

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1913

265 (24.9.1913) Für Haus und Landwirtschaft

für Haus und Landwirtschaft

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

Nr. 39.

Wochenbeilage zum Karlsruher Tagblatt

Jahrg. I.

Verantwortlicher Redakteur: Heinrich Gerhardt.

(Nachdruck sämtlicher Artikel verboten.)

Zweckmäßige Verwertung der Zwetschgen.

Man schreibt uns: Der allgemeine Mangel an Obst in diesem Jahre, der wohl in erster Linie Veranlassung ist, daß schon im August Winteräpfel in total unreifem Zustand auf den Markt kamen, bringt uns auch mit einem Schlage unserer alten Hauszwetschge, Spatzzwetschge auch Bauernzwetschge genannt, wieder näher und wir können das im Interesse der Verbraucher nur begrüßen.

Es ist nicht zu leugnen, daß mit dem Fortschreiten der neuzeitlichen Befruchtung in der häuslichen Obstverwertung, die sich nebenbei bemerkt noch lange nicht in zweckmäßigen Bahnen bewegt, gerade unsere gute, alte Hauszwetschge ganz und gar mit Unrecht vernachlässigt wurde.

Die Hauszwetschge ist sowohl in frischem Zustande, wie auch in irgend einer zweckmäßigen Dauerform das billigste Obstzeugnis für den Haushalt, dabei mit allen guten Eigenschaften ausgerüstet. Die Hauszwetschge ist billig beim Bezug und man kommt bei der Herstellung von Vorräten jeder Art ohne geschmadsverändernde Zutaten aus, man geht des guten Fruchtgeschmacks nicht verlustig, wenn man es nicht mit Gewalt darauf abhebt, ihn nach unzweckmäßigen Rezepten zu verdecken. Warum gibt man dem eigentlich Mustat, Kalken, Zimt-, Ingwer- oder gar Essig-Zugaben? Doch lediglich darum, weil man sich durch irgend ein altes Rezept zur Zugabe verleiten ließ und sich nach und nach an den naturwidrigen Geschmack gewöhnt hat. Wer glaubt denn daran, daß man durch derartige Zugabe gute, ausgereifte Hauszwetschgen verbessern kann? Wie widerförmig solche Zugaben sind, erfährt man am besten an der Verwertung von Sauerkirschen, die in Zucker-, Essig eingelegt sind und zu ihrem übergroßen Fruchtzuckergehalt noch mit weiterer gesundheitsgefährlicher Essigsäure angereichert werden. Wir geben Ihnen hier den Rat, einmal eine solche Probe neben einer nach natürlichen Grundregeln hergestellten zu kosten und sich über den Ursprung des benutzten Essigs zu verlässigen. Er ist nach der Probe schlüssig. Nebenbei der Sauerliche fehlt es aber auch der Hauszwetschge nicht an der erfrischenden Säure, selbst dann nicht, wenn man das seltsame Glibd hat, „Z u e r s i e Z w e t s c h g e n“ zu erhalten. Der Säuregehalt ist auch dann groß genug; er wird nur durch den beim Reifevorgang gebildeten Zuckergehalt, je nach dem Reifegrad mehr oder weniger verdeckt. Leider wird aber auch hier durch die Ernte im unreifen Zustand gefährdeter, da die Zwetschgen schon bei der ersten Vererbung fuchsigrot auf den Markt gebracht werden. Solche Früchte bedürfen doch sicherlich keiner weiteren Säurezugabe, wohl aber erheblicher Mengen Zuckers, ohne daß man dabei zu einem vollwertigen Produkt kommt.

Die Hauszwetschge soll auch zur Verwertung, zum Einkochen reif sein und zwar vollreif und in dem Maße kann man unter Umständen auch die Zuckergabe sparen.

