

† **Beim Vortreten des Fußes** bei einem Wunde wendet man früher kalte Umschläge von Wasser an. Neuerdings hat jedoch die Erfahrung gelehrt, daß recht warme Umschläge oder das Stellen des kranken Fußes in möglichst warmes Wasser, etwa eine Stunde lang, weit besser ist und das Uebel schneller heilet. Warmes Wasser wird nachgeschüttelt. Alsdann taucht man eine Leinwandbinde in eine Mischung, welche aus gleichen Theilen Weins, Aetzalkali und Salpeterminerale zusammengesetzt ist, und binde sie fest um die angeschwollene und schmerzvolle Stelle des Fußes. An die Wunde trocken geworden, so wird sie wieder mit obigen Flüssigkeit angefeuchtet. In wenigen Tagen kann das Wund wieder angepflanzet werden.

† **Die Ausschwitzungen** während. Affektionen des Gebärmutter- und Eierstockes, namentlich wenn sie über reichlich flüssiges, klares, süßes Wasser verfügen, können sich durch Anlegen je einer Serie flüßigkeits überreichlicherer Theile von verschiedenen Arten leicht viel Verdienst, Vergnügen und Tadelreue verschaffen. Praktische, gute entzündende Förelleumstände sollen Erdbünde und doppelte Erdbündel erhalten und 1 1/2—2 Wrt. Erde bei sehr hartem Durchflusse reines, süßes Quellwasser haben, so zwar, daß für je einen Zentner von 400 Wrt. Wasserinhalt ein Durchfluß von 1/2 Wrt. pro Minute entfällt. Ein solcher Zeit kann gut mit 1000 Regenbogenfarnen besetzt werden und sind diese aus dem Grunde bestens zu empfehlen, weil sie sich am leichtesten an Kunsthüter gewöhnen, rasch wachsen, groß und fest werden und am wenigsten Umstände machen. Die Fütterung der nach Salzwasser, ohne Beizung anderer Weiser, getrennt zu fallenden Förelleumstände, täglich, fünf nach Sonnenuntergang und bester von Futter aus sog. Wurfböden d. h. einem Gemenge aus Heilfrischem (gelbeschleim) Getreide mit besser Regenleite, frisch oder in gelinder Dampfer getrocknet, in entsprechender Stüchform gefüttert. Die Fische erhalten davon jederzeit Vorteil, als sie bei einer Tagesfütterung gütig aufnehmen ca. 5 Wrt. frisches Regenwasser. Dabei können Regenbogenfarnen nach den ersten Anlaufstufen auf 1—1 1/2 kg nach dem zweiten Jahre auf 2—3 kg pro Stück angewachsen. Bei lebenden Naturfütter (in der Campagne Mai bis Sept.) damit gefüttert, sonst mit vorerwähntem Kunsthüter können sie doppelt so schwer werden. Nur Regenbogenfarnen vertragen leicht Kunsthüter, alle übrigen in Zeichen je beiden Salzwässern, sofern sie nicht künstlich aufgezogen an Kunsthüter gewöhnt wurden, gewöhnen sich sehr schwer an dieses und die Behandlung der Fische. Lebendes Naturfütter kann sie leichter annehmen und einmal an das Zeichnen gewöhnt, afformobilität sie sich auch bald zur Anzucht des Kunsthüters. Derselbe einmal angelegte Zeiche bereiten dem Weiser bald viel Vergnügen und Gemüthe, ist er Kavalier; jederzeit gute Ernte, will er für den Absatz arbeiten.

**Kleinere Mittheilungen.**

† **Das Advreiben der Kapsel.** Es ist eine altbekannte Thatsache, daß gerade die edelsten Apfelsorten vor ihrer Reifezeit gepflückt, also vollkommen an die Wärme nicht anreifen können. Wenn das Obst vom Baume gepflückt wird, ist es eben in dem sogenannten „baumreifen Zustande“ und erhält es erst durch die Nachreife in Kellern oder anderen feuchten Räumen die vollkommene Reife, wo es befeuchtet werden muß, wofür man sich am besten in ihrem baumreifen Zustande eine halb größere bald geringere Menge von Stärke, welche sich nach dem Lageren des Obstes in Keller verwandelt, dieser Stärkehalt ist aber, sobald die Reife eintritt, fortwährend im Abnehmen begriffen und tritt bei den verschiedenen Sorten in verschiedener Menge auf. So zum Beispiel sehen wir, daß die frühreifenden Sorten im baumreifen Zustande keine oder nur äußerst wenig Stärke enthalten. Hingegen weisen die spätreifenden Sorten circa 2—3 Prozent Stärke auf. Dies trifft sogar dann zu, wenn die Kapsel im Winter am Baume bleiben. Betreffs der Vertheilung der Stärke finden folgende Erfahrungen vor: In den meisten Kapseln war die Stärke beinahe überall gleichmäßig vertheilt, bei den baumreifen Kapseln selbst dann, wenn das gepflückte Obst sehr reich an Stärke war. Die Bildung der Stärke findet von dem Kernsaft aus statt und ist die Bildung am stumpfen Ende des Apfels stärker als am spitzen Ende. In Folge dieser Umstände wird der Stärke ferner der Rückgehalt im Apfel noch im Wachsthen abstoß genommen; auch wird durch die Wasserentziehung der Saft im Apfel concentrirt. Neueren Forschungen zufolge wird auch aus der Stärke — Holz Zucker gebildet.

