

Kleinere Mittheilungen.

Die Behandlung der Obstweine nach der Vergärung.
Der Rest der Zeit des ersten Abflusses der Obst- und Beerenoftweine haben sich in neuerer Zeit die Anstalten mehr und mehr geklärt und gehen im Allgemeinen dahin, daß dieselbe erste Abflüsse sofort nach Beendigung der hiesigen Gärung, also dann erfolgen müsse, wenn sich kein Übersäuren mehr im Saße zeigen läßt. Bei der hiesigen Gärung laßt sich eine stärkere Beschaffenheit auf dem Fassboden ab, und das Fersehen ihrer Beschaffenheit ist das Trübwerden, das Fäulen und Absterben des Obstweines zu vermeiden. Aus diesem Grunde ist es empfehlenswerth, den Wein nach beendeter stürmischer Gärung abzulassen, denn dann wird durch die eintretende Nachgärung die beim Ablassen entstehende Schaumkrone zerlegt. Zeit der hiesigen Gärung nicht ein, so veranlaßt man sie dadurch, daß man per Hektoliter Feingalt 2 kg Zucker zusetzt. Auf diesen zweiten Gehind kann der Wein ruhig bis zum Verbrauch, oder bis zum Abziehen auf Flaschen lagern. Nach dem Abziehen auf Flaschen erweist sich die entwickelnde Kohlenäure wieder, und darum bedürfen auf Flaschen gegogene Obstweine, um schmackhaft zu sein, mindestens eines Tages von 6 Wochen.

Wo kann man am besten Potelken anpflanzen?
Potelken, welche sich bis zum nächsten Sommer gut erholten sollen, müssen zunächst nach dem Herausnehmen aus dem Felde recht gut abtrocknen. Danach werden sie, von anhaftenden Blättern und Erde befreit, in einer luftigen Kammer auf einem Zudeck- oder Hausboden möglichst dünn ausgebreitet und erst bei Eintritt starker Kälte auf Säulen zusammengehängt, welche sofort mit Zäubern, Stroß oder Pergament zu bedecken sind. In diesem Zustande vertragen die Potelken den Frost ohne Nachtheil. Wenn sie ganz trocken sind und ruhig liegen bleiben, bis sie bei Eintritt wärmerer Temperatur von selbst wieder aufthauen. Unterdessen, nicht ganz trockene Potelken, sowie solche, welche plötzlich in Wärme kommen, halten sich nicht, sondern werden weich und faul.

Kartoffeln zur Saat widerstandsfähiger zu machen.
Sorten von Kartoffeln zur Saat, die sehr leicht überwintern, d. h. sehr leicht in der Winterzeit oder im Sommer gut erholten werden, sind durch die Arbeit, daß man sie gleich nach der Ernte an einem recht sonnigen Ort dreht auf die Erde schüttet, öfters wendet und vollständig gut werden läßt. Man lasse 3 u. 6 Wochen kartoffeln von der Ernte bis zum Spätkroß bringen und dann auf der Erde liegen. Derselben werden so widerstandsfähig, daß dieselben 3 Grad Kälte, ohne den geringsten Schaden zu nehmen, aushalten. Die auf diese Weise abgehärteten Kartoffeln halten nicht nur starker Frost nicht in der Mielte. Außerdem treiben sie, besonders Frühkartoffeln, nicht vorzeitig Keime und behalten somit ihre Kraft. Wird dann die Kartoffel im Februar in einen heißen, warmen Raum gebracht, so keimt dieselbe sehr schnell, geht nach dem Vegen bald auf und giebt im Durchschnitt größere, und gleichmäßigere Kartoffeln. Derselben werden auch bei der Keimzeit, wenn sie in der Erde ohne Verlust überwintern und bessere Erträge ergaben.

Ein neuer Roggenzweig. Prof. Frank, der Leiter des pflanzenphysiologischen Instituts der landwirthschaftlichen Hochschule zu Berlin, hat einen neuen Roggenzweig aufgefunden, einen Witz einer Lepidopteren-Art, welche am unteren Ende des Halms ähnliche Wucherungen verursacht, wie gewisse Getreidefliegen. Der Palm wird an der betroffenen Stelle in der Regel moosig und danach ungenüßig. Besonders in diesem Jahre hat sich die Krankheit sehr verbreitet und zwar hauptsächlich in der Mark Brandenburg bis Gommern und Posen. Stellenweise sollen 75 Prozent des Roggens zu Grunde gegangen sein. Die Untersuchungen über die Entwicklung des Pilzes sind noch im Gange, so daß über Gegenmaßregeln noch keine Vorläufe erfolgt sind.

Wachstum von Gründlingspflanzen. Als wichtigste Regeln für den Anbau von Gründlingspflanzen gelten: 1. Bestellung der als Stoppelfrucht anzunehmenden Gründlingspflanzen so schnell wie möglich nach Abwertung der Pflanzzeit zur Gewinnung einer möglichst langen Vegetationszeit und zur Erhaltung des günstigsten Einflusses der Bodenabreife, Bodenfeuchtigkeit. 2. Dichte Ansaat. Je dichter die Pflanzen, um so schneller wachsen sie im Allgemeinen und desto mehr Wasser geben sie. 3. Zügelung der Gründlingspflanzen mit Wollschafwolle und Kali (Kaliumacetat und Kalium) empfohlen werden zur Stoppelfrucht nach Getreide, insbesondere als Vorpflanzung für Hackfrucht: Gewöhnliche Witz, Erbsen oder beide gemischt, als Wintergründlingspflanzen: Senenoid (Winterwicke).

