

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1913**

244 (3.9.1913) Für Haus und Landwirtschaft

# Für Haus und Landwirtschaft

Druck und Verlag: C. F. Müller'sche Hofbuchhandlung.

Nr. 36.

Wochenbeilage zum Karlsruher Tagblatt

Jahrg. I.

Verantwortlicher Redakteur: Heinrich Gerhardt.

(Nachdruck sämtlicher Artikel verboten.)

## Ein Beitrag zur Kälberaufzucht.

Von F. Dreht, Felsheim, Elßaß.

Mit der Aufzucht von Kälbern ist es mancherorts noch herzlich schlecht bestellt. Wenn z. B. in Zuschriften die Ansicht ausgesprochen wird, daß es wohl genüge, wenn dem Kalbe 8-14 Tage Vollmilch gegeben werde, um sie dann durch Magermilch zu ersetzen, so fragt man sich, wie es möglich sei, daß ein Züchter bei den heutigen hohen Fleischpreisen und der zeitweisen Knappheit von Schrotmehl die Aufzucht noch so extensiv betreiben könne!

Die betreffenden Züchter vergessen, daß die ersten Lebensmonate das stärkste Wachstum mit sich bringen, wenn dem Kalb die reine Muttermilch nicht vorenthalten wird, und diese Zeit des stärksten Wachstums muß ausgenutzt werden, wenn die Aufzucht lohnen soll. Die betreffenden Züchter glauben, daß sich die Aufzucht zu teuer stellt, wenn die Vollmilch länger als 2 bis höchstens 4 Wochen gereicht wird, weil sie annehmen, daß sie die Milch anderweitig besser verwerten können. Diese Ansicht ist aber durchaus irrig; denn in der Aufzucht läßt sich in den ersten Lebensmonaten die Vollmilch durch nichts ersetzen, ohne der Entwicklung des Kalbes zu schaden. In nachstehendem Beispiel, das ich in früheren Jahren selbst erprobt habe, will ich versuchen, den Beweis für meine Behauptung zu erbringen. Nehmen wir den Mehrwert der Vollmilch gegenüber Magermilch zu 15 S. per Liter an, so ergibt sich, wenn man die Vollmilch drei Monate statt nur einem Monat und 8 Liter täglich gibt, ein Unterschied von rund 72 M. Von diesen sind 10 M. abzuziehen für Surrogate zum Ersatz des Milchfettes.

Es ist aber ganz sicher, daß das Kalb, das drei Monate die Vollmilch erhalten hat, nach dieser Zeit mindestens um diesen Preisunterschied mehr wert ist, als das mit Magermilch aufgezogene Kalb, abgesehen davon, daß für eine gute Weiterentwicklung bei dem ersten die Bedingungen viel günstiger sind, als bei letzterem. Dazu kommt noch, daß die Entmöhnung von der Vollmilch im Alter von 4 Wochen eine bedeutende Sache ist, und daß es in diesem Alter selten ohne Verdauungsstörungen abgeht, welche das Kalb ganz bestimmt um Wochen und Monate in der Entwicklung zurückstellen. Wird dem Kalb aber drei Monate Vollmilch gegeben und hat sich bis zu dieser Zeit an die Aufnahme von gutem Heu und Haferschrot gewöhnt, so ist das Entmöhnen ein Kinder spiel und geht ohne jede Störung an dem Kalbe vorüber. Bei einer solchen Aufzucht, die zwar intensiver, aber noch lange keine Hochzucht ist, darf man es nach drei Monaten an guter Fütterung nicht fehlen lassen. Magermilch gebe man so lange als möglich, daneben bestes Heu und Haferschrot oder ein sonstiges gutes froschensbildendes Kraftfuttermittel. Auf diese Weise werden mit 12 Monaten ansehnliche Lebendgewichte erzielt, die gewöhnlich die Hälfte des späteren Lebendgewichtes betragen, und bei den Simmentalern bis zu 11 Zentner betragen. Bei dieser Aufzucht kommt der Züchter, vorausgesetzt, daß die Abstammung gesund und gut ist, auf keine Kosten, abgesehen von der Freude, die er hat, wenn er derart entwickelte Tiere mustern kann.

## Zorkstliche Arbeiten für den Monat September.

Von S. Oeffmann.

Wo die Auszeichnung der Laubholzschläge noch nicht beendet ist, wird es Zeit, diese Arbeit zu beschleunigen, da man nach Ablauf des Laubes keinen richtigen Ueberblick des Kronenschufes mehr haben kann. Man sei jedoch beim Ausschneiden nicht zu ängstlich, da Büden von 6 bis 10 Meter, bei gutem Standort im älteren Bestande, nach einigen Jahren auszuwachsen. Der Birkenstamm wird gesammelt und, wenn möglich, gleich nachher ausgefät. Das Keimbett der Birkenstamm braucht nicht tief gelodert zu sein,

jedoch darf das Unkraut die junge Saat nicht unterdrücken, weil in diesem Punkte die Birkenpflanze sehr empfindlich ist. Auch darf der Samen nicht tief untergebracht werden. Gegen Ende des Monats können die Zapfen der Weißtanne und der Beemthausstiefer geputzt werden.

Im höheren Gebirge verpricht die Nichtenpflanzung um diese Zeit ausgeführt, guten Erfolg.

