

Wegen **Erödung des Gottesdienstes** in dem, nach der Kön. Ztg., der Prebiter Friedr. Krause am Barmen-Viehslaghaus am Freitag von der Straßammer in Elberfeld, Krause kam am zweiten Osterfeiertage in der kölbnischen Laurentiuskirche zum Vorkommen: „Im Namen Gottes! Eure Priester sind Götzenkulten, Sie betrügen und bedürnen euch, befehrt euch zum lebendigen Gotte.“ Weiter kam Krause nicht. Es wurde ihm die Mund zugehalten, und er wurde hinausgedrückt. In der Verhandlung wurde festgestellt, daß bei den Ausrufern Krause, die natürlich unter den Gläubigen eine große Aufregung hervorgerufen haben, der Gottesdienst noch nicht begonnen hatte. Krause mußte daher von der Anklage der Erödung des Gottesdienstes freigesprochen werden, er wurde aber wegen beschimpfenden Unfugs in eines Rirde zu drei Tagen Gefängnis verurteilt. Zu seiner Einschließung ab

2. Platz, 10. Juni. Straßammerſitzung. Vorſitzender: Herr
Landgerichtsrath Sach. Vertreter der Anklage Herr Aff. Hof Brau
Die Dienſtmagd beam. Köchin Ida Franke aus Goldbach bei Reine

Im den Interessent: So's Beigewer, beide in Wied.

Marian hatte gesagt, daß sie sich nicht fürchte, allein durch den Wald nach Hause zu gehen, doch jetzt, wo sie mitten im schweigenden Dunkel dahinwandelte, kamen ihr tausenderlei Bedrückungen. Sie erinnerte sich des schrecklichen Traumes, den ihre Schwester damals gehabt — des Traumes, worin auf jedem Blatt der Waldbäume mit feurigen Buchstaben gestanden hatte: „Lady Wagners Geheimnis.“

Kam sie endlich, die Enttäuschung, die so viele Jahre hindurch wie eine schwere Wolke über ihr gehangen? Sollte die geliebte Schwester, für die sie mehr als selbst das Leben hingepflegt, endlich von bösen Zungen durch den Rot geschleift, sollte das stolze, schöne Haupt, worauf jedes Haar ihr teuer, in den Staub gebemüht und erniedrigt werden?

„O, Eve, Eve, mein Liebling! Mein Bestes habe ich getan, um Dein Leben und Deine Zukunft zu retten; ach, vielleicht wäre es besser gewesen, wenn Du gestorben wärest! Meine Schwester, mein Schwesterchen!“

Die Stille und das Schweigen der Nacht umgab sie; nichts regte sich in den dunklen Gypfeln. Es war ihr eine wahre Erleichterung, eine Wonne, sich so recht nach Herzenslust, ohne Lauscherohren fürchten zu müssen, hier im nächtlichen Dunkel auszuweinen; sie weinte laut, in langgezogenem bitteren Schluchzen immer das eine:

„O meine Schwester, mein Schwesterchen, meine Eve!“

Sie hörte es nicht, daß sich ihr leichte Fußtritte näherten, daß trockene Zweige neben ihr raschelten und knackten.

Laut auf schrie sie in jäher Furcht, als sich plötzlich mitten im Dunkel eine Hand auf ihren Arm legte und eine heisere Stimme dicht neben ihr flüsterte: „Halt! Ich habe mit Ihnen zu sprechen. Halt!“

Marian fand vor Schreck und Ueberraschung wie angewurzelt, keines Wortes mächtig. Vor sich sah sie die matten Umrisse einer großen, von Kopf bis zu Füßen in einen dunkeln Mantel gehüllten Gestalt.

„Sie kommen jetzt gerade von dem Hause, wo er tot liegt?“ fragte die fremde Gestalt.

Marian, noch immer sprachlos, nickte nur.

„Weiß man jetzt, wer ihn getödtet hat?“ fuhr die fremde, heisere Stimme fort.

„Nein,“ erwiderte Miß West, „noch nicht.“

„Aber man wird es erfahren. Geben Sie acht! Vor zwei Nächten stand er da am Tödtchen und sprach mit einer schönen Frau, ganz in Sammet und Seide gekleidet, und mit reichen Juwelen; sie hatte goldigbraune Haare und ein Gesicht — o! so schön, so schön! Wer wars, der ihn getödtet hat? Fragen Sie sie!“

Und mit lautem höhneglächer trug die geheimnisvolle Gestalt bei Seite ins Dickicht.

„Fragen Sie sie,“ wiederholte sie; „sie weiß, warum er da tot liegt!“

Im nächsten Augenblick war die Erscheinung verschwunden, und — hätte sie nicht das allmählig erklingende Geräusch im Dickicht gehört — Marian hätte geglaubt, daß alles nur ein böser Traum gewesen.

Goldbraunes Haar, und ein schönes Gesicht? Das war Eve. O, mein Gott, was kann das bedeuten? Ich dachte, er wäre meinerwegen nach Kenninghall gekommen! Es ist also geschehen, um sie zu sehen, sie zu sprechen! Was sagte die Gestalt? Wer hat ihn getödtet? O, mein Gott, hilf mir, oder ich verliere den Verstand!“

Druck und Verlag der Ernestus-Verlag (Ges. m. b. H.) Glog.
Für die Redaktion verantwortlich: Dr. Ernst Kerschke in Glog.

Und dann weinte sie, weinte schweigend, hoffnungslos, hilflos, bis das Haus erreicht war. Jedes langgezogene halbunterdrückte Schluchzen ließ Wagners Herz vor innigstem Mitgefühl erbeben.

Plötzlich, als das Licht aus dem Fenster zu ebener Erde auf sie fiel, wandte sie sich wieder zu ihm und sagte: „Wagner, können Sie, kann irgend jemand mir sagen, warum einer immer für eines andern Sünden leidet?“

„Das kann ich nicht,“ erwiderte er tiefstimmig. „Gott hält alle Geheimnisse in seiner Hand; dieses scheint eines der allergrößten zu sein.“

Dann betraten sie das Häuschen und die Stube, wo die Förstersfrau und die beiden Polizisten sich noch halblaut unterhielten.

Miß West sah die letzteren unangenehm überrascht an. Herrn Sinclairs wahrer Charakter war ihr bekannt, und sie hätte ihn lieber überall anders gesehen, als gerade hier in Hörweite der wilden Schmerzensausbrüche Kate Jeffries’.

Beide standen und sahen sich schweigend an; jeder vielleicht des Gegners Kräfte messend; jeder entschlossen, seinen Willen durchzusetzen.

Sind Sie sicher, Herr Sinclair, daß Ihre Anwesenheit auf dem Schlosse nicht nötig ist?“ fragte Miß West.

„Ich bin auf ausdrücklichen Befehl Sr. Vorfachst hier, Madame.“

„Angenommen, ich entbinde Sie davon und gebe Ihnen Rat dessen andere Weisung?“

Herr Sinclair verbeugte sich tief und erwiderte höflich: „So unangenehm mir das auch wäre — aber ich müßte die Ausführung ablehnen.“

Sergeant Elliot sah mit stillem Erstaunen auf diesen Austausch von Höflichkeiten. Er würde es kaum gewagt haben, einem von Miß West erteilten Befehle Widerstand zu leisten.

Marian wandte sich nunmehr ruhig zu Wagner. „Ich möchte Ihre Mutter gleich sehen und sprechen.“

„Sie will die Stube, wo ihr Sohn ist, nicht verlassen,“ warf die Försterin dazwischen.

„Dann werde ich also zu ihr gehen,“ sagte Miß West.

Sie öffnete die Tür und trat allein ein. Zuerst erkannte sie kaum die Frau, die dort mit blassem und abgehärmtem Gesichte und brennenden Augen am Boden kniete. Das Gemach war nur notdürftig durch ein kleines Lämpchen erhellt, das einen gespenstischen, flackernden Schein auf die Gestalt warf, die dort so starr und stumm unter dem weißen Laken ausgestreckt lag.

Dann sprang Kate Jeffries empor, stand vor ihr und maß sie mit einem langen, durchbohrenden Blick.

„Sie sind gekommen,“ sagte sie. „O, Miß West, was habe ich Ihnen getan, daß mir so vergolten wird?“

Sie sah so wild in ihrer Verzweiflung aus, daß Marian auf sie zuschritt und ihr sanft die Hand auf die Schulter legte.

Aber Kate schleuderte sie von sich, als ob die Berührung Gift und Tod gewesen.

„Rühren Sie mich nicht an!“ rief sie. „Ich will von Ihnen falschen, gleichnerischen Worten nichts mehr wissen, Miß West! Sie haben das letzte Wort mit mir gesprochen! Ich bin aufrichtig, treu und ergeben gegen Sie gewesen, wie eine Sklavin. Nun sehen Sie hier, wie Sie mich gekauert haben!“

„Aber uns Himmels willen, Frau Jeffries, Sie können doch nicht so gänzlich von Sinnen sein und glauben, daß ich beim Tode Ihres Sohnes die Hand im Spiel gehabt?“

Im Banne des Geheimnisses. 46.

1904.

„Gewiß haben Sie das! Wenn Sie selbst ihn nicht erschossen haben, so haben Sie's durch andere tun lassen; Sie haben darum gewußt; Sie haben's getan!“
 „Nein! nein!“ rief Marian leise; „setzen Sie sich doch um Gotteswillen nicht solche Gedanken in den Kopf. Warum sollte ich ihm etwas zu Leide haben tun wollen?“
 „Weil er Ihr Geheimnis wußte,“ schrie sie zurück, und Marian West wurde so blaß wie der Tote neben ihr, als sie dies hörte.

