



## Land- und hauswirtschaftliche Rundschau

... des ...  
Wiesbadener Tagblatts.

### Frühjahrsbehandlung der Obstbäume.

Wer im Herbst versäumt hat, seine Obstbaumsaat zu besorgen, der muß das nunmehr nachholen, damit den jungen Bäumchen Zeit bleibt, sich bis zum Eintritt des kommenden Winters einigermaßen kräftig zu entwickeln. Die Pflänzchen werden, sobald sie das zweite Blatt getrieben haben, verpflanzt, ihre Pfahlwurzeln um etwa ein Drittel ihrer Länge gekürzt. Dadurch wird eine vorzügliche Bewurzelung der Wildlinge erreicht. Die zu verpflanzenden Bäumchen bringt man in Reihen, welche 20 Zentimeter voneinander getrennt sind, und die einzelnen Sämlinge pflanzt man in Zwischenräumen von ungefähr 25 Zentimeter an. Das zur Aufnahme der Sämlinge bestimmte Land muß gut umgegraben werden, die umpflanzten Bäumchen werden tüchtig angegossen und öfters mit Jauche gedüngt. Bis zum Herbst wird dann bereits eine Anzahl der Sämlinge blühsüchtig und entwicklungs-fähig sein.

Wer seine Wildstämme, sowohl diejenigen des Kernobstes als diejenigen des Steinobstes, mittels Pfropfen veredeln will, der muß diese Arbeit im April und Mai vornehmen. Man beginnt gewöhnlich mit den am frühesten knospenden Steinobstbäumen und schließt mit den Apfelbäumen. Die Veredelung der Wildstämme mittels Pfropfens wird meist nur bei dickeren Wildlingen oder erwachsenen Bäumen angewendet. Die beste Zeit hierzu ist dann, wenn die Knospen sich entwickeln und das Weiße der Blüten zum Vorschein kommt. Das Pfropfen in die Rinde nimmt man vor, sobald sich durch den Safttritt die Rinde mühelos lösen läßt. Obwohl das Pfropfen eine alte und bekannte Veredelungsart ist, so wird doch auch hierbei noch mancher Fehler begangen. Wir geben daher einige der wichtigsten Regeln, die man beim Pfropfen zu befolgen hat.

Dickere Stämmchen erhalten zwei Pfropfreiser, damit die Aussicht auf den Erfolg gesichert ist. Wachsen beide Reiser an, so entfernt man später eins derselben; handelt es sich um Spalierobst, so können natürlich beide stehen bleiben. Wildstämmchen pflanzt man nur, wenn sie mehr als 1/2 Zentimeter stark sind, und zwar ungefähr 35 Zentimeter über der Erde. Ältere Bäume werden nicht auf einmal auf allen Ästen gepfropft, man nimmt zunächst die Hälfte vor und spart sich die andere Hälfte für das nächste oder übernächste Jahr auf. Stark treibende Obstsorten pflanzt man am besten nicht auf ältere Bäume. Die zum Pfropfen bestimmten Äste sind so auszuwählen, daß die Pfropfstelle nicht über 6 Zentimeter stark ist.

Bei den im letzten Herbst okulierten Bäumen wird der Zapfen dicht an der Stelle, wo das Edelreis angewachsen ist, abgeschnitten und die Wunde gut mit Baumwachs verstrichen. Soweit das bis jetzt noch nicht geschehen ist, schneidet man die Haupttriebe der okulierten und kopulierten Bäume um 1/2 bis 1/2 zurück, und zwar schneidet man die schwachen Bäumchen am stärksten zurück. Die Seitentriebe kürzt man auf drei Augen. Im Mai bindet man dann den sich aus dem letzten Auge entwickelnden kräftigen Trieb dicht an den Zapfen.

Die Kronen der Bäumchen werden beschnitten; man denke dabei aber daran, daß man das Messer nur als ein notwendiges Übel zu betrachten hat und gehe demgemäß

