

Verpacken. Das feinste Tafelobst, besonders weichschalige, nahezu reife Birnen, sollte nur in Kisten bis höchstens 10 Kilogramm brutto, nicht in Körben, verpackt werden. Die Früchte werden einzeln in weiches, reines Seidenpapier gewickelt und ganz dicht und fest verpackt, so daß sie absolut nicht geschüttelt werden können; denn sobald die Früchte nur ein wenig lose liegen, bewegen sie sich beim Transport und bekommen Druckstellen. Die Hohlräume werden mit Papierpänen oder feiner Holzwohle ausgestopft; auf den Boden und unter den Deckel kommt eine dünne Schicht des gleichen Materials; die Kiste muß reichlich voll sein.

Das andere gute Tafelobst wird am besten in Kisten oder Fässern von nicht über einen Zentner Inhalt wie folgt verpackt: die Kiste oder das Faß wird unten und von den Seiten mit zwei Bogen weichem Papier ausgelegt, und die Früchte werden ganz dicht nebeneinander und schichtenweise aufeinander hineingelegt nicht geschüttelt. (Bei jedem Schütten werden die Früchte verlegt.) Beim Einlegen ist darauf zu sehen, daß die Stiele nicht die darunter oder darüber befindliche Lage verletzen. Man packt so Lage auf Lage ganz gleichmäßig dicht, bis die oberste Lage etwas über den Rand der Kiste oder des Fasses herausragt. Ein Schütteln der Kiste u., um ein dichteres Liegen der Früchte zu erreichen, darf nur sehr vorsichtig geschehen. Darauf werden die oberen Früchte ebenfalls mit Papier bedeckt und der Deckel aufgenagelt. Auf diese Weise leidet die oberste und unterste Schicht zuweilen etwas, die übrigen liegen aber fest und kommen unverletzt an.

Anpflanzungen der Palmen.

Bei der Zimmerkultur ist ein zu oft Anpflanzen der Palmen nicht anzuraten, sondern man thut besser, wenn man sie einige Jahre unverpflanzt läßt, dafür aber mit Dünger beistellt. Ich besitze eine Latanie, die schon vier Jahre unverpflanzt in ihrem alten Topfe steht und prächtige Wedel macht; ich dünge sie fast ausschließlich nur mit Kaffeefatz.

A. W.

Allerlei.

Arbeits-Kalender für den Monat September.

Von J. Bönsch, Dortmund.

In diesem Monat trillern die Kanarienvögel mit wachsender Stimmungstätigkeit, um ihr schön klingendes Lied zu fassen. Die jungen und alten Hähne sind oder kommen doch jetzt in Einzelbauer, in Spinde oder noch besser in einzelne Gesangskästen. Der Züchter hat für mäßiges Licht, frische Luft und für reichliches, gutes Wasser zu sorgen.

Das Lüften sowie der Zutritt guter Luft ist von großer Wichtigkeit, wenn die munteren Goldvögel gesund erhalten werden sollen. Sind die Vögel in Spinden, welche in Schlaftuben angebracht sind, so nehme man dieselben des Nachts heraus und stelle sie frei auf einen Tisch. Am besten ist es, den Vögeln gelochtes lauwarmes Wasser zu reichen. Solches Wasser kann den Vögeln nicht mehr gefährlich werden, indem alle Bakterien zerstört sind. Den Kalk und die Magnesia-Salze, welche durch das Kochen des Wassers wegfallen, können durch anderweitige Nahrung ersetzt werden. Die dem Wasser ebenfalls entzogene Gase, besonders Kohlenäure, führt man demselben wieder zu, wenn man das Wasser vor dem Verabreichen im Gefäß oder in einer offenen Flasche tüchtig schüttelt.

Vogelzucht. Die Zeit ist wieder da, wo unsere Waldläufer von uns Abschied nehmen. Es verlassen uns Mönche, Dorngrasmücken, Schwalben, Blauefliegen, Hebelchen, Steinschmäger, Turkeltauben, Rohrdrommel. Die Stare übernachten in Strauch, Schilf und Rohr. Die nordischen Drosseln ziehen durch. Segen Raufenfang haben die Mitglieder der Verbandsvereine vorzugsweise ein wachsameres Auge zu haben.

Fischerrei. In diesem Monat hört der Fang des Aales auf. Die Krebse paaren sich und sind zu schonen. Die meisten Fische sind jetzt wohlshmedend.