Die Bodenbearbeitung für die Herbstkulturen muß jetzt erfolgen. Wo Rohhumus in übermäßiger Menge vorhanden ist, wird dieser vorher entfernt. Derselbe ist besonders gut für Komposthaufen in den Pflanzkämpfen zu verwerten und wird zu diesem Zwecke mit Kalk, und einige Monate vor dem Gebrauch mit 40prozentigem Kalidüngesatz durchsetzt. Wo eine natürliche Verfüngung stattfinden soll, muß in der Regel der Boden aufnahmefähig gemacht werden. Dies geschieht am besten durch grobkörnige Umhaden, was der natürlichen Buchen- und Eichenverfüngung am besten zuzusetzt. Für leichteren Gefügten Samen, sogenannten Anflug, genügt schon ein leichtes Aufreihen des Bodens mittelst eiserner Rechen.

Zur Entwässerung verunpflanzter Stellen ist gerade der Herbst die richtige Zeit, weil dann erfahrungsgemäß der niedrigste Wasserstand ist. Ausgedehnte Sumpfe vollständig trocken zu legen, ist in manchen Gebieten vom größten Nachteile, da hierdurch der Umgebung eine ganze Menge Wasser entnommen wird, welche sonst den Pflanzen zugute kommt. Daher ist wohl zu überlegen, ob nicht rationeller gewirtschaftet wird, wenn diese Sumpfe zum Nutzen der übrigen Vegetation im alten Zustande erhalten bleiben.

In den Buchenschonungen richten die Mäuse durch Benagen der Wurzeln und Stämmchen oft nicht unerheblichen Schaden an. Das beste Vorbeugungsmittel ist Schutz der Mäusefunde, wie Fuchs, Mäusebussard, Eulen um. Aber nicht immer wird diese Vorbeugungsmaßregel den Mäuseschaden ganz verhüten können und man ist gezwungen, zu durchgreifenden Bekämpfungsmaßnahmen überzugehen. Eines der besten Mittel ist die Vergiftung mit phosphorvergiftetem Weizen. Denselben legt man in Drainröhren aus, woraus er mit Vorliebe von den schädlichen Nagern genommen wird, welche dann bestimmt einstecken.

Das Fäten der Kämpfe kann zu Anfang des Monats noch einmal vorgenommen werden. Spätere Entfernung des Unkrautes soll nicht mehr stattfinden, da ein leichter Unkrautwuchs im Winter Schutz gegen Frost gewährt. Besonders wird das schädliche Ausfrieren der kleinen Pflänzchen dadurch verhütet.

Die Larven der kleinen Kiefernblattwespen sitzen in Häufchen zusammen und können jetzt abgelesen werden.

Der Kormenschnetterling hat Ende Juli bis Anfang August seine röhrlähnlichen, kegelförmigen Eier unter den Rindenschuppen abgelegt; dieselben befinden sich immer in Gruppen von 10-100 Stück vor.

Stangenhölzer und Abholzbestände sind abzusuchen, um den nächstjährigen Fraß festzustellen und im Frühjahr Gegenmittel anzuwenden.

## Die Aussichten für das Weinjahr 1913.

Die letzten Tage des „Rohmonats“ scheinen im Rheingau nachholen zu wollen, was der Anfang verjährt hat. Die Sonne meint es jetzt so gut mit den Trauben, daß in der letzten Zeit wesentliche Verbesserung der Herbstausichten eingetreten ist. Zwar an der Menge läßt sich jetzt nichts mehr bessern, höchstens wird, was noch an den Stöcken hängt, getreitet. Wenn der Behang auch nicht so reichlich ist, daß voller Herbst erwartet werden könnte, so können die Winger doch zufrieden sein, wenn sie alles, was noch an den Stöcken sich befindet, einbringen. Die Blüstrantheiten konnten mit Erfolg beimpft werden. Die Weinberge haben jetzt, nachdem die Stöcke gegipfelt worden sind, gesundes Aussehen erlangt. Der Sauerwurm, der schon überall stark auftritt, wird aber wohl größeren Schaden anrichten und so mehr oder weniger großen Abbruch tun. Da der Boden genügend Feuchtigkeit

aufgenommen hat, kann die Wärme in hohem Maße auf die Entwicklung der Trauben einwirken. Diese wachsen jetzt sehr schnell, so daß die Beeren in der nächsten Zeit „im Wein sein“ dürften. Die Güte des 1913er Jahrganges kann, wenn die Witterung auch weiterhin anhält, sich noch bessern. Im Weingebiet ist es, wie wir der „Köln. Volksztg.“ entnehmen, fast vollständig still. Obwohl in den Kellern der Eigentümer nach größere Mengen 1912er Weine lagern, und die Aussichten für den kommenden Jahrgang sich gebessert haben, gehen sie mit den Preisen doch nicht zurück. Da der Handel vorläufig aber nicht die Absicht hat, sich größere Mengen 1912er zu hohen Preisen hinzulegen, kommen Verkäufe meistens zustande. Die Borräte von 1911er Weinen sind klein, die dafür angelegten Preise hoch.

Auch an der mittleren und unteren Mosel haben die warmen, sonnigen Tage der letzten Zeit Wirkung zum Besseren hervorgerufen. Wenn auch die Entwicklung der Trauben bei der feuchtkühlen Witterung nur langsam fortschritt, so setzte doch nach dem Witterungsumschlag schnelles Wachstum der Trauben ein. In den meisten Lagen sind die Beeren jetzt „im Wein“. Sowohl die Peronospora, als auch das Oidium konnten mit Erfolg niedergelämpft werden, was die Witterung der letzten Tage nicht wenig beigetragen hat. Der Sauerwurm tritt im allgemeinen stark auf, so daß allenthalben Arbeiterinnen mit dem Auslesen der vom Wurm befallenen Beeren beschäftigt sind. Er tritt, trotz aller Bekämpfungsmaßnahmen — so wurden während des Mottensuges in der Gemarkung Dehem allein 155 000 Motten gefangen — stärker, als in den Vorjahren auf. Wenn auch in den besseren und besten Lagen der Behang an den Stöcken immer noch zufriedenstellend ist, so läßt er doch in den kleineren Lagen manches zu wünschen übrig. Der Ertrag wird der Menge nach wohl nicht überall zufriedenstellend ausfallen, um so weniger, als jetzt noch der Sauerwurm manchen Schaden anrichten wird. Sollte sich jedoch die günstige Witterung halten, so würde der Ausfall an Menge durch höhere Güte zum großen Teil wieder ausgeglichen werden, so daß der 1913er Herbst doch noch zufriedenstellend ausfallen kann. Dieses hängt jedoch vollständig von der Witterung der nächsten Zeit ab.