Sauswirthschaftliches.

Messvottig schmeckt nicht mehr, wenn sich die Pflanze im Triebe befindet. Um ihn aber im Frühjahr und Sommer nicht zu entzweien, konzentrierte man ihn auf folgende Weise. Man schneide die Wurzeln, schneide sie in Scheiben und lasse diese auf einer Unterlage reifen. Danach auf der Holzwanne oder in der Brautkammer bei gelinder Hitze, daß die Scheiben sich nicht bräunen, so lange, bis dieselben bei leichtem Biegen brechen. Daraus löst man sie in einem Mörser möglichst fein, fügt das Pulver in Flaschen und bedeckt es gut verfertigt bis zum Verbrauche auf. Bei diesem Verfahren, welches man aber nicht im Messvottig anwendet, behält der Witz länger, ja länger, wie sonst, seinen Wohlgeschmack und ist zu jeder Zeit sofort zur Hand, wenn man ihn braucht.

Das Conferiren ehbarer Weine. Man schneidet die geringsten Pflanz in Scheiben und schneidet sie, mit ihrem häßlichen Geruch an Salz, in weinbällige Einnachläger. Das geistige Salz und das Fruchtwasser der Witz reißt hin, um dieselben vollständig zu bedecken, und ist es nur nöthig, die mit Pergamentpapier verbundenen Gläser an einem kühlen Orte aufzubewahren. Beim Verbrauche hat man den hohen Salzgehalt dieser Conferire in Rechnung zu stellen, damit nicht die mit den Witz gezeigten Eigenschaften werden. So bei der hiesigen hiesigen Witz schmecken bedeutend angenehmer als solche in getrocknetem Zustande, welche einen gewissen Beigeschmack nie ganz verlagern können; sie sind viel haltbarer wie jene, und ihre Zubereitung ist eine so einfache daß sie schon darum für den Hausbedarf recht bedeutende Vorteile besitzt. Wer einmal diese ganz vorzügliche Conferire zubereitet und in der Küche verwendet, wird sie wohl nie wieder missen mögen. Der diesjährige pilzartige Herbst dürfte den ersten Versuch bedeutend erleichtern.

Kartoffel als Reinigungsmittel. Der Abgang der rohen Kartoffel, die Schale, ist, in kleine Stücke geschnitten und mit nicht zu viel Wasser vermischt, das beste Reinigungsmittel für Karaffen und beizt selbst veraltete Flecken aus dem Glas. Die rohe getriebene Kartoffel, vorher nur gewaschen, nicht abgewaschen, giebt ein vorzügliches Weiswasser zum Waschen von farbigen Wollstoffen und Linnenstoffen, die nach unvollständigen Durchwaschen nur mit einem Aufguss von Essig gespült werden. Zum Schauen von Blech und Zinn giebt die in Wasser aufgelagerte Kartoffelschale ein der Vollstättigung ähnliches Reinigungsmittel. Daß sich Wasser mit einer durchgeschnittenen Kartoffel wuschen und Stahlblech durch Hineinstücken in die Kräfte vorzüglich reinigen lassen, ist wohl ziemlich allgemein bekannt.

Das Wachsen der Fleischsuppe. Der Schaum, welcher auf der Fleischsuppe entsteht, wenn dieselbe im Kochen kommt, wird meistens von den Hausfrauen für Schaum angesehen und abgeseigt. Dieses ist jedoch ganz verkehrt, denn es handelt sich nicht um Schaum, sondern um wertvolles Eiweiß, welches erst in der Fleischsuppe gelöst war, durch die höhere Temperatur aber nachträglich ausgefallen wurde. Namentlich wenn das Fleisch mit kaltem Wasser aufgesetzt wird, enthält es, wenn es im Kochen kommt, viel von solchem gelösten Eiweiß, bildet somit viel Schaum. Der Verlust ist hier ein beträchtlicher. Man rühre den Schaum, wenn er entsteht, unter die Suppe und ver-schwinde bald. Zwar erhält man bei diesem Verfahren keine so klare, aber eine um so nahrhaftere Suppe.

Wurzelsamen zu trocknen. Nüßen, Mohrrüben, Sellerie und Petersilienwurzeln werden fein gehobelt, in kleine, nadelartige Stücke geschnitten; dann legt man sie in Körbe, die man mit Zäubern bedeckt und über einem Feuer, mit lebendem Wasser, über Dampf aufstelt. Durch diese Operation werden die wässrigen Säfte gelindert und es verbleibt bereits eine große Wassermenge, die mit dem eintretenden Dampf in das Fleisch des Korbes entweicht. Dann giebt sich die weitere Trocknung an der Luft oder in Dörren mit harter Luftcirculation, so daß die Wurzeln ihre ursprüngliche Farbe behalten und zu Äußerst appetitlich ausfallen. Das Gemische muß vor der Benutzung 4-5 Stunden im Wasser aufquellen und dann in die heiße Suppe kommen.