Das mutet neben den alten Rezepten, nach denen oft sehr große Mengen Zucker gegeben werden sollen, eigenartig an, man meint gar oft, ein Einkochen ohne Zucker sei wegen der Haltbarkeit nicht angängig. Das ist ein Irrtum. Es kann versichert werden, daß Erzeugnisse, die ohne jede Zugabe im eigenen Saft auf allereinfachste Weise haltbar gemacht sind, sich mehrere Jahre halten. Solche Früchte sind auch dem Diabetiker erlaubt, ebenso aber auch dem nicht zuckerkranken Menschen außerordentlich bequämllich. Freilich ist damit nun nicht etwa beabsichtigt, die Zuckergabe auszusparen, sie ist und bleibt aber von der Fruchtart und deren Reifegrad und von der Geschmadsrichtung des Verbrauchers abhängig und sollte nach diesen Gesichtspunkten geregelt werden. So braucht man keine Rezepte und kann dem eigenen Geschmack von vorn-

herein Rechnung tragen. Das Gefagte gilt natürlich allgemein für alle Fruchtarten.

Um die so gewünschte Güte der Erzeugnisse zu erreichen und gleichzeitig die benutzten Gefäße, Flaschen, Krüge, Gläser und Büchsen völlig auszunutzen und auch nach dieser Richtung hin sparsam zu wirtschaften, ist folgender Weg zu wählen, wobei ausdrücklich bemerkt sei, daß dieser Weg für sämtliche Früchte so wie Gemüse benutzt werden kann.

Wir behandeln Zwetschgen mit Wasser zur Säuberung und lassen sie am Sieber abtropfen, geben sie dann entleert in einen Dämpfer, in diesem werden die Früchte weich gedämpft und dann sogleich in Gefäße gefüllt. So lassen die Gefäße mindestens um ein Drittel mehr als ohne Vorbehandlung und bleiben dabei auch nach dem folgenden Nachsterilisieren vollständig gefüllt. Diese Vorbehandlung paßt auch am besten für das neue Glas mit Alkoholverfälschung, bei dem nur dann gute Ergebnisse zu erwarten sind, wenn die Füllung durch eine entsprechende Vorbehandlung völlig keimfrei gemacht ist und unmittelbar darauf heiß in die Gefäße gefüllt und verschlossen wird. Geschieht das nicht, so hat man ein Verderben zu erwarten.

Der beim Dämpfen der Zwetschgen, das je nach Reifegrad bis 15 Minuten dauert, gewonnene Saft wird zum Uebergießen der Früchte in den Gläsern benutzt, je nach Belieben ohne oder mit Zuckerzugabe. Die Früchte in den Gläsern dürfen bis obenhin reichen; der Saft muß jedoch ungefähr fingerbreit vom oberen Rand entfernt bleiben, weil er sonst beim Nacherhitzen das zur Herstellung des luftdichten Verschlusses dienende, austritt und möglicherweise Fruchtstückchen mitreißt, die leicht zwischen Gummiring und Glas eingeklemmt werden und so den luftdichten Verschluss vereiteln. Gläser und Krüge können sogar platzen. Je nach Größe der Gefäße, nach ihrem Durchmesser und ihrer Wandstärke dauert das Erhitzen längere oder kürzere Zeit. Bei kleinen Gläsern genügen 3 bis 5 Minuten, weil die Früchte schon durch das Dämpfen mündgerecht waren.

Der zur Vorarbeit benötigten Dämpfer kann man sich in einem großen Kochtopf herstellen, daß man einen Sieber über einer auf einer Unterlage ruhenden Schüssel anbringt, in welche der abtropfende Saft aufgefangen wird. Der Boden des Kochtopfes wird einige Zentimeter mit Wasser bedeckt, dann der Topf aufs Feuer gestellt, die Schüssel und der Sieber mit saubergewaschenen Früchten, wenn das Wasser kocht, hineingestellt und mit dem Deckel fest verschlossen.

Die Badische Landwirtschaftskammer beabsichtigt, zur Beschaffung von hochreinen und zum Einmachen geeigneten Zwetschgen für die Verbraucher diese an den Verkaufsstagen in Rehm am 3. Oktober, in Freiburg am 6. Oktober, in Heidelberg am 8. Oktober und in Karlsruhe am 10. Oktober zuzulassen.

W. K a r m a n n, Obstbauinspektor der Badischen Landwirtschaftskammer.

Was uns die Imterei in diesem Hoffstandsjahe gelehrt hat.

