

folgen. Man kommt der Kessel auf Feuer. Man rechnet von der Zeit des ersten Aufwallens des kochenden Wassers an erst mit dem eigentlichen Kochen resp. Dünsten des Inhalts der Krüge. Die Beeren und Weintrauben benötigen zum Garwerden in 2 Liter fassenden Krügen 10 bis 14 Minuten, die Steinobstsorten: Birnische, Aprikosen, Pfannkuchen, ferner Birnen, Hagbutten 15 bis 20 Minuten; bei kleineren Gefäßen ist selbstverständlich eine längere Zeit erforderlich; ferner hängt die Dauer des Dünstens auch von der Art der Reife ab. Vollkommen reife Früchte verlangen eine um zwei Minuten kürzere, härtere oder unreife Früchte um einige Minuten längere Zeit zum Dünsten. Der Kessel kommt dann vom Feuer und die Krüge bleiben bis zum Abkühlen darin stehen.

Es dürfte zweckmäßig sein, einen Kontrollkrug beim Kochen zu haben, um durch Entnahme mit einem silbernen Löffel die Weiche der gekochten Früchte kontrollieren zu können. Zu lange und zu weich gekochte Früchte werden unansehnlich und verlieren an Wohlgeschmack.

Wo eine größere Menge noch auf das Kochen harrt, darf man unbedorft die Krüge aus dem Kessel nehmen und die anderen an deren Stelle setzen. Sobald die Krüge trocken sind, langt man den Saft der Krüge in eine heisse flüssige Karaffin-, Pech- oder ähnliche luftdichtschließende Masse, so daß sich ein dauerhafter Überzug bildet. Die Krüge werden dann bis zum Gebrauche an einem luftigen kühlen Ort, am besten im Keller in Sand eingehüllt, aufbewahrt. Siebelbeeren müssen zuvor in einem emaillirten Topf ohne Wasser geküchelt werden und kommen dann erst in die vorbereiteten Flaschen. Nachdem sie gut eingeseift sind, übergießt man sie 1 bis 2 Ctm. hoch mit Rum, Cognac oder sonst einem guten Branntwein und verkorkt sie gut.

Das Einkochen der Früchte in Zucker geschieht auf folgende Weise: Man löst reines, ungelöstes Hutjucker in Wasser, z. B. 1 Kg. Zucker in 1/2 Kg. Wasser, bringt die Lösung zum Kochen und schäumt den sich bildenden Schaum sehr sorgfältig ab. Einkochen darf die Juckerslösung nicht. Hierauf kommen die eingunaden und nach Bedarf ausgetrocknete Früchte in das Gefäß, worin sich der gelöste weisse Zucker befindet. Sie müssen mit dem Zucker rasch aufkochen, werden dann vom Feuer genommen und nochmals abgeschäumt. Das Aufkochen und Abkühlen wiederholt sich noch 3—4 Mal, indem man den Kochtopf wieder auf das Feuer bringt und wiederholt entfernt dem Abkühlen, bis die Früchte lange genug gekocht haben, wovon eine Probe-Entnahme am besten überzeugt, und kein Schaum mehr gebildet wird. Nachdem die Früchte gar sind, giebt man sie heh in die Einmachgläser, welche man sofort luftdicht verschließt. Die Früchte dürfen aber auch in einer Porzellanpfanne abkühlen. Sie werden dann erst später in die Gläser gefüllt. Die Konservirung der Früchte ist bei dieser Einmachart dem Zucker zugehörig. Dabei ist zu beachten, daß der Zucker seine konzentrierte Eigenschaft nur dann ansetzt, wenn er in kasser Lösung verwendet wird und daß die Aufbewahrung an einem kühlen Orte hierbei stark ins Gewicht fällt, um das Nachgären zu verhindern. Die Menge des Zuckerzuges richtet sich lediglich nach dem Geschmack. Man rechnet gewöhnlich auf 1/2 Kilogramm Frucht 1/2—1 Kilogramm Zucker; überzuckerte Früchte verlieren den Geschmack und das Aroma und sind für manchen Genuß unangenehm. Zudem läßt sich für das Einkochen der Früchte mit Zucker ein für alle Früchte gleiches Verhältnis nicht feststellen, hier hat lediglich der gute Geschmack und das Verständlich der Hausfrau, nöthigenfalls an der unter der Rubrik Hauswirtschaft stehenden Recepte oder auch eines guten Einmach- oder Kochbuchs, den richtigen Weg zu suchen. Saucere Früchte benötigen ja meist mehr, süße und überreife weniger Zucker.

