bestimmten Felle werden umgestreift, die Fleischseite durch Einreiben mit Öl geschmeidig gemacht, und die Felle dann in Walktrommeln durchgearbeitet, bis die Haut an Beschheit dem Handschuhleder nahekommt. Alsdann werden die Felle durch Handarbeit geglättet und abgeschabt, indem dieselben von geschickten Arbeitern an feststehenden, haarscharfen Messern vorbeigeführt und ganz dünn und gleichmäßig geschabt werden. Sodann kommt das Pelzwerk in Trommeln, die mit Gips und Sägespänen gefüllt sind, wodurch ein Polieren und Entfetten des Haares erzielt wird. Die Imitation von Biber, Seehund und Otter geschieht durch geschicktes Scheren, worauf einige unegale Stellen des Pelzes durch Einsetzen von Haarbüscheln ausgebessert werden. Sodann erfolgt das Beizen und Färben der so zugerichteten Ware. Die zur Filzfabrikation bestimmten Felle werden mit heißem Wasser ausgeweicht, dann auf besondere Zurichtböcke aufgespannt und die lang vorstehenden Haare abgeschlichtet. Alsdann werden sie mit Quecksilbersublimat gebeizt und in einem Ofen stark getrocknet. Hierauf werden die Haare auf einer Maschine abgeschoren, worauf sie dann in Bündel verpackt an die Hut- und Filzfabriken gehen.

Das deutsche Widderkaninchen kommt entweder einfach farbig: grau, weiß, schwarz, gelb, schieferblau, oder mehrfarbig und gescheckt: schwarz-weiß, grau-weiß, gelb-weiß und blauweiß vor. In Frankreich trifft man das Widderkaninchen vielfach rehfarbig, mitunter auch in schwarz, weiß, gelb, immer aber einfarbig an.

Zur Zucht wähle man nur rein durchgezüchtete Tiere, die vollkommen gesund sind und eine ansehnliche Größe erreicht haben. Wer einige gute Zuchtpaare besitzt, die sich gut vererben, und deren Blut fremd ist, der paare getrost gleiches mit gleichem Blute in der Weise, daß er Mutter und Sohn, oder Vater und Tochter zusammengibt. Stets bleibe aber die Nichtschnur, Zucht mit fremdem Blute, weil durch übertriebene oder falsche Inzucht gerade bei den deutschen Widdern alle möglichen Untugenden zum Vorschein kommen. Doch merke man, daß gelegentliche Inzuchten, verständig vorgenommen, oft besser sind als das Zusammenmixen von Tieren, die wohl blutsfremd sind, aber nicht zueinander passen. Am schlechtesten vererben sich Tiere mit zusammengedrückten, nicht rund aus den Ansätzen fallenden Ohren, mit kurzen, spitzen, geradrückigen Köpfen. Auch bei übermäßig schleichenden oder zu hoch gestellten Tieren ist bei der Zusammenstellung der Zuchtpaare Vorsicht am Platze. Da endlich mit der Größe des Stalles das Wohlbefinden und die körperliche Entwicklung der Tiere eng verbunden ist, so gönne man jedem Tiere mindestens 1 Quadratmeter. Auf größte Sauberkeit ist besonders zu achten, namentlich bei feurigen und hitzigen Tieren, da diese viel in der Streu wühlen und bei Beschmutzen leicht Gefahr laufen, daß die empfindlichen Nasenschleimhäute erkranken. Wie mancher Schnupfen hat seine Ursache in unsauberem Stallboden.

Das Klären der Obst- und Beerenweine.

Von Dr. Kochs.