Jeder Imter, besonders der Anfänger, trachtet danach, seine Bölker schnell zu vermehren und richtet sein Augenmerk darauf, daß er zu Eintritt der Trachtzeit recht starke Bölker besitzt; denn nur ein solches Volk gibt ihm die Hoffnung auf eine reichliche Ernte bei vorausgesetzt reichlicher Tracht und ist recht leistungsfähig. Dieses Jahr aber werden die meisten Imter von einer Vermehrung ihrer Bölker wohl Abstand genommen haben, und sehr viele dürften ihre gegenwärtige Stodzahl dazu noch reduzieren, um bei der Ueberwinterung nicht zu tief in den Beutel langen zu müssen. Traurig, ja sehr traurig ist es bei den Imtern, die der Heidekracht entbehren, dieses Jahr befiel. Mühten doch die spärlich überwinterten Bölker ohnehin bis Ende Mai gefüttert werden. Die letzte Hoffnung auf eine schöne Vindentracht ist nun auch noch vernichtet worden, da die Linde nur mittelmäßig

blühte und auch diese Blüten infolge der kalten Nächte und des Regenwetters nicht honigten. Die Honignachfrage ist groß und bei geringem Ertrage hätte der Imter für 1 Pfund reinen Lindenhonig 1.20 M verlangen können. Eine Revision der Stöcke nach der Vindentracht ergab, daß gar kein Honig in den Stöcken zu entnehmen war. Ja, manche Imter bedürfen sogar des Futters. Die Stöcke haben sich im Laufe des Sommers sehr stark entwickelt, da die Königin, besonders die junge, reichlich die Zellen mit Eiern besetzen konnte, denn durch Honigwaben dieses Jahr wurde ihr im Eierlegen kein Einhalt geboten. Starke Bölker werden wohl jetzt die meisten Imter aufzuweisen haben, aber leider ohne große Futtermittel. Der Spätrachtmilcher hat jetzt viel zu tun, um die gefallenen Schwärme auf die Höhe zu bringen, daß sie mit gutem Erfolg in die im nächsten Monat zu erwartende Spätracht ausfliegen können. Da kommt es wirklich nicht auf die Zahl, sondern auf die Qualität des einzelnen Volkes an. Schwache Schwärme können bei den reichlichsten Honigquellen niemals Ueberflusser erzielen. In den Hoffstandszeiten, wie dieses Jahr, wird der Imter, der einer Spätracht entbehrt, bald an die Fütterung denken müssen, die dieses Jahr recht reichlich vorzunehmen ist. Mindestens 25 Pfund Zuckersüßholz als Winternahrung muß verabfolgt werden, damit seine Bölker nicht wieder am Hungertuche nagen müssen. Allen Imtern nach ist dieses Jahr ein harter, zeitiger und langer Winter zu erwarten. Wer vergiffen, feuerfreien Bienenzucker füttert, der merke sich: Man nimmt die Lösung im Verhältnis 1 zu 1, auf 1 Liter Wasser gut 1 Kilo Zucker. Die Lösung darf nicht gelocht werden. Nach Abwiegen des genügenden Quantums Zucker schüttet man ihn in einen Kessel und gießt siedendes Wasser darüber bei beständigem Umrühren. Der Sand wird sich nach 10 Minuten setzen. Naunarm wird nun diese Lösung den Bienen gereicht. Hoffen wir nun, daß das nächste Jahr uns reichlichen Erfolg für dieses Hoffstandsjahe geben wird, damit die Imterei nicht noch mehr in Rückfall gerät. Eine sehr weise anerkennungswürdige Einrichtung hat an vielen Stellen die Bahnverwaltung getroffen durch die Bestimmung, die Eisenbahnwärter mit der honigreichen Rhazelia zu befüllen, damit die Eisenbahnmiter stets Tracht für ihre Bienen haben. Möchte dies Nachahmung finden!

E. S.

Zur Gewinnung von Saatkartoffeln.

