

fe mit einer kleinen Menge Salz und gibt nochmals warmen Essig darau.

Kleine Mitteilungen.

Kohlwurm in Schrägen zu vertilgen. Folgendes Mittel wird vorgezogen: Weizenstaub mit Petroleum oder Schwefelkohlenstoff, Verlesen der Weger mit Wachs und Ueberziehen der Wände des Schrankes mit Papier (mittels Fein), endlich Vertreiben der Weger mit Kienöl und nach 24 Stunden mit Eisenmittellösung.
: **Um die Faseren oder sonstige eiserne Gegenstände in feuchter Metalle vor Rost zu schützen,** ist es am besten, sie des öfteren, nachdem man sie blank geschuert, mit einem guten, rost-trocknenden Lack (Alkohol- oder Eisenlack) zu überziehen.
: **Abstreichen von Wasserlanssäuren.** Das Abstreichen erfolgt dadurch, daß das Glasrohr rundum eingeseilt und dann abgedreht wird. Diese Art ist etwas zeitrauend und führt auch häufig zum Rost, indem das Glas splittert. Eine einfache, rasche Art ist folgende: Die Röhre wird mittelft dreierlei Weise an einer Stelle (nicht rundum) angefeilt, das Glasrohr dann, so lange die angefeilte Stelle noch warm ist, in beide Hände genommen, daß die Daumen der feingefeilten Stelle gerade gegenüber das Glas berühren und die Feingefinger auf der Seite rechts und links derselben liegen. Erfolgt nun ein kleiner Druck der Daumen auf das Glas bzw. gegen die Feingefinger, so bricht die Röhre an dieser Stelle leicht und glatt ab; ein Splittern kommt nicht vor.

Zur Einmachzeit.

Von Germiné Wölfer.

Gelée aus Kallajepfen. Die Kallajepfel, die oft recht zahlreich von den Bäumen fallen, läßt man gewöhnlich liegen und verfaulen, besonders solche, die noch zu grün sind. Man kann sie auch trocknen, und doch kann die peruanische Kastanien leicht auf folgende Weise einen Vorkurs für die Kleinen von diesen Kallajepfen bereiten. Die unreifen Kallajepfel werden geäubert — bemerkt man Wabenstellen, schneidet man diese heraus — ungetrocknet in den Behältern einmachbar gemacht und in Essig getaucht, bis es überfließt. Unter öfterem Umrühren läßt man die Kallajepfel in einem dünnflüssigen Brei liegen, schüttet ihn in ein großes Weinenmaß oder Beutel und läßt den Saft ablaufen. Man fügt man je 1 Liter Saft 2/3 Nilo Zucker hinzu und kocht ihn zu Gelée ein, was ungefähr 1/2 Stunden in Wasserbad nimmt. Dieses Gelée hat eine schöne Farbe und schmeckt sehr gut, besonders auf Weisbrot getrichen.

Bläuen in ihre natürliche Färbung zu erhalten. Man nimmt weißliche Bläuen und füllt sie mit ausgebleihten, nicht überreife Bläuen, ohne sie zu waschen oder abzuwischen. Man verpackt man sie in Papier gut und gießt sie ungefähr 1/2 Liter Fett in die Erde ein. In 2-3 Wochen sind die Bläuen im Winter von frisch angelegten nicht zu unterscheiden und die Hausfrau erntet großen Gewinn, wenn sie ihren Weinbegierigen ein Schälchen solcher Bläuen feiert.

