

Quels, wo eine größere Menge Ostfischen, in kleine Stücken geflagen, zur jeweiligen Befütterung an das Vieh bereit hat. Er richtet hierauf in der Nähe seines Bienenstandes einen Futterplatz ein und vertheilt diese kleinen Stücken, wodurch er seine bieneartigen Gefährten nicht nur beschäftigt fand, sondern auch einen vorzüglichen Erfolg zu erzielen lacht.

Thier- und Geflügelzucht.

Am den Gühnerthal von Ungarn zu betreten, empfiehlt ein tüchtiger geübter und praktischer Landwirthschafter folgendes: Man werfe ein paar Hände voll Stallmist gegen die Wände und gegen die Decke des Stalles, jedoch eine dicke Staubwolke entsteht. Ein Theil des Stalles legt sich nun in alle Ritzen und Ritzen des Stalles, so er alles überfließen lassen vollkommen vermischt; der Rest fällt auf den Fußboden, von wo er nach ein paar Minuten mit dem Mist zusammen in die Ecke gefegt wird. Am nächsten Tage hat man dasselbe. Keine andere Reinigungsmethode ist so richtig, bis man schließlich beim großen Meilgen den ganzen Dünger herausbringt.

Bemert man bei kaltem Regenwetter von Nächst, so befeuchte man aus je 18 Gramm Kohlenpulver, Kaliumsulphat und gründlichem Feinsand eine Mischung in 1/2 Liter Wasser, welcher man 2 bis 3 Köffel Soda zusetzt. Diese Mischung lasse man täglich 3 mal dem Kalbe verabreichen. Gleichzeitig lege man etwas verrohtes Stroh in Futtermilch und gebe am zweiten Tage dem Kalbe alle 5 bis 6 Stunden 1/4 Liter dieser durchgeseihten und auf etwa 20° C erwärmten Futtermilch.

Reinlichkeit im Viehhof ist zur Gesunderhaltung der Thiere und zur Erzielung einer reichhaltigeren Milch unentbehrliche Bedingung. Werden die Ställe täglich gut gefegt und 2 bis 3 mal wöchentlich ausgewischt, so werden die Thiere nicht nur gesund bleiben, sondern die Milch wird auch seinen vielen Nutzen zu wahren, höchsten Verschmutzung verwehren.

Nicht selten kommt es vor, daß Kühe oder Ochsen sich die Öhren abbrechen, was meistens in einer langsameren Entzündung des Hornhauts und der benachbarten Fleischpartien führen kann. Es empfiehlt sich daher zur Vermeidung solcher Entzündungen ein nützliches großes Stück Woll in 1/2 Liter Wasser aufzulösen und mit dieser Flüssigkeit täglich 2 bis 3 mal die Wunden zu waschen. Vom Schmutz gegen Insekten wird alle 2 bis 3 Tage mit Aufkochen eingewischt.

Der amerikanische Wasserreis als Karpfenfutter. Obgleich die älteren Werke über Thierwirthschaft sagen, die Karpfen fressen mit Vorliebe reife, härtemehlhaltige Frucht des in Leichen reichlich wachsenden Mannaschwammes, so haben doch neuere Darstellungen Untersuchungen nachgewiesen, daß die karpfenartigen Fische als Wasserreis (härtmehlhaltige) Ernte am besten, welche nur im herbstlichen (herbstlichen) Wasserreis beugt, es mittels heissen Wassers überbrühen oder es kochen) zubereiten bedürfen. Seit einigen Jahren ist nun in den Zeichen der Fischzuchtanstalt zu Rübblingen im Reg. Bez. Frankfurt der amerikanische Wasserreis (Zexans aquatica) eingeführt und bereits ausgiebig verwendet. Der Same dieser Wasserreis dient den Karpfen und anderen Fischen zur Nahrung. Wasserreis und Wasserarten bedragt dieser Reis ebenfalls. Der amerikanische Wasserreis ist eine verrennende Pflanze, die in einer Wasserhöhe von 15 Centimeter bis 1/2 Meter wächst und in Deutschland zwischen Juli-August reif wird. Der Same wird im Herbst, in irgend einer Zeit vor dem Einsetzen, gesät, nachdem er vorher eingeweicht und mit Weiz bekümmert ist. Angeblich soll der Wasserreis für Karpfen von bedeutender Nahrungswert sein. Dieser als enttörte Nahrungsmittel und Karpfen wird er effektiv sein; er aber das Material im Leiche erlesen wird, dürfte sehr fraglich sein. Neben dem naturgemäßen lebenden Insektenfutter dürfte er nicht empfehlenswerth erscheinen. Der Besitzer der obenbeschriebenen Fischzuchtanstalt Rübblingen ist Herr Schmidt, der gewiss auf Anfragen die Bezugswerte des amerikanischen Wasserreises angeben wird, zumal er ihren Anbau so sehr empfiehlt.

