

**Kleinere Mittheilungen.**

**Wespenn und Hornissen.** Man löbte jetzt alle Wespen und Hornissen, denen man begegnet, denn es sind ausnehmend befruchtete Weibchen, welche zur Zeit mit dem Aufbau ihrer Nester beschäftigt sind. Die ersten, die sie Jäger fangen, und die zuerst sich einmischen (das Wachen) fliegen, deren Erwähnung sich löst. Im Vorhofe entschlüpfen den Nestern, worin die Wachen sich verdecken und verpuppen, die sogenannten "Arbeiter". Diese besorgen den Weiterbau des Nests und die Pflege der Wachen, welche aus demselben Gehen, die die Wachen fortgesetzt in die neu fertig gewordenen Nester legen, heranzukommen. Darunter erstreckt sich die ganz bedeutende Vermehrungsfähigkeit der Wespen und Hornissen. Am Ende September, manchmal auch früher, schlüpfen aus die Männchen aus den Eiern, um nach Befruchtung der vorhandenen Weibchen bald wieder zu sterben. Auch die Arbeiter sterben, nur die Weibchen überdauern. Wer also jetzt eine Wespe oder Hornisse fängt, wird der Entschädigung eines Nests und der Gewinnung zahlreicher Nachkommen vorbeugen. Im letzten Sommer und Herbst haben die gefräßigen Schädlinge viele wertvolle Gartenfrüchte angefallen und unidewerthig gemacht, wenn nicht vernichtet. Die eine Entwicklung dieser und ähnlicher Insekten würde günstige Witterung des vorletzten Winters hat eine ungeheure Zahl von Weibchen übermühten lassen, die jetzt bei der außergewöhnlich früh sich einstellenden hohen Temperatur überall massenhaft zum Vorschein kommen. Wer also seinen Garten und dessen Früchte lieb hat, der töbte Wespen und Hornissen, wo er sie findet.

**Das Lager des Getreides,** das in diesem Jahre in aller Gegenden Deutschlands in so auffallender Weise sich bemerkbar machte, führt nach einer Untersuchung des Herrn Professor Dr. Braun in Berlin von Pilsa her, die sich am Saline feststellen, sich nach und ihm die Feinheit bestimmen, sich länger aufrecht erhalten zu können. In einigen Gegenden Deutschlands lagern zwischen 10 und 75 Proc. des anstehenden Roggens. Genauere Untersuchungen über die Art, die Vorbereitung und Lager der getreidlichen Mägen 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 Stoppen die Träger des Schadens werden und so in Bezug 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 absterben, so wird es ungünstig Hausfrauen wohl ganz angenehm sein zu erfahren, daß sie Äpfel machen, wenn sie ziemlich ausgewachsen sind, sich sehr gut zum Kochen von Apfelsauce eignen. Vollkommen reife Obst gibt weit weniger Gelee, weil der Gallertstoff in die Zucker- und Alkoholbildung überwiegend ist. Das Besondere bei der Bereitung von Apfelsauce ist folgendes: Man wäscht die Äpfel, schneidet sie in 2-3 Stücke, kocht sie 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 Behülflich Zucker zugesetzt wird. Man kann die Masse so kochen, daß sie sich in Flaschen füllen läßt. Welches Gewürz zugesetzt ist, kommt ganz auf den Geschmack an. Das so hergestellte Apfelsauce ist ein Nahrungsmittel, das sich in jeder Familie, besonders in solchen mit Kindern, nützlich erweist. — Dieses Gelee kann man auch zu Süßbrotlagen benutzen, ebenso eignet es sich zum Bereiten von Apfelmilch.

**Tomaten.** Die Tomaten, die wohlschmeckend und gesunden Früchte, werden bei uns noch bei Weitem nicht ihrem wahren Werthe nach geschätzt und gewürdigt, wenigstens noch lange nicht in dem Maße, wie im Auslande. So sehen dieselben z. B. in Montevideo auf keinem Marktagstisch, und es kommt dort häufig vor, daß sie bei der Heiligkeit in vier bis fünf verschiedenen Zubereitungen erscheinen. In der Schweiz z. B. werden dieselben meistens als Gemüse, und nicht selten werden sie als Salat serviert, daraus ersehen sie gebührt als Gemüse, ferner in der Sauce und endlich fast regelmäßig als Kompott. In jeder dieser Gestalten schmecken die Tomaten vorzüglich, besonders aber ist die in Schwaben verbreitete, hier aber wohl ganz unbekanntes Rezept für die Verwendung der Tomaten sehr empfehlenswerth. Man füllt nämlich dieselben mit nahezu gar gekochtem Reis, giebt letzterem tüchtig Butter und nach herrlicher Sitte starke Gewürze zu, bringt dann die so gefüllten Tomaten in kräftige siedende Pfeffersauce und servirt sie alsbald allein oder als Beilage zu Geflügel und Kaviar; auch ist es wohl einige Lehens erforderlich, die Zubereitung dieser Reis-Tomaten gelingt, ist dies aber einmal geschehen, so wird dieses schmackhafte und dabei billige Gericht jedenfalls häufig auf dem Tische der Hausfrau erscheinen.

