich ausgewachsen sind, sich sehr gut zum Kochen von Apfelgelee eignen. Vollkommen reife Obst gibt weit weniger Gelee, weil der Gallertstoff in die Zucker- und Alkoholbildung überwiegend ist. Das Besondere bei der Bereitung von Apfelgelee ist folgendes: Man wäscht die Äpfel, schneidet sie in 2-3 Stücke, wascht sie wieder und läßt sie 3 Tage in einem Gefäß stehen. Es ist wohl zu beachten, daß die Früchte nicht geschält werden dürfen, weil in und an der Schale die meisten Gallerte enthalten ist. Nachdem die Bräunung in einem Saft durch eigenes Gewicht oder nur gelind gedrückt ausgepreßt ist, wird der Saft durch Rechen abgeseiht, wobei nach Bedürfnis Zucker zugesetzt wird. Man kann die Masse so kochen, daß sie sich in Pfänden füllen läßt. Welches Gewürz zugesetzt ist, kommt ganz an den Geschmack an. Das so hergestellte Apfelgelee ist ein Nahrungsmittel, der sich in jeder Familie, besonders in solchen mit Kindern, nützlich erweist. — Dieses Gelee kann man auch zu Süßbrotlagen benutzen, ebenso eignet es sich zum Verfeinern von Marmeladen.

Tomaten. Die Tomaten, die wohlkühnlichsten und gesunden Früchte, werden bei uns noch bei Weitem nicht ihrem wahren Werthe nach geschätzt und genossen, wenigstens noch lange nicht in dem Maße, wie im Auslande. So sehen dieselben z. B. in Montevideo auf keinem Mittagstisch, und es kommt dort häufig vor, daß sie bei der Bekanntschaft in der Stadt in Schwelgereien vertrieben werden, aber wohl ganz unbekanntes Recht für die Verwendung der Tomaten sehr empfehlenswerth. Man läßt nämlich dieselben mit nahezu ganz getrocknetem Reis, giebt letzterem tüchtig Butter und nach herrlicher Sättigung starke Gewürze zu, bringt dann die so gefüllten Tomaten in feurige lebende Pfeilerbrühe und servirt sie alsbald allein oder als Beilage zu Geflügel und Kaviar; auch ist es wohl einige Lehren erforderlich, daß die Zubereitung dieser Reis-Tomaten gelingt, ist dies aber einmal geschehen, so wird dieses schmackhafte und dabei billige Gericht jedenfalls häufig an dem Tische der Hausfrau erscheinen.

Sinbergärten. In jedem Hausgarten, in welchem sich Kinder sammeln, sollten Turmgärten sein und zwar der Größe des Stabes angemessen. Die Länge der Sinbergärten ist die Umfassung der Kraft besitzen und nicht durch übertriebene frühe Pflanzung, sondern nur durch Befähigung der Muskeln, durch Bewegung gefördert. Ein Weitauf durch die Wege des Gartens geht gesunde Bewegung und Lebenslust! Die Arbeit im Sinbergarten selbst ist die gleiche wie

im großen Garten. Vernachlässigen wir diesen nicht, so wird bei jedem Kinde innerlich ein Nachahmungstrieb es bald dahin bringen, die Pflege seines Gartens ganz nach dem, was es uns thun sieht, einzurichten. Es giebt, wenn wir gießen, jäten und laden, wenn es uns dieses thun sieht! Dieses zu fördern, ist unsere Aufgabe. Selbst sollen die Kinder die Hände auf das Pflanzgesehelt werden. Es soll beobachten und vergleichen lernen. Sonntags muß das Gärtnchen ebenso gut gekübert werden, wie der große Garten, und kann für den Sonntag im Blumenstrauch für die Mama aus dem Sinbergärtchen geholt werden, dann sieht mit der Freude das Silberkristall in der Hand umher, durch eigene Arbeit, Sorge und Nachdenken ein Ziel erreicht zu haben.