Kleinere Mittheilungen.

Gedarrte Aunfeträden. In vielen Gegenden Thüringens werden Aunfeträden gebildet und statt der Schlorie zum Färben des Kaffees benutzt. Die Aunfeträden werden herzu gewaschen, in Schalen und dann noch in nicht ganz fingerdicke Stücken geschnitten. Diese werden nun dünn auf Stäben gestreckt und letztere auf den warmen Ofen oder in dessen Nähe gestellt, damit die Schmelze weichen und abtropfen. Sobald sie abgetrocknet sind, werden sie auf Bleche gleichmäßig ausgebreitet und kommen nun so in den Backofen, um zu dörren. Das Dörren muß langsam und mit Rücksicht geschehen, findet dieselbe erst statt, wenn der Backofen im Abkühlen begriffen ist.

Der Einfluß des Waldes auf die Witterung. Hierbei sagt Oberforstmeister Danneberg in einem in Geesweide gehaltenen Vortrage: Der Einfluß des Waldes auf die Witterung liegt besonders darin, daß er das Klima mildert. Vom Walde strömt des Nachts wärmere Luft ins Freie und im kalten Winter, wenn die Wärme länger zurückhält und sie Abends nicht so schnell der Luft abgeht. So schützt der Wald auch die nächstliegenden Kulturen vor schädlichen Ostwinden, Nebeln. Er mildert die Hitze, indem an heißen

Tagen kühlere Luft ins Freiland hinausströmt, denn der feuchte Boden und die Blättermasse dünnt viel Wasserdunst aus, der die Luft abkühlt. Er zieht Thau und Nebel an und verdunstet wieder viel Wasser zur Bildung von Nebelschichten. In waldreichen Gegenden kann es auch große Regengemengen geben, aber die anhaltende Regenwetter, auf welches dann anhaltende Trockenheit folgt. Der Wald dämpft die Gewalt der Stürme, Wolkensbrüche, Gewitter und Hagelschläge. Die bewaldeten Berge und Täler schützen wie eine Mauer gegen die Erfolge der kalten Nord- und Nordwestwinde. Der Wolkensbrüche auf Höhen und Bergen hält der Wald das Wasser auf, damit es nicht so schnell in die Tiefe strömt. Nennen in den Höhen grübt und Kulturland mit Gelände überflutet. Gewitter und Hagelschläge erfahren oft über dem Walde die erste Abmilderung und haben dann an solcher Mächtigkeit und Dürft verloren.

Wie wird das Land für Weidewirthschaft vorbereitet? Im Herbst oder während des Winters wird das betreffende Stück Land auf 30 cm umgepachtet oder umgegraben, vorausgesetzt daß das Land vorher in einem kulturfähigen Zustande war. Ist das für Weiden bestimmte Stück Land noch undumpfig, so muß es voranmittels geschlossenen oder offenen Gräben entwässert werden; ist die Entwässerung nicht möglich, unterläßt man lieber die Kultur. Denn wenngleich man früher Weiden grundfähig in lassen, ja sogar dumpfigen Boden pflanzte, so hat eine jahrelange Erfahrung doch gelehrt, daß die meisten Weidenorten auf trockenem Boden viel zäher und dabei vortheilhafter zu verwendenden Ruten liefern. Wo mit dem Pflanz bestanden ist, genügt ein Hügel auf 30 cm, was mit einem Abguss leicht ausgeführt werden kann. Solches Land daogen, welches seit Jahren ungebaut oder stark vernachlässigt oder infolge künftigen Terrains etwas niedriger werden soll, wird rigolt werden, wobei der obere Abthilf der vernachlässigten Boden) unten und der weite aus der Tiefe gehobene Abthilf oben anzufragen kommt. Kann der Boden zu weit während des Winters zu niedrig durchgetreten, so ist die Arbeit doppelt werthvoll. Jedemfalls muß aber mindestens 6 Wochen vor der Anpflanzung fertig gegeben sein, damit sich während dieser Zeit der Boden noch festsetzen kann, wodurch die Zwischenräume in der Erde ausgefüllt und die Erdoberfläche vom vollständig von Erde umschlossen werden und nicht hoch zu stehen kommen.

Hauswirthschaftliches.

Gegen Vrenschlag trauße man öfters des Tages etwas in lauem Wasser aufgelöste Krenelle in das betreffende Ohr. Nach einigen Tagen wird Besserung eintreten.

Schwarzer Lack für Schuhwaren wird hergestellt, indem man 180 Gramm starkes Schellack in ein Liter Alkohol von 96 Prozent auflöst; nach einigen Tagen gießt man die Lösung durch feinen Wollstoff und fügt ihr 50 Gramm venetianischen Terpentin und 20-25 Gramm aus Weingeist ausgewaschenen oder wassrigen aus ausgewaschenen Terpentin bei. Man kann die Schwärze noch erhöhen, durch Beimischung von etwas frisch gefälltem Berlinerblau oder Anilinschwärze. Um den Klebrigkeit zu verdrängen, parfümirt man mit einigen Tropfen Lavendelöl.

