

Ursprunges gewesen sein, auch können sie keine lokale Bildung sein, weil die ganze Gegend nur Eßig enthält. Der Windrichtung (vom Norden her) nach zu schließen, sollen diese Staubwolken aus den kristallinischen Hochgebirgen Schwedens gekommen sein, sie waren also, wenn die Annahme richtig ist, in hohem Grade, "eisende Wolken" zu nennen. Die andere Art sei eine Beobachtung angeführt, welche Karl Stolp aus dem Paso de las damas, der Wasserseiche Chiles und Argentinas, in einer Höhe von 11,000 Fuß machte. Gegen Mittag des 5. Nov. 1883 senkten sich dichter Regen bis zu 10,000 Fuß, so daß die mit frisch gefallenen Schnee bedeckten Höhen aus dem Nebelmeer hervortraten. Nach kurzer Zeit fing trotz der Windstille der Schnee an sich oberflächlich roth zu färben. Nach Entfernung der rothen Schichte bedeckte sich die frische, weiße Schichte sofort wieder mit dem rothen Staube. Das Fallen des letztern dauerte eine halbe Stunde, dabei schien die Sonne in vollem Glanze und es war an ihr weder eine Verbunkelung, noch sonst etwas wahrzunehmen. Der genannte Beobachter sammelte die rothe Schichte von einer Oberfläche von 10 qm Schnee. Die Waage wurde bis zum Schmelzen des Schnees erprobt, das Wasser abgegossen und das zurückbleibende, rothbraune Pulver, welches nach dem Trocknen 2 g wog, wurde von Nordanficht rüchlich zum Körperchen von 0,0007 bis 0,002 mm Durchmesser; der in Salzsäure nicht lösliche Theil ward aus hellbraun, doppelt lichtbrechendem, nicht kristallinischen, runden Körperchen gebildet. Die chemische Analyse ergab folgende Zusammenlegung in Procenten: Eisenoxyd 74.59, Nickeloxyd 6.01, Stiefelsäure 7.57, Aluminium 2.9, Magnesium 3.88, ferner geringe Mengen von Kupferoxyd, Phosphorsäure, Schwefelsäure, Kalk u. S. Schon der große Eisengehalt, sowie die Windrichtung während des Staubregens beweisen seinen kosmischen Ursprung.

Obt kam der Zufall hier eine Rolle spielen; so fiel am 20. Juni 1887 um 4 Uhr nachmittags zu Turin in Frankreich ein Hagelsturm nieder, welches eine Staunmasse enthielt. Die Untersuchungen von Professor S. Sudre ergaben, daß dieselbe eine bearbeitete Glasplatte, von milchweisser Farbe, 13 mm Dicke und 5 mm Höhe bei 2 g Gewicht war. Diese Platte wurde durch eine Trombe in die Region der Hagelbildung gehoben und dort von einem Hagelornen eingeschlossen. Aus diesem Anlasse sei hier der merkwürdige Hagelsturm in einem Dorfe des Distriktes Gifabergs im Gouvernement Person erwähnt, wo am 19. August 1887, über eine Stunde nach dem Ende der totalen Sonnenfinsternis, neun verschiedene Formen von Hagelkörnern zur Erde fielen, unter denen eine merkwürdige, eine erdbeerartige und eine blüthenähnliche die merkwürdigsten waren.

Zu den Arten des mineralischen Regens gehören eigentlich auch die Meteoritenfälle. Die Behandlung derselben würde mich hier jedoch zu weit führen, umiomehr, als gerade die mir am nächsten gelegene Meteoritenammlung des naturhistorischen Museums in Wien beinahe vollständig die reichhaltigste der Welt ist, also ungenügend Bemerkenswertes darbietet. Trotzdem will ich nur einer ganz merkwürdigen Entdeckung diesbezüglicher Erwähnung thun. Am 10./22. September 1886 fielen im südwestlichen Bezirke Panga 3 Meteoriten, von denen jedoch nur 2 aufgefunden wurden, während der dritte in einem Sumpf fiel und bis heute nicht erriert werden konnte. Diese überirdischen Steine sind darum merkwürdig, weil sie Diamanten enthalten. Bei einem absoluten Gewichte von 1,9 kg und einem spezifischen Gewicht von 3,4 zeigten dieselben die sog. Chondren-Struktur und enthielten förmigen Olivin und Augit, gedegenes Nickel, metallisches Eisen, 1,2 Proz. amorphes Kohlenstoff und 1 Proz. Diamant. Auch das Meteoriten von Arva in Ungarn war diamantführend. Man sieht also, nicht nur das Gute — auch das Werthvolle — kommt manchmal „von oben!“

Die Auster als Volksnahrungsmittel.