Der Verschluß der Gläser geschieht entweder mit Korken und Paraffin oder mit Wachsblei, die man vorher gut gewaschen und abgetrocknet hat, dann noch feucht über den Rand der gefüllten Gläser zieht und mit Bindfäden fest-

bindet. Auch die Einmachgläser müssen vor dem Gebrauche gewaschen werden. Viele Hausfrauen setzen dem Eingemachten eine kleinsteigige Salzsäure oder Zuckerzu zu, um die Nachgärung der Früchte zu verhindern. Das ist bei feibler Aufbeahrung und richtigen Einkochen überflüssig. Sorgfältig und reinlich eingekochte Früchte halten sich Jahre lang und helfen der Hausfrau bei merkwürdigen Vorfällen, bei festlichen Tafeln und dergl. Gelegenheiten zur Vervollständigung des Speisetisches.

Pflanzung von Obstbäumen an öffentlichen Wegen und Straßen.

Am besten zur Bepflanzung von Straßenecken eignen sich, sofern Boden und Klima ihre Anpflanzung gestatten, zweifellos die Baumstämme. Dieselben wachsen und entwickeln sich sehr rasch zu schönen Baumkrönen, übertreffen an Höhe und Umfang der Kronen alle anderen Obstbäume und erreichen unter ihnen das höchste Alter.

Da die Wurzeln des Baumstammes in die Tiefe des Untergrundes eindringen, und dort ihre Nahrung entnehmen, so untercheidet sich der Aufbau vortheilhaft von anderen Baumformen, deren Wurzeln sich an der Oberfläche des Bodens ausbreiten, und welche häufige Wurzelanstriche erzeugen, wodurch die Fruchtbarkeit des angrenzenden Ackerlandes mitunter sehr beeinträchtigt wird.

Die meisten Obstbäume so gefährlichen Insekten und gewisse andere Thiere, wie z. B. Hasen, welche die ihnen zugängliche Rinde der jungen Bäume im Winter benagen, meiden den Aufbaum wegen des bitteren Geschmacks der Rinde und der Wälder; er gedeiht infolge dessen ohne besondere Sorge, während andere Obstbäume, wie z. B. die Apfelbäume, deren junge Rinde den Angriffen der Fresshaken und deren Blätter, Blüten und Früchte den Angriffen verschiedener Insekten und Wälmere ausgesetzt sind, einer solchen sogar in hohem Grade bedürfen. Dabei ist der Aufbaum, vorausgesetzt, daß er eine warme, gegen späte Frühjahrsfröste geschützte Lage hat, regelmäßig reichtragend. Die Frucht sitzt bis zu ihrer vollen Reife am Stengel und ziemlich hoch, so daß sie für die Straßengänger schwer erreichbar ist, und fällt ihre Ernte in die Zeit, wo die Früchte bereits eingeerntet sind, ein Vorbild, der nicht zu unterschätzen ist. Die Frucht selbst ist wertvoll, läßt sich leicht aufbewahren und ebenso leicht verkaufen.

Dabei erreicht der Aufbaum ein Alter von 100 bis 150 und mehr Jahren und liefert sonach mehreren Generationen seine Dienste wie kein anderer Obstbaum. Sein Holz ist ein sehr geschätztes Nutzholz und wird theuer bezahlt.

Nun zunächst lebend und als zur Straßenspflanzung vorzüglich geeignet ist der Apfelbaum zu nennen. Derselbe hat bis jetzt zu Straßenspflanzungen die weiteste Verbreitung gefunden und zwar nicht mit Unrecht; auch er hat ein schnelles Wachstum und entwickelt sich zu einer prachtvollen Form. Seine Blüthe ist lieblich, sein Ertrag meist reich und vielfach verwendbar.

In Züchtungsland finden wir an Straßen hauptsächlich die zur Erzeugung von Apfelmost und Wein dienenden Apfelbäume, die sogenannten Mostäpfel, angepflanzt. Da in vielen Lagen feinere Sorten eben nicht gedeihen und da der Apfelbaum ein billiges und sehr geeignetes Getränk bildet, so kann der Anpflanzung dieser Baumform vor alles Lob gesendet werden, und ist nicht ohne noch der Hinweis, daß Mostäpfelbäume dem Diebstahl von der Straße aus nur wenig ausgesetzt sind, weil sich das Mostobst zum unmittelbaren Genuß eignet.

