verſehenes Porzellangefäß, etwa eine weite Terrine, getan; zu unterſt kommt eine Lage Zucker, ganz oben auf wird ein flacher, ſehr ſauberer Porzellanteller gelegt und dieſer recht vorſichtig mit einem abgewaſchenen Stein oder dergl. mehr beſchwert, worauf alles an einem kalten Orte 24 Stunden ruhig ſtehen bleibt. Alsdann wird der Saft, ohne jedoch die Früchte irgendwie noch auszudrücken, einfach abgegoſſen und in kleine Flaſchen gefüllt, die am beſten gerade ſo viel Saft faſſen, wie etwa im Haushalt jedesmal verbraucht wird. Die feſt verkorkten, zugebundenen oder zugelackten Flaſchen werden nebeneinander, doch ohne ſich zu berühren, im Keller in eine mit feuchtem Sande gefüllte Kiſte geſtellt. Der Sand muß hin und wieder angefeuchtet werden. Wer dieſe ausprobierte Einmacheweiſe einmal angewandt hat und ſich dann am Wohlgeſchmack des Erdbeerſaftes erfreute, wird ſtets zu ihr zurückkehren.

*

Eine andere Weiſe zur Gewinnung von Erdbeerſaft iſt die folgende: Man rechnet bei den Gartenerdbeeren das gleiche Quantum Frucht und Zucker. Da alle roten Fruchtſäfte in einem kupfernen, die hellen dagegen im Meſſingkeſſel gekocht werden ſollen, ſo nehmen wir hier auf 250 Gr. Zucker ¼ Liter Waſſer und laſſen dies im kupfernen Keſſel aufkochen, um es dabei vorſichtig abzuſchäumen. Dann kochen wir den Zucker auf ſchwächerem Feuer unter fortgeſetztem Abſchäumen weiter, bis er Blaſen zieht. Darauf gießen wir ihn über die trocken verleſenen, gut ausgereiften Früchte, rühren einmal alles recht ſorgfältig durcheinander, laſſen die Maſſe aufkochen, und geben ſie nun auf ein tadellos ſauberes Filtriertuch zum Durchlaufen, ohne jedoch durch Drücken nachzuhelfen. Der ſchöne Saft wird auch am beſten in nur kleine Flaſchen gefüllt und dieſe wie bei vorigen angegeben, verwahrt.

*

Zum Einkochen von Kirſch-, Johannis- und Himbeerſaft bedient man ſich wiederum eines kupfernen Keſſels. Der Saft, der ohne alles Drücken durch das Filtriertuch lief (man rechnet hier die Hälfte an Zucker), wird ſo lange gekocht, bis er ſich zu langen Fäden ziehen läßt, die ſich einem in kaltes Waſſer getauchten Holzlöffel anſetzen. Um dem Filtriertuch jeden Nebengeſchmack zu nehmen, iſt es ratſam, es vor dem Gebrauch in total reinem, friſchen Waſſer auszukochen. Ferner iſt es notwendig, die zu gebrauchenden Gläſer zu ſchwefeln und darnach erſt die Fruchtſäfte in die bläulich angelaufenen Gläſer zu füllen. Sie dürfen nicht vorm vollſtändigen Erkalten der Säfte zugekorkt werden, müſſen aber, wegen etwaiger Inſekten, bis dahin mit einem leichten leinenen Tuche bedeckt bleiben.

*

Einen ganz ausgezeichneten Himbeerſaft erhält man durch die Zubereitung mit Weinſteinſäure. Auf 3 Kilo reifer, gut verleſener Früchte wird für 50 Pfg. Weinſteinſäure in 1½ Liter Waſſer aufgelöſt und die hiermit übergoſſenen Himbeeren werden 2 Tage unberührt an einem kühlen Platze ſtehen gelaſſen. Dann rechnet man auf je 1 Pfund Frucht 1½—1¾ Pfund geriebenen und noch durchgeſiebten Zucker, gibt ihn zu dem durch einen Beutel gelaufenen Saft und rührt ihn, was eine anſtrengende Arbeit iſt, volle zwei Stunden lang. Dieſer ſchon köſtlich duftende, ſehr wohlſchmeckende Saft bleibt dann abermals 2 Tage ruhig ſtehen, bevor er in die geſchwefelten, oder nach Belieben mit Salizyl ausgeſchwenkten Flaſchen gefüllt wird. Nur mit einem leinenen Läppchen zugebunden, erhält er ſich im kühlen, aber froſtfreien Raume jahrelang in gleicher Güte.

Gute und billige Nierenſuppe für ſechs Perſonen. Eine Ochſenniere wird mit reichlich Waſſer zum Feuer geſetzt, ſorgſam geſchäumt und, nachdem ſie eine Stunde gekocht hat, durch ein feines Sieb gegeben. Nun ſchwitzt man in einem halben Kochlöffel Butter einen Löffel Mehl bräunlich, gießt die Suppe vorſichtig dazu, damit der unten liegende Schaum zurückbleibt, ſäubert die Niere noch von allem daran hängenden Schaum, gibt ſie wieder in die Suppe und fügt inzwiſchen zugerichtetes Wurzelwerk, Sellerie, und eine fein geſchnittene Stange Poree, ſowie das nötige Salz hinzu. Man läßt ſie nun noch zwei Stunden kochen und richtet die Suppe mit etwas geriebener Muskatnuß an, auch kann man die Niere in Stückchen geſchnitten hineingeben. Ein Löffel voll Reis und Gries darin gekocht, ſchmeckt auch ſehr gut.

Junge grüne Bohnen auf franzöſiſche Art. Junge geſchnitzelte Bohnen werden in einer meſſingenen Pfanne in reichlichem Salzwaſſer mit einem Stückchen Soda raſch weich gekocht, damit ſie ſchön grün bleiben; dann kommen ſie auf ein Sieb zum Ablaufen. In einer Kaſſerole dämpft man die Bohnen mit Butter, etwas Pfeffer, gewiegter Peterſilie und etwas darüber geſtäubtem Mehl gut durch. Damit ſie nicht zu trocken werden, gibt man etwas Fleiſchbrühe daran.

Kleine Mitteilungen.

:: **Vorzügliches Fleckenreinigungsmittel.** Flecken jeder Art und aus jedem Stoff beſeitigt man am einfachſten mittels Meerſchaumpulvers, welches man bei jedem Meerſchaumpfeifenſchneider bekommt. Man überſtreicht den Fleck mit dieſem Pulver etwa einen Millimeter dick, läßt dasſelbe etwa zehn Minuten ruhig darauf liegen, dann reibt man auf demſelben mit einem Wollappen ſo lange hin und her, bis der Fleck gänzlich verſchwunden iſt, nimmt dann zuletzt eine Bürſte und bürſtet den enthaltenen Staub tüchtig aus.