Fleber- (Gollunder) Suppe. Fleie Fleberkräuter werden nach dem Abwaschen mit Wasser von den Stengeln abgezupft, dann auf schwachem Feuer bis zum Kochen erhit und abgeseigt. Dem so gewonnenen Saße legt man per Liter 1/2 kg guten Hühnerjag und focht ihn unter fletem Umrühren zur Symplicite ein. Er gilt als schweißtreibendes Mittel und wird bei Fleberleiden empfohlen.

Büchermarkt.

Ein Helfer in der Landwirtschaft! Seit zwei Jahren lebt der bekannte Volksgeist, Freiherr von Schilling, einen Kalender heraus, „Des Deutschen Landmanns Jahrbuch“, von dem jetzt der Jahrgang 1895 erschienen ist. Auf diesen Kalender möchten wir ganz besonders die Landwirthe aufmerksam machen, keine so große, auch bei Herrn Verwalter, Inspektoren, die geben haben, daß der Landmann keine mehr wie sie verständig ist, warum zu wirthschaftlichen und sich vor jeder Verschwendung in der Wirthschaft, beim Füttern, beim Viehhalten, beim Düngen, bei der Saat und dem Saatgut u. f. w. zu hüten. Das aber ist das Schöne an dem Jahrbuch, daß Freiherr von Schilling seine belehrenden Ruffe bei aller Wissenschaft so abtastet, daß sie jeder, der sie begreifen will, auch geschäftlich kann und will. Aber an den Winterenden zeigt eine der prächtigen Abbildungen über Fütterung, über Viehhaltung, über Düngstoffe, über kleine praktische Maschinen u. f. w. und wieder sieht, wieviel sie auch einmal mit einem guten Freunde durchspricht — alles, was mit Worten nicht zu beschreiben ist, ist abgebildet, um dem Leser bunt, — der auch Fügen für seine Wirthschaft daraus haben, er wird vieles finden, was er selbst gemacht, viele Anregungen zu Verbesserungen bekommen. Des deutschen Landmanns Jahrbuch ist sich schnell einen Freundeskreis über ganz Deutschland erworben, der es gleichgültig ob seinen jährlichen Kalender auskauft — Kalenderium, Genetologie, Jahrmärkte und was sonst noch zu einem Kalender gehört, ist alles im Jahrbuch enthalten. Des deutschen Landmanns Jahrbuch ist für den Markt in jeder Buchhandlung zu haben, sonst auch gegen Einlieferung von 1.10 Mark durch die königl. Hofbuchdruckerei Zwickau u. S. W. in Frankfurt a. Ober postfrei zu beziehen.



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

Nr. 41 Halle a. S., den 12. Oktober 1894.

Das Salzen der Butter.

Von H. Eichen-Sohn.
Im ganzen nördlichen Europa und alenthalben dort, wo Butter für längere Zeit hergestellt wird, setzt man diesem Nahrungsmittel Salz hinzu. Der Zweck, den man dadurch erreichen will, ist, die Buttermilch noch vollständiger, als dies durch das Streuen allein möglich ist, aus ihr zu entfernen und sie haltbarer und wohlgeschmecker zu machen. Das Salz zieht die in der Butter noch befindlichen Buttermilchtröpfchen an und zwar in der Weise, daß sich hauptsächlich das Wasser und mit diesem der Milchzucker, fast gar nicht aber das Protein mit den einzelnen Salzformern vermischt, leichter sich in der Flüssigkeit auflösen. Dabei durchdringt die Salzlösung zugleich die übrigen Buttermilchbestandtheile. Buttermilchtröpfchen und verwandelt diese ebenfalls in Salzlake. Die Salzlake verunreinigt also eine Vereinigung der kleinen und kleinen Buttermilchtröpfchen zu größeren, wodurch es ermöglicht wird, letztere bei der später erfolgenden Abtrennung aus der Butter zu entfernen, was mit den in ganz feiner Verteilung vorhandenen Tröpfchen nicht möglich ist. Durch das Salzen wird also der Wasser- und Milchzuckergehalt der Butter bedeutend verringert, dagegen hat daselbst auf den Proteingehalt so gut wie keinen Einfluß. Die später aus der Butter ausgepreßte Salzlake enthält demnach hauptsächlich Wasser, dann Milchzucker, wenig Protein und gar kein Fett. Die größere Haltbarkeit der Butter, welche durch das Salzen bewirkt wird, wird dadurch hervorgerufen, daß infolge des Durchdringens der Butter mit Salzwasser die Zersetzung des Nährstoffes, Milchzuckers und Fetts gehemmt bzw. verhindert wird.