**Haushwirthschaftliches.**

† **Heiserkeit.** Die häufigste Ursache der Heiserkeit ist Erkältung und namentlich Erkältung der Kehle. Die Heiserkeit kann aber auch entstehen durch beständige Anstrengung des Stimmapparates, lautes Reden oder Singen, den Genuß gewisser scharfer Substanzen z. B. der Pfeffer und Mandeln. Sie ist in der Regel nicht gefährlich, wenn dem Reizstoffe die nöthige Ruhe gegeben und eine zweckmäßige Behandlung eingeschlagen wird. Bei Veranlassung der Heiserkeit kann sich jedoch die Kehlschleimhaut ausdehnen und dann nimmt das Leben in der Regel einen tödtlichen Ausgang. Eine geringe Heiserkeit, welche nicht selten den Menschen befällt, verliert sich in der Regel bei ruhigen Verhalten von selbst, doch ist es zweckmäßig, zuweilen vor dem Schlafengehen ein Fußbad zu nehmen. Heiserkeit schwerer Form ver-

langt jedoch die strengste Ruhe und der Patient muß sich alles Spre- chens enthalten, denn nur in diesem Falle ist an eine Heilung zu denken.

† **Heisenbinde gegen zu machen.** In eine Mischung von reiner Phosphorsäure wird das Eisenblech so lange gelegt, bis es seine Umränd- lichkeit verloren hat und entweder ganz oder zum Theile durchsichtig geworden ist. Daraus wird es in kaltem, reinem Wasser gewaschen und ist nun so biegsam wie Leder. An der Luft erhärtet es bald wieder; die Biegsamkeit wird jedoch wiederum hervorgerufen, wenn man es in heißes Wasser taucht. Ähnlichen Effect erzielt man, wenn Eisenblech 3 bis 4 Tage in einer Mischung von 1 Theil Salpeterminerale und 5 Theilen Wasser eingetaucht wird, wodurch es ebenfalls vollkommen weich wird.

† **Als Salbe gegen angepörrungene Hände** empfiehlt sich eine Mischung von etwas frischer Butter und Honig; in neuerer Zeit ge- braucht man auch zu diesem Zweck mit Vortheil gereinigtes Glycerin, dem etwas Honig zugefügt ist oder Citronenloft mit etwas Honig. Die Haut wird dadurch weich und zart.

† **Eine Fliegenkugel**, einfach und billig und nicht so unangenehm im Anblick wie die sonst gebräuchlichen Feinnetze erhält man, indem man ein Stück dünne Pappe mit ein Fadenes Kästchen aufnimmt, füllt. Oben bekommt dieselbe einen oder mehrere Muscheln. Ehe man das Papier zusammenfaltet, wird die Innenseite mit Fliegenkneten bestrichen, an dem die hineinrückenden Fliegen hängen bleiben.

† **Weiches Wasser zum Waschen.** Daß das harte Wasser das schlechteste, das Flusswasser besser und Regenwasser das beste zum Waschen ist, ist wohl bekannt. Hat man weder Fließ- noch Regenwasser, so kann man sich dadurch helfen, daß man in einem Zuber voll Wasser eine halbe Schöpfkanne voll Senge gießt und umrührt und dann still stehen läßt. Die Kalkerde fällt sich nieder und das Wasser, welches man klar abgießt, ist so gut als anderes weiches Wasser.

† **Angebrannte Suppen und Gemüse** rühre man nie um, sondern nehme den Topf schräg vom Feuer, lege ihn in eine Wanne kalten Wassers und lege unter den Topfboden in das Wasser einen alten weissen Kappen. Der Wanderschnitt ist nach 10 Minuten vor- handen. Man bringt dann das Essen in einem anderen Kessel wieder zum Kochen.

† **Apfelsäure.** Gute Vorbehalter Apfel mit der Schale werden in Stücke zerhackt und mit kochendem Wasser übergossen, dazu können einige recht braun gedockte Stücken Zwieback kommen. Dieser Thee wird süß getrunken und gewährt namentlich Nachts große Erquickung.

† **Zur Reinhaltung des Wassers im Aquarium** eignen sich be- sonders vortrefflich untergetauchte und auf dem Wasser schwimmende Pflanzen, von welchen, die eingetauchten werden müssen, ist das Dornkraut, das Farnkraut, das Schwammkraut, die Farnkraut und die Rostkraut, von letzteren die reiche Wasser, Trauenaugotonia, Apogonon und die gewöhnliche Wasserlinse zu empfehlen.