:: **Eine ſehr gute Füllung für offene Spalten in Fußböden** kann man herſtellen, indem man Zeitungspapier in einen Teig einweicht, welcher bereitet wird aus einem Pfund Mehl, ¾ Liter Waſſer und einem Eßlöffel voll Alaun. Alles zuſammen dicht vermiſcht und gut aufgekocht, gibt eine Mixtur, die nach dem Trocknen völlig hart wird. Ein Ueberſtreichen der in die Riſſe geſtrichenen Maſſe mit Leinölfirnis macht dieſelben gegen feuchtes Aufwiſchen ſehr widerſtandsfähig.

Vom Reiſen als Kulturmittel.

Wir ſtehen in der Zeit des Verkehrs. Gewaltige, bewundernswerte Aenderungen ſind gegen früher vor ſich gegangen. Wie ganz anders hat ſich das Leben dadurch geſtaltet. Was früher unerreichbar war, iſt uns nun verhältnismäßig nahe gerückt. Nichts braucht uns fremd und fern zu bleiben. Die Hinderniſſe des Raumes und der Zeit ſind überbrückt. Wenn nur das nötige Geld vorhanden iſt, und Zeit und Kraft nicht fehlen, ſo ſtehen ſämtliche Verkehrsmittel zu unſerer Verfügung. Dieſe ſind in großer Mannigfaltigkeit vorhanden und entſprechen den allerverſchiedenſten Anforderungen. Hier und da finden wir noch die gemütliche, bequeme Poſtkutſche, die unſere Väter zu ihren Reiſen benutzen mußten. Traf es ſich aber, daß der Wagen ganz beſetzt war, ſo erreichten ſie das Reiſeziel in ſehr abgeſpanntem Zuſtande und fühlten ſich wie gerädert. Die Eiſenbahnen ſchafften einen bedeutſamen Umſchwung. Die erſten zweckmäßigen Dampfwagen, mit welchen auch Perſonen befördert wurden, baute der Engländer Stephenſon im Jahre 1814. Die erſte Fahrt auf dem Dampfroß konnte man in Deutſchland zwiſchen Nürnberg und Fürth machen. Jetzt vermitteln die Eiſenbahnen den Verkehr auf den kleinſten wie den größten Strecken. Sie überbrücken breite Flüſſe und ſchmale Meeresarme. Gewaltige Viadukte (brückenähnliche Bauten über Straßen und Täler) dienen dem jagenden Dampfroß als feſter Untergrund zum ſchwindelerregenden Ueberfliegen. Vermittelſt der Eiſenbahnen durchſchneiden wir ſandige Wüſten und Lagunen. Wir erklimmen hohe Berge und durchqueren das felſige Geſtein. Die ungeheuren Flächen der Prairie, der Steppe, des Urwaldes werden durch die Eiſenbahn der Kultur zugängig gemacht. Sie verbindet Nord und Süd, Oſt und Weſt miteinander. Die Eiſenbahn befördert uns hoch über den Köpfen der Menge ans gewünſchte Ziel; ſie führt uns durch lange Tunnel, welche kühn die Berge durchſchneiden, dahin. In London durchbrauſt der Zug die unter der Themſe erbauten Tunnel. Ja, man geht ſogar mit dem Plan um, einen Tunnel unter dem zwiſchen England und Frankreich befindlichen Kanal anzulegen, um ſolcherweiſe England mit der Eiſenbahn verlaſſen zu können und den Anſchluß an das Feſtland in kürzeſter Zeit zu erreichen.

Die Eiſenbahnen haben eine weſentliche Veränderung und Verbeſſerung des Kulturlebens hervorgebracht. Der Handel hat ſeitdem einen ungemein hohen Aufſchwung genommen. Die Induſtrie iſt bedeutend emporgekommen, und breitere Schichten der Bevölkerung finden den Lebensunterhalt durch ſie, als es vor Zeiten der Fall ſein konnte. Geht doch jetzt das Verſenden der Waren erſtaunlich raſch von ſtatten. Kann doch der Reiſende ſeine Firma mit ſehr viel größerer Leichtigkeit und Geſchwindigkeit am fremden Orte, im fremden Lande vertreten, als es früher möglich war. Die Eiſenbahnen üben auch inſofern einen nicht zu unterſchätzenden Einfluß auf den Geldmarkt aus, als ſie, gerade durch die prompte Warenbeförderung, dazu beitragen, daß keine Teuerungen und keine Hungersnöte, wenigſtens in den Kulturſtaaten nicht, eintreten. Außer den Eiſenbahnen ſtellen ſich aber noch manche andere Beförderungsmittel in den Dienſt der Menſchheit; Wagen und Kutſchen aller Art. Zweiräder und Dreiräder, Automobile, Motorwagen und Motorboote, Dampfſchiffe, Segelſchiffe, Luftballons uſw.

Mag man nun durch Geſchäftsverhältniſſe zum Reiſen gezwungen ſein, mag dieſes aus Geſundheitsrückſichten oder ausſchließlich zum Vergnügen geſchehen; wer mit offenen Sinnen reiſt, wird es nicht ohne direkten und indirekten Nutzen tun. Mancher wird „das Angenehme mit dem Nützlichen“ auf Reiſen verbinden können und bringt äußeren und inneren Nutzen mit nach Hauſe. Wenn es im richtigen Sinne aufgefaßt wird, trägt das Reiſen ſehr zur Bereicherung des Wiſſens und der Menſchenkenntnis bei. „Andere Menſchen haben andere Sitten. Paß dich an, zu werden wohlgelitten!“ Das iſt auch etwas, was der Menſch erſt im abſchleifenden Verkehr mit andern lernt; während er daheim am liebſten immer nur ſeine Eigenart durchſetzen will. Was die Fremde lehrt, muß man im eigenen Heim anwenden, um wirklichen Nutzen davon zu haben. Durch das Reiſen wird der Horizont erweitert, und es eröffnen ſich ganz andere Perſpektiven als in der Begrenzung und Beſchränkung des häuslichen Kreiſes. So mancher Einblick in andere Verhältniſſe verhilft zur größeren Klarheit in der Beurteilung des eigenen Daſeins und macht anſpruchsloſer und beſcheidener. Auch auf Reiſen ſollen wir ein warmes Herz und einen klaren Blick für unſere Mitmenſchen haben. Wir ſollen gegen ſie ſo verfahren, wie wir es von ihnen gegen uns erwarten. — Ein nicht hoch genug zu veranſchlagender Segen der Kultur beſteht dann darin, daß infolge der bequemen Beförderungsmittel der Kranke und Leidende nicht mehr in dem Maße wie ſonſt vor dem Beſuch einer Heilquelle, eines Bades zurückzuſchrecken braucht. Es wird dort einmal ſo viel zur ſachgemäßen, freundlichen Aufnahme der Patienten getan, und ferner iſt das Reiſen an ſich ſoviel angenehmer geſtaltet, daß jeder, der nur in der Lage iſt, in der Fremde etwas für den ſchwachen Körper oder die müde Seele tun zu müſſen, dies nur zeitig und mit getroſtem Mut tun ſoll. Nach der Ausſpannung und Anſpannung, je nachdem, wird er nach vollendeter Kur mit neuer Kraft in die liebe Heimat zurückkehren. Nach der Fremde ſchätzt er ſie doppelt hoch.

