

kleinere Mittheilungen.

§ Versuchsgarten auf dem Broden. Der Versuchsgarten 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-Bernburgs auf die doppelt so große der bisher benutzten Fläche gebracht werden. So daß das Areal jetzt circa 3000 qm beträgt. Die Arbeiten des Sommers und Herbstes wurden Parallelversuche für die Erörterung biologischer Fragen eingeleitet. Die Zahl der auf dem Broden kultivirten Pflanzen steigt bis jetzt auf über 900. Die alpine Flora, die man hier zu kultiviren wünschte, ist meist eingegangen. Es hat sich herausgestellt, daß mit wenigen Ausnahmen die Alpenpflanzen auf dem Broden nicht gedeihen können. Weil das Klima ungleich rauher ist als in den Thälern, namentlich ist der so oft auf dem Broden herrschende starke Sturm dem Gedeihen jener Pflanzen sehr schädlich.

§ Cleander als Mäusegift. Bekanntlich ist der Rosenlorbeer oder Cleander giftig, und man muß aufpassen sein, daß man sich nicht mit einem Hefler, oder Flecht, das höchsten Cleanderstacheln in Berührung gekommen. Das bringt böse Wunden. In der neuesten Zeit will man die Cleanderblätter als Gift gegen die Hausmäuse verwenden. Man trocknet die Blätter, zerhackt sie in Pulver und streut dieses, mit trockenem Sand gemischt, in die Schlupfwinkel der Mäuse. Sie verabsäumen den Geruch dieser Blätter, aus Interesse und verlassen die Orte ungeschicklich, um niemals wiederzukommen.

Für die Hausfrauen.

↑ Konservirung von Eiern. „Der Hausfrau“ geht darüber folgende Mittheilung zu: Nach meinen langjährigen Erfahrungen hat sich folgendes Verfahren zur Konservirung von Eiern auf lange Zeit hinaus stets und eklatant bewährt: Man legt möglichst frische Eier, welche man konservirer will, in einen Zuckerglas, füllt dieses einmal in einen Topf mit kochendem Wasser langsam hinein und gleich wieder heraus, so daß die Eier sich etwa eine Stunde lang in dem kochenden Wasser befinden. Dann werden die Eier in einen großen Topf mit Wasser gethan und zugedeckt. Auf diese Weise halten sich die Eier sehr lange frisch und verlieren nicht an Geschmack. Mit ihr von den auf diese Art aufzubehalten Eiern noch nicht ein einziges verdorben, selbst nach Verlauf von über 6 Monaten. Daß sich die Eier nach diesem Verfahren sehr lange konservirer behält auf einem ganz natürlichen Prozeß insofern, als die Poren der Eier durch das Eintauschen in kochendes Wasser geschlossen und diese selbst dadurch luftdicht verschlossen werden. Durch den Versuch wird sich leicht überzeugen lassen, daß die angegebene Konservirungsmethode eine ganz vorzügliche ist und eine durchaus sichere Garantie für die gute Haltbarkeit der Eier bietet.

↑ Hühnerkost 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) that man ein halbes Pfund ganz helles Schmalz, das man an einem warmen Orte, etwa in der Nähe des Kaminofens, 48 Stunden lang stehen läßt, in welcher Zeit er sich vollständig auflöst. Damit ist er zur Verwendung fertig und es kann nun ein schmackhaft gewordener Hühnerboden aus Schmalz mittels seiner aufgeschoben oder vollständig erneuert werden. Der Vortheil entweicht mittels eines nicht haaren Pinsels ganz leicht und gleichmäßig den Zehen aufgeschoben oder mit Hilfe eines nicht scharfen Holzspatels ihnen einreiben. Die rechte Art ist aber, besonders für Vorkünder, die leichtere und des Gelingens sichere. Auch hat sie den Vorzug der größeren Sauberkeit. Das Aufschreiben kann öfters wiederholt werden. Jede Hausfrau wird, wenn sie diesem kleine Folge leistet, nachher Freude empfinden, ersens über ersparte Kosten, dann über ersparten Mehl mit oft recht unerwartlichen Hauswerkern und Summa Summarum über die frühe eigene Hausfraulicher Kraft und Nützlichkeit.

↑ Himbeer-Gelée. Möglichst reife Himbeeren werden roh abgeseigt, der Saft durch ein feines Haarsieb gegossen, welches alle Kerne zurückläßt. Auf 1 l Saft bringt man 1 l fein zerstoßenen Zucker in einem messingen oder kupfernen Gefäß zum Kochen und läßt ihn so weit erwärmen, daß er noch nicht zerfließt, geht dann den Saft zu, verläßt das Ganze so lange, bis Vales aufsteigen, und fülle das nun fertige Gelée, welches das volle Himbeer-Aroma zeigt, in die Aufbewahrungsgläser.

