

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1913

314 (12.11.1913) Für Haus und Landwirtschaft

In erster Linie ist dabei auf die Korbgroße Gewicht zu legen. Kleine Körbe vermögen nur kleine, unleistungsfähige Wölfer zu beherbergen, und ebenso liefert ein Wolf in einem zu kleinen Korbe auch einen zu kleinen Schwarm. Der Korb muß mindestens die Größe eines Bünaburger Originalstulporbes haben und ein 10 Zentimeter im Durchmesser haltendes Spundloch besitzen. Selbstverständlich ist, daß seine Wände wenigstens 5 Zentimeter stark sein müssen und daß er zwischen den Wulsten keine Rillen aufweisen darf.

Der Korbbetrieb kann nur geüßlich sein, wenn dabei der gemischte Betrieb zur Anwendung kommt, also Korb mit Aufzuchtstufen, welche letztere die Stelle des Honigraumes bei der Mobilbeute vertritt. Der Aufzuchtstufen wird mit beweglichen Waben in Halbräumen ausgestattet, die sich jederzeit entnehmen lassen, ausgefleubert und wieder eingehängt werden können.

Ebenso wie der Mobilkorb muß auch der Korbkammer eine Königinzucht betreiben, denn auch er muß stets mit gutem Königinmaterial wirtschaften, muß alte, wenig fruchtbare Mütter gegen junge auswechseln (umweifen), und im Frühjahr im Besitze von jungen Referveköniginnen sein, um Stöße, die über Winter weislos geworden sind, wieder beweisen zu können. Dazu bedarf es wenig Milche und Kunst. Er stellt einfach mehrere kleine Nachschwärmen auf, läßt deren Königinnen fruchtbar werden und weiselt damit im Juli oder August weiselschwache Wölfer um, überwintert auch einige dieser kleinen Wölferchen und gewinnt so Referveköniginnen für das Frühjahr.

Egal der Bau ist im Korbe ebenso notwendig als solcher in einer Mobilwohnung, der Korb ist also vor dem Besetze mit einem Schwarme mit Borbau zu versehen. Wie der Borbau anzubringen ist, werde ich in einem späteren Artikel noch ausführlich beschreiben.

Die Bauernutzung im Korbe ist zwar von Zeit zu Zeit notwendig, indessen braucht man in diesem Punkte nicht übermäßig zu sein. 6-8 Jahre hindurch kann man den Bau im Korbe immerhin stehen lassen, unter Umständen noch länger. Ich besaß einen Korb, dessen Bau ich verfuhrsweise 17 Jahre hindurch unangefastet ließ, ohne bemerken zu können, daß das Volk darunter gelitten hätte.

Zu einem reichhaltigen Korbbetriebe gehört endlich, daß der Korb mit der Kunst des Abtrommelns durchaus befähigt ist. Das Abtrommeln wird notwendig, wenn er einen Kunstschwarm (Trommelschwarm, Triebling) gewinnen, wenn er ein Volk nur weiseln oder zwei schwache Wölfer vereinigen will. Ueber die Handgriffe beim Abtrommeln werde ich mich im Januarartikel näher aussprechen.

Lebrecht Wolff.

Obst- und Gartenbau

Spalierobst an Wänden. Es ist mit dem Pflanzen des Spalierobstes an Wänden und Mauern mancher Vorteil in Betracht zu ziehen. Das Spalier darf nicht dicht an der Wand ruhen, sondern muß, dem Ausbreiten des Fruchtholzes Rechnung tragend, 10 bis 15 Zenti-

meter davon entfernt sein. Ganz besonders muß Bedacht auf die Wurzelentwicklung gelegt werden. Da gewöhnlich das Mauerwerk im Erdreich vorkommt, und man die Wurzeln ebenso dicht an die Wand rücken wollte, so würde die nach der Wand zu liegende Wurzel verkrüppeln. Um der Wurzel möglichst Raum zu schaffen und sie in die Feuchtigkeitssphäre zu bringen, bekanntlich ist der Boden an der Mauer, wo Dächer sind, sehr trocken, wird man den Stamm ganz schief einpflanzen und bei der ersten Etage erst die senkrechte Form ziehen. Der Vorteil dieser Pflanzung ist nicht nur augenfällig, sondern äußerst vorteilhaft.