A. Etmer.

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von W. Kutſchbach. — Verantwortl. Redakteur: J. V.: Albert Herling. Halle a. S.

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtſchaftliche
Gratis-Beilage des General-Anzeiger
für Halle und den Saalkreis.

Nr. 30 Halle a. S., den 29. Juli 1911

Arbeitskalender für den Monat Auguſt.

Von M. Dankler.

Der diesjährige Sommer dürfte bis dato zu den beſten zählen, die wir in den letzten Jahrzehnten zu verzeichnen hatten. Der Frühling brachte trotz der ſchönen Witterung genügend Feuchtigkeit, um die Saaten mächtig aufſchießen zu laſſen, der Frühſommer ſorgte für Wärme und Sonnenſchein, und ſo kann der Landwirt, der in bezug auf Saatgut und Düngung ſeine Pflicht erfüllte, mit Zufriedenheit auf die Früchte ſeiner Arbeit ſehen. Das Heu kam gut herein, und ſo iſt die Rate des Winterfutters gut unter Dach und Fach gekommen; daß für manche Sachen etwas mehr Regen nötig war, ſoll nicht beſtritten werden, aber gerade alles kann man nicht nach Wunſch haben.

Aber auch in guten Jahren darf die Arbeit nicht ausſetzen. Die abgeernteten Getreidefelder werden ſo raſch wie möglich wieder umgeſtürzt. Je eher die Roggenfelder geſtürzt, um ſo beſſer iſt es.

Die Getreideernte ſchreitet rüſtig vorwärts. Auf den Roggen iſt der Weizen gefolgt und in günſtig gelegenen Gegenden ſchreitet man ſchon zur Haferernte. Sobald die Ernte vorüber iſt, denkt man gleich an die Winterbeſtellung und bereite ſie vor. Man ſorge zeitig genug für die nötigen Kunſtdünger und beſtelle ſie frühzeitig. Je früher man beſtellt, um ſo beſſer wird man bedient. Beſtellt man in der Saatzeit ſelbſt, ſo wird man oft lange warten müſſen und dann die beſte Zeit zur Saat oder zur Düngung verſtreichen laſſen müſſen. Durch zu ſpätes Beſtellen wird auch die Art des Düngens ungünſtig beeinflußt. Anſtatt zum Beiſpiel die Kunſtdünger wie z. B. Phosphorſäure (Thomasſchlacke) und Kali (Kainit oder 40 Prozent Düngeſalz), wie noch vielfach geſchieht, bei der Ausſaat auszuſtreuen, ſoll man ſie 14 Tage vor der Ausſaat leicht unterpflügen. Für die Herbſtſaaten, alſo für Getreide, iſt Kainit ſeines Chlorgehaltes wegen vorzuziehen. Beim Thomasmehl, welches bei keiner Düngung fehlen darf, kann man auch durch Frühbezug noch Prozente herausſchlagen; der Preisunterſchied beträgt je nach der frühen Beſtellung 25—35 Pfg. pro Doppelzentner. Frei werdende Felder können nach Bedarf auch noch immer mit Stoppelrüben oder Futtergemengen eingeſät werden. Da bei der reichen Ernte vielfach Feldſchober und Mieten errichtet werden müſſen, verſäume man nicht, dieſelben zu verſichern. Auch iſt es gut, dieſelben von Zeit zu Zeit abends in Begleitung eines ſcharfen Hundes zu revidieren. Es niſten ſich oft Ritter der Landſtraße u. dergl. darin ein, daher auch die Feuersbrünſte.

Auf den Wieſen beginnt die Grummeternte. Nach derſelben wird das Bewäſſern vorſichtig fortgeſetzt. Stark verunkrautete Wieſen werden umgebrochen und neu eingeſät. Man ſäe aber niemals ſogenannten Heuſamen, ſondern guten Grasſamen.

Im Gemüſegarten gibt es wieder tüchtig Arbeit. Man ſät Weiß- und Rotkraut ſowie Wirſing, um Setzpflanzen für das nächſte Jahr zu gewinnen. Ferner ſät man Rapunzeln und Karotten für den Wintergebrauch, für Herbſt und Frühjahr Herbſtrüben und Teltower Rüben. Auch ſät man Waſſer- oder Einmachrüben, die das in manchen Gegenden ſo beliebte Stielmus liefern. Man ſät zu dieſem Zweck ſehr dicht, damit die Stiele, die hauptſächlich gebraucht werden, nur recht zart werden. Gewürzkräuter, wie Thymian, Salbei, Majoran, Schnittlauch, Dragon uſw. werden geteilt. Späte Kohlrabi, Salat und Endivien werden noch immer gepflanzt. Auch Winter- oder Krauſekohl kann bei günſtiger Witterung eine ſehr ſchöne Ernte liefern, doch ziehe ich die Pflanzung im Juli doch ganz entſchieden vor. Die Raupen, die jetzt recht zahlreich die Gemüſe befallen, müſſen abgeſucht werden. Beſonders läſtig können jetzt die Raupen des Kohlweißlings werden, von denen in dieſem Jahre ein Maſſenauftreten zu befürchten iſt.