Citronen aufzubewahren. Man löst Schellack in Weingeist auf und laugt die Frucht in diese Flüssigkeit. Durch den leichten Parabewegung werden sie conservirt und behalten ihren Saft und ihr Aroma. Der Schellack läßt sich, wenn man die Schale benutzen will, durch Aneten der elastischen Frucht in der Hand entfernen.

Woll man das Auswaschen der Zwischeln verhindern, so hänge man sie in Beutel einige Tage in die Räucherkasten. Durch das Räuchern wird das Auswaschen zurückgehalten und der Geruch der Zwischeln nicht im geringsten verdrängt.

Verhinderung im Gekoch durch so nicht durch so belästigte Ausgießen des Glases zu haben verhindert werden. Am besten und schnellsten tritt man vielmehr den Nachtheilen einer Verhinderung entgegen, wenn man das belästigte Glas so lange ruhig hält und mit kaltem leichten Wasser bedeckt, bis aller Schmutz bei der Bewegung durchaus verschwunden ist, worauf abdam noch eine Einmischung mit einer Sennelblende zu erfolgen hat.

Reinigen von Wurzeln an den Cuteren der Mäse. Nachdem ich, so schreibt ein Leser unteres Blattes, Thymianthum wiederholt sehr glücklich angewandt habe, um die Wurzeln am Cuter meiner Kuh zu vertreiben, gebrauchte ich concentrirte Essigsäure (Acidum Aceticum concentratum), indem ich damit die Wurzeln täglich zweimal mit einem Pinsel bestrich. Nach wenigen Tagen schumpfen die Wurzeln ein, die abgetrocknete Hornhaut löste sich los und nach Verlauf von 8 bis 14 Tagen war das Cuter ganz rein geworden. Das Mittel ist einfach und billig und verdient daher Beachtung. Man hüte sich jedoch davor, bei feiner Anwendung andere Stellen des Cuters damit zu bestrichen, da sonst auch hier die Haut wegschneht.

Zitronenkerne aus Aufzügen zu vertilgen. Man giebt verdünnten Salpeter darauf und wäscht sie nachher mit Sand, Soda oder Seifenwasser. Ist viel Zinte verdunstet, so rösplet man 60 Gramm Steintohl nach und nach in 1/2 Liter Wasser, läßt es abkühlen, wäscht die Kerne mit warmem Wasser, und etwas Sand auf ab und gießt von der Flüssigkeit darauf, sowie die Kerne reinigt. Nach einigen Stunden werden die Kerne verschwunden sein, dann wird der Boden noch ein paar mal mit Wasser abgewaschen.



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

Nr. 4 Halle a. S., den 25. Januar. 1896.

Klimaschwankungen und Ernteerträge.

Professor G. Brückner in Bern, dem die Wissenschaft die wichtige Entdeckung verdankt, daß sich innerhalb einer Zeit von durchschnittlich 35 Jahren auf der ganzen Erde gleichzeitig Klimaschwankungen, bestehend in Schwankungen der Temperatur des Luftdruckes und Regenfalls, vollziehen, hat im Anschluß daran Untersuchungen über den Einfluß einer Schwankung auf die Ernten und Getreidepreise ausgeführt und in seiner Geographischen Zeitschrift veröffentlicht. Was sonst die Klimaschwankungen anbelangt, so bestehen sie vor Allem in Schwankungen der Temperatur, die ihrerseits auf die Luftdruckvertheilung einwirken. In den Epochen höherer Temperatur erscheint der Uebertritt leichter ozeanischer Luft vom Meere auf das Festland schwächer, in den späteren dagegen erleichtert, daß die warmen Perioden auch die vorzugsweise trockenen, die kühleren dagegen gleichzeitig auch die feuchten sind. Als Centren der kalten und auf dem Lande zugleich feuchten Perioden hat Professor Brückner die Jahre, 1708, 1740, 1773, 1815, 1850 und 1880 ermittelt, als Centren der warmen und auf dem Lande trockenen Perioden dagegen die Jahre 1720, 1760, 1796, 1830 und 1860. Die Zeit von einem Extrem zum andern beträgt also im Durchschnitt 35 Jahre und diese Periode beobachtet sich auch wieder im gegenwärtigen Jahre, welches bekanntlich durch erhebliche Trockenheit sich auszeichnet. Professor Brückner weist nun darauf hin, daß in den Hauptgebieten des europäischen Ackerbaues die Temperatur nur eine örtlich beschränkte, und daher untergeordnete Wirkung in den Ausfall der Ernte ist, daß dagegen die Feuchtigkeitverhältnisse viel wichtiger sind. An zwölf Wärme gebende Getreide, sofern nur Wasser vorhanden ist, überhaupt nicht zu Grunde, geht doch z. B. Weizen vortrefflich im tropischen Vorderindien. „In allen Gebieten“, sagt Brückner, „die spärlichen Regenfälle haben, gehen Dürren und Missernten Hand in Hand, wo überreiche Regen den Boden nagen, werden dagegen die Missernten hauptsächlich durch geringere Jahre heraufbeschworen. In Europa verhalten sich die feuchten Küsten des Nordatlantischen Oceans sowie Mitteleuropa gerade umgekehrt, wie das trockene Innere des Kontinents. Süd-Rußland und Großbritannien nebst Irland stellen in dieser Beziehung Extreme dar. Als Ursache der Missernte von 1891 in den zentralen und östlichen Gouvernements Rußlands muß Dürre gelten; umgekehrt lagen die Verhältnisse bei den zahlreichen Missernten, die England Ende der dreißiger, im Verlauf der vierziger und Anfangs der fünfziger Jahre betrafen. Süd-Europa und zum Theil auch die Tropen, wenigstens selbst Getreide gebaut