unreinigungen, Chlormagnesia, Chloralium etc., die Farbe muß eine reine weiße sein, und das Salz selbst an der Luft liegend, gar nicht oder nur wenig Wasser anziehen. Ferner ist von großer Wichtigkeit die Körnung des Salzes. Derselbe darf weder zu groß noch zu klein sein. Zu große Salzkrüner lösen sich entweder nicht vollständig auf, oder erzeugen zu große Tropfen Salzlake, welche sich wohl bei dem zweiten Kneten leicht ausdrücken lassen, aber das Aussehen der Butter verändern, weil sie eine ungleiche Verteilung des Salzes bedingen. Zu kleine Salzkristalle erzeugen dagegen so kleine Tropfen Salzlake, die eine genügende Entfernung derselben durch das zweite Kneten nicht erreicht und somit die Butter auch von der Buttermilch nicht hinreichend befreit wird. Nach A. Müller ist dasjenige Salz das für die Butter geeignetste, welches möglichst viel Körner mit einem Durchmesser von 1/10 bis 1/20 Zoll = 2,6 bis 1,3 Millimeter besitzt. Ein in jeder Hinsicht vorzuziehendes Salz ist das Linberger, welchem die geforderten Eigenschaften im hohen Maße eigen sind.

Die erforderliche Salzmenge ist je nach dem Geschmack der Konsumenten und der Bestimmung der Butter eine in weiten Grenzen schwankende und beträgt im Mittel 3 Prozent von dem Gewicht der einmal ausgefetteten frischen Butter. Bei dieser Salzmenge hält sich dieselbe, wenn sie sonst richtig bearbeitet wurde, mehrere Monate gut; nur wenn sie länger aufbewahrt werden soll, wird stärker gesalzen. Soll die Butter aber bloß kurze Zeit sich halten und nur schwach gesalzen sein, so giebt man ihr etwa 2 Proz. Salz.

Es ist durchaus notwendig, genau die gleiche prozentliche Menge an Salz enthält. Es liegt auf der Hand, daß der Geschmack der Butter nicht allein unmittelbar, sondern auch mittelbar durch die Menge des hinzugesetzten Salzes bestimmt wird, insofern daran der Gehalt der Butter an Buttermilch abhängig ist. Diese Verhältnisse sind auch nicht selten von großem Einfluß auf den Preis der Butter, denn am höchsten wird nur diejenige bezahlt, welche sowohl in Betreff des Geschmacks, wie der ganzen Beschaffenheit sich durch große Gleichmäßigkeit auszeichnet. Besonders wichtig ist dies für alle Butter, welche an den größeren Markt, sei es zum sofortigen oder baldigen Verzehr, sei es zur Ausfuhr und für längere Dauer, gelangt. Die daselbst sich findenden größeren Händler achten sehr darauf, und müssen es ihrer Abnehmer wegen thun, welche auf eine gleichmäßige Waare immer viel Gewicht legen. Um dies auch in Hinsicht auf das Salz zu ermöglichen, muß daselbst jedesmal genau abgemessen oder abgemessen werden. Man bediene sich dazu der Bequemlichkeit wegen sogen. Salzmaßläser (zu beziehen

von C. Ahorn in Hildesheim zum Preise von 4 Mark, welche von 10 zu 10 bzw. 50 zu 50 Gramm eingeteilt sind. Immerhin aber ist diese Methode nicht so genau, als das Abwägen und sollte namentlich in kleineren Wirtschaften stets das letztere geschehen, da die Unschärfen, welche mit dem Wasser des Salzes verbunden sind, für kleinere Buttermengen mehr in Betracht kommen, als für größere Mengen. Nachdem man die Butte nach dem ersten Auskneten abgewogen hat, ist die Berechnung der nötigen Salzmenge sehr leicht, denn es sind erforderlich, wenn die Butter gefalzen werden soll,

Table with 3 columns: Butter quantity, Salt quantity, and a third column with values 3, 4, 5.

Hat man z. B. 12,3 Kilo Butter erhalten, so würden bei einem Salzgehalt von 3 Proz. 12,3 mal 30 Gr. = 369 Gr. Salz zu nehmen sein. Letzteres ist vor dem Zufügen zur Butter, wenn es feucht sein sollte, zu trocknen und sind die größeren Klumpen zu zerstoßen.

Wenn Salzen verfährt man am besten in der Weise, daß zunächst die Butter vom größten Theile der in ihr eingeschlossenen Buttermilch befreit wird. Hierauf werden einige Pfund schwere Stücke abgehoben, auseinander gedrückt, mit Salz bestreut, sodann übereinander gelegt, durch festere Stücke die zum jedesmaligen Kneten erforderlichen Stellen abgetrennt und auf dem Antretisch das Salz möglichst gleichmäßig in dieselben eingekeilt. Die Butter bleibt dann mindestens 6-8 Stunden liegen, was durchaus notwendig ist, wenn das Salz die oben besprochenen Wirkungen ausüben soll. Es kommt bei der Bestimmung dieser Zeit auf die Beschaffenheit der Butter in erster Linie an. In einer weichen Butter, also z. B. im Sommer, geht die Diffusion zwischen Salz und Buttermilch schneller vor sich, als in harter Butter, z. B. im Winter. Deshalb wird auch in Dänemark in ersterem Falle schon nach 3-4 Stunden die Bearbeitung vorgenommen. Eine viel Buttermilch enthaltende Butter muß länger mit dem Salze in Berührung bleiben, als eine Butter, bei welcher das Gegentheil der Fall ist.