Es kommt bisweilen vor, daß sich Weine nur langsam klären, bezw. daß sie immer wieder Trübungen aufweisen. Über die verschiedenen Ursachen dieser Erscheinung will ich mich hier zunächst nicht näher auslassen, sondern nur beschreiben, wie man eine derartige Trübung beseitigen und einen klaren Wein bekommen kann. Es gibt zwei Hauptgruppen von Klärmitteln, einmal bestimmte Erdarten, die man direkt auch Klärerden nennt und in Drogenhandlungen kaufen kann. Sie werden vornehmlich bei schleimigen Weinen angewandt, indem man ein bis mehrere Hände voll (je nach der Menge Wein) mit zunächst wenig Wein durchknetet und dann mit mehr Wein zu einer lehmigen Flüssigkeit anrührt und diese dann der Hauptmenge unter Umrühren mit einer Latte oder einem Quirl zufügt. Allmählich setzt sich die Klärerde, welche an den Wein nichts abgibt, zu Boden, wobei sie die trübenden, schleimigen Substanzen mit zu Boden nimmt. Viel häufiger werden jedoch die Eiweiß enthaltenden Klär- oder Schönungsmittel genommen, doch erfordern diese eine gewisse Technik, welche beobachtet sein will. Hierzu gehören Hausenblase, weiße Gelatine, abgerahmte Milch, Hühnereiweiß, frisch und getrocknet. Für unsere Zwecke eignet sich am besten geruchfreie weiße Gelatine. Alle diese Mittel gehen nämlich mit dem Gerbstoffe, welcher sich in dem Weine befindet, sofort eine milchige Trübung, die sich mehr oder weniger schnell absetzt und hierbei alles mit zu Boden reißt, was vorher den Wein trübte. Doch sind hierbei einige Kniffe zu beachten, damit der Erfolg auch eintritt. Nimmt man nämlich zu wenig Gelatine, so wird nicht alles eingehüllt und niedergeschlagen, wird zu viel Gelatine genommen, so kann der Wein auch trübe bleiben, bezw. es kann eine spätere Zersetzung eintreten. Empfindliche Personen wollen sogar einen Gelatinegeschmack bemerken. Gerbstoff ist der Bestandteil der Früchte bezw. Weine, welcher den herben Geschmack bedingt. Er ist in den verschiedenen Fruchtarten in verschiedener Menge vorhanden. Frühäpfel haben z. B. wenig, Renetten dagegen viel Gerbstoff. Erdbeeren und Himbeeren sind ebenfalls arm daran. Wird nun mit Gelatine geklärt, so kann es vorkommen, daß der Wein nicht genügend Gerbstoff hat und der Erfolg ausbleibt, oder daß sämtlicher Gerbstoff ausgefällt wurde und dem Weine einer seiner natürlichen Bestandteile genommen wurde. Man stelle sich z. B. einen französischen Bordeaux-Wein vor, dem der Gerbstoff entzogen wäre. Der Kenner würde ihn zurückweisen. In allen solchen Fällen kann man sich leicht helfen, wenn man den Gerbstoff nimmt, welcher in den Apotheken als Tannin oder Gerbsäure zu kaufen ist. Wie macht man es nun, um auch die richtige Menge Gelatine anzuwenden? Zuerst muß man einen Vorversuch ansetzen. Man besorgt sich etwa sechs weiße Arzneiflaschen von gleicher Größe (100 bis 200 g Inhalt) und füllt fünf von ihnen $^3/_4$ voll mit dem trüben Wein. Die Zahl am Boden gibt uns das Faßungsvermögen an, lesen wir z. B. die Zahl 125 ab, so wissen wir, daß der Inhalt $^1/_8$ Liter wäre. Sodann stellen wir auf der Briefwage das Gewicht einer Tafel Gelatine fest und lösen diese unter Umrühren in kochendem Wasser auf. Diese Lösung wird in die sechste Flasche gegossen und mit Wasser bis zum Halse gefüllt. Darauf wird durch Schwenken, nicht Schütteln, gemischt. Beispiel: Eine Tafel Gelatine zu 2 g wurde in 125 g Wasser gelöst. Nunmehr schreiten wir zur Herstellung der Trübung. Zu Flasche Nr. 1 kommen 10 Tropfen der Gelatinelösung, in Nr. 2 20 Tropfen und so fort. Jede Flasche wird langsam geschwenkt, nicht geschüttelt und zur weiteren Beobachtung ruhig beiseite gestellt. Nach einiger Zeit werden wir dann schon den Erfolg bemerken, doch ist es besser, ein bis zwei Tage mit dem endgültigen Resultat zu warten. Die Flasche, welche sich am besten geklärt hat, gibt uns die notwendige Menge Gelatine an. Beispiel: Flasche 3, welche zu $^3/_4$ gefüllt war, also 125 . $^3/_4$ ccm Wein = 75 ccm enthielt, hatte 30 Tropfen Gelatinelösung erhalten. Demnach wären für 1000 ccm = 1 Liter Wein 400 Tropfen Gelatinelösung erforderlich. Letztere wird man natürlich nicht abzählen, sondern man stellt nochmals eine kleine Berechnung an. 20 Tropfen Gelatinelösung entsprechen rund 1 ccm, also 400 Tropfen = 20 ccm für 1 Liter Wein. In der Annahme, wir hätten 25 Liter Wein zu klären, so wären 500 ccm Gelatinelösung erforderlich, welche 2 g in $^1/_8$ Liter enthielt, so daß wir für die ganze Menge Wein von 25 Liter 8 g Gelatine (etwa 4 Tafeln) in ½ Liter Wasser lösen müssen. Diese Lösung wird nun dem Weine zugefügt, und mit einer sauberen Rührlatte wird tüchtig vermischt. Wird der Wein noch nicht von der Hefe abgezogen, so hat dieses vorher noch zu geschehen. Bei gerbstoffarmen Weinen muß man vorher etwas Tannin in wenig 50 %igem Spiritus auflösen und vor der Gelatinelösung hinzufügen. Beim Apfelwein werden z. B. 10 bis 20 g Tannin auf 1 Hektoliter genommen.