„Jawohl, weil er Ihr Geheimnis wußte“ fuhr Kate wild fort; „und Sie haben ihn hierhin gelockt, um ihn ums Leben zu bringen, damit nur Ihr Geheimnis in Sicherheit bliebe. Sie sind eine von diesen dreimal verfluchten Aristokraten, die ein Menschenleben nur für eine Kleinigkeit halten, wenn ihr stolzer Name dagegen aufs Spiel kommt.“

„Kate Jefferies,“ beschwor Marian sie mit leiser, eindringlicher Stimme, „ich schwöre Ihnen hier vor dem allmächtigen Gott und hier vor dem Toten, daß ich's nicht einmal gewußt habe, daß Ihr Sohn hierher kommen wollte. Ich bin an meinem Tode und an jeder Teilnahme oder Veranlassung dazu so unschuldig, wie Sie selbst.“

„Das glaube ich nicht,“ rief die Unglückliche wild, „kein Mensch sonst hatte ein Interesse an seinem Tode, nur Sie, Sie!“

„Ich hatte keinerlei Interesse daran,“ erwiderte Marian verzweiflungsvoll, aber ruhig. „Es ist wahr, wie Sie sagen, — er hatte mein Geheimnis entdeckt, Kate, aber ich habe ihm deswegen keinerlei Leid getan. Ich habe nichts Schlimmeres getan, als ihn gut bezahlt, damit er schwiege.“

„Alles Lügen; Sie haben's getan!“ schrie die unglückliche Mutter. „O, Miß West, Miß West! Habe ich das verdient? Sie sind zu mir gekommen in Ihrem Kummer und ich habe Ihnen geholfen, was ich nur konnte. Zwanzig, zwanzig lange Jahre habe ich für Sie gearbeitet, und das Kind, das Sie mir anvertraut haben, aufgezogen, in Gesundheit, im Guten; bin gegen ihn gewesen wie seine liebliche Mutter; und so, so lohnen Sie mir's! Ich habe Ihres gereitet und Sie haben meines umgebracht! O, mein Gott, mein Gott, höre mich! — Sie hat ihn umgebracht, meinen einzigen Sohn!“

Ein Geräusch aus dem vorderen Zimmer ließ sich hören; Marian wußte, daß jedes Wort aufgefangen worden war.

„Es ist nutzlos, daß ich noch ein Wort weiter sage, Kate, so lange Sie mit diesen wilden, ungerechten Anschuldigungen fortfahren. Sie werden bei Zeiten einsehen, wie schwer Sie mir heute unrecht tun. Ich vergebe Ihnen, denn Sie wissen nicht, was Sie tun. Wenn ich irgend etwas tun kann, um Ihnen bei Entdeckung des wirklich Schuldigen zu helfen, so werde ich das tun. Aber ich habe es weder getan, noch weiß ich auch nur das allergeringste davon.“

Sie murmelte nur einige wilde Worte, wie schlecht man ihr alle ihre Gerechtigkeit gelohnt, und daß sie zum Dank für das, was sie alles für sie getan, ihren Sohn gemordet, und kniete dann wieder am Lager nieder, streichelte die starren Hände und rief den Toten mit den zärtlichsten Namen.

Marian's Herz schlug wild vor Furcht, als sie sich jetzt mit voller Deutlichkeit erinnerte, wer drüben lauschte. Sie sah, daß längeres Verweilen absolut nutzlos sein würde.

„Ich werde wiederkommen, Kate,“ sagte sie sanft und leise, „wenn Sie ruhiger sind. Ich kann jetzt nicht vernünftig mit Ihnen sprechen!“

„Sie wollen mich nur bestechen!“ schrie die unglückliche Mutter wieder und sprang auf. „Sie wollen wieder freundlich und falsch mit mir sprechen — wollen mir mehr Geld anbieten. Ich will Ihre Freundschaft nicht; ich will Ihr Gold nicht! Ich will die Wahrheit sagen, die schmachvolle Wahrheit, warum Sie meinen einzigen Sohn erschlagen haben!“

Sie sprang auf die Tür zu; Marian erhob unwillkürlich die Hand, doch es war

nicht nötig. Mit einem Schrei, der durch das ganze Haus gellte, fiel Kate Jefferies besinnungslos zu Boden. Das Geheimnis sollte sie noch nicht verkünden: denselben Abend noch wälzte sie sich in Fieberphantasien bewußtlos auf dem Lager.

58. Kapitel. Der Anfang vom Ende.

Miß West öffnete die Tür und rief um Hilfe. Die Försterin blickte mit tiefstem Mitleid in das leichenblaße Gesicht der am Boden Liegenden.

„Ich hab's gedacht, daß es so enden würde,“ sagte sie, „den ganzen Tag keinen Bissen gegessen und dann dieser Schlag! Es ist zu hart!“

Man trug die Unglückliche fort in eine andere Stube und bettete sie auf ein Lager. „Sie müssen sofort zum Arzt schicken,“ sagte Miß West, „sie wird gefährlich krank werden.“

Sie sprach sanft und freundlich, obwohl sie nicht umhin konnte, zu bemerken, daß die Försterin sie verflohen voll Abneigung und Kälte betrachtete.

„Sie hat es gehört,“ sagte sich Marian, „barmherziger Himmel, wie soll das enden?“

Sie sah, wie die beiden Polizisten sie scharf beobachteten, und so auderte vor dem höflichen, verbindlichen Lächeln Herrn Sinclairs.

„Ein Bluthund auf der Fährte,“ dachte sie. „Wo ist Herr Jefferies?“ fragte sie dann laut; und Sergeant Elliot ging zur halboffenen Haustür und rief ihn herein.

„Warum haben Sie das Haus verlassen, Werner?“ sagte sie; „waren Sie denn nicht neugierig, zu erfahren, warum ich kommen sollte?“

„Ich bin hinausgegangen, weil ich sah, daß Sie Ihr Zwiesgespräch mit meiner Mutter geheim zu halten wünschten,“ erwiderte er mit einem Blick zorniger Entrüstung auf die beiden Polizisten. Sergeant Elliot sah verlegen vor sich hin; doch Mr. Sinclair lächelte nur noch freundlich und verbindlicher, als ob ihm damit eine besondere Artigkeit gesagt worden sei.

„Ihre beklagenswerte Mutter hat sich eine ganz unrichtige Idee in den Kopf gesetzt, die unsägliche Unglück mit sich bringen wird,“ fuhr Marian leise fort; „aber ich kann sie nicht von ihrem Irrtum überzeugen. Ich muß warten, bis der erste wilde Anfall des Kummers vorüber ist. Werner, kehren Sie nicht mit mir zurück, ich kann meinen Weg nach Hause allein finden. Ich weiß, Lord Wayne wünscht, daß Ihrer Mutter jegliche Hilfe und Pflege zuteil werde; gehen Sie nach Kenningshorpe hinüber und holen Sie den Arzt. Ich werde eins der Mädchen vom Schlosse herüberschicken.“

„Besürchten Sie nicht, daß sie vielleicht allerlei sagen könnte, was Sie lieber den Diensthofen verheimlicht sehen, Miß West, lieber bleibe ich hier und helfe sie pflegen.“

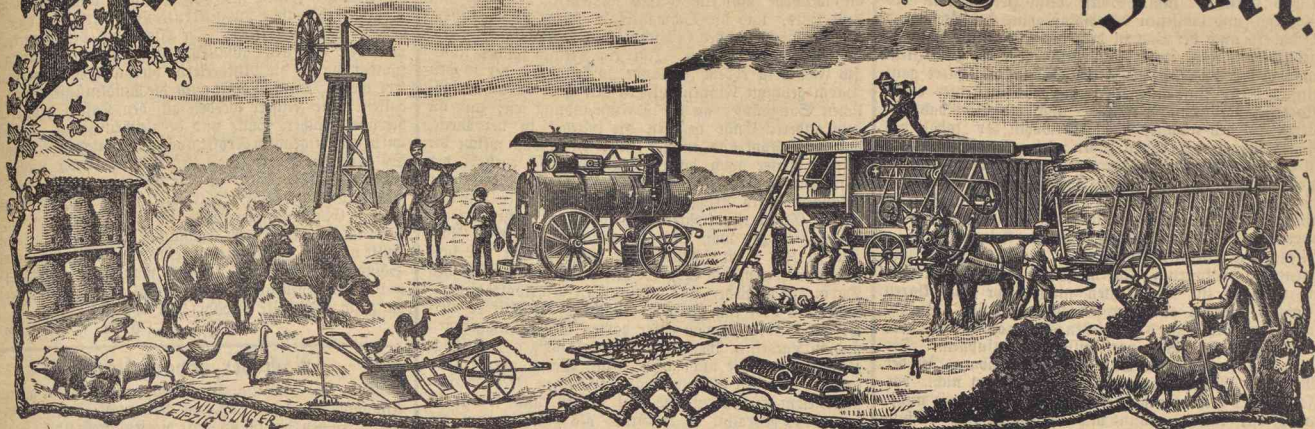
Sie sah ihn dankbar an. „Sie sind ein wahrer Edelmann. Aber,“ fuhr sie seufzend fort, „ich habe einmal gehört, wenn das Gras in der Steppe brennt, kann niemand die Flammen aufhalten. Nichts, Werner, kann — scheint's mir — den Gang der Ereignisse aufhalten. Sie müssen uns führen, wohin der Himmel will. Ihre Mutter glaubt, ich habe Jacks Tod verursacht.“

„Ich weiß, teuerste Miß West, sie ist außer sich vor Kummer und Gram, sonst würde sie das nicht sagen; Sie, die gegen alle und alles freundlich und gut sind!“

Sie senkte den Kopf und flüsterte ihm zu: „Werner, ich fürchte mich vor diesen beiden Männern — sie meinen nichts Gutes. In dem Gesicht des einen liegt etwas, was mich erschreckt.“

Er versuchte sie zu trösten, sie mit teilnehmenden, beschwichtigenden Worten zu beruhigen, doch sie trennten sich, ohne daß sie gelächelt oder auch nur etwas heiterer ausgesehen hätte.