† **Praktische Art einzugehen.** Die Steinofen gehen mehr Hitze, wenn man beim Einlegen nicht die frischen Kohlen auf die bereits im Ofen befindlichen wirft, wie dies allgemein üblich ist, sondern die letzteren, wenn sie ordentlich durchgebrannt sind, nach dem hinteren Theile des Ofens schiebt und die frischen Kohlen dann vorne gegen die glühende Schicht legt, sobald sie nur auf einer Seite mit derselben in Berührung kommen. Hierdurch erzielt man, daß die im frischen Kohlen entzündenden Gase über die glühenden Kohlen hinströmen und bereits auf diesem Wege verbrannt und nutzbar gemacht werden, während sie bei dem ersten genannten Verfahren des Aufhäufens der frischen Kohlen auf die glühenden unmittelbar zum Schornstein hinanschieben.

† **Gegen Malaria** wird empfohlen, einen Ebelweiss Kothsalz auf die Zunge zu legen und mittels eines Schindes Wassers in den Magen zu bringen. Noch sicherer hilft ein Theelöffel von Wein-Stratum in gleicher Weise mit Wasser hinuntergeschluckt. Die beiden Mittel sind vollkommen unschädlich und wirken natürlich ganz am besten, wenn sie sofort bei Beginn des Uebels zur Anwendung gebracht werden.

† **Wienersitz gegen Hühneraugen.** Der Witt, welcher die Wienersitz alle Arten und Formen verleiht, auch Protopolis genannt, wird nicht auf Leinwand gezeichnet und auf 3 Hühneraugen gelegt, 14 Tage liegen lassen und das Hühnerauge ist fort.

† **Hühneraugen bei Kindern.** Man lasse in einer Drogenhandlung oder Apotheke für 5 Wrt. Kautschukstücke, welche die Hühneraugen und löse sie in einem halben Liter Wasser; diesen Thee gieße man durch ein Sieb auf feingeklopften, weißen Cardus-Extrakt (etwa für 10 Wrt.) und lasse beides einweichen, bis ein homopuratis Saft daraus geworden ist; von diesem Saft giebe man dem Kinde stündlich einen Theelöffel voll.

† **Mittel gegen geschwollene Augenlider.** Ein bewährtes Mittel gegen geschwollene Augenlider ist das Weidenrinde, welche die Hühneraugen und löse sie in einem halben Liter Wasser; diesen Thee gieße man durch ein Sieb auf feingeklopften, weißen Cardus-Extrakt (etwa für 10 Wrt.) und lasse beides einweichen, bis ein homopuratis Saft daraus geworden ist; von diesem Saft giebe man dem Kinde stündlich einen Theelöffel voll.

† **Kellereingießer** kann man leicht vermeiden, wenn an mehreren Stellen des Kellers frische Viehwesen aufgestellt werden. Dieselben werden mit Vortheile von Taubenfüßen, Hühner zc. angesetzt und als Viehbesitz benötigt. Eschüttelt man von Zeit zu Zeit den Velsen aus, so kann man die herausfallenden Thiere leicht tödten.



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

Ar. 33 Halle a. S., den 15. August 1896.

**Das Einlegen der Salzgurken.**

Die Gurke ist eine so beliebte Salat- und Kompotfrucht, daß man sich ihres Genußes nicht bloß in ihrer Entzeit, sondern im ganzen Jahre erfreuen möchte. Man sucht da- rum nach Mitteln, sie zu conserviren und fand sie, ja die Gurke scheint zur Herfellung der ersten Fruchtconservirung ge- eignet zu haben, und ist heute noch, neben dem Sauerkraut (Sauerkohl), das bevorzugteste Produkt der Massenherstellung. Es ist ganz erstaunlich, wie ungemein Mengen von Gurken in unsere Gärten kommen, wie Viehden im Spreewalde, Regnitz i. Schl., Galbe a. S., Naumburg a. S., Erfurt, Grogengotttern, Helbrungen, Znaim in Mähren und andere Orte erzeugen. Ganze Eisenbahnhänge werden in der Erntezeit verladen, Millionen von Hektolitern werden an Ort und Stelle conservirt und finden später schlanken Absatz. Die Gurke ist ziemlich empfindlich und zeigt, wenn Klima, Boden und Lage ihren Bedürfnissen nicht ganz ent- sprechen, so unsichere Erträge, daß ihr Massenbau an solchen Stellen nicht lohnt, ja daß selbst in geborenen Gurkengebenden Mangel oder Ueberfluß an Sonnenwärme oder Regen die Erträge ganz ungemein beeinflussen.