↑ Himbeer-Eisig. 2 l Himbeeren überläßt man mit 1 l gutem Weineisig, läßt sie 48 Stunden stehen und preßt sie dann aus. Den so gewonnenen Saft gießt man nochmals über 2 l Beeren, die man ebenfalls nach 2 Tagen abpreßt. Den so erhaltenen Saft verfährt man mit einem Auerzucker von ½ kg per Liter und kocht ihn so lange, bis er ausgedünnt ist, ein. Dieser Eisig läßt sich zur Bereitung verschiedener Salate nicht durch einen gleich gut erlegen.

↑ Behandlung von Brandwunden. Dr. Siebel empfiehlt, dieselben zunächst mit wässriger Boraxlösung ausgiebig zu bespülen und die sich bildenden Brandblasen zu öffnen. Dann werden die verwundeten Stellen mit Antiseptika bedeckt, darüber kommt etwas Verbandwatte, darüber ein Stück Leinwand. Die Wunde wird durch ein Bindel mit einem Bindelband fixirt, wenn das Rissen der Wunde nachgelassen hat, wird eine schmerzlose Nitrofolie, mit

Wollseide bereitet, aufgetragen, wodurch schnell Heilung eintritt. Der Vorgang der Behandlung mit Wollseide kann, da die Wollseide nicht nur antiseptisch, sondern auch schmerzstillend wirkt und die Heilung schnell herbeiführt.

↑ Gallseife zum Waschen seibener Stoffe und Lächer. Man bereitet die Gallseife wie folgt: 1 ½ kg Kaffeesöl wird auf 30 Grad erhitzt und unter stetem Umrühren ¼ kg kautschukische Soda hinzugefügt. Anschließend erwärmt man ¼ kg weissen weinartigen Terpentin und rührt diesen dann in die eben bereitete Seife ein. Die Seife wird gut bedeckt 4 Stunden lang, sich selbst überlassen, dann wieder soweit erhitzt, bis sie klar zerfließen ist und unter Umrühren ½ kg Cholesterin dazu gegeben. Man pulvert dann gut, vollkommen ausgebreitete Kersele und rührt dann soviel in die Masse ein, daß dieselbe fest wird und dem Zweck des Fingers nur wenig nachgiebt. Man braucht auf das erwählte Quantum Seifenmasse ½—1 kg Kernseife. 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 ungelüftet 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 umgestülzten kleineren Blumentopf hingestellt. Darüber stellt man den großen Blumentopf, der nun das Wasser aufnimmt, es zum kochenden Sieden bringt und somit die Butter in einem kochenden Temperatur erhit. Selbstredend muß das Wasser in der Schüssel nachgefüllt werden.

↑ Obstkäse in bunten Stoffen lassen sich leicht entfernen, indem man die frisch beschleete Stelle über einen Topf hält und von oben aus einem Blech einen dünnen Strahl kochenden Wassers darauf durchlaufen läßt. Das wuschend und weichen Stoffen wird man nicht zu Seite. Erste Milch statt Wasser durch den Stoff gegossen, leistet 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 Folgendem: Junge Tauben haben stets glatte Füße, lange, gelbliche Krallenfedern und eine entfaltete Bläse des Geflechtes, während alte Tauben sofort durch ihre roten Füße in's Auge fallen und keine Krallenfedern besitzen.

↑ Vorriht beim Waschenlassen ist bringend geteilt! Viele Frauen sind dabei sehr sorglos. Als Mahnung zur Vorriht teilen wir mit, daß sich vor einigen Tagen eine Frau in Magau dadurch eine Blätterentzündung ausgesetzt hat, welche lange, gelbliche Krallenfedern und eine entfaltete Bläse des Geflechtes, während alte Tauben sofort durch ihre roten Füße in's Auge fallen und keine Krallenfedern besitzen.

Landwirthschaftliche Rundschau.

*** Mit einer Mischung von Mais und Gerben** erzielt ein österreichischer Landwirth den größten Ertrag an Grünfuttermittel. Die Gerben ranken an den Weizenstängeln wie am Geißelband empor, so daß das ganze Feld mit einer ungefähr manneshohe bilden Pflanzenmasse bedeckt war. Die Mischung von Gerben oder Weizen unter den Mais ist um so angelegentlich zu empfehlen, als dadurch nicht nur der Ertrag des Weizens vermehrt wird, sondern hauptsächlich deswegen, weil dieses Mischgetreide ein besseres Nährstoffverhältnis besitzt. Mais allein enthält zu wenig, Gerben und Weizen aber haben zu viel Eiweiß für die richtige Ernährung des Wintviehes. In der Mischung ergäht die eine Pflanze die andere.