Die zweite Knetung, die handflächliche und wirksamste, dient dazu, das überflüssige Salzwasser und diejenigen Buttermilchtheile, welche überhaupt noch ausgespreßt werden können, aus der Butter zu entfernen und sie selbst möglichst gleichmäßig zu mischen. Niemals darf die Butter aber mehr bearbeitet werden, als dies unumgänglich nöthig ist, denn eine überarbeitete Butter läßt an Feinheit des Geschmacks, an Aroma und an äußerer Beschaffenheit bedeutend ein. Der Feintrieb der Leberarbeit wird häufig gerade da gemacht, wo man sich mit der Bearbeitung recht Mühe giebt, wo man es „recht gut“ machen will und glaubt, durch ein möglichst lange fortwährendes und möglichst oft wiederholtes Kneten dies erreichen zu können. Erst durch längere Liebung und Beobachtung trifft man das richtige Maß. Die so fertig gestellte Butter wird darauf in mit Salz ausgetriebene Steinguttopfe oder Holzgebilde möglichst dicht eingeschlagen, gut bedeckt und bis zum Gebrauche aufbewahrt.

Ein Theil des Salzes wird durch das Kneten in Form von Salzwasser wieder entfernt und zwar umso mehr, je mehr Buttermilch bezw. Wasser in der Butter vor dem Salzsalzgehalt bezw. Kneten enthalten war und je stärker die Butter ausgeknetet wurde. Im Mittel wird man rechnen können, daß mindestens ein Fünftel und höchstens die Hälfte des zugefügten Salzes durch das nachherige Bearbeiten entfernt wird.

Warnung vor dem Anbau des gewöhnlichen Sauerkirsche. Die gewöhnliche Sauerkirsche war früher eine von den Döhlarten, welche die höchsten und schönsten Erträge brachte, und wurde darum unter den Verhältnissen, welche ihr Gebieten herrschen, beim Anbau mit vollem Recht bevorzugt. Ein großer lobenswerter Export des Saftes aus Sauerkirschen, unter dem Namen „Kirschsafft“ allein verstanden, hat selbst bei reichem Ernte die Sauerkirsche so geschätzt ließen, daß

die Aufkäufer der Saftpresseren sich schon vor der Reife der Früchte gern die Exporterträge der einzelnen Produzenten zu sichern suchten, so daß es dem Produzenten erst recht schwer wurde, seinen Bedarf an Sauerkirschen überhaupt zu decken. Zum Beweise dafür sei mitgeteilt, daß auf dem größten deutschen Markte für Sauerkirschen, in Magdeburg, in jener Zeit des letzten Kirschsaff-Exportes, in Jahren mit thronen Kirschenernte, bis zu 600 Mk. der Bispel von 1250 k bezahlt wurden, d. h. es wurde im Großhandel den Produzenten per Kilo Sauerkirschen ein Preis von 48 Pf. oberhalb von 45 Mk. per 100 k bezahlt. Unter normalen Verhältnissen brachten Sauerkirschen immerhin per Bispel noch 8-400 Mk. im Großhandel oder per 100 k 24-22 Mk. d. h. einen Preis, bei welchem der Anbau der Sauerkirsche lohnete. Im Jahre 1890 wurde in den ersten drei Monaten, d. h. vor Beendigung derselben in den Vereinigten Staaten geplanten Mr. Kirschsafft, noch ca. 43 Mr. per 100 l Saft bezahlt.

Im Jahre 1891 brachte Kirschsafft für das Ausland, nach Antrag der Wirtschaft auf den im Kirschsafft befindlichen Alkohol, nur noch 24-25 Mk. per 100 l und konnte es im Jahre 1892, unter denselben Voraussetzungen, laut Bericht der Handelskammer in Breslau auf 12 Mk. per 100 l Kirschsafft, ohne Spirit, bringen.

Seiner war der nach Amerika exportierte Kirschsafft, wie der Bericht der Handelskammer von Magdeburg (1891) in letzten offener Weise in folgenden Worten ausgeht: „auch könnte unserem Handel nur wenig damit gebieten sein, da es im Interesse desselben liegt, wie bisher, mit dem Kirschsafft auch gleichzeitig den Spirit fortzuführen, ebenso, wie die Amerikaner in Interesse haben, damit deutschen Spiritus zu exportieren, nur Nebenhand.“

Wie deutlicher Sprach sich im Jahre 1892 einer der größten Magdeburger Exporteure für Kirschsafft aus, indem er uns mittheilte: „Am Export von Kirschsafft liegt uns gar nicht; schämen Sie uns Gelegenheiten, unsere Spirit, wie früher, im Kirschsafft unvergilt in Amerika einzuführen, und Sie werden offene Sinne finden.“ Es ist unter diesen Verhältnissen selbst dann nicht auf einen fünf merklich vergrößerten Export von Kirschsafft nach Amerika und auf eine Erhöhung des Preises der Sauerkirschen zu hoffen, wenn die Güten der Mr. Kirschsafft gemindert werden, denn mit einem Spiritgehalt von 40-50% zum Kirschsafft wird es, ohne eine besondere Verfeinerung des Spiritus, dadurch, daß man bereits handelten Kirschsafft bei 113° C. abkühlen läßt, wohl unzulänglich vorher sein.

