

Kleinere Mittheilungen.

Verfuchsgarten auf dem Broden. Der Verfuchsgarten auf dem Broden, den Prof. Peter, der Director des Göttinger Botanischen Gartens, angelegt hat, konnte in Folge des sehr dankenswerthen Entgegenkommens des Fürsten zu Stolberg-Bernburg...
§ Cleander als Mäusegift. Bekanntlich ist der Rosenlorbeer oder Cleander giftig, und man muß aufpassen sein, daß man sich nicht mit einem Pfeiler...
Für die Hausfrau.

Reinigung von Eiern. Der Hausfrau geht darüber folgende Mittheilung zu: Nach meinen langjährigen Erfahrungen hat sich folgendes Verfahren zur Reinigung von Eiern auf lange Zeit hinaus stets und effizient bewährt: Man legt möglichst frische Eier, welche man konserviren will, in einen Zuckerguß, senkt diesen einmal in einen Topf mit kochendem Wasser langsam hinein und...
§ Pfahobolma. bereitet man sich selbst sehr einfach und mit geringen Kosten, wie folgt: In einen Liter Weizenmehl (es kann dematerialisirt genommen werden, was auch wieder eine Erparnis bedeutet) thut man ein halbes Pfund ganz helles Schellack, den man an einem warmen Orte, etwa in der Nähe des Kaminofens, 48 Stunden lang stehen läßt, in welcher Zeit er sich vollständig auflöst...
§ Himbeer-Gelee. Möglichst reife Himbeeren werden roh abgeseigt, der Saft durch ein feines Haarbüschel gefaßt, welches alle Kerne zurückläßt...
§ Himbeer-Eisig. 2 l Himbeeren überläßt man mit 1 l gutem Weineisig, läßt sie 48 Stunden stehen und presst sie dann aus...
§ Behandlung von Brandwunden. Die Eichel empfiehlt, dieselben zunächst mit wässriger Boraxlösung ausgiebig zu befeuchten und die sichtbar Brandblasen zu öffnen...
Dend. und Verlag von W. Raschbach. — Verantw. Redakteur Adolf Hofmann, beide in Halle a. S.

Mollerei bereitet, angetragen, wodurch schnell Stellung eintritt. Der Vorgang der Behandlung mit Aetzleim kann, da das Aetzleim nicht nur antiseptisch, sondern auch schmerzstillend wirkt und die Heilung schnell herbeiführt.

Gallseife zum Waschen seibener Stoffe und Tücher. Man bereitet die Gallseife wie folgt: 1/2 kg Kalosöl wird auf 80 Grad erhitzt und unter fortwährender Umrührung 1/4 kg faulliche Sobolinge beigefügt. Andrerseits erwärmt man 1/4 kg weissen weinartigen Zementen und rührt diesen dann in die oben bereitete Seife ein. Die Seife wird gut bedeckt 4 Stunden lang, sich selbst überlassen, dann wieder teilweise erhitzt, bis sie klar zerfließen ist und unter Umrühren 1/4 kg Cholesterin dazu gegeben. Man pulverisiert dann gut, vollkommen ausgebreitete Kernele und rührt davon leicht in die Masse ein, daß dieselbe fest wird und dem Zweck des Fingers nur wenig nachgibt. Man braucht auf das erwärmte Quantum Weizenmehl 1/2 — 1 kg Kernele. Nach dem Erkalten schneidet man die Seife heraus und formt sie zu Stücken.

Einfacher Butterfäher. Diese einfache Vorrichtung besteht aus einem großen Blumentopf, der vollständig ungelöst sein muß; weiter braucht man eine Schüssel, welche groß genug ist, um den ungefüllten Blumentopf aufzunehmen. Die Schüssel wird etwa 10 cm hoch mit Wasser gefüllt und die Butter auf einem Teller und einem Dreifuß oder umgekehrten kleineren Blumentopf hineingesetzt. Darüber stellt man den großen Blumentopf, der nun das Wasser aufsaugt, es zum kühlen Verbusten bringt und somit die Butter in einem kühlen Temperatur erbt. Selbstredend muß das Wasser in der Schüssel nachgefüllt werden.

Obstflecken in bunten Stoffen lassen sich leicht entfernen, indem man die frisch besteckte Stelle über einen Topf hält und von oben aus einem Blech einen bürstigen Strohhalm sodann darauf durchläuft. Die Blausäure wird zerstreut und zerfließt, während der Strohhalm die Wärme abführt und den Stoff trocknet, leitet noch bessere Dienste. Später kann man die Stelle mit warmem Wasser in gewöhnlicher Weise vollständig und leicht auswischen.

Ob eine Taube jung oder alt ist, erkennt man an folgenden: Junge Tauben haben stets glatte Füße, lange, gelbliche Nasenfedern und eine entfaltete Zunge des Oberbisses, während alte Tauben sofort durch ihre roten Füße in's Auge fallen und keine Nasenfedern besitzen.

