

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1913

251 (10.9.1913) Für Haus und Landwirtschaft

für Haus und Landwirtschaft

Druck und Verlag: C. f. Müller'sche Buchhandlung.

Nr. 37.

Wochenbeilage zum Karlsruher Tagblatt

Jahrg. I.

Verantwortlicher Redakteur: Heinrich Gerhardt.

(Nachdruck sämtlicher Artikel verboten.) Die Ausfaat des Roggens.

Der Zeitraum, in welchem der Roggen geät werden kann und muß, ist teils nach der Art des Roggens, teils nach mannigfaltigen Umständen ein sehr langer und wohl der längste, den irgend ein Gewächs gestattet. Man hat den Winterroggen, wenn die Ausfaat im Herbst gehindert worden war, im Dezember, im Februar und selbst noch im März geät und dabei oft einen recht guten Ertrag erzielt, obgleich solche späte Saaten in der Regel sehr ungewiß sind. Schwarz ergrüht, daß der Elässer Bauer zu Lichtmeß (2. Februar) vormittags Winterroggen und am Nachmittage Sommerroggen säe. Am Oberrhein säet der Waldarbeiter an den gelichteten steilen Hausbergen im April Sommer- und Winterroggen zugleich, um aus der einen beschwerlichen Bestellung zwei Ernten zu gewinnen.

Von größerer Wichtigkeit ist es aber, der besten Saatzeit für unsere Frucht nachzuforschen. Beschränkt man sich auch dabei auf den eigentlichen Winterroggen, so ergibt sich doch immer noch ein ziemlicher Spielraum, welchen klimatische Unterschiede, Kultur des Bodens und hier und da auch besondere Gesichtspunkte und Zwecke, z. B. der Schutz vor tierischen Feinden usw. bedingen.

Im allgemeinen stimmen die Ansichten darin überein, daß die früheren Saaten einen höheren Ertrag geben als die späteren. Der Winterroggen schießt im Frühjahr aus und es hängt daher die Größe seines Ertrages mehr von der Größe der Bemüherung und der Menge der Seitentriebe, die er im Herbst gemacht hat, als von jenen ab, die er erst im Frühjahr macht.

Der Roggen schiebt eine trockene Einfaat. Bei zeitiger Saat ist immer leichter trockene Witterung zu treffen, als später im Herbst, wo Boden und Atmosphäre feuchter werden; nicht zu gedenken des Umstandes, daß man dann, wenn man sich zu zeitiger Saat entschlossen und eingerichtet hat, um so eher den geeigneten Zeitpunkt zur Saat wählen kann, während man bei späterer Saatzeit, um nicht durch die Einwinterung überaus zu werden, die Saat bei jeder Witterung einbringen muß.

Zeit trockene Witterung im Herbst ein, so kommen, wenn auch des Aufgebens der Saat durch die Trockenheit lange zurückgehalten wird, die zeitigen Saaten immer mehr erkräftigt in den Winter als die späten, und hierauf kommt sehr viel an. Ueberwachen sich auch die zeitigen Saaten bei günstiger Witterung im Herbst, faulen wohl gar, wenn die Pflanzen halbfroh herangekommen sind, im Winter und kommen schwächlich ins Frühjahr, so schießt doch eine Ausnahme die Regel nicht an.

Doch können besondere Umstände eine spätere Saat rätlich machen. Wo die Bearbeitung im Herbst noch erfolgt oder eines feherhaften Untergrundes wegen erfolgen muß, da verbleiben sich die Wurzeln, weil sie nicht eintreten können, feuchter und verfaulen einander, welches um so stärker geschieht, je mehr sie vor dem Winter Zeit dazu haben. Hierdurch entsteht oftmals eine starke und schnelle Vegetation, die aber die leichte Krume so schnell und stark erschöpft, daß die Nahrung dann, wenn die Pflanzen im Frühjahr treiben sollen, schon zum Teil verbraucht ist. In einem moorigen und torfigen Boden, der von der Feuchtigkeit aufgetrieben und vom Frost leicht in die Höhe gezogen wird, leiden die starken bewurzelten Pflanzen der zeitigen Saat mehr als die weniger bewurzelten der späteren Saat.