Die Obſtbäume haben bereits tüchtig geliefert. Die Kirſchen und die frühen Pflaumen ſind abgeerntet und die Ernte der Frühbirnen beginnt. Die Wurzeltriebe werden abgeſchnitten. Die Düngung muß beginnen, da der Obſtbaum jetzt nicht nur Kraft zur Ausbildung der Früchte, ſondern auch zum Neuanſatz von Blütenknoſpen gebraucht. Nur gibt man keinen reinen Stickſtoffdünger, vor allem keine Jauche, weil der Baum ſonſt ins Holz treibt, das Holz aber nicht ausreifen kann. Wenn die Trockenheit fortſchreitet, muß auch bald bewäſſert werden.

Die Pferde müſſen jetzt tüchtig arbeiten, alſo demnach auch kräftiges Futter erhalten. An heißen Tagen gewähre man ihnen, wenn möglich, die Wohltat der Schwemme. Erhitzte Pferde ſind beſonders vor Zug zu ſchützen, auch lege man beim Stehen die Decke über. Auch laſſe man die Pferde in ſtark erhitztem Zuſtande nicht ſaufen, ehe ſie etwas gefreſſen haben.

Im Rindviehſtalle ſieht es in dieſem Jahre in ſehr vielen Gegenden recht traurig aus. Die Maul- und Klauenſeuche iſt nach einem kurzen Stillſtande nunmehr mit voller Wut ausgebrochen und tritt ſie ſo bösartig auf, wie ſelten zuvor. Ganz beſonders gilt dies für die weſtlichen Bezirke längs der belgiſch-holländiſchen Grenze. Hier ſind ſehr viele Tiere eingegangen und noch mehr haben geſchlachtet werden müſſen. In den angrenzenden belgiſchen und holländiſchen Bezirken ſind Höfe, die 10—20 Stück verloren haben. Es treten Fiebererſcheinungen ein, das Blut zerſetzt ſich und die Tiere gehen plötzlich ein. Sogar die Hirſche des Hertogenwaldes ſollen unter der Seuche leiden. Ein Gegenmittel gibt es wohl noch kaum, nur Vorſicht kann in etwa ſchützen. Die Landwirte unterſagen denn auch heute jedem Fremden den Zutritt zu ihren Stallungen. Auch laſſe man in dieſen Zeiten keine Metzger und Händler zu. Kommen ſie aus verſeuchten Gegenden, ſo iſt die Anſteckung nur zu leicht. Man laſſe daher auch fette Tiere lieber noch etwas ſtehen, da die Preiſe infolge der Notſchlachtungen immerhin noch ſteigen werden, ſind Verluſte nicht zu befürchten. Außerordentlich ſcharf geht die holländiſche Regierung vor. Sie hat Soldaten in die Grenzprovinz Luxemburg entſandt, die das kranke Vieh auf den Wieſen Tag und Nacht bewachen. Kein Tier darf von der Wieſe entfernt werden, die Milch wird fortgegoſſen oder an das kranke Vieh ſelbſt verfüttert.

Im Schweineſtalle ſind alle Vorſichtsmaßregeln zu treffen, damit die Seuche hier nicht übergreift, wie es in Belgien bereits der Fall iſt. Schweine leiden viel ſtärker an der Seuche, ſind ſchwerer zu behandeln und gehen daher zum großen Teile ein. Bricht die Seuche in einer Gegend aus, ſo halte man die Schweine im Stalle, gebe Grünfutter und friſches kühlendes Waſſer, entziehe aber Freilauf und Weidegang. Es geht eben nicht anders; die Erfahrung hat jetzt wieder gelehrt, daß der Weidegang die Ausbreitung der Seuche ganz außerordentlich begünſtigt. Obſchon die Weide ſonſt für Schweine ſehr zu empfehlen iſt, muß in dieſem Falle eine Ausnahme gemacht werden.

Im Schafſtalle müſſen die abgeſetzten Lämmer gut gefüttert werden. In einigen Gegenden findet jetzt der Sprung für die Winterlammung ſtatt. Die Sprungzeit ſoll nicht über 4 Wochen ausgedehnt werden.

Im Viehſtalle treten in der zweiten Sommerhälfte vielfach die ſogenannten Sommerkrankheiten auf, ſo z. B. Durchfälle und Ruhr, brandige, faule Fieber. Typhus und Milzbrand, Hirnentzündungen, Dummkoller uſw. Dieſe Krankheiten ſind meiſt Folgeerſcheinungen von Verhitzungen, daher ſoll man in den heißen Tagen die Einwirkung der Hitze ſowie jede Körperaufregung möglichſt zu vermeiden ſuchen. Die Weiden ſollen an kühlen Tagesſtunden oder während der Nacht bezogen werden und für die heißen Stunden Schattenplätze vorhanden ſein. Abgelegene Weiden, Bergabhänge und eng eingeſchloſſene Täler laſſe man in der Hitze gar nicht beweiden. Für Arbeitsvieh iſt die Verabreichung ſäuerlicher Getränke zu empfehlen. Zur Anſäuerung des Trinkwaſſers verwendet man Sauerteig, ſaure Milch, ſaures, unreifes Obſt oder auch eine kleine Gabe Eſſig. Pferde nehmen angeſäuerte Getränke nicht gern, bedürfen ihrer auch weniger. Die Ställe müſſen kühl und reinlich gehalten werden; das Ausmiſten erfolgt jetzt täglich.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110729026/fragment/page=0001

Am Bienenſtand beginnt im Auguſt die Drohnenſchlacht. Völker, die ihre Drohnen nicht abtreiben oder gar fremde Drohnen einlaſſen, ſind in der Regel weiſellos, ſie ſind genau zu unterſuchen und eventuell mit anderen ſchwächlichen Völkern zu vereinigen. Stöcke ohne Königin können ſich zwar einige Zeit halten, ſie ſind aber den Angriffen der Bienenfeinde in ganz beſonderem Maße ausgeſetzt und müſſen daher ſtets beobachtet werden. Die Königinnen ſollen im allgemeinen nicht älter als drei Jahre werden, doch hält der aufmerkſame Imker ſich nicht allein an die Zahl der Jahre, ſondern auch an die Brutfähigkeit; bei lückenhafter Beſetzung des Brutraumes wird eine neue Königin zugeſetzt. Es iſt überhaupt immer gut, einige junge Königinnen in Reſervekäſten zu überwintern. Mit 3—4 gut beſetzten Honig- und 2 Bruttafeln gelingt dies recht gut. Ende des Monates beginnen die Vorbereitungen zur Einwinterung.

Schonet die Glucken.

Von G. Wichmann, Heilbronn.