Freiheitsbeeren einzumachen. Die Freiheitsbeeren werden verlesen und sauber gewaschen. Es ist sehr zu empfehlen, hierbei achtsam zu verfahren, denn nichts ist unangenehmer, als schlecht verlesene Freiheitsbeeren genießen zu müssen. Auf 2 Nilo Zucker löst man 1 bis 1 1/2 Nilo Zucker, schüttet die Freiheitsbeeren hinein und läßt sie, indem man sie gut abkühlt, so lange langsam kochen, bis der Saft bereit zum Weisel fällt. Nachdem sie etwas erkalten sind, füllt man sie in passende Einmachegläser mit fetter Weisbrot. 2. Um die Freiheitsbeeren ohne Zucker einzumachen, legt man sie, nachdem sie wie oben angegeben, sauber vorbereitet wurden, auf sauberes Weisbrot, schneidet sie öfter um, bis sie anfangen Saft zu geben, läßt sie dann auf härteren Saft einmal aufkochen und füllt sie in Gläser oder irdene Töpfe, die man luftdicht verschließt. Wenn Gebrauch folgt man die Früchte am besten mit in wenig Wasser geläutertem Zucker. 3. Nachdem die gereinigten Freiheitsbeeren in geläutertem Zucker einige Male angefeilt sind, nimmt man sie populärer, rührt sie eine halbe Stunde mit einem süßeren Weisel langsam durch und läßt dabei noch einige Weisel voll sein gelassenen Zucker hinzu. Ueber Nacht läßt man sie angebecht im irdenen Einmachetopf stehen, bringt sie am nächsten Morgen bis zum Kochen, wobei man die Waache noch mehrmals umrührt, und füllt sie in erwaunten Gläser oder Einmachegläser, die man gut mit Pergamentpapier zubindet. 4. Freiheitsbeeren mit Birnen oder Kesseln. Die Früchte werden, wie in Nr. 1 angegeben, geäubert, dann in einen größeren irdenen oder Porzellan- und geschüttet und zwei bis drei Tage leicht bedeckt liegen gelassen. Nach dieser Zeit gießt man den Saft ab, schüttet die geschüttelten und von Staubhaus entfernten Kesseln oder Birnen hinein und läßt sie so lange langsam kochen, bis sie weich sind. Nach Belieben kann man die Birnen, ohne auch länger kochen lassen und sie klar verpacken. Jetzt schüttet man die Freiheitsbeeren dazu, kocht beides nochmals umrührt, und füllt sie in erwaunten Gläser oder Einmachegläser und füllt sie in die Einmachegläser. Auf 3 Nilo Zucker rechnet man gewöhnlich 1 Nilo Kesseln oder Birnen, doch kann man nach eigenem Geschmack mehr oder weniger Birnen u. u. hinzufügen.

Rezepte für einen guten Obstwein.

1. Das Faß, kalte Spülung, Heiße, wiederholte Soda-wasserfüllung mit Gebrauch der Bürste, kalte Gungfüllung mit etwas Weinsteinsäure, die Gung, kalte Spülung, mit Biennemachs zu überziehen, damit der Most nicht mit diesen Metallteilen in Berührung kommt. Die Türschraube ist einzusetzen.

2. Doppel erscheint unter dem Namen „Geraun“ ein Rezept zum Ueberstreichen der Eichen und Weideln, von 1,80 Markt Kaffee mit Essig, Schimmel u. u. sind mittels nichtrotpendenden Schwefels — 1 Schmitte pro Hektoliter; 1 Bund zu 50 Pfg. — zu behandeln und wieder auszuspülen.

3. Das Obst, Weidgähiges, angefeiltes Obst kann seinen guten Wein geben, jedoch muß, wenn das Obst zu Most gewonnen wird, das Angefeilte entfernt und die Mostung alsbald vorgenommen werden. Faulendes Obst darf nicht verwendet werden. Dieses kann mit Erfolg nach erfolgtem Umrühren der Saure mit dem Weisbrot Verfahren zur Einbildung verwendet werden. Das unbeschädigte, ganz reife Obst wird in großem Zuber mit reinem Wasser übergossen, geseigt, abgeseigt und getrocknet (Wassertrocknen), jedoch — möglichst ohne Berührung mit Metallteilen (Eisen), also am besten mit Mahlkneifen in langen Trögen — gemahlen, abgeseigt und eingeseilt.