Kalkstich bei Obstbäumen zerstört sicher alle Moose und Flechten, befördert das Abstoßen der alten Rinde und schützt den Baum auch gegen starke Erwärmung im Winter — also gegen Kälte. Gegen Insekten ist dieses Mittel aber nicht verlässig.

Gemüsebau. Der November bringt eine der wichtigsten Arbeiten im Gemüsebau. Wir müssen uns einen Plan machen, in welcher Weise das Gemüsefeld im nächsten Jahr bebaut werden soll. Dort, wo Kohlgewächse im nächsten Jahr stehen sollen, muß tüchtig gebüht, am besten Kuh- oder Strohmist untergebracht werden. Das Land, das im vergangenen Jahre Kohl brachte, nimmt im nächsten Jahre Wurzelgewächse auf, und ist für einige im Herbst aufgebrauchte Düngemittel sehr dankbar. Mische bringen wir auf die Stücke, die Erbsen und Bohnen tragen sollen. Nach dem Auftragen der Düngstoffe wird das Land umgepflügt und roh liegen gelassen, damit die Winterkälte genügend auf dasselbe einwirken kann und Ungeziefer und Unkraut samen vernichtet werden. Dem Komposthaufen ist eine besondere Sorgfalt zuzuwenden, bei leichtem Frostwetter muß er umgestochen werden.

Decken des Winterkates. Manche, die dem Winterkate eine Dede geben, bringen diese zu dicht an, weshalb die Pflanzen faulen und verderben. Eine ganz vorzügliche Dede ist feingehacktes Dornreisig mit Laub vermischt; sie hält sich gut, schützt vor Fäulnis, auch gegen Frost.

Ein probates Mittel gegen Wilderobst ist neben dem Reimen das Bergen, nämlich das Umwickeln der Gipfeltriebe unserer Waldpflanzen mit Berg oder Hanf. Es ist nicht nötig, die Pflanzen total zu wergen, wodurch der Bergverbrauch ein zu großer würde, sondern es genügt, wenn die Gipfeltriebe mit diesem Materiale leicht umwickelt werden, wozu ganz wenig Berg notwendig ist. Ein zu dichtes Umwickeln könnte zur Folge haben, daß im Frühjahr beim Wiederauwachen des Vegetationsprozesses die auslagenden Knospen das Berg nicht zu durchdringen vermögen und daher verkrüppeln oder vertrüppeln.

Vieh- und Geflügelzucht

Zur Kaninchenmast. Zur Mastung nimmt man alle überzähligen Rammeln, alle alten Zuchtstiere, Häsinnen, welche ihre Jungen verlassen oder gar freisen, und Rammeln, welche büßig geworden sind. Die Rammeln lastriert man durch Abbinden der Hoden mit einem seidenen Faden. Nun kommt jedes Tier in eine Kiste. Damit das Wasser (Tränkwasser und Urin) ablaufen kann, wird der Boden der Kiste mehrfach durchbohrt.

Die Kiste wird an einen dunklen Ort gestellt und nun füttert man Brot, Weizenkleie, Hafer, gekochte Kartoffeln und Rüben, unter das Futter mischt man etwas Hühnertraut und Beifuß oder gestohene Bachholderbeeren. Man erlangt so ein außerordentlich wohl-schmeckendes Fleisch. Das Futter wird täglich viermal gereicht und in circa 10-14 Tagen hat das Tier eine Schwere von 10-13 Pfund.

Zur Fütterung der Ziegen. Für die Fütterung ist im Winter das gedörrte Laub von größter Bedeutung, und dürfen auch in den Gegenden, in welchen Roh-rinden geschält werden, die frischen Triebe der Eiche, Hahel und Birke, gut in der Luft getrocknet, ein äußerst billiges Winterfutter abgeben. Das Sammeln, Trocknen und Einbringen verursacht wenig Mühe und Kosten, da diese Arbeiten von Kindern ausgeführt werden können. In den Weingebenden werden mit großer Vorliebe die Weinlaubabfälle grün und gedörrt als Ziegenfutter benutzt und sehr gute Erfolge damit erzielt, und so ist dem kleinen Winger Gelegenheit geboten, seine Ziegen billig zu ernähren.