wird, schließen sich in ihrem Verhalten Südrußland an. Die Hungerjahre in Vorderindien fallen mit trockenen Jahren zusammen. Mitteleuropa und speziell das deutsche Reich liegt in der Mitte zwischen den Extremen. Für eine Reihe von Zweigen der Landwirthschaft, besonders für den Wein- und Obstbau, aber auch für den Getreidebau, sind die trockenen Jahre meist die besten, während für den Viehwesen, also für die Viehzucht gerade die trockenen Jahre die mageren sind.“ Eine neuere Befestigung dafür haben die letzten Jahre in sehr auffallender Weise gezeigt. Es ist nicht möglich, für Europa das Gebiet, in dem der Getreidebau hauptsächlich durch zu viel Regen gefährdet wird, scharf abzugrenzen gegen das Gebiet, wo der Hauptgefahr durch Dürre verurtheilt wird. Nach Professor Brückner kann man aber annehmen, daß im Großen und Ganzen die Grenzlinie aus dem Innern von Rußland südwestlich gegen die Karpathen hinzieht, dann ungefähr diesen und den Alpen entlang bis nach Südfrankreich hinein. Sie verläuft im Osten noch im Waldgebiet, aber parallel der Grenze der Steppen, im Westen entspricht sie ungefähr der Grenze der subtropischen Regen. Das Gebiet nördlich dieser mehr von zu viel Regen, das Gebiet südlich mehr von Dürre.

Um den Nachweis des Einflusses zu liefern, den die Klimaschwankungen hauptsächlich durch den Regenfall in den wirthschaftlichen Ertragsverhältnissen ausüben, hat Professor Brückner ein reiches Material zusammengestellt. Indessen ist dieses Material noch nicht allzu groß, und könnte auch seiner Qualität nach besser sein. Dennoch zeigt sich jener Einfluß mit größter Deutlichkeit, und man kann schon daraus erkennen, welche große Rolle er spielt. Aus neuerer Zeit liegt in den Erntetabellen ein sehr brauchbares Material vor, besonders in Bezug auf Preisen (seit 1895); für diese frühere Zeitgebe fehlt dasselbe, allein gerade für diese führt ein Hinweis zum Ziele, nämlich die Benutzung der Getreidepreise. Denn es ist einen Selbsthandel mit Getreide gab, war für den Preis des letzteren in erster Linie der Ausfall der Ernte des eigenen Landes maßgebend und in der Beurteilung des Getreidepreises von Jahr zu Jahr spielte sich der Wechsel der Ernteträger wieder. Dies gilt für Mittel- und Westeuropa etwa bis 1850 oder 1860, für England wohl nur bis 1840. Von diesem Geschäftspunkte ausgehend, hat Professor Brückner das ihm zu Gebote stehende Material geprüft und tabelmäßig festgestellt, welchen Einfluß der Klimaschwankungen tritt dabei sowohl bezüglich der Ernteerträge als der Getreidepreise untereinander hervor, in den verschiedenen Gebieten ganz verschieden. „In den trockenen Zeiten, haben gute Erträge und damit tiefe Getreidepreise die Gebiete mit mehr organischen Klima,



deren Ackerbau hauptsächlich durch zu viel Regen veranlaßt worden: England, Frankreich, Belgien, Dänemark, Deutschland und Oesterreich; die Länder mit kontinentalem Klima aber, repräsentirt durch Ohio und Rußland, haben geringe Erträge und hohe Preise. In den feuchten Perioden dagegen find die Erträge der organischen Gebiete gering, die Preise hoch, während die kontinentalen Ackerbauänder gute Ernten und tiefe Preise zeigen. Für Preußen z. B. ist die Schwankung der Erträge sehr scharf ausgeprochen; nach Büllners Angabe wurden im feuchten Luftrum 1881 bis 85 an Weizen vom Hektar 16 Prozent weniger geerntet, als im trockenen Luftrum 1861—65.