Wohl mögen die Besitzer kleinerer Gärten es versuchen, auch in ungenügenden Verhältnissen Gurken für den eigenen Bedarf zu ziehen, sie mögen all jene kleinen Kunststücke an- wenden, welche in Büchern und Zeitschriften von Leuten, welche ganz bestimmt nicht Freilandgärten für den Erwerb mit Erfolg gezogen haben, empfohlen werden, um die Er- träge von Gurkenpflanzungen zu heben und zu sichern, für den Massenbau haben all diese Sachen keinen Werth, denn nur die Gurke eignet sich zum Einlegen, nur die giebt ein scharfes Produkt, welches hoch bezahlt wird, welche in geborenen Gurkenlande gezogen, rasch gewachsen ist. Diese Gurke wird nicht bitter, nicht hohl, zeigt zarte Schale und bei geringer Dicke wenig entwickelte Kerne, nur sie hält sich gut, nur sie ist, bei einer gewissen Festigkeit des Fleisches so zart, daß sie zur Delikatess wird.

Auch der verwendete Dünger ist auf die Qualität der Salzgurke von großem Einfluß, denn es stellte sich heraus, daß sich Gurken, welche Stickstoff in Gestalt von Chilisal- peter erhielten, sich wegen leichter Verderblichkeit nicht zum Einlegen eignen. Weiter sei die Einlegegurke möglichst jung und darum sind, bei zugehenden Verhältnissen, Gurken- felder mindestens alle 3 Tage zu überpflügen. Als am besten zum Einlegen geeignete Sorte gilt die mittellange „Schlan- gengurke“ und da die Sorte einen ganz ungemein großen Ein- fluß auf Erträge und Preise ausübt, ziehe man sich den Samen selbst und wähle als Samenträger die längsten,

gerodeten, schlanksten Früchte. Ein recht großer Theil der in Deutschland kultivirten Gurkenart ist in Frankreich ge- baut und darum für deutsche Verhältnisse nicht geeignet, weil Samen, welche in höherer Durchschnittswärme er- zeugt, immer empfindlicher Pflanzen geben, wie die, welche in nördlicheren Breiten erwachsen sind, wofür ja schon die russischen Erdburgurken den Beweis erbringen.

Die Behauptung, daß alte Samen fruchtbarere Pflanzen ergeben, welche die Wissenschaft bezweifelt, hat die Praxis als zutreffend festgestellt. Da lange, gerade und schmale Gurken beim Einlegen bevorzugt werden und höhere Preise bringen, pflanzten wir selbst, bei früherem Massenbau einen Bestand von mittellanger Schlangengurke und grie- chischer Wägle. Die Früchte zeigten die vorerwähnten Vor- züge, waren fast hagellos, von glänzend dunkelgrüner Färbung und erzielten stets um 25 Proz. höhere Preise wie die mittellange Schlangengurke. Auch die Tragbarkeit war eine so vorzügliche, daß diese Kreuzung, welche beim ein- maligen gemeinschaftlichen Anbau von selbst entsteht und sich später, beim alleinigen Anbau constant erhält, dringend em- pfohlen werden kann.

Die Einlegegurke sei möglichst frisch und stengellos, wird vor dem Einlegen kurze Zeit in Kübeln mit reinem Wasser übergossen, mit mittelweicher Bürste von Erde und Staub gereinigt, mit reinem Wasser nachgewaschen, und nachdem das Wasser von den in Körbe gelegten Gurken rein abgelaufen, dicht in Fässer eingelegt. Diese seien vollständig rein, denn jeder Geruch oder Geschmack theilt sich sofort den Gurken mit. Vor dem Einlegen ist der eine Fassboden herauszu- nehmen; beim Einlegen selbst bringe man eine Schicht Gurken von ca. 1/3 Meter Höhe ein und rüttelte dann das Faß ziemlich stark, damit sich die Gurken fest an ein- ander legen und fahre damit fort, bis das Faß gefüllt ist. Beim Zuschlagen, d. h. beim Wiederanbringen des abge- nommenen Bodens, setzen sich die Früchte noch etwas und darum ist es zweckmäßig, die obere Schicht, je nach der Größe des Fasses, 1—2 cm über den Faß des Bodens zu legen.

Als Gewürz verwende man nur Dill und Salz. Die oft empfohlenenblätter des Weinsäures und der Weich- kirche machen die Salzlake schleimig und schädigen die Färbung der Salzgurken. Aus diesem Grunde ist es sogar an- zuzurathen, den Dill (Anethum Graveolens) im trocknen Zu- stande anzunehmen. Um den Gurken den beliebtesten, wein- säuerlichen Geschmack zu verleihen, empfiehlt sich ein Zusatz von 5 g Weinsäure auf 10 l Wasser. Der Zusatz von Essig verschlechtert den Geschmack und ist darum nicht rathlich. Eisen- und kalkhaltiges Wasser ist abgeseigt zu verwenden,