Grüne junge Erbsen in Wässern. Frisch gekochte, ausgeleimte und sorgfältig verfeinerte junge Erbsen werden in kochendem Wasser gewaschen, wässern darin einige Mal auf und kommen auf ein Sieb zum Abtropfen, dann füllt man sie fest in die Wässern, so daß oben immer ein Raum von 1/2 cm zum Deckel bleibt, dann füllt man auf jede Wäsche 15 g gelochenen Zucker über die Erbsen, übergießt sie bis zum Rand der Wäsche mit kochendem, sehr schwach gelochtem Wasser, läßt die Erbsen verweilen und kocht 2 Stunden im Wasserbad. — Beim Gebrauch erwidert man die in Wässern eingelegten Erbsen nicht in demselben Wasser, sondern gießt dieses ab und frisches heißes Salzwasser daran.

Amelirspiritus erzeugt man auf folgende Weise: Man schneidet eine Pistole unzerlegt mit Honig aus und läßt sie bis an den Rand des Halses in einen Balg der Waben einlegen. Die Ameliren gehen begierig dem Honig nach, so daß in kurzer Zeit sich die ganze Pistole mit Ameliren füllt, worauf man Spiritus aufgießt, die Pistole mehrere Tage mit den Ameliren im Spiritus stehen läßt und dann den letzteren abgießt.

Landwirthschaftliche Rundschau.

Ernte und Saatensand in Ungarn. In den Gegenden, in welchen der Schnitt des Weizens und des Roggens beendet wurde, haben die Fruchtarten bereits begonnen. Die diesjährige Weizen-Ernte ergibt, sofern die Hitze der letzten Tage keinen nachtheiligen Schaden verursacht hat, bei weitem 36 bis 37 Millionen Doppel-Centner, die des Roggens 14 1/2 bis 15 1/2 Mill. D.-Ctr. Die Qualität des Weizens ist eine vorzügliche. Am Gewicht schwankt derselbe zwischen 77 bis 83 kg per Hektoliter. Die Körner sind schön ausgebildet, groß und häßlich. Quantitativ ist der Ertrag sehr reichlich, selbst in einem verfallenen Jahre. In den letzten Tagen der Ernte sind in ganz Ungarn die nachtheiligen tropische Hitze, welche an der noch im Bau befindlichen Früchten sehr erheblichen Schaden anrichtet, beobachtet worden, woher der Sandboden vorerkrankt. Es wäre von dem größten Vortheile für den weiteren Verlauf der Ernte, wenn der jetzt eingetretene Umsturzung ein dauernder wäre.

Zum ersten Male in der Geschichte des Getreidehandels in Rußland fürchtet man — so schreibt der Reichthümer der „Dalla News“ in Odessa — allgemein eine reiche Ernte. In gewisser Beziehung würde sie dieselben unheilvollen Folgen für die Bevölkerung haben wie eine Misere: „Große Vorräthe sind noch vom letzten Jahr übrig geblieben, und es besteht keine Nachfrage. In vielen Gegenden werden die Bauern ermuntert, ihr Getreide für ein Drittel theil des gewöhnlichen Marktes zu verkaufen. In anderen Gegenden liegt die Gefahr nahe, daß sie es überhaupt nicht verkaufen können. Infolge des außerordentlich starken Fallens der Preise ist den auswärtigen Märkten und so dem vorzuziehenden bedeutenden Vorrathe werden die Getreideproduzenten nicht die üblichen Verluste machen. Die Spekulationen fallen daher höhere Spekulationen, die der Saat aufgenommen. Wärsch bietet große Getreideproduzenten in Südrußland ihre Ernte Conditoren an, die sie zum halben, ja selbst zum dritten Theil des gewöhnlichen Marktes abgeben sollen. Aber selbst diese Anerbietungen werden nicht angenommen.“

Die kostvermindernde Temperatur der letzten Zeit ist den Getreideproduzenten in Südrußland ungemein förderlich gewesen. Berichte über Gewitter- und Hagelstürme treten bis jetzt nur vereinzelt auf, während die Entwicklung des Ungetreides durch den kalten und nassen Witterungscharakter des Junimonats eine starke Beschränkung erfahren hat: endlich blühte der sonst vielfach so sehr empfindliche Mais an Getreidearten dieses Mal weniger hervor, da die wässrigen Verhältnisse zahlreicher industrieller Branchen, wenn sie auch nicht gerade direkt den Rückgang der Bevölkerung aus den Städten auf das platte Land begünstigen, so doch auf den weiteren Abgang der Landarbeiter nach den Städten einzuwirken hemmend wirken und demnach die Produktion von manchen Arbeitern verhindern, welche diesem während der Erntestunden überhaupt zu Statte kommen.