Für das Zerhacken von Futterrüben, das meistens vorgenommen wird, liegt eine besondere Notwendigkeit kaum vor. Das Rindvieh kann recht gut die ganzen Rüben zerbeißen, resp. nach und nach mit den Zähnen selbst zerhacken. Kartoffeln und Möhren wird man am besten in Stücke zerhacken, weil diese dann von den Tieren besser erköst werden und nicht so leicht im Schlunde stecken bleiben können. Daß die Verdaulichkeit durch das Zerhacken nicht beeinträchtigt wird, braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden.

Weinbau

Alle Weinstöcke lassen sich noch mit gutem Erfolg verpflanzen, wenn dieselben nicht über 12 Jahre alt sind und von unten auf junge Triebe haben, auf die man den Stock zurückschneidet. Freilich müssen die Wurzeln gut und vorzüglich ausgegraben werden und dürfen an der Luft nicht lange liegen oder gar ein-trocknen. Die beste Verpflanzzeit ist im Frühjahr. Man kann den Stock schon ein Jahr vorher vorbereiten, wenn durch starkes Zurückschneiden auf die Neubildung junger Reben am unteren Holze hingearbeitet wird. Auch können starke Hauptwurzeln eingekürzt und dadurch veranlaßt werden, junge Wurzeln zu bilden, die beim Ausgraben dann freilich geschont werden müssen. Nach dem Verpflanzen darf das Begießen und bei trockener heißer Witterung auch das Besprühen der Stöcke nicht vergessen werden. Die Pflanzstelle bedeckt man am besten mit altem Mist oder Torfmull.

Das Imprägnieren der Rebspfähle wird in der Weise ausgeführt, daß man das am besten noch grüne Holz mit dem unteren Ende in ein Gefäß mit einer mindestens dreiprozentigen Kupfervitriollösung stellt, welches so plaziert ist, daß die Sonne den ganzen Tag auf das Holz einwirken kann, wodurch das Verfahren abgekürzt wird. Je nach der Witterung und Stärke der Holzger daut es ungefähr 1 bis 6 Wochen, in welchen die Stangen bis 3 Meter Höhe und noch mehr mit Kupfervitriol durchtränkt sind, und so der Fäulnis lange widerstehen können.

für Küche und Haus

Küchenzettel.

Sonntag: Tomatenuppe. Rehbraten. Rottkohl. Salzkartoffeln. Gemischtes Kompott. Pflaumentorte mit Schlagahne. Abends: Italienischer Salat. Butterbrot. Käse. Montag: Graupenuppe. Weiskohl mit Hammelfleisch. Abends: Geruchene Ungarisch Gulasch. Püreekartoffeln. Birnenkompott. Abends: Pellkartoffeln (Kartoffeln in der Schale) mit Hering. Mittwoch: Griesuppe. Rehhühner mit Sauerkohl. Abends: Kakao mit Butterbrot. Donnerstag: Sogaluppe. Spinat mit Speleiern. Geröstete Kartoffelchen. Abends: Fleischsalat (vom Suppenfleisch von Mittags) mit Butterbrot. Käse. Freitag: Kalbfleischsuppe mit Nudeln. Fischkloßchen. Kartoffelsalat. Abends: Rehragout mit Salzkartoffeln. Samstag: Kartoffeluppe. Schweinefleisch mit Mohrrüben. Abends: Kalbsgrieße. Bratkartoffeln. Bier.

Kartoffelstangen. 1/4 Pfund Schmalz, 1/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund geriebene kalte Kartoffeln werden auf einem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, fingerlange Stangen gedreht, mit Salz und Kimmel bestreut und auf einem Badblech gebacken.

Kaffeebüchlein. 250 Gramm Butter, 190 Gramm Zucker werden mit 2 Tassen Wasser siedend gemacht, dann 1 Pfund Mehl hineingetan und so lange gerührt, bis es sich von der Pfanne löst. Erkalte rührt man 14 Eier hinein, legt es mit einem Löffel auf ein Blech, bestreicht es mit Ei und bäckt die Küchlein schnell.