Was nun unter zeitiger oder späterer Saat zu verstehen ist, ist ein sehr relativer Begriff, der nach Lage, Klima und Boden sehr verschieden ausgelegt werden kann. In einem großen Teile von Deutschland gilt die Annahme, daß „acht Tage vor und acht Tage nach Michaelis“ die beste Saatzeit sei, und es werden auch wohl während dieser Zeit die meisten Saaten eingebracht, doch bedingen die Verhältnisse bald eine frühere, bald eine spätere Saat. In kälteren und höheren Gegenden, wo der einwirkende Winter vielmehr Mitte Oktober alle Vegetation beendet, und lange vorher seine kalten Vorboten ausendet, und die beste Saatzeit bis Anfang September als die beste Saatzeit gelten. Manchem dungschwachen und von Natur armen Boden möchte zu wünschen sein, daß er nicht viel zurückzuführen brauchte, mag er auch in sonniger Ebene liegen. Mitte September kann man die beste Zeit für Roggen betrachten, der in Grünland Boden der Niederungen und Ebenen, bei einem warmen Klima ist die Saatzeit im Oktober. Im deutschen Osten mit ausgeprägtem kontinentalen Klima kann man Mitte September als die beste Zeit bei Roggen betrachten. Ein solches Klima verlangt gute Bestodung

im Herbst, denn im Frühjahr ist dazu keine Gelegenheit. Der Uebergang vom spät wehenden Winter zum Frühjahr ist ein schroffer; rasch steigende Wärme treibt den Roggen in die Höhe. In jenen Tagen gilt auch die Regel, daß mit Ende des Monats alle Roggenfaat beendet sein soll. Das zweite Drittel des Septembers ist für ärmere Ton- und humusböden, und auch für solche Aecker, die hoch gelegen, den Winden stark ausgesetzt sind, zu empfehlen.

In Mitteldeutschland gilt die letzte Septemberwoche, im Westen des Reiches die ersten acht Tage im Oktober als die beste Saatzeit; natürlich immer mit einiger Berücksichtigung des Kraftzustandes des Bodens, obwohl demselben richtiger durch die Stärke der Saat Rechnung zu tragen wäre. Die sandigen und mageren Ländereien werden immer zuerst, die fruchtigen und gebüngten zuletzt besät, weil sich in ersteren die Saat vor Winter langsamer, in letzteren sich schneller entwickelt.

Ein sorgfamer Landwirt bringt seinen Boden zur gehörigen Zeit in den zur Einfaat nötigen Zustand, allein er wird dies nicht alle Jahr in derselben Zeit bewerkstelligen können. Wenn der Roggen in Brache kommt, wie es in Schleswig-Holstein vielfach üblich ist, so hat er dies allerdings mehr in seiner Gewalt; aber auch die Brachbearbeitung kann durch ungünstige Witterung durch die sich in die Länge ziehende Ernte und andere Umstände verzögert werden. Folgt der Roggen auf andere Früchte, so ist die Bestellung des Aekers vor deren früheren oder späteren Aberntung abhängig. Hat man nun aber das Land zu gehöriger Zeit fertig, so kommt es noch immer auf zwei sehr wesentliche Bedingungen an, deren Berücksichtigung die Einfaat verzögern kann. Es fragt sich nämlich, ob der Boden schon trocken genug ist und ob derselbe sich schon gehörig gefestigt hat. Ueber diese Bedingungen ein anderes Mal.

Die Jauche.

