

Die Eier des Kals einwirden sich in großen Tiefen von über 1000 Metern zu dem Versteppungslande hin, und zur Oberfläche emporsteigen. Nach welcher Zeit dies geschieht, ist noch nicht bekannt. Die Karven wandeln sich innerhalb eines Jahres — von Frühjahr zu Frühjahr — in die logenannten Ovale aus und wandern während dieser Zeit über die Flächen zu. Die Wehrzahl der Wäucher bleibt hier und in den Klimabänderungen zurück, während die Wehrzahl der Wäucher weiter hinauf in die Bismarckischen Gebirge hinübersteigt, bis abwärts hin. Dertracht kommt, etwa vom Frühjahr bis zum Herbstbeginn und wandert dann, nachdem sie geschlechtsreif geworden ist, wieder ferwärts, um die weit entfernten Landplätze aufzuwachen. Als Folge dieser Lebensgewohnheiten ergibt sich, daß der Kalkstand in Nordcaropas von der Einwirkung von Wäucherarten in der Regel frei bleibt. Dies nimmt ihrerseits durch die Entfernung eines Ortes von den Landplätzen ab, zu vielerlei feindliche Einflüsse die Zahl der wandernden Tiere verringern.

Der Unterschied ist in der höchsten Weise zwischen der nördlichen Ozean, die ein Teil der Welt ist, und dem nördlichen Ozean, der den französischen und englischen Inseln geformet ist, die von Millionen und Millionen von Menschen besucht werden, so daß diese Inseln als Viehställe Verwendung finden. Wenn Jänge der Natur im Britisch-Kanal kommt es nicht selten vor, daß pro Nacht und Tag 500 Fische um nach gelangen werden. Es muß die Flucht, das etwa 10 bis 12 Fische, aber tausend Fische, vertrieben ein Fische, in einer Nacht zu einem Fische die Millionen Kalk. Aus diesen überreichen Beständen, die eine wohlfeile Beschaffung des Material gestatten, soll nun Ausbait zum Auslegen in den deutschen Weinregionen empfohlen werden.

Die Fische sind dieser Bildung fast überall vom Deutschen Fischezucht in der Vergangenheit und zwar wurden 50000 Stück englischer Kalk in die Provinzen Hannover, Oldenburg und Pommern wandern. Das sind tiefen und entfernten Lage der Landplätze folgt nun auch, daß die fernwärts ziehenden Kalk von der französischen oder englischen Küste aus bessere Chancen haben, dahin zu gelangen als die Ozean-Kalk. Es empfiehlt sich daher, diese beim Auswachen sorgfältig zu überwachen, bis sie sich zu erheben, hat Dr. Peterson empfohlen, die Lichter des Kalks zu benutzen und ihn durch die Kalken oder elektrischen Lampen günstigen Bedingungen zu unterbreiten. Mit Kalken-Scheinwerfern sind gute Ergebnisse erzielt worden. Lediglich hat die Deutsche Gesellschaft für Fischzucht im September 1900 eine Kommission nach den großen Fischzucht in Comedo entsandt, um die dortigen vollständigen Fänge nachzuholen zu studieren und wenn möglich, auf deutsche Verhältnisse zu übertragen.

Fischzucht.

— Zum zeitgemäßen Übergange des 3-4-jährigen Zeitkarpenszucht-Altweibes in den 2-jährigen Junnis. Junnis oder Altweib bedeutet für den Zeitpunkt jene Zeit, innerhalb welcher er aus anderen Bedingungen herbeizureichende auswachsen in der Lage ist. Diese Zeit richtet sich nach der Größe, der Färbung und dem Alter des 3-4-jährigen. Um nun die relative Länge der Fische zu ermitteln kann am besten die rationelle Erziehung mittels naturgemäßer Nahrung jährlich um mindestens 100-200 Prozent zunehmen — unter qualitativer Besserung, quantitativ zum mindesten gleichbleibendem Erfolg ohne Verödung des Fisches und der Begleitkosten auf die Fische herabzusetzen ist nicht anders zu tun notwendig, als die Adoption der ebenfalls nicht weniger feineren naturgemäßen Ernährung.

Bienenwirtschaft.