Chemie. Die verdrückliche Stimmung des Koffeinaufwands auf die Nabelschleimhäute des Gehirners Stimmwandes und der damit Hand in Hand gehende Fraß des Darmzottenepithels sowie die habituelle Fortbewegung im Jahre 1893 zu einem so bedeutenden Dolvorschlage, wie er in solcher Höhe bisher im Gehirners Stimmwandes noch nicht vorkommen hat. Zum Kalottentische gelangen: s. 75 s., davon leidet wieder ein beträchtlicher Theil von solchen Vorfällen, welche unter normalen Verhältnissen von ihrem finanziellen Habitusalter noch weit entfernt gewesen wären, aber in Folge der Rauch- und Weizenstängel in einen so jammervollen Zustand gebracht worden waren, daß sie der Art anzuheilen mußten. Der Fraß des Darmzottenepithels in den meisten Stämmern- und Stammzottenepithelen des Gehirners Stimmwandes macht die Vornahme einer kräftigen Durchsorgung namentlich aller Stangenhälften von mehr als 30-jährigen Alter erforderlich, um dann durch Entzückung bei mit Koffein beizeten Säften den weiteren Umkehrer der Vererbung dieses überaus schädlichen Infektes möglichst vorzubeugen. Das Ergründig dieser notwendig gewordenen Vorfälle kann ein Dolvorschlag von 5055,52 Fretmetern, worunter 4301,51 Fretmeter Derselbe, welche eine Einnahme von 57 591,73 Mt. gewährten. Durch den Fraß des Gehirners Stimmwandes haben namentlich auch die Gehirns Kraft zu leiden. Die in den letzten fünf Jahren nacheinander schließlichen Eiden haben durch diesen Fraß so gelitten, daß die Weizenhälften selbst in Beträgen von 10 bis 20-jährigen Alter eine geschwächte Erscheinung geworden und umseit eine Deformation der Weizenhälften eingetreten ist. In den abgesehenen Stellen werden sofort wieder Koffein Säften durch einen Dolvorschlag vorgenommen, und so wurden auch im Frühjahr 1893 wieder 25 000 Stück Koffein Säften 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 abgeprester Trauben bezw. Obstkäse durch Anregung rein gezüchteter Hefenrassen ganz ungewein 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 Optimisten, daß durch Verwendung reingezüchteter Edelhefe aus bezwungenen Weinen die mit ihnen angelegenen Trauben- bezw. Obstkäse den Originalweinen dieser Lage so vollständig gleich kämen, daß der gewöhnlichste Apfelwein nicht mehr vom Schloß Johannsberger Cabinet zu unterscheiden wäre, nicht erfüllt werden konnten, wenn weiter die Beirückungen reicher Pessimisten, welche dahin gingen, daß alle Leute fortan die feinsten Qualitätsweine, welche sonst nur bei ganz besonderen Ausnahmefällen im Römer verlieren, 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 aller störenden Beigeschmacks;
- 2) ein reinerer stärkeres Bouquet;
- 3) eine schnelle gefundere Vergärung;
- 4) eine gelieberte Haltbarkeit

von wirklich grundlegenden Bedeutung. Von dem Augenblick ab, als man erkannte, daß kein geringerer Theil der Vorzüge der Weine aus bezwungenen 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 Saft gelangen, und bei der Abwesenheit anderer sogenannt wilder Hefen, Schimmelpilze und Bakterien die Gärung veranlassen, zurückzuführen sei, war das neue Verfahren sofort gefordert, 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 Obstkäseproduzenten das neue Verfahren in so ausgedehnter Weise zu Nutzen zu machen befreit ist, daß noch im vergangenen Herbst einer unserer größten Apfelweinproduzenten für 1000 Mt. Edelhefe verwendete, was er — wie nachstehende Gebrauchsanweisung zeigt — gar nicht nöthig hatte.