Bei unseren heutigen Verhältnissen, wo der Landwirt alles mögliche auszunutzen muß, um sein Auskommen zu finden und seine Erträge vom Felde zu erhöhen, hierbei selbst kostspielig und nicht immer sich rentierende Versuche unternimmt, und diese am Ende nicht durchführt, mißlingend, läßt er oft ein wertvolles Mittel zur Erlangung seines Zweckes unberücksichtigt, und zwar die Jauche. Obwohl man den Wert der Jauche heutzutage schon so ziemlich zu würdigen gelernt hat, so wird diese doch nicht überall gehörig ausgenutzt und läßt die Ausnutzung derselben oft noch viel zu wünschen übrig. Betrachten wir nun heutzutage ein Dorf, so sehen wir, wann nicht die einzelnen öffentlichen Organe aus Sanitätsrücksichten einsprengen würden, die Jauche in den Straßengraben fließen und ist es vielerorts diesen Versüßungen zu danken, daß die Jauche eine praktische Verwendung findet, als die Wege zu verunreinigen und die Luft zu verpesten. Wie viel Geld wird für irgend welche Kunstdünger, mit denen so mancher nicht richtig umzugehen weiß, verausgabt, während dieser Geldeswert durch die Jauche nicht verloren geht! Wenn wir den Wert der Jauche und die darin enthaltenen Bestandteile ermitteln, die noch dazu der Pflanze in zuträglichster Form, nämlich flüssig zugeführt werden, das Kilogramm Stickstoff mit 1 M., die Phosphorsäure mit 35 S und das Kali mit 30 S berechnen, so stellt sich der Wert eines Meterzentner Jauche in seinem Düngewert auf circa 2 M. Nehmen wir an, daß ein Stück Großvieh 40 Meterzentner Jauche jährlich erzeugt, so kann man den jährlichen Wert von einem Stück Hornvieh erzeugte Jauche auf 80 M. annehmen. Natürlich wird der Wert an hängenden Bestandteilen je nach der Art der Fütterung steigen oder fallen, was jedoch nicht so erheblichen Schwankungen unterworfen ist. Nehmen wir einen Stand von nur 5 Stück Vieh an, so repräsentiert die so erzielte Jauche den ganz respektablen Betrag von 400 M. Diese Zahlen gelten nur für reine oder wie erzeugte Jauche, welche man in der Praxis in den angegebenen Mengen nicht ganz bekommt, da ein gewisser Teil im Dünger in Folge des Aufsaugens des Streumaterials bleibt; reine Jauche bleibt aber zurück und hier ist es daher angezeigt, diesen kostspieligen Dungsstoff aufzufangen und vor möglichen Verlusten zu schützen. In erster Linie ist es notwendig, einen gepflasterten Viehstall und eine rationelle Ableitung in die Jauchegrube, selbstverständlich auch eine zweckmäßige Anlage derselben herzustellen. Die Düngerstätte soll derart sein, daß der Boden undurchlässig ist, damit die vom Dünger durchsickernde Jauche wieder in die Grube zurückfließen kann. Eine derart angelegte Jauchegrube gestattet, den Dünger nach Bedarf zu begießen und die überflüssige Jauche ihrer Verwendung zuzuführen. Betrachten wir den vorerwähnten Betrag, so findet man, daß keine Auslagen

zu groß sind, die man hierfür verausgaben möchte, als daß sie sich nicht bald bezahlt machen. Was den Düngewert anbelangt, so sieht man die Wirkung auf den ersten Blick und braucht sich bloß auf einer Grasnarbe in der Nähe einer Jauchelate umzusehen, wie das Gras üppig vegetiert und von dunkelgrüner Farbe ist. Wer hat nicht schon auf einem Felde, wo Dünger auf Haufen lag, beobachtet, daß, obgleich an dieser Stelle kein Dünger zurückbleibt, das Getreide stets schöner steht; es ist nichts anderes als die Jauche von dem ausgelagerten Dünger, welche hier wirkt. Die Anwendung der Jauche als Dünger hat einen so weiten Spielraum, daß man mit einem Worte sagen kann: sie ist überall anwendbar.

Land- u. forstwirtschaft

Schutzmaßnahmen gegen ausländisches Saatgut beim Abschluß neuer Handelsverträge.

Es ist wiederholt darauf hingewiesen worden, daß die Einfuhr ausländischen Saatguts, insbesondere der Waldkornarten, unter denen Kiefernzapfen und Kiefernkerne die hervorragendste Stelle einnehmen, zu einer erheblichen Schädigung der deutschen Forstwirtschaft geführt hat. Auch forstwissenschaftlich ist festgestellt und anerkannt worden, daß ausländischer Kiefernkerne eine direkte Gefahr für die Kiefernwaldungen sowie für die Forstulturen bildet und die Gründung eines Bestandes unmöglich macht. Wie man uns schreibt, haben mit den in Betracht kommenden ausländischen Staaten bereits Verhandlungen stattgefunden mit dem Ziel, daß die eingeführten Waldkornarten, insbesondere Kiefernkerne und Kiefernzapfen, beim Ueberfahren der Grenze besonderer Kontrolle unterworfen werden können. Hierbei hat sich aber herausgestellt, daß derartige Maßnahmen mit den zurzeit bestehenden Handelsverträgen nicht vereinbar sind. Man hat nun, um einen möglichst weitgehenden Schutz des einheimischen Samens zu erreichen, vorgeschlagen, beim Abschluß neuer Handelsverträge entweder einen hohen Schutzzoll auf fremdländischen Kiefernkerne zu legen, oder aber den Verkauf von Kiefernkerne zu monopolisieren. Der Vorschlag einer Monopolisierung dürfte sich aber außerordentlich schwer durchführen lassen und daselbst gilt von einem hohen Schutzzoll. Um den beabsichtigten Zweck zu erreichen und die Gefahr des ausländischen Kiefernkerne nach Möglichkeit zu beseitigen, soll aber bei den Verhandlungen über die neuen Handelsverträge dafür gefordert werden, daß Bestimmungen vorgezogen werden, die eine Kennzeichnung des ausländischen Kiefernkerne ermöglichen, wodurch seine Verwendung nach Möglichkeit beschränkt wird.