essen- und kalkfreies Wasser dagegen kann direkt aus dem Brunnen verwendet werden. Das Wasser muß die Gurken bedecken; auf 10 l Wasser nehme man 500 g großes Kochsalz. Ist ein Faß zugeschlagen, so bringe man dasselbe in einen nicht zu warmen Schuppen oder sonstigen gedeckten Raum, lege es lang, mit dem Spundloche nach oben, fülle es mit der vorbereiteten Lase voll und überlasse die Gurken der Gährung, welche sofort eintritt. Bis nach vollendeter Gährung ist das Faß mit gleich hergestellter Lase (Punboll) zu halten. Es empfiehlt sich nicht, die Gurken im kalten Keller vergären zu lassen, denn sie wird dadurch so verzögert, daß darunter der Geshmack der Früchte leidet. Will man bei den ersten Eingleggurken, um sie schnell verkaufsfertig zu machen, die Gährung beschleunigen, so lege man das Faß in die volle Sonne, fülle es mit erwärmter Lase und fülle auch mit erwärmter Lase nach. Für Dauerwaare aber ist dieses Verfahren nicht zu empfehlen.

Haben die Gurken ausgegohren, so fülle man das Faß mehrmals auf, verpunde es fest und bringe es in den kühlen Lagerteller und drehe es alle 8 Tage um 1/8 seines Umfanges, damit nicht beim Schwimmen der Lase ein Theil der Gurken dauernd trocken liegt. So behandelt, halten sich Salzgurken ganz ausgezeichnet, ihr Geshmack ist rein und vorzüglich.

Ein kleinerer Theil des Publikums liebt den Zusatz von Estragon; mit diesem aber sei man recht vorsichtig, denn sonst wird sein Geshmack recht aufdringlich, und würze nur eine geringe Anzahl kleiner Gebinde mit Estragon.

Die fleckigen Gurken sind scharf auszuwässern und nicht in den Fässern mit Dauerwaare zu dulden. Bei schwach-fleckigen Gurken sticht man die Flecken sauber aus und legt diese Fruchtheile gefondert ein. Sie geben eine recht annehmbare Sefundwaare.

Je früher die Gurken eingelegt werden, um so besser ist ihre Qualität, und darum empfiehlt es sich, das Einlegen direkt am Produktionsorte vorzunehmen. Dieser Grund ist es, der die Duedlinburger, Waagedeurer, Erfurter, Znammer Gurken höhere Preise erzielen läßt, und darum wohl zu beachten.

**Bezieht sich die Taubenzeit?**

Diese Frage, die noch zu keiner allgemein anerkannten Lösung gebracht worden ist, zu beantworten, ist ziemlich schwer. Es kommt hierbei zunächst darauf an, ob man die Tauben des Vergnügens oder des Nutzens halber hält. In Bezug auf die Zier- und Sporttauben ist die Frage nach einem pekuniären Nutzen nur eine Nebenache, obwohl auch von diesen mancher delicate Varen für die Tafel, auch gar manches Stück zum Verkaufe geliefert wird, denn die Tauben vermehren sich im Allgemeinen so flarz, daß es im Verlaufe der Zeit kaum möglich sein dürfte, die ganze Nachzucht beizubehalten. Namentlich ist aus der Art schlappenden giebt man gern weg, um die Zucht rein zu erhalten, während durch Kreuzung allerdings auch sehr wertvolle Abarten entstehen, die sich, falls man sich von ihnen trennen will, oft für ansehnliche Preise verkaufen lassen.

Von einer eigentlichen Rentabilität der Taubenzeit kann aber nur dann die Rede sein, wenn man Feldtauben, wozu in diesem Sinne überhaupt alle zu Feldern gehörenden Tauben (Büsch-, Montautauben, Purzeltauben, Wödhgen, Türken, Schnippen, Schwalbentauben und Bagdetten) gehören, hält, da sie wenigstens 9 Monate des Jahres hindurch gar keines Futters bedürfen und auch selbst im Winter nur wenig, solange die Erde von Schnee frei ist. Die Feldtauben bringen während eines Jahres meist fünf Paar Junge und stellt sich der Preis pro Paar junge Tauben hundertge durchschnitlich auf 60 bis 80 Pf., im Ganzen somit auf 3-4 M. Rechnet man nun pro Paar 2.50 M. jährlich als Futtergeld, was bei Feldtauben schon sehr hoch gegriffen ist, so beläuft sich der Reingewinn bei einem Paare Jungtauben auf 0.50 bis 1.50 M. Einen weiteren Nutzen gewähren die Tauben durch ihren Dünger, der von den Gärtnern sehr gerne ge-

kauft wird, da sich in ihm viele Pflanzennährstoffe concentrirt vorfinden.

