

in den Handel kommende Eis, selbst bei guten Aussehen, in ihrer Gutmachungsfähigkeit nicht verminderte, gesundheitsgefährliche Kleinwelten enthalten hat...

§ Ein Spargel mit einem goldenen Trauring, in welcher letzteren die Buchstaben L. D. M. eingraviert waren, wurde am 30. April auf dem Rittertage Bangeleben in den Spargel-Anlagen gelodet.

• Vereinigung Deutscher Schweinezüchter Die Vereinigung hat im Februar d. J. ihre Hauptversammlung in Berlin abgehalten, bei welcher Gelegenheit zwei sehr anregende Vorträge...

Landwirthschaftliche Rundschau.

• Stand der Mast- und Fleischerpreise in Preußen am 30. April 1895. Nachfolgend sind die Namen derjenigen Kreise (Kreise u. Bezirke) verzeichnet, in welchen Stroh, Mast- und Fleischerpreise oder Lungenpreise am 30. April herrschten...

• Für die diesjährige große Ausstellung der Deutschen Landwirthschaftsgesellschaft, welche im August in Bonn in Köln stattfinden wird, sind die Anmeldungen nunmehr abgeschlossen...

räthe haben 200 Aussteller angemeldet, u. A. werden 14 vollständige Wollkreise aufgestellt. Für die Prüfung auch neu und beachtenswerth sind 50 Geräthe gemeldet.

• Stadtrathung in der Nordsee. Ein aus Hamburg und Altonaer Geschäftleuten bestehendes Konsortium hat 30 Fünftennörter Fischereifahrzeuge gechartert, welche für den Strabbenfang in der Nordsee Verwendung finden sollen.

• Der Lachsfang in der Elbe im Jahre 1894 war, wie Landwirthschafts-Schuldirector Endleren mittheilt, der zweitergiebigste seit der Einrichtung der Lachsbeobachtungs-Stationen durch den sächsischen Fischereireich im Jahre 1886.

• Die Deutsche Landwirthschaftsgesellschaft, welche mit ihrer vorjährigen Berliner Wandler-Ausstellung im Treptower Park die Frier ihres 10jährigen Bestehens verband, wird in diesem Jahre ihre Ausstellung in Köln a. Rh. veranstalten.

Hauswirthschaftliches.

• Kirchenwein ist, wenn rationell zubereitet, ein vorzüglich mundenbes und bekömmliches Getränk. Wir geben nachfolgend unseren Lesern ein bewährtes Rezept zu seiner Bereitung...

• Verbotliche Photographien wieder anzufassen. Es paßirt gar nicht selten, daß Photographien unserer verstorbenen Väter oder vielleicht älterer Eudienengen von der Akademie mit der Zeit in dem Orade verfallen können...



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

Nr. 23 Halle a. S., den 7. Juni 1895.

Die Kultur der Gurke.

Obgleich dem Spargel ist auch die Kultur der Gurke, ohne eine Heberproduktion befürchten zu müssen, einer größeren Ausdehnung fähig. Schon ihre Verwendung zu Gemüse, zu Salat, eingelegt als Salz-, Pfeffer-, Gewürz-, Zucker- und Senfgurke, ihr erfrischender oder auch recht pikanter Geschmack...

Unsere Großstädte, z. B. Berlin, verbrauchen geradezu Unmassen von Gurken, welche zum Theil in eingedammten Zierbeeten, größtentheils aber im frischen Zustande aus der Gegend von Regnitz, aus Thüringen z. eingeführt werden.

Die Gegend von Regnitz, Naumburg, Erfurt produziren Unmengen von Gurken und sind durch diese lohnende Kultur zu einer gewissen Wohlhabenheit gekommen.

Ja wir beziehen Unmassen von Gurken aus Oesterreich und vorzüglich aus Znauin, dessen Jahres-Produktion von 60—100,000 Ctr. zum recht ansehnlichen Theile im eingelegten Zustande zur Deckung des deutlichen Bedarfes dient.