4. Das Obst, das in der Dörrwein je die stark alkalischen Getränke erziehen will und soll, so empfiehlt sich die Verdünnung des Mostes beim der Waiche mit Wasser. Ueber das Mengenverhältnis entscheidet der Zucker- bzw. Säuregehalt des Obstes nach Feststellungen mittelst der chemischen Waage und Weidgäh-Zentimeter. (Dr. Kramer, Freiburg i. Br.) Als Weidgäh wähle ich die Dörrweinstoffe des letzten Jahres, weil für dieses Jahr noch die endgültigen Schätzungen fehlen. Es empfiehlt sich, wenn man bedeutend „streuen“ will, die verbräunten Birnen wegen ihres Wohlgeschmacks an Gerbstoff mitzuverwenden.

Der Zeit vom Weisel und Reife er meist aus einer Mischung verschiedener Sorten ergibt wird, hatte voriges Jahr durchschnittlich 11 Proz. Zucker und 8 1/2 Säure, d. h. in 10 Liter Saft befinden sich 11 Kilogramm Zucker und 800 Gramm Zucker. Dies 100 Liter Saft enthält man aus etwa 150 Kilogramm Obst. In dieser Schätzung (150 Kilogramm) nehmen wir 30-50 Liter Wasser, erhalten also anfast 100 Liter Most 130-150 Liter. Wie aus Punkt 2 zu ersehen, befindet sich der abgeseigte Saft ohne Wasserzutat im Saft. Den soeben angegebenen Wasserzutat geben wir nun an die Waiche und fällen diese in die Weidgäh-Schneidmaschine, durchgehende Hohlbecher haben, mit Weidgäh-Weidgäh, damit die Waiche nicht lufttrocknen wird, sondern deren Oberfläche stets in die Flüssigkeit getaucht ist. Das Waiche soll stets über dem Senkboden stehen! So bleibt die Waiche bis zum Eintritt der Gärung (etwa 1 bis 2 Tage) stehen und wird dann gut abgeseigt.

Durch den Wasserzutat ist nun der Zuckergehalt der Flüssigkeit vermindert worden; dieser Zuckermangel muß natürlich ergänzt werden.

Wenn wir dem mit 11 Proz. Zucker bewerteten Saft — also 1500 Kilogramm Obst — 50 Liter Wasser zusetzen, so sind also in 150 Liter Flüssigkeit rund 8 Proz. Zucker. Um einen Most von 10 Proz. Zuckergehalt zu bekommen, müßten also für je 100 Liter Mischung noch 2 Kilogramm, für 12 Liter, aber 4 Kilogramm u. u. genommen werden, oder, um ganz einfach zu sein: für je 10 Liter Wasserzutat bedarf man 1000 bis 1200 Gramm Zuckerzutat. Die Säure ist dann noch gerade anzureichen, eben so der Gerbstoff.

Und aber die Schilfforten besonders am Säure und Gerbstoffen, so muß der Mischung das fehlende zugefügt werden. Als Anhaltspunkte hierzu dienen, daß Eisapfel säuerlich und meist auch gerbstoffreich, Birnen im allgemeinen gerbstoffreich als Kesseln sind. Es müßte in diesem Falle auf 10 Liter Wasser 20 Gramm Weisbrot und 2-3 Gramm Zinnin zugefügt werden. Als Zucker kommt nur Outzucker in Betracht. Zucker und Weisbrot werden in dem Abdruck aufgelöst, Zinnin in etwas Weinsteinsäure und dann ins Saß dem Gungen beigegeben.

Man stellt noch 2. Der Zuckerzutat. Er kommt als Chlorammonium (Salzmilch) in der Menge von 20-30 Gramm pro Hektoliter Mischung hinein. Weisbrot ist es noch, sofort Weisbrot zuzugeben, damit gleich eine flotte Gärung eingeleitet wird. Solche bezieht man von der Landw. Versuchsanstalt Kuppelberg bei Marisruhe (Haben) mit Weidgähzusatz. Ein Wort zum Geleit lobend auf das Saß der Spund hat Gungzuzufüllung und muß luftdicht auf dem Saße stehen.