Im Weingebiet war es in der letzten Zeit nicht besonders lebhaft. Zwar lagern in den Kellern der Eigentümer noch große Posten 1912er Weine, die sich im allgemeinen besser entwickelt haben, als erwartet worden ist; doch will der Handel die Forderungen der Winger nicht anlegen.

An der Saar konnten die Blüstrantheiten nach dem Eintritt günstigerer Witterung erfolgreich bekämpft werden. Sehr stark tritt dagegen der Sauerwurm auf, der größeren Schaden anrichten wird. Die Trauben sind allgemein ausgewaschen und gehen „in den Wein“. Die Aussichten sind aber durchweg zufriedenstellend. Im Weingebiet herrscht jetzt immer Leben; doch ist es ausschließlich 1911er, der umgekehrt worden ist; die Preise sind hoch und haben Neigung zum Steigen.

An der Ahr hat die ungünstige Witterung mehr Schaden angerichtet, als ursprünglich angenommen worden war. Der Behang an den Rebstöcken ist nicht überall zufriedenstellend. In vielen Lagen dürfte der Ertrag nicht höher, als der eines Vierteljahres, werden; doch gibt es auch Lagen, in denen noch weniger geerntet wird. Infolge der günstigen Witterung der letzten Tage haben sich jedoch die Aussichten für den Herbst etwas gebessert, da die fehlende Menge zum Teil durch höhere Güte ersetzt werden kann. Soll dieses eintreffen, so muß die warme sonnige Witterung freilich noch längere Zeit anhalten. Die 1912er Weine finden jetzt mehr Anflug. Sie haben sich durchweg gut entwickelt. Die Nachfrage ist recht reg, die Preise sind fest.

## Land- u. Fortwirtschaft

Die Bereitung von Ziegenkäse geschieht auf folgende Weise: Man bringe ca. 20 Liter Ziegenmilch in einem Kessel auf Feuer und gibt nach dem Erwärmen Käseol, Labkraut-Pulver oder -Extrakt dazu, damit die Milch gerinnt. Lab erhält man auch durch Auslösen des Kälbermagens und durch Zusatz von etwas Essig oder auch käuflich in der Apotheke. Den sich abscheidenden Quark hebt man aus und bringt ihn auf ein Sieb oder sonstiges Gefäß mit durch-

löchertem Boden, damit die Molke abrinnt. Nachdem er trocken geworden, wird er unter Beimischung von Salz und Kümmelein in kleine Laibchen geformt. Dieselben müssen täglich gewendet und öfter mit Salz bestreut werden, damit sie nicht schimmeln. Nachdem sie die nötige Festigkeit erhalten haben, kommen sie zum Reifwerden auf Borden. In einigen Wochen sind sie zum Genuß reif. 20 Liter Milch geben ca. 4 Pfund Käse. Derselbe soll durch und durch fett sein und nicht fließen. In der Schweiz macht man die Laibchen teller groß und 5 Zentimeter dick.

Beseitigung des Futtergeschmades der Butter. Angestellte Versuche haben ergeben, daß die Butter keinen Futtergeschmack bekommt, wenn die Milch sofort nach dem Melken entrahmt wird.

## Obst- und Gartenbau

Borkentäferchädigungen an Obstbäumen. In diesem Jahre findet man im ganzen badischen Lande teilweise oder ganz abgeforborene Obstbäume, die von Borkentäfern bewohnt sind. Deren Larven fressen in das Spindholz charakteristisch verästelte Gänge und schädigen dadurch die Äste und Stämme so sehr, daß sie absterben. Man erkennt in solchen abgeforborenen Ästen überall die Bohrlöcher, welche durch die Rinne nach außen münden, und wenn man die Rinne abschält, die Fraßgänge. Alle nahezu abgeforborenen Bäume sollten so reich wie möglich entfernt werden, sonst verbreiten sich die Käfer von verseuchten Bäumen auf gesunde. Bei geringem Befall empfiehlt sich Bestreichen der Stämme mit 10prozentiger Karboläurelösung und nachher einem Lehmteig oder mit Kalkmilch.

Welches Obst paßt zum Dörren und welches zum Weinmachen? Zum Dörren ist der säuerliche Apfel weit besser als der süße; ebenso zum Obstwein. Einem Gemische von allen möglichen Obstsorten pflegt man in viel Gegenden den Vorzug zu geben. Doch empfiehlt man als Regel zwei Drittel säuerliches Obst und ein Drittel süßes. Ebenso zwei Drittel Äpfel und ein Drittel Birnen. Das zum Dörren und zum Weinmachen bestimmte Obst darf man kurzer Hand vom Baume schüteln; unten aber lege man doch Tücher oder Strohhäute, des Schutzes halber. Man schone beim Abschüteln oder Obstbrechen die Bäume.