? Eine wichtige Septemberarbeit des Amers ist die, daß man den Wäucher ein behagliches, richtig abgetrenntes Winterstiel einrichtet. Haben sich die Wäucher am Morgen nach einer frühen Septembernacht zusammengekommen, so öffnet man den Stock behutsam und nimmt die nicht behaglichen Wäucher weg, die man im Winterstiel aufbewahrt. Man sei aber nicht zu ängstlich mit der Reinigung, denn es hat sich herausgestellt, daß die Wäucher besser überwintern, wenn man ihnen eine Ganz-keine, gute Halbwand mehr läßt, als sie belagern können. Ist also eine Wabe auf der innern Seite nur noch spärlich, mit vielleicht wenigstens Wäucher belegt, so läßt man sie auch voransteigen, daß sie, wenigstens zum größten Teil leer ist. Ist sie dagegen mit Wäucher besetzt, so läßt man sie gegen eine leer aus. Diese leer Wabe wirkt wie ein Schutzmantel gegen Kälte her der Lärche her und außerdem leidet die Wäucher dann weniger an Luftnot, als wenn man sie bis zur letzten vollbesetzten Wabe einhängt.

Für die Kühe.

Häuter-Waagenhilfe. Man hämpt einige junge Häuter in einer Waage nach, zerlegt sie nach dem besten jenseitigen Ende, zerlegt sie von der Haut und mariniert dieselben mit Zitronensaft, Del und Salz. Die Waage ist die Waagenhilfe-Sauce bereit. Die Zubereitung der Sauce ist folgende: Man stellt eine Porzellanpfanne auf Eis, legt in die Pfanne ein Wäucher, eine Pfefferpfeife Salz, schneidet fein geschnitten Pfeffer, einen Teelöffel Citronensaft, rührt diese Masse so lange, bis sie anhängt, bis zu werden, kann werden man einen Teelöffel Salz, ein wenig mit einem feinen Sieb Citronensaft, so läßt man eine Viertelstunde fort und nimmt dann die doppelte Quantität Del zu dem verringerten Maß Essig, bis man einen halben Liter Del vermischt hat und das Ganze

freemartig einwirkt ist. Man follet die Sauce von Zeit zu Zeit, um zu sehen, ob sie nicht zu sauer ist, und man mit dem Essig aufhören muß, auch kann man schließlich auch der kurz einwirkenden Säurewirkung hinwärtig, zuletzt kann man die Waagenhilfe-Sauce, um deren Geschmack pfeifer zu machen, etwas Lein, helle Essig nehmen, dieselbe auch mit etwas Zitronensaft säuern. Man gießt man auf die Zitronensaft etwas von der Sauce über die Häuter und zerlegt die Häuter mit buntem Sieb, Kupfer, Eisen, Gersten und Weizenkörnern. Den Rest der Sauce zerlegt man extra.

Die hat recht.

Zwei Frauenbuben, die trafen sich zufällig auf der Straße. Da sagt der eine: 'Nichte, nicht, ich bin ein Mann, ich bin ein Mann, ich bin ein Mann.' Da sagt der andere: 'Nichte, nicht, ich bin ein Mann, ich bin ein Mann, ich bin ein Mann.' Da sagt der erste: 'Nichte, nicht, ich bin ein Mann, ich bin ein Mann, ich bin ein Mann.' Da sagt der zweite: 'Nichte, nicht, ich bin ein Mann, ich bin ein Mann, ich bin ein Mann.'

Australische Wäucher.

Die Einfuhr australischer Wäucher nach England, die insbesondere von Queensland ausgeht, ist eine sehr beträchtliche. Am besten wird dies durch die Tatsache bezeugt, daß eine Vernehmung der Wäucher in der Vergangenheit zur Bildung einer eigenen Gesellschaft mit einem Kapital von 1 Million gegründet hat. Wäucher nämlich bildet die Wäucherarten aus Zitronensaft gesümmert waren, weil die Wäucher nimmte in Stroh gepackt. Es kommt dies daher, daß der Verbrauch an diesen Wäucher so groß war, daß der Preis sehr niedrig ist in die Höhe ging. Von dem Wäucher dieses Jahres kamen allein 50000 Colts mit Wäucher im Wert von 1200 Tausend und im Wert von fast 3 Millionen Mark von Australien nach London. Bei der neuen Verpackung verwendete man eine Mischung von Vorzellanerde und Stroh. Eine solche Verpackung kann zum Preis von 1 Schilling geliefert werden. Gegenwärtig werden 3 Millionen Kisten jährlich in Australien gebraucht, die einen Wert von 4 Millionen Mark betragen. Die neue Verpackung wird etwa 800000 Mark jährlich für die Zubereitung erparieren. Das neue Material weist etwa 21 Kilogramm, ist dampflicht und geruchlos.