Sie ist vor allen Dingen, gleich ihren Verwandten aus dem Geschlechte der Kürbisfrüchtler, sehr empfindlich, nicht nur gegen Fröste, sondern selbst gegen kalte Bitterung. Dem Liebhaber ist es ja möglich, der geringen Anzahl von Pflanzen, welche seinen Bedarf decken sollen, auch in rauheren Lagen einen gewissen Schutz angedeihen zu lassen, und so eine, wenn auch immer noch ungenügende Ernte zu erzielen...

Weiter verlangt die Gurke zu ihrem besten Gedeihen einen nicht zu schweren, warmen, lockeren, durchlässigen, nicht zu trocknen Boden; stauende Rässe sowohl als eine

größere Fruchtbarkeit des Erdreiches gestatten keine lohnende Kultur derselben.

Milber humofer Lehmobden, reicher humoser Thonobden (der Marichobden unserer Flußiederungen) und vor allen Dingen der humose Thonmergel-Boden sind geborene Gurkenböden, sie alle geben in geeigneten Lagen überraschend hohe Erträge...

Der für den Anbau der Gurke bestimmte Boden ist entweder tief zu pflügen oder zu graben, und zwar möglichst so früh, daß er noch etwas loder friert. Weiter ist eine feste Düngung, und zwar mit animalischem Düng unersäglich und zwar sind mindestens 24,000 kg pro ha zu verwenden.

Die Gurke zeigt in 8,79% Reinsäure folgende Bestandtheile: 51,71% Kali, 4,19% Natron, 6,97% Kalk, 4,50% Magnesia, 0,75% Eisenoxyd, 13,10% Phosphorsäure, 5,70% Schwefelsäure, 4,25% Kieselsäure und 9,16% Chlor.

Diese Zusammenstellung giebt einen deutlichen Fingerzeig für etwa zu verwendende konzentrierte Düngemittel, nämlich Kali und Phosphorsäure, von welchen letztere in Form von aufgeschlossenen Peru-Guano (s. unten) oder Superphosphat ziemlich wirksam ist.

Die Verwendung von einseitiger stickstoffreicher Düngung in Gestalt von Chilisalpeter dagegen empfiehlt sich nicht, ja sie verdirbt sich dadurch, daß keine Verwendung die Haltbarkeit der eingelegten Gurken bedeutend beeinträchtigt.

In einzelnen Gurken-Districten werden die Samen in Furchen von 1 m Entfernung so eingelegt, daß auf 0,25 bis 0,30 cm Entfernung je eine Pflanze zu stehen kommt.

Wir selbst haben beim eigenen hochrentablen Massen-Anbau je 1 m Entfernung nach beiden Richtungen 0,25 breite Scheiben (Gruben) von ca. 15 cm Tiefe ausgehoben, dieselben auf 12 cm mit gutem Kompost gefüllt, am Rande derselben 10—12 vorgekeimte Gurkenkerne gestekt und bis zum Rande mit durchgebleitem feinem Komposte 3 cm hoch bedeckt.

Sind die Gurkenfasen aufgegangen und die Pflanzen so weit entwickelt, daß sie anfangen, das erste natürliche Blatt zu zeigen, so werden sie soweit verdünn, daß auf jeder Scheibe die 4—5 kräftigsten Pflanzen stehen bleiben. Diese Verdünnung wurde nicht durch Ausziehen der überflüssigen Pflanzen, sondern, um die Wurzeln der stehen-



bleibenden zu schonen, so vorgenommen, daß die zu entfernen Pflanzen mit einer Schere abgeknitten wurden. Da immerhin später durch schädigende Einschnitte einzelne der empfindlichsten Pflänzchen eingehen, so sorgten wir dadurch für Ersatz, daß wir in einem Wirtelstücken Kerne von Aufgehoben brachten, von denen jeder mit einem kleinen Ballen Werg umhüllt wurde, welches die Pflänzchen durchwurzelten, und so ohne Verletzung der Wurzeln, welche bei Versetzungen im Freien immer bedenklich bleibt, als Ersatz Verwendung finden konnten. War nicht genug Kompost vorhanden, um die Scheiben ganz mit ihm zu füllen, so streuten wir auf ihre Sohle je einen Eßlöffel aufgelassenen Peru-Guano und füllten dieselben mit 12 cm des gewöhnlichen Bodens, so daß nur für die Decke der Kerne Kompost der verwenden war.