Was ist Himbeer-Marmelade?

Vor mehr als 2 Jahren suchten wir an dieser Stelle die Frage: „Was ist Apfel-Gelee“ zu beantworten. Wir führten damals aus, daß die Firma Peter, Nath & Co., welche ihrem Apfelsaft 40 Proz. Zucker zusetzt hätte, von der Strafkammer in Coblenz nach Einholung verschiedener Gutachten, welche sich allerdings diametral entgegenstehen, dahin belehrt, daß Apfelsaft lediglich als eingedickte Apfelsaft zu bestehen hat und sonach jeder Zuckerzusatz, aber auch folgerichtig jeder andere Zusatz ohne seine Deklaration auf dem Verkaufsgefäß strafbar sind, und verlangten selbst, daß alle zur Fabrication von Gelee verwendeten Grundstoffe im Interesse sowohl des reellen Fabricanten als auch des konsumenten deklarationspflichtig gemacht werden müßten. Wir führten damals weiter aus: Die rheinischen Apfelsaftfabriken, wenigstens einzelne derselben, beziehen aus America große Posten gedörrter Apfelsäcke, welche sich dort bei der Fabrication der Dörräpfel ergeben und in der Hauptsache aus Schalen und Kernhäuten, aber auch aus den gewertheltesten ausfortirten Äpfeln, welche sich zur Herstellung guter, marktfähiger Dörräpfel nicht mehr eignen, beziehen. Nach dieser Richtung hin wurde einer rheinischen Fabrik die recht unangenehme Ueberwachung, indem ihr nachträglich der Zollsatz von 4 Mark für 100 kg derartige getrockneter amerikanischer Nüchstände abgefordert wurde. Auf Grund eingeleiteter Beschwerden entschied nun durch Verfügung vom 6. April 1893 das Ministerium, daß derartige Apfelsäcke als „zerstümmtes Obst“ nicht wie frisches Obst nach Nr. 9 k des Zolltarifs zollfrei, sondern nach den Bestimmungen unter „Obst“ auf Seite 254 des nach § 13 des Vereinszollgesetzes vom 1. Juli 1869 zur richtigen Anwendung des Zolltarifs dienenden amtlichen Waarenverzeichnisses, nach 25 g 2 des Zolltarifs, gleich dem trockenen Obst, einem Zolle von 4 Mk. pro 100 kg unterliege.

Wenn auch diese Entscheidung den Fabricanten von Apfelsaft nicht gerade angenehm sein kann, so ist sie eines-theils im Interesse des heimischen Obstbaues, anderentheils aber aus folgenden Gründen im öffentlichen Interesse mit Freuden zu begrüßen:

1) Die amerikanischen Ringäpfel werden auf Horden von zerlegtem Drahtgeseht getrocknet; die Fruchtsäure des Obstes wirkt lösend auf das Zint, so daß diese Ringäpfel mit Zinnsalzen durchsetzt sind, welche als gesundheits-schädlich gelten und aus diesem Grunde fanden aus sanitäts-polizeilichen Gründen verschiedene Konfiskationen derartigen Dörr-obstes statt, ja es wurden in denselben Interesse kleinere und größere Posten derselben vernichtet. Was von den Ringäpfeln gilt, wird auch bei den getrockneten Fabrications-zutheilen zutreffen; hier aber verstärken sich die sanitären Bedenken dadurch, daß Apfelsaft sich immer mehr als tägliches Zubrod breiterer Volksschichten einbürgert, weit mehr und regelmäÙiger genossen wird, wie die theueren Ring-äpfel, insofern hier die Gefahr des Genußes Zinkvergiftungen sich ganz erheblich steigert.

2) Es ist mindestens zweifelhaft und nicht zu konstatiren, ob beim Erzeugen der gewertheltesten und nichtwerthigsten Apfelsaft und der Fabricationszutheile der Trockenäpfel, auch nur die elementarsten Keimkeimverhältnisse beobachtet werden,

und daraus resultiren wiederum schwerwiegende sanitäre Bedenken.