In Gegenden aber, deren Bodenbeschaffenheit und Klima die Erziehung oder Obsthörten gestatten, wäre jedoch die Anpflanzung besserer Apfelbäume zu empfehlen, weil ja die Frucht eines edlen Apfelbaumes sich weit höher bezahlt macht als Mostäpfel. Sie gestatten eine reichliche Verwendung und ist unter Umständen auch exportfähig. In größerem Maßstabe finden wir dazwischen Sorten an Landstraßen

in Schildort und in der bühnigen Höhe gelegend angepflanzt, und wird in diesen Gegenden ein hübsches Entkommen aus dieser Obstbaumkultur erzielt, indem die Früchte auch vielfach zum Export verwendet werden. Vortheilhaft ist es daher, überall da, wo Boden und Klima es gestatten, lieber eine edle als eine geringwerthige Sorte anzupflanzen, weil die Arbeit des Verpflanzens und die weitere Pflege sich gleich bleibt, möge die Sorte eine edle oder weniger edle sein.

Allerdings sind bei Straßenspflanzungen edle Obsthörten selbstredend weit mehr dem Diebstahl ausgesetzt wie die jaeneren Mostäpfel, doch kann man diesem Uebelstande sehr wirksam dadurch begegnen, daß man in diesem Falle nur Winteräpfel kultiviert, welche erst nach längerem Lagern die für den Genuß nöthige Reife erhalten, und solange sie am Baume hängen, ein sehr unansehnliches Aussehen haben. Schließlich wird sich ja auch während der gefährlichsten Zeit der Obdiebstähle bei dem höheren Werthe dieser Früchte eine gewisse Wache rentiren.

Nicht leugnen läßt sich allerdings, daß der Apfelbaum einer weit aufmerksameren Pflege wie der Aufbaum bedarf, indem sowohl während des Winters die Angriffe von Hasen und Nehen auf die Rinde der jüngeren Bäume absolut keine Seltenheit, als auch deshalb, weil er während der Blüthezeit und des Sommers von den verschiedensten Insekten häufig in sehr verheerender Weise heimgesucht wird.

(Schluß folgt.)

Feinere Mittheilungen.

§ Fütterung von Ferkeln. Wo man gewonnen ist, füttert natürlich zu füttern, ist es sehr empfehlenswerth sich bei der Fütterung außer Schernte der Früchte zu bedienen, während diese sehr jung sind, die Wart nicht und schon auf 10 Meter heranwachsen und man kann so viel früher austreten als man will, sie wird doch nichts davon nehmen, die jungen Ferkel müssen ja haben, sich an ihre Wälder zu gewöhnen, ebenso, wie es bei jungen Hühnern der Fall ist. Es dauert ein bis zwei Monate oder mehr vom Zeitpunkt der Nahrungsaufnahme an, bis sich die kleinen Ferkel daran gewöhnen, daß ein Mann das Tier entlang geht und Futter ansetzt, bis man es erreicht, daß sie keine Ferkel mehr dabei haben.

Zu der Zeit von drei Monaten werden sie schon genug sein, um bis in den Juni-Juli oder die Herbstzeit ihren Ferkel zu lassen. Jetzt sollte auch dann der Jünger keinen Fremden erlauben, zugucken, besonders nicht zur Fütterungszeit.

§ Günstige Zeite. Es ist unbedingt notwendig, daß die gestrichenen Ferkel und Hühner nur bei der Erhaltung des zurückgebliebenen Ferkelbestandes erforderliche Wasser besitzen, im Uebrigen aber, um eine Entfernung des Ferkelbestandes zu ermöglichen, während des Winters trocken liegen. Die Unterhaltung dieser Ferkel hat schon eine große Wichtigkeit in Ferkelbeständen verursacht. Dagegen müssen Hühnerbestände sofort nach dem Ableben des Wälders wieder gefressen werden. Die Zeitschicht selbst wird am besten im September oder Oktober, allein schon der besseren Witterung und der Lagerdauer wegen vorgenommen, da sie sonst durch unangenehme Wetter belästigt sehr gelöst werden kann. Für die nötigen Sperrnisse zur sofortigen Abfuhr der gelangenen Ferkel ist Sorge zu tragen, da ein zu langer Aufenthalt der gelangenen Ferkel in den Stallportallen ebenfalls ein großes Uebel herbeiführen kann. Ende Oktober beginnt auch die Laichzeit der Ferkel. Fast sämtliche Laichstauer, namentlich die Hühner, halten sich in bedeutender Zahl und verlassen dieselbe nur zum Laichen.