Landwirthschaftlicher Rathgeber.



Verantwortl. Redakteur
Heinr. Jünemann:
Hannover.

Beilage zum „Gebirgsboten“.

Druck und Verlag:
Jünemann'sche Buchdruckerei,
Hannover.

Nr. 12.

Abdruck der Original-Artikel aus diesem Blatte ist ohne Genehmigung nicht gestattet. — Unsern Redaktions-Briefkasten (Fragen und Antworten) in dem die Beantwortung von Fragen allgemeinen Interesses kostenfrei erfolgt, empfehlen wir gefl. Benützung; diesbezügliche Zuschriften sind an den „Landwirthschaftl. Rathgeber“, Hannover, Bismarckstr., zu richten.

1904.

Die Beerenweine.

In neuerer Zeit sind die Beerenweine in weiteren Kreisen beliebt geworden, weil sie gesund, erquickend, und dabei billig sind. Es ist ja selbstverständlich, daß Beerenwein nicht an einen feinen Rheinwein heranreicht, aber er ist doch sehr angenehm, und wer sich ihn selbst bereitet, weiß auch, was er trinkt, — was bekanntlich bei gekaufter Ware noch lange nicht immer der Fall ist. Beerenwein wird gewöhnlich aus Johannis- und Stachelbeeren bereitet, doch kann man dazu auch Erdbeeren und Brombeeren verwenden. Was zuerst den Johannisbeerenwein betrifft, so theilt H. Mertens in seinem „Obsteinkochbüchlein“ hierüber folgende Rathschläge: Als die geeigneten Mischungsverhältnisse für die Weinbereitung aus rothen, fleischfarbigen und weißen Johannisbeeren lassen sich folgende drei bezeichnen. A. 1 Liter Saft, 2 Liter Wasser und 2 Pfund Zucker (Maffinade 1); B. 1 Liter Saft, 1 Liter Wasser und 2 Pfund Zucker; C. 2 Liter Saft, 1 Liter Wasser und 3 Pfund Zucker. Das Ergebnis dieser drei Mischungsverhältnisse bei sonst gleicher Behandlungsweise ist dieses. An Weingeistgehalt sind alle drei Sorten, der Kürze wegen A, B, C. genannt, gleich, weil zur Umkehrung in die möglichst höchste Menge Weingeist von 15 pCt selbst Mischung A. Zucker genug enthält. Ihr Geschmack aber und ihre Weiterentwicklung sind sehr verschieden. Während anfänglich A jedem süß genug, B schon etwas süßer, und C manchmal zu süß schmeckt, nimmt der Geschmack von A schon im zweiten Jahre merklich an Säure ab und wird dafür schnapppflichtig. Ähnlich geht es mit B, nur daß hier dann dem großen Zuckergehalte der Vorgang ein langsamerer ist und darum auch der Geschmack noch länger angenehm bleibt. C aber erreicht bei seinem noch reichlicheren Zucker nicht nur erst im fünften Jahre seine Güte, — namentlich auch hinsichtlich des Geschmacks —, sondern gewohnt auch danach noch durch eine Reihe von Jahren an Fülle und Feinheit des Geschmacks. Wer also Johannisbeerenwein zu baldigem und schnellem Gebrauche haben will, zugleich auch ein sparlicher Freund „billig und viel“ wird bei Mischung A seine Rechnung vollausfinden. Der Liebhaber der „goldenen Mitte“ mag es mit Mischung B versuchen. Wer dem Grundgute halbigt, daß nur das Beste gut und das theuerste schließlich das Billigste ist, nicht nur augenblicklich, sondern auch später einen guten Tropfen zu haben und — nicht zum letzten — liebem Besuche ein Glas edles Naß darzubringen wünscht, der wähle Mischung C! Bei der Herstellung selbst verfähre man in nachstehender Weise. Die von den Kernen befreiten Beeren — je reifer sie

sind, je besser — werden in kleinen Mengen, am besten mit einem unten abgeplatteten hölzernen Stöcker in einer flachen Schüssel gerührt, die breite Masse in ein größeres, sauberes Gefäß (Steintopf, Holzbüttchen) gethan, ihr nach Verhältnis mehr oder weniger (auf 9—10 Liter etwa 2 Pfund) feiner, weißer Zucker zugelegt, den man indes später in Anrechnung bringt, und bleibt tüchtig ungerührt an einem kühlen Orte 1—2 Tage lang zugedeckt stehen. Dadurch wird dann das Ausdrücken des Saftes (am einfachsten mit der Hand durch ein leicht durchlassendes, leinenes Tuch) wesentlich erleichtert. Auch der Farbstoff aus den Häuten wird besser erschlossen, insofern es einen lebhafter gefärbten Wein giebt, als wenn man die Beeren einer sofortigen und dann viel mühsameren Pressung unterwirft. Von 20 Pfund reifen Johannisbeeren erhält man 5—6 Liter Saft. Nach Gewinnung und Abmessung des Saftes — etwas mehr oder weniger verfährt sich nicht — wird die entsprechende Menge Zucker auf einmal oder in Theilen hintereinander in etwas Wasser — es empfiehlt sich, entweder die größeren Stücke vorher in Wasser zu tauchen oder noch bequemer die ganze im Gefäß befindliche Zuckermenge mit etwas Wasser zu übergießen — in einem Messing-, Kupfer- oder emaillirten Kessel durch gelindes Sieden bis zum Seimigwerden aufgelöst, der Beerenrest und die Zuckerreste zusammengeköchelt oder einzeln für sich in das Faß gefüllt, gut (etwa mit einem Quirlstiel) durcheinandergelührt, dann so viel Wasser, als zur beabsichtigten Füllung derselben nöthig, in das Faß gegossen und der ganze Most nochmal tüchtig durcheinandergelührt. Das Faß, am besten ein schon gebrauchtes, lothfreies, gefundenes, durchaus nicht dumptiges und nicht spädes Wein-, Rum- oder Spiritfaß, muß vorher sorgfältig mit heißem Wasser gereinigt und 2—3 Tage zuvor durch Hineinhalten eines brennenden Stüchchens Schwefelspan ausgedunstet sein. Das Spundloch bleibt danach offen, damit die Schwefeldämpfe, die sonst den Eintritt der Gährung erschweren, wieder entweichen. Unmittelbar vor dem Einfüllen des Gährtrunks darf das Faß also ja nicht mit Schwefel eingebrannt werden. Das mit dem Moste gefüllte Faß wird, wofür er nicht zu kalt wäre, sogleich in den Keller gebracht, sonst aber an einem wärmeren Orte (18—20 Grad C.) z. B. in der Speisekammer, aufgelegt und erst nach Verlauf der stürmischen Gährung oder auch noch später, jedoch, um nicht zu heftig aufgeschüttelt zu werden, möglichst behutsam in den Keller geschafft und zum späteren bequemeren Abziehen ihm sogleich eine freie und hohe, indes, damit die Hefe sich mehr hierhin lege, nach hinten etwas tiefere Lage gegeben. Mag das Faß sogleich oder erst später in den Keller gebracht werden, so empfiehlt sich

von Anfang an die Anwendung eines Gährspundes (zu haben in der Glaswarenhandlung von Franz Schmitt in Gelsenheim für 80 Pfg.), jedoch in der Art, daß man das Ende der unteren Röhre desselben mit Leinwandstreifen umwickelt und dann nur so tief in das Spundloch steckt, daß der Gährspund feststeht. Hierdurch ermöglicht man es, das Faß höher zu füllen, als wenn der Gährspund auf das Spundloch aufgesetzt wird und der untere Theil der Röhre ins Faß hinabdrückt. Jedoch thut man auch in diesem Falle gut, dem Moste im Faße noch so viel Spielraum zu lassen, daß er im Beginn der Gährung nicht in die zur Entweichung der Gährungs-gase (Kohlensäure) dienende Röhre steigt und schließlich in den Gährspundbecher läuft, vielleicht auch noch über diesen hinaus. Ist der Gährspund aufgesetzt, stülpt man das kleinere Tröpfchen auf das obere Ende der Röhre, füllt den Becher etwa zu $\frac{2}{3}$ mit Wasser und überläßt den Most im Faße seiner weiteren Entwicklung. Letzteres verbindet das Hinzutreten der Luft mit seinen zahlreichen, das Verderben geistiger Getränke hervorruhenden Pilzsporen, ohne aber der bei der Gährung entstehenden Kohlensäure das Entweichen in das Freie unmöglich zu machen. Selbstverständlich muß man öfter, zum ersten Male schon bald, nachsehen, ob alles in Ordnung ist, auch wöchentlich das Wasser im Gährspundbecher durch frisches ersetzen und diesen selbst rein halten. Bisweilen kommt der Most nicht oder nur mangelhaft in Gährung, bleibt süß und ist dann dem Verderben ausgesetzt. In diesem Falle hilft man nach, indem man etwas reine, gesunde Weinhefe unter Umschütteln zusetzt oder den Most z. B. in einem Steintopfe von morgens an in die Sonne stellt, wiederholt umrührt und ihn gegen Abend wieder in das Gährfaß füllt. Durch letzteres Verfahren kommt er mit der Luft in Berührung und die Gährung tritt meistens sehr bald ein. Nach Beendigung der stürmischen Gährung in 4—6 Wochen, die je nach den Wärmeverhältnissen entweder sogleich oder nach etlichen Tagen beginnt, läßt man noch mehrere Wochen lang den Gährspund auf dem Faße. Dann aber füllt man das Faß mit frischem Wasser voll, spundet es zu und läßt es liegen. Ausganges Februar oder im März wird der Wein auf ganz reine, höchstens bis zur Hälfte des Faßes zu füllende und womöglich vorher mit Rum, Kognak oder altem Kornbranntwein ausgefüllte Flaschen, am besten Wein- oder Mineralwasserflaschen, gezogen. Diese werden gut verkorkt (mit langen, gleichmäßig dicken, eingeweichten Korken und einer Korkmaschine), wenn man will, auch noch verpicht, paraffinirt oder verjiegelt, und an einer dunklen Stelle des Kellers liegend aufbewahrt. Um den Wein möglichst klar aus dem Faße zu bekom-