Unsere heutige Frage: „Was ist Himbeer-Marmelade?“ ist in noch befechtlicher Weise zu beantworten. Marmelade ist eingedicktes Fruchtmark mit oder ohne Zuckerzusatz. Himbeer-Marmelade würde somit das eingedickte Mark der Himbeeren sein, und ist wohl auch in einigen Fabriken. Wenn aber Himbeer-Marmelade im Detailver-kehr mit 20 Wfg. pro Pfund schon verkauft wird, so kann dieses Fabrikat nicht aus reinen Himbeeren bestehen, denn diese kosten im rohen Zustande eventuell mehr, als der Preis dieser sogenannten Marmelade beträgt. Auch die Zeit der Fabrication (Januar—Februar) scheint darauf hinzuweisen, daß man zur Herstellung von Himbeer-Marmelade Himbeer-früchte nicht verwendet, da diese eigentlich im Sommer zu reifen pflegen und nicht bis Januar bezw. Februar aufzu-bewahren sind. Die Fabricationszeit der Himbeer-Marmelade — von einzelnen Fabriken, welche eine zu innige Verührung mit dem Strafgesetzbuch scheuen, auch nur als „Frucht-“ oder „gemischte Marmelade“ bezeichnet, — weist darauf hin, daß auch für diese Marmelade die Zeit, in welcher die oben gekennzeichneten Apfel-dörrrückstände in Europa eintreffen, die maßgebende ist, und in der That bilden diese Dörrrückstände den Körper unserer Himbeer-Marmelade, deren Süßigkeit von ca. 80—90% Kapillär-sirup (Startstoff- oder Stärkesirup), deren Aroma von 10 bis 20% Himbeersaft gegeben wird. Um eine möglichst täuschende Ähnlichkeit dieser Himbeer-Marmelade mit der von frischen Himbeeren zu erzielen, ist es nöthig, derselben die Kerne der Himbeerfrucht zuzusetzen, deren Aussehen aus der Marme-lade von reinen Himbeeren bisher noch nicht möglich war, und das gelingt recht leicht dadurch, daß die betreffenden Fabricanten die Preßrückstände, die sich bei der Fabrication von Himbeersaft ergeben, welche zuweilen schon wochenlang im Hofe lagen und hier Gärungen und Gnten als Defekt dienen, zusetzen. Kapillärsirup ist das Produkt eines chemischen Prozesses und es ist nicht wissenschaftlich, der-artige Produkte als menschliche Genußmittel zu verwenden; auch die übrigen Anordnungen dieser Marmelade sind nicht so einwandfrei, als daß nicht die Sanitäts-polizei bezw. das Reichsgesundheitsamt Anlaß nehmen sollte, sich mit dieser Angelegenheit eingehender zu beschäftigen. Wird diese Marmelade, zu welcher auch zuweilen die Preßrückstände der Apfelsaftfabrikation den Körper geben, als „Himbeer-“ oder Frucht-Marmelade bezeichnet, so genügt diese Bezeichnung keineswegs den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes. Aber auch der Ausdruck „gemischte Marmelade“ dürfte den Fabricanten nicht vor dem Strafrichter schützen, denn Mar-melade ist verdicktes Fruchtmark und von verdicktem Frucht-mark konnte bei diesem nichts weniger als appetitliches Gemisch keine Rede sein. Der Kapillärsirup dient schon heute nicht bloß zur Verfeinerung dieser Marmelade, sondern auch zu der des Pflaumenms und vielleicht noch zu verschiedenen andern Zwecken und seine Anwendung dürfte, wenn das neue Zucker-steuergesetz angenommen wird, durch welche sich die Verbrauchs-abgabe für Milzeinheits erhöht, ganz bedeutend ausgedehnt werden.

Der Grund für diese Veröffentlichung ist nicht bloß ein Versuch die Interessen des Obstbaues zu wahren, sondern in der Hauptsache das Bestreben, die breiteren Schichten des Volkes, welche konsumenten dieser Marmelade sind, vor dem Verbrauch eines derartigen unappetitlichen und unter Umständen sogar schädlichen Genußmittels zu schützen.

Hferdenarten

Will ein Pferd sich nicht beschlagen, i umschirren, oder satteln lassen, so stecke man ihm einen kleinen runden Kieselstein ins Ohr, halte es mit der Hand fest und streiche es. In beide Ohren Steine gethan macht es noch zahmer. Ein ganz gutes Mittel ist auch das, daß man dem Pferde das Trittwasser gänzlich vorenthält und es erst dann laufen läßt, wenn es sich ansühren läßt. Auch Petersillend auf

ein Tuch getrüpfelt und dieses dem Pferd dicht unter die Nase gehalten, soll in vielen Fällen von guter Wirkung sein. So ist ein Pferd anhaltend stürrißig und wiederpenßig, so heißt man es auf folgende Weise: Man stellt es im Stalle mit dem Hinterrückel der Krippe zu nachdem in diese zuvor Futter geschüttet und Heu auf die Nase gesteckt worden ist. So läßt man es 48 Stunden stehen, ohne daß es freffen oder sich niederlegen darf. Es muß stets Jemand dabei stehen, der es sofort wieder antreibt, sobald es Miene macht sich niederzulegen. Wird ein so behandeltes Pferd nach 48 Stunden herausgeführt, so zittert es am ganzen Leibe und ist launfroh. Ganz wilde Pferde mit denen man noch wenig umgegangen war, kann man auf gleiche Weise zähmen, doch wird das Verfahren einige Mal mit Zwischenräumen von 4 bis 5 Tagen zu wieder-holen sein.