schonend damit um. Was man bei der Kronenbildung des Baumes in dessen Jugend versäumt, ist nie mehr nachzuholen. Bei Hochstämmen wird der oberste Trieb begünstigt, indem er senkrecht angebunden wird, das Wachstum der Seitenzweige wird durch Entspitzen zurückgehalten. Der senkrechte Haupttrieb wird im Frühjahr um 1/2 bis 1/2 zurückgeschnitten, damit die dünne Spitze an der Stammbildung zurückgehalten wird. Einen im Frühjahr verständig ausgeführten Schnitt hat jede Obstart notwendig, ausgenommen die Walnusbäume, die sich auch ohne das eine kräftige Krone aufbauen. Wir wollen aber durch das Beschneiden dem jungen Obstbaume nicht nur eine zweckmäßige Form geben, sondern auch gewisse Augen zum Austreiben und bestimmte Zweige zu stärkerem Dickenwachstum zwingen. Wir unterscheiden die Kertschnitte und die Längsschnitte. Bei den Kertschnitten haben wir wieder zu unterscheiden: Einschnitte oberhalb von Augen und Zweigen und Einschnitte unterhalb derselben. Alle Einschnitte werden mit dem Messer ausgeführt. Wollen wir eine Knospe zum Austreiben, also zur Triebbildung, zwingen, oder wollen wir den Wuchs eines schwachen Triebes stärken, so machen wir einen Einschnitt oberhalb des Auges, bezw. der Knospe, und zur Anregung des Dickenwachstums oberhalb des schwachen Zweiges gleichfalls einen halbmondförmigen oder dachförmigen Einschnitt. Bei diesem Einschnitt ist die eingeschnittene Rinde zu entfernen. Während man bei dünnen Zweigen nur halbmondförmige Einschnitte macht, wird man bei dicken Zweigen besser den dachförmigen Kertschnitt vornehmen. Soll eine Knospe einen kräftigen Trieb machen oder soll ein schwacher Zweig rasch erstarken, so macht man die Einschnitte nicht nur durch die Rinde, sondern auch in das Splintholz der Kernobst-, doch nicht der Steinobstbäume. Wollen wir aber ein allzu starkes Austreiben einer Knospe oder eines im Verhältnis zu anderen Kronenzweigen sehr starken Zweiges verhindern, machen wir gleichfalls Kertschnitte, doch nicht oberhalb der Knospe und des Zweiges, sondern unterhalb der Knospe und unterhalb des Zweiges, wodurch wir die Saftzufuhr für einige Zeit mäßigen. Bei stärkeren Ästen und dadurch bedingten stärkeren Kertschnitten in das alte Holz wird man, um allzu starke bezw. unnötige allzu breite Wunden zu vermeiden, diese Einschnitte sowohl ober- wie auch unterhalb mit einer Baumsäge vornehmen. Der Sägeschnitt kann 5 bis 10 Millimeter, je nach Aststärke, sein. Man führt aber nicht nur Querschnitte aus, sondern versteht auch in einzelnen Fällen die Zweige mit Längsschnitten, die bis in den Niring gemacht werden. Diese Längsschnitte dienen, da sie die Bildungsjäfte mehr anziehen, daher der Saftzufluß zur Bernalbung der Schnittwunde ein größerer sein muß, somit die Vegetation vermehrt wird, auch die Rinden- und Holzansdehnung dadurch bedeutend erleichtert ist, zur Kräftigung von schwachen Zweigen und Ästen.

Sie und da kommt es auch vor, daß Bäume die Neigung besitzen, einseitige Kronen zu bilden, d. h. auf der einen Seite mehr stärkere, auf der anderen Seite mehr schwächere Äste entwickeln. Diesem Uebelstande hilft man dadurch ab, daß man bei dem Beschneiden der Krone die stärkeren Zweige im Verhältnis zu den schwächeren tüchtig zurückschneidet,

damit die schwächeren gestärkt werden. Ferner kann es vorkommen, daß der mittlere Hauptzweig mit den oberen Ästen durch starke Winde nach einer Seite gedrückt wird, in dieser Stellung bleibt und dann schief wird. Dem hilft man dadurch ab, daß man einen starken Stab an den Stamm bindet, und ihn bis zu den oberen Zweigen bezw. darüber hinausgehen läßt, je nach der Stärke oder Schwäche des mittleren Hauptzweiges. Sollte ein Seitenast dem Hauptaste zu nahe stehen und dadurch mehr Saftzufluß als die anderen Äste bezw. Zweige erhalten, so spreizt man diesen Ast mit einer selbstgeschnittenen hölzernen Gabel ab.

Ältere Bäume puzt man in der Regel im Herbst aus, ist das nicht geschehen, dann ist es recht zeitig im Frühjahr nachzuholen.

Auch die Düngung kann im Frühjahr geschehen. Man bringt durch flaches Graben oder Pflügen (um die Wurzeln zu schonen) gut verrotteten Dung oder Kompost unter. Ist der Boden um Bäume mit Gras bestanden, das vom Vieh abgeweidet wird, dann ist die Düngung entbehrlich, wo aber das Gras stehen bleibt, ist ein durchdringender Jaucheguß oder das Ausstreuen von 4 Zentnern Chillsalpeter pro Hektar und Jahr im zeitigen Frühjahr erforderlich. Zur Zeit des Fruchtansatzes und besonders in trockenen Jahren ist es sehr angebracht, wenn man den Bäumen öfters einen Guß mit verdünnter Jauche angebeihen läßt. Die Wirkung desselben wird durch eine Zugabe von 1,5 bis 2,5 Kilogramm Superphosphat auf 100 Liter Flüssigkeit wesentlich erhöht. Nasses Boden gießt man mit unverdünnter Jauche, auch darf hier der Zusatz des Superphosphates doppelt so stark bemessen sein. Das Gießen wird erleichtert, wenn man in nicht ganz Kronenbreite vom Stamm des Baumes eine Anzahl Löcher mit irgend einem kräftigen Pfahleisen in den Boden schlägt und diese öfters füllt.