3. Allgemeine Vorschriften. 1. Die Fässer dürfen während der Gärung nicht probiert werden. 2. Die Gärtemperatur darf nicht unter 12,5 Grad C. oder 10 Grad R. betragen, sonst ist ein Teil der Säure so zu erwarman, bis die Gärtemperatur erreicht ist. 3. Von November oder Dezember ab bildet die Heie die Gefahr für den Most, daß er trüb und nichtschmeckend wird. Deshalb muß Weisbrotzusatz in diesem Zeitraum unterlassen werden. Die Fässer natürlich probierbar gemacht.

Wer alle diese Handlungen gewissenhaft vornimmt, der wird an seinem Obst ein wahres Labial haben. Prost!

W. Feuerstein.



Nr. 36

Halle a. S., den 9. September

1911

Die Raupe des Kohlweißlings und ihre Vertilgung.

Abol! Jedermann hat schon auf seinen Spaziergängen im Freien auf ständiger Anfrage, an Wänden, Bäumen u. u., eine gelbrühe mit dunklen Punkten gefärbte Raupe gesehen. Es ist die Raupe des Kohlweißlings, der jedem Kinde — selbst die Kleinsten kennen ihn seiner Farbe wegen den Schimmel — wohl bekannt ist. Sie kommt vom Herbst, wo sie ihr bisheriges Leben geleitet hat. Sie hatte aus einem kleinen gelben Eier, das das Weibchen des Schmetterlings an geeigneter Stelle unter dem Blatt eines Kohlpflanzens, meist in Vertiefung gelegt hatte, die lebende Kraft der Sonnenwärme das Kriechen ins Leben gerufen. Von allen Seiten luden die duftenden, süßigen Kohlblätter zum Weisen ein, jedoch dem nimmermüden Tierchen bald sein Nahrung zu eng wurde; darum streifte es sich ab und erließ ihm mehrmals durch einen neuen, größeren, weitausläufigen Pflanzen-Nahrung wenig Nährstoffe. Infolgedessen mußte je große Mengen Nahrung zu sich nehmen, um ihre Fresslust zu befriedigen. Wer schon einmal ein Kohlblatt gesehen hat, wo viele Raupen ihr Leben getrieben haben, der wird von den über zahlreichsten Mäntern — nur die Mänterchen bleiben übrig — eine dünne belommen haben, welchen Schaden diese gefräßige Larve dem Landmann anfügen kann. Ist die Raupe völlig ausgewachsen, hat sie ihren Hunger genügend gestillt, so regt sich in ihr die Wandellust und igniert auf das zunächstliegende Haus Baum u. a. u. Dort ist sie ein wenig, in der Nähe des Hauses, so hat sie ihr Ziel bald erreicht. Große Scharen müssen aber von baumlosen Feldern aus einen langen Weg mühsam zurücklegen. Auf diesen Wanderungen treffen wir sie häufig auf der Landstraße, wo sie in kleinen Weg freuzt und denartige Spuren im Sande hinterläßt. Bewähren wir sie mit einem Steine, so haucht sie ihren Stoff empor, gleichsam sich zur Wehr setzend, und sonderst aus dem Munde eine grüne Flüssigkeit ab, die sie vor dem Aufgefressen durch die Vogel schützt. Würden wir den tragen Saft der Raupe verleseln, so bemerkten wir, daß er wie schon erwähnt, an einem erhöhten Orte endigt. Unter dem Dache des Hauses, in einem Loch eines Hauses, überall, wo sie gegen Wind und Wetter geschützt ist, spinnst sie sich einen Würtel um den Störper und befestigt den Stoff mittels eines Fadens an der Unterlage. Nun plagt die Raupe, und die Flüssigkeit gießt sich mit vielen Eiern und Werten verlebene Puppe tritt zu Tage. Ohne jegliche Bewegung bleibt sie do hängen und bietet der Kälte des Winters Trost. Im nächsten Frühjahr prengt sie ihre Hülle und der freigeordnete Schmetterling erhebt sich in die Lüfte.