Wenn die Auster auf unsere Tafel gelangt, so ist dieselbe eine kostbare Delikatess und nur der Schwabe kann sich den Luxus des Austergenusses erlauben. Der hohe Zoll auf Austern ist aber trotzdem nicht gerechtfertigt. Durch den jetzt bestehenden hohen Zoll- und Dampferzoll, durch Eisvorrichtungen aller Art,

durch Befrachtung billigen Eises und durch Erschließung unerreichlicher Austerbänke namentlich in dem uns jetzt so nahe gerückten Nordamerika könnte die Auster in die Reihe der auch in Deutschland zugänglichen Nahrungsmittel eingeführt werden. Die Küsten der Union vom St. James bis zum Mississippi sind mit Austern besetzt und besonders der Long-Islands-Bund und die Mündung des Hudson bei seiner Umgebung, sowie in erster Linie die Delaware-Bucht, an der Baltimore liegt, liefern die reichsten Bänke der schönsten Austernarten, die alle Austernsorten der alten Welt an Güte und Wohlgeschmack übertreffen. In Nordamerika ist die Auster Delikatess und Volksnahrungsmittel zugleich und es ist auch für Deutschland durchaus nicht unmöglich, die Auster mit der Zeit zu einem Nahrungsmittel für breite Bevölkerungsschichten zu machen. Der Preis der besten Bluepoint-Auster in New York ist 2 M. (nach unterm Gelde) das Hundert, ein Barrel von 2000 Stück läuft man auf den Märkten von Nord- und Süd-Wirer für etwa 35-40 M. und zwar ausgezeichnete Qualität. Die Auster wird mit der hohen Schale nach unten in das Barrel verpackt, kann sich also öffnen, ohne, das Austerwasser zu verlieren. Man braucht die Barrels nicht einmal beim Transport über See in einen Eisraum geladen zu werden, sondern man stellt dieselben in einen kalten Lederraum so, daß die hohe Schale der Auster nach unten liegt; sie halten sich auf diese Weise länger frisch, als die Seeerzie dauert. Nachdem man nun den Transport eines Barrels Austern vom Markt zum Schiff zu 1 M., und 4-5 M. Fracht für den Transport über See bis Hamburg oder Bremen der Schnelldampfer, so stellt sich der Preis eines Barrels Austern am Landungsplatze auf etwa 45 M. Entfällt es, wie dies gewöhnlich der Fall ist, annähernd 20% Fr., natürlich ohne Steuer. Gegenwärtig aber bezahlt man in Deutschland für Austern prima Qualität bis zu 3 M. für das Duzend.

In Nordamerika ist der Austerkonsum enorm. Ein einziges Auster-Versandgeschäft am Fulton-Markt in New York verkündlichte v. J., daß es 15,000 (!) Barrels Austern verpackt habe. Nicht allein in den Küstendistrikten und Hafenstädten bildet die Auster einen Massen-Handelsartikel, sondern auch die Binnenstädte Amerikas sind reichlich damit versehen. St. Louis, welches mehrere Anlagen von New York entfernt liegt, hat Auster-restaurants, wo ausschließlich Austern mit ihrem Zubehör gegessen werden und die weltberühmt sind. In New York wird täglich sogen. Oysterstabs (Austernstabs) auf den Straßen und fast jeder Droschkenfahrer und Fuhrmann friert morgens seine Austern roh, gebraten oder als Suppe, welche letztere darin aus 30 bis 40 Stück Austern, in Milch gekocht, besteht; er kauft dafür 10 Cent, das sind etwa 40 Pf., ein nach jetzigem Geldeswerth sehr geringfügiger Preis. Eine solche Suppe bildet bei kaltem Wetter ein sehr erquickendes Mahl. In seinem Restaurant New Yorks fehlt von September bis Ende April, in welcher Zeit allein der Austerkonsum gethattet für eine kleine Austerbant von 2 bis 3 Kubfuß auf dem Wasser, welche jährlich wie eine Meuer gebaut ist, oben auf liegt ein glänzendes Karst Stück Eis; auf diese Weise leben die Austern selbst im gebietigen Waume angelangt frisch. Das etwa drei enorme Austerkonsum in den Vereinigten Staaten dem Ertrage der Austerneerte Abbruch thäte, ist vollkommen ausgeschlossen. Es ist bekannt, daß eine Auster etwa eine Million Eier führt, und daß, wenn dieselben sämmtlich auskämen, in 10 Jahren die Austerbänke einen Körper bildeten, welcher unsere Erde mehrere Male an Größe überstiege. Im Anschluß an diese Mittheilungen tritt die Frankf. Z. hinzu und wir müssen ihr beipflichten, daß der hohe Zoll (55-60 M. per Barrel), welcher gegenwärtig auf den Austerimport nach Deutschland schädlich wirkt, aufgehoben oder bedeutend herabgemindert werde.