Die auf den Bäumen hängenden zusammengeworlenen Blätter, in denen sich Eierniederlagen von Raupen befinden, nimmt man im Frühjahr vollends ab und verbrennt sie. Sobald die Frühlingswärme eintritt, ist es hohe Zeit, durch Abfragen und Zerdrücken der zwischen den Gabeln und Ästen angelegten Raupennester auf die Vertilgung des Ungeziefers hinzuwirken.

Wir haben in vorstehendem in gedrängten Zügen ein Bild derjenigen Arbeiten gegeben, welche der Obstwirt im Frühjahr vorzunehmen hat. Ohne verständige und sich nach Jahreszeit und Umständen richtende Pflege der Obstbäume läßt sich in der Obstzucht niemals etwas Ordentliches erreichen.

## Ein gelöstes Problem.

(Homogenisierte Milch.)

„Man lobt die Milch, doch man trinkt sie nicht.“ Dieser Ausspruch eines bekannten Hygienikers ist nicht ganz unberechtigt, denn es ist eine auffällige Tatsache, daß unser edles, bekömmliches und dabei billigstes Nahrungsmittel, die Milch, von fast allen Erwachsenen wenig oder gar nicht konsumiert wird. Gibt es überhaupt einen besseren Nähr- und Erquickungsstoff, der lieblicher und aromatischer schmeckt und dauernd genossen werden kann als Milch? Nein! Dennoch beziffert sich der gesamte tägliche Milchgenuß pro Kopf der Bevölkerung Deutschlands nur auf Bruchteile eines Liters. Jedoch nicht nur im Lande der stärksten Bierproduktion und Konsumtion herrscht dieser Zustand, sondern noch mehr in den übrigen europäischen Staaten. Das flüssige Brot aus Hopfen und Malz sieht an Nährwert und Bekömmlichkeit weit hinter der Milch, dabei wird es mindestens doppelt so teuer bezahlt. Unerörtet bleibe, weshalb der Verbrauch an Bier den der Milch übersteigert; anzunehmen dürfte sein, daß der starke Bierverbrauch nur durch die äußerst bequeme Bezugsweise begründet ist, welche in der Haltbarkeit des Fabrikats die beste Stütze findet. Abgesehen von der leichten Verderblichkeit gewöhnlicher Kuhmilch wird ihr häufig auch eine gewisse Gefährlichkeit nachgesagt; Personen, welche schon beim Wort „Bakterien“ das Gruseln ankommt, kostet es Überwindung, Milch zu trinken, rohe Milch fürchten sie und gekochte schmeckt ihnen nicht.

Jedermann weiß, daß als wertvollster Bestandteil der Milch das Butterfett gilt, welches sich in äußerst feinen Tröpfchen (Durchmesser 0,0016 bis 0,01 Mikrometer) in un-

gemein reichhaltiger Anzahl zeigt und sobald Milch in den Zustand der Ruhe kommt, an ihre Oberfläche steigt. Die vorher innigste Emulsion erleidet eine Störung und die emporsteigenden Fetttröpfchen vereinigen sich bald zu einer Rahmschicht. Während man früher sorgfältig bemüht war, die Milch nach längerem Stehen zwecks Butterung sauber abzurahmen, besorgt dies die heutige Molkereitechnik in wenigen Minuten unter Anwendung von Milchschleudermaschinen.

Infolge dieser natürlichen Anrahmung der Milch wird sie jedoch mehr oder minder entwertet. Die allerwenigsten Milchkonsumenten erhalten die Milch frisch von der Kuh; jeder Transport roher Milch beeinträchtigt ihre Qualität, weil deren Fettabscheidung, die bald nach dem Melken beginnt, bisher durch nichts aufgehalten werden konnte. Man spricht von „Ausbuttern“ und trüßt damit das Richtige, zumal sich der abgeschiedene Rahm durch kein Experiment, sei es mechanisch, sei es chemisch, wieder in die ursprünglich feine homogene Emulsion zurückführen läßt. Diese Eigenschaft des Milchfettes wird leider vielfach zum Nachteil des Publikums benutzt, indem gewissenlose Milch-Produzenten und -Händler den Rahm teilweise abschöpfen und nicht nur den Verbraucher betrügen, sondern auch noch die Milch durch die verursachte Fettentziehung schwer verdaulich machen.

Es dürfte nach den bisherigen Angaben leicht erklärlich sein, daß sich die moderne Molkerei-Industrie jahrelang eifrig bemühte, ein Verfahren zu finden, welches die frische Milch in eine unveränderliche Dauerform bringen sollte, sie gewissermaßen fixiert. Alle angewandten Verfahren zur Haltbarmachung der Milch unter Benützung von Hitze und Kälte (pasteurisierte, sterilisierte, gefrorene Milch) können die erwähnte unliebsame Fettausscheidung nicht verhindern und verändern auch ihre physikalischen Eigenschaften; es bilden sich regelmäßig magere Käseklümpchen, die schwer verdaulich, Kindern und Kranken eventuell gefährlich sind.

Fast schien es, als wenn das Problem, die Fettemulsion in frischer Milch zu fixieren, nie gelöst werden sollte. Und doch gelangte der erfinderische Menschengenit ans Ziel.