Jagd. Anfangs dieses Monats bis zur Brunstzeit werden noch harte Hirsche geschossen. Dagegen sind Rebhühner zu schonen. Die Rebhühnerjagd ist im vollen Gange, auch werden Hasen auf der Suche erlegt. Doch erfordern die oft noch trächtigen Häsinnen besondere Vorsicht.

Ganztiere. Den Kaninchen und Ziegen darf man nicht pilzkranke Blätter, Bohnen, Erbse sowie Kartoffelkraut oder pilzgeschwärztes Birnenlaub als Nahrung verabfolgen. Kartoffelkraut hübsch grün ist sehr nahrhaft für diese Tiere. Brennnessel sind für Pferde und Geflügel ein zuträgliches Futter. Rübenblätter, Klee, Gras und Disteln sind jetzt für Vorküchler ein nahrhaftes Futter.

Die genannten Futterarten sind vor dem Verabreichen zu schneiden, mit kochendem Wasser zu brühen und im lauwarmen Zustande den Tieren zu geben.

Obstbäume. Es ist notwendig, in diesem Monat, während das Obst noch an den Bäumen ist, sie womöglich tüchtig käuflich zu bängen. Den Früchten dient dies zum besseren Gedeihen und den Bäumen zur Kräftigung für nächstes Jahr. Anpflanzungen junger Obstbäume können ebenfalls mit gutem Resultate erfolgen. Man nehme beim Pflanzen Rücksicht auf die Bauart, lasse die Standplätze der Bäume ungefähr 10 Meter von einander entfernt. Jedermann sollte gerne sich mit Anpflanzungen beschäftigen,

denn der Obstbaum trägt außerordentlich für die Bewohnbarkeit jeder Gegend bei. Er ist mit ein Maßstab für die wirtschaftliche Entwicklung eines Volkes und gleicht an Bedeutung wie der Schutz der nützlichen Vögel. Nicht nur der Früchte und des Holzes wegen sind die Obstbäume von großem Werte, sondern auch dadurch, daß sie mit ihren Wurzeln aus der Tiefe Wasser schöpfen, um es in ihren Kronen verdunstet zu lassen. Hierdurch geben sie der Luft ein wohlthätiges Maß von Feuchtigkeit. Als Luftreiniger wirken sie dadurch, indem sie für Menschen schädliche Gase aufnehmen und dafür gesunde Lebensluft, den Sauerstoff, aushauchen. Wer seine freie Zeit damit ausfüllt, Kerne von Obstbäumen an Hügeln und geeigneten Plätzen zu pflanzen, vollzieht das edle Bestreben, seinen Mitmenschen zu nützen.

Garten. Es wird Spinat und Feldsalat gesät und verpflanzt. Endivien werden gebunden, Wurzeln von Petersilie, Lauch, Krautsellerie ausgegraben und in Kisten eingeschlagen, um im Winter Grünzeug zu haben. Kopfkohl, Wirsing Sellerie, Rotrüben, wenn reif, herausnehmen und einmintern. Vorhandene Gemüse: Wirsing, Spinat, Weißkraut, gelbe Rüben, rote Rüben, Stangenbohnen, Erbsen, Gurken, Sommer- und Winter-Endivien, Sellerie, Rabieschen und Herbstrettige.

Blumen. Das Okullieren der Rosen, Zerteilen und Anpflanzen der ausdauernden Gewächse und das Abnehmen des reifen Blumenstamens wird besorgt. Rosenstöcke müssen fortbauern wegen Raupeneiern unterzucht werden, die Reitenfenster werden verpflanzt. Um den Zimmereschmuck am Fenster im Winter vorzubereiten, werden Levkopen, Goldblaud, Refebla, immerblühende Veilchen, Bergsteinnicht in Töpfe gepflanzt, auch werden noch Zwiebeln und Knollen zum Treiben eingepflanzt.

Margarine aus Menschenknochen.