Das Comité der Berliner Waaren-Ausstellungen hat beschlossen, auch im nächsten Jahr und zwar an den Tagen des 8. und 9. Mai in Berlin eine Waaren-Ausstellung zu veranstalten, falls der Magistrat wieder die Räume des Reichshofes dazu bewilligen sollte.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

des

„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 30 Halle a. S., den 27. Juli 1894.

Roßmaterialien zur Salpeter- und Jodgewinnung in Chile. (Schluß.)

In der Oficina Rosario werden bei einer täglichen Produktion von ca. 7000 Ctrn. Salpeter, welche eine Ausbeute des Roßmaterials von ca. 40% repräsentieren, per Tagewerk etwa 17 7/10 Ctr. durchgeföhrt. Dasselbe wird in 5 Brechmaschinen zu Stücken von Caussefestigkeit gebrochen, fällt direkt in trichterförmige Wagen mit nach unten sich öffnenden Thüren, in denen es auf Schienenwegen über die zur Langerei dienenden Stockstapel geföhrt und in dieselben entleert wird.

Die Stockstapel sind sehr verschieden in Größe, Form und Einrichtung. Die Oficina Rosario besitzt deren 12 von je 2300 Kubfuß engl. Inhalt, die unter sich communicirend arbeiten und in verschiedener Weise gestapelt werden können; gewöhnlich oder in 2 Systemen von je 6 Abtheilungen arbeiten. Die systematische Langerei wird im Wesentlichen nach der von Shanks in der Sodafabrikation eingeföhrteten Methode betrieben, mit einigen der Natur des Roßmaterials angepasse Modifikationen. Man erzeugt in einer Operation, die intensiver Dampfslangenheizung, gefüllte zur Krystallisation geeignete Lauge (ca. 100 spec. Gewicht bei 110 bis 120° C. geigend), welche nach viertägiger Abkühlung per 1 Kubfuß engl. ca. 35 Pfund krystallifirten Salpeter liefert. Die heiße Lauge fließt durch Kanäle nach den schmiedeeisernen Krystallisierpumpen, deren zu einer täglichen Produktion von 7000 Centnern ca. 230 Stück à 500 Kubfuß Inhalt und je 225 Quadratfuß Kühlfläche erforderlich sind.

Man läßt die erhaltene Mutterlauge abfließen und schneifelt nach 12 stündigem Abtropfen den krystallifirten Salpeter auf schräge, mit Eisenblech belegte Trodenbühnen, wo er weitere 4 Tage verbleibt, während der Rest der Mutterlauge abtropft.

Von den schrägen Trodenbühnen gelangt er nun in die sogenannte Gauda, den Vorrathstraum mit glatter cementirter Sohle, wo er weitere 14 Tage trodnet und dann in Säden von ca. 3 Quintales Inhalt zum Versand gelangt.

Die aus den Krystallisierpumpen ablaufende Mutterlauge (Agua vieja) wird durch Worthington- oder Centrifugalpumpen wieder hochgepumpt und tritt nach der Extraction des Jods den Kreislauf mit der Auslangung neuen Roßmaterials aufs Neue an.

Die Menge des in den Krystallisierpumpen ausgeföhrenden Salpeters entspricht also der Differenz der Löslichkeit des Salpeters bei gewöhnlicher Temperatur 17—20° C. und bei Kälte 110—120° C. Kochsalz mengt sich bei rich-

tig geleiteter Operation dem Salpeter nur in geringer Menge bei, da dieses in kaltem und heißem Wasser nahezu gleich löslich ist.