Nicht alle Raupen gelangen zur Entwidlung des Schmetterlings, ein viel Feinde der noch den Leben trocknen. Zunächst sucht der Mensch sich dieses gefräßigen Schädlings zu entledigen, indem er die Eier unter den Kohlblättern zerdrückt und mühsam die Raupen von den Pflanzen liest. Häufiglich bei dieser Arbeit sind ihn schmerzliche Stacheln, denen die Eier, so selbst die ungeschützten Raupen zur Nahrung dienen. Jedoch den meisten Schaden bringt dem Landwirte die kaum 3 mm große Kohlweißlings-Schlupfwespe, da ihr unzulängliche Raum zum Eier legen müssen. Unbemerkte legt sie sich an den Wänden der Raupe, durchbohrt deren Haut und schreie die Wespe, denen die Eier, so selbst die ungeschützten Raupen zur Nahrung dienen. Jedoch den meisten Schaden bringt dem Landwirte die kaum 3 mm große Kohlweißlings-Schlupfwespe, da ihr unzulängliche Raum zum Eier legen müssen. Unbemerkte legt sie sich an den Wänden der Raupe, durchbohrt deren Haut und schreie die Wespe, denen die Eier, so selbst die ungeschützten Raupen zur Nahrung dienen. Jedoch den meisten Schaden bringt dem Landwirte die kaum 3 mm große Kohlweißlings-Schlupfwespe, da ihr unzulängliche Raum zum Eier legen müssen. Unbemerkte legt sie sich an den Wänden der Raupe, durchbohrt deren Haut und schreie die Wespe, denen die Eier, so selbst die ungeschützten Raupen zur Nahrung dienen.

Die Raupe des Kohlweißlings und ihre Vertilgung.

Abol! Jedermann hat schon auf seinen Spaziergängen im Freien auf ständiger Anfrage, an Wänden, Bäumen u. u., eine gelbrühe mit dunklen Punkten gefärbte Raupe gesehen. Es ist die Raupe des Kohlweißlings, der jedem Kinde — selbst die Kleinsten kennen ihn seiner Farbe wegen den Schimmel — wohl bekannt ist. Sie kommt vom Herbst, wo sie ihr bisheriges Leben geleitet hat. Sie hatte aus einem kleinen gelben Eier, das das Weibchen des Schmetterlings an geeigneter Stelle unter dem Blatt eines Kohlpflanzens, meist in Vertiefung gelegt hatte, die lebende Kraft der Sonnenwärme das Kriechen ins Leben gerufen. Von allen Seiten luden die duftenden, süßigen Kohlblätter zum Weisen ein, jedoch dem nimmermüden Tierchen bald sein Nahrung zu eng wurde; darum streifte es sich ab und erließ ihm mehrmals durch einen neuen, größeren, weitausläufigen Pflanzen-Nahrung wenig Nährstoffe. Infolgedessen mußte je große Mengen Nahrung zu sich nehmen, um ihre Fresslust zu befriedigen. Wer schon einmal ein Kohlblatt gesehen hat, wo viele Raupen ihr Leben getrieben haben, der wird von den über zahlreichsten Mäntern — nur die Mänterchen bleiben übrig — eine dünne belommen haben, welchen Schaden diese gefräßige Larve dem Landmann anfügen kann. Ist die Raupe völlig ausgewachsen, hat sie ihren Hunger genügend gestillt, so regt sich in ihr die Wandellust und igniert auf das zunächstliegende Haus Baum u. a. u. Dort ist sie ein wenig, in der Nähe des Hauses, so hat sie ihr Ziel bald erreicht. Große Scharen müssen aber von baumlosen Feldern aus einen langen Weg mühsam zurücklegen. Auf diesen Wanderungen treffen wir sie häufig auf der Landstraße, wo sie in kleinen Weg freuzt und denartige Spuren im Sande hinterläßt. Bewähren wir sie mit einem Steine, so haucht sie ihren Stoff empor, gleichsam sich zur Wehr setzend, und sonderst aus dem Munde eine grüne Flüssigkeit ab, die sie vor dem Aufgefressen durch die Vogel schützt. Würden wir den tragen Saft der Raupe verleseln, so bemerkten wir, daß er wie schon erwähnt, an einem erhöhten Orte endigt. Unter dem Dache des Hauses, in einem Loch eines Hauses, überall, wo sie gegen Wind und Wetter geschützt ist, spinnst sie sich einen Würtel um den Störper und befestigt den Stoff mittels eines Fadens an der Unterlage. Nun plagt die Raupe, und die Flüssigkeit gießt sich mit vielen Eiern und Werten verlebene Puppe tritt zu Tage. Ohne jegliche Bewegung bleibt sie do hängen und bietet der Kälte des Winters Trost. Im nächsten Frühjahr prengt sie ihre Hülle und der freigeordnete Schmetterling erhebt sich in die Lüfte.