Bei einer Verwendung von Kompost und Guano zeigte sich ein so mächtiger Wuchs, daß von irgend welcher Fruchtbarkeit nicht die Rede war.

Das Pflanzen in Scheiben ist darum entschieden vorzuziehen, als es einen hohen Schutz gegen die Angriffe von Maulwürfen gewährt, welche bei ihrer Suche nach Insekten in den mit Kompost gefüllten Furchen weitergehen, um so ganze Reihen von Pflanzen zu vernichten, was ihnen bei der Scheibenpflanzung bedeutend erschwert ist. Sind sie nicht zu fürchten, so sind beide Pflanzmethoden bei sonst gleicher Ausführung vollständig gleichwertig.

Die weitere Bearbeitung der Gurkenfelder beschränkt sich auf ein zweimaliges Befahren und das Behäufeln der Pflanzen.

Die Ansaat nahmen wir in Mittel-Deutschland erst in der letzten Maiwoche vor und begannen die Ernte gewöhnlich in der letzten Juli- bzw. ersten Augustwoche. Bei früherer Ansaat ist man mehr oder weniger den schädlichen Einflüssen kalter Witterung ausgesetzt, so daß dieselbe keineswegs eine frühere Ernte ermöglichte, wohl aber geringere Erträge veranlaßt. In Süddeutschland kann die Ansaat 8 Tage früher erfolgen.

Die beste Gurke für Einlegezwecke ist und bleibt die mittellange Erfurter Schlangengurke, denn sie giebt bei geringerer Stärke Einmachgurken von 6-8 cm Länge und gestattet für die bei der Ernte überflüssigen Früchte immer noch die nützliche Verwendung als Salatgurke.

Ihre Schale ist fein, die Form gerade. Die Samen bei ihrer Verwendung als Einlegegurke wenig entwickelt, vorzuziehen, welche keine andere bekannte Sorte in sich vereinigt. Die oft wegen ihrer reichen Fruchtbarkeit empfohlene Traubengurke bleibt nur kurz, wird dick und kernreich und ist darum minderverzehrlich.

Als Saatgut verwende man 2-3jährige Samen, welche eine entschieden reichere Fruchtbarkeit zeigen, als einjährige Samen.

Als beste Salatgurke des freien Landes mußte in unseren Verhältnissen die griechische Walze gelten, welche gerade, lang, wenig kernreich, hart und fruchtbar, vorzügliche Erträge gab.

Da Gurken sehr leicht ausarten, ist die eigene Anzucht des Samens von großem Wert. Man wähle für diesen Zweck die längsten geradesten Früchte aus, und zwar nach einmaligem Abschneiden der Pflanzen, da die zuerst angelegten Früchte fast in keinem Falle eine vollkommen geeignete Ausbildung zeigen.

Rechnet man 2500 Scheiben pro Morgen, pro Scheibe 5 Pflanzen, pro Pflanze 5 Gurken, und den ganz niedrigen Preis von Mk. 1,50 pro 100 Einlegegurken, so giebt das einen Brutto-Einnahme von Mk. 947,50 pro Morgen, ein Ertrag, der den Anbau der Gurke des ersten Jahres wertvoll erscheinen läßt.