men, thut man gut, zum Blaffen einen kleinen Holz- oder Messinghahn oder in Ermangelung eines solchen die Spule (Kiel einer Gänsefeder) zu benutzen und das dazu erforderliche Loch etwa in einviertel Höhe vom inneren unteren Rande und zwar zweckmäßigerweise schon vor Einfüllung des Mostes zu bohren und mit einem passenden Zapfen von recht hartem und trockenem Holze wieder zu schließen, den man aber, um ihn feinerzeit mit einer Zange bequem herausziehen zu können, etwas vorstehen läßt. Sollte beim Herausziehen des Zapfens und Einsetzen des Blasbarnes der Wein und besonders auch der Saft in dem bis jetzt fest zugespundet gebliebenen Faße stark aufgerüttelt sein, so verschließt man den Hahn oder die Federspule — die letztere ganz einfach durch Ausdrücken der inneren Seite einer rohen Kartoffel oder eines Apfels — und verschließt das Abziehen auf den nächsten Tag, bis wohin der Inhalt des Fasses sich wieder beruhigt haben wird. Empfehlenswerth ist es, den Wein nicht unmittelbar aus dem Faße in die Flaschen laufen zu lassen, sondern mittels eines natürlich ganz reinen Glases, Porzellans oder emaillierten Blechrichters, in dem man noch ein recht feines Leinen- oder Mulltuchchen gelegt hat, das die kleinen Unreinigkeiten, wie Fäulnis, Staubchen u. dergl. zurückhält und darum zum filtern in klarem Wasser auszuspülen oder zu wechseln ist. Die letzten nicht mehr ganz klaren Flaschen werden entweder durch mehrtägiges Stehenlassen und behutsames Umrühren auch noch geklärt oder geben, wie sie sind, vortreffliche Weinuppen. Der letzte trübe und dicke Saft ist unbrauchbar. Ist der Wein auf Flaschen gezogen, versäume man nicht, das Faß in der Art zu behandeln, daß man es zuerst mehrmals mit kaltem, dann mit heißem Wasser tüchtig schwenkt, hierauf etliche Liter kochendes Wasser hineingießt und das zugespundete Faß abwechselnd einige Zeit lang auf dem einen und dem anderen Boden stehen läßt, das Wasser ausgießt, das Faß mit klarem Wasser nachspült, schwefelt, fest zugspundet und im Keller aufbewahrt, jedoch nicht ohne das Schwefeln von Zeit zu Zeit zur Geseinverhaltung des Fasses zu wiederholen, denn in einem ungelunden Faße bekommt der Wein einen bitteren Beigeschmack, wenn er nicht sogar verdorbt. Im Allgemeinen giebt das Liter Most ca. 1 Liter klaren Wein. Demnach kommt selbst bei Mischung C — die Johannisbeeren, Saß und Arbeit nicht gerechnet — die Flasche Wein im Preise nicht höher zu stehen als das Pfund des gebrauchten Zuckers. Ueber den Heidelbeerwein folgendes: Ganz besondere Beachtung verdient der Heidelbeerwein, zumal uns schon die Natur in manchen Gegenden freigiebig ihre Beeren liefert. Je nachdem man Zucker zusetzt, unterscheidet man Haus-, Tisch- und Riqueurwein. Barth empfiehlt zu 82 Kilogr. Früchten 10 bzw. 18 bzw. 24 Kilogramm Zucker, um ein bester Heidebeerwein zu gewinnen. Auch kann man den Wein herstellen im Verhältnis: 1 Liter Saß, 2,5 Liter Wasser, 0,5 Kilogramm Zucker. Die Beeren müssen frisch gepflückt und durch Abpülen mit kaltem Wasser von Staub und Blättertheilen befreit werden. Beim Auspressen sind Saft und Schalen getrennt zu halten. Zweckmäßig nimmt man bei kleineren Mengen ein grobmastiges Tuch oder ein irdenes Gefäß, in welchem die Beeren zerquetscht werden, um dann den dickflüssigen Brei durch ein Sieb laufen zu lassen. Die Beeren vor dem Keltern etwa einen Tag stehen zu lassen, ist nicht besonders empfehlenswerth, weil sich leicht Pilze entwickeln; andererseits bekommt der Most danach eine beliebige dunklere Farbe. Dem Moste kann man etwas Zimmt und Hollunderblüthe zusetzen, wodurch der Geschmack des Weines bedeutend angenehmer wird. Für die Gährung ist eine Temperatur von 20—25 Grad C. erforderlich, d. h. für die stürmische Gährung. Heidelbeerwein gährt schwer, weshalb man ihm etwas Rosinen oder Korinthen, welche zuvor zerkleinert und aufgeweicht werden, zusetzt. Die stürmische Gährung ist nach 5—6 Wochen beendet, die Nachgährung erfolgt in einem zweiten Faße. Das Faß muß stets spundvoll gehalten und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

Die Bekämpfung der Minderfinne.

Von Alerant Riedel

Verwalter des Schlachthofes in Oslau.

Aus den Schlachthof- und Fleischbeschauberichten ist ersichtlich, wie häufig die Minderfinne wegen ihrer Gefährdung der menschlichen Gesundheit der Grund für die Beaufsichtigung ganzer Rinder ist und welche Verluste dadurch dem Einzel- sowie Nationalvermögen entstehen. Dazu lehren uns die Statistiken, daß die Zahl der Finnenfunde von Jahr zu Jahr wächst. Diese Thatfachen mahnen zu einer energischen Bekämpfung der gesundheitlich und wirtschaftlich so schädlichen Schmarotzer. Die Fleischbeschau, bisher allein im Kampfe gegen die Minderfinne stehend, ist nicht imstande, diese vollkommen aus der Welt zu schaffen, und deswegen will ich, wie es bereits andere Kollegen gethan haben, durch eine kurze

Belehrung über die Minderfinne die Allgemeinheit und vor allem die Landwirthe zur Mithilfe bei der Finnenbekämpfung zu gewinnen suchen.

Die Minderfinne ist die Larve des feinsten Bandwurmes *taenia saginata*, der bis zu 6 Meter lang wird und beim Menschen viel häufiger vorkommt als der von der Schweinefinne stammende Bandwurm, *taenia solium*. Die Minderfinne ist ein kleines birnenförmig bis kugelförmig, weißgelbes Bläschen von ovaler Form, an welchem sich ein weißes Körnchen, der Kopf mit dem Hals, und die Schwanzblase unterscheiden lassen. Diese Bläschen sitzen zwischen den Muskelfasern, also im Fleische der Rinder. Ist ein Mensch solches finnisches Fleisch in rohem Zustande, so befestigt sich der in den Darm gelangende Finnenkopf mit den vier daran befindlichen Saugnäpfen an der Darmwandung fest, und an dem anderen Ende wachsen die Glieder in der Weise, daß vom Kopf aus immer neue entstehen, welche die älteren weiter nach hinten drängen. So entsteht der feiste Bandwurm. Je weiter nach hinten die Glieder gelangen, desto größer werden dieselben. In den hintersten Gliedern entwickeln sich dann in großer Anzahl kleine Eier und man sagt, die Glieder sind reif. Von Zeit zu Zeit lösen sich die reifen Glieder von der langen Bandwurmfeste los, werden aus dem menschlichen Darm ausgeschieden und gelangen in den Abtrittsdünger, ins Gras oder ins Wasser. Während die Glieder verfaulen, bleiben die von einer harten Schale umgebenen und infolgedessen überaus widerstandsfähigen Eier lange Zeit lebend. Die nicht direkt ins Wasser oder Futter sondern in den Abtrittsdünger gelangenen Eier werden mit diesem in Gärten und auf Wiesen und somit auf das Gras gebracht. Das Gras, als solches oder als Heu verfüttert, trägt die anhaftenden Eier in den Rindermagen. In diesem wird die feste Schale verdaut und die darin befindliche Larve bohrt sich durch die Magen- bezw. Darmwand hindurch und wandert in die Muskeln, wo sie sich wieder zu der Finne entwickelt. — Aus diesem Entwicklungsstadium des Bandwurmes bezw. der Finne ist nun leicht zu folgern, daß, wenn auch nur eine Entwicklungstufe vollständig vernichtet würde, damit die anderen aussterben müßten. Können wir also sämtliche Finnen durch die Fleischschau unschädlich machen, so gäbe es auch keine Bandwürmer mehr. Leider ist aber die Fleischschau dies nicht imstande, wenigstens sie auch auf diesem Gebiete hilflos mitarbeit. Daher müssen wir zu einem erfolgreicherem Kampfe auch die anderen Entwicklungsstadien angreifen und der Aufnahme der Bandwurmeier durch Rinder vorbeugen.

