



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 etc., 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 gedöckten Früchte kontrollieren zu können. Zu lange und zu weich gedöckte 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 emaillierten Topf ohne Wasser gedünnt werden und kommen dann erst in die vorbereiteten Flaschen. Nachdem sie gut eingeseift sind, übergießt man sie 1 bis 2 Gtm. 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 Hutzucker in Wasser, z. B. 1 Kg. Zucker in 1/2 Gm. Wasser, bringt die Lösung zum Kochen und schäumt den sich bildenden Schaum sehr sorgfältig ab. Einkochen darf die Zuckerlösung 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 Mostkopf wieder auf das Feuer bringt und wiederholt entfernt dem Abkühlen, bis die Früchte lange genug gedockt haben, wovon eine Probe-Entnahme am besten überzeugt, und kein Schaum mehr gebildet wird. Nachdem die Früchte gar sind, giebt man sie hets in die Einmachgläser, welche man sofort luftdicht verschließt. Die Früchte dürfen aber auch in einer Porzellanwanne 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 konzentrierende Eigenschaft nur dann äußert, wenn er in kasser Lösung verwendet wird und daß die Aufbewahrung an einem kühlen Orte hierbei fast in den 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 Verständnis 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 Zuckerzahn zu, um die Nachgärung der Früchte zu verhindern. Das ist bei feibler Aufbeahrung und richtigen Einkochen überflüssig. Sorgfältig und reinlich eingedöckte Früchte halten sich Jahre lang und helfen der Hausfrau bei merkwürdigen Vorfällen, bei festlichen Tafeln und dergl. Gelegenheiten zur Vervollständigung des Speisegettes.

**Pflanzung von Obstbäumen an öffentlichen Wegen und Straßen.**

Am besten zur Bepflanzung von Straßeneindrern 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 Krone der jungen Bäume im Winter benagen, meiden den Aufbaum wegen des bitteren Geschmacks der Krone und der Blätter; er gedeiht infolge dessen ohne besondere Obforge, während andere Obstbäume, wie z. B. die Apfelbäume, deren junge Krone den Angriffen der Feindhasen und deren Blätter, Blüten und Früchte den Angriffen verschiedener Insekten und Wirmen 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 prächtigen Form. Seine Blätter 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 gefundenes Getränk bildet, so kann der Anpflanzung dieser Baumform ein alles Lob gespendet 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 nicht eignet.

In Gegenden aber, deren Bodenbeschaffenheit und Klima die Erziehung oder Obföhrten 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 mehrfache Verwendung und ist unter Umständen auch exportfähig. In größerem Maßstabe finden wir dazwischen feineren Sorten an Landstraßen

in Schildort und in der bühmischen Gegend angepflanzt, und wird in diesen Gegenden ein häufiges Eintommen 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 die Obföhrten selbstredend weit mehr dem Diebstahl ausgesetzt wie die inneren 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 gefährlichen Zeit der Obföhrtheile 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 Krone 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 empfehlenswert, 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 jetzt haben, sich an ihre Mütter 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 erlaßt und füttert anzusehen, bis man es erreicht, daß sie keine Ferkel mehr dabei haben. In der Zeit von drei Monaten werden sie sehr wenig sein, um bis in den Juni zu füttern oder die Schüssel nach ihrem Zutritt zu füttern. Jetzt fehlt auch dann der Ferkel keinem Fremden erlauben, zuzugreifen, besonders nicht zur Fütterungszeit.

**§ Günstige Zeichen.** Es ist unbedingt notwendig, daß die gestrichen Frucht und glückliche nur bei der Erhaltung des zurückgebliebenen Ferkels bei der Fütterung des Ferkels, im Uebigen aber, um eine Entfernung des Ferkels zu ermöglichen, während des Winters trocken liegen. Die Unterfütterung dieser Ferkel hat schon eine große Einwirkung in Ferkelzucht bewirkt. Dagegen müssen Hühnerzucht sofort nach dem Ablesen des Winters wieder gestrichen werden. Die Ferkel füttert sich nach ein Ferkel ein im September oder Oktober, allein schon der besten Fütterung und der Lagerung wegen vorgenommen, da sie sonst durch ungenügendes Futter delinquent sehr gelöst werden kann. Für die nötigen Sperrung zur sofortigen Abfuhr der gelangenen Ferkel die Sorge zu tragen, da ein zu langer Aufenthalt der gelangenen Ferkel in den Stallportallen ebenfalls ein großes Uebel herbeiführt. Eine gute Ernte 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 Zucht auf die Haltbarkeit der Fische.** Es ist eine wenig bekannte Thatsache, daß Fische, welche durch einen Schlag auf das Gehirn getödtet werden, sich viel länger und besser frisch erhalten als Fische, welche man einfach über Wasser stellen läßt. Die Ursache dieser Erscheinung liegt nämlich darin, daß die sogenannte Muskelfaser der Zuchtart, welche bei vielen Fischsorten eine große Rolle spielt, bei solchen Fischen ein wenig abnimmt als bei solchen, wenn das Nervensystem durch einen Schlag auf das Gehirn zerstört wird. Nun hat aber die Muskelelaste einen wesentlichen Einfluß auf das Eindringen der Bakterien, d. h. auf die Vorbereitung der Fäulnisinfektion, als ein muskelfester Fisch dem Verdrängen der fäulnisfördernden Bakterien stand entgegen als ein Fisch, in dessen Muskelfaser die Starre bereits gesetzt ist. Solange also ein Fisch sich in der Muskelelaste befindet, ist er zweifellos von Bakterien frei.