Ingenieur H. G a u l i n - Paris erfand eine Maschine, welche unter Anwendung von hohem Druck die Fettteilchen der Milch in Atome zerstäubt. Nicht nur in der Fachwelt erregt diese Erfindung Aufsehen, sondern auch in Arztekreisen ruft sie lebhaftes Interesse hervor, und für das Publikum verspricht sie segensreich zu werden.

Das G a u l i n s c h e Homogenisier-Verfahren eignet sich sowohl für Milch als auch für Rahm und hat den Vorzug der Einfachheit; es ist rein mechanisch ohne den geringsten Zusatz irgend eines Konservierungsmittels.

Die warme Milch wird mit einer dreizylinderischen Pumpe in ein enges Rohr gedrückt, in welchem sich 5 bis 6 winzig enge Kanäle von zirka 15 Millimeter Länge befinden, und muß zwei federnd gegeneinander gepresste Flächen unter Druck passieren. Der angewandte Druck beträgt 250 bis 300 Atmosphären und wird in bequemster Weise durch ein Handrad mit federnd gelagerter Stange reguliert. Dieser einfache Prozeß bewältigt die ganze Materie und veredelt die Milch in Geschmack und Bekömmlichkeit in ungekannter Weise. Der enorme Vorzug homogenisierter Milch, daß sie bei niederen Temperaturen entkeimt werden kann, ohne wie andere sterilisierte Milch die schöne weiße Farbe zu verlieren und den Zucker zu karamellisieren, macht sie für die Säuglingsernährung geradezu unentbehrlich. Die Schwierigkeit, Tuberkelranke überall mit bakterienfreier Milch zu ernähren, ist beseitigt. Exzellenz Professor Dr. v. B e h r i n g, der rühmlichst bekannte Erfinder des Diphtherie-Heilserums, hat in verschiedenen Fachversammlungen und in Zeitungsartikeln seine Ansichten über Ursachen und Bekämpfung der Tuberkulose bekannt gegeben. Sein Ideal, absolut gesunde Kühe durch Impfungen zu gewinnen und von deren Milch keimfreie Kindernahrung herzustellen, mag erreichbar sein, in dessen, bis alle Kinder und Kranke gesunde Milch von immunen Kühen konsumieren, werden noch Jahre ins Land gehen. Geheimrat Professor B. F r ä n k e l - Berlin teilt nicht die Ansicht v. Behring's, daß die Tuberkulose ausschließlich von den Darmwänden ausgeht, ebenso wenig Geheimrat Professor Baginski-Berlin als hervorragender Kinderarzt. Professor W e i g m a n n vom bakteriologischen Institut in Kiel hat der homo-

genifizierte Milch ein hervorragendes Zeugnis ausgestellt. Auf jeden Fall ist und bleibt die keimfreie Milch das hauptsächlichste Ernährungsmittel; als bester Beweis für die Überlegenheit homogenisierter Milch möge die Angabe dienen, daß im weltberühmten Eppendorfer Krankenhaus bei Hamburg für die Kleinkinderernährung nur homogenisierte Bachhaus-Milch benutzt wird. Gaulins Patent eignet sich auch für die Homogenisierung des Rahmes und Diabetikern wird durch es ein tadelloses Nahrungsmittel geboten.

Besentlich größer werden die Vorzüge der Erfindung für Milch- und Rahmexportwaren; homogenisierte Milch bleibt dauernd erhalten (auf der vorjährigen internationalen hygienischen Milchausstellung in Hamburg errang die nach Gaulinschem Patent homogenisierte Milch die große Silberne Medaille E. H. Senats und den Siegerpreis der Hamburg-Amerika-Linie). Alle Sportfreunde zu Wasser und zu Lande, in den Bergen und den Lüften haben in homogenisierter Milch und Sahne ein herrliches Stärkungsmittel zur Verfügung. Heer und Marine, Schiffsahrt-, Schlafwagen- und andere Verkehrs-Gesellschaften ist die beste Verproviantierung geboten. Hoteliers, Konditoreien und Kaffees brauchen nicht mehr auf den Milchlieferanten zu warten, in Sommerfrischen und Bädern tritt nie Milchmangel ein, sogar der Haushalt wird seinen Bedarf in Milch und Sahne listenweise beziehen. Der oft als nächtliche Ruhestörung angesehene und beklagte Frühbesuch des Milchmannes fällt fort und damit die höchst bedauerliche, krankmachende Nachtarbeit Tausender Kinder und unerwachsener Leute. Den größten Segen für das allgemeine Publikum sichert Gaulins Erfindung schließlich dadurch, daß homogenisierte Milch und Sahne nicht durch Fettentziehung minderwertig gemacht werden kann. Das deutsche Patent erwarb Baron von Schrader, auf dessen Begüterung Bliestorf in Lauenburg die erste Homogenisier-Maschine in der Sanitäts- und Export-Molkerei arbeitet. Auskunft über die Vergebung von Lizenzen erteilt die Direktion der Freiherr von Schraderschen Begüterung, Bliestorf-Rastorf, im Bureau Berlin, Leipzigerstraße 117/118.