Im übrigen hat der preussische Landwirtschaftsminister wiederholt auf die Gefahren hingewiesen, die in der Verwendung ausländischen Samens liegen. Es ist überhaupt als besonders zweckmäßig zu erachten, wenn alle Besitzer großer Kiefernwaldungen auf die außerordentlichen Gefahren von unbrauchbaren Kiefernkerne fortgesetzt hingewiesen werden. Von sachmännlicher Seite hat man mit Recht von einer „Verfeuchung des deutschen Waldes“ durch die Einfuhr ausländischer Kiefernkerne gesprochen, der meist billiger ist, und Private veranlaßt in totaler Unkenntnis der Sache diesen gegenüber dem einheimischen zu bevorzugen, wodurch denn die Betreffenden ganz bedeutend geschädigt wurden.

Die Auswahl der Kartoffeln zur Saat hat schon während des Spätkommers zu geschehen. Zu diesem Zwecke bezieht man die üppigsten Kartoffelstauden und wähle die besten der daran im Boden liegenden Knollen bei der Ernte zu Saatwecken für das nächste Jahr aus. Nur die kräftigsten Pflanzen sind zur Heroorbereitung kräftiger, sich gut überdauernde Knollen geeignet. Gleichgroße Knollen von schwachen Pflanzen besitzen schwächere Fruchtbarkeit ihrer guten Eigenschaften (Stärkegehalt, Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und abnorme Witterungseinflüsse) als solche von kräftigen Pflanzen aus wiederum großen Sorten. Daß von dieser Auswahl etwa trankte Pflanzen auszuscheiden sind, ist selbstverständlich. Die geernteten Saatkartoffeln sind unter Anwendung doppelter Sorgfalt aufzubewahren.

Nährwert des Grummet. Viele Praktiker behaupten, daß Grummet weniger Nährstoffe enthalte als Heu. Diese Ansicht beruht auf einem Irrtum, der wahrscheinlich daher rührt, weil das Heu im Hochsommer, zur Zeit, wo gewöhnlich Dürre und Hitze herrschen, eingeheimst wird, während die Grummeternte oft schon bei herbstlicher, regnerischer Witterung stattfindet, zu

welcher Zeit es in den seltensten Fällen gelingt, dieses trocken einzubringen. Vermöge seiner Zusammenfassung und Leichtverdaulichkeit muß Grummet zu den besten Heuarten gerechnet werden; aber eben weil es eine große Menge von leichtlöslichen Bestandteilen enthält, auch wegen seiner feinstengeligen und weichen Beschaffenheit leichter durchnäßt wird, trocknet es auch schwieriger. Die Voreingenommenheit gegen Grummet rührt also daher, daß es in den seltensten Fällen gelingt, daselbst, bevor es vom Regen ausgelagert ist, vollkommen gesund und trocken einzuhäufen. Trocken eingebrachtes Grummet übertrifft unstreitig das Heu an Leichtverdaulichkeit und Nährwert.

Bestes Reinigungsmittel für Milchgeschirre aus Holz und Blech. Heuwasser ist das beste Reinigungsmittel für Milchgeschirre aus Holz oder Blech. Man löst eine Hand voll Heu im Wasser und schüttet es dann heiß in das zu reinigende Gefäß. Es ist das ein altes und bewährtes Mittel, das der Bergeseinheit anheimzufallen droht.