Das Huhn ſpielt in den meiſten bäuerlichen Wirtſchaften nur eine geduldete Rolle. Der Landwirt nimmt es mit in den Kauf, weil es zu einem Hof nun einmal gehört und weil es immer ſo geweſen iſt, daß auf den Bauernhöfen Hühner hauſen. Ein wirkliches Intereſſe bringt er ihnen eigentlich nie entgegen, er kümmert ſich auch nicht um ſeine Hühnerſchar, höchſtens flucht er, wenn ihm mal eins zwiſchen die Beine gerät. In den meiſten Fällen beſorgt die Bäuerin den Hühnerſtall. Dieſes „beſorgen“ beſteht aber im allgemeinen nur darin, daß ſie die Eier aus den Neſtern nimmt, findet ſie darin ein brütendes Huhn, dann ſchilt ſie auf die Viecher, denn ſie will in erſter Linie Eier, ſie iſt der Meinung, daß brütende Hühner nichts einbringen.

Gerade in der gegenwärtigen Zeit iſt nun die Brützeit der Hühner am größten. Man kann da beobachten, daß oft fünf und ſechs Hennen in einem Neſt herumrutſchen. Da beginnen dann die abſcheulichen Prozeduren, um den armen Tieren, die doch nur ihrem Naturtrieb folgen, das Glucken abzugewöhnen. Sogar mancher ſonſt einſichtige Geflügelhalter nimmt alle möglichen Manipulationen mit ſeinen brütigen Hennen vor in der Hoffnung, dadurch recht bald wieder Eier von ihnen zu erhalten.

Solche Erwartungen aber ſind durchaus falſch. Das malträtierte Huhn wird im Gegenteil erſt ſpäter wiederum mit Legen beginnen, als wenn ihm die Befriedigung ſeines Naturtriebes geſtattet iſt. Hühner, die unausgeſetzt legen, gibt es überhaupt nicht und wird es niemals geben. Auch die als Nichtbrüter gerühmten Mittelmeerraſſen machen eine — oft ſehr lange — Legepauſe, eine Pauſe, die von den mütterlichen Aſiaten und deren Kreuzungen mit dem natürlichen Geſchäft der Fortpflanzung ausgefüllt wird.

Wie abſolut zwecklos ſolche tierquäleriſchen Verſuche ſind, läßt ſich am beſten erſehen, wenn man eine brütig gewordene Henne ſchlachtet und deren Eierſtock unterſucht. Man wird da nur kleine, etwa ſtecknadelkopfgroße Dotterkugeln finden, ein Beweis, daß, ſelbſt wenn es gelungen wäre, der Henne die Brütluſt auszutreiben, ſie doch noch lange kein Ei würde haben legen können, denn dieſe winzigen Dotterkügelchen hätten ſich erſt zu der Größe eines Eies allmählich entwickeln müſſen. Da nun die Legetätigkeit ein Geburtsakt iſt, die geſchlechtliche Tätigkeit der inneren Organe durch Bruthitze aber zum Stillſtand gekommen iſt, ſo wäre eine beträchtliche Zeit nötig geweſen, um die Arbeit dieſer Organe nach der anderen Richtung hin von neuem anzuregen, damit das Wachſen und die Ausbildung des Eierſtockes wiederum beginnen kann. Man ſieht, die Sache iſt keineswegs ſo einfach und jeder Geflügelhalter ſollte einige Kenntnis von den Vorgängen haben, welche nötig ſind, um ein Ei zur Welt zu bringen.

Vergleichen wir nun einmal den Zeitraum, welchen das Brut- und Aufzuchtgeſchäft der Henne in Anſpruch nimmt, mit der Zeit, während welcher nichtbrütende Raſſen mit dem Legen auszuſetzen pflegen.

Die Brut ſelbſt dauert rund 3 Wochen, dann folgt eine längere Periode, während welcher die Glucke ihre Küchlein führt. Dieſe Periode iſt nicht bei allen Raſſen und Individuen gleich lang. Die ſogenannten Landhühner führen z. B. länger als die großen aſiatiſchen Raſſen, welche ihre Brut oft ſchon nach vier Wochen ſich ſelbſt überlaſſen. Dieſe letztere Erſcheinung gibt eine Anleitung, wie es möglich iſt, dem Laufe der natürlichen Ereigniſſe nachzuhelfen, ohne dem Huhne zu ſchaden. Sind nämlich die Küchlein ſoweit herangewachſen und befiedert, daß ſie die Mutterwärme entbehren können, was meiſtens im Alter von vier bis ſechs Wochen der Fall ſein wird, dann kann man die Glucke ohne Schaden für das Tier von ihren Küken nehmen.

Wird ihr nun ein kräftiger Hahn beigeſellt, ſo ſind in der Regel nach drei bis vier Tagen alle mütterlichen Gefühle bei dem Tiere vergangen und oft legt es dann ſchon nach vierzehn Tagen wiederum das erſte Ei. Die fortgenommenen Küken aber werden in einem nicht zu kleinen, gut eingezäunten Kükengarten untergebracht, ſo lange bis ſie ſoweit erwachſen ſind, daß man ſie, ohne Verluſte befürchten zu müſſen, den Alten zugeſellen kann. Rechnen wir nun die Brutperiode dauert drei Wochen, die Führungsperiode der Küken fünf Wochen und die Erholungspauſe, während welcher oft auch noch die Mauſer ſtattfindet, vier Wochen, ſo macht das zuſammen eine Legepauſe von zwölf Wochen. Während dieſer Zeit hat das Huhn aber (im Durchſchnitt gerechnet) acht Küken aufgezogen, die einen Schlachtwert von mindeſtens zehn Mark haben.

Die nichtbrütenden Raſſen beginnen mit dem Legegeſchäft durchweg im Januar und hören im Laufe des Auguſt, oft auch ſchon im Juli auf. Rechnen wir nun bei dieſen als Legepauſe die Monate September, Oktober, November, Dezember, ſo ſind das rund ſechzehn Wochen; rechnen wir auch bei den Brütern noch eine Mauſerperiode von vier Wochen hinzu, ſo gibt das für dieſe Hühner gleichfalls eine Pauſe von ſechzehn Wochen. Während dieſer Pauſe haben die Brüterinnen aber für eine Nachkommenſchaft geſorgt, die unter Umſtänden einen ſehr anſtändigen Kapitalwert repräſentiert.