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

„Durch Hefezug bewirkt man, dem gärenden Weine eine reinere und kräftigere Hefe zuzuführen, um dadurch ungünstige Einwirkungen der auf den Traubenbeeren befindlichen wilden Hefen, Schimmelpilze und Bakterien auf den Gährverlauf und die Qualität des Weines zu verhindern. Um das zu erreichen, muß die reine Hefe sofort nach dem Zerquetschen der Traubenbeeren (des Obstkäse) zugesetzt werden, oder falls dieselben sofort abgepreßt werden, dem ersten von der Presse laufenden Moste, damit die auf den Trauben (dem Obst) 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 abgepressten gemunden Trauben (oder Obst) damit verfest. Von diesem Moste, wenn er in voller Gährung ist, genügt 1 l für 1—2 hl Traubenmoste oder frisch abgepresten Most.“

Das Definieren der Hefefähigkeit einft über dem Bottich vorzunehmen, da sich die Hefe in den Flüssigkeiten meist unter Druck befindet und beim Definieren leicht verdrifft. Der im Flüssigkeiten etwa verbleibende Rest wird in den Bottich nachgepflügt.“

St aus erfahrungsgemäß die Edelhefe für die Vergärung aller Trauben-, Obst- und Beerenobstweine mit größtem Nutzen verwendbar, so muß sie durch das ihr bewirte Einlegen einer starken energischen 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, theilten wir vor Kurzem ausführlich mit, so daß wir uns heute auf die Beschreibung der nachstehenden Verwertungsarten beschränken können:

1. **Johannisbeerfakt.** Man zerstampft gut reife rothe Johannisbeeren, läßt den abgepresten Saft 4—5 Tage unter Luftabschluß stehen, filtrirt ihn, legt per Liter Saft 500 g gute Raffinade zu, kocht den Saft so lange, wie er schäumt, entfernt den Schaum, füllt nach Abkühlen den Saft auf Flaschen und hebt dieselben an kühlen Orte bis zum Gebrauch auf.
2. **Johannisbeer-Gelée.** Man presse reife Johannisbeeren ab, lasse den Saft 24 Stunden stehen, schütte den



haren Saft vorsichtig vom Bodenfaße ab, lege per Liter Saft 1 k Zucker zu, schäume bei halbkugelförmigen Stößen bei schwachem Feuer gut aus und gebe das nun fertige Geleée in die zur Aufbeahrung bestimmten Gefäße, verbindet dieselben luftdicht mit Pergamentpapier und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Orte bis zum Gebrauche auf.

3. **Confituren der Johannisbeeren in Zucker.** Die entkistelten gut gereinigten Früchte bringt man in Conferenggläser, übergießt sie mit gut geläuteter Zuckersirup, verschließt sie luftdicht und kocht sie im Wasserbade 15 Minuten lang, läßt die Früchte abtrocknen und hebt sie an einem kühlen trockenen Orte auf.

4. **Johannisbeersirup in Zucker.** Man kocht 1 k Zucker mit 1/2 Liter Wasser zum Feuer, schäume ihn gut aus und laße ihn bis zum Abkühlen ein. Von recht großfruchtigen Johannisbeeren bindet man 2-3 Träubchen zusammen und kocht sie einige Minuten in dieser Zuckersirup auf. Hierauf legt man sie zum Abkühlen auf ein Sieb, dekantiert sie nach dem Erkalten möglichst dicht mit fein geschobenem Zucker, und stellt sie dann im Siebe in einem mäßig warmen Zimmer zum Trocknen auf. Sind sie vollständig trocken, so bewahrt man sie am besten in einem verdeckten Siebe an kühlen, luftigen Orte auf.

5. **Katacha.** Je 500 g rothe und schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren werden zerdrückt, mit 1 Liter bestem Stornbrandtwein (guter Cognac ist besser) angefüllt und bleiben in einem gut verschlossenen Glasstosfen 2 Monate lang an einem warmen Orte stehen. Hierauf gießt man den Saft ab, preßt die Rückstände aus, filtrirt den ganzen erhaltenen Saft, gebe 1 k Meliszucker, den man in 1/2 Liter Wasser löst, zu, siebe den nun fertigen Likör auf Flaschen und hebe sie gut verkorkt auf. Nach 1-2 jährigem Flaschenlager nimmt es dieser Likör mit den theueren französischen und holländischen auf.

6. **Saft aus schwarzen Johannisbeeren.** Die großfruchtigen schwarzen Johannisbeeren geben roh abgepreßt recht schwarzen Saft. Man übergießt darum in einem passenden Gefäße die entkistelten gut gereinigten Beeren mit soviel Wasser, daß sie damit bedeckt sind, und kocht auf langsamem Feuer bis zum Zerfallen der Beeren, läßt den Saft in einem haarfleis ablaufen, bringt ihn zum Feuer, schäumt nach einem Zuckersaße von gleichem Gewicht der Beeren gut aus und bringt nun den fertigen Saft, der für Limonaden, Fruchtstuppen etc. sehr beliebt ist, auf Flaschen.