Und die Folgen? — Die Sauerkirschen gingen in diesem Jahre auf dem Magdeburger Markte bis auf 35 Mk. per Bispel herunter, d. h. es brachten dem Produzenten oder Händler, welcher 30 Mk. per Bispel für das Weiden bezahlen muß, per Bispel 5 Mk., oder per Kilo einer Ernte von 0,4 Pf. und unter solchen Verhältnissen dürfte unsere Meinung von dem Anbau von Sauerkirschen gewiß als berechtigt anzuerkennen sein.

Saatensaat in Preußen um die Mitte des Monats September 1894.

Zusammengefaßt in Königlich statistischen Bureau. Um die Mitte des Monats September bezüchliche der Stand bei Saaten zu der Erwartung einer (Nr. 1) sehr guten, (Nr. 2) guten, (Nr. 3) mittleren (durchschnittlichen), (Nr. 4) geringen, (Nr. 5) sehr geringen Ernte:

Table with columns: Provinz, Ackerbau, Getreide, and Ernteausfall, listing various provinces and their agricultural status.

Die Kartoffeln haben in den nördlichen Provinzen in Folge der anhaltenden Dürre wenig angelegt und sind klein geblieben; der seit Mitte September niedrigeren Regen hat in einigen Gegenden zwar die Aussichten gebessert, in anderen aber wieder gemindert, daß die Kartoffeln anfangen zu faulen. In den westlichen Provinzen haben die Kartoffeln bei dem anhaltend nassem und kaltem Wetter ungemein gelitten; nicht nur, daß dieselben in niedrigen Lagen und auf schwermem

Boden bis zu 60% und mehr faulen, auch auf höher gelegenen und besseren Böden sind dieselben an mehreren Stellen nachweislich unterirdisch eingetrocknet, während höherer und größerer Sorten sich überdauernsfähiger gezeigt haben. Die im August-Berichte ausgesprochene Befürchtung, daß ein reicher Ertrag bei dieser Frucht kaum noch zu erwarten sei, wird durch die September-Berichte leider bestätigt; in den westlichen Provinzen wird kaum noch ein Durchschnittsertrag erwartet. Immerhin erhebt es bei dem dortigen Einkaufen eingetretenen trocknen und warmen Wetter nicht ausgeschlossen, daß wenigstens in benachigten westlichen Gegenden, welche nicht allzu viel Regen gehabt haben, der Ertrag ein besserer wird. Schädigen haben die Niederschläge auch auf den Ertrag der Kleider und Weizen einfließen. Wie schon im letzten Berichte hervorgehoben wurde, zeigen die Kleider bei weitem ein besseres Verhalten im nördlichen Staat und ergaben auch in den letzten Jahren, briten Schnitt. Der bestehende Regen hat aber das Weizen vielfach verzögert und das Trocknen des Strohens ungemein erschwert; dasselbe mußte in vielen Gegenden geerntet werden. Gleiches gilt von den Weizen; der reichliche Ertrag derselben konnte nur schwer geerntet werden, und das Strohmet hat durch den anhaltenden Regen an Güte eingebüßt. In den nördlichen Gegenden haben Weizen und Roggen zwar nicht so reiche Erträge geliefert, das Strohmet wurde aber reicher und schnell ein-gebracht.

Singe Anstände, welche die Milchergiebigkeit beeinflussen.

Eine entsprechend zunehmende Fütterung, in welcher die Eiweißstoffe in reichlicher und die Fettstoffabgaben in genügenden Mengen enthalten sind, gilt als die Grundlage einer reichlichen Produktion. Eine weitere Steigerung der Milchleistung bedingt sich in erster Linie aus einer Erhöhung der Fütterung der Milch. Dagegen wirkt eine Verringerung von etwa 0,5 kg Palmiersäure pro Log und Stück, nach den angeführten Untersuchungen des Verbands landwirtschaftlicher Genossenschaften der Provinz Sachsen, sehr günstig auf den Fettgehalt der Milch ein.

Untersuchungen haben ergeben, daß auch die Art und Weise des Melkverfahrens nicht ohne Einfluß ist. Allgemein bekannt dürfte sein, daß ein anhaltendes energieloses Melken die Milchergiebigkeit herabsetzt, die zuletzt genommene Milch die fettreichste ist; weniger bekannt ist es, daß durch kreuzweises Melken, in Folge der längeren Einwirkung auf die beiden Milchdrüsen, nicht nur mehr, sondern auch eine fettreichere Milch gewonnen wird. Auch durch richtige Fütterung und regelmäßige milchiges Fügen wird sehr günstig auf die Milchproduktion eingewirkt.