Teepunsch für den Herbst und Winter. Man bereitet ihn in etwa drei Flaschen schon vorrätig, denn er hält sich einige Wochen vorzüglich und ist erst nach ein paar Tagen gut zum Gebrauch. Man macht etwa 20 kleine Tassen guten, goldbraunen Tee, mischt einen Viertelliter Arrak und einen halben Liter feinsten Bierkaffee dazu, schüttelt die Flüssigkeit gut durch, schmeckt sie ab und füllt sie in Flaschen. Man kann den Punsch vor dem Servieren durchwärmen, ist das schöne, rote Getränk noch schmackhafter und dem Besuch in kalten Tagen angenehmer, aber auch fast schmeckt er, zu kleinen Kuchen- oder Butterstücken reich, ausgezeichnet.

Gedämpftes Rindfleisch auf italienische Art. Man nimmt ein gutes Stück von den Knochen befreites, dieses Rippenfleisch, klopft es tüchtig und spickt es mit Speckstreifen, Gewürznelken, zugefügten Zwiebelstücken und Zitronenschale. Nachdem man es stark mit Pfeffer und Salz eingegeben hat, legt man es 12 Stunden in Essig. Nun bringt man das Fleisch in eine Kasserolle, gießt den Essig, worin es gelegen, nebst der gleichen Menge Wasser dazu, deckt es zu und dämpft es langsam weich. In drei Stunden ist dies der Fall, dann würzt man die Sauce mit Salz und Pfeffer und einigen Zitronenschneiben nebst etwas braungegrütem Mehl. Nach einer Stunde läßt man das Fleisch leise fortkochen und richtet es an, indem man körnig getohten Reis oder Makaroni dazu reicht.

Rheinperle Margarine ganz frisch vom Block in allen Geschäften. Feinster Molkereibutter gleich. Überall erhältlich. SOLO in Carton. Jurgens & Prinzen G. m. b. H., Goch (Rhld.) Fabrikanten der altbewährten Marke.

Konkursausverkauf. Aus der Konkursmasse des Damenhutgeschäfts M. Duvigneau Nachf. Inhaberin Grete Käfferlein, hier, Herrenstraße 22, werden eine große Anzahl Damenhüte, Fantasies, Bänder und Formen mit einem Preisabschlag von 50% abgegeben. Der Konkursverwalter. Krausmann. Rechtsanwalt.

Druckarbeiten jeder Art liefert prompt und in tadelloser Ausführung. Karlsruher Tagblatt C. F. Müllersche Hofbuchhandlung m. b. H.

Bleiben Sie ehrlich in Ihrem Urteil und Sie werden nach einmaligem Versuch zugeben, dass Sie nie besser gewaschen haben, wie mit Persil. Millionen Hausfrauen brauchen und loben es täglich! Überall erhältlich, nie lost, nur in Original-Paketen. Persil das selbsttätige Waschmittel Der grosse Erfolg! HENKEL & Co., DÜSSELDORF. Henkel's Bleich-Soda.

Amalienstraße 31 Ausstellung kompletter, moderner Wohnräume in solider, bester Arbeit Polster und Dekorationen Möbelmagazin ver. Schreinermeister E. G. m. u. H. Amalienstraße 31 Karlsruhe i. B. Telefon 114. Gegründet im Jahre 1883.

Thürmer-Pianos außergewöhnlich gute, schöne und preiswerte Pianinos in mittlerer Preislage. Alleinige Vertretung: Ludwig Schweisgut Hoflieferant Karlsruhe Erbprinzenstr. 4

Erste Karlsruher Leiternfabrik H. Raible, Blamarokstrasse 33, empfiehlt in jeder Größe Haushaltungs- u. Geschäftsleitern Jagdhochsitz- u. Schiobleitern Messlatten und Nivellierlatten in bester Ausführung. Wottern! u. anderes Umgeleser, nebst Brut werden unter Garantie vernichtet. Beschädigung der Polster, Stoffe etc. ausgeschlossen. G. Wegmann Nachfolger, Bismarckstr. 4. Telefon 2244.

