als Gifte noch zu keinem abschließenden Urteil gelangt sein. Ein übermäßiger Verbrauch zur Konservierung von Lebensmitteln wird aber, da mit minimalen Dosen schon eine genügende Wirkung erzielt wird, als unnötig wohl besser unterlassen, zumal es ja unzweifelhaft ist, daß manche von altersher ohne Bedenken gebrauchten Hausmittel schließlich als Gifte erkannt wurden.

Die Aufbewahrung frischer Pflaumen.

Pflaumen sind von allem Steinobst am haltbarsten. Daß sie am längsten und schönsten in modernen Kühlanlagen frisch erhalten werden können, ist selbstverständlich. Aber auch schon in einer gewöhnlichen Obstkammer von guter Beschaffenheit lassen sie sich ungefähr acht Wochen lang aufbewahren. Wem eine solche Kammer zur Verfügung steht, der sollte es nicht versäumen, sich frische Pflaumen zum Nachtisch aufzuheben und sich die Pflaumenkuchensaison beträchtlich zu verlängern.

Pflaumen, die aufbewahrt werden sollen, dürfen nicht überreif sein. Daß sie die Stiele noch besitzen, wäre wünschenswert. Ehe nun die Pflaumen in der Obstkammer auf Bretter ausgebreitet werden, pflegen manche sie mit einem weichen Tuch gut abzuwischen. Diese Manipulation ist zu unterlassen, weil sie zur Entfernung der feinen schützenden Wachs- oder Fettschicht führt, die über der Schale der Frucht lagert und sie vor dem Feuchtwerden, Faulen und Anschimmeln schützt. Anderseits besteht bei solchen, ihrer Fettschicht beraubten, in trockener Luft lagernden Pflaumen auch die Gefahr zu großer Verdunstung und damit des schnellen Welkwerdens.

Naß dürfen die Früchte natürlich nicht auf die Hürden gelegt werden. Sind sie naß, so müssen sie erst an einem luftigen Ort auf natürliche Weise abtrocknen.

Die Lagerpflaumen sind in der Obstkammer nicht übereinander zu schichten, sondern auf den Brettern so nebeneinander zu legen, daß sie einander nicht berühren. Namentlich in der ersten Zeit hat man sehr sorgfältig Umschau nach angefaulten Exemplaren zu halten, die sofort zu entfernen sind. Man hüte sich aber, die Früchte beim Durchsehen unnötig viel zu berühren oder gar lange in den Händen zu halten.

Pflaumen kann man auch noch auf andere Art monatelang frisch erhalten. So versteht man es mancherorts, sie auf bestimmte Weise in irdenen Töpfen in Lehm einzuschichten; die Töpfe werden frostsicher in das Erdreich vergraben, und die Pflaumen sollen sich bis in den Winter hinein ganz vorzüglich erhalten. K. v. W.

Der Nutzwert zweier akklimatisierter Barsche.

Von Wilhelm Schröder-Charlottenburg.

Der größte Teil der Gewässer Deutschlands ist von Haus aus von minderwertigen Fischen bevölkert; gehören erstere doch der Barben- und Blei-Region an. Diese Gewässer können aber in ihrer Leistungsfähigkeit bedeutend erhöht werden durch Heimischmachung wertvoller ausländischer Fische. Ein großer Teil der bisher für Salmoniden vorzüglich geeigneten Flußläufe und Seen ist aber für diese Fische unbewohnbar geworden durch Verunreinigungen aus Städten und Fabriken. Zwei wirklich edle amerikanische Fische, die gegen die Verunreinigung der Gewässer weniger empfindlich sind als die Salmoniden, springen hier helfend gegen die vorerwähnten Kalamitäten ein. Welchen Nutzen beide akklimatisierten Barsche bei rationeller Teichbewirtschaftung abwerfen, mag aus folgenden Zeilen erhellen.

Der Schwarzbarsch und der Forellenbarsch, um die es sich handelt, sind beide beheimatet im Gebiet des St. Lawrence-Stroms, der großen Seen und des Mississippi; außerdem bewohnt der Forellenbarsch noch alle atlantischen Flüsse vom Roanke River in Nord-Karolina bis zum mexikanischen Meerbusen und bis zum Rio Grande.

Versuchsweise sind beide Tiere im Jahre 1883 aus dem Greewoodlake bei New York durch die Nutzfisch-Versuchszüchtereien H. v. d. Borne-Berneuchen eingeführt, und zwar in einer Anzahl von sieben Schwarz- und 45 Forellenbarschen. Von ersteren gingen vier ein, von letzteren blieben nur zehn übrig. Von diesem kümmerlichen Rest wurde bis zum Jahre 1890 eine Nachkommenschaft geliefert von 40789 Stück Schwarzbarschen und 140 651 Stück Forellenbarschen, ein schlagender Beweis, daß Akklimatisation und Vermehrung bei rationeller Züchtung nichts zu wünschen übrig lassen. Die Zunahme beider Edelfische in heimischen Gewässern wächst von Jahr zu Jahr, und sie machen dem heimischen Barsch und dem Zander scharfe Konkurrenz.