Der Stachelbeerstrauch im Sommer. Gewöhnlich bekümmert man sich im Sommer nicht um diesen Strauch und doch ist dies die beste Zeit seiner Pflege. Dieselbe besteht nur im Entfernen der austretenden jungen Schößlinge und im Aufbringen von Kompost oder verrotteten Düngers um den Strauch herum und im Ausstreuen oder Abschneiden von lang gewordenen Zweigspitzen und Zweigen. Alt gewordene, schon verholzte Schößlinge sind zur heißen und trockenen Sommerzeit nicht zu entfernen, indem bei solcher Arbeit die Wurzeln beschädigt und berührt gelodert werden können, daß der Strauch verrottet. Diefierhalb ist auch ein Umgraben, wenigstens tiefes Umgraben des Bodens unter den Sträuchern im Sommer zu vermeiden. Das Umgraben und Einbringen des Kompostes und Düngers hat diefierhalb erst im Herbst zu geschehen. Unkraut darf im Sommer auf keinen Fall unter den Stachelbeersträuchern gebildet werden.

## Weinbau

### Schutz der Weintrauben durch Papierhüllen.

Von einem neuen und dabei sehr einfachen Mittel, wie man Trauben vor den Verheerungen durch den Sauerwurm bewahren kann, wird aus den Weinbergen bei Rudesheim a. Rh. berichtet. Es handelt sich einfach um leichte Papierhüllen, mit denen die Trauben umgeben werden. Mehrere Weinbergsbesitzer haben dieses Mittel versucht und stellen übereinstimmend einen guten Erfolg fest. In einem Weinberg in der Lage „Eisenengert“, wo man vor fünf Wochen Papierhüllen angebracht hatte, wurde diese jetzt entfernt. Dabei zeigte sich, daß an den auf diese Art geschützten Trauben ein Wurmfraß nicht zu bemerken war. Auch im Wachstum waren die Beeren durch die Umhüllung nicht beeinträchtigt worden. Sollten Versuche, auf größerer Fläche durchgeführt, ein ebenso günstiges Ergebnis zeitigen, so hätte man hier offenbar ein gutes Hilfsmittel im Kampf gegen die Rebstädlinge.

**Apfelwein**  
vorrätliches Tafelgetränk in absolut naturreiner, goldclarer, unübertroffener Qualität liefert zu 24 % Reinettenwein (meine beliebte Spezialsorte) zu 28 % per Liter in meinen Verkaufsfässern

von 40 Liter an  
**A. Hörth, Ottersweier 4 (Baden).**

Prospekt und Muster gratis.  
Meine Apfelweine wurden auf allen beschriebenen Ausstellungen mit den höchsten Preisen ausgezeichnet und in den letzten 7 Jahren v. über 1500 Käufern unverlangt belobt u. weiter empfohlen.

**Empfehlung.**  
Empfehle mich im Anfertigen von **Klosett-, Gas-, Wasser- und Badeeinrichtungen** sowie in allen in mein Fach einschlagenden Arbeiten.  
Reparaturen werden gut und billig ausgeführt.

**Jakob Better,**  
Blechwerk- u. Installationsgeschäft,  
18 Körnerstraße 18.

**Erste Karlsruher Leiternfabrik H. Raible,**  
Bismarckstraße 33,  
empfiehlt in jeder Grösse **Haushaltungs- u. Geschäftsleitern Jagdhochsitz- u. Schiebleitern Messlatten und Nivellierlatten** in bester Ausführung.

**LANZ Patent-Separatoren**  
Nonsilber-Einsatz „Lanz“ Kugel-Frollaut.

Mit Erfolg geprüft von landwirtschaftlichen Hochschulen des In- und Auslandes und als **vorzügliche Maschinen** begutachtet.

Brüssel 1910: **Großer Preis**  
Turin 1911: **Großer Preis**  
Das Beste ist stets das Billigste!

Verblüffende Einfachheit!  
Keine zu so vielen Störungen Anlaß gebende Halslager aus Gummi oder Federn.

**Heinrich Lanz, Mannheim.**  
Abteilung Zentrifugen.

**Malutensilien**  
Keilrahmen, Malleinwand, Pastellfarben etc.  
vorteilhaft im **Farbengeschäft** Waldstr. 15. Telephone 2849.

**Sichere Gewähr für reelle Bedienung und volles Gewicht**  
bieten der geehrten Karlsruher Einwohnerschaft die Mitglieder der

**KOLA**  
Einkaufsgenossenschaft  
Karlsruher Kolonialwarenhändler  
E. G. m. b. H.

Durch gemeinsamen Einkauf sind deren Mitglieder in der Lage, stets erstklassige Lebensmittel zu billigsten Preisen zu verkaufen. Geschäfte durch Plakate kenntlich.

Mitglieder des Rabattsparvereins.