**Unser Haus- und Zimmergarten.**

**\*\* Der eigentliche Sommer- oder Anzuchtzeit** 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 kürzen oder eventuell abzunehmen; b) Nachtrieb,

welche aus den im Mai pflanzten Trieben entstanden sind, bis auf die Winterhülle einzufügen; c) alle zu stark nachgehenden Nebenzweige zu kürzen, zu kürzen oder zu queren, wenn man nicht vorzieht, solche auch wie bei a) anzusetzen zu lassen; d) alle zu dicht stehenden und ungenügend 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 Fällung zu geschlossenen, dichten, beständige Obföhrten im Anzuchtzeit das beste und wirksamste Mittel, seine in fäulnislichen Formen erzeugten Obföhrten bald und reichlich tragbar zu machen.

**\*\* Spargelstöcke lassen zu erhalten.** Wer hat nicht schon die Erfahrung gemacht, die Nachreife beim Spargelweiden gemacht, daß gerade die reiferen Stöcke, in den besten Jahren stehenden, sich sogar nach jungen Beeren einzusetzen lassen, wo diese Beeren ertrugen. Als Grund vieler Unfruchtbarkeit kann man annehmen werden, daß die Beeren, welche im Frühjahr an das Tageslicht kamen, ohne Bedenken 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 folgende Jahre aus. Es ist daher beim Einsetzen des Spargels stets im Auge zu halten, daß nicht alle Beeren von einer Pflanze gelassen werden dürfen, sondern man muß wenigstens einen Spargelweiden lassen. Sobald man nämlich alle Beeren von einem Spargelweiden fast so kann die Verarbeitung und Weiterverarbeitung des Saftes nicht vor sich gehen, der aufsteigende Saft zum Wurzelholz und da hier die Weiterverarbeitung abgeschlossen ist, so läßt die Pflanze an der Wurzelholz fest. Ein Spargelweiden lassen sich aber eine oder zwei Wochen zum Durchsichtigen lassen, so kann die Pflanze frei weiterrufen 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 Beeren frei austreten, ohne sie abzuschneiden, damit der frische Saft durch die Früchte fließen kann. Es erweist sich dann keine Wurzelholzerkrankung, so kann das Saftes dann frei vor sich gehen. An empfindlichen ist daher, solche Stellen im Herbst mit starken Hühnern zu markieren, um im Frühjahr die geschädigte Manipulation vornehmen und der Pflanze wieder zur Produktionsfähigkeit verhelfen zu können. Bei dieser Spargelweidenweise kann man seine Spargelweiden lange Jahre hindurch ertragsfähig erhalten.

**\*\* Die Schneiden** gehören häufig zu den größten Unannehmlichkeiten im Obföhrten. Die meisten Obföhrten schneiden lassen diese durch je rascher abgestrichen oder weggelassen oder beschnitten werden. Die besten Gemüthel sind, wie der „Praktische Gärtnerei“, Würzburg schreibt: Abnehmen, Zähen und Kalkweiden, Erhöhen geschädigt, indem man schmale Bretter, unter welche man die Wurzelholzerkrankung legen, so kann die Pflanze wieder frei werden und täglich Wurzeln die darunter liegenden Schneiden abgeben. Mit dem Kalkweiden besetzt man vor allem, die Schneiden an der Fortbewegung zu verhindern. Die Schneiden muß sich beim Fortbewegen frei leicht halten; sie vermeiden es deshalb möglichst, über die Erde, Staub und gepulverten Kalk zu streuen, denn sobald die Unterseite verrotzt und verfaulen, ist es mit der Fortbewegung aus. Kriecht die Schneiden über abgetrunnen Kalk, so entsteht aus diesem durch Veränderung mit der Schmelzfähigkeit eine dicke Masse, nämlich gelichter Kalk. Hierdurch wird der Bewegungsmomentsdruck der Schneiden ganz empfindlich gelöst und lange schwer geschädigt, wenn sie nicht über kommt daran zu Grunde geht. Allerdings muß gebrauchter Kalk nur bei trockenem Wetter; ein einziger Regenbogen macht keine 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. Obföhrten, trockene Erde und Staub sind ebenfalls geeignet, Schneiden von den Beeren bei trockenem Wetter abzuhalten.

**\*\* Eine edle Stachelnblume.** Durch Strauß- und Obföhrtengruppen beschnittene Stellen im Park oder Blumengärten mit blühenden Pflanzen zu belegen, löst meist immer auf Schmuckgärten, zumal im Hochsommer, wo die Stacheln in voller Vegetation leben und so sehr harten Schatten werden. Für benutzte Fische werden wir in der in unteren heimischen Wäldern zu finden, schattigen Wäldern wachsenden weißen Bellmann — Nische nicht sind, auch Springfont genannt — eine sehr gut funktionierende, nicht aber noch zu wenig angeordnete Pflanze. Die Pflanze ist ein niedriges, kahles, verzweigtes Sommergewächs von 20—30 Gtm. Höhe. Der Stängel ist wenig an den Knoten angeschwollen, mit weißer, buntgefärbter grünen Wäldern bedeckt, welche meist, erund, zugespitzt, groß gegliedert aber sehr dünn sind. Die Blätterstiele empfinden in den Wäldern, sind sehr fein und tragen 3 bis 4 hängende achselweilige Blüten, welche eine citronengelbe Farbe haben, wenn aber schon orange gelblich sind. Die feingewebten, schattigen, endigen in einer langen Spore, der am Ende zugespitzt ist. Der Same liegt in einer feinen, kugelförmigen Kapsel gebogen, welche die Fähigkeit besitzt, bei ihrer Reife durch die feinste Veränderung sich abhebenartig zu verformen, infolgedessen die Samen weit fortbewegbar, zumal in einem weiten 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 Reife Stellen eignet sie sich vorzüglich, blüht sehr lange und wird jeden Naturfreund erfreuen.

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