Der Landwirt wolle doch bedenken, daß ſich Hennenküken ebenſogut ſchlachten laſſen, wie Hahnenküken, wenn ihm die Nachzucht zu zahlreich geworden iſt. Dazu kommt, daß Hennenküken viel zarter ſind und bedeutend feiner im Geſchmack, wie junge Hähnchen, daß ſie auch fleiſchiger werden und ſich darum als Schlachtware noch leichter abſetzen laſſen. Junges Geflügel wird auf den Märkten ſtets gern gekauft und erzielt bei der gegenwärtigen Fleiſchteuerung ſehr annehmbare Preiſe. Umſtände erwachſen durch die Aufzucht der Küken auch nicht, dieſelben gedeihen am beſten, wenn ſie ganz der führenden Glucke überlaſſen bleiben. Es genügt bei dem freien Auslauf, den die Hühner doch in allen landwirtſchaftlichen Betrieben haben, ſie während der erſten 14 Tage morgens und abends mit Buchweizen oder Hirſe ſatt zu füttern. Während des Tages ſorgt die Glucke in ausreichender Weiſe für ihre kleine Schar. In der dritten Lebenswoche können die Küken ſchon, wenn es ſein muß, das Körnerfutter der alten Hühner mit bekommen, von Küchenabfällen jedoch ſind ſie möglichſt fernzuhalten.

Man ſchone alſo ſeine Hennen, gönne ihnen Mutterfreuden und wolle nicht weiſer ſein, wie die gütige Mutter Natur, die alles aufs zweckmäßigſte eingerichtet hat im weiten Weltall.

Landwirtſchaft.

[] **Bei der Ernte der Gerſte** iſt zu unterſcheiden, ob dieſelbe als Mahl- oder Futterware oder zu Brauzwecken dienen ſoll. Im letzteren Falle darf dieſelbe nicht in der Gelbreife geſchnitten werden; vielmehr, haben desfallſige Verſuche ergeben, daß der Schnitt der Braugerſte zweckmäßig etwas ſpäter, nämlich in der ſogen. Vollreife erfolgt.

[] **Hopfenernte.** In Bezirken mit Hopfenbau beginnt nun das höchſt wichtige Geſchäft der Ernte, das alle Hände in Bewegung ſetzt und zur Trocknung alle verfügbaren luftigen Räume beanſprucht.

[] **Frühkartoffeln macht man früher genießbar,** wenn man ſie aus der Erde nimmt und mehrere Tage lang in trockenen Sand, der der vollen Sonne ausgeſetzt iſt, eingräbt. Dann kann man eine leere Kiſte benutzen, die an einem vor Regen geſchützten Ort aufgeſtellt iſt Dadurch wird die Nachreife erzielt, die den Waſſergehalt erhöht und dieſelben eher genußfähiger macht, als wenn ſie im Boden verblieben wären.

[] **Auf die Feſtſtellung der Gelbreife des Getreides** wird von den Sachverſtändigen ein Erkennungszeichen angegeben, welches durchaus zuverläſſig ſein ſoll. Man nehme, ſo lautet die Regel, aus der Mitte mehrerer ſchöner Aehren, die auf verſchiedenen Stellen des Feldes gewachſen ſind, je ein vollkommen ausgebildetes Korn und ſchneide dasſelbe mit einem ſcharfen Meſſer quer durch. Bei Körnern, welche die Gelbreife noch nicht erlangt haben, zeigt ſich unter der Schale, beſonders an der Löſungsſtelle der Körner, ein grünlicher Streifen. Iſt dagegen dieſer Streifen nicht mehr zu erkennen, ſo iſt das ein ſicheres Zeichen, daß die Gelbreife eingetreten iſt und mit der Ernte nicht mehr gezögert werden darf.

Haus- und Zimmergarten.

** **Ein mit Grundwaſſer behafteter Boden** iſt für den Obſtbau nicht gut geeignet und ſoll nur Verwendung finden, wenn keine andere Wahl vorhanden, indem eine Rentabilität meiſt fraglich iſt. Will man aber dennoch Obſtbäume pflanzen, ſo ſoll die Hügelpflanzung in Anwendung kommen. Hierbei iſt auf folgende Weiſe zu verfahren: das Pflanzloch wird in einem Durchmeſſer von 2—3 Meter bis auf das Grundwaſſer ausgehoben; nachdem dies geſchehen, wird es mit Mauerſchutt, Straßenabraum uſw. zur Hälfte wieder zugefüllt, hierauf mit guter Erde bis aufs Niveau des Bodens angefüllt. Der Baumpfahl wird nun in die Mitte eingeſenkt und der Baum, nachdem er in ſeiner Wurzel- und Aſtkrone beſchnitten zum Pfahl geſtellt und ſeine Wurzeln mit guter Erde bedeckt, in der Weiſe, daß der Hügel einen Durchmeſſer von 1½ bis 2 Meter hat. Der Baum wird nun an den Pfahl regelrecht angeheftet.

** **Woran erkennt man, ob der Baum auf Zwergunterlage oder Wildling veredelt iſt?** Der auf Wildling veredelte Baum verwächſt auf ſeiner Veredelungsſtelle am Wurzelhals ſo vollkommen, daß nur ein geübter Praktiker dieſe Stelle auffinden kann. Bei Zwergunterlagen, gleichviel ob Quitte, Doucin oder Paradies, bildet ſich aber infolge der Rückſtrömung des in den Blättern verarbeitenden Saftes und der engeren Zellen der Unterlage eine Anhäufung von Zellen, alſo eine Verdickung oberhalb der Veredlungsſtelle, und dieſe iſt der beſte Beweis für geeignete Zwergunterlage des Baumes.

** **Urſache des Fallobſtes.** Die Urſache des Abfallens halb entwickelter Früchte iſt meiſtens der Apfelwickler, namentlich bei Apfel- und Birnbäumen. Anfangs Juni legen die Weibchen ihre Eier, je eines in die jungen Früchte. Die ſich entwickelnden Raupen freſſen bald ins Kernhaus, verzehren zunächſt dieſes und das