Als solche Vorbeugungsmaßregeln möchte ich kurz folgende angeben:

- 1.) Man genieße niemals rohes, sondern nur gut durchgekochtes und durchgebratenes Rindfleisch, denn durch die Hitze werden die etwaigen Finnen getödtet und ihre Entwicklung zum Bandwurm verhindert.
- 2.) Man achte darauf, ob man selbst oder ein Hausgenosse am Bandwurm leidet und veranlasse im bejahenden Falle eine energische Abtreibungskur, so daß auch der Kopf des Bandwurmes aus dem Darm entfernt wird. Sobald der Bandwurm abgetrieben ist, kann er seine neuen Glieder und Eier mehr bilden und durch diese nicht mehr schaden.
- 3.) Abgetriebene Bandwürmer verbrenne man sofort und bringe sie nicht in den Abort, denn durch das Verbrennen werden die Eier vernichtet und das Vieh vor Finnen geschützt.
- 4.) Man verwende den Abtrittsdünger nie auf Wiesen oder in Grasgärten, sondern bringe ihn auf Acker, wo er untergegraben oder gesäht wird. Denn wenn das Gras nicht mit Bandwurmgliedern und Eiern besudelt wird, kann das Vieh dieselben nicht mit dem Grase oder Heu aufnehmen und wird vor Finnen geschützt.

Möchte jeder diese Vorbeugungsmaßregeln beachten und in seinen Bekannntkreisen weiter verbreiten und auch andere zur Mithilfe bei der Finnen- und Bandwurmtilgung anspornen, dann wird die gefürchtete Minderfinne bald so selten sein wie die Schweinefinne. Vor allem können hier Eltern und Schule durch Belehrung der Kinder Gutes stiften.

Endivien.

Die Endivien sind eine sehr beliebte Erfrischung im Sommer und Herbst, und im Winter, wenn die Auswahl für den Klüppelzettel etwas beschränkt ist, greife ich erst recht gern zu den Endivien, besonders als Zugabe zum Abendessen. Für die ersten Endivien im Sommer benutze ich die Erbsenselbden, auf welchen sie bei mäßigem Jauchedung sehr rasch und üppig gedeihen. Hierzu nehme ich krausblättrige Endivien. Diese scheinen mir rascher zu wachsen und somit früher gebrauchsfähigen Salat zu liefern, wie breitblättrige. Die Stauden werden schon ausgegeben, bevor sie völlig ausgewachsen sind. Die Pflanze wächst alsdann weiter, und es bildet

sich im Innern hochfeiner Salat. Zum Einwintern scheint mir die krausblättrige Endivie nicht geeignet zu sein, da sie gerade der zarten Blätter wegen sehr leicht vom Froste Schaden nimmt. Für den Hauptposten an Winter-Endivien wähle ich daher die breitblättrigen. Bis zum eintretenden Froste bleibt die Hauptmenge ungebunden auf dem Felde stehen. Bekanntlich leiden ausgebundene Endivien ja gleich vom Froste Schaden. Wenn der Frost bedenklich zu werden beginnt, werden die Pflanzen schnell mit Wurzelballen ausgehoben und in mit Kohlenasche ausgefeuerte Mistbeefasten dicht nebeneinander aufgestellt. Die Asche hat den Zweck, die von den Wurzeln abfallende Gartenerde entfernen zu können, damit die Mistbeete hierdurch nicht verschlechtert werde; dann mag sie auch die Wurzelmasse etwas abhalten. Die Fenster werden auf den Kästen gedeckt und hierüber Tücher, Säcke und dergleichen gelegt. Mundum wird bei steigendem Froste noch Kohlenasche aufgeschüttet. So kann der starke Frost den Pflanzen noch nichts anhaben. Früher habe ich die Endivien auch schon im Keller untergebracht. Hier hielten sie sich jedoch nicht lange. Etwas länger habe ich sie darauf erhalten, indem ich sie an einer geeigneten Stelle nebeneinander stellte und mit Laub und Hobelnsen bedeckte. Bei starkem Schneefall und Frost konnte man dann aber vielfach nichts zum Gebrauche davon erhalten. Die Aufbewahrung im Mistbete bewährt sich sehr gut.

(P. H. f. D. u. G.)

Nach der Spargelernte.

Der 24. Juni (Johannistag) ist nach allgemeiner Annahme der letzte Tag, an den man Spargel stecken darf. In den drei Monaten, die jetzt noch übrig bleiben, soll die Spargelpflanze die Kräfte sammeln für die nächste Ernte. Ihre besten Kräfte hat sie vorausgesehen, indem sie uns acht Wochen hindurch neue Pfeifen brachte. Naturgemäß ist sie sehr geschwächt durch diese Anstrengungen, und eine gute Kultur muß dafür sorgen, daß die geschwächten Pflanzen sich möglichst bald und gründlich erholen können. Es giebt Spargelzüchter, die ihre Spargelbete im Herbst düngen. Ich bin der Ansicht, daß jetzt die geeignetste Zeit ist, Dünger auf die Spargelbete zu bringen und mit dem Spaten flach einzugraben. Erstens: der Dünger, der im Sommer gegeben wird, verrottet besser bis zum nächsten Frühjahr und hindert nicht beim Stechen. Zweitens: der Dünger wird noch in diesem Sommer von der Pflanze ausgenutzt, kommt also schon der nächsten Ernte zu gute, während der Dünger, den man im Winter giebt, erst ein Jahr später zur Geltung kommt. Drittens: das Düngen und das gleichzeitige nötige Umgraben ist die beste Pflege, um die geschwächte Pflanze zu kräftigen. Ich verwende zum Düngen der Spargelbete eine Mischung von Pferde- und Rindviehmist zu gleichen Theilen. — Da ich den Dünger von auswärts beziehe, muß ich ihn frisch verwenden; er ist aber ziemlich strohpfeif und feucht. Es wird in jedem Sommer gedüngt, und zwar durchschnittlich 8 Fuhren, also 4 Fuhren Pferde- und 4 Fuhren Rindviehdünger, für einen halben Morgen. Die Fuhre enthält durchschnittlich 20 Centner Dünger. Mit dem Erfolg dieser Düngung bin ich sehr zufrieden. Mein Spargel steht immer bis Oktober sehr üppig und voll im Laube. Die Pfeifen kommen zahlreich und sehr art. Ich schreibe dem Rindviehdünger einen besonderen Einfluß auf Zartheit und Geschmack des Spargels zu. Auch Khabarber- und Erdbeerpflanzen erfahren, nachdem die Ernte, die die Pflanzen aufs äußerste geschwächt hat, vorüber ist, eine ähnliche Pflege. — Wer die geschwächten Pflanzen sich selbst überläßt, darf sich nicht wundern, wenn sie im nächsten Jahre nicht ihre Schuldigkeit thun.

Getränke des Landarbeiters.

Das bewährteste Erfrischungs- und Stärkungsmittel ist bei uns in Deutschland zweifellos der Kaffee, während sein Verwandter, der Thee, nur in Ostpreußen bisher zum Volksgetränk geworden ist, damit nicht gesagt sein soll, daß er nicht allmählich auch bei uns die gleiche Verbreitung wie in England finden könnte. Der Kaffee ist auch gerade für den Landarbeiter in jeder Hinsicht brauchbar, da auch kalter Kaffee dem Durstigen vortrefflich schmeckt. Wo Landwirthe ihren Leuten den Kaffee reichlich zufommen ließen, haben sie die besten Erfrischungen gemacht. So schreibt z. B. Oberförster Lange, der Besondere des Fürsten Bismarck in Friedrichsruh 1889: „Unsere Arbeiter haben dieses Getränk lieb gewonnen und verzichten seit seiner Einführung freiwillig auf den Genuß von Branntwein. Wie wichtig dieser Umstand für einen Betrieb ist, welcher zu den gefährlichsten gehört, bedarf keiner weiteren Erörterung.“ Auch der frühere Vorkämpfer v. Knebel hat auf seinem Gute Hohenlößbichow die gleiche Erfahrung gemacht. Vortrefflich sind auch Wasser mit Hafermehl, Haferextrakt und Gerstenwasser. Ueber die Zubereitung giebt Marins in seinem vortrefflichen Schriftchen „Erfolg für Brant-

wein und andere starke Getränke", dem wir hier meistens folgen, nachstehendes Rezept: „Gerstenwasser (Tisane) wird bereitet, indem man auf ein Liter Wasser 150 Gramm gut verlesene, kalt gewaschene Gerste eine Stunde lang kocht, die Masse durch Filtrierpapier oder durch ein reines weisses Tuch seigt, bis mit Zucker süßt und erkalten läßt.“ — „Hafertrant: man nimmt 750 Gramm Hafer, sauber ausgelesenen Hafer, den man mit frischem Wasser tüchtig in einem Siebe wäscht. Dann wird er in einem offenen, glasierten Topfe mit 12 Litern bis zur Hälfte eingedocht. Diese sechs Liter gieße man durch ein reines Tuch, ohne sehr auszudrücken, verführe den Trant nach Belieben mit Zucker und Honig, lasse ihn noch einmal kurze Zeit aufkochen und hierauf 24 Stunden lang in einem zugedeckten irdenen Gefäße im Keller stehen. Zuletzt gießt man den Trant vorsichtig, um den Boden des Gefäßes nicht aufzurühren, in Krüge oder Flaschen, die man gut verschließt. Vor dem Genuße kann man etwas Zitronensaft zusetzen.“ — „Wasser mit Hafermehl bedeutet, daß man zu 25 Gramm Hafermehl ein Liter Wasser mit etwas Zucker gießt. Man kann statt des Hafermehls auch Gerstenmehl oder zerbrockeltes Schwarzbrot nehmen. Auch der Kwaß, den die russischen Bauern sehr lieben, wird bereitet, indem man Brotkrumen im Wasser zur Gärung bringt.“ — In England spielt das Jangwerbier eine ziemlich Rolle, aber auch in Deutschland kommt es vor. Pastor Wilhelm in Kotelow in Mecklenburg schreibt vor nicht langer Zeit, daß die Leute in seiner Gemeinde außer ihrem Frühstücksbrot geistige Getränke nicht gezeihen, da sie sich Jangwerbier selbst brauten. — Er schreibt mir folgendes Rezept: „Man nehme zehn Liter Wasser, schütte 25 Gramm zerhackten Ingwer und ein Pfund Zucker oder Syrup und koch das Gemisch tüchtig durch. Nun läßt man es abkühlen und thut in die lauwarme Flüssigkeit 25 bis 30 Gramm Hefe. So bleibt es stehen bis zum nächsten Tage, dann wird es auf Flaschen gezogen. Nach einigen Tagen kann man mit dem Verbrauch beginnen.“ — Wir bemerken hierzu, daß Jangwerbier ein sehr erfrischendes, wohlschmeckendes, bekömmliches und — was sehr wesentlich — billiges Getränk ist.