## Sandwirtschaft.

**Der Haselnußbohrrer.** Der größte Feind des Haselnußstranthes ist der Haselnußbohrrer (Nußwurm). Dieser Schädling gehört zu den Hartflüglern, in die Familie der Käfer, und sein entomologischer Name ist *Balaninus nucum*. Das im Umriß spirovale Käferchen ist zirka 6 Millimeter lang ohne den Rüssel, der sehr lang (halb so lang wie der ganze Körper) und gekrümmt ist. Der Körper ist mit graugelbem Schuppenhaar besetzt, das Schildchen, die Schulterdecken und die bindenartige Flecken der Flügeldecken lichter. Die Käferchen treten anfangs Juni auf den Haselnußsträuchern auf und paaren sich da. Das Weibchen legt dann in die zu dieser Zeit noch mit sehr weicher Schale versehenen Haselnüsse ihre Eier ab, und zwar legt es nicht mehr als ein Ei in die Nuß, die sie aufsucht. Zu diesem Zwecke bohrt es mit seinem langen Rüssel ein bis zum Kern der Nuß reichendes, kaum sichtbares Löchlein, legt das Ei darauf, schleibt es mit dem Rüssel ins Innere und verpapt die Öffnung. Dieses Verfahren wiederholt das Käferchen auf anderen Nüssen, bis es alle seine Eier untergebracht hat. Ungefähr in der zweiten Hälfte des Monats August sieht man dann aus vielen Haselnüssen, sowohl aus jenen, die abgefallen sind, als aus solchen, die noch an den Sträuchern hängen, dicke, weiße Würmer (Larven) herauskriechen. Diese Larven entwickeln sich in der Frucht vollständig, zehren einen Teil des Kernes auf und lassen dafür ihre Exkremente in Form eines braunen, körnigen Staubes zurück. Wenn nämlich die Larve in der Nuß ausgewachsen ist, durchbohrt sie mit ihren scharfen Freßwerkzeugen die Schale und windet sich langgestreckt durch das Böhlein, dessen Durchmesser viel kleiner als jener des Leibes, aber genau so groß ist, als der des schuppigen Kopfes des Insektes. In der Regel fällt die angestochene Nuß, nachdem sie saft ausgewaschen ist, ab und das Insekt durchbohrt sie erst dann, wenn sie auf dem Boden liegt; es kommt aber auch oft vor, daß die Larve vor dem Fall der Nuß auskriecht und zu Boden fällt. Die Larven arbeiten sich einige Zentimeter tief in den Boden hinein und bilden

da aus seinen Erdteilchen runde Kugeln, in welchen sie überwintern. Bei eintretender Frühlingswärme erwachen die Larven aus ihrem Winterschlaf und die Verpuppung derselben geht im Mai vor sich. Im Juni erscheinen dann die ausgewachsenen Käferchen und beginnen ihr Zerstörungswerk. Das beste Mittel gegen diese gefährlichen Schädlinge ist, die abgefallenen Nüsse alle Tage sorgfältig zu sammeln und zu verbrennen; in der Mitte des August soll die Sammlung der angestochenen Nüsse beginnen und bis kurz vor der Reife der Früchte an den Sträuchern fortgesetzt werden. Der Zeit und Kosten nicht zu scheuen braucht, tut gut, wenn er die Käferchen früh morgens, ehe die Sonne auf die Büsche scheint, abklopft, sammelt und vertilgt, was mittels unter die Sträucher gelegter Tücher leicht bewerkstelligt werden kann.

Hofgärtner a. D. V e b l - Frankfurt a. M.

**Die amerikanische Honigdistel** ist nicht allein eine erziehbare Honig-, sondern auch eine hübsche Zierpflanze. Die kugelförmigen blauen Blüten, deren jede Pflanze eine große Anzahl trägt, sind von ungemein zierlichem Aussehen und werden von den Bienen sehr stark besogen. Diese Distelart ist zweijährig, wird über 2 Meter hoch und eignet sich zur Anpflanzung an wenig beachteten Stellen im Garten. Der Same wird im September ausgesät und die Pflanzen im nächsten Frühjahr verpflanzt.