äußerſte Fruchtfleiſch. Noch bevor die wurmſtichige Frucht vom Baume fällt, läßt ſich meiſtens die fleiſchfarbige Raupe an einem Faden zur Erde herab, kriecht dann am Baume hinauf, um ſich hinter Rindenſchuppen und ſo weiter zu verpuppen. Schon Ende Juli kommt häufig eine neue Schmetterlingsgeneration zur Welt, um von neuem Eier in die noch übrig gebliebenen Früchte zu legen. Was zur Vertilgung getan werden muß, ergibt ſich ſchon zum Teil aus dem Vorſtehenden. Vor allen Dingen ſind die Raupen in den Rindenſpalten der Obſtbäume zu vertilgen. Das Anlegen eines Brumataringes auch während des Sommers iſt vorteilhaft, einmal um Raupen zu veranlaſſen, ſich hinter demſelben zu verpuppen, andererſeits um höher kletternde Raupen auf dem Leim zu fangen. Der Leim muß jedoch dickflüſſiger ſein und öfter erneuert werden, als zur Zeit, wo man dieſe Ringe des Froſtſpanners wegen umlegt. Das Fallobſt muß täglich mindeſtens einmal geſammelt und vernichtet werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **In der heißen Jahreszeit** ſei daran erinnert, daß man wohl daran tut, bei längeren Touren die Aufſatzzügel und, wenn irgendmöglich, auch die Scheuklappen fortzulaſſen, wenn man den Pferden nicht nur eine große Erleichterung ſchaffen, ſondern ſie auch vor ernſtlichen Zufällen bewahren will. Bekanntlich ſind Pferde, die aufgeſetzt ſind bezw. auch anliegende heiße Scheuleder haben, viel leichter dem Hitzſchlage ausgeſetzt, als ſolche, deren Köpfe ſich frei bewegen können. Bezüglich der Scheuleder möchten wir auch daran erinnern, daß man dieſelben mit Tuch oder ſämiſch Leder füttern laſſen möchte, was ſowohl die Staubzufuhr zum Auge mildert, wie die Ausſtrahlung.

†† **Gegen die ſchwüle Sommerhitze** ſoll ein ſchattiger Unterſtand die Schafe, beſonders am Mittag, ſchützen, weshalb denn auch zu dieſer Zeit, wenn es die Entfernung der Weideplätze nur zuläßt, die Herde in offenen, luftigen Obdachungen zu ruhen hat.

†† **Eine lohnende Aufzucht für Fohlen** iſt ohne Tummelplätze, auf welchen ſich die Tiere die nötige Bewegung verſchaffen können, kaum denkbar. Der Aufenthalt in der friſchen Luft, die Bewegung kräftigt die Fohlen und macht ſie gegen die Einwirkung einer ungünſtigen Witterung widerſtandsfähiger. Das Beſte iſt es jedenfalls, wenn gute Fohlenweiden vorhanden ſind, auf welchen ſich die Tiere bei günſtiger Witterung nach Belieben herumtummeln können. Fehlt es an dieſen, ſo müſſen wenigſtens Tummelplätze hergerichtet werden. Ohne ausreichende Bewegung verkümmern die Tiere nicht ſelten und bleiben in der Entwicklung zurück. Manche Züchter laſſen auch die Fohlen, um dieſen die notwendige Bewegung zu ſchaffen, mit der Mutter ins Freie laufen. Wo die nötige Aufſicht vorhanden iſt, mag dies empfehlenswert ſein, andernfalls können die Tiere aber auch leicht Schaden nehmen.

†† **Schweinemaſt im Sommer.** Schon mancher Landwirt hat die unangenehme Erfahrung gemacht, daß während der heißen Sommermonate die bereits leidlich gemäſteten Schweine nicht mehr zunahmen, ſondern ſogar im Gewicht zurückgingen. Es iſt dies lediglich der Einwirkung der Hitze zuzuſchreiben, welche nicht nur die Freßluſt herabmindert, ſondern auch direkt die Tiere leichter macht. Man ſuche deshalb in den heißen Monaten die Stalltemperatur nach Möglichkeit abzukühlen. Zu dieſem Zwecke beſprenge man täglich zweimal die Schweine und den Stall mit kaltem Waſſer. Wer über Eis verfügt, kann auch an der Stalldecke Gefäße mit Eis aufhängen. Beſonderer Wert iſt darauf zu legen, daß alle Stallfenſter mit Säcken verhängt werden und daß die Stalltüre in der heißen Mittagsſtunde möglichſt wenig geöffnet werde.

Bienenwirtſchaft.

? **Erprobte Vereinigungsmethode.** Von den vielen Arten über das Vereinigen der Bienen und das Beiſetzen von Königinnen dürften meine Verſuche als die bis jetzt ſicherſten gelten und für Anfänger ganz gewiß die leichteſten ſein. In drei Wohnungen hatte ich im Honigraum Reſerve-Völkchen; um dieſe nun mit den Hauptvölkern zu vereinigen, legte ich unten ſowie oben je ein nußgroßes Stück Kampfer hinein. Nach zwei Stunden fing ich aus den Honigräumen die Königinnen, um ſie an Kollegen zu verſchenken, machte darauf die vorher zugelegten Durchgänge auf, und ſiehe da, die Bienen von oben und unten liefen auf die friedlichſte Art zuſammen. Des andern Tages ſah ich die unteren Waben nach und fand die Königinnen munter auf denſelben herumſpazierend. Der zweite Fall handelte ſich um die Auswechſlung von 2 alten gegen 2 junge Königinnen. Ich kampferte die Käſtchen mit den jungen, ſowie die Käſten mit den alten Königinnen; folgenden Tages ſuchte ich die Käſtchen mit den jungen, und die aus den Käſten mit den alten Königinnen, worauf ich beide Waben mit allen darauf ſitzenden Bienen verhängte, bezw. verwechſelte, ſo bei zwei Völkern. Ich bemerkte bei dem Umtauſch aber nicht die geringſte Feindſeligkeit. Nun war ich doch etwas unruhig, die Bienen könnten die ſo plötzlich umgewechſelten Königinnen getötet haben und unterſuchte am nächſten Tag die ſo behandelten Völker, wobei ich zu meiner Beruhigung ſah, daß alle vier Königinnen wohlbehalten waren. Daraus geht nach meiner Meinung deutlich hervor, daß man alle Bienen, wenn man ihnen einige Stunden zuvor durch Kampfer einerlei Geruch gibt, unverzüglich zuſammenlaufen laſſen kann. Auf dieſelbe Weiſe kann man denn auch Königinnen zuſetzen ohne vorheriges Einſperren. Dies iſt nach mehrfacher Erprobung meine feſte Ueberzeugung.

? **Die Raumerweiterung** bei guter Tracht durch Dazwiſchenhängen von leeren Waben fördert den Sammeltrieb der Bienen und verhindert ſpätes, unerwünſchtes Schwärmen.

Geſundheitspflege.