Die Volumverminderung, welche die Lauge erleidet durch das Austrittsalz des Salpeters, durch Verdunstung und durch die der Abkühlung entsprechende Kontraktion, wird ausgeglichen durch neue Quantitäten Lauge, welche man durch Auswaschung der Rückstände gewinnt, sobald letztere keine Lauge von zur Krystallisation geeigneter Stärke mehr liefern (relaves). Es werden bei richtig geleiteter Fabrikation also keine Ueberflüsse von binnem Lauge erzeugt, welche durch Verdampfung zu concentrirten wären. Bei Roßmaterial von geringerem Gehalte ist dies allerdings der Fall, wodurch dann das Produkt erheblich vertheuert wird.

Der nach beschriebener Methode sorgfältig hergestellte Salpeter enthält

- ca. 95,0% salpetersaures Natrium,
- „ 2,0% Kochsalz,
- „ 0,0% Sulfate zc.,
- „ 0,1% unlösliches,
- „ 2,3% Feuchtigke.

Läßt man die heiße Lauge vor dem Einlaufen in die Krystallisierpumpen in einem mit Dampfslange geheizten Klärfaß 1/2 Stunde oder länger stehen, so setzen sich feine suspendirte Kochsalzkrystalle nebst anderen mechanischen Verunreinigungen und man kann dann aus der Lauge ein Produkt von über 96% Nitrats-Gehalt und unter 1% Kochsalzgehalt herstellen, welches zugleich eine schneeweiße Farbe zeigt und namentlich für chemische Zwecke im Handel verlangt wird, während die 95% Waare zum allergrößten Theil als Düngemittel in der Landwirthschaft konsumirt wird.

Zur Dampferzeugung dienen 12 Dampfessel à 62 1/2 Quadratmeter Heizfläche für 7 Atmosphären Arbeitsdruck mit gewissen Klammrohren (Joy Patent). Alles zur Befestigung verwandte Brunnwasser wird in einer besonderen Anlage so vollständig von Chlormagnesium und Gyps befreit, daß Corrosion und Kesselsteinbildung gänzlich vermieden werden.

Die Brechmaschinen werden getrieben durch eine Compound-Maschine von 45 Pferdekräften, welche auch als Willingsmaschine von 90 HP gebraucht werden kann. Condensations- und Kompressionspumpen werden durch eine 25 pferdige Dampfmaschine getrieben.

Für elektrische Beleuchtung ist eine 18 pferdige Maschine mit 2 Dynamos, wovon die eine für Bogellicht, die andere für Glühlicht, thätig.

Die Maschinenwerkstätten sind wohlversehen mit den zu größeren Reparaturen nöthigen Werkzeugen und Maschinen.



Das erforderliche Braumwasser wird von 2 etwa 4 englische Meilen von der Ocinca gegrabenen Brunnen nach der Ocinca gepumpt. Bedarf: 7-8000 Kubikfuß engl. per Tag.

Die Jobbafit ist im Stande, in 16 Operationen à 600 Kubikfuß die sämmtliche innerhalb 24 Stunden aus den Erzschlämmpflanzen ablaufende Mutterlauge zu extrahiren und das resultirende Jod zu sublimiren. Probuft ca. 5 Ctr. sublimirtes Jod per Tag.) In der Ocinca find ca. 600 Mann beschäftigt. Ueber 300 Manufaktur sind bei der Anfuhr des Rohmaterials thätig. Das Tagesprodukt erfordert zur Anfuhr nach dem Hafen 23-24 Gienbahnwagen, deren jeder 100 Ctr Salpêtre à ca. 3 Quintales¹⁾ label.

Die Salpêtrindustrie hat während der letzten Jahre einen ungemein großen Aufschwung genommen, wie man aus folgenden Zahlen ersieht.

Die Gesamtverfäufung von allen Gattungen der Westküste Südamerikas betrug

Table with 2 columns: Year (1830-1870) and Tons (1000 Bils). Values range from 850 to 132 450 tons.

Mittel aus den Jahren 1871 bis 1880 246 750

Mittel aus den Jahren 1881 bis 1885 475 750

Mittel aus den Jahren 1886 bis 1890 777 950

Table with 2 columns: Year (1891-1893) and Tons (1000 Bils). Values range from 782 656 to 939 699 tons.