**Sinbergärten.** In jedem Hausgarten, in welchem sich Kinder sammeln, sollten Turmgärten sein und zwar der Größe des Grundes angemessen. Die Länge der Gärten sollte die Gewöhnung 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 soll gesunde Bewegt und Lebenslust! Die Arbeit im Sinbergärten selbst ist die gleiche wie

im großen Garten. Vernachlässigen wir diesen nicht, so wird bei jedem Kinde innerlich ein Nachahmungsdrang es bald dahin bringen, die Pflege seines Gartens ganz nach dem, was es ihm 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 Pflanzgelenk gelegt werden. Es soll beobachten und vergleichen lernen. Sonntags muß das Gärchen ebenso gut gekübelt werden, wie der große Garten, und kann für den Sonntag im Blumenstrauch für die Mama aus dem Sinbergärten geholt werden, dann sieht mit der Freude das Silberkörnchen ins Ohr, umerses Schlingeln, durch eigene Arbeit, Sorge und Nachdenken ein Ziel erreicht zu haben.

**Grüne junge Erbsen in Wässern.** Frisch gekübelt, ausgeleert und sorgfältig verlesen junge Erbsen werden in kochendes Wasser gegeben, wessen 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 kocht man auf jede Wäsche 15 g gelassenen Butter über die Erbsen, übergiebt sie bis zum Rand der Wäsche mit kochendem, sehr schwach gesalzenem Wasser, läßt die Erbsen verlesen 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.

**Ameisenbrut** erweist man auf folgende Weise: Man schneidet eine Flasche etwa ein Viertel mit Honig aus und läßt sie bis an den Rand des Halses in einen Haufen der Mattematten. Die Ameisen gehen begierig dem Honig nach, so daß in kurzer Zeit sich die ganze Flasche mit Ameisen füllt, worauf man Spiritus aufgießt, die Flasche mehrere Tage mit den Ameisen im Spiritus stehen läßt und dann den letzteren abgießt.

**Landwirthschaftliche Rundschau.**

**Ernte und Saatensaat in Ungarn.** In den Gegenden, in welchen der Schnitt des Weizens und des Roggens beendet wurde, haben die Fruchtarbeiten bereits begonnen. Die diesjährige Weizen-Ernte ergiebt, 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.-Ct. Die Qualität des Weizens ist eine vorzügliche. Am Gewicht schwankt derselbe zwischen 77 bis 83 kg per Hektoliter. Die Körner sind schön ausgebildet, roh und häßlich. Quantitativ ist der Ertrag sehr reichlich, fehlt in einer und derselben Gegend ergeben sich Unterschiede von 2 bis 4 und von 2 bis 10, selbst bis 12 D.-Ct. per Joeh, je nachdem bei betreffende Landstrich mehr oder weniger von Frost, Brand und Insekten beunruhigt wurde. Der Roggen ergab aus den Versuchsaakten im Allgemeinen eine gute Qualität, während die Frühjahrs-Ernte nur eine mittelmäßige Qualität lieferte. In den letzten Tagen der Ernte wurden in oony Ungarn die nachfolgenden Ernte, welche an den noch im Aufblühen begriffenen Früchten sehr erheblichen Schaden anrichtete, wo auch in den Gegenden, wo der Sandboden vorherrscht. Es wäre von dem größten Vortheile für den weiteren Vorkauf 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 Reichthaler der „Palla Reiss“ in Odessa — allgemein eine reiche Ernte. In gewisser Beziehung würde sie dieselben unheilvollen Folgen für die Bevölkerung haben wie eine Missernte: „Große Vorräthe sind noch vom letzten Jahre übrig geblieben, und es besteht keine Nachfrage. In vielen Gegenden werden die Bauern ermunten sein, ihr Getreide für ein Drittel theil des gewöhnlichen Preises zu verkaufen. In anderen Gegenden liegt die Gefahr nahe, daß sie es überhaupt nicht verkaufen können. Infolge des außerordentlich starken Fallens des Preises auf den auswärtigen Märkten und der noch vorhandenen bedeutenden Vorräthe werden die Getreideproduzenten nicht die üblichen Verluste machen. Die Spekulationen fallen daher schwere Opfer, welche bei der Saat angenommen. Während dieser große Getreideproduzenten in Südrußland ihre Ernte Conditoren an, die sie zum Halben, ja selbst zum dritten Theil des gewöhnlichen Preises abnehmen sollen. Aber selbst diese Abnehmungen werden nicht angenommen.“