Häufig wird behauptet, daß die Tauben der Saat auf dem Acker schaden, aber mit Unrecht, da die Tauben nicht wie die Hühner in der Erde scharren; bei ihrem meist sehr eiligen Gang durch die Felder piden die Thiere meist nur diejenigen Körner auf, welche zufällig nicht unter die Oberflache des Bodens gekommen sind und auf diese Weise doch nur einer zweifelhaften Entwicklung zur Pflanze entgegensehen. Saatförner bleiben aber meist nur auf solchen Aekern oberhalb liegen, welche mit der Hand beieet worden sind; beim Eindringen der Saat mittels Maschinen fällt dieser Uebelstand fast völlig fort.

Bei den Streifereien der Tauben durch die Felder werden von denselben aber nicht nur die offen daliegenden, nicht eingegagten Getreidekörner, sondern auch zahlreiche wilde Sämerei, b. h. Lufrantkamen, wie Haberich, Kornrade und viele andere wohl beachtet, und verzehren die Thiere bei ihren Streifereien tauende und abertauende von Samenförnern, die, zur Pflanze entwickelt, die Acker als wunderbares Lufrant bedecken und einen großen Theil der Saat unterdrücken würden. In Belgien ist man in dieser Beziehung von dem Nutzen der Feldtauben so sehr überzeugt, daß man große Taubenhäuser mitten auf das Feld baut, um den Tauben das Weingien der Acker von Lufrantkamen recht bequem zu machen. Der Erfolg dieses Vorgehens belgischer Landwirthe ist in der That aber auch ein ersichtlicher.

Daß den Dächern durch die aufstehenden Tauben mit der Zeit ein beträchtlicher Schaden verursacht wird, ist eine nicht zu leugnende Thatsache und wird derselbe hauptsächlich durch den Taubenmist hervorgerufen. Derselbe ist sehr änderer Natur, greift hölzerner Schindeln und Strohdächer an und zerstört sie allmählich. Der Zerhörung wird noch dadurch Vorshub geleistet, daß durch die hingende Kraft des Taubendüngers das Bewachsen des Daches mit Moos und Flechten begünstigt wird, dem alsbald mit der Zeit größeres Lufrant nachfolgt. Besonders darunter zu leiden haben die hölzernen Dachrinnen, da in diese der Taubenmist hineingeschwenmt wird, sich dort anzusammeln pflegt und sein Zerhörungswert beginnt. Nachdem aber Stroh- und Schindeldächer auf dem Lande mehr und mehr verschwinden, zum Theil sogar aus feuerpolizeilichen Rücksichten ganz verboten sind, schwindet auch dieser Nachtheil mehr und mehr mit Einführung der Ziegeldächer, bei denen der durch den Taubenmist hervorgerufene Schaden fast gleich Null ist.

Es läßt sich daher ruhig behaupten, daß unsere Landwirthe bei vernünftiger Zucht und Auswahl rationaler Masten aus der Taubenhaltung ein hübsches Zimmchen Geld schlagen können, um so mehr als den meisten derselben in den Abfällen, die sich beim Drehen des Getreides ergeben, ein völlig kostenloses Futter für ihre Tauben zur Verfügung steht.

Rödhren daher diese Zeilen dazu beitragen, der so einträglichen Taubenzeit besonders auf dem Lande zu einigem Aufschwung zu verhelfen.

**Wie sollen wir unser Obst ernten?**

1. Vor der Reife geerntetes Obst erlangt nie seinen vollen Wohlgeschmack, überreif gewordenes Obst verliert denselben, darum ist für die Zeit der Ernte die Reife der Früchte maßgebend.
2. Die Sommer- und Herbstfrüchte des Kernobstes, sowie das Stein-, Schalen- und Beerenobst, verlangen ihre volle Reife am Baume bez. Strauche, sind also im Zustande der Baumreife am wohlkostendendsten. Die kernobstfrüchte des Winterobstes erlangen erst Wochen und Monate nach der Baumreife ihre vollständige Reife und ihren höchsten Wohlgeschmack auf dem Lager, darum unterscheidet man bei ihnen eine Baumreife und eine Lagerreife oder Genuepreife.
3. Hat das Obst seine volle Reife erlangt, so nimm, mit Ausnahme des Schalenobstes, sein Wohlgeschmack ab:

es geht, je nach den Sorten, schneller oder langsamer seiner Ausreifung entgegen.

4. Am darum den Sommer- und Herbstfrüchten des Kernobstes eine etwas längere Dauer zu geben, nimmt man die Früchte ca. 8 Tage vor voller Baumreife ab, und läßt sie auf dem Lager nachreifen, dadurch verhindert man das Wehligwerden der Apfel, erhält den Birnen ihren Saftreichthum und vorzügliches Geshmack.

5. Das Winterobst dagegen muß, wenn es die Witterung sonst gestattet, wenigstens bis Mitte Oktober am Baume hängen bleiben, oder doch wenigstens so lange, bis sich die Blätter färben und abfallen. Von diesem Augenblicke ab hört die Weiterentwicklung der Früchte auf und ihre Ernte ist vorzunehmen.