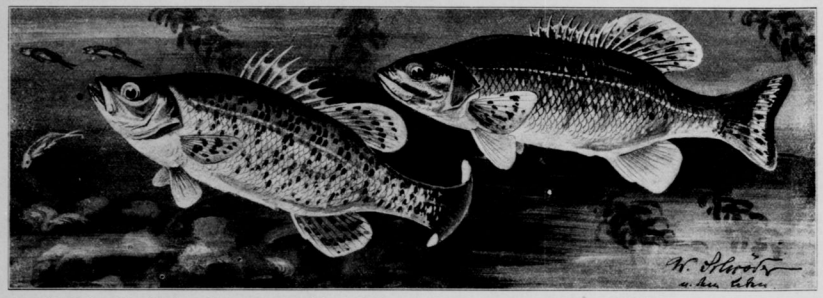
Die Zucht der Barsche geschieht in Streichteichen, die 0,1 ha groß und bis 2 m tief sein müssen, mit flach abfallenden, bis zur Tiefe mit Kies und Steingeröll belegten Ufern. Namentlich beim Schwarzbarsch ist Steingeröll zur Ablage des Laiches Bedingung. Zur beginnenden Laichzeit graben beide Barscharten im Steingeröll Gruben (Mulden), säubern diese von allem Schmutz, heften an die Steine ihre Eier und bewachen diese sowohl wie die ausgeschlüpfte Brut.

Einen Streichteich von beschriebener Größe besetzt man mit zehn laichfähigen Schwarz- oder Forellenbarschen. Die Hauptsache ist eine genügende Zahl kleiner Futterfischchen, die ständig vorhanden sein müssen. Die Laichzeit ist mit sechs Wochen beendet und fällt in die Monate Mai bis Juni. Da beide Barscharten nur in einer Temperatur von über 15° R laichen, so sind kalte Quellteiche für die Tiere zu vermeiden.

Zehn alte Barsche liefern in einem Sommer 20000 bis 30000 Stück Brut. Diese schwärmt in Gestalt von kohlschwarzen Fischchen über den Nestern, von den Alten geführt. Sie wird mit dem Gazekescher herausgefischt und in einen fischleeren, festgründigen und größeren Streckteich gebracht. Nochmaliges Versetzen in noch geräumigere Teiche garantiert erhöhten Erfolg. Die Brut beider Barscharten kann also zusammen mit der Karpfenbrut in Karpfenteichen gestreckt werden.

Wie bekannt, übt im Karpfenteich der Hecht die Wasserpolizei aus. Es wird dem deutschen Teichwirt zu seinem eigenen Schaden aber oft schwer, die erforderliche Menge Setzhechte zu züchten. Dem begegnen helfend Schwarz- und Forellenbarsch. Sie sind, wie ersichtlich, in großen Mengen züchtbar und wertvoller als Hecht und Zander.

$1^1/_2$ bis 3 kg schwer wird der Schwarzbarsch, der Forellenbarsch dagegen 3 bis 4 kg hierzulande, während er im wärmeren Süden 6 bis 8 kg schwer wird. Auf jeden Fall sind beide härter als Hecht und Zander.



Amerikanischer Forellenbarsch. Zwei akklimatisierte Barsche. Amerikanischer Schwarzbarsch.

Der glücklichste Tag.

Skizze von Eva Gräfin von Baudissin.

Beinahe waren sie glücklich; in den Augen anderer waren sie es sogar vollständig. Aber diese anderen sahen immer nur die schöne Außenseite; sie konnten nur freudig feststellen, daß die junge Frau zu jeder Saison ein neues Kleid und einen neuen Hut trug, daß der Hausherr abends, wenn ins Theater gefahren wurde, eine prächtige Blume am Revers des Fracks befestigt hatte, daß die Köchin außer den Gemüsen täglich die Zutaten zu einer süßen Nachspeise heimbrachte, und daß der entzückende, kleine Alessander sofort jedes moderne Spielzeug erhielt. Die Augen anderer schätzten die Familie des jungen Rechtsanwalts eben nach diesen gewiß großen Vorzügen ab und bemerkten nichts vom Wurm nagender Unzufriedenheit, der sich im Haus und im Herzen dieser scheinbar so Begnadeten eingenistet hatte, und der besonders dann sein häßliches Haupt erhob, wenn ein Brief aus Deutschland, aus der Heimat der jungen Frau eintraf. Hieß es da nicht entweder: „Wir begreifen es nicht, daß Dein Mann diese erfolglose Tätigkeit erträgt — oder: „Armes Kind! Wie peinlich muß es für Dich sein, noch immer auf die Unterstützung Deiner Eltern angewiesen zu sein!“ oder gar: „Wie denkt Ihr Euch die Zukunft? Ewig werden wir ja nicht leben — was soll dann aus Euch werden? Womit und wie soll Alessander erzogen werden — nicht zu reden von anderen Geschwistern! Aber nein, so leichtsinnig dürft Ihr keinesfalls sein.“ — „Mama hat Recht: so leichtsinnig dürfen wir keinesfalls sein,“ sagte die junge Frau dann und blickte heimlich auf den himmelblauen Kinderwagen, der von der kurzen Verwendung noch so gut wie neu war. Darauf stampfte der junge Graf mit dem Fuß und schrie, einmal seine klassische Gleichmäßigkeit beiseite lassend: „Ich weiß es ja selbst, daß es leichtsinnig wäre — muß ich denn aber immer daran erinnert werden?! Glaubt denn deine Mutter, sie bessert etwas durch ihre Vorwürfe?!“