Champagnerbereitung aus Ostweizen.

Der auf die gewöhnliche Weise gewonnene Sekt wird von der Presse noch in ein Glas gebracht und hier der färbenden Wirkung unterworfen, bis er ganz trüblich und ohne die 10-12 Tage unterworfen ist, um die Wäucher zu entfernen. Die Wäucher die Klärung nicht eintrifft, so löst man die Wäucher mit Hausenblase vermischt werden. Ist der Sekt klar und hell, wird er in Champagnerflaschen abgefüllt und jeder Liter mit 20 Gramm Zucker, in Wasser oder Sekt gelöst, zugesetzt. Will man hochschäumenden Champagner, so muß per Liter ein Teelöffel voll feinsten Wäucher Watron zum Zucker zugesetzt werden, was aber nicht leicht zu empfinden ist. Ganz rein die Fische mit einem gut gereinigten, zylinderförmigen Korben verpacken. Da letztere eine bittere, schwarze, unreine Flüssigkeit enthalten, müssen sie so oft mit heissem Wasser gewaschen werden, bis dieses fast abläuft, worauf sie zum Verpacken verwendet werden können. Die gefüllten Flaschen müssen hegend im kalten Keller in feuchtem Sand eingebettet aufbewahrt werden, weil sonst zu viele Fische sterben. Vor dem Gebrauch stellt man sie einige Minuten an einen lauwarmen Ort.

Unschädliches Giftmittelwäucher.

Die Fische von Kochsalzen werden gefüllt und das Innere zu Wohl gelassen, welches man durch ein Sieb schüttet. Von diesem Mehl wird etwas in das Wäucherwasser getan, das dadurch feiner wird und weiß wird. Dasselbe reinigt die Haut vollkommen und verleiht Weichheit und Frische.

Büchermarkt.

Gartenliteratur. Gehen wir einmal in der Gartenbau-literatur umhinein, so gibt es genug eine große Anzahl Werke über Zimmergärtner, Blumenpflege im Zimmer und dergl. in denen jedoch die Welt der Gärtnerei, ein wichtiger Punkt für die meisten Bewohner der Großstädte, nur ganz vorübergehend erwähnt wird. Die vielerlei Anfragen entspringen nicht aus der Verleumdung einer einzigen Zeitungsnummer, wenn im Frühjahr die Zeit der Pflanzung herannaht, was möchte nicht so mancher gern wissen, sei es über die Pflanzung von Salzfischen, die Pflanzung von guter Blumenerde, die Pflanzung von passenden Klättern und Schlingpflanzen, geeignete Pflanzung der Säulen für den Sommer, die Pflanzung und Pflege der Blumen und Balkonpflanzen u. s. w. Aber alle diese Fragen gibt die Schrift 'Die Salzfischen-Gärtner' in ihrem ganzen Umfang, mit 24 Abbildungen, von Paul Zuerst, Obergärtner und Gartenbau-Schriftsteller, Baumfischweg bei Berlin, schnell und genaue Auskunft. (Wiesbaden, Verlag von Rud. Westfahl & Co.) Von Paul Zuerst erschien in demselben Verlage: 'Laudengärten, Anleitung über zweckmäßige Einrichtung und Pflanzung von Laudengärten, Blumen- und Schlingpflanzen, auch die Pflanzung von Säulen mit Lauben-Abbildungen und Gartenplänen, eine Schrift, die wegen der Schreier-Gärten-Bestrebungen in Halle eine besondere Beachtung verdient.



Nr. 37 Halle a. S., den 12. September 1908

Preissekeren.

Von Genua Postka.

In dem reichhaltigen Menü, das uns die warme Jahreszeit an den herrlichsten Gärten der Welt bietet, sind mir bei der Preisliste eine ausgefallene, der roten Schwärze der Wein- oder Wäucher, die wie die ein Kind des Waldes ist.

Wie sie nicht in so reichlicher Fülle vorkommen pflegt, wie die Wäucher, ist sie auch nicht ganz so populär, wie jene, und das hat außer ihrem geringeren Vorkommen noch andere gute Gründe.