**Förderung der Nuggelzüchtung** durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft. Bei der großen Bedeutung, welche in Deutschland der Bezug von Erzeugnissen der Geflügelhaltung aus dem Auslande hat und im Hinblick darauf, daß andere Länder nicht nur in der Erzeugung von Eiern, sondern auch in der von Mastgeflügel ganz Besonderes zu leisten imstande sind und mit diesen Erzeugnissen die Märkte beschicken, auf denen die höchsten Preise bezahlt werden, wie beispielsweise Frankreich und Dänemark, ist man auch in Deutschland in den letzten Jahren bestrebt gewesen, derartige Änderungen in der Geflügelzüchtung vorzunehmen, daß weniger die Züchtung eleganter Rassen angestrebt werde, als die Züchtung von Nuggelgeflügel. Auch in dem Sonderausschuß für Geflügelzüchtung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft ist dieser Richtung schon seit vielen Jahren Rechnung getragen worden. Eine Erneuerung hat aber die diesjährige Februarversammlung des Sonderausschusses für Geflügelzüchtung gebracht, da eine völlige Umgestaltung des Preisauschreibens für die nächste Wanderausstellung, welche in Danzig vom 9. bis 14. Juni d. J. stattfinden wird, vorgenommen worden ist. Während früher die Klasseneinteilung nur der Scheidung in die verschiedenen Rassen Rechnung trug, ist nunmehr eine Einteilung nach dem Nutzungswerte beschlossen worden. Als erste Gruppe sind Legehühner, geeignet für freien Austausch, als zweite Gruppe Legehühner schweren Schlages, geeignet für beschränkten Austausch, als dritte Gruppe Legehühner schweren Schlages, für beschränkten Austausch und zur Mast geeignet, als vierte Gruppe Masthühner und als fünfte Gruppe eine solche angestellt worden, in welcher Jugendklassen zur Ausstellung kommen. Auch beim Wassergeflügel hat eine Teilung der Enten in Legeenten und Mastenten stattgefunden. Ferner sind Gruppen für Gänse, Trut- und Perlhühner vorgesehen. Die Einteilung der Tauben hat in schwere und leichte Rassen stattgefunden. Insgesamt sind 30 Klassen Tauben vorgesehen. Für Gegenstände, welche mit der Geflügelzüchtung in Verbindung stehen, enthält das Preisauschreiben Klassen für Eiertransportbehälter, wissenschaftliche Darstellungen, Lehrmittel, sowie Vorführung und Darstellung von Anlagen für Geflügelhaltungen, doch stehen diese Gegenstände außer Preisbewerb. Die Anmeldungen zur Ausstellung haben bis zum 10. Mai d. J. zu erfolgen und sind bei der Hauptstelle, von wo auch die Anmeldepapiere und das Preisauschreiben zu beziehen sind, Berlin SW., Dessauerstraße 14, einzureichen.

## Rüde und Hauswirtschaft.

**Grüne Serringe.** Frische, sogenannte grüne Serringe kann man sich selber sehr schmackhaft herstellen. Bereitungszeit etwa 25 Minuten. Für 4 Personen braucht man 6-8 Serringe, französischen Senf, Knoblauch, Estragon, Petersilie, Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein, 10 Gr. Liebigs Fleischextrakt, 50 Gr. Butter und geriebenes Weizenbrot. Die Serringe werden geschuppt, ausgenommen und, nachdem die Köpfe und Schwänze abgeschnitten sind, mit einem reinen Tuche innen und außen gut abgerieben, aber nicht gewaschen. Man macht man auf jeder Seite der Fische mit einem scharfen Messer 3 schräge Einschnitte und streicht in diese eine Mischung aus französischem Senf, ganz wenig geriebenem Knoblauch, feingehacktem Estragon und Petersilie. Die Fische werden nebeneinander in eine Backschüssel gelegt, mit feinem Salz bestreut, mit einem starken  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein, in welchem man Liebigs Fleischextrakt auflöst, begossen und im Ofen 10 Minuten gekocht. Nach Ablauf dieser Zeit

wendet man die Fische, bestreut sie mit feingeriebenem Weißbrot, begießt sie mit ihrem Fond und läßt sie weitere 10 Minuten kochen, um sie dann sofort zu Fisch zu geben.

**Gedämpfte Kaninchen auf französische Art.** Man bringt Butter oder zerhackte Speckstücke über Feuer. Sobald diese sich bräunen, gibt man die Fleischstücke dazu. Ferner kommt dazu: Salz, Pfeffer, etwas Mehl, recht fein zerhackte Zwiebeln und etwas ebensolcher Knoblauch, Lorbeerblatt, Gewürzkörner, Champignons und ein Schuß Rotwein. Alles muß recht sorglich überwacht und von Zeit zu Zeit umgewendet, langsam und innig dünsten. Wir unserseits geben auch stets noch etwas Maggikwürze hinzu, weil dadurch das Gericht noch viel herzhafter und geradezu zum Lederbissen wird. Dazu schmeckt am besten langsam gequellter Reis, abgeschmalzene Nudeln oder aber auch Salzkartoffeln mit grüner Petersilie.

**Kaninchen-Ragout in Muscheln** (en coquilles) bilden ein überaus feines Gericht, das man folgendermaßen herstellt: Man schneide kaltes gebratenes oder auch nur gedämpftes Kaninchenfleisch, nachdem man Haut und Sehnen abgelöst hat, in Stücken und füge gleichviel ebenso geschnittene Champignons (vorher mit Butter und etwas Zitronensaft gedämpft), etliche Kapern und die nötige Menge Butter hinzu. Ferner gibt man der Masse etwas Maggi-Würze bei, doch ist es selbstverständlich notwendig, daß die letztere nachher noch tüchtig durcheinandergemischt werde, damit sich die Würze über das Ganze gleichmäßig verteilt. Auch zuviel davon nehme man beiseite nicht. Weht man aber maßvoll zu Werke, so gewinnt das Gericht dadurch einen Wohlgeschmack, wie er köstlicher gar nicht zustande kommen kann. Jetzt fülle das Ragout etwas gekürzt in die Muscheln, bestreue es mit geriebenem Weißbrot, beträufele es mit Butter und stelle die Muscheln so lange in den Backofen, bis das Weißbrot hellbraun ist. Kein anderes Ragout kommt diesem an seinem prickelndem Geschmack so leicht gleich.