Vorricht beim Waschlöschen ist bringend geteilt! Viele Frauen sind dabei sehr sorglos. Als Mahnung zur Vorsicht theilen wir mit, daß sich vor einigen Tagen eine Frau in Magaz. dadurch eine Wundergeschichte auszu, daß ihr Absicht in die Wasche eines Fingerringes getrieben, was ihm schwer an, und nur bei Günstigen eine herbeigekommener ärztlicher Hilfe ist die Abwendung der Gefahr zu danken.

Landwirthschaftliche Rundschau.

Mit einer Mischung von Mais und Gerben erzielt ein österreichischer Landwirth den größten Ertrag an Grünfütter. Die Gerben ranfen an den Weizenfeldern wie am Gerbenbisch empvor, wo daß das ganze Feld mit einer ungefähr manneshohe breiten Pflanzenmasse bedeckt war. Die Einfaat von Gerben oder Weizen unter den Mais ist um so angenehmlicher zu empfehlen, als dadurch nicht nur der Ertrag des Weizen vermehrt wird, sondern hauptsächlich deswegen, weil dieses Mischgetreide ein besseres Nährstoffverhältniß bedingt. Mais allein enthält zu wenig, Gerben und Weizen aber haben zu viel Eisen für die richtige Ernährung des Viehwelses. In der Mischung ergab die eine Pflanze die andere.

Chemie. Die vererbliche Gemüthsstimmung des Koffeinsuchers auf die Nabelschleimhäute des Gehirns. Einmaliges und der damit Hand in Hand gehende Fraß des Parazylisierers zwang die hiesige Forstverwaltung im Jahre 1893 zu einem so bedeutenden Holzverkaufe, wie er in solcher Höhe bisher im Glemmiger Stadtwald noch nicht vorgefallen hat. Zum Kaufvertrage gelangten 8 ha 75 a, davon leider wieder ein beträchtlicher Theil von solchen Beständen, welche unter normalen Verhältnissen von ihrem finanziellen Hauptertragsalter noch weit entfernt gewesen wären, aber in Folge der Rauch- und Nichteinwirkungen in einen so jämmerlichen Zustand gebracht worden waren, daß sie der Art anzuheilen mußten. Der Fraß des Parazylisierers in den meisten Stämmen- und Stammholzbeständen des Glemmiger Stadtwaldes macht die Vernahme einer künftigen Durchforstung namentlich aller Stangenbäume von mehr als 30 jährigen Alter erforderlich, um durch Zurückbildung bei Kletterfrucht befreiten Bäume den weiteren Umwurzeln der Vernichtung dieses überaus schädlichen Insektes möglichst vorzubeugen. Das Ergründen dieser notwendigen gewordenen Holzschlägerungen war ein Holzsaft von 5065,52 Fektometern, worunter 4301,51 Fektometer Dreibholz, welche eine Einmahne von 57 591,73 RM. gewährten. Durch den Fraß des Eichenwicklers haben namentlich auch die Eichen stark zu leiden. Die in den letzten fünf Jahren nacheinander schleichend eingetreten haben durch diesen Fraß zu leiden, daß die Bäume bereits selbst in Beständen von bis zu 20 jährigen Alter eine gendöhnliche Erkrankung geworden und zum Theil eine Fortwärtung der Nabelschleimhäute eingetreten ist. In den abgeholzten Stellen werden sofort wieder Eichen von 10 bis 20 Jahren im Alter zum Ersatz der Bäume vorgezogen, und so werden auch im Frühjahr 1893 wieder 25 000 Stück Kuchbäume angepflanzt.



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

Nr. 32 Halle a. S., den 10. August 1894.

Zur Weinverbesserung durch Edelhefe.

Daß die Vergärung frisch abgepreßter Trauben- bezw. Obstkäfte durch Anregung rein gezüchteter Hefezellen ganz ungewöhnlich günstig auf die Entwicklung derselben zu Wein einwirkt, daß die Qualität dieser Weine eine entschieden bessere ist, der Geschmack ein reinerer, das Bouquet ein feineres, ist durch die große Praxis voll und ganz bestätigt. Für diesen Fortschritt, welchen die neuere Wissenschaft der Praxis vermittelte, kann diese nie genug dankbar sein. Wenn auch die früheren hochgepöhlten Erwartungen verschiedener leicht erwerbbarer Optimalien, daß durch Verwendung reingezüchteter Edelhefe aus bevorzugten Weinen die mit ihnen angelegten Trauben- bezw. Obstkäfte den Originalweinen dieser Lage so vollständig gleich kämen, daß der gewöhnlichste Apfelwein nicht mehr vom Schloß Johannisberger Cabinet zu unterscheiden wäre, nicht erfüllt werden konnten, wenn weiter die Beirichtungen reicher Pessimisten, welche dazwischen gehen, daß alle Leute fortan die feinsten Qualitätsweine, welche sonst nur bei ganz besonderen Ausnahmefällen im Nömer perlen, als gewöhnliches durchfüllendes Mittel genommen würden, falls die zu vergärenden Säfte mit der betreffenden Masse der Edelhefe angelegt seien, so sind doch die durch dieses Verfahren erreichten Vortheile, welche sich wie folgt rubriciren lassen:

- 1) ein reinerer Geschmack und die Beseitigung alles störenden Beigeschmacks;
2) ein reinerer stärkeres Bouquet;
3) eine schnellere gefundere Vergärung;
4) eine gekeilerte Haltbarkeit.

Von dem Augenblick ab, als man erkannte, daß kein geringerer Theil der Vorzüge der Weine aus bevorzugten Lagen auf das Vorhandensein von besonders gereinigten Sporen des Hefepilzes, welche im Boden und in der Luft vorhanden auf den Traubenstängeln in den zu vergärenden Säfte gelangen, und bei der Abwesenheit anderer sogenannt wilder Hefen, Schimmelpilze und Bakterien die Gärung veranlassen, zurückzuführen sei, war das neue Verfahren sofort gesichert, als es gelungen war, diese Edelhefen rein weiter zu züchten und durch Neuzucht zu vermehren. Es ist recht erfreulich, wenn man konstatiren kann, daß sich die große Mehrzahl unserer Trauben- und Obstkäfteproduzenten das neue Verfahren in so ausgedehnter Weise zu Nuzge zu machen befreit ist, daß noch im vergangenen Herbst einer unserer größten Apfelweinproduzenten für 1000 RM. Edelhefe verwendete, was er — wie nachstehende Gebrauchsanweisung zeigt — gar nicht nöthig hatte.

Wir lassen die Gebrauchsanweisung der Versuchskation für Obst- und Weinbau in Wädenswell (Schweiz) vom Oktober 1892 nachstehend folgen, weil sie, nach unserer eigenen Meinung und den Ansichten hervorragender Sachkenner, die beste der vorhandenen ist:

Durch Hefezug bewirkt man, dem gärenden Weine eine reinere und kräftige Hefe zuzuführen, um dadurch ungünstige Einwirkungen der auf den Traubenbeeren befindlichen wilden Hefen, Schimmelpilze und Bakterien auf den Gärungsverlauf und die Qualität des Weines zu verhindern. Um das zu erreichen, muß die reine Hefe sofort nach dem Zerquetschen der Traubenbeeren (des Obstes) zugesetzt werden, oder falls dieselben sofort abgepreßt werden, dem erlen von der Presse laufenden Moste, damit die auf den Trauben (dem Obste) befindlichen Pilze nicht einen Vorrprung erhalten und das Hebergewicht erlangen können. Da man große Mengen Most zu vergären, so wird die Hefe vermehrt, indem man ein kleines Quantum Most aus frisch ausgepreßten gemainen Trauben (oder Obst) damit verfest. Von diesem Moste, wenn er in voller Gärung ist, genügt 1 l für 1—2 hl Trauben- malte oder frisch abgepreßten Most.

Das Definiren der Hefeschlämme erst über dem Bottich vorzunehmen, da sich die Hefe in den Schlämmen meist unter Druck befindet und beim Definiren leicht verpufft. Der im Schlämme etwa verbleibende Rest wird in den Bottich nachgeschütt.

St aus erfahrungsgemäß die Edelhefe für die Vergärung aller Trauben-, Obst- und Beerenobstweine mit größtem Nuzge verwendbar, so muß sie durch das ihr bewirte Einlegen einer starken energiegelichen Gärung für die Bereinigung schwer vergärender Beerenweine, vor allem für die des Heidelbeerweines, von größter Bedeutung werden.

Die Fermentation der Johannisbeeren.

Die Bereitung der Beerenobstweine, also auch die des Johannisbeerweines, theilen wir vor Kurzem ausführlich mit, so daß wir uns heute auf die Beschreibung der nachstehenden Verwertungsarten beschränken können:

- 1. Johannisbeersaft. Man zerstampft gut reife rotthe Johannisbeeren, läßt den abgepreßten Saft 4—5 Tage unter Luftabluß stehen, filtrirt ihn, seigt per Liter Saft 500 g gute Raffinade zu, kocht den Saft so lange, wie er kühlt, entfernt den Schaum, füllt nach Abkühlen den Saft auf Flaschen und hebt dieselben an kühlen Orte bis zum Gebrauch auf.
2. Johannisbeer-Gelee. Man presse reife Johannisbeeren ab, lasse den Saft 24 Stunden stehen, schütte den