7. **Johannisbeer-Likör.** Man zerquetscht 1 k gute reife, von den Ähren befreite Johannisbeeren und kocht sie in einem Glasstosfen mit 4 Liter Stornbrandtwein oder Cognac an und stellt den Stosfen gut verschlossen an einem warmen Orte auf. Nach ca. 2 Monaten gießt man den Saft ab, preßt die Rückstände gut aus, reist pro Liter Saft 500 g gut geläuterten Meliszucker zu, filtrirt den Saft, nachdem sich der Zucker auflöste, und füllt den nun fertigen Likör auf Flaschen. Auch er gewinnt durch längeres Flaschenlager ganz ungemein an Qualität.

Ueber die Zollbehandlung der Perschnittweine u. Moske wurden im Jahre 1892 vorläufige Bestimmungen erlassen, an Stelle deren demnächst endgültige Bestimmungen treten sollen.

Nach den gemachten Vorschlägen soll der Wein und Most, für welchen man, weil zum Verschneiden bestimmt, den Vorbehalt des ermäßigten Zollsaßes von 10 Mark per 100 Hilo in Anspruch nehmen will, direkt aus dem Ursprungslande eingeführt sein, die beschäftigte Verwertung als Perschnittwein und Most soll bei der speziellen Deklaration angegeben werden, die Verwertung selbst soll unter amtlicher Aufsicht erfolgen, die Mindestmenge, welche auf einmal zum Verschneiden verwendet werden darf, wird auf 100 Liter festgesetzt.

Bei Annahme dieser projektirten Zollbehandlung würde der Reine Winger schwer geschädigt und geradezu dem Großhandel auf Gnade und Ungnade ausgeliefert, denn nur

dieser ist unter den heutigen Verhältnissen, d. h. mangels genügender genossenschaftlicher Organisation des Wingerlandes, in der Lage, unter entsprechender Deklaration und in Ausnutzung der billigen Verkehrsgelegenheit, welche die Wagenladung bietet, mit Nutzen Perschnittweine aus dem Ursprungslande zu beziehen. Sollen jene Vorteile, welche man bei Bezeichnung der Handelsverträge dem Wingerlande aus der Benutzung der Perschnittweine in Aussicht stellte, und welche derselbe seither thatsächlich genos, auch in Zukunft erhalten bleiben, so muß der innere Verkehr mit derartigen Perschnittweinen und Mosten in kleinen Quantitäten wie bisher gesetzlich zulässig bleiben, es dürfte an der Zeit sein, daß unser Wingerland diese Forderung möglichst bald an maßgebender Stelle in geeigneter Weise aufstellt und begründet.

Eine recht erfreuliche Entscheidung.

Insoweit in Interesse des deutschen Obibaues, es einer gefunden Volksernährung, hat jetzt der Bundesrat getroffen. Man schreibt uns darüber: Der Verein zur Wahrung der gemeinlichen wirtschaftlichen Interessen in Rheinland und Westfalen (zu deutsch: die rheinischen Krautfabriken) ist seitens des Reichsschatzamtts benachrichtigt worden, daß der Bundesrat in seiner Sitzung vom 7. v. Mts. dem Antrage des Vereins, daß in dem in Vorbereitung begriffenen neuen Waarenverzeichnis ausdrücklich ausgesprochen werde, daß Obstabfälle (Schalen und Kerngehäute) zollfrei sind, und daß denjenigen Firmen, von welchen laut Verfügung des preussischen Finanzministers vom 6. April 1893 ein nachträglicher Zollbetrag für Obstabfälle abgefordert worden ist, dieser Betrag zurückzuerstatten werde, keine Folge zu geben beschließen habe. Unter diesen Verhältnissen wird nichts übrig bleiben, als mit der wiederholt besprochenen Angelegenheit den Reichstag zu beschäftigen. Es handelt sich bekanntlich um die Ungehörlichkeit (???) das frische Obst zollfrei einzugeht, während Schalen und Kerngehäute mit 4 Mark per 100 kg verzollt werden sollen, da sie als geräuchertes (getrocknetes) Obst anzusehen seien! Die Handelskammern von Hamburg, Bremen, Frankfurt a. M., Minden, Colberg und Düsseldorf haben durch besondere Gutachten festgestellt, daß die Schalen und Kerngehäute lediglich einen Abfallstoff darstellen, der auch nicht im Gutterferne welche Achtung stellt mit dem um 4 Mark für 100 kg verzollten geräucherten Apfelst. Da nun diese Abfälle bei der Herstellung eines guten (???) und billigen Apfelweines, das ein gerade für die unbedeutendsten Klassen außerst wichtiges Gegenstück darstellt, mit diesem Apfelweine verwendet werden, so stellt jene Zollhebung die Vertheuerung eines Nahrungs- und Genußmittels dar, gegen die sich unserer Erachtens der deutsche Reichstag mit aller Entschiedenheit aussprechen muß.