Doch auch die mineralischen Nährstoffe sind ohne Einfluß auf die Milchproduktion, liegt fast zur Lage. Rochsalz und phosphorsaurer Kalk müssen in entsprechenden Mengen in der Nahrung enthalten sein, wenn der Milchertog nicht ungenügend einfließen werden soll. Zu kurze Gassen und Hühnerhöfen wirken nachteilig auf die Milchleistung herab. Bei einem Verluste erziele eine Kuh pro Woche 1/2 kg Salz, die Trockenhaltung der Milch beträgt nach 13 pft., als man das Salz verpöppelt, betrug die Trockenhaltung deutlich nur noch 8 pft. Triefliche Beobachtung machte Bouffingault auch in Bezug auf die Milchmenge. Nach Handner genügt, je nach der Beschaffenheit der Futtermittel und dem Salzbedarf der Tiere, pro Log und Stück 15-45 g.

Diese besprochenen Umstände sind zwar von untergeordneter Bedeutung im Vergleich mit den Hauptbedingungen, können aber sicher sehr wesentlich mit zur Erzielung der Rentabilität aus unserer Viehhaltung beitragen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

Die Küster Frühweische, welche in Wühl, einem holländischen Orte an der Straßburger Straßenbahn, in nächster Nähe von Wobens-Räden gelegen, aufgefunden wurde, wird dort wegen ihrer frühen, reinen und regelmäßigen Fruchtbarkeit, wegen der Größe, Qualität und frühen Reife der Frucht, sehr beargumt. Sie in den Provinzen Oberrheinlich regelmäßig 14 Tage früher, wie jeder anderen Varietät der Hausweische - so ungemein hochgeachtet, daß ihr Anbauverfuche mit dieser Sorte warm empfohlen. Diese Anbauverfuche aber sind um so wichtiger, als diese Weische nur unter folgenden Wobens-verhältnissen beschriebene Erfolge zu geben vermag. Die Küster Frühweische ist neben einer hochgehenden Zerkörpertheit, auch eine gleichmäßig starke Fruchtbarkeit, denn die warme Sommerwitterung, in welcher sie reift, garantiert stets einen höheren Zerkörpertheil, wie ihn die Hausweische gewöhnlich haben kann. Man kann sie weiter regelmäßig bis zum Welken der Frucht am Baume lassen und wird dadurch eine weit längere Dürrelzeit erziehen, wie beim Dörren der Hausweische. Zerkörpertheil mit sich führen erweitereit können in die Lage kommen, ein gleichmäßig reiche Fruchtbarkeit, wenn sie warm im Winter, Serbien, Bosnien und die Türkei, und diese Landschaft ist so hochwichtig, daß wir ganz besonders auf dieselbe aufmerksam machen.

Leben der Pflanzen. Wir haben die Pflanzen im allgemeinen für durchaus passives Individuen und trauen ihnen keine eigene Bewegung zu und doch können wir diese Fähigkeit beobachten. Wenn wir in den Gemüthsarten, die leben will, daß die Pflanzen während der Vegetationszeit die Blätter der Blätter (Stomata) legen sich nach einander, der Saurecke läßt die seinen schlaf niederbringen, der rechte Reiz schlägt sie wieder nach oben. So können wir munde

Pflanze beobachten, deren Blätter im Dunkeln eine völlig andere Stellung annehmen als im Sonnenlicht, so die Impatiens, Mimosa, Ficus, Senecio, Mimosa, Mirabilis, verschiedene Silene-Arten, die bunte Winde (Ipomoea purpurea) und viele andere. Wir erkennen hieraus, daß die Pflanze nicht ohne eigenes, inneres Leben ist.

Wenn die Ökonomie mit ihren Vorfahren in Kleid- und Sandboden kommen, dann hören sie mit den Wurzeln auf, und die Spizzen werden schlafte. Hier muß sofort geoffen werden: Unter Aufsicht aber dieses Schlafes sind tief unten in das Erdreich zu bringen. Es wird durch aufsteigenden Dünge und im Sommer mit Wasser die nötige Feuchtigkeit in den Boden gebracht, auch werden die tieferegehenden Wurzeln abgelassen und gute Erde beigeist.

Bienenwirtschaftliches.

? Honigwein. Ein guter Roth für Jnter. Es wird immer und immer beliebt, daß man für den Jnter nicht genug Wein erbeutet, aber fast jeder Jnter trinkt gern ein Glas Wein. Diesen stellt man sich auf folgende Art selbst her: Man nimmt 25 Pfund Trauben, die nachden je fallt in jedes Jnter's Sorten, gute oder schlechte, es ist einwärts die Trauben, nimmt 30 Eiter reine Hefenmasse und 10 Eiter Wasser dazu, läßt die Trauben mit dem Most 1 Tag liegen und preßt sie dann aus. Mit dem Most vermischt man noch und nach so viel Honig, bis er auf der Oberfläche Weinwaage 70-75 Grad weicht, dann kommt er in das Faß. Hier steht man noch für 20 Tage, wenn lauter Weinmannung hinzugefügt ist, um was einen Geruch zu vermeiden. Während des Prozesses rührt man die Flüssigkeit täglich untereinander. Dann läßt man den Wein, bis er hell ist, stehen und zieht ihn wie alle anderen Weine ab.