Die Einfuhr in den Hamburger Hafen betrug:

Table with 2 columns: Year (1897-1899) and Tons (1000 Bils). Values range from 13 000 to 52 600 tons.

1) 1 Quintal = 48 kg.
2) Artes zwischen Peru und Chile.

Zur Bereitung von Beerenobstweinen.

Im mittleren und nördlichen Deutschland verbreitet sich die Bereitung des Beerenobstweines bei rascher wie bei des Apfelweines. Wenn auch dazu der leichtere Anbau des Beerenobstes und seine frühere Tragarbeit ganz wesentlich beiträgt, so ist diese Erfindung doch auch auf den höheren Wohlstand, das größere Feuer dieser Weine zurückzu-

föhren. Man betrachtet nun den Geschmack eines jeden Weines als gut, wenn er dem eines guten Traubenweines möglichst nahekommt. Der Saft der Beerenfrüchte setzt sich in der Dampfküche zusammen aus Wasser, Zucker und Fruchtsäure. Ihr Zucker verwandelt sich bei der Gährung in Alkohol (50 kg Zucker in ca. 24 kg Weingeist) und Kohlensäure (25 kg = 12,000 l), welche bei der Gährung braunlich entweicht. Im fertigen Weine giebt uns die Kohlensäure den erfrischenden Geschmack, der Weingeist berauschend und macht den Wein haltbar.

Das Beerenobst hat einen höheren Säuregehalt wie die Traube. Nicht zur Verminderung des Säuregehalts, wohl aber zur Vergrößerung des Weingeistgehalts ist ein entsprechender Zuckersatz nöthig, während man den Säuregehalt durch Wasserzusatz auf ca. 5% erniedrigt. Dadurch aber wird der Zuckergehalt des Saftes ebenfalls erniedrigt, so daß ein genügender Gehalt an Weingeist nicht mehr vorhanden sein kann. Bei rationeller Verwerthung wählt man Sorten, welche reich tragen, einen hohen Zuckergehalt, einen niedrigen Gehalt an Fruchtsäure und einen möglichst hohen aromatischen Wohlgeschmack zeigen.

Für weissen Johannisbeerenwein wähle man nur weißfrüchtige Sorten. Am vorzüglichsten ist die weisse Weiden'sche, genügend sind: weisse Champagner, holländische weisse, Perle blanche, weisse Versailles.

Für rothen Wein nehme man 2/3 rothe und 1/3 schwarze Johannisbeeren, welche einen pikanten Geschmack und eine feurig rothe Färbung geben. An rothen wähle man: rothe holländische, rothe Striße, rothe Versailles, Ruby Castle. Die so viel gerühmte Fais proficose mit ihren heute noch hohen Preisen scheint die rothe Striße-Johannisbeere zu sein.

Die schwarzen Johannisbeeren: Bang up, Victoria und gewöhnliche schwarze geben, allein gekeltert, einen dem Capweine ähnlichen, hoch aromatischen Ertrag.

An Stachelbeeren zieht man die kleineren deutschen Sorten mit hohem Zuckergehalt und Aroma allen anderen Sorten vor. Für Erdbeeren verwendet man mit Vorliebe holländische Walb- und holländische Ananas-Beeren.

Stachelbeeren seien reif oder nicht überreif, denn sonst verlieren sie Zucker und Aroma; Johannisbeeren seien vollständig reif, oder nicht so reif, daß sie von den Ähren fallen. Da letztere dem Weine einen bitteren Beigeschmack geben, so läßt man sie dadurch an den Sträußern hängen, daß man die Beeren in ein untergehaltenes Gefäß freilt, was mit einer Gabel rascher von statten geht, als das Abpflücken der Früchtchen.

Ein gutes Hausgetränk von Beerenwein hat 7, ein guter Tischwein 9, ein stärkerer Wein 12, ein schmerer Süßwein 17 Volumen-Procent Weingeist.

Um diesen verschiedenen Weingeistgehalt zu erreichen, hat man dem Saft, nach Herrn Scheurwath Prof. Dr. Kessler in Karlsruhe, folgende Mengen Wasser und Zucker zuzufügen:

Table with columns: Weinorten, Sugar, Chlor., and Alcohol content (70%, 90%, 120%, 170%). Rows include Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren.