Die Anzucht der Stiefmütterchenpflanzen.

Von J. Krüger, Hildesheim.

In welchen Gärten sind zur Frühjahrszeit wohl nicht die Stiefmütterchen oder Pensées (Viola tricolor maxima) zu finden? In den kleinsten Vorgärten und den größten Parkanlagen, auch auf den Gräbern der Friedhöfe zeigen sie vom Februar ab etwa bis in den Mai hinein und, wenn sie dann noch nicht durch die eigentlichen Sommerblumen abgelöst werden, auch noch länger auf großen und kleinen Beeten den Farbenreichtum ihrer Blüten. Vom reinen Weiß bis zum allerdunkelsten Braun, es ließe sich beinahe sagen bis zum Schwarz, sind wohl fast alle Farbentöne bei ihnen vertreten. Und wie mannigfaltig ist die Zeichnung der Blumen. Unendlichviele sind haben sich die Stiefmütterchen durch ihre Farbenspiele, die Größe ihrer Blumen, lange und frühe Blühbarkeit und vielseitige Verwendungsmöglichkeit in den Gärten gesichert. Zur vollsten Entfaltung ihrer Schönheit kommen sie dann, wenn sie in Massen auf Beete und Rabatten gepflanzt werden können. Stiefmütterchenpflanzen sind im Frühjahr immerhin verhältnismäßig teuer, und solche Massenpflanzungen verursachen dann recht hohe Geldausgaben, wenn die fertigen Pflanzen vom Gärtner gekauft werden müssen. Für jeden Gartenbesitzer empfiehlt es sich daher, sich die Pflänzchen selbst heranzuziehen, und besondere Schwierigkeiten und Mühen sind damit gar nicht verbunden.