§ Günstig der Zuchtzeit auf die Haltbarkeit der Ferkel. Es ist eine wenig bekannte Thatsache, daß Ferkel, welche durch einen Schlag auf das Gesicht geblieben sind, sich viel länger und besser frisch erhalten als Ferkel, welche einem einseitigen Wasser erliegen. Die Ursache dieser Erscheinung liegt nämlich darin, daß die sogenannte Wasser- oder Zuchtzeit, welche bei vielen Hühnerarten eine Zeit vor dem Laichen eintritt, bei Hühnern eintritt, wenn das Nierenorgan durch einen Schlag auf das Gesicht verletzt wird. Nun hat aber die Wasserzeit einen wesentlichen Einfluß auf das Eindringen der Bakterien, d. h. auf die Vorbereitung der Ferkel zu infekt, als ein muskelfähiger Ferkel dem Verbringen der Ferkelbeständen größeren Widerstand entgegenzusetzen als ein Ferkel, in dessen Muskelmasse die Stange bereits gesetzt ist. Solange also ein Ferkel sich in der Wasserzeit befindet, ist er zweifellos von Bakterien frei.

Unser Haus- und Zimmergarten.

Der eigentliche Sommer- oder Anpflanzzeit wird je nach dem klimatischen Bestimmung, dem Boden, der Unterlage und dem Wachstum des Baumes Ende Juli, im Laufe des August oder öfters auch noch im September vorgenommen. Die dabei vorzunehmenden Arbeiten bestehen in folgendem: a) zu lang gewachsene Fruchtzweige über den höchsten bis sechsten Ringe zu brechen oder eventuell abzumähen; b) Nachtrieb,

welche aus den im Mai pflanzten Zweigen entstanden sind, bis auf die Winterhülle einzufügen; c) alle zu stark nachgehenden Nebenzweige zu brechen, zu brechen oder zu quetschen, wenn man nicht vorzieht, solche auch wie bei a) anzusetzen zu lassen; d) alle zu dicht stehenden und ungenutzten gewordenen Zweige und Triebe von ihrem Entstehungspunkte wegzunehmen und dadurch den einzelnen Zweigen mehr Luft und Licht zu geben; e) durch stärkeren Stellen der Aeste eine vollkommene Ausbildung der Krone zu erreichen und der Sonne den Eintritt in das Innere des Baumes zu verhindern. Bei der Ferkelzeit zu gefälligen, wenn die bestmögliche Obsthörten im Anpflanzzeit das beste und wirksamste Mittel, seine in fäulnißlichen Formen erzeugten Obsthörten bald und reichlich tragbar zu machen.

**** Spargelstöcke lassen zu erhalten.** Wer hat nicht schon die Erfahrung gemacht, die Nachreifeung beim Spargelweiden gemacht, daß gerade die reiferen Sorten, in den besten Jahren stehenden, sich sogar nach jungen Wäldern einzusetzen eignen, wo diese Weiden erziehen. Als Grund vieler Unfruchtbarkeit kann man annehmen werden, daß die Weiden, welche im Frühjahr an das Tageslicht kamen, ohne Weiden alle gelassen worden sind. Dazu kommt noch, daß zu früh mit dem Einsetzen des Spargels begonnen worden ist. Ein breiter reiferer Stamm geht in der Regel im Laufe des Sommers ein und der Ertrag bleibt für nächste Jahre aus. Es ist daher beim Einsetzen des Spargels stets im Auge zu halten, daß nicht alle Weiden von einer Pflanze gelassen werden dürfen, sondern man muß wenigstens einen Spargelweiden lassen. Sobald man nämlich alle Weiden von einer Pflanze gelassen hat, ist die Verarbeitung und Weidenfütterung des Saates nicht vor sich gehen, der aufsteigende Saft zum Wurzelsaß und da hier die Weidenfütterung abgeschlossen ist, so läßt die Pflanze an der Weidenfütterung. Abschließung lassen sich aber eine oder zwei Weiden zum Zweckfälligkeit. So kann die Pflanze frei weiden und ihre Lebensdauer ist verdoppelt. Findet man ferner auf Spargelweiden einen verfallenen Saft, so lasse man ihn zu Gunsten der Pflanze den größten Theil der Weiden frei austreiben, ohne sie abzuschneiden, damit der frische Saft durch frische Weiden fließen kann. Es erweisen sich dann keine Wurzelsaß und der Saft des Saates kann frei vor sich gehen. An empfinden ist daher, solche Stellen im Herbst mit starken Weiden zu mähen, um im Frühjahr die geschädigte Manipulation vornehmen und die Pflanze wieder zur Produktionsfähigkeit verhelfen zu können. Bei dieser Spargelweidenfütterung kann man seine Spargelweiden lange Jahre hindurch ertragfähig erhalten.