Die vorstehende Tabelle enthält vollständig zuverlässige Angaben für das Verhältnis von Zucker, Saft und Wasser und übergeht uns so aller weiteren Angaben. Erdbeerenwein und Heidelbeerenwein können früher zuweilen so schwer in Gährung, daß ihre Gesundheit gefährdet war. Durch Zusatz

von Gabelhefe, über deren Anwendung wir später ausführlicher berichten, wird die Gährungsenergie und die Qualität aller Weine verbessert. Die nicht bis zum Spunde vollen Kräfte werden sofort mit dem Gährtrichter geschlossen und vergraben in Kellern von durchschnittlich 160 R. am schnellsten und gesundesten. Die hürnliche Gährung ist bei dieser Temperatur gewöhnlich in 4-6 Wochen beendet.

Ist das der Fall, so ziehe man den Wein auf ein anderes Faß, welches weitere 6-8 Wochen in derselben Temperatur lagert, um dann den flüchtigen Wein auf Flaschen zu ziehen. Diese Flaschenreife ist eingetretet, wenn ein Glas, was ca. 24 Stunden in einem warmen Zimmer steht, klar bleibt, bezw. keine Kohlensäurebläschen aufsteigen läßt.

Da, wie schon erwähnt, die Beerenfrüchte säurericher sind als der Saft des Kernobstes, ist die Gefahr des Schwarzwerdens bei ihnen eine höhere und es empfiehlt sich darum Pressen zu wählen, bei welchen der Saft gar nicht in Verbindung mit Eilen kommen kann.

Die Beerenobstweine erhalten ihre höchste Vollkommenheit, wenn sie jahrelang gelagert, und sind dann ein hochfeines Getränk. Vorzüglich der Gabelbeeren, dessen sanitäre Eigenschaften von unferen ärztlichen Autoritäten oft dem französischen Rothweine gleichgestellt werden, verliert den anfangs unangenehmen Fruchtgeschmack erst nach 4-5 jährigem Lager und ist dann allerdings manchem sogenannten französischen Rothweine überlegen.

Wenn auch nicht deutscher Traubenwein das Nationalgetränk des deutschen Volkes werden kann, so dürfen doch Obst- und Beerenobstweine in nicht zu langer Zeit berufen sein, diesen Zweck zu erfüllen, und das wäre ein ganz gewaltiger volkswirtschaftlicher Fortschritt.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

erläßt ein Preisauschreiben, betreffend Herstellung von Dauerkartoffeln im Großbetriebe. In demselben sind bezüglich die königl. preussische Staatsregierung mit 5000 Mk., der Verein der Spiritus-Fabrikanten und der Verein der Stärke-Interessenten in Deutschland mit je 3000 Mk., die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft mit 3000 Mk., sowie die landwirthschaftlichen Centralvereine für Sachsen und für Anhalt mit je 500 Mk.