Düngung des Gartenlandes und Kompostbereitung.

Obne eine zweckmäßige Düngung werden wir aus einem Garten, und wenn der Boden von Natur noch so gut befestigt ist, unangenehm den höchsten Erträge erzielen können. Wir müßten daher alle ohne unvernünftige große Kosten sich aus bietenden Stoffe, denen wir düngende Eigenschaften beizumessen können, mit haushälterischer Feinheit sammeln, für die Verwendung vorbereiten und benutzen.

Als bester und zweckmäßigster Gartendünger ist der Mist des Rindvieches bekannt, der ja aus einer Mischung der Abfälle besteht, welche die Gentrüchte gebrauchen. Er erwärmt den Boden, ohne ihn zu erhizen; er teilt demselben die hitzige und am längsten anhaltende Nährkraft mit, er taugt für alle Arten von Böden, sowohl für leichte, wie auch für schwere, auch zur Vermengung mit anderen Düngarten ist er sehr gut. Ein lockerer Boden wird durch denselben bindiger und fester, er fester lockert und wärmer. Es liegt daher auf der Hand, daß auch schlechtes Land durch Benutzung hinreichender Mengen von Rindviechmist bedeutend ertragsreicher gemacht werden kann und zwar so, daß auch angründungslose und empfindliche Gartengewächse in demselben vorzüglich gedeihen.

Es kommt indessen nicht selten vor, daß ein Gartenbesitzer zu wissen interessiert, wann der Dünger einer bestzweckten Art angewendet werden kann, und es ist deshalb eine Angabe hierüber vielleicht nicht unangebracht. Zur Entscheidung der Frage, welcher Dünger zu benutzen sein würde, ist besonders zweierlei maßgebend: nämlich was man auf dem zu düngenden Lande anbauen will, dann aber auch die Beschaffenheit des betreffenden Bodens. Ist der erste Teil auch nicht in Kürze zu beantworten, weil die Gemische unter verschiedenen Verhältnissen auch verschiedene Anforderungen stellen, so lassen sich aber doch allgemeinere Angaben über die verschiedenen Düngarten doch im allgemeinen folgende Gesichtspunkte aufstellen: Ist der Boden bindig und fest oder, wie man so sagen pflegt, schwer, so verwendet man zweckmäßig Pferdemist, ist er aber leicht, d. h. lose und durchlässig, so ist der Rindviechdünger anzuwenden. Der Weidenmist ist in freilegendem und noch wenig entwickeltem Zustande ein sehr schnell wirkender und zugleich den Boden lockender und erwärmender Dünger und für ihn allein nur auf nassem und feuchten Boden anzuwenden; für Sandboden taugt dieser Dünger nicht. Der Schweinemist, der von Ferkeln kommt, die eine gewisse Mischung aus dem Pflanzen- und Tiermist enthalten, ist sehr wirksam, wird aber gewöhnlich nur mit anderem Dünger vermischt verwendet.

Der Schafmist, der in der Regel nicht lange mit seiner Düngkraft anhält, ist ziemlich bindig und für etwas feuchte und kalte Lagen sehr gut.

Bild und Text: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis, Berlin von H. Barthelshagen. — Verantwortl. Redakteur: Konrad Weis, Halle a. S.