Für Zwischenculturen, als welche nur Frühkartoffeln, Salat, Frühkohlrabi etc. in Betracht kommen können, haben wir uns, im Interesse des Gedeihens der Hauptkultur und einer sie fördernden sorgfältigen Boden-Bewässerung und Reinigung, nie recht erwärmen können. Soll sie vorgenommen

werden, so sind sie dann unbedingt zu räumen, wenn die Gurken zu laufen beginnen.

Von einem Entsprühen der Ranken, welches bei der Treibkultur im Frühbeete die Fruchtbarkeit ganz ungemein fördert, hatten wir bei der Freilandkultur keine sichtbaren Erfolge, wohl aber bei früher regnerischer Witterung entschiedene Nachteile zu verzeichnen.

Mit der Bitte um Verdöftentlichung geht uns nachstehendes Circular zu, welches wir gern zur Kenntnismahme empfehlen: „Nationalverein zur Hebung der Volksgesundheit.“ Permanente Internationale Hygiene-Ausstellung Berlin. — L. Bierck & Co., Commanditgesellschaft, Berlin, im Mai 1895. W., Leipzigerstr. 4 (altes Reichstagsgebäude).

P. P.

Nachdem die königlich Preussische Staatsregierung dem „Nationalverein zur Hebung der Volksgesundheit“ das alte Reichstagsgebäude für dessen gemeinnützige Zwecke überlassen hat, wird deshalb, als Zweig der Gruppe „Volksernährung“ der „Permanente Internationale Hygiene-Ausstellung Berlin“, vom 1. Juli bis alt. September 1895 eine

Internationale Obst-, Gemüse- und Wein-Ausstellung

stattfinden, die frisches Obst und Obstprodukte aller Art, als Obst- und Schaumweine, Fruchtstücke, Obst-Conserven und Präparaten, Gelees, Marmeladen, Tafel-Weintrauben, Trauben- und Traubenschauweine, feine Gemüße, wie Melonen etc. Gemüse-Conserven und Präparaten, sowie alle Geräte und Maschinen zur Obst- und Gemüseverwertung umfassen soll.

Diese Ausstellung fällt in den Rahmen der vom „Nationalverein“ ausgehenden Permanente Internationale Hygiene-Ausstellung, dem Obst- und Gemüsegenuss sind nicht nur von hervorragender hygienischer Bedeutung, sondern auch äußerst wichtig für eine zweckmäßige Volksernährung.

Wir wollen durch diese Ausstellung dem deutschen Volke die besten nationalen und internationalen Erzeugnisse aus diesen Gebieten zugänglich machen und dadurch ihren Verbrauch verallgemeinern, sind aber auch der Zuversicht, durch diese internationalen Wettstreit einen größeren Einfluß auf eine Förderung ihrer Qualität ausüben zu können.

Die Ausstellung wird gewissermaßen ein Musterlager bilden, und darum ist es zweckmäßig, wenn die Aussteller an den Etiquetten ihrer Produkte angeben, welche Mengen lieferbar sind und zu welchem Preise loco Berlin oder ab Produktionsort.

Die Ausstellung wird durch sachgemähe Auskunft und anregende Erläuterungen, durch öffentliche Vorträge über die Bedeutung des Obst-, Wein- und Gemüsegenusses, sowie durch Unterrichts-Kurse für Obst- und Gemüseverwertung, durch Besprechungen in der Presse und Entgegennahme von Aufträgen ein Absehgebiet für die Ausstellungsgegenstände schaffen und bestrebt sein, dasselbe zu erweitern.

Die ausgezeichnete Lage und die historische Bedeutung des Ausstellungsgeländes, das gleichzeitige Arrangement verwandter und hochinteressanter anderer Ausstellungen, die Einrichtung eines eleganten Ausstellungs-Restaurants, einer hygienischen Badeanstalt, künstlerisch hochstehender Concerte etc. versprechen dieser Ausstellung einen großen sicheren Erfolg.

Besonders machen wir darauf aufmerksam, daß wir die Vertretung der Aussteller kostenlos übernehmen, es aber auch gern gestattet, wenn dieselben ihrer eigenen Vertretung vorziehen.