Obst- und Gartenbau

Gegen die Blattläuse. In manchen Sommern werden die Blattläuse für den Obstgärtner, für den Rosenfreund usw. höchst gefährlich. Auf den Birnenbäumen richten oft die tödliche Apfelblattlaus und die weiche grüne Blattlaus großen Schaden an, indem durch deren Stich die Blätter tränkeln und vergiften und die Triebspitzen verkümmern. Zur Vertilgung der Blattläuse wird folgendes Mittel empfohlen: 1 1/2 Kilo Seifenpulver werden in fünf Liter Wasser eine halbe Stunde gekocht, damit die Seife sich rasch und vollständig auflöst und sodann mit 100 Liter Wasser verdünnt; in diese Seifenlösung werden nun 1/2 Kilo echtes Insektenspulver gerührt, und die Lösung ist zum Gebrauch fertig. Bei kleinen Bäumen werden die mit Läusen besetzten Triebspitzen samt den Blättern in eine flache Schüssel eingetaucht, während größere Bäume mit einer Peronospora oder besser Baumspitze vollständig von allen Seiten zu bestäuben sind, worauf ein langames, aber sicheres Absterben der Läuse eintritt. Obwohl bei Anwendung dieser Lösung ein Verbrennen der Triebe und Blätter selbst bei Sonnenschein nicht eintritt, empfiehlt es sich doch, um für alle Fälle sicher zu gehen, die Abendstunden zum Besprühen zu wählen.

Gelb- oder Bleichsucht der Pflanzen entsteht durch zu vieles Gießen oder infolge Mangels an Nahrung und Licht. Entweder ist das Begießen sorgfältiger auszuführen oder der Pflanze muß durch Verlegen in ein größeres Gefäß und durch Düngung mehr Nahrung zugeführt werden. Auch ist die Pflanze an einem geeigneten hellen Ort zu plazieren. Werden die Blätter plötzlich dürr und fallen sie ab, so ist Wurzelfäulnis die Ursache. In diesem Fall muß die Pflanze aus dem Gefäße herausgenommen, der Topfboden abgeschüttelt und die angefeuchteten und faulen Wurzeln abgetrennt werden. Alsdann verlegt man die Pflanze in ein kleineres Gefäß und zwar in eine recht sandige, mit Holzkohle vermischte Erde, nachdem auch die Pflanze selbst im Verhältnis zu dem verkleinerten Wurzelballen zurückgeschnitten wurde. Fällt diese Arbeit in die Sommermonate, so wird die Pflanze wieder gut gedeihen, ist es aber Späthjahr oder Winter, so suche man ihr Leben so gut es geht, etwa durch Trockenhalten und Hellstellen bis zum Frühjahr zu erhalten, wo alsdann erst die eben angeführte Arbeit auszuführen ist.

Gebrauchte Mistbeeteerde wird am besten ein Jahr lang auf Haufen gebracht, oft mit Jauche usw. begossen und durchgearbeitet. Niemals darf dieselbe an dumpfigen Orten aufbewahrt werden, da Schimmelbildungen die größten Feinde aller Mistbeekulturen sind. Dagegen ist es ratsam, ein geringes Quantum Erde im Winter vor dem Ertrieren zu schützen, um sie stets zur Verfügung zu haben. Ballen hartgefrorener Erde und namentlich Schnee bleiben trotz der Bodenwärme lange unaufgetaut und können Erwärmung des Mistes vollständig hindern.

Vermehrung der Rosen durch Stecklinge. Man schneidet die Stecklinge von jungem, aber reifem Holze und achtet darauf, daß sie 2-4 Augen haben. Knapp unter dem Auge, schräg nach unten, schneidet man mit einem sehr scharfen Messer den Steckling ab, fängt die Blätter bis auf die untersten bleibenden Nebenblätter, pflanzt ihn in einen kleinen Topf, welcher zur Hälfte mit einer Mischung von Sand und Lauberde oder Komposterde gefüllt ist und deckt ihn mit einer Glasglocke zu. Die beste Zeit zum Pflanzen ist der August; die Stecklinge wurzeln in diesem Monat bei sorgfältiger Feuchthalten sehr schnell. Die Frühjahrsvermehrung ist bedeutend mühevoller und unsicherer.

Apfelwein

vorzügliches Tafelgetränk in absolut naturreiner, goldglarer, unübertroffener Qualität liefert zu 24 S. Reintettenwein (meine beliebte Spezialsorte) zu 28 S. per Liter in meinen Verkaufsfässern von 40 Liter an.

A. Hörth, Ottersweier 4 (Baden).

Prospekt und Muster gratis.

Meine Apfelweine wurden auf allen beschickten Ausstellungen mit den höchsten Preisen ausgezeichnet und in den letzten 7 Jahren v. über 1500 Käufern ununterbrochen bestellt u. weiter empfohlen.

Holzhandlung

Joh. Kotteler, Marienstr. 60. Telefon 3222. empfiehlt alle Dimensionen Bretter in Tannen, Fichten, Eichen, Birnbäum, sowie Falzbretter, Stab Bretter, Verkleidungen, Rahmentenkel, Latten usw., roh und gehobelt.