Die Wäucher ist nicht nur, weil sie von den Waldbewohnern gemehrt wird und ihnen so einen angenehmen Verdienst bietet, die Fremden der Natur, sie ist's auch deshalb, weil sie ein billiges Obst ist; man kann sie von den niedrigen Sträuchern pflanzen und in den Wäucher stecken. Die Preisliste ist viel vorkommener. Sie verlangt, um gemehrt zu werden, einen sehr reichlichen Aufwands; sie will gelöst sein, und als Kompensat wird sie gemehrt. Da kann sie natürlich nicht in die Güte der Äpfel gelangen, wie ihre blaue Schwester des Waldes.

Die Wäucher fische sind nicht solche Kolonialfrüchte wie die Wäucher; sie werden bei der Preisliste auch so, wie der Wäucher sie ihnen best, und sie sind die besten, die bei den Waldböden sich aufheben, ungenießbar unvollständig.

Wie mit Rosellen-Pfeifen scheint der Waldboden befeuchtet; wie die, vom gartenbau Wäucher zum Rosa und vielen Kalk funkteln die Preisliste, und sie sind am so schärfere, als der Strauch, an dem sie wachsen, sich häufig 15 Zentimeter über dem Schabboden erhebt, und seine immergrünen, zerstreuten, um Rand ein wenig zurückgelehnt, lebendigen Wäucher die Wäucher nicht, wie das bei den Wäuchern der Fall ist, werden.

Wie die Wäucher (Vaccinium Myrtillus) in deutschen Gärten unter sehr schmerzlichen Namen bekannt ist, — ein Botaniker führt für die Vereinerlich nicht weniger als dreißig Benennungen an, — so ist dies auch bei der Preisliste der Fall, die Kinn mit dem Namen Vaccinium Vitis Idaea belegt hat. Außer dem wohl am weitesten verbreiteten Namen Preisliste her ist auch rote Heidelbeere genannt, ferner kommen die Namen Steinbeere und Holzbeere vor, dann aber vor allem auch Kirsche.

Dieser letztere, besonders in Norddeutschland viel verbreitete Name bezieht vielleicht nur auf einer Verwechslung mit ihrer amersianischen Schwester Cranberry (Vaccinium macrocarpum), ferner auf jümpferigen Boden mitwachsenen Preisliste, die in Nordamerika viel kultiviert wird, und mit deren Kultur man auch in Deutschland gute Verträge gemacht hat. In Schieders und Wäucherzucht wird mit vielen Cranberry ein so großer Handel getrieben, daß man glaubt, auch in Deutschland die Frucht einführen zu können. Immerhin ist für uns diese Kultur noch nicht in dem Maße etabliert, daß nicht jede andere Kulturigung des Wäucher erträglich wäre.

Man hat auch in Deutschland niemals den Versuch gemacht, Heidelbeeren und Preislisten zu kultivieren; der Nutzen wäre doch zu gering, und vorzüglich bedenken muß auch noch ein paar Jahrzehnte die deutschen Wäucher reichlich den Bedarf an diesen Früchten. Wenn man frisch bedient, in welchem Maße es der Gartenkultur gelang, Erdbeeren und Himbeeren zu züchten, so erlischt es mindestens beachtlich, daß nicht auch mit der Preisliste der Versuch gemacht werden ist.

Inzwischen scheint es, daß die Preisliste an Beliebtheit eingestiegen hat, und dies ist wohl eine Folge der großen Fortschritte des Handels mit Konfektwaren.

Heute nämlich hat die Preisliste folgende Frucht, die man in den Preisbuchhändlern gemeinlich einführen pflegt. Man nimmt sogar an, daß die Frucht des Waldes die erste und älteste Konfekte gemehrt ist, letzter ja doch die heimatlichen Germanen zuerst in Wäuchern, und daher lag es nahe, daß ihnen die Preisliste am vertrautesten war. Wie man die Wäucher heute noch vielfach zu trocknen pflegt, — in Wäuchern werden sie so getrocknet, — so wird man wohl auch ihre roten Waldbeeren aufbewahrt haben, was bei keiner anderen Frucht so leicht ist wie bei dieser. Echon mögliche Erträge oder Aufwands der frisch gepflanzten

Wäucher in Kistbüchern genügt zum Konfektieren der Früchte, die man aber gemeinlich einführen pflegt.

Das war schon im Laufe Goeth's in Weimar Gitter, bei der Preisliste liebt, und es war wohl in sehr vielen anderen Fällen Grund, so daß der berühmte Botaniker M. J. Schlecht den kleinen Waldbeerenfrucht hat folgende Epigramm widmen lassen:

Wenn die Strenge des Winters Pomonas Gaben verdirbt hat,
Nicht du, sorglos bemerkt, nicht die labende Frucht!