Schwarzwild in Amerika.

Unlängst ist in den Vereinigten Staaten von Amerika und zwar in der Großstadt Sulliva im Staate New York das erste Wildschwein, eine Wache im Gewicht von rund 200 Pfund, in freier Wildbahn zur Strecke gebracht worden, was in der amerikanischen Jagdzeit und in den Jägerzettelungen als ein besonders wichtiges Ereigniß angesehen und behandelt wird.

Die Wache entstammt einem Fudel Schwarzwild, welches vor etwa sechs Jahren vom Schwarzwild besogen und von einem steinreichen New Yorker namens Wood importirt worden war, um die seinen Landstüb umwohnenden Wilderzogen von der Kamtchen- und Schlangenplage zu bereiten. Ein solches Gatter war um das Terrain gezogen worden, um die Sauen an das ihnen angewiesene Feld zu lassen. Zwei Jahre hat das Gatter seine Schutzhülle, dann aber, dem Drange der Freiheit folgend, gelang es dem Schwarzwild, auszuweichen und ein Schweineleben voller Sonne begann für sie. Die üppigen Kartoffel- und Maisfelder des Westerntals-Dales boten den Sauen willkommene Nahrung, und da sich die Farmer der säularen und reichen Einbringlinge nicht wehren konnten, nahmen sie schließlich ihre Zursicht zum Gerichte, bei dem sie gegen Herrn Wood gerichtlich Wildschadenersatzklagen anstregten. Allen Unbilden des Klimas zum Trotz vermehrte sich das

Schwarzwild rasch in der freien Wildbahn und suchte sich in fast unüberwindlichen Wäldern ein sicheres Versteck. Vier Jahre wurde den Sauen vergeblich nachgestellt, bis es endlich doch einem eifrigen Jäger gelang, einen der Schwarzwild zu erlegen. Jetzt wird nun natürlich den Sauen von neuem ein Vernichtungskrieg drohen, und von allen Gegenden werden die Jäger herbeizitiert, um an dem in Scene gelegten und gepredigten Ausrottungskrieg theilzunehmen.

Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.

Landwirthschaft.

Kaltdüngung der Weiden. Die Frage, ob eine Kaltdüngung der Weiden im Herbst oder im Frühjahr vorzuziehen, läßt sich in Kurze dahin beantworten, daß Herbst nur im Frühjahr bei regen- und kitzeligen Tagen ausgesetzt, durch hartes Egen dem Boden mitaufzuheben ist. Von einer zu häufigen Wiederholung dieses Verfahrens ist insofern abzurathen, falls nicht der Weide durch guten Kompost alle drei bis vier Jahre feste Kräfte zugeführt werden. Thomaspflaster und Kainit, im Verhältnis von 1 : 2, geben eine billige und sichere Düngung, wenn sie nicht zu heuer eingeführt, selbst gemäht an trocken und feuchten Tagen, vielleicht im November, dem Erdboden so gut wie möglich einverleibt werden. Selbst Mergel zur Verfügung, so wird dieser, im Winter aufgetragen und im Frühjahr gewalzt und eingearbeitet, von vorzüglicher Wirkung sein.

Garten.