Gegen das Ausschlagen der Pferde hat sich folgendes einfache Verfahren wirksam erwiesen: Man hängt hinter dem Pferde an 2 Stricken, die an der Stalldecke befestigt sind, einen mit Heu, Stroh, Tammenreisern und dergl. gefüllten Sack in waagrecht Lage so auf, daß die Hinterhäufel des Pferdes berühren kann. Tritt das Pferd zurück, so berührt es den aufgehängten Sack und sängt an auszuschlagen, durch das fortwährende Ausschlagen und dem ihm dabei immer wieder auf die Schenkel fallenden Sack wird das Pferd schließlich zu der Ueberzeugung gebracht, daß ihm alles nichts hilft, es wird sich voller Angst zurückziehen und das Ausschlagen einstellen, das mehrmalig Wieder-holen dieses Verfahrens, werden die Pferde die Unart verlieren.

Den Pferden das Beissen abzugewöhnen. Man nehme ein Stück stinendes Fleisch reize das Pferd durch Reden zum Beissen und halte ihm in dem Augenblick, wo es beissen will, dieses so vor, daß es hinein beissen muß. Durch dieses einfache Mittel wird das Pferd aus doppelter Abneigung, nämlich gegen das Fleisch und dessen faulen Zustand, das Beissen lassen. Ein anderes Mittel besteht darin, daß man ein hohles großes Stück Sturperstein in ¼ Liter Wasser auflöst und dazu so viel feines Salmatgeß gießt, bis die Flüssigkeit wieder klar geworden ist. Abwasm füllen man sie in eine Flasche und bewahre sie zum Gebrauch auf. Will man sie anwenden, so befeigt man einen ziemlich großen Schwamm an einem biden oder abgerundeten Stab drat, daß er beim Schnappen und Beissen des Pferdes leicht abgeht und ihm im Maul stecken bleibt. Der Schwamm wird mit Wasser benetzt, fast ausgedrückt, abdann mit der Kupfer-flüssigkeit getränkt und dem Wesier beim Schnappen gehörig in den Magen geschoben. Die Flüssigkeit schmeckt abentheulich und das Pferd vergisst die gegebene Lehre sobald nicht wieder.

Gegen das Stoppen oder struppenbeissen. Ist das Pferd noch jung und nur erst im mäßigen Grade mit dem Stoppen behaftet, so läßt sich dieses zuweilen noch dadurch abgewöhnen, daß man das Pferd zwingt, sein Futter von der Erde zu nehmen. Manchmal verliert sich auch das Stoppen, wenn die stripe statt in der gewöhnlichen Höhe etwa nur 1 Fuß hoch von der Erde angebracht wird. Gut ist es außerdem die stripe mit Eisenblech zu beschlagen. Man zümt das Pferd auch wohl, wenn es nicht gerade freffen soll, mit der Trenze an, dreht es im Stalle um, und bindet die Trenze-zügel so an, daß das Pferd keinen festen Gegenstand mit dem Maul berühren kann. Das Struppenbeissen wird dadurch allerdings verhindert, aber es wird dem Pferde dadurch ein peinlicher Zwang angethan. Als Kurversuch mag es wohl 8 bis 12 Tage in Anwendung gebracht werden, für die Dauer ist es zu verwerfen.

Ein stürrißiges Pferd, das nicht anziehen will, kann oft in Gang gebracht werden, wenn man ihm einen Broden Erde ins Maul steckt. Wenn sich einmal das Thier in den Kopf gelehrt hat, nicht fortzugeben, so bleibt selbst die Anwendung der Peitsche ohne Erfolg. Es gilt daher, seine Aufmerksamkeit anderweitig zu beschäftigen, was eben zu-wellen auf die angegebene Weise gelingt. Indem es die

Erde aus dem Maul zu entfernen sucht, vergisst es seinen Widerstand und kann häufig in Gang gesetzt werden. Hilft dieses Mittel nicht, so wende man irgendwas Ber-fahren an. Nachdem das Pferd angepumpt ist, spannt man hinten an dem Wagen ein anderes Pferd, welches gut zieht und treibt dieses an. Im nicht rückwärts gezogen zu werden, wird das stürrißige Pferd all Kräfte anstrengen, stehen zu bleiben und wird am Ende selbst ziehen. Man treibe es nur zum Ziehen an und macht es noch keine Anhalten da-zu, so wiederholt man jenes Verfahren so lange, bis es ordentlich zieht.

Unser Haus- und Zimmergarten.