Wie neu wird Jeder mit Bechtel's Salmiak-Gallseife gewaschene Stoffe eben Gemeines, vorzüglich in Paketen zu 45 und 25 Hg. bei: Carl Roth, Hofprocurer.

LANZ-Motordreschmaschinen

jeder Größe für 2 bis 8 PS in der Preislage von Mk. 400.— bis Mk. 3000.— mit Stiften- und Schlagleistentrommel, einfacher und doppelter Reinigung, Sortierzylinder f. jed. Art Kraftbetrieb.

Motor-Selbstindressen, Hand- und Göpeldreschmaschinen. Neuheiten in Futerschneider, Rübenschnneider, Schrot- u. Backmehlmühlen.

Spezialkatalog wird allen Interessenten kostenlos zugestellt.

Heinrich Lanz, Mannheim.

Haus-Eigentümer

Zur fachgemäßen Ausführung von Klosett-Anlagen, sowie Entwässerungsanschlüssen (Schwemmkanalisation) empfiehlt sich

Ludwig Körner, Installateur- und Blechmeister, Karlstraße 26, Telefon 3151.

Verwendung nur erstklassigen Materials, sowie Ia Klosetts, billig. Berechnung, Beratungen, Preisangebote, sowie Referenzen (Bezirksamtlich genehmigte Pläne) kostenlos zu Diensten.

Wunderschöne, dauerhafte Ondulation! Herrlichste Haarwellen

in 5 Min. mit der gesch. Haarweller-Pressen „Rapid“, sofortiger Erfolg und sicherste Schonung der Haare garantiert. Leichteste Handhabung. Tonpieren und Haarsatz nicht nötig. Dünnes Haar erscheint voll u. üppig. — Preis 4 Mk. franko geg. Nachnahme. — Geld zurück, wenn erfolglos.

M. Rosse, Leipzig-Hohls, Eisenacherstrasse 62.

Vieh- und Geflügelzucht

Das Ausmerzen des zu alten Zuchtgefügel. Immer und immer wieder müssen wir uns dagegen wenden, daß auf dem Geflügelhofe mit zu altem Zuchtgefügel gewirtschaftet wird.

Im allgemeinen ist es zweckmäßig, die Tiere der Küche zu überwachen, wenn sie das folgende Alter erreicht haben: Haushähne 2, höchstens 3 Jahre, Haus-

Legen wir dem Geflügel die schon oft empfohlenen farbigen Zelloidringe, jedes Jahr eine andere Farbe, oder die mit Nummern und Zeichen versehenen Aluminiumringe um, dann wissen wir ganz genau, welche Geflügelstücke in dem Jahre abzuschlachten sind, ein Irrtum im Alter ist dann vollständig ausgeschlossen.

Die beste Zeit, das zu alt gewordene Zuchtgefügel auszumergen, ist der Herbst und zwar muß das einzelne Tier geschlachtet werden, ehe es recht in die Mauser kommt, mit anderen Worten, wenn sich durch Ausfallen der Federn die ersten Zeichen des beginnenden Federwechsels bemerkbar machen.

Im Herbst schneide man alle Reben, welche nichts tragen, einfach am Boden ab, und ersehe dieselben mit dankbar tragenden, indem man von diesen einfach Schluchten hinübergeht. Wenn man aber vergessen hat, die betreffenden Reben im Frühling und Sommer schon vorzubereiten, so schneide man einfach schönes Stedholz ab von den reichtragendsten Reben mit süßen Trauben oder überhaupt von denen, welche einem am besten gefallen und lege sie gleich ein, dann hat man bald lauter gute Reben; das sei also das ganze Geheimnis.

Erbsen als Futter. Nicht selten kommt es vor, daß man einen Haufen nicht ganz käferfreier Erbsen lagern hat, die zu ihrem ursprünglichen Zweck nicht mehr brauchbar sind.

Die dem Geflügel schädlichen Milben vertilgt man folgendermaßen: Benzol oder Kreosot mit Del in dem Verhältnis wie 1:30 oder eine Mischung von Kreosot 1 Teil schwachen Spiritus 10 Teile, Wasser 20 Teile, womit eingerieben wird.

Weinbau

Die Befruchtung der Reben soll stets so erfolgen, daß die Kupferkalkmischung auf den Blättern eintrocknen kann und festhaftet, so daß sie von einem darauffolgenden Regen nicht mehr weggewaschen werden kann, weil sie sonst wirkungslos ist.