**Kochbüchlein**  
für die Benutzung der Kochkiste geheftet 30 Pfg. — Zu beziehen durch jede Buchhandlung.

**Das Schimmeln der Rebweizeln.** Auf diese Krankheit kann man schließen, wenn im Sommer einer, bisweilen mehrere Rebweizeln gelb werden, das Laub allmählich kreisförmig sich ausbreitet durch frächtige Dünge nur vorübergehend gehoben wird, um bald von neuem wieder zu erscheinen, bis nach mehreren Jahren auf weite Strecken hin die hiervon ergriffenen Reben kein Ertragsnis mehr liefern und allmählich, oft aber auch schon im ersten Jahre, absterben. Gräbt man derartige Stöcke aus, so zeigt es sich, daß deren Wurzeln sowie der im Boden befindliche Teil der Rebweizeln mit einer weißen Schimmelpflanze überzogen sind. Dieser Schimmelpilz, der in allen Bodenarten in verderblicher Weise sich entwickeln kann, tritt am häufigsten bei nassem, undurchlässigem Untergrunde und in nassen Jahrgängen besonders stark auf. Ob der Schimmelpilz bloß eine begleitende Erscheinung schon erkrankter Reben ist oder aber die Krankheit derselben durch ihn verursacht wird, ist nicht festgestellt; wohl aber ist als sicher anzunehmen, daß Rebweizeln und andere im Boden befindliche organische Stoffe, die in ihrem Innern selbst im Hochsommer einen gewissen Feuchtigkeitsgrad bewahren, zur Erhaltung und Verbreitung des Schimmels wesentlich beitragen. Die Bekämpfung dieser Krankheit erfordert, sofern sie von Erfolg sein soll, eingreifende Maßnahmen. So müssen in erster Linie die sämtlichen erkrankten Reben sowie sämtliche Rebweizeln entfernt werden; sodann ist die vom Pilz verunreinigte Bodenfläche mehrere Jahre lang liegen zu lassen. Zur Neuanlage ist eine andere Rebsorte als die bisherige zu verwenden, sowie ein Krebieren der Rebweizeln umgänglicher nötig.

**Geflügelzucht**

**Worauf hat jetzt der Geflügelzüchter ein Hauptaugenmerk zu richten?** Auf den Stall. Denn nicht nur alles Holzwerk, wie Stangen, sondern auch die Wände müssen einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Die Abwaschung der Stangen geschieht mit einer fünfprozentigen Lösung von Eisenpulver oder zweiprozentiger Schwefelsäurelösung. Zur Ansäuerung des Stalles bedient man sich des Schwefels oder aber des Chloralkalis. Wird letzterer hierzu verwendet, so wird derselbe in einer irdenen Schüssel angerührt und auf den Boden des Hühnerstalles gestreut, worauf Schwefelsäure zugesetzt wird. Alle Fenster sind zu schließen und die Dämpfe 24-36 Stunden im Stalle zu belassen, worauf dann wieder frische Luft zugeführt wird. Dann sorge der Geflügelzüchter dafür, daß der Stall, in welchem die Tiere für den Winter untergebracht werden sollen, hinreichend dicht und warm sei. Um das Eindringen der Kälte zu verhindern, umkleide man die Wände mit Stroh oder Dünger. Ebenso kann die Decke des Stalles geschützt werden. Ist genügend Platz im Stalle vorhanden, so unterlasse man es nicht, ein Staubbad herzurichten, und zwar genügt eine einfache Kiste, welche mit Asche, Sand, trockener Erde, Schwefelblüte und etwas Kalk angefüllt ist.

**Bienenzucht**

**Bienenpflege im September für Korbimker.**  
Von Lebrecht Wolff, Dranienburg.  
Hat der Korbimker seine Bienen genügend aufgefüttert, sie mit guten Königinnen versehen und die Schwärmlinge miteinander vereinigt, so daß alle Bienen ihre normale Stärke haben, so ist im September wenig mehr an den Stöcken zu tun. Die Umlegung der Korbimker mit Bienenstriden kann bleiben, bis winterrichtige Kühle eintritt und das Bedecken der Korbwölungen hat Zeit bis zum Frühjahr, wenn die Brutperiode ihren Anfang nimmt. Sind die Bienen stark genug, so ist ein Berenzen der Fluglöcher nicht notwendig, auch nicht während des Winters bei strenger Kälte. Wohl aber soll man rechtzeitig für die nötige Anzahl Bienen sorgen, die man aber erst anbringt, wenn kein Flugwetter mehr zu erwarten ist.  
Hat man es doch veräumt, irgend eines der Bienen genügend aufzufüttern, so kann man es auf folgende Weise ganz gut durch den Winter bringen: Man füllt einen nicht zu kleinen Blumentopf mit Kandiszucker, überdeckt dann die Öffnung mit einem Stückchen Pappe und stülpt den Topf mit Inhalt auf das Spundloch, aus welchem der Stöpsel gezogen wurde, zieht dann die Pappe weg und überdeckt den Topf ringsum und oben mit wärmendem Material, so daß keine Wärme aus dem Korbe entweichen kann.

Körbe mit zu offen oder mit zuviel Drohnenwert enthaltendem Bau verfügt man auf folgende Weise: Im Herbst darf nichts von dem Bau weggeschnitten werden, höchstens die Badenspitzen, von denen man befürchten kann, daß sie schimmeln und davon morsch werden könnten. Die Bauerfüllung geschieht erst im Frühjahr, Ende Mai oder Anfang Juni. Dann trommelt man das Volk ab und lüftet die Königin aus, die man, wenn sie noch gut ist, für einen andern Stock verwendet, sonst aber tötet. Das Volk gibt man wieder in den Stock zurück. Nach 21 Tagen ist alle Brut ausgeflogen, auch hat sich das Volk wieder eine neue Königin gezogen. Nun wird der Korb vor 11 Uhr vormittags oder nach 5 Uhr nachmittags herausgenommen und die Drohnenwaben gänzlich heraus, die Arbeiterwaben bis auf 1 bis 2 Zoll zurückgeschnitten. Auch die Honigwaben werden eingelüftet. Da nun die Bienen eine junge Königin haben, so bauen sie den Korb nicht allein sehr rasch aus, sondern ziehen auch nur reines Arbeitervolk auf. Ist die Tracht nicht besonders gut, so muß man das Volk mit Futter unterstützen. In der Zeit zwischen 11 Uhr vormittags und 5 Uhr nachmittags darf das Ausschneiden deshalb nicht geschehen, weil die Königin dann gerade ihren Begattungsausflug halten könnte. Wenn der Bau zu erneuern ist, sind die Waben jedesmal von Fall zu Fall beurteilen. Es muß man das Volk schon egal gebaut, enthalten sie nicht übermäßig viel Drohnenwaben und sind sie auch nicht stellenweise löcherig, so kann der Bau ruhig 5-6 Jahre stehen bleiben, ohne daß das Volk darunter leidet. Vor bereits schwarz gefärbte und mit zuviel Drohnenwaben durchsetzte Waben sind unbedingt zu verjagen. Von Wichtigkeit ist, daß die Scheiben des Korbes auf einer Seite etwas vorstehen, so daß man sie mit der Zange fassen und herausziehen kann. Auch muß der Korb aus neue gespleißt werden.