Wir selbst haben denn doch vom deutschen Reichstage eine andere bessere Meinung. Jenes Apfel wie unstrittige Produkt nicht die Abfälle der amerikanischen Apfelverwertung, d. h. die getrockneten beim Apfelbrennen gewonnenen Abfälle, Schalen, Kernhälften, fehlerhafte Pefel etc., welche früher fast allein nach Cognac in Frankreich gingen, neuerdings aber auch bei den rheinischen Krautfabriken beliebt geworden sind. Wenn schon die amerikanischen Pfingdäpfel sehr oft von der Sanitätspolizei als gesundheitsgefährlich beschlagnahmt und vernichtet wurden, so sollte die Einfuhr jener unappetitlichen amerikanischen Obstabfälle in keinem Falle erachtet werden.

Anser Haus- und Zimmergarten.

Obstenerbeiten im August. Blumengarten: Für den Winterflor sind auswärts Sommer-Beeten und Pflanz: aus Stecklingen vermehrt man: Rosen, Pelargonien, Hortensien, Eiben, Nadelbäume, Lavendelsträucher, Gamelien; Escheln sind in Schalen auszusäen und warm zu stellen. Rosen säet man auf das schattende Auge. Im Freien pflanzt man Stauden und bewurzelte Rosenstöcke. Gobiad und Winter-Beeten werden in Töpfe gepflanzt. Eingezogene Zwiebeln und lange Jahre auf bemessenen Standort stehende Stauden, eben auch alle die, welche abgibt haben, werden verkauft

resp. geteilt. Die zum Treiben im nächsten Winter bestimmten Rosen sind mit den Töpfen unangeteilt, um durch die Zerkleinerung der Erde im Topfe den Treibmaterial fruchtiger zum Wohlsein zu bringen. Die zum Treiben im nächsten Winter bestimmten Rosen sind mit den Töpfen unangeteilt, um durch die Zerkleinerung der Erde im Topfe den Treibmaterial fruchtiger zum Wohlsein zu bringen. Die zum Treiben im nächsten Winter bestimmten Rosen sind mit den Töpfen unangeteilt, um durch die Zerkleinerung der Erde im Topfe den Treibmaterial fruchtiger zum Wohlsein zu bringen.

Gemüsegarten: Auszusäen sind Spinat, Fenchel, Zerkleinerter Rübchen (geben nur im Sandboden), Rübchen für den Wintergebrauch und im Freien lebende Winterkohl. Im kalten Osten oder besser im Freien und später in den kalten kalten Pflanzen! Hier man Scherben für die nächstjährigen Frühkulturen: Blumenkohl (früherer Haagerer Zucht), Kohlrabi, Kohlsalat, und Kohlsalat. Im kalten Osten oder besser im Freien und später in den kalten kalten Pflanzen! Hier man Scherben für die nächstjährigen Frühkulturen: Blumenkohl (früherer Haagerer Zucht), Kohlrabi, Kohlsalat, und Kohlsalat.

Obstgarten: In der Baumhülle wird die Omalon auf das schattende Auge fortgesetzt, ebenso ist es jetzt die beste Zeit für das Einpflanzen von Frühkohl aus Formensaat bereits (Berührung fahler Stellen mit Frühkohl). Nach langen Regenperioden wirkt Trockenheit um so verderblicher auf die Entwicklung der Früchte, das Fruchtvolles und des Obstbaums überhaupt, darum ist letzterer bei Bedarf durchbringen zu begießen. Das reich anaugenene Obst bedarf auch noch jetzt zu keiner leichten Entwidlung vorhersehlicher Gaben fälligen Düngers. Das Herbst ist auf die Erhaltung der Fruchtbarkeit zu verwenden, denn je reiferer der Baum, die jetzt vernichtet wird, rettet im nächsten Jahre zahlreiche Früchte.