**Eier aufzubewahren.** Eine der bewährtesten und billigsten bisherigen Methoden, die Eier aufzubewahren, ist das Einlegen der Eier in eine Wasserglaslösung. Das Wasserglas kann aus jeder Drogenhandlung bezogen werden. Man stellt sich die Wasserglaslösung leicht selber her. Zu diesem Zweck mischt man 9 bis 10 Liter reines Brunnen- oder Leitungswasser mit 1 Liter Wasserglas und rührt die Mischung gut um. Die zu konservierenden Eier werden in irdenen, glasierten Töpfen oder kleinen Fässern, denen ein Boden weggenommen wurde, aufgeschichtet, wonach man dann langsam die Wasserglaslösung darüber gießt, bis die Eier ganz davon bedeckt sind. Die genannte Flüssigkeitsmenge reicht zur Konservierung von 120 bis 150 Eiern aus. Man kann auch einen Teil der Mischung zuerst in den Topf gießen, dann die Eier hineinlegen und so fortfahren bis der Topf mit Eiern und der Wasserglaslösung angefüllt ist. Sollten sich beim Einpacken der Eier in die Lösung Eier finden, welche an der Oberfläche der Lösung schwimmen, so nehme man solche Eier bei Seite, da die Möglichkeit vorliegt, daß diese Eier, ohne daß sie verdorben zu sein brauchen, doch nicht mehr ganz frisch sind. Ist ein Topf gefüllt, so bedecke man ihn mit mehreren Lagen Zeitungspapier und binde dasselbe am Rande herum gehörig fest. Ein luftdichter Verschluss, wie solcher schon empfohlen wurde, ist hierbei ganz unnötig.

### Verschiedenes.

**Hund und Hündchen.** Die Beziehungen der einzelnen Hunde untereinander sind nicht immer die allerbesten und friedlichsten. Freiherr v. Rochtitzky spricht sich darüber folgendermaßen aus: Den Hunden jeder Rasse und Größe ist es eigen, bei Begegnung mit ihresgleichen sich gegenseitig zu beriechen, was sehr oft zu unfriedlichen Auseinandersetzungen führt. Amrirt der fremde Hund hierbei, so weise man denselben mit ernsten Worten zurück. In den ersten zwei Lebensjahren ist es nämlich unter allen Umständen notwendig, den jungen Hund vor jeder ernstlichen Weisheit zu schützen. Wird er bei einer solchen einmal tüchtig mitgenommen, so wird er leicht so feig, daß er sich sein ganzes Leben lang vor jedem ihm begegnenden Hunde, sei er groß oder klein, furchtsam niederlegt oder mit eingeklemmter Rute vor ihm davonschleicht, was namentlich für Besitzer größerer Hunde eine geradezu beschämende Erscheinung ist. Nun weiß jeder Hundebesitzer, daß junge Hunde mit anderen Hunden gern spielen und hegen. Seiner Jugendlust in dieser Beziehung freien Lauf zu lassen, wo es die Drlichkeit gestattet, ist aber schon um deswillen zweckmäßig, weil bei den unregelmäßigen Bewegungen des Spiels und Balgens Sehnen und Muskeln in Tätigkeit treten und dadurch zu guter Entwicklung gelangen, während sie beim Laufen und Springen weniger gelübt und in Anspruch genommen werden. Sollte es hierbei Ernst werden, so suche man seinen Hund sofort aus dem Spiel herauszuziehen. Tritt man in Begleitung des eigenen Hundes in eine Wohnung, von der man weiß, daß dort andere Hunde zugegen sind, so sehe man sich besonders vor, weil die

meisten Hunde eifersüchtig auf ihr Hausrecht sind und fremde, eintretende Hunde leicht anfallen. Verkehren dieselben friedlich mit einander, so spreche man durch Lob dem eigenen Hunde gegenüber seine Befriedigung aus. Zeigt sich die Eigenschaft der Eifersucht auf das Hausrecht bei unserem Hunde, so trete man derselben strengstens entgegen, je nach seinem Benehmen hierbei, lobe oder züchtige man ihn. Es liegt meist in dem Charakter großer Hunde, daß sie kleinere kaum beachten und selbst, wenn sie von denselben angebeißt oder wohl gar gebissen würden, dies großmütig unbeachtet lassen. In dem seltenen Falle, daß diese Großmut nicht angeboren wäre und sich ein großer Hund verleiten ließe, kleinere zu beißen, muß die strengste Züchtigung so oft auf dem Fuße nachfolgen, bis ihm diese Untugend angetrieben ist, eine Gemüthung, die wir den Besitzern kleinerer Hunde durchaus schuldig sind. Wenn aber die Besitzer oder Besitzerinnen von Schoßhunden auch ihrerseits dahin wirken wollten, daß ihre Hündchen sich nicht beim Anblick eines Hundes in einem nicht endenwollenden ohrenzerreißenden Geplätsch ereisern, so würde dies mir anzuerkennen sein.