**Schutz der Bienen vor Kälte.** In diesen Fällen sind die Bienenwohnungen so eingerichtet, daß sie die Wärme des zusammengezogenen Bienenklumpens nicht entweichen lassen. Es ist daher nur nötig, die inneren leeren Räume der Mobilwohnung (Honigraum und Raum zwischen Tür und Fenster) so zu verpacken, daß alle den Leberunterraum umschließenden Wände gleich wärmehaltig sind, damit die Innenwärme möglichst zusammengehalten werde und sich die Dünste nicht an der kühlen Decke oder dem kalten Fenster niederschlagen, wodurch ein Nässe in den Stöcken entstehen würde. Zu der inneren Verpackung verwendet man Moos, Papierstempel, gepresste Strohmatten usw. In kalten Nächten, wenn sich das Bienenvolk zusammenzieht, bleiben immer einige Nachzügler auf den Waben am Fenster zurück, erstarren und kommen um, wenn der Raum zwischen Tür und Fenster nicht auf obige Weise verpackt wurde.

**Honig an feuchten Orten aufbewahren.** geht leicht in Gärung über. Durch Sieden im Wasserbade und Hinzufügen von pulverisierter Kreide wird der Honig wieder genießbar. Derselbe ist dem Wasserbade entnommen, tüchtig abzuschäumen, wodurch Kreide und Gärstoff entfernt werden.

**Von der Ausstopfung des Honigraumes** möchten wir mehr als zuraten, denn durch die Ausstopfung wird verhindert, daß die schädlichen Dünste aus dem Brutraum nach oben entweichen. Höchstens möchten wir sie bei Einbeuten zulassen; bei Mehrbeuten müssen wir sie aber ganz verwerfen, da leicht durch dieselben die Bienen zu warm fassen, unruhig werden und dann die Ruhe ausbricht. Will der Imker ja den Honigraum mit wärmehaltigem Material ausfüllen, so eignet sich dazu weder Heu noch Stroh, da beide zu viel Feuchtigkeit annehmen, leicht schimmeln und einen unangenehmen Geruch verbreiten; besser sind alte Lumpen, Holzwohle und ganz trockene Moosstücken. Aber nur ganz leicht ausstopfen! Sollte ein Bienenzüchter dünnwandige Wohnungen haben, so müssen dieselben, sobald der Frost eintritt, wärmehaltig verkleidet werden. Nur in allen diesen Dingen keine Richtigkeit gezeigt. Die Fluglöcher dürfen aber nicht, wie es hier und da geschieht, verengt oder ganz zugemacht werden, denn dadurch würde der Luftwechsel gehemmt. Die schädliche Stidluft würde im Stöcke bleiben und keine neue Lebensluft zugeführt werden.

**Fischzucht**

Am das Wasser in Fischbrüttrögen und Aquarien vor den gefährlichen Schimmelpilzen zu bewahren, so wie daselbst frisch und klar zu erhalten, lege man auf 1 Liter Wasser je 40 Tropfen einer 1/3proz. Salzlösung zu. Ein sehr bewährtes Mittel, in kleineren Wasserbehältern, deren Wasserinhalt man kennt, Schimmelpilze zu vertreiben, matte oder trante Fische wieder gesund zu machen, besteht darin, daß man auf je 1 Liter Wasser je 2 Gramm Kochsalz einschüttet.

**Für Küche und Haus**

**Küchenzettel.**

**Sonntag:** Brombeer-Kaiserschale. Blumentopf mit Schnitzel. Rote Brühe mit Schlagjähne. Abends: gemischter kalter Aufschnitt, Salat, Radieschen, Butterbrot und Käse. **Montag:** Rindfleischsuppe. Kohlrabi mit Rindfleisch. Abends: Rührei mit Schinken. **Dienstag:** Kräuterjähne. Gebratene Leber. Gurkensalat, gedämpfte Kartoffeln. Abends: Grießflammerl mit Kirchsauce. Butterbrot und Käse. **Mittwoch:** Grießsuppe. Grüne Bohnen und Heringe. Abends: Butterbrot und Wurst. **Donnerstag:** Grüne Erbsensuppe. Eierpannenuchen mit Salat. Abends: Kalter Braten, Gurkensalat. **Freitag:** Zwiebelsuppe, Kabschou mit Butter und Kartoffeln, Käsesalat. Abends: Omelette mit Kopfsalat. **Samstag:** Reispuppe, Pfifferlinge, Sauceschinken. Abends: Kartoffeln und Heringe. Butterbrot und Käse.

