

## Bienenwirtschaft.

### Das Einmachen der Früchte in Honig.

Mitgeteilt von E. Kratz in Hochheim bei Erfurt.

#### a. Pfirsiche und Aprikosen.

Dieselben werden in der Gelbreife in zwei Hälften geschnitten, glatt abgeschält, in kochendes Wasser gelegt, lässt sie einmal aufziehen, worauf man sie in kaltem Wasser abkühlt und sie dann auf ein leinenes Tuch, das auf ein Sieb gebreitet, abtropfen lässt. Nun koche man auf 1 kg Frucht  $\frac{3}{4}$  kg Honig, lege die Früchte Stück für Stück hinein, lasse sie kurze Zeit ziehen, dass sie nicht zerfallen, schäume den Honig ab, lege sie noch im kochenden Zustande in Gläser mit hermetischem Verschluss, giesse den Honig darüber und schliesse sofort.

#### b. Kirschen.

Man nehme sogenannte Honigbüchsen, lege die von Stielen befreiten und abgewischten Kirschen dicht aufeinander hinein, bis die Gefässe ganz voll sind, giesse einige Esslöffel flüssigen Honig darauf und verbinde dieselben mit einer Blase oder Pergamentpapier, bringe sie in einen Kessel mit Wasser, das nach und nach zum Sieden gebracht wird und lasse die Gläser in dem Geschirre langsam erkalten. Man bewahre alle in Honig eingelegten Früchte an einem kühlen, trockenen Orte auf.

#### c. Zwetschen und in Hälften geschnittene Birnen

werden ebenso behandelt, nur letztern setzt man etwas Honigessig zu.

#### d. Stachelbeeren.

Man nehme 2 l ziemlich ausgebildete, jedoch noch harte Stachelbeeren, von denen die Stiele und Blütenköpfchen sauber abgekniffen sind, werfe sie in 2 l kochendes Wasser, welchem 1 Teelöffel voll Salz und 1 Teelöffel Essig zugesetzt wird. Das Geschirr wird nun vom Feuer entfernt, die Beeren werden mit einem silbernen Löffel herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt. Nachdem sie erkaltet, kommen dieselben auf ein leinenes Tuch zum Abtropfen, dürfen jedoch nicht aufeinander liegen, damit sie sich nicht drücken. Inzwischen stellt man  $\frac{1}{2}$  kg Honig in einem irdenen Topfe an's Feuer, und wenn derselbe zu kochen anfängt, werden die Beeren vorsichtig hineingeschüttet; nachdem sie eine kurze Zeit gezogen, nicht gekocht, haben, damit sie nicht platzen, nimmt man das Geschirr wieder vom Feuer und stellt dasselbe bis zum nächsten Tage an einen kühlen Ort. Darauf werden die Beeren mit einem silbernen Löffel vorsichtig herausgenommen und auf eine Porzellanschüssel getan. Den zurückgebliebenen Honig stellt man unter Hinzusetzen von  $\frac{1}{4}$  kg Zucker abermals an's Feuer, bis er anfängt zu kochen, schäumt ihn sorgfältig ab und gibt, wenn derselbe dickflüssig erscheint, die Beeren abermals hinzu. Nachdem man den Topf mit den Beeren etwas hin und her gerüttelt, damit der Honig sich jeder einzelnen Beere mitteilt, werden sie kochend in Gläser gebracht, welche man, um ihr Zerspringen zu verhüten, auf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch gesetzt hat. Sind die Beeren erkaltet, legt man, ehe die Gläser zugekorkt werden, in jedes derselben auf die Beeren ein in gutem Arak getränktes Stück Leinen oder Papier, um etwaige Schimmelbildungen zu verhüten.

Ebenso werden die grünen Reineclauden behandelt, nur dass diese im kochenden Wasser etwas länger ziehen müssen. Zucker wird auch hier den Beeren zugesetzt, weil von Honig allein leicht eine Gärung entstehen könnte.