Vier- und Geflügelzucht.

Altstetten für den Dorfsteil. Nicht jedes Wasser ist zur Kultur solcher Fischhaltungen geeignet. Vernehmung und welches Umstände der Fische ist an gewisse Verhältnisse gebunden, welche bei den verschiedenen Gattungen nicht dieselben sind. Für die Fischwirtschaft ist die Fische, wie es die Dorfsteil meist sind, kommen zunächst Fische dreier Gruppen in Betracht: 1. Untere bekannte Bachforelle, sowie die amerikanische Regenbogenforelle; 2. der Saibling; 3. der Fluss-Perlfische, welche die Fische zur Forellenhaltung haben sollen, müssen die nachfolgende Eigenschaften besitzen: a) Der Wasserwechsel im Teiche muß ein rascher sein. b) Die Wassertemperatur darf bei Bachforellen die Höhe von 15 Grad R nicht übersteigen. c) Die Tiefe des Teiches muß, bei sonstiger Verhältnisse gegen die Känder, 50 cm bis 2 m betragen. d) Der Wasserstand muß vorwiegend rasch und rasch sein und e) der Teich bedeckt sein. Teiche, welche sich für die Regenbogenforelle eignen sollen, müssen dieselben Eigenschaften besitzen, nur ist es nicht notwendig, daß sie eine so bedeutende Tiefe haben und daß der Wasserwechsel ein rascher ist. Außerdem verdrängt sie bis zu 20 Grad R. im Sommer. Dorfsteil, welche die Fische zur Karpienzucht haben sollen, brauchen: a) sehr tiefen Wasserwechsel, sowie sehr geringen Zulauf, b) eine mittlere Wassertemperatur, im Sommer zwischen 14 und 22 Grad R, c) vorwiegend weichen schlammigen Grund, d) Mit Ausnahme der Teichfläche 1,5 m tiefen Stelle beim Anstausse eine durchschnittliche Tiefe von 20 bis 50 cm e) flache Ufer. f) Zahlreiche Wasserpflanzen, welche rings an den Rändern des Teiches und im letzten Uferwall stehen. Dorfsteil, welche sich zur Beherrschung mit Kälten eignen sollen, müssen a) weichen schlammigen Grund haben, b) hohe, steile Ufer übersteigende Ufer, c) eine Wassertemperatur ähnlich derjenigen der Karpienzucht.

Die Gartenpflege der Hunde. Am schiefeltesten wird von allen Hundebesitzern die Haut der Hunde gepflegt, d. h. meistens gar nicht! Was man haben oder was man tun kann, um die Haut des Hundes zu pflegen, ist folgende: a) Die Haut des Hundes muß mit Wasser gewaschen werden, wobei man junge Hunde nicht zu heiß ins Wasser tauchen darf. Dem Hautpfleger ist es einleitend, daß die Haut des Hundes nicht wie menschliche Haut ist, sondern eine sehr dicke, weiche Haut, die sich nicht so leicht verwundet, wie menschliche Haut. Die Haut des Hundes ist eine sehr dicke, weiche Haut, die sich nicht so leicht verwundet, wie menschliche Haut. Die Haut des Hundes ist eine sehr dicke, weiche Haut, die sich nicht so leicht verwundet, wie menschliche Haut.

Die Hautpflege der Hunde. Am schiefeltesten wird von allen Hundebesitzern die Haut der Hunde gepflegt, d. h. meistens gar nicht! Was man haben oder was man tun kann, um die Haut des Hundes zu pflegen, ist folgende: a) Die Haut des Hundes muß mit Wasser gewaschen werden, wobei man junge Hunde nicht zu heiß ins Wasser tauchen darf. Dem Hautpfleger ist es einleitend, daß die Haut des Hundes nicht wie menschliche Haut ist, sondern eine sehr dicke, weiche Haut, die sich nicht so leicht verwundet, wie menschliche Haut. Die Haut des Hundes ist eine sehr dicke, weiche Haut, die sich nicht so leicht verwundet, wie menschliche Haut. Die Haut des Hundes ist eine sehr dicke, weiche Haut, die sich nicht so leicht verwundet, wie menschliche Haut.

Die Hautpflege der Hunde. Am schiefeltesten wird von allen Hundebesitzern die Haut der Hunde gepflegt, d. h. meistens gar nicht! Was man haben oder was man tun kann, um die Haut des Hundes zu pflegen, ist folgende: a) Die Haut des Hundes muß mit Wasser gewaschen werden, wobei man junge Hunde nicht zu heiß ins Wasser tauchen darf. Dem Hautpfleger ist es einleitend, daß die Haut des Hundes nicht wie menschliche Haut ist, sondern eine sehr dicke, weiche Haut, die sich nicht so leicht verwundet, wie menschliche Haut. Die Haut des Hundes ist eine sehr dicke, weiche Haut, die sich nicht so leicht verwundet, wie menschliche Haut. Die Haut des Hundes ist eine sehr dicke, weiche Haut, die sich nicht so leicht verwundet, wie menschliche Haut.