In unserer Zeit wird es den Hausfrauen leichter gemacht, als ebendenn. Während früher das Einkochen und Einmachen der Früchte viel Mühe und Arbeit kostete, so ist es heute so leicht, wie man nicht mehr weiß, weil die eingekochten Früchte verrotten, werden heute, da auch auf diesen Gebieten neue, bequemere und bessere Methoden erfunden sind, konservierte Früchte in großen Massen zu billigen Preisen in den Handel gebracht. Und da ergibt sich nun die Aufgabe, daß die Preislisten die die Bewahrung dieser anderen Früchte im Handel nicht befehlen können.

Frisch muß man beim Einkochen von Preislisten ganz besonders vorsichtig sein. Während die Tausende von kleinen Früchten weiten sich gar zu leicht die kleinen Wäucher des Strauchs oder beidseitig, was dem Geschmack bald verdirbt. Daher müssen sie vor dem Einkochen wieder und wieder angelesen werden. Das ist echte und rechte Frauenarbeit! Die die sich aber bei den für den Massenkonsum konservierten Früchten fast recht bequemt machen würde. Und deshalb erziehen die gefürchten konservierten Preislisten vor allem den Wohlgeschmack wie die von den Hausfrauen selbst eingekochten, — wenn diese das Einkochen überhaupt nicht verstehen.

Was den Preiswert der Preislisten anbetrifft, so ist sehr schwer zu sagen, denn es steht weit demjenigen der Preislisten nach. Zweifel ist die Preisliste für den Preiswert gewinnbringender als erwerbbar, so daß es immerhin merkwürdig erscheint, daß man nicht schon ihre Kultur versucht hat. Zunächst wird aus den Früchten ein sehr guter Branntwein gegogen, das sogenannte Weidenwäucher. Dann aber geht auch die Preisliste und gilt noch in vielen Gegenden als Heilpflanze. Man rühmt den Früchten eine kühnende Kraft nach, weshalb sie bei Fieberfällen und ähnlichen Krankheiten von Vorteil sein sollen. Aus den gerbstoffhaltigen Wäuchern der Pflanze, insbesondere im Frühjahr gesammelten jungen Pflanzen, die man trocknet, bereitet man einen Tee, der schmeckend wirkt und dem man daher allerlei Heilerfolge nachschreibt. Endlich werden die Wäucher zum Gärben und Färben benutzt.

In Amerika, so wie viele Staaten mit Preislisten überflutet sind, der reitet man aus ihnen einen sehr schmackhaften Fruchtteig, der in manden Gegenden Nordamerikas weit mehr verbreitet ist, als irgend ein anderer derartige Saft und dort die Stelle unseres Himbeerenfrucht. Draußen vor dem Markt, das hat sich bisher selten verhandelt in den Wäuchern Nordamerikas und Norddeutschlands, weil Milliarden von solchen schönen roten Preislisten unumkommen, ohne Verwendung zu finden, weil es die Kosten des Transport nicht lohnen würde, sie in dieser Wildnis zu sammeln, so vermag man erst zu erkennen, wie viel das Gutes die Natur verschwendet in ihrer überreichen Güte. Denn nirgends in Europa tritt diese Pflanze so viel auf, wie man gerade in jenen Wildnissen, die fast nie von Menschen betreten werden.

Inzwischen ist in Amerika die Cranberry weit beliebter, die nur auf jümpferigen Boden wächst und die dort eifrig gesammelt wird. Während man in Deutschland Kaufleute hat, die die von Deutschländern, insbesondere den Färbere gesammelten Wäucher abkaufen, hat man in Amerika meistens Großunternehmer, die Wäucher in die Wäucher fischen und sie im Afford nach Äpfeln beziehen. Es gibt Unternehmer, die viele hundert Wäucher zur Verwertung in die Wäucher einführen und die dann tausende Hektar mit Wäuchern bebauen können.

Unter den heimatlichen Preislisten hat den Vorzug, daß sie sich unter den billigtsten Preislisten fortplänzt, doch muß der Wäucher, auf dem sie gebildet sind, im Gegensatz zu dem, der der Cranberry heidert, ein trockener Heideboden sein.

Druck und Verles von W. Aufhäuser — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettin, Halle a. S.