Es bleibt weiter den Ausstellern überlassen, Kostproben ihrer Ausstellungsgegenstände umsonst oder gegen Entgelt abzugeben.

Unter Bezugnahme auf die nachstehenden Ausstellungsbedingungen hoffen wir auf Ihre Beteiligung an unserer Ausstellung um so sicherer, als die Ausstellungsgebühren nur bestimmt sind, unsere General-Unterkosten zu decken, und

ein Ueberschuß event. nur aus den für die Verkäufe bedingten Provisionen erzielt werden kann.

Wir bitten darum eine möglichst umgehende Rücksendung des ausgefüllten und unterschrieben vollzogenen Anmeldeformulars.

Hochachtungsvoll Direktion der Permanente Internationale Hygiene-Ausstellung Berlin.

L. Bierck, Generalsekretär der Nationalverein zur Hebung der Volksgesundheit. B. L. Kühn, Sekretär der Internationalen Obst-, Gemüse- und Wein-Ausstellung.

Die Einführung wider Früchte in die Obst- und Gemüsekultur.

Daß es möglich und erwünscht ist, wilde Früchte durch die Kultur zu vervollkommen, um sie zu werthvollen Kulturpflanzen werden zu lassen, zeigt uns vor allem Amerika. Die Amerikaner züchten aus den einheimischen Keimformen werthvolle, widerstandsfähige Kulturreihen, welche auch bei uns eingeführt sind. Die amerikanische Erdbeerkultur gewann erst dann Bedeutung, als man Sorten aus den heimischen Grundformen züchtete; die amerikanische Brombeere, von *Rubus occidentalis* und *Rubus strigosus* abstammend, fand bei uns immer weitere Verbreitung, und auch die amerikanische Preiselbeere, *Vaccinium macrocarpum*, ist zur deutschen Kulturpflanze geworden. Neuerdings macht man Versuche mit *Amelanchier canadensis* und *A. oblongiflora* und schon jetzt preisen deutsche Kataloge diese Frucht (die *liform* befindet sich unter unsern Ziergehölzen) als sehr werthvoll; man macht weiter Versuche mit der einheimischen Heidelbeere, *Vaccinium corymbosum*; und die Juddfruchtlaute der amerikanischen Staehelbeere, *Ribes hirtellum*, finden sich ebenfalls schon in unsern Gärten. Welch günstigen Erfolg diese Kulturversuche hatten, zeigt der große amerikanische Obstbau. Wir möchten unseren Obstzüchtern ein gleiches Verhalten empfehlen und begehnen von den deutschen Fruchtzüchtern als derartige Versuchsobjekte:

1. *Rubus polyormus* Speen, von welchem schon Nees von Genes 45 deutsche Arten beschreibt, und von diesen besonders: *Rubus fruticosus*, *Waldbrombeere*, und *R. caesius*, *Aberdonnbeere*. 2. *Rubus idaeus*, die *Waldbhimbeere*, deren aromatischer Saft am theuersten bezahlt wird. 3. *Vaccinium Myrtillus*, unsere gemeine Heidelbeere. 4. *Vaccinium Vitis idaea*, unsere heimische Preiselbeere. 5. *Fragaria vesca*, unsere *Walderdbeere*. 6. *Fragaria elatior*, die hochgelegene *Erdbeere*, schon zuweilen in den Gärten vorkommend. Wir hätten auch nicht nötig, den Japanern ihren *Stachys tuberipera* — *Coro Chi* —, von sehr fragwürdigem Werthe, als neues Gemüse theuer zu bezahlen, wenn wir unseren heimischen *Stachys-Ziest*, *Stachys palustris*, von dem jeder nur eine Kulturform sein dürfte, kultiviren wollten.