Neue Erberberzuchtungen. Die Schwärze Barton, durch Züchtung bei jetzt wohl am meisten angebaute vorzüglichste „Noble“ rühmtlich bekannt, empfehlen jetzt folgende neue Erberberzuchtungen: 1. Royal Sovereign, ein Abstammung von „Noble“, fruchtbar, mit Ähren, in der Erberberform sich entwickelnde große Früchte, von höchst schöner Form und vorzüglichem Geschmack. Gemessen auch für die Frühreifezeit. 2. Barton's „Sensation“, eine sehr große Erberber, mit wackelstehen Fleisch, mittelreif. Die Pflanze ist von robustem Wuchs. 3. Barton's „Scarlet Queen“, eine sehr reichtragende zimmerweise schattende, wohlgeschmeckte Erberber, reichend gute Marktfrucht. 4. Barton's „Competition“, der „Noble“ in der runden Form bei Ähren, mit anmutigen, feinem Fleisch, als Treibtrieb vorwendbar, durch Kreuzung mit einer amerikanischen Sorte gefallt. 5. Barton's „Largest of All“, eine spät Erberber, häßlichamerförmige große Frucht, von der bekannten „British Queen“ abhimmend. Nebenfalls haben diese Zuchtungen ein Recht auf eingehende Prüfung.

Waldweiser im Garten. Der Waldweiser (Asperula odorata) jenes zur Waldzone unerlässlich aromatische Krautlein des deutschen Waldes, läßt sich auch recht gut im Garten kultivieren. Man läßt den Samen, sowie er gereift ist (fast regelmäßig im August) in leichten und zu trockenem Boden in etwas schattiger Lage schwach aus, und er geht im nächsten Frühjahre schon auf, während die jungen Pflänzchen, welche das Unkraut fluchtig betragen, an Ort und Stelle stehen, bedede sie in jedem Herbst mit einer schwachen Laubbildung und ein prächtiges Gedröhre lohnt die geringfügige Arbeit. Auch aus Stecklingen läßt er sich in der Blüthezeit, im Mai, recht leicht vermehren, denn diese wurzeln in sandiger Erde, bei mäßiger Wärme, in Schritten sehr leicht an, merken im den Stecklingsstößen, welche man, nach dem Benutzen an schattiger Stelle, bis an den Rand in die Erde einsetzt, überwintert und im nächsten Frühjahre mit dem Ballen verpflanzt.

Wintertraut (Kopfbrot, Rappe) und Wirtling. Wintertraut und Winterwirtling sind keineswegs darum zu benannt, weil sie mit vollständig ausgeblühten Köpfen im Winter im Freien überleben, sind also nicht eigentlich Wintertraut, sondern eigentliche Frühkulturen, welche als jüngere Pflanzen den Winter überdauern und frühere Ernte geben - sie sind schon Ende Juni generativ - als die im Frühjahre gefeldete Kohlkulturen. Man läßt sie zu Ende August oder Anfang September in 4 Fries und verpflanzt sie Ende September auf feuchte und gut bewässerte Erde in 10 cm tiefe Furden. Bei weitem, daß das halbe Herz der Pflanze sich in der Erde befindet. Bei einsetzender dem Froste füllt man die Furden mit verrottem faulen Dung. Da fast regelmäßig einige Pflanzen eingehen, so pflanzt man um ein Drittel mehr wie im Frühjahre. Räte an und für sich haben den Pflanzen

stellen, nur sind sie, sobald ihr Treib sich legt, gegen Frühjahrsfröste ziemlich empfindlich. Aus diesem Grunde empfiehlt es sich, sie in eine schattige Lage zu pflanzen, in welcher der Treib etwas später beginnt. Gew. von Wintertraut geodert Pflanzen im Frühjahre mit bes. Sand feil anzubringen, die übrige Fläche bedeckt sich auf eine sorgsame Bodenlockerung im Frühjahre und der Zerkleinerung, nach beendeten Triebe auf ein durchdringendes Belegen mit abgedunsten Wasser. Somit ist die Pflege ganz dieselbe, wie bei den Frühkulturen. Gew. von Wintertraut geodert Pflanzen im Frühjahre mit bes. Sand feil anzubringen, die übrige Fläche bedeckt sich auf eine sorgsame Bodenlockerung im Frühjahre und der Zerkleinerung, nach beendeten Triebe auf ein durchdringendes Belegen mit abgedunsten Wasser. Somit ist die Pflege ganz dieselbe, wie bei den Frühkulturen.