Wert der Brunnenkresse in der Teichwirtschaft.

Die Brunnenkresse, deren Samen bei jedem Gärtner erhältlich ist, wächst sehr rasch und entwickelt sich sehr üppig. Da sie neben vielen Insekten auch von Gummien, den Cumpfschneden, aufgefressen wird, so eignet sie sich vorzüglich zur Aussaat auf den Innenböden der Teiche, namentlich der Forellenteiche. Die auf ihr lebenden Insekten und Schnecken fallen leicht ins Wasser und bieten den Fischen sehr willkommenes Lebens- und Futter und ihre üppige Entwicklung gewährt den Fischen bei starker Sonnenwärme schattigen Unterschlupf, daneben dem Fischzüchter guten, ersten Salat.

Worauf beruht das Blauwerden der Milch?

Einzig und allein auf der Einwanderung eines Bazillus. Die früher gültige Ansicht, daß dieselbe aus Erkrankung der Kuh, welche die betreffende Milch liefert, beruhe, ist durchaus ebenso falsch, wie die Annahme, daß Mangel an frischer Luft die Ursache sei. In Milchstellern, in denen sich der Bazillus eingenistet hat, wird mehr oder weniger die Milch blau. Selbstverständlich wird ein solches Gummien des Bazillus durch Unreinlichkeit und dämpfe feuchte Luft befördert. Das einzige Mittel zur Vertreibung des Bazillus ist gründliche Desinfektion des Milchstellers und aller Milchgefäße. Die Keller müssen gründlich ausgewaschen, das Holzwerk mit kochender Lauge ausgewaschen und dann alles mit Kalkmilch geweißt werden. Die Milchgefäße müssen längere Zeit ausgekocht werden.

Das belgische oder flandrische Kiesenkaninchen.

In den flandrischen Provinzen Belgiens sowie in Gent kann man in jedem Haushof einen kleinen Stall vorfinden, in welchem der Besitzer des Hauses oder dessen Mieter (Beamte, Arbeiter) der Kaninchenzucht obliegen. Allerdings ist man dort schon seit Jahrzehnten zur Einsicht gekommen, daß das Kaninchen nicht nur zu Sportzwecken (Ausstellung) dienen, sondern auch als Nahrungsmittel Verwendung finden soll. Als Zuchtmaterial wird dazu ausschließlich das belgische (flandrische) Kiesenkaninchen benutzt, welches wohl früher eigens zu diesem Zwecke aus anderen Kreuzungen zur selbständigen Rasse erzüchtet wurde. Aber auch in Deutschland erkannte man bald den Wert dieser Spezialrasse und machte hier in der Züchtung ganz beträchtliche Fortschritte. Zu diesem Zwecke wurden Vereine gebildet, die sich die Aufgabe gestellt haben, nur dieses belgische oder

flandrische Kiesenkaninchen zu züchten; so entstanden der Klub flandrischer Kiesenkaninchenzüchter (1 allgemeine Vereinigung flandrischer Kiesenkaninchenzüchter Deutschlands) und der Klub belgischer Kiesenkaninchenzüchter (Sitz Charlottenburg). Das belgische (flandrische) Kiesenkaninchen zeichnet sich durch einen gestreckten, guten Körperbau aus und besonders geben seine großen, aufrechtstehenden Ohren dem Thiere ein majestätisches (!) Aussehen, wozu der neckische, vielleicht auch trostliche Blick viel beiträgt. Stark entwickelter Kopf mit leicht gewölbter Stirn, kurzer, gedrungener Hals, schöne, breite Brust, starke Lenden, gerade Vorderglieder und muskulöse, fleischige Schulterblätter sind besondere Merkmale eines normal entwickelten belgischen oder flandrischen Kiesen. Die Farbe des Fells ist meist dunkelgrau oder rostbraun, doch sind gelbe oder schwarze Thiere nicht selten. Bei der Häufigkeit der Rassenmerkmale weniger ausgeprägt: dieselbe trägt im zunehmenden Alter (von 10 Monaten an) eine wohlgestaltete Mamme. Die Aufzucht des belgischen Kiesen ist nicht im geringsten so beschwerlich, wie es immer beschrieben wird. Ein belgischer Züchter empfiehlt, das Hauptgewicht auf eine regelmäßige Fütterung zu legen und dieselbe in drei Theile zu theilen: morgens, mittags und abends. Frühmorgens soll man ein Stück Schwarzbrot und eine Hand voll Hafer verabreichen; mittags getrocknete Kräuter, welche die Kinder im Sommer rüchlich sammeln, oder Heu, und gegen Abend gekochte Kartoffelschalen, vermischt mit etwas Griesmehl. Die Kartoffelschalen werden aber vor dem Kochen gereinigt sowie getrocknet und erst am dem Tage gefressen, an welchem man dieselben braucht. Ab und zu giebt man noch etwas frisches Grünzeug und als Getränk etwas Wasser oder gewöhnliche Milch. Man verabreicht nicht mehr Futter, als von den Thieren auf einmal aufgenommen werden kann, um dieselben nicht zu veranlassen, zetretenes und schmutziges Futter zu fressen, welches leicht zu Krankheiten führt. Daß man auf die Qualität des Futters immer besondere Sorgfalt verwenden muß, ist gewiß jedem Thierfreund bekannt. Das belgische Kiesenkaninchen neigt ganz besonders zum Fettschlag und ist darum auch sehr geeignet zur Mastung. Das einzelne Thier erreicht ein Gewicht von 15—18 Pfund; schwerere Exemplare sind wohl Ausnahmen. Als Nahrungsmittel hat das Fleisch einen besonderen Werth, da dasselbe wohlschmeckend ist und auch einen dem Fleische entsprechenden Nährwerth besitzt. Wie hoch der Werth des Kaninchenfleisches in anderen Ländern geschätzt wird, geht aus einer Statistik hervor, welche nachweist, daß im Jahre 1902 allein von Ostende aus nach London über 4 Millionen belgische Kaninchen zum Versandt gebracht wurden.

Puffbohnen.

Während im vorigen Jahre an den dicken Bohnen durchaus keine Blattläuse zu finden waren, tritt das Ungeziefer in diesem Jahre besonders stark auf. Da es stets die jungen Triebe befallt, so hat das Ausbrechen der Spitzen einigen Erfolg. Ein anderes bewährtes Mittel ist folgendes: Feingeseibte Asche und Ruß werden etwas angefeuchtet, doch nicht so, daß sie zusammenballen, sondern eben sich feucht anfühlen. Damit geht man zum Bete und wirft nun mit kräftiger Hand die Asche durch die Netzen, da die Pflanzen alle davon getroffen werden. Besonders erwünscht ist leichter Wind, und wirft man dann in der Windrichtung. Die anfliegende Asche reizt die sauberen Gasse hinweg und der Wind führt sie vollends fort. Zum Schluß überbraust man alle Pflanzen noch stark, woraufhin sie rein sein werden. Die hinweggefügten und durchnäßten Läuse kommen nicht wieder.

Flüssigen Taubendünger in entsprechender Verdünnung

habe ich in trockenen und heißen Sommern ausschließlich für meine Blumen verwendet, dazwischen natürlich auch ab und zu mit abgethanem Wasser gegossen. Der Erfolg war ein vorzüglicher. Begonien, Fuchsen, Heliotrop und andere Sommerblumen wuchsen üppig und blühten prächtig. Daß die Düngung brannte, habe ich nicht bemerkt, denn das Regenwetter konnte ich nicht abwarten, weil es hier viele Wochen lang gar nicht regnet hat und so goß ich abwechselnd mit Dung und mit Wasser. Der flüssige Taubendünger muß vor der Benutzung mindestens 4—5 Tage lang gut ausgegohren haben.