Die Anzucht der Stiefmütterchen geschieht durch Aussaat (Mitte Juli bis August). Spätere Aussaat ist nicht zu empfehlen, die Pflanzen sollen stark genug in den Winter kommen. Der Samen wird in ein Frühbeet mit feiner, sandiger Mistbeeterde gleichmäßig ausgesät, und mit feingesiebter Erde oder auch mit Sand zugedeckt, und zwar gut so hoch damit, wie der Samen selbst dick ist. Sät man die Stiefmütterchen in einzelnen Sorten, so wird eine jede von der anderen gut gesondert gehalten und gekennzeichnet. Die fertige Aussaat wird mit feiner Brause leicht und vorsichtig angegossen und mit Fenstern bedeckt. Eine gleichmäßige Feuchtigkeit und Schattighalten des Saatbeetes sichert ein gutes und gleichmäßiges Auslaufen der Saat. Bei geringerem Pflanzenbedarf kann auch in Handkästen gesät werden, die man ins Frühbeet stellt. Wenn gar kein Frühbeet vorhanden ist, genügt bei einiger Aufmerksamkeit auch ein warmer, heller Standort der Aussaatkästen im Keller oder dergleichen. Beginnt der Samen aufzulaufen, wird der Schatten beseitigt und die Frühbeetfenster gelüftet, erst wenig, dann mehr und mehr, damit die Pflänzchen sich allmählich abhärten. Zuletzt werden die Fenster ganz entfernt. Sind die Pflänzchen dann genügend erstarkt, so werden sie auf Gartenbeete in 10 bis 15 Zentimeter Entfernung der Reihen und in den Reihen ausgepflanzt. Die weitere Pflege bis zum Auspflanzen auf ihren endgültigen Standort besteht im Sauberhalten der Beete und im Aufstecken des Bodens. Nach Möglichkeit setze man die Stiefmütterchen schon im Herbst auf die für sie bestimmten Beete und Rabatten, eine frühere Blüte wird die Folge sein. Im allgemeinen sind die Stiefmütterchen winterhart, in scharfen und schneelosen Wintern gibt es aber manchmal Ausfälle, wenn man nicht durch eine Fichtenreisigdecke schützt. Länger als bis Ende Mai lasse man die Pflanzen nicht auf den Beeten stehen. Wenn sie auch wohl den Sommer über noch blühen, so werden sie doch recht lang und struppig, die Blüten auch immer kleiner und unansehnlicher.

Findet man bei den durch Aussaat erzogenen Stiefmütterchenpflanzen solche, die sich durch die Farbe, Zeichnung oder Größe ihrer Blüten oder durch andere Eigenschaften besonders auszeichnen, und möchte man diese gern rein und treu fortpflanzen, so kommt nur die Stecklingsvermehrung in Frage. Die Stecklinge werden im Juli bis August geschnitten, in ein Frühbeet mit sandiger Mistbeeterde gesteckt wie der Samen, geschlossen, gleichmäßig feucht und schattig gehalten, bis sie angewurzelt sind, danach allmählich abgehärtet und weiterhin behandelt, wie auch die Sämlinge.

Aus dem reichhaltigen Farbensortiment der Stiefmütterchen einige Sorten besonders hervorzuheben oder zu empfehlen, ist nicht nötig. Alle sind ja schön, und jede Geschmacksrichtung findet das für sie passende. Hingewiesen sei nur auf die winterblühende Form — Homalis — der Stiefmütterchen, deren Sorten sich durch recht frühe Blühbarkeit auszeichnen. Freunde ganz besonders großer Blumen finden solche in der Klasse der Riesen-(Trimardeau)-Stiefmütterchen.

Neues aus Stall und Hof.

„Fort mit dem Stoßzügel!" Landleute und Pferdebesitzer, lasset dieses Mahnwort nicht unbeachtet! Wer schöne, junge Pferde hat, soll auch stolz darauf sein; aber zu einem schönen Gespann gehört auch richtige Anspannung. Vorerst muß der Stoßzügel verschwinden, und statt seiner soll der doppelte Kreuzzügel verwendet werden, auch der Laufzügel vom Handpferd auf das Wagscheid des Sattelpferdes ist meistens überflüssig. Einen Stoßzügel nur an das Sattelpferd anzubringen, ist eine große Nachlässigkeit; es wird dann nur dieses Pferd geleitet, wobei durch das ständige Reißen am Zügel das Maul so hart wird, daß es mit der Zeit gar nichts mehr spürt. Und das Handpferd erfährt dabei überhaupt keine Lenkung. Scheuen einmal solche Pferde, dann sind sie überhaupt nicht mehr zu halten. Und wie kommt so ein Gespann daher? Die Köpfe so weit auseinander wie beim Kuhgespann, und das Handpferd trottelt so nachlässig und ohne jede Leitung mit. Spannt man so ein Paar in eine Klause, so hängt das Handpferd dran wie ein armer Sünder und hat keine Haltung. Aber wer und wo ist der Sünder? Also schafft die Stoßzügel ganz ab, die nur die Pferde verderben und auch für den Lenker unbequem sind, weil er die Pferde nie in seiner Gewalt hat. Dies rät ein alter Abonnent, der durch ein derartig angespanntes Gespann bald verunglückt wäre. Rd.