Das Kultur der Endivie. Die Kultur der Endivie (Cichorium Endivia) findet breitwärtig entweder in einem kalten Mistbeetboden oder auf einem bekannten Beete im Freien statt und zwar zuerst in den Monaten Juni und Juli. Hält man das Saatbeet sauber frei, so geben die jungen Pflanzen einen sehr guten Anlauf, möglichst frühzeitig zu ernten, um die Qualität möglichst schon vor genügen, oder werden zu dicht stehende Pflanzen verzogen. Sobald die jungen Pflanzen gehörig erstarren, pflanzt man sie auf ein in hoher Düngkraft stehendes wohl geodertes Beet auf 30 cm Entfernung nach beiden Richtungen hin aus. Dieser ersten Anstalt können bis Mitte August bei Bedarf in 14-tägigen Abständen weitere folgen. Da die Endivie sehr gekauften Blättern genügen muß, so bindet man die oberen Enden der Blattstücken mit Stoff bei trockenem Wetter so zusammen, daß die inneren Blätter bleiben, was 14 Tage bis 3 Wochen nach dem Binden der Fall ist, und von diesem Augenblicke an kann ihre Verwendung beginnen. Wird bei Binden bei Regenwetter vorgenommen, so legt man sich der Gefahr aus, daß die Köpfe verfaulen. Für den Winterbedarf werden die Pflanzen mit Ballen vor dem ersten Froste ausgegeben und nach dem Abtrocknen im Keller oder in einem Mistbeetboden eingeschlagen, wo sie sich bis Ende Januar erhalten lassen, oder an der Kellerbede aufgehängt.

Bienenwirtschaftliches.

Die goldene Regel. Sobald die Tracht ihren Höhepunkt erreicht hat und man befürchtet, sie könnte nicht mehr lange dauern, sängt man den volkreichsten Stöcken die Königin weg und macht daraus ein Neuter- oder Wabenstücken oder einen Ausfluchtstücken. Dieser Stod löst sich dann von den vorhandenen Bienenstöcken leicht mehrere Königinnen nach, was sehr zu wünschen ist, daß er nicht zu spät im Jahre kommt. In dieser Zeit der Königinnlosigkeit hat man der Stod jeden Tag weniger und endlich vom achten Tage an gar keine Brut mehr zu erziehen; es wird also dadurch sehr viel Honig gepart.

Geht Bienenstöcke einen Vorban! Diese Mahnung möchten wir den Züchtern ins Gedächtnis rufen! Um den Vorban nicht zu verfehlen, macht man 1/2 Polypodium und 1/2 geschmolzenes Wachs in eine Wabenstücke durch Hitze hinmischen, in die Wabenante, nachdem dieselbe der Bildung des Vorbaues entsprechend beschnitten ist, in die Wasse und bräde die Wabenstücke rasch an die bemerzte Stelle. Das Stück löst sofort und läßt sich später nur mit dem Meißel loslösen. Auch Wachsabfälle lassen sich zum Aufstreichen verwenden, nur sind die Waben dann nicht so haltbar, als bei genannter Mischung. Den Bienen wird so viel Arbeit erspart. Man achte aber darauf, daß die Königinen der Waben dem Flugloch zu gefehrt sind (Kallbau).

Donnerverfälschung. In einem Aufsatze von dem Belgier Naucher ist angegeben, daß das Gewicht eines Liter Honig niemals über 1265 Gr. hinaus und unter 1265 Gr. hinuntergehen soll, ansonsten ist bestimmt auf einen Zufuß von Mineralstoffen oder anders zu schließen.

Tier- und Geflügelzucht.

Erkältungskrankheiten bei Pferden entstehen häufig dadurch, daß die Tiere in zu heißen, dümmigen Stallungen stehen und bei kaltem, schließendem Wetter ohne gute Kreuz- und Hinterschienen ins Freie kommen. Durch die Luft darauf aufmerksamer gemacht, daß die gefährliche Kälte bei Pferden nicht nur von Hinterschienen, sondern auch von Geflügel, ummal durch das Trinken mit zu kaltem Wasser, entsteht.

Gegen die Milben an dem Geflügel wird das Bestreuen der Tiere mit einer Mischung von Weizenmehl mit Erfolg angewendet. Eben so zweckmäßig ist es, wenn man trockenen Vermuth pulverisiert, benützt durch ein feines Sieb lassen läßt und dann bei kaltem Wetter aufstreut. Nach mehrmaliger Anwendung dieses Pulvers verschwinden die Plagegeister und kommen nicht wieder.

Als ein vorzüglich wirksames Mittel gegen den Milbrand der Schafe wird Olivenöl empfohlen. Dieses Mittel wirkt, reist man den Tieren, indem man es in der Zahne aufstößt.