Ueber Wechsellingsbrand

in ländlichen Kreisen veröffentlicht der württembergische „Staatsanzeiger“ eine Zuschrift aus dem Bezirk Gaildorf, die im Interesse der Landbevölkerung weiter verbreitet zu werden verdient. Auf einem Viehmarkte kaufte ein Bauer ein paar Ochsen, deren Barzahlung ihm nicht gleich möglich war. Der Händler ließ sich einen Wechsel auf den und den Tag ausstellen, bis wohin der Bauer das Geld zusammengebracht haben könnte. Als nun

einige Tage vor dem eigentlichen Zahlungstag das übliche Mahnschreiben eintraf, schickte der Schuldner den Betrag an seinen Gläubiger ein. Anstatt nun, wie es seine Pflicht gewesen wäre, den Wechsel durch Zahlung sofort außer Kurs zu setzen, ließ der Handelsmann ihn ruhig weiter umlaufen, so daß er am Verkaufstag dem Bauern präsentiert wurde. Dieser verlor darüber alle Besinnung, und anstatt mit dem Wechsel zu einem rechtskundigen Manne zu gehen und ihn — in diesem Fall gewiß mit Erfolg — protestieren zu lassen, ging er hin und erhängte sich in geistiger Verwirrung. — Der andere Fall in demselben Bezirk ist in seinem Ende zwar nicht so traurig, zeigt aber durch seinen Verlauf noch größere Verschämtheit. Ein Viehhändler hatte ebenfalls ein paar Ochsen für 740 Mk. erstanden, wovon er 600 Mk. baar erlegte, mit dem Versprechen, den Rest baldigst begleichen zu wollen. Für die geleistete Zahlung wurde ihm eine „Quittung“ ausgestellt, auf welcher der Betrag eingestrichen war, die er aber merkwürdigerweise selbst unterschreiben mußte. Diese Quittung war nichts anderes als ein Wechsel, den der Unkundige durch seine Unterschrift anerkannte und welcher ihm denn auch zu seinem Schrecken nach kurzer Zeit vorgezeigt wurde. Da ein Protest in diesem Falle erfolglos gewesen wäre, muß der Mann die 600 Mk. doppelt bezahlen, und da inzwischen die Firma in Concurs gerathen ist, so wird von den erstbezahlten 600 Mk. wenig oder garnichts gerettet werden können. Der Tod hat den Wechselhändler der irdischen Gerechtigkeit entzogen, es ist einer, der auch sonst — wie uns ein Pfarrer schreibt — viel Unglück in Familien gebracht hat. Aber welche ernste Mahnung zur Vorsicht sind solche Fälle für alle, die nicht mit dieser Art Geldverkehr vertraut sind. Sie mögen alle zur Volksbelehrung und -Unterstützung bestellten Personen darauf hinweisen, diesem Gebiete eine besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

Fadenziehendes Brot.

Professor Dr. J. Behrens schreibt im „Wochenblatt des Landwirtschaftlichen Vereins im Großherzogtum Baden“: Der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt wurde vor einiger Zeit zur Untersuchung Brot eingesandt, dessen Zustand zu einem Streit zwischen dem Landwirth, der das Brot gebacken, und dem Müller, der das Mehl geliefert hatte, Anlaß gegeben hatte. Beim Durchschneiden zeigte sich, daß das Brot das Uebel des sogenannten Fadenziehens in hohem Grade besaß. Die Krume war feucht, pappig und schmierig, klebte und ließ sich bei Berührung zu lange Fäden ausziehen. Dabei verbreitete sie einen höchst widerwärtigen Geruch. Der Landwirth glaubte, der Müller habe ihm schlechtes Mehl geliefert, wogegen der Müller behauptete, der Landwirth habe beim Backen nicht ordentlich verfahren, besonders den Backofen nicht ordentlich geheizt. Vielleicht hat keiner von den beiden recht. Das Fadenziehen des Brotes entsteht dadurch, daß sich im Brote gewisse kleinste Pflänzchen entwickeln, zu den in letzterer Zeit so viel genannten und deshalb wenigstens dem Namen nach überall bekannten Bakterien gehörig. In unserem Falle handelt es sich um ganz kleine, nur wenige Tausendtheile eines Millimeters lange und sehr viel dünnere Stäbchen, die, wenn sie einige Zeit gewachsen sind und sich vermehrt haben, in ihrem Innern eine noch viel kleinere stäbchenförmige Spore bilden. Die Spore kann unter günstigen Verhältnissen wieder auskeimen und aufs neue den Ausgangspunkt für ein ganzes Heer dieser Stäbchen bilden. Diese Spore ist außerdem gegen Hitze bei Gegenwart von Feuchtigkeit sehr unempfindlich. Sie kann einige Zeit gefocht werden, ohne daß sie dadurch ihre Keimfähigkeit verliert. Weil solche Bakterien auf der Oberfläche der Kartoffeln sehr häufig vorkommen und dort auch zuerst beobachtet sind, faßt man sie auch unter dem Namen Kartoffelbazillen zusammen. Aber sie sind keineswegs auf die Kartoffeln beschränkt, sondern außerordentlich verbreitet in der Natur. Besonders im Ackerbau kommen sie viel vor, und von dort gelangen durch den Wind natürlich ihre Sporen, die das Austrocknen auch gut vertragen können, überall hin, auch auf die Oberfläche der Getreidekörner. Wird das Getreide gemahlen, so kommen sie natürlich auch ins Mehl. So hat man sich dann nicht zu wundern, wenn im Mehl die Sporen der auch zu den Kartoffelbazillen gehörigen Bakterien des fadenziehenden Brotes vorkommen. Wirklich hat man sie denn auch bei darauf gerichteten Mehlanalysen vielfach nachgewiesen, und wo man sie nicht fand, da ist das Nichtfinden noch kein Beweis, daß sie nicht da waren. Das Uebersehen ist bei so schwierigen Untersuchungen sehr leicht möglich und mehr als entschuldigbar. Ein Mehl, das die Anlage zum Fadenziehen in sich trägt in Gestalt der Sporen des beschriebenen Kartoffelbazillus, braucht also durchaus nicht verdorben zu sein oder irgendwelche Mängel zu haben. So lange das Mehl trocken lagert, können die Sporen nicht keimen, schon weil es an Wasser fehlt, und sind also ganz gleichgültig. Wird der Breteitig angemacht, dann kommt das

Wasser dazu; aber die Keimung kann wieder nicht vor sich gehen, weil der Teig jetzt in den Ofen geschoben und erhitzt wird. Man könnte nun annehmen, daß die Backofenhitze alles Lebende im Teig vernichten müßte. Das ist aber nicht der Fall. Die Sporen der Kartoffelbazillen sind, wie wir schon erwähnt haben, gegen feuchte Hitze sehr widerstandsfähig und überleben daher auch größtentheils den Backprozeß ohne Schaden. Dementsprechend braucht also, wenn das Brot nachträglich fadenziehd wird, der Bäcker ebenso wenig wie der Müller schuld daran zu sein. Beim bestgeeigneten Backprozeß, bei Verwendung des besten Mehles bleiben doch die Bakterien, welche das Fadenziehen verursachen, am Leben und warten im Brot nur auf eine Gelegenheit, wo sie sich vermehren und das Brot verderben können. Diese Gelegenheit findet sich nun freilich im ganzen selten. Sie verlangt, eben in erster Linie genügend Feuchtigkeit, die meist nicht vorhanden ist. Wird aber das Brot feucht und bumpy gelagert, dann ist diese Bedingung ihres Gedeihens erfüllt. Ebenso bleibt leicht zu viel Feuchtigkeit in der Krume zurück, wenn das Mehl schon feucht war, und doch die sonst übliche Menge Wasser zum Anmachen des Teiges verwendet wurde, oder wenn überhaupt zu viel Wasser zugefügt wurde. Außerdem aber machen die hier in Betracht kommenden Bakterien auch noch ganz besondere Ansprüche in Bezug auf die Temperatur. Sie verlangen sehr viel Wärme zu ihrem Gedeihen und wachsen unter 23 Grad Celsius nur sehr langsam und schwach, so daß nur bei warmer Aufbewahrung des Brotes die Gefahr des Eintretens des Fadenziehens groß wird. Deshalb tritt das Uebel auch fast ausschließlich in der wärmeren Jahreszeit, in den Sommermonaten ein, im Winter nicht oder doch sehr selten und nur ausnahmsweise. Das Brot trocken und kühl lagern, ist also das beste Vorbeugungsmittel gegen das Fadenziehen wie gegen andere Uebel (Schimmel). Daß bei Verwendung verdorbenen, feucht gelagerten Mehles die Gefahr größer ist, ist selbstverständlich. In solchem Mehl haben sich die Bakterien bereits während des Lagers außerordentlich stark vermehrt, so daß es, und dementsprechend auch das aus ihm gekochte Brot, besonders reich an Keimen des Verderbens ist.

Hauswirthschaftliches.

Um Fleisch während großer Hitze aufzubewahren, giebt es neben mehreren chemischen Mitteln, wie z. B. das Einschießen mit Karminol, das sich jetzt gut bewährt hat, auch mancherlei Hausmittel, die viele Hausfrauen meist vorziehen. Alles Einlegen von Fleisch in Buttermilch, Essig u. s. w. ist von vornherein nicht anzurathen, da es das Fleisch auslaugt und wichtiger Nährstoffe beraubt, viel besser ist das Eintauchen des Fleisches in kochendes Fett, um es so von der Luft abzuschließen. Es ist bei diesem Verfahren von Wichtigkeit, daß man vor dem Eintauchen einen Bindfaden durch das Fleisch zieht, so daß man es hängend in das kochende Fett etwa zwei Minuten tauchen kann. Man zieht es dann langsam heraus und hängt es an einem kühlen Ort in den Fliegenschrank. Es hält sich etwa vier bis fünf Tage.

Federbetten muß man öfters an die Sonne legen, um ein Zusammenballen und Verfüllen der Federn zu verhüten. Im Winter kann man dieselben auch gelinder Ofenwärme aussetzen.

Kirscheine als Fußwärmer. Die Kirscheine werden zunächst gewaschen und von allen fleischigen Theilen befreit, dann im Ofen getrocknet und aufbewahrt. Vor dem Gebrauche in einem eisernen Topfe erhitzt und in ein kleines Säckchen geschüttet und das so gefüllte Säckchen als Fuß- oder Bettwärmer benutzt.