Als Gemüse empfehlen wir weiter zu Kulturversuchen folgende einheimische Pflanzen: 1. *Lathyrus tuberosus*, die knollige *Blatterbse*, *Erbnuß*, *Erdmandel*, behufs Verbesseerung ihrer jetzt schon werthvollmehdenden Knollen. 2. *Urtica dioica*, die *Brennnessel*, jung ein zartes, prächtiges Gemüse. 3. Den *Fopfen*, *Humulus Lupulus*, als Salat und Gemüse, und weiter als Salat und Gemüse das gebräunliche *Vöckelkraut*, *Cochlearia officinalis*; die *Gartenbittermelle*, *Poterium sanguisorba*, die *Nachbunge*, *Veronica Beccabunga*; den *Löwenzahn*, *Leontodon Taraxacum*; den großen *Wegerich*, *Wegerich*, *Wegerich*, *Plantago Major*, den weißen und rothen *Gänsefuß*, *Chenopodium album* und *Ch. rubrum* etc. etc.

Alle diese deutschen Pflanzen werden jetzt schon werthvollmehdend, nährkräftig, jedenfalls die vorzüglichsten Kulturpflanzen werden, und so seien Versuche mit ihnen warm empfohlen; denn wir mögen nicht annehmen, daß der Umstand, daß alle diese Pflanzen bei uns heimisch sind, ihren Werth irgendwie so herabmindert, um ihren Anbau zu verhindern.

Unser Haus- und Zimmergarten.

* **Unpflanzungen** sollen in leichte Erde gepflanzt werden, welche aber auch so nährstoffreich sein muß, um einen üppigen Wuchs hervorzuverursachen. Eine geeignete Gemischung ist: 2 Gemüßerde, 1 Theil verrotteter Composte, 2 Gemüßerde, 1 Theil Sand, 1 Theil Kompost, 1 Theil frisches Espagnum, 1 Gemüßerde-Sand. Auf 2 Kub. dieses Gemisches legt man 40 g. Raß, 30 g. Holzasche und 30 g. feines Knochenmehl zu.

** **Gutes Mittel gegen Erdflöhe.** Ein solches ist eine Mischung von 2 Theilen Strahlenstaub und 1 Theil Oenone, welche des Morgens, so lange noch Thau auf den Pflanzen ist, oder nach Bräunen derselben, aufgespritzt wird. Enthalt des Strahlenstaubs kann man auch Gips nehmen. Auf Saatkörper für Gemüse, welche im Herbst mit Raß, oder besser mit Raß und Kalk überfrucht werden, wird sich der Erdflöh selten zeigen.

Thier- und Geflügelzucht.

† **Bereitigung von Milchbrot durch Stillfütterer.** Eine eigentümliche Erkrankung von Kindvieh ist durch darauf folgenden Tode ist in dem Viehstand des Gutsbesizers Simon Desch in Neu-Altmannsdorf bei Mühlberg bemerkt worden. Am Nachmittag eines Tages kam die Milchbrotkälber in den Stall; jedoch schon nach kurzer Zeit fingen einige Kühe an zu taumeln, stürzten nieder und verendeten alsbald. Der Besitzer verlor auf diese Weise 6 sehr werthvolle Stück. Einige derselben konnten noch kurz vor dem Verenden geflüchtet werden, die anderen wurden im Stall. Von dem überragenden Thiere wurde ermittelt, daß die Kühe an Bereitigung durch Stillfütterer zu Grunde gegangen sind. Es stellte sich nämlich heraus, daß die Frau des Besitzers einen Saft mit einem kleinen Rest dieses künstlichen Düngeamittels in eine Ecke des Stallens gelegt hatte, und daß die Kühe davon geleckt hatten. Als Vorfall!