Die Schneiden gehören häufig zu den größten Unannehmlichkeiten im Obsthörten. Die meisten Obsthörten schneiden lassen diese durch sie rasch abgestreift oder wenigstens sehr beschädigt und beschmutzt werden. Die besten Gegenmittel sind, wie der „Praktische Gärtnere“, Hühnerzucht schreibt: Abmähnen, Zäden und Kalkweiden. Letzteres geschieht, indem man schmale Weiden, unter welche man Weidenfälligkeit stellen, so kann die Weidenfälligkeit frei weiden und täglich Weiden, die darunter liegenden Schneiden abkratzt. Mit dem Kalkweiden besetzt man vor allem, die Schneiden an der Fortbewegung zu verhindern. Die Schneiden müßte sich beim Fortbewegen sehr rasch halten; sie vermeiden es deshalb möglichst, über die Erde und gepulverten Kalk zu streuen, denn sobald die Unterseite zerfällt und zerfällt, ist es mit der Fortbewegung aus. Kriecht die Schneiden über abgerauten Kalk, so entsteht aus diesem durch Veränderung mit der Schneidenfähigkeit eine dicke Masse, nämlich gelichter Kalk. Hierdurch wird der Bewegungsmomentsdruck der Schneiden ganz empfindlich gelindert und lange schwer geschädigt, wenn sie nicht über kommt daran zu Grunde geht. Allerdings müßte gebrauchter Kalk nur bei trockenem Wetter; ein einziger Regen reicht meist über die Wirkung zu nichte. Wird das Ausstreuen des Kalkes mit der Hand ausgeführt, so soll man nachher seine Hände zunächst mit Del und dann mit Wasser abwaschen. Bei Regenwetter, trockene Erde und Staub sind ebenfalls geeignet, Schneiden von den Weiden bei trockenem Wetter abzuhalten.

**** Eine edle Stachelnblume.** Durch Strauß- und Obsthörten beschnittene Stellen im Park oder Blumengarten mit blühenden Pflanzen zu belegen, hört meist immer auf Schmeicheleien, zumal im Hochsommer, wo die Stacheln in voller Vegetation leben und so sehr harten Schritten werden. Für denartige Ferkel werden wir in der in unteren klimatischen Weiden zu streuen, schattigen Flächen wachsen wollen Bestimmung — Nähe nicht sind, auch Sprünge genannt — eine sehr gut funktionierende, nicht aber noch zu wenig angeordnete Pflanze. Die Pflanze ist ein ansehnlich, fahles, verweigertes Sommergewächs von 20—30 Ctm. Höhe. Der Stängel ist wenig an den Knoten angeschwollen, mit einer dunkelblau-grünen Blüthe bedeckt, welche meist, erund, zugespitzt, groß geblüht aber sehr dünn sind. Die Blüthenstiele empfinden in den Weiden, sind sehr fein und tragen 3 bis 4 hängende achselweilige Blüten, welche eine citronengelbe Farbe haben, wenn aber schon orange gelblich sind. Die feingewebten Blüthenblätter endigen in einer langen Spore, der amovats zugespitzt ist. Der Same liegt in einer feinen, kugelförmigen Kapselform, welche die Fähigkeit besitzt, bei ihrer Reife durch die feinste Veränderung sich abhebenartig zu öffnen, infolgedessen die Samen weit fortzubringen, was auch die Pflanze Spinnweb genannt wird. Die Pflanze gedeiht überall, selbst im dichtesten Schatten, unter Wäldern und Gehäusen und macht einen vornehmen Eindruck, besonders in ihrer Blüthezeit. Aber auch für leichte Weiden eignet sie sich vorzüglich, blüht sehr lange und wird jeden Naturschönheit erziehend.

**** Kranke Zierpflanzen an Gemüßmässen.** Bei der Zimmerkultur dieser Pflanze kommt es sehr oft vor, daß der jüngste Blatttrieb nicht zur Entwicklung gelangt, sondern zusammengeknallt bleibt und wie