Der Zweck des Preisauschreibens ist, zur besseren Verwertung der Ueberflüsse reicher Kartoffelzuchten ein im Großbetriebe ausfühbares Verfahren zu finden, durch welches die Kartoffeln in eine haltbare und preiswerthe Dauerwaare übergeführt werden, die a) als Futtermittel, b) als Rohstoff für technische Gewerbe, z. B. Brenneret, c) als menschliches Nahrungsmittel verwendbar ist. Für etwa zu vertheilende Preise steht ein Betrag von 15000 Mk. zur Verfügung. Die Geldauszahlung für das Preisauschreiben ist dem Prof. Dr. Debrüch übertragen; die Anmeldungen zur Theilnehmung an dem Wettbewerb sind bis spätestens den 1. März 1895 einzuliefern; die Entscheidung des Preisgerichts erfolgt spätestens am 1. Juli desselben Jahres. Zur Preisbewerbung sind nur Verfahren zu stellen, welche trocken, auf mehrere Jahre haltbare Waare herstellen. Der Fruchtgehalt darf 14% nicht wesentlich übersteigen und darf die Waare weder verbrannt, noch mit fremden Beimischungen oder Gerüchen befallen sein. Bei der zur menschlichen Ernährung bestimmten Dauerwaare wird besonderer Werth darauf gelegt, daß das Fabrikat ein appetitliches Aussehen besitzt und in der Küche beizubehalten, und daß es bei verschiedenen Zubereitungsarten im Geschmack und Aroma möglichst demjenigen der frischen Kartoffeln nahekommt. Es ist darauf hinzuwirken, daß dieses Erzeugnis nicht nur für den Inlandsverbrauch bestimmt ist, sondern auch für den Export in fortwährende Häfen, daß also an die Haltbarkeit und Schönheit besonderer hohe Anforderungen gestellt werden müssen. Das als Rohstoff für technische Gewerbe, z. B. für Brenneret als Maiserfah oder für Preiselbeeren als Kornjaug bereitete Fabrikat muß leicht verdaulich und vergrüßbar sein und die zur Verfeinerung bestimmte Waare muß die letzte Verdaulichkeit der frisch gelesenen und als Rohstoff für technische Gewerbe verarbeiteten Kartoffeln besitzen. Das zur Preisbewerbung gemeldete Verfahren braucht nicht alle Anfordrungen zu erfüllen, es genügt auch, wenn es nur einen einzelnen derselben Genüge leistet.

Inser Haus- und Zimmergarten.

** Ingeleser. Wer legt keine Beete umgräbt, ätet oder pflanzt, der braucht alles Zierliche in der Gärde; er wird Wappen von Gärten-Gesetz von Wäntchen, Prachtwärmer, geringste Zierliche, auch alle möglichen Zierpflanzen von Pflanzen finden. Alles das muß der Vermittlung anheimfallen; nicht aber etwa auch die schönblühenden Kuffäster und deren Rabatten! Im Zweck und anderen Verträgen ist das Schneidenverbot aufzuführen, in warmen Rabatten

u. s. f. in den Blumenkäufen nachzuführen. Letztere kann man mit dem Spaten herausnehmen, in einen Korb werfen, wobei man viele der weissen Büppchen vernichten kann; das kann auch durch Einwerfen des Ganzen in einen Eimer sehr heißen Wassers zu gros gelassen. In kalten Becken und Kubbchen ist zu lange setzen) Es soll jedoch nicht zu tief sein, und die Becken müssen: heraus kamt und den braunt! Man braucht die Wurzelstücke in Wäntchen und beilige sie, wie angegeben. Es ist Zeit, die Pfeiler der Blumenspitzen im Boden aufzuführen. Die Niederstimmung der Kubbchenöffnungen muß jetzt schon begonnen werden; sie hebt dies Jahr früher an! An den Unterseiten der Pfeiler oder Kubbchen sind die gelben Erde anzuwenden und zu vermeiden; sind erst die Stangen heraus, so ist der Saft zu entfernen und die Befestigung schwieriger; die Stängelung ist überall zu antreiben, dies und das Begleiten der im Morgen- und Abendzeit still auf Gärten- und Feldpflanzen stehen weissen Schmetterlinge zu belagern. Ueber allgemeine Erfolge hat der Praktische darin schon berichtet, er hofft, daß auch weiter hinter zu können! Beim Abführen am Saft wird auch der Erzeuger und manche andere Schlaue gefunden! Wir finden die Samenstücke des Salats nach schädlichen Käuffchen ab, ebenso die Kuffenpflanzen nach den schädlichen Larven des Allensöhnechen.