**Die kostenvermeidende Temperatur** der letzten Zeit ist die Ernteausbeuten in Rußland ungemein fördentlich geworden. Berichte über Gewitter- und Hagelstürme treten bis jetzt nur vereinzelt auf, während die Entwicklung des Ungehefers durch den kühlen und nassen Witterungscharakter des Junimonats eine starke Beschränkung erfahren hat; endlich blühte der sonst vielfach so sehr erwünschten Maagen an Getreidearten dieses Mal weniger hervor, da die wässrigen Verhältnisse zahlreicher industrieller Branchen, wenn sie auch nicht gerade direct den Rückgang der Bevölkerung aus den Städten auf das platte Land begünstigen, so doch auf den weiteren Ausbau der Landarbeiter nach den Städten einzuwirken hemmend wirken und demnach die oben genannten Punkte manche Arbeitskräfte enthalten, welche diesem während der Erntestunden doppelt zu Statten kommen.

**Das Comité der Berliner Vieh-Ausstellungen** hat beschlossen, auch im nächsten Jahr und zwar an den Tagen des 8. und 9. Mai in Berlin eine Vieh-Ausstellung zu veranstalten, falls der Magistrat wieder die Räume des Viehhofes 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 Ghik.**

(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 17 000 Ctr. durchgeföhrt. Dasselbe wird in 5 Brechmaschinen zu Stücken von Cuausfesten geföhrt, fällt direct in triefenartige 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 Cubfuß 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 Spank in der Sodafabrikation eingeföhrt Methode betrieben, mit einigen der Natur des Roßmaterials angepassten Modifikationen. Man erzeugt in einer Operation, die intensiver Dampfdruckeinwirkung, geföhrt zur Krystallisation geeignete Lauge (ca. 100 spec. Gewicht bei 110 bis 120° C. geigend), welche nach viertägiger Abkühlung per 1 Cubfuß 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 Cubfuß Inhalt und je 225 Quadratfuß Kühltische erforderlich sind.

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

Von den schrägen Trockenbühnen gelangt er nun in die sogenannte Cauda, den Vorrathstraum mit glatter cementeiter 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 ausgeschleuderten 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 Volumerminderung, 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 Ueberschüsse von binnem Laugen 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 Natron,
- „ 2,0% Kochsalz,
- „ 0,0% Sulfate zc.,
- „ 0,1% Unlösliches,
- „ 2,3% Feuchtigk.

Läßt man die heiße Lauge vor dem Einlaufen in die Krystallisierpumpen in einem mit Dampfchlange geheizten Klärfaßin 1/2 Stunde oder länger stehen, so satten sich seine suspendirten Kochsalzkrystalle nebst anderen mechanischen Verunreinigungen und man kann dann aus der Lauge ein Produkt von über 96% Nitrat-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 (Fox Patent). Alles zur Befestigung verwandte Brunnwasser wird in einer besonderen Anlage so vollständig von Chlormagnesium und Gyps befreit, daß Corrosion und Stoffschmelzung gänzlich vermieden werden.

Die Brechmaschinen werden getrieben durch eine Compound-Maschine von 45 Pferdekraften, 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 Dymos, wovon die eine für Bogellicht, die andere für Glühlicht, thätig.

Die Maschinenwerkstätten sind wohlverschen mit den zu größeren Reparaturen nötigen 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 Jobstorte ist im Stande, in 16 Operationen à 600 Kubikfuß die sämmtliche innerhalb 24 Stunden aus den Erzhalbfabrikanten ablaufende Mutterlauge zu extrahiren und das resultirende Jod zu sublimiren. Probirult ca. 5 Ctr. sublimirtes Jod per Tag.) In der Ocinca sind ca. 600 Mann beschäftigt. Ueber 300 Manufakturen sind bei der Anfuhr des Rohmaterials thätig. Das Tagesprodukt erfordert zur Abfuhr nach dem Hafen 23-24 Gienbahnwagen, deren jeder 100 Ctr Salpêtre à ca. 3 Quintales<sup>1)</sup> label.