* **Arſenik im Obſt.** Die Angſt vor manchen beſonders häufig genannten Giftſtoffen wird vielfach übertrieben. Ebenſowohl das Arſenik wie etwa die Blauſäure ſind in der Natur ſo weit verbreitet, daß der Menſch es gar nicht vermeiden kann, davon zuweilen etwas in ſich aufzunehmen. Außerdem dienen ja faſt alle Gifte in ganz geringen Mengen auch als Arznei. Man braucht daher keineswegs vorzeitig zu erſchrecken, wenn es heißt, daß ſich im Obſt ein Gehalt von Arſenik finden könnte. Immerhin iſt die Frage ſelbſtverſtändlich von Intereſſe, um ſo mehr, als von ihrer Beantwortung eine wichtige Maßnahme im Gartenbau abhängt. Gewiſſe Arſenverbindungen haben ſich nämlich als höchſt nützliche Mittel zur Vertilgung von Inſektenſchädlingen in den Obſtgärten erwieſen. Zuerſt verſuchte man es mit dem ſogenannten Pariſer Grün, dann mit arſenſaurem Blei. Durch neue Unterſuchungen iſt dann erſt herausgefunden worden, in welcher Verbindung das Arſen die beſten Dienſte zu dieſem Zweck leiſtet, ohne Laub oder Früchte zu ſchädigen. Es fragt ſich aber dabei noch, ob nicht von dem verſpritzten Arſenik etwas in die Früchte ſelbſt eindringen könnte. Es bilden ſich z. B. auf Aepfeln, deren Bäume in der beſchriebenen Weiſe behandelt worden waren, gewiſſe Flecken, und in ſolchen Früchten hat der Chemiker Ogara nach einem Bericht an die Science tatſächlich nicht unerhebliche Mengen von Arſenik nachgewieſen. Aepfel mit roten oder ſchwarzen Flecken enthielten faſt zweimal ſo viel von dem Giftſtoff als andere Früchte von dem gleichen Baum, die nicht gefleckt waren. Dieſer Umſtand hängt vielleicht damit zuſammen, daß durch das Arſenik die Reifung beſchleunigt wird. Obgleich der Arſenikgehalt nicht ſo groß iſt, um eine geſundheitliche Schädigung hervorzubringen, ſollten vielleicht doch die Früchte gekennzeichnet werden, die eine Sprengung mit Arſenlöſung erfahren haben.

* **Die Stickſtoffgewinnung aus der Luft** macht ziemlich raſche Fortſchritte. Den meiſten Leuten erſcheinen ſie nur viel zu langſam, weil dieſe neue Errungenſchaft von Wiſſenſchaft und Technik mit Recht ein ſo großes Aufſehen erregt hat, daß man möglichſt bald glänzende Erfolge davon ſehen möchte. Der Grund dafür, daß dieſe bisher ausgeblieben ſind, liegt einfach darin, daß die Vorräte von natürlichen Dungſtoffen und ſolchen, die als Abfälle von der Induſtrie geliefert werden, noch immer groß genug ſind, um einen empfindlichen Mangel nicht aufkommen zu laſſen. Außerdem iſt die Stickſtoffgewinnung aus der Luft noch verhältnismäßig koſtſpielig, ſo daß nur unter beſonderen Umſtänden darauf gerechnet werden kann, auf dieſem neuen Wege billigere Erzeugniſſe zu erhalten, als ſie ſonſt geboten werden können. Das wird wahrſcheinlich in einer nahen Zukunft anders werden, indem ſich einerſeits der Naturdünger, namentlich mit der zunehmenden Erſchöpfung der Salpeterlager in Chile verteuern, die Erzeugung von Stickſtoffverbindungen aus der Luft dagegen durch weitere Verbeſſerung des Verfahrens ſich verbilligen wird. Vorläufig iſt Norwegen das Land, das ſich am tatkräftigſten der neuen Induſtrie angenommen hat. Das kommt einmal daher, daß der norwegiſche Phyſiker Birkeland ſich beſonders um deren Entwicklung verdient gemacht hat, und ferner daher, daß Norwegen durch Inanſpruchnahme ſeiner großen natürlichen Waſſerkräfte in der Lage iſt, die dabei notwendige elektriſche Kraft am billigſten aufzutreiben. Nach einer Zuſammenſtellung, die in der amerikaniſchen Fachzeitſchrift „Elektrical World“ geſchehen iſt, ſind gegenwärtig bereits etwa 100 000 Pferdeſtärken für die Aufwendung von Luftſtickſtoff nutzbar gemacht worden, und es wird damit gerechnet, daß ſich dieſe Ziffer ſchon mit Ablauf dieſes Jahres verdoppeln wird. Auch in Amerika und in England werden ähnliche Anlagen geplant, und man wagt die Prophezeihung, daß ſchon bald dieſe Induſtrie die erfolgreichſte Anwendung der Elektrochemie geworden ſein wird. Die hauptſächlichen Erzeugniſſe ſind Salpeterſäure und die ſalpeterſauren Salze von Kali, Natron und Ammoniak.

Für die Küche.

Verſchiedene Fruchtſäfte.

Um einen recht guten Kirſchſaft herzuſtellen, entſtielt man reife, ſüße Kirſchen, zerſtößt ſie mit den Kernen, doch muß man hierzu Porzellangeſchirr nehmen, da der Saft durch Berührung mit irgendwelchen Eiſenteilen ſchwarz wird, und läßt ſie ſo 4—5 Tage im Keller ſtehen. Nachdem der Saft dann durchfiltriert iſt, ſetzt man auf jedes Ko. Saft ⅞ Ko. Zucker hinzu und kocht dieſe Maſſe ſo lange, bis ſie Faden zieht, wobei das ſtete Abſchäumen nicht unterlaſſen wird. Sobald der Saft erkaltet iſt, wird er in kleine, geſchwefelte Flaſchen gefüllt. Dieſer Saft, wie überhaupt alles Eingemachte, muß vor dem Auffüllen beſonders ſorgfältig vor dem Hineinfallen von Inſekten gehütet werden, was durch das Verdecken mit einem reinen Tuche geſchieht. Eine einzige Fliege kann ſchon die Gärung und damit das Verderben verurſachen.

*

Von ganz köſtlichem Geſchmack und Aroma iſt der Saft der Walderdbeere. Die Früchte werden in ganz friſchem Zuſtande trocken verleſen, und auch das kleinſte Blättchen ſorgfältig entfernt. Auf ½ Kilo Frucht wird dann ebenfalls ½ Kilo geſtoßener, feiner, weißer Zucker gerechnet. Beides wird ſchichtweiſe in ein mit gut ſchließendem Deckel

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110729026/fragment/page=0002