**Rindfleisch-Kloßchen.** 10 Personen. 1/2 Stunden. 37 Gramm jedes Rindfleisch werden fein aus den Sehnen geschabt, mit 60 Gramm gewiegtem Rindfleisch vermischt und im Mörser getrieben. Hierauf rührt man 80 Gramm Butter mit zwei Eigelben schaumig, fügt ein geschältes, gewässertes und gut ausgedrücktes Weißbrot hinzu, etwas Salz und gestohene Mustardblüte, verrührt alles tüchtig, schlägt leicht den Schnee von zwei Eiweißen dazu und formt von dieser Masse kleine Klöße, die 15-20 Minuten in Bouillon aus Fleischextrakt gekocht werden. Sollte die Masse zu fest sein, die je lockerer um so vorzüglicher ist, so mische man sie mit einem Löffel süßer Sahne.

**Schneeflocke mit Kartoffeln und Fisch.** Fisch- oder Fleischreste jeder Art von Fett, Haut und Sehnen befreit, wiegen, mit Salz, wenig Pfeffer würzen. 8 mittelgroße, abgetrocknete Kartoffeln, dieselben können vom Tag vorher sein, sein zerdrücken, mit Salz und zwei Eigelben zerlassen, Butter, 4 Eigelb und dem Schnee von 4 Eiern mischen. Eine Pastetenstichsel ausbuttern, das gewiegte Fleisch hinein, mit einem kräftigen Sauceschnitt und Fleischextrakt übergießen. Die Kartoffeln darüber bereiten, mit dem Messer etwas Muster zeichnen, 20 Minuten im heißen Ofen baden.

**Gänselein.** Hierzu nimmt man alles, was nicht zum Braten gehört, mit Ausnahme des Schmalzes. Reinge alles wohl, zerhaue es in nette Stücke. Schmeiße es in Butter, magerem Speck, einigen Zwiebeln, tue eine Handvoll Mehl daran, lasse damit draun ansetzen, fülle mit Fleischbrühe auf und lasse gar kochen, es muß ausreichend Sauce sein, schmede das Gänselein mit einem halben Teelöffel Zucker und etwas Pfeffer ab.

**Kartoffel mit Rindfleisch.** 2 Pfund Rindfleisch werden in dünne Scheiben geschnitten, mit gehackter Zwiebel und geriebener Gemme befreit und in einer Pfanne geschmort; von Zeit zu Zeit wendet man das Fleisch um, und löst schließlich mit Fleischbrühe ab. Inzwischen hat man geschälte Kartoffeln ebenfalls in Scheiben geschnitten und mit Petersilie, Sellerie und Salz gebämpft. Dann wird in einem Tiegel eine Schicht Kartoffeln und darauf eine Schicht Fleisch gelegt, so fortgefahren, bis der Tiegel voll ist; die obere Schicht bilden Kartoffelscheiben, zuletzt gießt man etwas Fleischbrühe darauf, läßt es zwei Stunden lang in der Ofenröhre baden.

**Warmer Weißtraufsalz.** Nachdem das Kraut geschnitten, wird es gefalzen, fein geschnittene Zwiebeln dazu gegeben, dann ein Stückchen Schmalz in einem Pfännchen mit Essig und Wasser kochend heiß gemacht, sogleich über das Kraut geschüttet, gut durcheinander gemengt und zu Tisch gegeben. Man kann auch statt Schmalz Speckwürfel nehmen.

**Schneefliegen.** Gegen Schneefliegen wendet man mit Erfolg Insektenspulver an, indem man es im Keller, der Speisekammer usw. vorzugsweise an den Fenstern ausstreut. Einige Pfrienen Insektenspulver auf glühenden Kohlen in den betreffenden Räumen verdampft, hilft sicher.

**Verschiedene Notizen**

**Genossenschaftliche Viehverwertung im Bezirk Waldshut.** Der landwirtschaftliche Bezirksverein in Waldshut (Vorstand: Herr Martin Zimmermann in Erzingen) hat einen Versuch mit der genossenschaftlichen Viehverwertung gemacht. Es handelt sich um eine Sendung von Schlachttiere und eine Sendung von Großvieh an die Genossenschaft für Viehverwertung in Freiburg.

Ueber den Ausfall des Versuchs schreibt der Bezirksverein der Schweine, Herr Landwirt M. in Erzingen: „Es waren also 7 Stück. Nachdem ich die selben am Abend vorher wie gewöhnlich gefüttert hatte, wurden sie am andern Morgen um 1/2 Uhr gewogen und hatten ein Lebendgewicht von 710 Kilo. Man kann also nicht sagen, daß die Schweine beim Wägen mühtern gewesen sind. Die Schweine ergaben laut Abrechnung ein Schlachtgewicht von 1400 Pfund, also 77,4 Prozent. Für das Pfund Schlachtgewicht wurden mir 74, 75 und 76 S vergütet, zusammen 1000,74 Mark. Die Frucht betrug 28 M, die Unkosten in Freiburg 22,60 M, also Unkosten zusammen für die sieben Schweine 50,60 M. Nach Abzug dieser Unkosten erlöste ich für 1 Pfund Lebendgewicht 56 S. Am Tage vor dem Versand wurde mir der Ausnahmepreis von 52 S geboten, somit löstete ich nur 51 S. Ich bin also mit dem Erlös sehr zufrieden, denn es macht für ein Schwein mindestens 10 M aus, was ich mehr erlöste. Ich bin der festen Ueberzeugung, daß diese Schlachttierverwertung für die Landwirtschaft eine sehr gute Einrichtung ist, wenn sich doch eine genügende Einrichtung ist, wenn sich doch die Landwirte mehr dafür interessieren würden. ... Inzwischen sind ja die Preise bedeutend in die Höhe gegangen.“

Bei der Großviehtendenz handelte es sich um 4 Ochsen und eine Kuh. Von dem Erlös gehen ab an Unkosten für 1 Ochsen je 18,00 M, für die Kuh 21,00 M.