Aus Königsberg (Egerland) wird der „Friedl. Ztg.“ folgende haarsträubende Begebenheit berichtet: Von einem aus der Leimsiederei von Mois Löw in Königsberg bei Eger entlassenen Arbeiter, Namens Träger, wurde auf dem städtischen Rathhause unter Hinterlegung einer Menschenhand mit Vorderarmknochen Anzeige erstattet, daß er diese Hand unter den zu verarbeitenden Knochen der Fabrik gefunden und daß dies nicht der einzige Fall sei, sondern daß wiederholt Knochen von Menschen, ja selbst ganze Köpfe verarbeitet seien. Die Knochen, ob von Mensch oder Tier herrührend, wurden zuerst entfettet und dies Fett unter anderem als Rohmaterial für die Margarinefabrikation verwendet. Uns klingt die Nachricht, weil unsäglich, sehr ungläubwürdig; andererseits ist der Ursprung des Rohmargarins ganz dunkel, so daß kein Margarinefabrikant im Stande sein wird, zu beweisen, daß er kein Fett ekelhaften Ursprungs verarbeitet. Daß die billigen Margarinearten, die schon zu 30 Pfennig verkauft werden, mit wirklichem Margarin, d. h. dem vom Nindertal abgegrabenem Fett mit geringem Schmelzpunkt nichts gemein haben, liegt bei den herrschenden Talgpreisen auf der Hand. Es wäre deshalb, wenn auch nur zur Beruhigung des Publikums, dem die Wälderwaren durch diese Nachricht verlekt werden, dringend erwünscht, wenn dieser Fall aufgeklärt würde.

Der Wert eines Obstbaumes

wird wohl in der Regel nicht so hoch bemessen, wie dies unter Berücksichtigung aller dabei zu erwägenden Faktoren gesehen müßte. Die Frage, welchen Wert ein Obstbaum überhaupt hat, wird im gewöhnlichen Leben auch schwerlich ziffermäßig beantwortet werden. Es dürfte unsere Leser deshalb vielleicht interessieren, wie diese Frage (nach der Marktalltag-Zeitung) kürzlich in Niederlahnstein entschieden wurde, als bei der dortigen Bahnhofserweiterung ein Obstbaum gefällt werden mußte. Der Besitzer verlangte 3600 Mk. für den Kirschbaum als Kapital, dessen Zinsen dem Ertrag der jährlichen Ernte gleichkommen. Nach langen Unterhandlungen wurde dem Besitzer 2400 Mk. gezahlt.

Große Guanolager

hat man in Algier in den Bergen aufgefunden. Die Lager sind in den dort entdeckten Kalksteingrotten durch die sie bewohnenden zahllosen Fledermäuse im Laufe vieler Jahrtausende angehäuft worden. Bei Reelnaß im Thal des flusses El-Abd fand ein Herr Marchand zwei große Höhlen, deren Boden in der Tiefe von 5 bis 6 Meter und darüber durch den wertvollen Dünger im Gewicht von vielen tausend Zentnern gebildet wird.

Ganzwirtschaft.

Für das Dörren von Birnen giebt die höhere Gärtnerlehranstalt zu Seifenheim folgende Anweisungen: Die Birnen werden in hartem Zustande mittelst Schälmaschinen geschält und je nach ihrer Größe in vier bezw. sechs Teile zerhackt. Das Kerngehäuse wird darauf entfernt, und die Stücke werden in klarem Brunnenwasser gelegt, damit sie an der Luft nicht misfarbig werden können. Je gleichmäßiger die Stücke geschnitten werden, um so gleichmäßiger trocknen sie und je besser wird das Produkt. Die geschnittenen Birnen bringt man nun auf Gärden und legt sie hier dicht nebeneinander, darauf bringt man

sie in den Dampfapparat und setzt sie so lange dem Dampf aus, bis sie sich mit einem Strohhalm leicht durchdrücken lassen. Hierzu genügt eine Zeit von acht bis zehn Minuten. Dieses Weichdämpfen bewirkt, daß man ein helles, durchsichtiges Produkt erhält. Nach dem Dämpfen wandern die Birnen in die Dörre, und hier dörret man von unten nach oben, setzt sie also sofort der größten Hitze aus. Der man eine Birnenforte, welche sehr süß ist und aus kleineren gleichmäßigen Früchten besteht, so empfiehlt es sich, von diesen sogenannte „Plattbirnen“ herzustellen. Man schält die Birnen mittelst Maschine, wobei man darauf zu achten hat, daß der Stiel unbeschädigt bleibt. Darauf dämpft man die Birnen ebenfalls ganz weich und bringt sie dann in den Dörrapparat. Sind sie schon ziemlich stark eingetrocknet, so werden sie mit einem eigens für diesen Zweck hergestellten Apparat breitgedrückt und darauf fertig gedörrt. Will man ein recht feines Produkt liefern, so kann man die Birnen, wenn sie auf vorher angegebene Weise breitgedrückt sind, erst in eine Zuckersüßung und dann noch in Kristallzucker legen, worauf man sie fertig trocknet. Im letzterem Verfahren braucht man aber eine ziemlich lange Zeit, ehe man das fertige Produkt erhält; die Kosten für Heizmaterial belaufen sich daher ziemlich hoch.