Eine neue ebare Früchte tragende Pflanze. Selten wohl hat eine Pflanze die Aufmerksamkeit der gelammten Gärtnerwelt und Pflanzenfreunde in einem solchen Maße erregt, wie die im v. J. eingeführte Passiflora Adolfa. Gewiß ist es, daß selten eine Pflanze von solchem Werthe aufgetreten und heftig unter den Pflanzliebenden, als ebare Früchte tragend, steht sie unerreicht da. Diese Weinrauhpflanze ist ein rasch wachsendes Gehängewächs, welches bei uns im Sommer im Freien gut fortkommt und sich besonders zur Bekleidung von Leuben und Balkons eignet. Die Blüthe dieser Pflanze ist wunderbarig gebaut und dürfte sich bei den Gärtnern auch für seinen Zierwert eignen. Die kleinste Pflanze liefert schon Blumen und der Blütenreichthum einer alten Pflanze wird von keiner andern übertroffen; an diesen entwickeln sich in den Blattwinkeln 20-20 cm lange Triebe, an denen in jedem Blattwinkel eine herrliche Blüthe steht. Die Blüthe ist für die Wilderei höchst werthvoll. Die Blüten bringen hühenereigroße ebare Früchte und findet man mitten im Winter die herrlichsten Blumen nebst reifen Früchten an den Stöden. Im Herbst müssen die Wurzelstöcke, wie die Knollen der Georgine an frostfreien Orten aufbewahrt, und im Frühjahr wieder an Ort und Stelle im freien Lande eingepflanzt werden. Für den Zimmergärtner und Pflanzenfreund ist ein Fall erwünscht, welcher bei mir im vergangenen Winter vor. Da hatte zwei Pflanzgen dieser ebaren Früchte tragenden Passiflora Adolfa von einem Better aus Südamerika erhalten und in jede Ecke eines nach Osten liegenden Fensters meine Kaufes dieselben in Töpfen, und in jeden Topf auch einen hohen Stiel gestellt, dem beide oben durch einen Leisten verbunden, im übrigen aber auch noch beide Stiele durch einen hohen Stiel verbunden. Die beiden Pflanzen blühten in zwei Monaten das ganze Fenster. Nach drei Monaten entwidelte sich aber ein Zweig, wie ich ihn noch zu sehen hatte und einen Monat später blühte ich die herrlichsten frischen Früchte mitten im Winter, bei Schnee und Eis, natürlich im gebietigen Zimmer. Ich kann diese Pflanze nur jedermann aufs wärmste empfehlen und gebe jetzt, so lange mein Vorrath reicht, harte Pflanzen, das Stück zu 2 M., ab. Zur Samenabgabe konnte ich mich diesmal nicht entschließen, da viele Abnehmer der „Jerusalemische“ bei solcher Kulturverwendung die erköpften Resultate nicht erzielen; es ging mir auch hier wie schon oft. Es gehört bei mir nicht zu den Seltenheiten, über Mühlungen von Ausstaaten oder sonstige Mühlungen Klagen zu hören und gleichzeitig von anderer Seite wissenschaftliche Erörterungen über grobarartige Erfolge, die mit genau demselben Samen erzielt wurden, zu empfangen.

Wolf Diefel, landwirthschaftl. Samenzüchter i. Darmstadt.

Anlocken der Weisen in die Obstanlagen. Die Weisen säßen obne Frage zu den unermüdlichsten Insektenvertilgern. In den besten Jahren gewöhnen sie aber den Obstgärten im Winter, zu welcher Zeit sie besonders leicht auf den entblätterten Zweigen die ruhenden Zuleiten und deren Eier, Larven und Puppen finden können. Um nun diese Thierechen in möglichst großer Menge in die Obstanlagen zu locken, empfiehlt es sich, auf einigen Bäumen grüne Tanneäpfel zu befestigen; denn jeder aufmerksame Beobachter wird schon wahrgenommen haben, daß sich die Weisen während des Winters namentlich gern in

Ameisen geht es aber dabei wie bei dem seit Jahren in Amerika laut erdübenden Rufe: „Tod den Saagen.“ Trotzdem man sich zur Vertilgung der Sperlinge aller möglichen Mittel, Pulver und Blei, Neze, Gift und Bestäubung der Weisen bedient, wollen die gekochten Ausländer nicht alle werden, und das Schwarzwild wird wohl, Dank der ihm zu Gebote liegenden vorzüglichen Schuttpolizei, noch manchem Jäger die Sinne ins Korn werfen lehren, ehe der letzte Ströpfung der Wildschwein-Familie in Amerika aus der Welt geschafft ist.

Hauswirthschaft.