Zur Bekämpfung des Schweine-Rotlaufes. Die Ansteckung dieser gefährlichen Krankheit erfolgt durch Aufnahme von Rotlaufbazillen durch Futter, Trinkwasser, Kot oder Abfälle geschlachteter rotlaufkranker Schweine. Und vorgebeugt kann dieser Krankheit bekanntlich nur durch die Schutzimpfung werden. Nun will neuerdings Öl gefunden haben, daß die Verabfolgung von halbfester Buttermilch, von Hafer, ein ausgezeichnetes Schutzmittel gegen die Rotlaufkrankung sein soll. Sie soll wegen ihres starken Säuregehaltes die Bakterien in ihrer Entwicklung hemmen und bei längerer Einwirkung sogar abtöten. Falls weitere Beobachtungen darüber aus dem Leserkreise vorliegen sollten, wird im allgemeinen Interesse um deren Veröffentlichung in den Spalten dieses Blattes gebeten. Ew.

Warum legen meine Hühner nicht? Ich füttere gut; morgens Weichfixter aus Kartoffeln und Kleie, am Abend dann genügend Körnerfutter. Diese Frage zeigt, daß sehr viel Hühnerhalter von der Haltung und Fütterung der Hühner noch wenig verstehen; denn diese Frage wird uns immer wieder gestellt, seit Jahren schon. Die Fütterung ist falsch. Bei einem solchen Futter kann eine Henne nicht legen, weil in dem Futter nicht genug tierisches Eiweiß enthalten ist, dessen die Henne aber dringend bedarf, um Eier zu produzieren. Man gebe der Henne Fischmehl, etwa $^1/_5$ des ganzen Gemenges. Aber es muß gutes Fischmehl sein, das nicht mehr als 3 % Salz enthalten darf, wie z. B. das Sorattische, sonst werden die Hühner leberkrank und legen erst recht nicht. Dann lasse man es an Grünfutter und an der nötigen Bewegung nicht fehlen. Im Winter und bei ungünstiger Witterung, auch zu andern Zeiten, braucht man einen Scharraum! Den kennen viele Hühnerhalter aber noch nicht, weil sie sich nicht genügend unterrichten. Daher haben sie auch keine Wintereier! Wintereier sind weniger von der Rasse abhängig als vom Futter und vom Scharraum. In der Fütterung kann man mit gekeimtem Hafer und vor allem auch mit Hohlmeisel nachhelfen. Aber gerade der Scharraum verdient die größte Aufmerksamkeit, auch die des Landwirtes. Kl.

Jauche soll nach im Sommer niemals auf den Misthaufen gepumpt werden. Das bedeutet einmal Arbeitsverschwendung und zum anderen starken Verlust an Stickstoff, weil in Berührung mit Luft und Stallmist sich der Stickstoff sofort verflüchtet. Gewiß, der Mist soll auf der Dungstätte feucht und fest erhalten werden, das geschieht aber am besten durch Festtreten, weil dann die Zwischenräume im Stallmist kleiner werden und in dieser eher als in größeren Zwischenräumen die Jauche von unten emporsteigen und den ganzen Misthaufen durchdringen kann. Und wo Jauche sich befindet, ist keine Luft vorhanden, die überhaupt nicht in den Misthaufen hineingehört. Wenn an trockenen Tagen der Dünger nicht feucht genug bleibt, soll man ihn mit Erde, aber nicht mit unkrauthaltiger Komposterde, überfahren. Da Erde den Stickstoff bindet, die Zwischenräume teilweise ausfüllt, und der Dunghaufen beim Überfahren auch fest angedrückt wird, so sollte zur Sommerzeit an solchen Tagen, an denen hierzu Leute und Gespanne zur Verfügung stehen, das Überfahren des Dunghaufens mit Erde nicht unterbleiben. Daß Torfstreu ein ganz vorzügliches Konservierungsmittel ist, sei nebenbei nur erwähnt. W.—