Die Bereitung von Riegenmilch geschieht auf folgende Weise: Man bringt ca. 20 Liter Riegenmilch in einem Kessel aufs Feuer und giebt nach dem Erkalten Kälsehl, Labkraut-Pulver oder -Extrakt dazu, damit die Milch gerinnt. Lab erhält man durch Auskochen des Kälbermagens und durch Zusatz von etwas Essig oder auch käuflich in der Apotheke. Den sich abscheidenden Quark hebt man aus und bringt ihn auf ein Sieb oder sonstiges Gefäß mit durchlöcherigem Boden, damit die Molke abrinnt. Nachdem er trocken geworden, wird er unter Beimischung von Salz und Kümmelein kleine Laibchen geformt. Die selben müssen täglich gewendet und öfters mit Salz bestrichen werden, damit sie nicht schimmeln. Nachdem sie die nöthige Festigkeit erhalten haben, kommen sie zum Reifwerden auf Horden. In einigen Wochen sind sie zum Genuß reif. 20 Liter Milch geben ca. 4 Pfund Käse. Derselbe soll durch und durch fett sein und nicht fliegen. In der Schweiz macht man die Laibchen tellergroß und fünf Centimeter dick.

Fragen und Antworten.

Frau Pastor L. in H. bei St. Gurken verlangen eine warme, sonnige und geschützte

Lage, guten, kräftigen Boden und eine sehr starke Düngung; sie lieben ferner eine Lockerheit des Bodens und gedeihen deshalb in frischer Compost-erde besonders gut. Fehlen diese Vegetationsbedingungen, so hilft auch das Ausbrechen einzelner Blüten nichts, um große, schöne Gurken zu erlangen. — Die Bitterkeit der Gurken liegt nicht in der Art, sondern im Boden und in der Witterung; kaltes Wetter und frischer Pferdemist erzeugt leicht bittere Früchte. — L. —

Herrn Lehrer A. R. in R. Stachelbeerräupen können Sie durch Uebergießen mit Kaltwasser vernichten oder auch die s. g. Raupenfackel dagegen gebrauchen. Diese besteht aus einer leicht zu handhabenden Stange, deren Spitze gespalten und nun mit einem Schwefelfaden ausgefüllt wird; nach dem Anzünden fährt man damit unter die Raupennester, worauf die Raupen todt zur Erde fallen. — I. —

Herrn W. H. in Th. Wir haben uns schon so oft über die Beseitigung der Fliegenplage in Viehställen geäußert, daß wir dieses Thema nicht schon wieder ansprechen können; sehen Sie in früheren Nr. d. M. nach. — Man ist sehr billig; 5 Kilo kosten 80–90 Pf., erhältlich in Apotheken oder Drogerien. — B. —

Herrn Kreiswiesenbaumeister G. in B. (Mosel) Die Cultur der Preiselbeeren ist sehr einfach; sonnig gelegene Dehländereien werden durch Abbrennen oder Umbrechen von Ginster oder Heidekraut gesäubert. Ende September zieht man in 25 Centimeter Entfernung 5 bis 6 Centimeter tiefe Furchen, in welche man reife Preiselbeeren (50 Kilo pro ein Viertel Hektar) einstreut und leicht mit Erde bedeckt. Die jungen Pflanzen, welche sich im Frühjahr zeigen, werden schon im nächsten Herbst in ähnlichen Furchen auf 25 Centimeter Entfernung gepflanzt und wachsen sehr leicht an. Haben die Pflanzen erst einmal Wurzel gefaßt, was sehr leicht geschieht, so sind sie nur schwer wieder zu entfernen oder auszu-rotten. Ältere Preiselbeerpflanzungen werden so dicht, daß kein Unteraufkommen kann; in den ersten Jahren sind die Pflanzen durch Beschneiden unkrautrein zu halten. Die Anlagelosten sind mit 300 Mk. pro ein Viertel Hektar zu berechnen. — L. —

Frau R. in R. (Schl.) Die landwirthschaftliche Unfallkasse braucht den „künstlichen Schuh“ nur einmal zu liefern. Falls Sie aber in bedrängter pekuniärer Lage sind, so empfehlen wir ein Vitzgeuch an den Kassenvorstand zu senden, vielleicht kann die Ausgabe aus dem Reservefond gedeckt werden. — J. —

Herrn Referendar Th. H. in B. 1) Sperlingsfallen per Stück 150 Mk. sowie Sperlingsfangkörbe (für Massenfang) per Stück zu 3 Mk. liefert W. Jansen in W. Gladbach, Gartenstr. 16. 2) Kagenfallen sind bei der Firma C. Grell und Co., Hagnau in Schles., erhältlich. — B. —

Frei Frau v. G. in B. Ihre Anfrage, betr. Aufbewahrung von Obst, wird in Nr. 17 d. Jahrganges ausführlich beantwortet werden. — Momentan hat die Sache für den Leserkreis kein Interesse. — B. —

Herrn F. H. in B. Angora-Meersechweinchen liefern E. Schmeißer und Co., Dresden-Laubegast. — B. —

Herrn A. E. in B.-M. 1) Wenn Sie sich der Landwirthschaft widmen wollen, so ist neben praktischer Thätigkeit auf einem mittelgroßen Gute noch erforderlich, daß Sie eine Landwirthschaftsschule oder landwirthschaftliche Winterschule längere Zeit besuchen. 2) Ueber die weitere Frage „Welche Aussichten sich Ihnen dann bieten“ können wir ein Gutachten nicht abgeben, da uns

ja Ihre Vermögens-Verhältnisse unbekannt, wie ja auch gar nicht wissen, ob Sie Selbstständigkeit erstreben oder nur als Verwalter u. fungiren wollen. — L. —

Herrn A. M. in R. 1) Der Pflaumenstecher erscheint im Mai/Juni und legt seine Eier in die Pflaumen, wenn sie Mandelgröße haben, wobei zugleich der Stiel angefaßt wird, so daß späterhin die Frucht herabfällt. — Gegenmittel sind: öfteres Schütteln, Auflesen der abgefallenen Früchte und Vernichten derselben; unter Umständen auch Abschneiden der Schößlinge. 2) Betreffend Stachelbeerräupen bitten die Antwort an Herrn Lehrer A. R. in R. zu beachten. 3) Die Zwiebelmaden stammen von der grauen Zwiebel- oder Schalottenfliege ab; solche sind 4,5 bis 6,5 Millimeter groß, von grauer oder schwarz-schillernder Farbe und suchen diese Fliegen besonders solche Zwiebelbeete mit Vorliebe auf, welche mit Menschenoth (Latrine) gedüngt wurden. Die Larven leben vom Mai bis Oktober in mehreren Bruten gesellig in den Zwiebeln und fressen solche aus. Abhilfe ist nur durch rationellen Anbau und frühzeitige Ausaat zu erzielen. Hier kurze Anweisung dazu: Die Zwiebeln verlangen einen warmen, freien Stand, mildes Klima, lockeren, mehr trockenen als feuchten Boden, der schon im Herbst gedüngt sein muß. Cloakendünger oder Jauche darf aber wegen den obigen Fliegen nicht verwandt werden. Der Zwiebel-samen ist am vorteilhaftesten in lauwarme Mistbeete zu säen und die jungen Pflanzen rechtzeitig auf Beete auszupflanzen; Standweite 12 cm. Schließlich ist auch noch zu beachten, daß die Zwiebeln erst nach 3–4 Jahren wieder auf dasselbe Land angebaut werden dürfen, da sonst die Larvenbrut nicht verschwindet. — L. —

Herrn G. B. in E. Ihr Canarienvogel kann sowohl durch die lang andauernde Mauer, wie auch durch das Einathmen der mit Tabak- oder Cigarrenrauch geschwängerten Luft seine Stimme verloren haben. Geben Sie dem Vogel, wie bisher, einen anderen, gut singenden Canarienvogel zur Gesellschaft, ferner hängen Sie den Vogel bei schönem Wetter viel in's Freie, dann wird der Liebling bald wieder, wenn nicht eine innere Erkrankung vorliegt, seinen Gesang erschallen lassen. — R. —

Herrn Archibdirektor F. Ph. in M. Wühl-mäuse vertreibt man mit bestem Erfolg durch Briest's Tabletten. 100 Stück kosten 4 Mark. Bezugsquelle: Landwirthschaftskammer in Halle a. S. — L. —

Herrn Gutsbesitzer Sch. W. in W. Durchfall des Fohlens kann aus den verschiedensten Ursachen entstehen, z. B. Erkältungen, Genuß schwerverdaulicher, substanzloser, erhitzter oder kalter Milch, durch Milchsurrogate oder Aufnahme unverdaulicher Substanzen. Die Behandlung des erkrankten Thieres erfordert Sorgfalt in der Ernährung, Zusatz von geröstetem Mehl, Störte und Eiweiß zur Milch oder Brennuppe. — Die medizinische Behandlung besteht in der Verabreichung von säurebindenden Mitteln (Kalkwasser zur Milch, Magnesia, Kreide) und stopfender, narotischer Mittel, z. B. 0,5 Gramm Opium, 1 Gramm Magnesia und 2 Gramm Nubabarber. — L. —

Herrn B. R. in R. Da Sie selten geistige Getränke konsumiren, so wird wohl die „rothe Nase“ durch äußere Einflüsse (Kälte, Stockschuppen u. entstanden sein; es ist aber auch nicht ausgeschlossen, daß eine Erkrankung der Blutgefäße vorliegt. — Wenden Sie sich also an einen dortigen Arzt. — Y. —