•• Schützt den Rosenkoff! Der Rosenkoff erstickt meist erst nach dem Ende des Winters z, wenn der Schnee schwindet und Sonnenhitze und FröÙe scharf abwechseln. Man muß ihm darum zu dieser Zeit durch leichtes Bedecken mit Stroh gegen Sonne schützen oder abdecken. Besser hat man in anderen Tagen, wenn man im Herbst die Rosenkoffstämme ausbeißt und sie in einer geschützten Stelle im Garten leicht einschlägt. Als Aufwahrungsort eignen sich auch ausgederete Mistbeeten, welche leicht mit Läden bedekt werden können. Als Düngematerial eignet sich auch Lammurvie, weil dieses die Wägen lang hält, ganz vorzüglich, dagegen ist Fischmist, welches seine Kaubildung sehr schnell verliert, weniger zweckmäßig und zwar nicht nur allein deshalb, weil es durch Verlieren der Nadeln an Schwärze verliert, sondern auch, weil die Nadeln in die Rosenknospen fallen und durch Wägen allein nicht immer herauszubringen sind.

•• Blüthenzweige an Zimmerpflanzen können leicht getödtet werden, indem man Lössel in einer Koffelpflanze verstreut und diese Pflanze unter der gleichen Pflanze hält, man diese Pflanze sofort zur Anwendung bringen, sobald man die Blüthenzweige bemerkt und noch bevor dieselben die Pflanze zu stark beschädigt haben.

•• Das Verpflanzen älterer Bäume. Die vielfach verbreitete Ansicht, daß große und ältere Bäume nicht mehr verpflanzt werden können, beruht auf Irrthum. Solange der Baum gesund und nicht allzu große Dimensionen angenommen hat, kann das Verpflanzen und zwar ausüßigt auf freies Gebläse während der kälteren Jahreszeit vorgenommen werden. Im Herbst, oder wenn während des Winters Schamotte eintritt, wird je nach der Größe des Baumes in 1—1½ Meter Entfernung vom Stamm rundum ein Graben von 60—100 Centimeter tief aufzuwerfen und diesen nun entfallenden Wurzelballen soweit als möglich untergraben. Ist der Baum nicht fallt, gleichzeitig wird an der neuen Pflanzstelle ein der Größe des Wurzelballens entsprechender Baumgrube geöfnet. Mit dem richtigen Verpflanzen wartet man, bis die Erde durchtrifft und sobald dies soweit geschähen, daß der Wurzelballen vom Frost zu durchdrungen, daß das Auslandsfallen nicht mehr zu befürchten ist, wird man den Baum sammt gefrorenem Ballen vom Grunde los, legt ihn aus der Grube und bringt ihn mittelst Balken oder Wagen an den neuen Standort. Vor dem Einpflanzen werden die beim Ausgraben des schädlichen Baumwurzel bis auf die gleiche Stelle zurückgeschitten. Ist der Baum eingepflanzt, so wird die ringsum vorhandene Erde mit guter Erde oder Compost ausgefüllt und in drei verschiedene Richtungen auf drei Meter Entfernung vom Stamm WäÙe eingelassen, an welche der Baum mit Draht festgebunden wird, damit er, bis sich die Erde gesetzt und er sich wieder selbstgewurzelt hat, den Stürmen Trotz bieten kann. Die Baumfläche wird mit Stroh oder ähnlichem Deckmaterial gegen das Eindringen des Frostes geschützt, das auch den Sommer über liegen bleibt, um das Austrocknen zu verhindern. Die WäÙe werden erst im Frühjahr und nur dann geschitten, wenn der Baum nach mehrmalig tüchtigem Angießen nicht austreiben will.

Bienenwirthschaftliches.

? Beim ersten Auszuge der Biene muß der Räucher sich Ge-wisheit verschaffen über die Vorräthe seiner WäÙe. Da dieselben sehr Brut ansetzen und deshalb mehr Nahrung gebrauchen, so kommen sie mit ein paar Pfund Honig nicht lange aus. Ein WäÙ, welches bei der Einwinterung 20 WäÙ. Innengehalt hatte, wird jetzt noch Vorrath haben, die anderen unterlasse man vorläufig noch dieser Richtung. Im Herbst ergänt man das Futter am besten durch sorgfältig aufbewahrte Honigwabene, die man den Biene möglichst nahe an den Winter-sitz hängt. Vorher werden die Honigwabene erwärmt und die unteren Zellen etwas gerit. In Körben bringt man die WäÙen den Biene möglichst nahe unter das WäÙ. In diesem Zweck bringt man den Korb herum, legt die WäÙen auf das WäÙ, nach Späts Herbst oder bindet ein Tuch um den Korb und bringt ihn in einen trockenen Keller oder sonstigen frostfreien Ort. Hat der Korb ein Spundloch, so geht man am besten die Honigwabene von oben in einem gut verpackten Koffel. In Ermangelung von Honigwabene füttert man unterirdischen Honig, den man im Wasserbad ohne Zusatz von Wasser flüssig macht. •• Besten aus Bienenlarven. Einem französischen Bienenkoffler fiel auf, daß bei Bräutlingen einer WäÙe fast immer und bei Biene nur nach einer Richtung hin fliegen. Eine WäÙe annehmen, der folgte er den Flug und kam so in den Dungslof eines nachgelassenen