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Qualitätsheu von unübertrefflicher Beschaffenheit ist das Heu, das in unserem Vaterlande auf den oberbayerischen Bergwiesen gewonnen wird. Gewiß, der Ertrag ist gering, er beträgt durchschnittlich nur 7 bis 10 Zentner vom Morgen (25 Ar), aber das Heu ist von unübertrefflicher Güte und von einem Futterwert, der nach Ansicht maßgebender Forscher um mindestens die Hälfte höher ist wie die des gewöhnlichen Heues. Gemäht werden diese Bergwiesen nur einmal, etwa Ende Juli, Anfang August, und die Heuernte ist mit den größten körperlichen Anstrengungen verbunden. Trotzdem unterläßt der Oberbayer die Abernutung dieser mageren Flächen nicht, denn das wenige, was dort wächst, ist, wie gesagt, von ganz erheblich höherem Werte als das Heu der feuchten Täler. Neben seinem reichen Nährstoffgehalt wirkt der hohe Gehalt an Vitaminen günstig auf die Entwicklung der Tiere, besonders des Jungviehes, ein, wie es bei keinem anderen Futter beobachtet worden ist. Und deshalb kann man nur von Herzen wünschen, daß unsere so fleißigen und tüchtigen oberbayerischen Landwirte in jedem Herbst ihre große Mühe durch eine reichliche Heuernte belohnt sehen möchten. Das geerntete Heu wird zunächst zum außerhalb gelegenen Heustadel eingebracht und von dort dann später im Winter im Schlitten zu Tale gefahren. Bds.

Abgeerntetes Gemüseland von Erbsen, Frühkartoffeln, Blumenkohl usw. kann jetzt neubestellt werden. Gesät werden können Spinat für den Herbstverbrauch, früher Salat für den Spätherbst, Radies und auch noch früher Rettich. Für geschützte und sonnige Lagen können noch Buschbohnen in Frage. Sollte es zeitig Frost geben, so geben die Bohnen immer noch guten Gründünger. Gepflanzt werden können Salat, Endivien, Kohlrabi und Grünkohl. Zur schnellen Entwicklung der Gemüse ist gutes Bewässern und Hacken unerläßlich. Empfehlenswert ist es auch, das Land vor dem Graben mit gutem Kompost zu düngen. Rz.

Die Frischhaltung der Schnittblumen. Um abgeschnittene Blumen lange frisch zu halten, sind verschiedene Punkte zu beachten. Wir dürfen ihn Blumen nicht bei der Tagesshitze, sondern möglichst morgens, im Notfalle auch gegen Abend schneiden. Bei Regenwetter geschnittene Blumen halten sich auch schlecht. Es ist darauf zu achten, daß die geschnittenen Blumen sobald wie möglich ins Wasser kommen. Vorher jedoch sind die Schnittflächen mit einem scharfen Messer schräg zu schneiden, um eine größere Wasseraufnahmefläche zu schaffen. Außerdem sind die ins Wasser reichenden Stengelteile von ihren Blättern zu befreien; bleiben diese an den Stengeln, so wird die Fäulnis nur gefördert. Auch sind die Blumen nicht zu dicht und zu fest in die Vase zu stellen, sondern möglichst locker. Das Wasser ist alle Tage der Zimmertemperatur entsprechend zu erneuern, keinesfalls darf es einen fauligen Geruch annehmen; zur längeren Frischhaltung kann man jedoch gepulverte Holzkohle oder eine Messerspitze Kochsalz in die Vase tun. Ferner müssen spätestens an jedem zweiten Tage die Stiele neu angeschnitten werden. Die Haltbarkeit der Blumen selbst richtet sich nach der Zimmertemperatur. Je niedriger diese ist, desto länger werden die Blumen frisch bleiben. Ebenso ist schroffer Temperaturwechsel zu vermeiden, dasselbe gilt von Zugluft und direkten Sonnenstrahlen. Sind die Blumen längere Zeit unterwegs gewesen und etwas welk, sind sie sofort bis unter die Blüten ins Wasser zu bringen. Ist eine ganz feine Nebelbrause vorhanden, so werden sie fein überbraust. Danach wird eine luftdichte Haube, Topf, Weckglas usw. übergedeckt, so lange, bis sich die Blüten erholt haben. Wichtig ist auch, daß die Blumen dann geschnitten werden, wenn sie eben aufgeblüht sind, denn je länger sie schon blühen, desto schneller welken sie. Einige Sorten, z. B. Mohn, muß noch in der Knospe geschnitten werden, bei Gladiolen ist es ähnlich, hier blühen im Zimmer nach und nach die ganzen Rispen auf, wogegen Korbblütler jedoch draußen voll aufgeblüht sein müssen. Werden diese Winke beachtet, werden wir an unseren Schnittblumen lange Zeit Freude haben können. Rz.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Die Getränke des Landwirts. Auf den in Nummer 23 vom 6. Juni d. J. unter dieser Überschrift veröffentlichten Artikel haben wir verschiedene Zuschriften von Steuer- und Zollbehörden erhalten, denen zufolge noch mitgeteilt sei, daß nach dem Biersteuergesetz vom 9. Juli 1923 Landwirte, auch wenn sie Bier nur für den eigenen Hausbedarf herstellen wollen, der Anmeldepflicht und Steueraufsicht unterliegen. Unangemeldete Bierbereitung wird gemäß § 33 der Ausführungsbestimmungen zum Biersteuergesetz in Verbindung mit dem § 194, Ziffer 1 der Reichsabgabenordnung als Biersteuerhinterziehung bestraft. Wir möchten deshalb unsere Leser auf diese steuerlichen Vorschriften besonders hinweisen, um sie vor Schaden zu bewahren! Die Schriftleitung.