Holzgeschmack erhalten Weine, welche in neue, nicht weingrüne, oder in ältere, seit langer Zeit leer stehende und vor dem Einfüllen schlecht behandelte Fässer gefüllt wurden. Man unterscheidet leicht am Geschmack, ob er von Eichenholz, Lärchenholz oder Maulbeerholz herrührt.

Im Herbst schneide man alle Reben, welche nichts tragen, einfach am Boden ab, und ersehe dieselben mit dankbar tragenden, indem man von diesen einfach Schluchten hinübergeht. Wenn man aber vergessen hat, die betreffenden Reben im Frühling und Sommer schon vorzubereiten, so schneide man einfach schönes Stedholz ab von den reichtragendsten Reben mit süßen Trauben oder überhaupt von denen, welche einem am besten gefallen und lege sie gleich ein, dann hat man bald lauter gute Reben; das sei also das ganze Geheimnis.

Für Küche und Haus

Küchenzettel.

Sonntag: Nierensuppe. Junge Enten mit Rotkohl, Kartoffeln, Apfelfuchsen. Abends: Kalter Aufschnitt. Selleriesalat. Butterbrot und Käse. Montag: Fleischsuppe. Gefüllter Weißkohl. Abends: Kalbsbraten und Bratkartoffeln.

Eroquetten von Kalbsbraten. 10 Personen. 2 1/2 Stunden. (Rest-Verwendung.) Aus einer hellen Mehlschwitze, kräftiger Fleischbrühe, einem halben Teelöffel Fleisch-Extrakt, einem Glas Weißwein, 4-6 Gelatine-Blättern rührt man auf dem Feuer eine dicke Sauce, zieht diese mit drei Eidottern ab, schärft sie mit Zitronensaft, einem Stück Sardellenbutter oder Anchovis-Paste, ein sehr bekannter Ertrag für Sardellen, und gibt den zuvor feinstwürfelig geschnittenen Kalbsbraten, wozu auch einige Champignons, hinzu.

Filet von Reh mit Ragout Montigelas. 10 Personen. 2 1/2 Stunden. Von einem Rehbraten löst man die beiden Fleischmuskeln, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, die man oval formt, ein wenig mit der Fleischseite des Hackmessers breit klopft und nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Kasse Pflanze legt. Der Rückenknochen wird zerhackt, mit Salz, Wurzelwerk, Gewürz, Vorbeerblatt, einem Löffel aus Fleisch-Extrakt und Wasser 1 1/2 Stunden ausgekocht, worauf man die Brühe durchsiebt, entfettet und mit einer hellbraunen Mehlschwitze verthicht.

Filet von Reh mit Ragout Montigelas. 10 Personen. 2 1/2 Stunden. Von einem Rehbraten löst man die beiden Fleischmuskeln, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, die man oval formt, ein wenig mit der Fleischseite des Hackmessers breit klopft und nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Kasse Pflanze legt. Der Rückenknochen wird zerhackt, mit Salz, Wurzelwerk, Gewürz, Vorbeerblatt, einem Löffel aus Fleisch-Extrakt und Wasser 1 1/2 Stunden ausgekocht, worauf man die Brühe durchsiebt, entfettet und mit einer hellbraunen Mehlschwitze verthicht.

löst es in dieser einmal aufkochen. Kurz vor dem Anrichten werden die Rehfleischsättig und zart gebraten, französisch auf eine runde Schüssel gegeben, das mit einem Glas Madeira und Capernepfeffer abgeschmeckt Ragout aber in die leere Mitte gefüllt.

Selleriesalat. Reinige einige große Selleriespitzen, nehme die schönsten grünen Blätter davon und lege sie ins Wasser. Dann bringt man die Sellerie eine halbe Stunde in kochendes Wasser, läßt sie danach auf einer Serviette trocknen und schneidet sie würfelig. Gebe die Blättchen dazu nebst Salz und Essig, schüttele alles einigemal herum, lasse den Essig ablaufen, gibt Öl und Pfeffer dazu, mengt gut und der Salat ist fertig.

Eier-Limonade. Man schlägt ein Ei in ein Glas, fügt 38 Prozent Zitronen-Sirup, 4 Gramm Zitronensaft und etwas geschabtes Eis hinzu.

Grüne Erbsensuppe. Dicke frische Erbsen mit Wasser aufgestellt, öfter umgerührt, wenn sie gar, durchgekocht, leicht gelassen, einen halben Teelöffel Zucker, einige Löffel gute Fleischbrühe zugefügt, durchkochen lassen, aufgroß frische Butter durchgerührt, über einige Löffel in Wasser oder Fleischbrühe gequollenen Reis angerichtet.