#### e. Wallnüsse.

Sobald die Wallnüsse ausgewachsen sind, aber noch keine Holzschalen angesetzt haben, also anfangs Juli,

nimmt man sie ab, legt sie, nachdem sie mit einer starken Nadel durchstochen sind, in kaltes Wasser, in welchem sie 8 Tage lang wässern müssen, unter zwei- bis dreimal täglichem Wechseln des Wassers. Hierauf koche man sie in vielem Wasser mit etwas Salz so weich, dass man dieselben mit einer Nadel leicht durchstechen kann, legt sie nun in kaltes Wasser, in welchem sie bei öfterem Wechsel des Wassers wiederum 2 Tage wässern müssen und lässt sie dann auf einem Siebe abtropfen. In 1 kg Honig zur Siedhitze erwärmt, legt man 1 kg Nüsse, welche vorher mit Nelken und Zimmetstückchen besteckt werden, lässt sie nochmals aufkochen und stellt sie kalt. Am nächsten Tage werden die Nüsse herausgenommen, der Honig aufgekocht, tüchtig abgeschäumt, die Nüsse hineingelegt und sofort vom Feuer genommen. Dieses Verfahren wird noch zwei- bis dreimal wiederholt, um etwas Delikates zu erhalten. Sollte der Honig beim letzten Aufkochen noch zu dünn sein, so setzt man eine Kleinigkeit Zucker zu, um ihn dickflüssiger zu bekommen. Die Nüsse werden hierauf in Gläser gelegt und der Honig darüber gegossen.

## Allerlei für Haus und Garten.

### Neue Aepfelsorte: „Von Zuccalmaglio Reinette.“

Herr D. Uhlhorn jun. in Grevenbroich hat im vorigen Jahre eine neue von ihm selbst aus Samen gezüchtete Aepfelsorte, zu Ehren des grossen rheinischen Volksmannes Vincenz von Zuccalmaglio, der sich in hiesiger Gegend um Verbreitung des Obstbaues durch Schrift und Tat vielfach verdient gemacht, *Von Zuccalmaglio Reinette* genannt, in den Handel gebracht.

Der Apfel ist mittelgross bis gross, hat eine schöne wachsgelbe, etwas in's rötliche gehende Schale und einen überaus feinen, delikaten, süssweinartigen Reinetten-geschmack.

Der Baum wächst stark, macht prachtvolle Pyramiden und übertrifft an Fruchtbarkeit die meisten bekannten Aepfelsorten, indem bei kräftigem Wuchse zweijährige Pyramiden im vorhergegangenen Jahre 8—10 und mehr Früchte tragen.

Diese Sorte kann deshalb jedem Obstliebhaber auf's wärmste empfohlen werden und glaube ich, dass derselben eine grosse Zukunft bevorsteht.

Edelreiser und junge Bäumchen sind durch den Unterzeichneten zu haben.

Fr. Esch, Handelsgärtner in Wickrath.

Neue Aepfelsorte: „Steinfartz Sämling.“ Diese im Handel sich noch nicht befindliche Sorte wurde vom Herrn Gutsbesitzer Steinfartz in Herberath bei Jüchen, Kreis Grevenbroich, aus Samen gezogen und zuerst von Herrn D. Uhlhorn jun. in Grevenbroich vermehrt, welcher ihr auch obigen Namen gab.

Die Frucht ist von bedeutender Grösse und flachkugelförmiger Gestalt, mit grüner, in's Gelbe übergehender Schale. Das Fleisch ist weisslich gelb, etwas säuerlich, von guter Qualität, doch nicht ersten Ranges. Letzteres bezieht sich auf die für eine Tafelfrucht erforderlichen Eigenschaften, für Oekonomie ist der Apfel jedoch ausgezeichnet.

Der Baum wächst ausserordentlich stark und schön ohne viele Verzweigung und bildet bei einigermaßen guten Verhältnissen in drei Jahren schöne starke Hochstämme. Er gleicht im Wuchs der *Rötlichen* oder *Kronen Reinette*, ist aber gegen Witterungseinflüsse viel widerstandsfähiger wie diese.

Der Unterzeichnete ist zur Lieferung von Edelreisern bereit. Fr. Esch, Handelsgärtner in Wickrath.

Für die Redaktion verantwortlich Ludwig Möller in Erfurt. — Druck von A. Stenger in Erfurt.