

die Hälfte des Jahres von Ihren Bienen mit Milch versorgt wird...

Bienenwirtschaftliches.

Vertreiben junger Königinnen. Alle Bienenzüchter, welche eine unbefruchtete Mutter haben...

Chloroform wird von vielen Bienenzüchtern als Verdrängungsmittel angewendet in der Art, daß von demselben zwei Drachmen auf einen Schwamm geschüttet werden...

Zur Honigweinbereitung. Nicht alle Sorten Honig eignen sich zur Weinbereitung gleich gut...

Keinere Mittelheilungen.

Zur Verbesserung verunkrauteter Wiesen. Ausgleich Antwort auf verschiedene Anfragen. Das Verunkrauten der Wiesen...

Sauswirtschaftliches.

Biogelieren von Honig zu befreien. Verrotzte Biogelieren schmeißen man, wenn sie recht heiß sind...

Einmachgläser vor dem Verschlingen zu schälen. Man feuchtet ein Tuch mit kaltem Wasser an...

Ein vorzügliches Konservierungsmittel soll die vorläufige Magnesia sein. 1 Gr. einer 2proc. Lösung dieses Salzes soll genügen...

Smaltzglasgläser auszubessern. Man erwärmt in einer flachen Schale aus Glas oder Porzellan ein wenig hartes, weiches Spermacet...

Das Festhalten von Schrauben zu verhindern. Schrauben rufen leicht beim Einziehen bald fest, wenn sie großer Hitze und feiner Luft ausgesetzt sind...

Karbolwasser als Schutzmittel gegen Holzläuse. Um Holz und Holzgeräthschäften unterer lichen deutschen Volkes, auffällige aber gar nicht Angehörigen fremder Nationen nachzunehmen...

Büchermarkt.

Rugkautschuk! Noch immer geräth es zu den unbegreiflichen Eigenschaften unterer lichen deutschen Volkes, auffällige aber gar nicht Angehörigen fremder Nationen nachzunehmen...



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

Nr. 34 Halle a. S., den 22. August 1896.

Obst-Verwerthung.

Himbeer-Essig. Dieser Essig, zur Salatbereitung ganz vorzüglich und auch zum Räuchern der Zimmer, durch Verdampfen, wohlgeriecht, wird wie folgt zubereitet:

Zerquetschte Himbeeren lassen man einige Tage in einem zugedeckten Gefäße, unter mehrmaligem Umrühren, stehen, giebt zu 1/2 Liter Himbeeren 1/2 Liter guten starken Weingeist...

Nach einem anderen Verfahren übergießt man 2 Liter Beeren mit 1 Liter Essig, läßt sie 48 Stunden stehen und preßt sie dann aus. Der so gewonnenen Saft giebt man nochmal 1/2 Liter Beeren, die man ebenfalls nach 2 Tagen abpreßt.

Himbeer-Gelee. Reicht reife Himbeeren werden zerquetscht und durch ein feines Haarseid getrieben, welches alle Kerne zurückhält. Auf 1 Kilo Saft nehme man nur 1 Kilo gemahlene feine Raffinade, ohne Blau, lasse dieselbe in einem kupfernen oder irdenen Gefäße zu wärmen werden...

Nach etwa 4 Wochen können die Birnen benutzt werden und werden massenhaft Liebhaber finden.

läßt ihn 14 Tage gut verkorft stehen, zieht ihn, mit Geber oder Gummischlauch, vom Bodenlage ab, wiederholt das noch 2-3 mal, läßt dann den Saft in einem Filter aus weißem Filtrirpapier, welches sich in einem gläsernen Filtrirtrichter befindet, in einen Glasballon ab und kocht je nach Geschmack, in Wasser aufgelösten Zucker zu. Hierauf füllt man den Liqueur auf Flaschen, welche man, gut verkorft, bis zum Gebrauch aufbewahrt.

Die Liqueure erhalten durch längeres Flaschenlager ihren höchsten Wohlgeschmack und sollten frühestens nach 1 jährigem Flaschenlager genossen werden.

Senfbirnen sind eine der pikantesten Obstkonserven, welche besonders in Herrentreffen zu Jagdfrühstücken etc. viel Anklang finden dürften. Man wähle zu ihnen nicht zu grobe, nicht zu saftreiche oder feinstreife Früchte, welche nicht überreif sind, schäle sie, schneide das Kernhaus aus, setze sie mit ganz darüber stehendem Wasser zum Feuer und koch dieselben so lange, bis sie sich mit einem Strohhalm durchschießen lassen. Hierauf nehme man sie aus dem Wasser und lasse sie in Sieben abfließen, und koch in demselben Saft noch eine zweite Portion Birnen. Hierauf schichte man die Birnen in Einmachgeschöpfe, gebe auf 100 Stück ca. 500 g gemahlene Senfkörner, gieße das Wasser, in demen sie gekocht sind, darüber, bedecke die Oberfläche durch einen Viertel voll gemahlener Senf, welchen man mit einem Steine oder einem starken Schieferblech beschwert.

Nach etwa 4 Wochen können die Birnen benutzt werden und werden massenhaft Liebhaber finden.

Heber die Bekämpfung der Krebskrankheit an Obstbäumen

schreibt S. Wiesmann im „Zürcher Bauer“: „Jeder Landwirth weiß, daß der Krebs an den Apfelbäumen eine der häufigsten und verderblichsten Krankheiten ist, wodurch unsere Obstbäume schwer geschädigt werden. Infolge blühwüthiger Apfelbäume werden durch diese Krankheit verunstaltet und schließlich zu Grunde gerichtet. Mit flüchtigen Dämpfen, die sich der Krebs als eine mehr oder minder große Wunde, die bis auf das Holz von Stamm und Ästen dringt, um-

Druck und Verlan von W. Kutschbach. — Verantw. Redakteur Adolf Finckeln, beide in Halle a. S.