Jetzt weinte die dunkle Mathilda, deren Name und Aeußeres von vornherein auf die Florentiner Umgebung abgestimmt war. Und ihre Mutter meinte es doch nur gut, und wünschte ihm von Herzen, ihrem lieben Schwiegersohn, daß endlich der Umschwung einträte —

„Ihr versteht das nicht, ihr in Deutschland“, verteidigte der Rechtsanwalt und Graf sich. Und wohl zum tausendsten Male setzte er seiner trotz vierjähriger Ehe noch immer heißgeliebten Mathilda auseinander, daß er überhaupt schon mit der alten, klassischen Ueberlieferung gebrochen habe, weil er nicht nur die Universität bezogen, sondern sogar seine Studien vorschriftsmäßig beendet hätte. Noch niemals war ein italienischer Graf „an Rang durchaus der Königsfamilie gleich“ etwas anderes gewesen und geworden als eben ein Graf; und bei dieser Theorie hatte man sich sehr wohl befunden. Er aber, angesteckt von den demokratischen Ideen, die über die Alpen gekommen waren, hatte sich über die geheiligten Anschauungen hinweggesetzt, zum tiefen, aufrichtigen Schmerz seiner Verwandten, die ihn als Verlorenen beklagten. Zwar war es allgemeiner Brauch, daß die adligen jungen Herren ein paar Semester absolvierten, aber ohne daß sie dadurch zu den geringsten Konsequenzen verpflichtet gewesen wären. Als er nun heimlich seinen Doktor gemacht hatte, schämte man sich seiner aufrichtig. Seine Eltern sprachen nicht mehr gern von ihm und gaben es seufzend zu, daß er nicht mehr ganz einwandsfrei und gesellschaftsfähig sei. Deshalb ließ man es auch geschehen, daß er eine Ausländerin und Bürgerliche heiratete, der nichts als eine große Schönheit und ein gewisser Reichtum nachgesagt wurden. Die Schönheit gehörte ihr schon — aber der Reichtum war vorläufig noch in den Händen von Mathildas Eltern. Und diese merkwürdigen, von italienischen Anschauungen ganz entfernten Menschen hatten es sich in den Kopf gesetzt, daß es mit dem mühsam erworbenen Grad und Titel eines Doktors der Rechtswissenschaft nicht genug sei, sondern daß ihr lieber Schwiegersohn auch arbeiten müsse.

Anfangs hatte sich Graf Marco mit Füßen und Händen gegen diese unerhörte Forderung gesträubt. Aber Mathilde weinte, die Ehe wurde fraglich — er gab nach und fand, zur ungeheuren Empörung seiner engeren und weiteren Sippe, wirklich bei einem älteren Kollegen ein schützendes Dach und einen Bureaustuhl, für den er nur ganz wenig zu zahlen brauchte.

Gottlob, nun war alles geregelt: die Heirat wurde geschlossen. Aber worauf er nicht gerechnet hatte, das geschah: auch jetzt noch verlangte Deutschland von dem Bundesgenossen Taten zu sehen; immer wieder drangen anfeuernde, mahnende, klagende Rufe über die Alpen und scheuchten ihn aus dem Frieden der Florentiner Sonne empor. Ob er sich befriedigt fühlte?! Ja, was brauchte denn ein Mann noch, der einen vornehmen Namen, eine schöne Frau, einen entzückenden Buben und eine elegante Häuslichkeit besaß? Und der im übrigen dem deutschen Gewissen, das über ihm wachte, noch die Konzession gemacht hatte, jeden Tag ein paar Stunden aufs Bureau zu gehen

Alkmaar in Holland, die Stadt der „Edamer Käse“. Haeckel.

Der Verkauf auf dem Markt.

Alkmaar in Holland, die Stadt der „Edamer Käse“.

Die Ware wird zu Schiff herbeigebracht.