Verchiedene Notizen

Obstverkaufstage der Badischen Landwirtschaftskammer werden im laufenden Jahre trotz der stellenweise geringen Erntemengen anfangs Oktober in den Städten Rehl, Freiburg, Heidelberg und Karlsruhe abgehalten, um die bisher gewonnenen Verbindungen mit den Abnehmern zu erhalten und deren Bekanntheit in feinerer Weise zu ermöglichen.

Schutz des heimischen Weinbaues. In dem Ausschuss der Landwirtschaftskammer für Obst-, Wein- und Gartenbau wurde die Maßnahme in Frage ausföhrlich behandelt und einstimmig nachstehender Beschluß gefaßt: Die Landwirtschaftskammer wolle sich an die maßgebenden Reichs- und Landesbehörden mit der dringlichen Bitte wenden, zum Schutz des sich bereits in sehr schwieriger Lage befindlichen heimischen Weinbaues die Herstellung und den Vertrieb von Malzweinen gesehlich zu verbieten oder anderweitige Maßnahmen zu treffen, die eine Benachteiligung der Interessen des Deutschen Weinbaues durch den Wettbewerb der Malzweine und ihrer Verfeinerung verhindern.

Alle bis jetzt erschienenen Neuheiten für die Herbst-Saison in Damen-Konfektion, Kinder-Konfektion, Damen-Kleiderstoffen, Blusen-Stoffen sind in reicher und vielseitiger Auswahl zu niedersten Preisen zum Verkauf gestellt.

Wein. Vorzügliche Fischweine. Hervorragende Flaschenweine. Weinhandlung Wilhelm Kronenwett. Hirschstraße 64. - Telefon 1277. Großes Lager Badischer, Elsässer, Haardt, Rhein- u. Moselweine.

Persil. das selbsttätige Waschmittel. Kaffeeflecken auch solche von Kakao, Tee, Obst, Blut, Tinte etc. herrührend, beseitigt spielend einmaliges Waschen in Persil. Denkbar gründlichste Reinigung bei größter Schonung des Stoffes und garantierter Unschädlichkeit. Ueberall erhältlich, nie lose, nur in Original-Paketen. HENKEL & Co., DÜSSELDORF. Henkel's Bleich-Soda

Möbel. jeder Art von den einfachsten bis zu den elegantesten. Wohnungs-Einrichtungen streng reell und billig! Für Brautleute ganz besondere Einkaufsquelle. Gebrüder Klein. Karlsruhe, Durlacherstraße 97/99. Franko-Lieferung.

Berichtigung. In dem Inserat von Hermann Tietz am Montag, den 8. September, muß es heißen: Elektrische Metalldraht-Lampen inkl. Steuer 16 und 25 Kerzen Mk. 1.00 32 und 50 Kerzen Mk. 1.25.

„Globus“ Ermittlungen in allen Angelegenheiten. Beobachtungen, stichhaltiges Beweismaterial für alle Prozesse, Ehescheidung, Meineid, Beleidigung, Alimentation usw. Detektiv-Inst. Auskünfte. Dir. K. Thomas. Karlsruhe i. B. über Vermögen, Charakter, Vorleben, Lebenswandel usw. auf alle Plätze des In- und Auslandes diskret, zuverlässig und billigst. Kaiserstr. 86, Telefon 3276. Tag- und Nachtverb. In Leistungsfähigkeit unübertroffen.

Attest aus der Zuschneideschule. Gerrenstraße 33. Gegründet 1893. Mit Freuden bestätige ich hiermit, daß ich bei Hrl. Weber in der kurzen Zeit von 2 Monaten das Maßnehmen, Zuschneiden, Anprobieren und pünktl. Kleidernähen gründlich erlernt habe. Aus Dankbarkeit fühle ich mich verpflichtet, die Zuschneideschule jedem Mann zu empfehlen. E. Roth. Jeden Monat am 1. und 16. beginnt ein neuer Kursus. - Schnittmuster-Verkauf.

Hauseigentümer welche ihre Anwesen mit Wasserfloß nach den neuen städtischen Anordnungen einrichten wollen, um später dieselben an die Entwässerung anschließen zu können, erhalten kostenlos Auskunft und Angebot von Joz. Weef, Baulehnerei und Installationsgeschäft, Telefon 1222. Erbprinzenstraße 29.