Alle Verkäufer waren mit dem Ausfall zufrieden. Einige davon waren sehr zufrieden und sind der Ansicht, daß sie bei dem üblichen Handel wesentlich weniger erzielt hätten. Nur einer davon vertrat die Meinung, er hätte vielleicht mehr lösen können.

Die beiden Versuchsergebnisse sollten jeden Landwirt dazu anmuntern, einen Versuch mit der genossenschaftlichen Viehverwertung zu machen. Wer wirklich erfratungsfähige Rastware hat, wird dabei immer besser fahren.

**Die Abnahme der landwirtschaftlichen Bevölkerung** ist eine Tatsache, die volle Beachtung beansprucht. Einer Uebersicht in Band 21 der Statistik des Deutschen Reiches zufolge entfielen auf das Reiches landwirtschaftliche Bevölkerung einschließlich Gärtner, Tierzüchter, Forstwirtschaft und Fischerei im Jahre 1882 19 225 455 oder 42,5 i. J. 1895 18 501 307 oder 35,7 i. J. 1907 17 681 176 oder 28,6 Prozent der Gesamtbevölkerung, auf die nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung 575 643 bzw. 71,4 Prozent. In 25 Jahren hat sich also eine Abnahme von 1 1/2 Millionen ergeben, obwohl die Gesamtbevölkerung von 45 222 113 i. J. 1882 auf 61 720 529 i. J. 1907 gestiegen ist. Inzwischen hat sich das Verhältnis seit 1907 zweifellos noch ungünstiger gestaltet. Für die körperliche und moralische Gesunderhaltung unseres Volkstums ist die Erhaltung und Kräftigung der ländlichen Bevölkerung von größtem Werte. Die Zahl der in den Städten ermittelten, aber auf dem Lande geborenen Erwerbstätigen betrug nach der Betriebszählung vom 12. Juni 1907 5 797 000. Die Städte sind hiernach auf den Zugang vom Lande angewiesen. Der Geburtenreichtum auf dem Lande im Gegenjatz zur Stadt legt gleichfalls Zeugnis ab für die große Bedeutung der landwirtschaftlichen Bevölkerung. Auch die militärische Seite bedarf der Würdigung. Von 500 Militärfähigen waren tauglich von den auf dem Lande geborenen, in Land- oder Forstwirtschaft beschäftigten jungen Leuten i. J. 1902 58,64, i. J. 1910 58,20, von den in der Stadt geborenen, nicht in der Landwirtschaft tätigen, i. J. 1902 53,52, i. J. 1910 nur mehr 47,87. Von dem der Bevölkerungsziffer nach zu erwartenden Rekrutenstell stellte Berlin nur 39, Hamburg 42, Bremen 65, Lübeck 71, Hohenzollern 92, Rheinland 92, Hessen-Nassau 95, Westfalen 101, Hannover 100, Schleswig-Holstein 94, Sachsen 134, Schlesien 107, Posen 123, Pommern 133, Brandenburg 103, Westpreußen 129, Ostpreußen 140 Proz.

**Heiserkeit** **Verschleimung**  
**Husten** **Influenza**  
**Königl. EMS**  
Mit und ohne Menthol.  
Nur echt in dieser Packung mit Aufdruck „Königl. EMS“ und dieser Schutzmarke.

**Teppiche!**  
Reinigen mittels Stryfung (mech. Klappnetz) oder Saugluft. Aufbrennen derselben, sowie Möbel u. Polster unter Garantie gegen Feuer- und Witterungsschaden. Reparaturen billig.  
**E. Telgmann Nachf.,**  
Adlerstraße 4.  
Telephon 2244. Telephon 2244.

**Hauseigentümer**  
welche ihre Anwesen mit Wasser-Klosetts nach den neuen städtischen Anordnungen einrichten wollen, um später dieselben an die Entwässerung anschließen zu können, erhalten kostenlos Auskunft und Angebot von  
**Jos. Wiese,**  
Baulehner und Installationsgeschäft,  
Telephon 1222. Erbprinzenstraße 29.

**Entglänzt,**  
chem. gereinigt, gefärbt u. repariert werden Herren- u. Damenkleider, Militärmantel u. z.  
Färberei Thomas, Akademiestr. 26, in Durlach; Hauptstraße 65.  
**Badeöfen u. Bännen**  
billig und  
reparaturen all. Systeme, jede Garantie.  
Telephon 1070.

**Joh. Kottner,**  
Marienstr. 60. Telephon 3222.  
empfiehlt alle Dimensionen Bretter in Tannen, Eichen, Erlan, Birnbaum, sowie Salbretter, Stabretter, Verkleidungen, Rahmenstühle, Latzen usw., rot und gebolet.  
**Eugen v. Steffelin**  
Deutsche Möbel-Fabrik  
Eugen v. Steffelin  
Größt. Bad. Holzspezialist  
Karlsruhe i. B.

**Fort mit Waschbrett und Bürste!**  
Sie schaden damit nur Ihrer Wäsche.  
**Viel bequemer, billiger und besser**  
waschen Sie mit Persil. Die Wäsche wird damit blendend weiß, frisch und duftig wie auf dem Rasen gebleicht.  
Überall erhältlich, nie lose, nur in Original-Paketen.  
**persil**  
das selbsttätige  
**Waschmittel**  
Der große Erfolg!  
HENKEL & Co., DÜSSELDORF.  
Auch Fabrikanten der allerbekanntesten  
**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. Telephon 114.  
Gegründet im Jahre 1883.