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

Die Gesamtverfertigung von allen Gattungen der Westküste Südamerikas betrug

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

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 tons). Values range from 782 656 to 939 699.

Die Einfuhr in den Hamburger Hafen betrug:

Table with 2 columns: Year (1857-1893) and Tons (1000 tons). Values range from 13 000 to 292 600.

1) 1 Quintal = 48 kg. 2) Artes zwischen Verz und Gäll.

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 vielstärkere 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-

führen. 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 Kohlen- säure (25 kg = 12,000 l), welche bei der Gährung braunlich entweicht. Im fertigen Weine giebt uns die Kohlen- säure 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 Säure- gehalt 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 weichen Johannisbeerenwein wähle man nur weiß- fruchtige Sorten. Am vorzüglichsten ist die weiche Weiden- weise, 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 profolice 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 Cap- wein ähnlichen, hoch aromatischen Ertrag.

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

Stachelbeeren seien reif oder nicht überreif, denn sonst verlieren sie Zucker und Aroma; Johannisbeeren seien voll- ständig 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 Ab- pflücken der Früchtchen.

Ein gutes Hausgetränk von Beerenwein hat 7, ein guter Tischwein 9, ein stärkerer Wein 12, ein schärfer 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 zu- zusetzen:

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 ver- gehen in Kältemen von durchschnittlich 16° R. am schnellsten und gesundesten. Die hiesige Gährung ist bei tiefer 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 saftreicheren 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 Schwarz- werdens bei ihnen eine höhere und es empfiehlt sich darum Pressen zu wählen, bei welchen der Saft gar nicht in Be- rührung mit Eisen kommen kann.

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

Wenn auch nicht deutscher Traubenwein das National- getränk des deutschen Volkes werden kann, so dürfen doch Obst- und Beerenobstweine in nicht zu langer Zeit berufen sein, diesen Platz zu erfüllen, und das wäre ein ganz ge- waltiger Volkswirtschaftlicher Fortschritt.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

erhält ein Preisauschreiben, betreffend Herstellung von Dauerkartoffeln im Großbetriebe. In demselben sind beizugeben die konigl. 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 ausfüh- bares Verfahren zu finden, durch welches die Kartoffeln in eine halt- bare und preiswerthe Dauerwaare übergeführt werden, die a) als Futtermittel, b) als Rohstoff für technische Gewerbe, z. B. Brennerei, c) als menschliches Nahrungsmittel verwendbar ist. Für etwa zu ver- theilende Preise steht ein Betrag von 15000 Mk. zur Verfügung. Die Geldauszahlung für das Preisauschreiben ist dem Prof. Dr. Debrüch übertragen; die Anmeldungen zur Theilnahme an dem Wettbewer sind bis spätestens den 1. März 1895 einzubringen; die Entscheidung des Preisgerichts erfolgt spätestens am 1. Juli desselben Jahres. Zur Preisvertheilung sind nur Verfahren zuweisen, 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 be- sitzt und in der Küche beizubehalten, und daß es bei verschiedenen Zuberei- tungsarten im Geschmack und Aroma möglichst demjenigen der frischen Kartoffeln nahekommt. Es ist darauf hinzuwirken, daß dieses Erzeug- nis 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 Brennerei als Maiserfah oder für Preiselbeeren als Kornjaug bereitete Fabrikat muß leicht verdaulich und verghährbar sein und die zur Verfeinerung bestimmte Waare muß die letzte Verdaulichkeit der frisch gelesenen und als Kartoffelkappe verfertigten Kartoffeln besitzen. Das zur Preisvertheilung gelangende Verfahren braucht nicht alle An- forderungen zu erfüllen, es genügt auch, wenn es nur einen einzelnen derartigen Genüge leistet.

Unser Haus- und Zimmergarten.

\*\* Ingeleser. Wer legt keine Beete umgibt, läßt oder pflanzt, der beachtet alles Ueberflüssige in der Gärte; er wird Wuppen von Gelsen- feldern, Gassen von Wäldchen, Prachtwärdern, geringste Laubbäume säße, auch alle möglichen Zünderpuppen von Pflanzen finden. Alles das muß der Vernichtung anheimfallen; nicht aber etwa auch die schönblühenden Kaulstärker und deren Rabatten! Im Zweck und anderen Vertheilung ist das Schneckenmeer aufzulassen, in warmen Rabatten