† **Behandlung verhaarter Gledmücken bei Thieren.** Von einem praktischen Thierarzt wird empfohlen, bei Thieren, welche durch Vereitern des Fußes durchfällig geworden, statt der früher üblichen sauren oder essigsauren, den kranken Fuß durch eine Stunde in thürdlich erdärmtem Wasser zu lassen und dann die geschwollene schmerzliche Stelle fest mit einem Leinwandstreifen einzubinden, welcher vorher in eine aus gleichen Mengen von Wasser, Arnica- und Nuthgarzinlatur bereitete Mischung gründlich eingetaucht und, sobald er wieder trocken, von Neuem mit der gleichen Mischung angefeuchtet wird. Die auf diese Weise behandelten Pferde u. s. w. sollen nach wenigen Tagen wieder gesund sein.

† **Wie erkennt man untrüglich das Alter der Kuh?** Da die Viehhändler alle möglichen Kunstgriffe anwenden, um eine Kuh jünger erscheinen zu lassen, als sie ist, so wird es vollkommen sein, wenn wir auf ein untrügliches Zeichen hinweisen, aus dem sich das Alter der Kuh erkennen läßt. Bis zu fünf Jahren ist das Alter der Kuh leicht zu erkennen an dem gleichmäßigen Wuchs der Stockhöhe, während später einzelne Äste infolge des ungleichen Gebrauches mehr hervorstehen. Doch ist das nur ein sehr oberflächliches Alterkennungszeichen. Dagegen läßt sich das Alter mit Bestimmtheit an den Hörnern erkennen und zwar an Ringen an den Hörnern (ang ähnlich wie die Ringe an dem Baum dessen Alter erkennen lassen). Es haben nämlich die Hörner der Kühe bis zu drei Jahren keine Vertiefungen an ihrer Oberfläche. Im vierten Jahre aber erscheint auf der Oberfläche des Hornes ein vertiefter Ring, den man sowohl sehen als fühlen kann. In jedem darauffolgenden Jahre bildet sich jedoch ein tieferer Ring, so daß man ein weiteres Alter erkennen kann. Ein Kuh mit drei vertieften Ringen an den Hörnern steht demnach im siebenten Jahre oder ist bereits sieben Jahre alt. Diese Vertiefungen sind stets durch das Gefühl zu erkennen, auch wenn man sie nicht sieht. Zwar rufen die Viehhändler die Ringe (sowie es möglich) dadurch zu vertilgen, daß sie die Hörner mit einem Zerkel abwaschen und dann mit einem Holz poliren. Aber diese Vertiefungen lassen sich hindurch nicht ganz vertilgen, so daß man, wenn man aufmerksam mit der Hand über die Hörner fährt, nicht nur die Jahrestiefe fühlt, sondern auch die künstliche Politur der Hörner merkt.

Kleinere Wirtshausungen.

§ **Deutsche Kappern.** Die in Essig eingezeichneten Knospen des *Caprylatum*, *Capparis spinosa* L., ein sehr pikantes Gemüse, sind gewöhnlich zu theuer, um ihre allgemeine Verbreitung zu gestatten, können aber recht gut durch die Knospen einiger einheimischer Pflanzen ersetzt werden. Als solche bezeichnen wir: 1. *Tropaeolum majus* L., die große Kapuzinerkresse, indische Kresse, sässichig *Nasturtium* genannt, von welcher die Wirtshausungen und jungen Früchte auf diese Weise verwendbar sind. Noch pikanter schmecken die noch grünen Wirtshausknospen von 2. *Caltha palustris* L., *Schmalblättrige*, *Butterblume*, *Kuckblume*, welche schon jetzt im Frühjahre erscheinen. Die Pflanze findet sich sehr häufig auf feuchten Stellen, der Samen ist fast giftig, auch die Knospen haben einen ziemlich scharfen Geschmack, welcher aber, durch den beim Einmachen verwendeten Essig gemildert und ausgegogen, der eingezeichneten Knospe, der deutschen Kappern, ihrem Wohlgeschmack verleiht.

§ **Durch Untersuchungen im Kaiserlichen Gesundheitsamte** ist festgestellt worden, daß das in Berlin zu wirtschaftlichen Zwecken