

13. Feinwandlappen an Spunden und Hahnen sind möglichst zu vermeiden.

14. Bei gefüllten, verkorkten Flaschen trockne man die Köpfe gut ab und tauche sie in flüssig gemachtes, stark erwärmtes Paraffin; dann kann man die Flaschen stehend, sonst nur liegend aufbewahren.

15. Um schäumenden Beerwein zu erzeugen, lasse man ihn zuerst ganz vergären und setze dem klaren Weine vor dem Einfüllen in Flaschen 16 g Zucker auf den Liter und eine Spur Hefe zu. Ist der Wein nach dem Vergären noch süß, so verwende man weniger Zucker zum Zusetzen.

### 77. Die Erdbeerkultur in Stausenberg bei Baden.

Schon in früherer Zeit haben sich viele Bewohner des Dorfes Stausenberg neben der Bewirtschaftung ihrer Felder dadurch einen lohnenden Nebenverdienst erworben, daß sie die in den umliegenden Wäldern reichlich wachsenden, verschiedensten Beeren sammelten und sie an Händler verkauften. Letztere brachten dieselben nach der benachbarten Stadt Baden, wo sie sehr gut bezahlt wurden. Hierbei spielte die Erdbeere eine große Rolle, natürlich die wildwachsende Walderdbeere.

Ende der dreißiger Jahre ließ der Kurfürst von Hessen in Baden einen großen Garten anlegen, wobei auch Stausenberger Tagelöhner arbeiteten. Bei dieser Gelegenheit lernten dieselben außer der bekannten Walderdbeere auch verschiedene großfrüchtige Erdbeersorten kennen und brachten einzelne Stöcke nach Stausenberg, deren Früchte unter dem Namen „welche Erdbeeren“ bekannt wurden. Da sich dieselben rasch vermehrten, finden wir schon nach einigen Jahren kleinere, mit Erdbeeren bepflanzte Parzellen nicht nur in Gärten, sondern auch hauptsächlich in den Weinbergen.

Mit der Pflege dieser Pflanzen beschäftigten sich zunächst nur die Obsthändler. Als aber die übrigen Landwirte sahen, daß sich der Anbau als sehr erträglich erwies, machten auch sie Versuche. So breiteten sich die Pflanzungen immer mehr aus, und schon zu Beginn der sechziger Jahre finden wir unter den Landwirten Stausenbergs wenige mehr, die nicht ein oder mehrere Grundstücke ausschließlich mit Erdbeerpflanzen bebauten. Da die Lage des Ortes, der auf drei Seiten durch Berge gegen die rauhen Nord- und Ostwinde geschützt ist, die Anpflanzung begünstigte, so gediehen die Früchte vortrefflich.

Der ganze Ertrag wurde immer noch nach Baden zu einem verhältnismäßig geringen Preise verkauft. Um höhere Preise zu erzielen, galt es nun, neue Absatzquellen aufzufinden. In dieser Beziehung war es namentlich der dortige Lehrer, welcher sich große Verdienste erwarb