6. Die Baumreife der Früchte ist dann eingetreten, wenn sie ihre volle Entwicklung, ihre lebhafteste Färbung zeigen, sie macht sich deutlich bemerklich durch vereinzelt abfallende gefundene Früchte ohne äußere Veranlassung, beim Kernobste außerdem durch Braun- oder Schwarzwerden der Kerne. Bei den Birnen erkennt man den Zustand der Baumreife außerdem daran, daß sich der Fruchtstiel beim leichten Heben am Stiele bei leichtem Druck; bei den Weintrauben am Durchsichtigwerden der weihen und der intensiv leuchtenden Färbung der dunkeln Trauben; bei der Wallnuß, Geshkastanie und Mandel am Aufplatzen der grünen Schale; bei der Querschnitt am leichten Bräunen der Frucht in der Hülle und ihrer leichten Löslichkeit aus derselben.

7. Alles Tafelobst und auch das zum Dörren bestimmte kernobst muß sorgfältig mit der Hand gepflückt werden; Mostobst und das zur Wusbereitung bestimmte Steinobst kann geschüttelt werden.

8. Ein Vermirter schlagen des Obstes vom Baume mittels Stangen ist unbedingt zu vermeiden, denn es schädigt nicht nur das Obst, sondern auch die spätere Fruchtbarkeit des Baumes.

9. Für das Pfücken empfehlen sich runde oder lange flache Hantelförbe von Weidengehäst, innen mit Packlewand ausgekleidet, unter welcher sich ein schwaches Polster von Heu, Holzwohle oder Moos befindet. Den Hantel des Korbes versee man mit einem eiernen oder hölzernen Haken zum Anhängen an einen Ast oder eine Leiterprosse, damit man beide Hände zum Pfücken frei hat. Bei hohen Bäumen ist es gut, zwei Körbe für den Pflicker bereit zu halten, von denen man den vollen an einer Feine nieder läßt, den leeren heraufzieht und so das Weiterziehen spart.

10. Auch der größere Transportkorb, in welchen die Früchte aus dem Pflickerkorb einzeln, Stück für Stück, mit der Hand überzugen sind, soll, wie der Pflickerkorb, gepolstert sein. Ein Umschütten der Früchte aus dem Pflickerkorb in den Transportkorb muß unterbleiben, denn das Aufschlagen der Früchte, selbst beim vorsichtigsten Umschütten, sticht Flecken, und stieliges Obst ist in keinem Falle als Tafelobst verkauflich, oder doch nur zu sehr geringen Preisen unterzubringen.

11. Empfindliche große Früchte sind schichtweise in den Transportkorb zu legen, die Schichten durch einen Vagen reinen weihen Papiers zu trennen.

12. So geerntete Früchte bringen, bei sachgemäher Aufmerksamkeit und Verpackung hohe Preise, welche ihre sorgfältige Behandlung gut bezahlt machen.

**Etwas von der Pastenerreitung.**

Wir erhalten folgende Frage eines Herrn Dr. P. in D. . . . . und werden im allgemeinen Interese" geben sie an dieser Stelle öffentlich zu beantworten, was nachstehend erg geschiedt: "Sie veröffentlichen recht oft ausserordentlich schätzenswerte Mittheilungen zur Verwertung des Obstes, haben aber nie die Pastenerreitung empfohlen. Am lele ich folgende Vath: Haltbarkeit der Obstpasten. Um die Haltbarkeit der Obstpasten zu prüfen, wurden im Jahre 1885 fünf Kilogramm gute Apfelkuchen in ein Kistchen verpackt, welches man sungenau im Anzeigeposten der Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Gelsenkirchen setzen ließ. Im vergangenen Winter — also nach 10 Jahren — öffnete man

das Kistchen, dessen Inhalt sich in keiner Weise verändert hatte und kostete diese Pasten auf. Sie geben ein reinstimmendes laberloses Kompot. Es bleiben also Pasten den Vorrath einer sehr großen Dauer, eine Eigenschaft, welcher ihren Werth beträchtlich erhöht, und frage hier nicht für genügt halten, oder wenig anderer Grund Sie geleitet hat, die Herstellung derselben nicht empfohlen zu bepreden?" Obstpasten bestehen aus eingedicktem Fruchtmark (Marinelebe, Obstmus, welchem, in schmaler Schicht auf Papier gestrichen, in einer Schichtweise Wasser entzogen wird, das ihnen eine faultückelartige Konsistenz verleiht und eine lange Haltbarkeit gesichert ist. Sie werden vor dem Genusse, nach Zugabe des nöthigen Weines wieder angefeuchtet, also in den mus- oder marmeladenähnlichen Zustand zurückgebracht. Nun hat aber auf eingetrocknetes Mus oder Marmelade an sich schon eine jahrelange Haltbarkeit, welche ohne mitzubeziehen sehr lange Zeit wie die der Pasten anhalten, wenn man sie in Säften mit fastlichem Verschleife aufbewahrt, so daß es sich empfehlen dürfte, diese Obstpasten in letzterem Zustande aufzubewahren, wodurch sich die Arbeit der Pastenerreitung und des Weiberaufhodens derselben crübrigt. Auch als Gegenstand des Handels konnten sich derartige Pasten bis jetzt noch nicht einführen, und so ist die Pastenerreitung eine Selbsterei, welcher inwendig welche wirtschaftliche Bedeutung nicht beigemessen werden kann, und das ist der Grund, welcher uns leitet auf ihre empfehlende Besprechung zu verzichten. Kirdorf, B. L. Käu.