** Um große Früchte von Stachelbeeren zu erhalten, ist es vor allen Dingen erforderlich, daß sie in einem tiefgründigen fruchtbarsten Boden gepflanzt werden. Aus den Sträußern ist alljährlich das alte Holz und überflüssiges junges zu entfernen. Die Hauptpflege ist aber das Düngen, - nach im August und Frühjahrs ist eschen muß. Im August düngt man bestab, weil sich um diese Zeit die Fruchtknospen für das folgende Jahr bilden; im Frühjahr, um die Entwicklung der angelegten Früchte zu fördern. Es ist nur flüssiger Dünger zu verwenden, weil derselbe einmal bequemer zu handhaben, denn aber auch von besserer Wirkung ist als fester. Man kann dazu (sonst) Gange als auch alles unweisse Wasser (Schwefelwasser, Scheuerwasser, Bäckwasser) benutzen. Letzteres vernimmt man am besten mit der Waude, nachdem dieelbe einige Tage gelanden hat; trich darf sie nicht verwendet werden, weil sie in diesem Zustande schädlich wirkt. Dasselbe gilt vom Inhalt der Kammerpföpfe, der natürlich ebenfalls verwendet werden kann. Ausreichend ist es daher, zwei Fässer aufzustellen: eins für das Spül-, Wäsche- und Scheuerwasser, das andere für die Waude, von der man von Zeit zu Zeit, je nach Bedarf, in das Wasserfäß nachgießt. Das erste Mal in jeder Periode (August und Frühjahr) düngt man ausgebeutete und leere dann hierher keine Quantitäten folgen, denn auch hier gilt der Grundsatz: wenig, aber oft. Man kann in diesen Fällen fortfahren, bis die Früchte anfangen weich zu werden. Was hier von den Stachelbeeren gesagt ist, kann in derselben Weise auch auf Johannisbeeren Anwendung finden.

Hier- und Geflügelhust.

† Die Hühnerwände. Die Vorken am Stamme und Kopf des Hahnes oder einer Henne, welche einen weissen Belag auf Backen und Kamm veranlassen, so daß es ausreißt, als ob sie mit schwämmigen Stoffen überzogen seien, sind am richtigsten als Hühnerwände zu bezeichnen. In den Vorken finden sich Milben, Symbioten gallinarum. Die Milben sind der Ausföhrstoff der Krankheit, wandern vom frischen zum gefunden Vogel und tragen die Krankheitsstoffe. In dem Handbuche über Krankheiten des Hausgeflüßels von Dr. Jörn finden sich genaue Angaben über diese Schmarotzer und deren krankheitsverzeugende Eigenschaften. Der Ausschlag kommt meist anfangs an kleinen begrenzten Stellen am Halse und an der Brust vor, greift dann auf den Kopf und den Rumpf über, daß die frammen Hühnerpartien mit bünnen, gelbbräunen oder weissen Epitheliumschuppen, welche in mehreren Schichten übereinander lagern, bedekt sind; die Haut unter den Schuppen ist mit Blut überfüllt und leucht. Die Hühner zeigen kein Juckgefühl, werden aber sehr traurig, ziehen ab, verlieren die Frucht und geben kaum, was ein Mann sondern die frammen Tiere von ein getrennt bestimmete die Fälle wie jene in denen kalkweiche Hühner waren; ferner müssen die frammen Stellen mit lauem Seifenwasser gewaschen werden, dann sind Wundungen von Krotol mit Del (1 zu 30, oder Krotol 1 Theil, Spiritus 10 Theile, Wasser 20 Theile), oder mit Spiritus verdünnter Peruballum nachträglich einzusetzen. Daß die Eingewandungen nur an den frammen Stellen und deren nächster Nachbarthier gemacht werden dürfen, ist selbstverständlich. Wenn Tiere über den ganzen Körper den Ausschlag bekommen, so ist es am besten, sie zu tödten; für den Fall einer Behandlung wäre darauf zu sehen, daß nicht mit einem Male die ganze Körperoberfläche eingerieben wird, sondern erst mal und nach innerhalb einiger Tage.

† Fremdes Vieh bald einander zu gewöhnen. Wenn man fremde Rüge zu anderen in einen Stall bringt oder auch wenn man die Kühe anders stellt und deren Ställe wechselt, so kommt es in der Regel vor, daß die fremden von den einheimischen, oft auch umgekehrt, gelassen und die schwächeren von den stärkeren zurückgedrängt werden. Man soll diesem Uebel auf ganz einfache Weise dadurch abhelfen können, daß man die an gewöhnlichen Orten befindlichen, besonders die schwächeren und furchtsameren, an Kopf und Hals, so weit als sich solche berücken und besetzen können, mit Branntwein wäscht. Die früher noch so feindseligen Tiere sollen sich darnach gut vertragen.