Das Schneiden der Zwiebeln in der Küche sollte man möglichst am offenen Herdfeuer vornehmen, dann braucht man darob keine Tränen zu vergießen. Auch das Schneiden der Zwiebeln unter Wasser erfüllt den gleichen Zweck. M. W.

Pfifferlinge mit Eiern. Die Pfifferlinge werden sauber gewaschen und in Stücke geschnitten. Dann werden sie in Butter gedämpft und mit Salz, Pfeffer und geriebener Zwiebel gewürzt. Bevor man anrichtet, schüttet man drei bis vier mit Wasser gequirlte Eier über die Pfifferlinge und läßt sie schnell noch einmal unter stetem Rühren aufkochen. Dann richtet man sie auf einer flachen Schüssel an und umkränzt sie mit gerösteten Kartoffeln. E. v. B.

Gefüllte Gurken. Gleichmäßig große Gurken werden geschält, oben und unten etwas abgeschnitten und mit einem langen, fingerdicken Ausstecher ausgebohrt, so daß das Kernhaus sich ausheben läßt. Die entstandene Öffnung wird mit guter Fleischfarce gefüllt, worauf man die Gurken in eine flache Kasserolle setzt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut. Ein Stückchen Butter oder Margarine, einige Eßlöffel fette Fleischbrühe und den Saft einer Zitrone gibt man daran und dämpft in geschlossenem Gefäße gar. Den gezogenen Saft schmeckt man mit Maggi's Würze angenehm ab und übergießt mit ihm die auf erwärmter Platte aufgeschichteten Gurken. M. U.

Bienenzucht.

Das Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes, das in die Zeichenrolle des Reichspatentamtes eingetragen ist und den echten deutschen Bienenhonig gegenüber der Auslandskonkurrenz schützen soll, stellt einen Adler dar, der sich schützend vor einen Bienenkorb stellt, darunter die Inschrift: Deutscher Imkerbund. In Verbindung mit dem Einheitsglas und dem Verschlußstreifen bietet er die beste Gewähr, daß das Publikum für sein gutes Geld nur garantiert echten deutschen Bienenhonig zu kaufen bekommt. Diese Gefäße werden unter genauer Kontrolle nur an dem Imkerbund angehörende Bienenzüchter abgegeben und durch Vertrauensleute fortdauernd daraufhin kontrolliert, daß keinerlei Mißbrauch mit ihnen getrieben werden kann. A. H.

Heimatmuseum der Stadt Wilsdruff WILSDRUFF
SLUB Wir führen Wissen.