Rhabarbersaft einzumachen. Vielen Hausfrauen dürfte es noch wenig bekannt sein, daß sich auch der aus den Pflanzenstielen gekochte Saft konservieren und dann zu den verschiedensten Speisen verwenden läßt. Man schält zu diesem Zwecke die Rhabarberstengel, entfernt dabei aber nicht alle rote Schale, da diese dem Saft eine schöne rötliche Färbung verleiht, schneidet sie in Stücke und setzt sie mit wenig Wasser aufs Feuer. Ist der Rhabarber weich ge kocht, so gießt man die Masse auf ein über einen Tag gebundenes Tuch und läßt sie über Nacht so stehen. Am nächsten Tages kocht man den klaren Saft mit Zucker unter stetem Abschäumen $\frac{1}{2}$ Stunde, giebt ihn heiß in erwärmte Flaschen, gießt nach dem Erkalten ein wenig Provençeröl darauf, verkorkt die Flaschen und überzieht die Korken mit Siegellack.

Vergoldete Rahmen aufzufrischen und ihnen Glanz zu geben, löse man in vier Teilen Gmelin ein Teil Kochsalz auf und überfahre damit mittels einer weichen Bürste die Rahmen, deren mattgewordene Vergoldung augenblicklich wieder ihren Glanz erhält.

Briefkasten.

B. Z. in S. Verdorrene Eier, durch Schimmelspitze verunreinigt, sind keine Seltenheit. Die Infektion der Eier durch Schimmelpilze findet regelrecht nur dann statt, wenn die Eier gelegt wurden und in nicht korrekter Weise an feuchten, dampfen Orten z. B. in bewahrt worden sind. Die Schimmel gelangen in das Innere der Eier, indem sie durch die Poren der Schalen einschleichen. Können dieses gelangen, so findet man die Schale in der Regel an der Schale liegend, mit gelben, gelben, gelbroten, braunen Flecken versehen, die sich nach und nach weiter ausbreiten. Gefährdet Eiweißmassen verbinden sich allmählich, bilden Proteine, die in das übrige Eiweiß hineintragen. Die durch Schimmelspitze verdorbenen Eier riechen muffig, mürbig oder auch aromatisch, muß daher die frisch gelegten Eier an luftigen, trockenen Orten aufbewahren, wo Schimmel nicht gut existieren können, am besten auf mit Säuren versehenen Stellen.

E. P. in D. Der Indigo ist sowohl, als auch der Verfallene meistens im Herbst das Gefieder. An Stelle des schönen Blau des Indigo ist ein dunkles Blaugrün und Grau zu sehen. Sie ja auch bei ihrem Vogel beobachtet. Im April wird das Gefieder jedoch wieder schön blau. Wenn sich Ihr Vogel im Herbst bis jetzt noch nicht wieder verfärbt hat, so liegt dies entweder an Ernährungs- und Lichtverhältnissen begründet oder derselbe ist weiblich. Als Futter muß der Indigo Indigo (Blanzsamen) und Weizen, etwas blauen Mohr und einige Danziger erhalten, außerdem einige Weizenkörner oder frische Kneisepuppen (Motte) oder etwas Schuttler und Grünfütter (Vogelmilch) und etwas Reis (Birnen, Kirschen u.), auch Sepia und zerbrochene Eierhäuten. Der Gefang ist nicht viel wert, er besteht nur aus einer mäßig großen Strophe, welche wiederholt wird. Einzeln gehalten singt der Männchen sehr fleißig.

D. A. in W. Bei den Houbans soll die Färbung schwarz sein, wobei eine möglichst gleichmäßige Verteilung des Schwarz und Weiß auf alle Partien des Gefieders das Richtige ist. Man sichtet jedoch helle und dunkle Houbans, bei den ersteren herrscht das Weiß, bei den letzteren das Schwarz vor. Reiz und braune Federn im Gefieder sind schlechtes, einzelne graue Federn auf den Flügeldecken entwerfen das Tier nicht sonderlich.

Vogelbild.



Wo ist der Mitter?