u. s. f. in den Steinhaufen nachzuführen. Letztere kann man mit dem Spaten herausnehmen, in einen Korb werfen, wobei man viele der weißen Wuppen vernichten kann; das kann auch durch Einwerfen des Gases in einen Eimer sehr heißen Wassers zu gros gelassen. In kalten Betrieben und Rabatten ist zu lange setzen) ist es voll Bedeckungsfähiger und Verticillitengeneratoren; heraus kamt und den- braunt! Man beachte die Wurzelstöße in Wärdchen und beilige sie, wie angegeben. Es ist Zeit, die Pfeiler der Maulwurfsgrille im Boden aufzuküpern. Die Niederfäupfung der Kohlwicklungsflöhe muß jetzt schon begonnen werden; sie hebt dies Jahr früher an! An den Unter- seiten der Blätter aller Kohlarten sind die gelben Eier anzufinden und zu zerstören; sind erst die Raupen heraus, so ist der Saft im Kohl und die Befämpfung schwieriger; die Schlingung ist überall zu antreiben, dies und das Begleiten der im Morgens- und Abend- still auf Gärten- und Feldplätzen sitzenden weißen Schmetterlinge zu belagern. Ueber allgemeine Erfolge hat der Praktische darin schon be- richtet, er hofft, daß auch weiter thun zu können! Beim Abhauen am Rasen wird auch der Ferkelpur und manche andere Schädlinge gefangen! Wir finden die Samenflöhe des Salats nach schädlichen Käupfern ab, ebenso die Elternflöhe nach den schädlichen Larven des Allen- hähnchens.

\*\* Um große Früchte von Stachelbeertränckern zu erhalten, ist es vor allen Dingen erforderlich, daß sie in einem tiefgründigen fruchtbarsten Boden gepflanzt werden. Aus den Sträußern ist all- fährlich das alte Holz und überflüssiges junges zu entfernen. Die Hauptpflege ist aber das Düngen, welches im August und Frühjahr- schein 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 unweiche Wasser (Schwefel- säure, Scheuersaure, Bismutwasser) benutzen. Letzteres vermindert 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 Kammerpest, der natürlich ebenfalls verwendet werden kann. Ausnehmlich ist es aber, zwei Fässer aufzustellen: eins für das Spül-, Weidese- und Scheuer- wasser, 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 ausgebeut und lasse dann hienach keine Quantitäten folgen, denn auch hier gilt der Grundsatz: wenig, aber oft. Man kann in diesen Fällen fortfahren, bis die Früchte anfangen weiß zu werden. Was hier von den Stachelbeeren gesagt ist, kann in derselben Weise auch auf Johannisbeeren Anwendung finden.

Hier- und Geflügelucht.

†† Die Hühnerwände. Die Vorden am Stamme und Kopf des Hahnes oder einer Henne, welche einen weidlichen Betrag auf Backen und Kamm veranlassen, so daß es ausreicht, als ob sie mit schwadenm Stoffe überzogen seien, sind am richtigsten als Hühnerwände zu bezeichnen. In den Vorden finden sich Weiden, Syndioten gallinarum. Die Weiden sind der Ausfuchthoff der Keimblätter, wandern vom frischen zum gefunden Vogel und tragen die Keimblätter. In dem Handbuche über Krankheiten des Hausgeflüßes von Dr. Jörn finden sich genaue Angaben über diese Schmarotzer und deren fran- zösischerzogene Eigenschaften. Der Ausfuchthoff 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 Hühner- partien mit bünnen, gelbbrunen oder weidlichen Epithemialschuppen, welche in mehreren Schichten übereinander lagern, bedekt sind; die Haut unter den Schuppen ist mit Blut überfüllt und feucht. Die Hühner zeigen kein Juckgefühl, werden aber sehr traurig, ziehen ab, verlieren die Fruchtluft und gehen dann, nach ein Man, sondern die frammen Thiere von ungenügend bestimmter Größe wie jene, in denen kalkweidige Hühner waren; ferner müssen die frammen Stellen mit lauem Seifenwasser gewaschen werden, dann sind Wundungen von Kreosot mit Del (1 zu 30, oder Kreosot 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 Nachbartheil gemacht werden dürfen, ist selbstverständlich. Wenn Thiere über den ganzen Körper den Ausfuchthoff haben, so ist es am besten, sie zu tödten; für den Fall einer Behandlung wäre darauf zu sehen, daß nicht mit einem Male die ganze Körperober- fläche 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, besonders die schwächeren und furchtsameren, an Kopf und Hals, so weit als sich solche betreiben und besetzen können, mit Branntwein wäscht. Die früher noch so feindlichen Thiere sollen sich darnach gut betragen.