**Der Unterricht junger Dompfaffen** (Gimpel) oder jeder anderen Vogelart zu dem Zwecke des Erlernens von Liedern ist nicht so leicht und erfordert große Geduld. Täglich, so rät L. Walter, wird dem jungen Vogel mehrere Male mit dem Munde in reinem Tone, voll und stark, oft stundenlang das zu erlernende Lied immer von Anfang bis zu Ende vorgepfeifen, stets in demselben Tempo und derselben Höhe. Fängt der Vogel an nachzupfeifen und bleibt stecken, so sängt man immer wieder von Anfang an das Lied vorzupfeifen, denn eine Nachhilfe an jener Stelle, wo der Vogel stecken bleibt, würde eher schaden als nützen. Man muß mit dem Unterricht so lange fortfahren, bis der Vogel die Melodie vollständig erlernt hat. Die jungen Vögel sind am aufmerksamsten und lernen am besten in den Morgenstunden, wenn sie sich vorher gefittigt haben. Sie dürfen aber dabei keinen anderen Vogel, keine kreischende Fär und dergleichen hören, denn alle diese Töne lernen sie leichter, als ihr bestimmtes Lied, und mischen dieselben nachher in dieses ein, was sehr unangenehm ist. Die Weibchen lernen auch ihr Liedchen, aber bei Weitem nicht so voll und rein wie die Männchen. Von diesen werden manche zu wirklichen Künstlern. Der Unterricht muß von Zeit zu Zeit wiederholt werden, namentlich nach der Manier, da während derselben der Zögling manches vergißt, was auch bei alten Meistern vorkommt. Manche Schüler lernen 2 bis 3 Stücke ohne sonderliche Mühe; einzelne behalten das Gelehrte für ihr ganzes Leben. Besonders schön klingt ein Triller, wenn er von dem Gimpel gut ausgeführt wird. Ein Vogelfreund hatte einen abgerichteten Gimpel, der sich so an seinen Pfleger gewöhnt hatte, daß er nach dessen Tode seine Lieder vernehmen ließ, wenig Zunter nahm und in wenigen Wochen darauf starb. Unter diesen Umständen ist es nicht zu verwundern, wenn solche Gimpel von den Liebhabern sehr gesucht, hoch gehalten und teuer bezahlt werden. Der Preis richtet sich nach dem Werte des Vogels; sängt er seine Melodien von selbst an, oder pfeift er auf Kommando, so ist der Preis ein hoher. Zerkreunung, Schred, Arger und Aufregung sind von dem Zögling also streng fernzuhalten.

**Bezüglich der Zucht zwischen Distelfinkmännchen und Kanarienvögelchen** gelten folgende Regeln: Ist ersteres tauglich zur Zucht, so wird es gegen Mitte April dem Kanarienvögelchen vermehrte Aufmerksamkeit zuwenden, wenn es ihm vorher auch völlig gleichgültig schien. Der Hahn wird das Weibchen endlich aus dem Kropf füttern, ihm den Hof machen und bei einem folgenden Gelege die Begattung ausführen. Sobald die Legereife herannahet, muß der Züchter ein wachames Auge auf das Benehmen des Distelfinken haben, denn aus Mangel an Beschäftigung treibt er bisweilen argen Unfug und vernichtet die Freude des Liebhabers, indem er die Eier anpickt. Man muß daher am Morgen, sobald das Weibchen ein Ei gelegt und das Nest verlassen hat, das Ei wegnehmen und als Ersatz eine kleine weiße Kugel einlegen, die wiederholt man alle Tage, bis vier Eier gelegt sind, dann sperrt man den Distelfink in die andere Abteilung oder einen besonderen Käfig, nimmt die Ersatzerei heraus und legt am Abend die rechten ein. Das Weibchen wird nun weiterbrüten, und wenn dann nach 13 Tagen Brütezeit die Jungen anschlüpfen, wird es auch deren Aufzucht übernehmen, bis man — wenn die Jungen 14 Tage alt sind — den Distelfink wieder zum Weibchen läßt, damit er sich an der Erziehung seiner Kinder beteiligen und für die nächste Brut die Begattung vollziehen kann. Dieser Aufgabe widmet sich der Distelfink in den meisten Fällen gern, obgleich es auch manchmal vorkommt, daß er sich um die Aufzucht der Jungen gar nicht kümmert. Der weitere Verlauf der Zucht weicht von demjenigen der Kanarienvögel nicht wesentlich ab. Außer der paarweisen Züchtung findet man auch die Weibchen in einzelnen Abteilungen getrennt und auf je zwei oder drei Weibchen wird ein Distelfinkhahn verwendet. Dieser Betrieb kann bei günstigem Verlauf und guten Zuchtvögeln äußerst lohnend werden.