**Unser Haus- und Zimmergarten.**

\*\* Das Vermeiden der Erdbrechen geschieht am zweckmäßigsten durch bewehrte Ranken (Eiser), welche jede ältere Pflanze bildet. Man laßt sich die stärksten Ranken aus, schneidet an jeder Seite die Rinde ab und pflanzt sie auf ein Beet, welches in richter alter Einzugsflucht, in 15-18 em Reihensfernung und 5-6 em Abstand in den Reihen auf. Zweckmäßig ist es, wenn man viele Beete in möglichst leichten Boden wählt, oder scharren Boden mit Sand mischt. Die jungen Pflanzen werden mit der Braule richtig angepöset und 14 Tage lang täglich, bei trockener Witterung öfters, überpöset. Nach 4-5 Wochen sind die Pflanzen so reich bewurzelt, daß sie nach dem Beschneiden sicher weiterwachsen.

\*\* Die Himmere trägt bloß an einjährigen Holz, b. h. im nächsten Jahre an dem, was in diesem Jahre gewachsen ist. Das ältere ausweihende Holz, welches Früchte trägt, entfernt man darum sofort nach der Ernte. Gleichzeitg aber entfernt man aber auch alle wehler träglichen Triebe, und läßt an jedem Stoch nur 5 bis 6 der kräftigsten bleiben. Das von vielen Seiten empfindliche Einpflanzen der Himmere bei weihen und besten Früchte. Einmaltragende und remontirende Sorten geben, sind die Früchte gleich tragbar, das gleiche Quantum an Früchten, nur vertheilt sich die Ernte der letzteren auf einen längeren Zeitraum. Die erleren sind wegen ihrer kürzeren Erntedauer für Salzpfeffereien, die letzteren zum Fruchtkauf als Tafelfrüchte vorzuziehen.

\*\* Zur Vermeidung der Wintaus. Ist auch die Wintaus besser wie ihr Mut und nicht in der Lage, den Anbau des Apfels so zu beinträchtigen, wie die Reblaus den des Weinobstes, so haben wir doch alle mögliche Veranlassung, sie von unseren Obstplantagen fern zu halten. Es hat das allerdings seine Schwierigkeiten, denn Importieren wir sie nicht mit neuen Bäumen oder Weiden aus irgend welcher Baumzucht, so ist es sehr leicht möglich, daß sie uns der Wind im Gestalt eines geflügelten Weibchens, einer Grundstübin genger Kolonie, aus dem Obstkarten des nächsten Nachbars zuführt. Gegen derartige Ueberfälle müß man dauernde Aufmerksamkeit, sobald, selbst nach ihrer totalen Vermüdung, von 14 zu 14 Tagen eine Proben der Apfelblume nötig ist. Zu ihrer Vermeidung ist irgend ein leicht brechenbares Netz das beste, beaunliche und sicherste Mittel. Man verpocht durch ein derartiges Ueberziehen die Atmungsorgane des Insektes und läßt es so im eigenen und fremden Reich erlösen. Etoben Bäume der Wintaus-Gold-Parade im Obstkarten oder in der Baumzucht, so luche man vorerst an diesen nach Wintausen und fände sie, sie nicht an dieser Seite, in welche sie eine ganz besondere Vorliebe haben, so sind sie gewöhnlich nicht vorhanden.

**Thier- und Geflügelzucht.**

† Die Wände der Kasse. Diese Krankheit hat in den letzten Jahren ganz besonders um sich gegriffen und viele Opfer gefordert. Der Anhalt der Wille ist besonders die Kaspian, welche bedauernd mit antheiligen Theilen Erdbi und Meingest, oder Gernebrungen mit grauer Querschnitt haben sich als die besten Mittel erprobt.

† Gegehöner haben breite Köpfe und besonders lobhafte Augen, schlechte Gegehöner dagegen sind gewöhnlich Kopfänger. Der Kopf ist ein weit höheres Merkmal als die Breite des Körpers. Ist es auch Thatsache, daß sich die verschiedenen Hühneraffen durch Zahl und Gewicht, besonders aber in der Zeit der gelegten Eier unterscheiden, so ist doch nicht anzunehmen, daß gute Gegehöner solche erzeugen. Die Produktivität des einzelnen Hühners ist nicht als erlich zu betrachten.