Jahres Fleisch zu kochen. Da wegen des herrschenden Futtermangels auch viel älteres und dabei ungenügendes Vieh geschlachtet wird, so leten unsere Hausfrauen und Köchinnen darauf aufmerksam gemacht, daß sich auch altes, jahres Fleisch durch nachfolgende Behandlung recht wohl kochen läßt. Man giebt nämlich nach dem Abschäumen des Fleisches (auf acht Pfund einen Eßlöffel Brammwein, und selbst das härteste Fleisch wird hierdurch erweicht, ohne in geringsten nach Bräuntem zu schmecken. Auch das Bräuntem von Weizenblättern wird guten Dienst thun, und löst man sich schon Bräuntem lang im Wasser liegen, welches mit dem Saft von Melonen vermischt wird, so löst es beim Kochen zum Herfallen weit werden.

Käse vor Mäden zu schäken. Ein einfaches Mittel, Käse vor Mäden zu schäken, besteht nach jahrelanger Erfahrung darin, daß man zwischen die Käse, nachdem sie abgelaufen sind und eingelegt werden, Johanniskraut (Hypericum perforatum) legt, sobald möglich jede Käsehälfte eine Schicht Johanniskraut zu liegen kommt. Das Johanniskraut kann auch durch Erlenlaub ersetzt werden; angenehmer ist jedoch Hopfen, der für diesen Zweck sich auch sehr gut eignet. Durch letzteres Mittel erhalten die Käse auch gleichzeitig ein angenehmes Aroma.

Silberzug zu reinigen. Das einfachste und reinlichste Hilfsmittel für Silberwaren ist unterdiesigentliches Natron. Es wirkt schnell, ist billig und für diesen Zweck besonders empfehlenswerth. Ein Löffchen von einer Waare, mit der gefülligten Lösung des Salzes befeuchtet, reinigt selbst stark oxydirte Silberflächen in wenigen Sekunden.

Mittel gegen Motten. Man mische zur Hälfte oder besser mit einem Drittel fein zerfallenen oder zerstoßenen ungeschliffenem Kalk mit Weizen und stelle davon einen oder mehrere flache Teller voll an Stellen, wo sich viele Motten vorfinden. Nebenbei stelle man flache Teller mit Wasser gefüllt. Haben die Motten von dem Kalkmilch gegessen, so bekommen sie Durst, saufen Wasser und sterben.

Gesundheitspflege.

Der Eisenbedarf des gesunden Menschen. Um den richtigen Durchschnittswert für den täglichen Stoffumsatz eines normalen, erwachsenen Menschen zu finden, studirte Studenund im Laufe des Winters die Nahrungsgewichte der Menschen einer Comaquite Soldaten und stellte fest, daß letztere in ihrer Nahrung 1180 g Eiweiß, 54,3 g Fett und 54,3 g Kohlenhydrate pro Kopf und Tag aufnahmen. Bei dieser Nahrungszufuhr nahmen von 47 Mann 84 Mann an Körpergewicht zu. Wird die Gewichtszunahme (im Durchschnitt pro Mann 35 kg innerhalb 92 Tagen, also 38 g pro Tag) auf Rechnung von Muskelsubstanz gesetzt, so müssen bei Berechnung des durchschnittlichen täglichen Eisenbedarfes 20 Procent davon, also 7,6 g pro Kopf und Tag, in Abrechnung gebracht werden, die täglich in Körpergewichtsüberzuges, d. h. angelegt sind. Bleibt man dies Quantum (7,6 g) von dem Eisenquantum ab, welches als dasjenige der täglichen Einuhr berechnet wurde, so ergibt sich als Durchschnittswert des Bedrauges an Nährmaterial pro Kopf und Tag: 105,4 g Eiweiß, 54,3 g Fett und 551,8 g Kohlenhydrate. Die obige Menge von 1180 g Eiweiß, 54,3 g Fett und 551,8 g Kohlenhydrate pro Kopf und Tag ist also nicht nur völlig ausreichend gewesen zur Erhaltung des Körpers in seinem normalen Gleichgewichtszustande, sondern sogar noch zur Bildung eines nicht unerheblichen Ueberschusses. Hiermit ist bewiesen, daß die Menschen, die ein mittleres Schwergewicht hatten und noch überlebten, mit einem geringeren Durchschnittswerte von Eiweiß, als Voit ihn früher annimmt dachte, sich nicht nur in ihrem wöchentlichem Bedrauge an Körpergewicht zunahmten, obgleich sie täglich und gewöhnlich mehr als mittlere Arbeit leisteten.