Von vielen häuerlichen Landwirten wird darüber geklagt, daß ihre vor mehreren Jahren noch sehr guten Kartoffeln ausarten, d. h. geringe Erträge geben, leicht erkranken und in der Güte nicht mehr befriedigen. Es gibt Kartoffeljahre, nach welchen nicht nur die kleineren und mittleren, sondern auch die größeren und großen Landwirte Saatkartoffeln beziehen müssen, weil ihre Ernte so schlecht ausgefallen ist, daß die geernteten Knollen nicht mehr mit Vorteil zur Saat verwendet werden können. In den meisten Jahren gelehrt aber auf guten bis ziemlich guten Kartoffelböden die Kartoffeln gut und doch haben im kommenden Frühjahr manche häuerlichen Landwirte keine geeigneten Saatkartoffeln. Im Frühjahr 1913 hatten viele Landwirte allerdings keinen Mangel an Kartoffeln und zwar deshalb, weil sie dieselben nicht zu ihnen zugehörigen Preisen verkaufen konnten. Und trotzdem haben sie vielleicht nicht solche Saatkartoffeln verwendet, wie sie hätten verwenden sollen.

Warum schreibt man schon vor der Kartoffelernte über Saatkartoffeln? Dazu wäre im Frühjahr die richtige Zeit, werden manche meinen.

Wie verfährt man bei den meisten mittleren und kleineren Landwirten bei der Kartoffelernte? Die Kartoffeln werden ausgegraben oder ausgepflügt und dann die großen und kleinen besonders gefammelt. Die großen werden je nach Umständen bald verkauft oder eingelagert, die kleinen verfrachtet man. Auf größeren Gütern, wo auch der Kartoffelbau rationell betrieben wird, sorgt man schon im Herbst bei der Kartoffelernte

dafür, daß im Frühjahr gute Saatkartoffeln in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Wie die betreffenden Betriebsleiter es anzufangen haben, um ihren bezüglichen Zweck zu erreichen, wissen dieselben und für sie ist das Folgende nicht geschrieben.

Wenn man im Herbst einige Zeit vor der Kartoffelernte über die Kartoffeläcker geht, so wird man finden, daß die Stöcke ein oft recht verschiedenes Aussehen haben; manche sind noch gesund, manche lassen in ihrem Aussehen zu wünschen übrig und manche sind ganz abgestorben oder recht schwächlich. Der praktische Landwirt wird in vielen Fällen am Kartoffelkraut erkennen, welche Knollenernte der Stock gibt. Mittlere und kleinere Landwirte sollten daher vor der Kartoffelernte diejenigen Stöcke, vielleicht durch Einstecken eines Pfählchens neben dieselben, bezeichnen, welche sie zur Gewinnung von Saatkartoffeln für geeignet halten. Die Knollen dieser Stöcke werden wohl am besten vor der allgemeinen Ernte eingebracht. Es wird manchmal vorkommen, daß die Kartoffeln der bezeichneten Stöcke aus verschiedenen Gründen sich nicht zur Saat eignen; diese und alle überhaupt als Saatgut nicht brauchbaren hält man besonders. Wenn ein Landwirt anfangs auf diese Weise seine sämtlichen Saatkartoffeln nicht gewinnen will oder kann, so soll er wenigstens einen Versuch machen. Selbstverständlich wird man diese Art der Saatgutgewinnung nicht bei vollständig abgebauten Sorten anwenden, sondern nur bei noch gut ertragsfähigen, die man sich gerne erhalten möchte. Es gibt Jahrgänge und sonstige Verhältnisse, die es nicht ermöglichen, so wie angedeutet zu verfahren. Es gibt aber gewiß mehr Jahre, in welchen man die erwähnte Methode durchführen kann.

Welche Kartoffeln werden in vielen mittleren und kleineren Betrieben verkauft und gegeben? Die guten. Und welche werden zu Saatkartoffeln verwendet? Diejenigen, die übrig geblieben sind. Und da wundern man sich, daß unsere guten Kartoffelarten so bald im Ertrag nachlassen.

Land- u. Forstwirtschaft

Der Besuch der landwirtschaftlichen Winterschulen sei auch heuer den Söhnen unserer Landwirte ans Herz gelegt. Wo es nur halbwegs angängig, sollten alle jungen Landwirte hierzu angehalten werden. Eltern denken an die Vorteile, welche der Besuch der Winterschulen euren Söhnen, der der Haushaltungsschulen euren Töchtern bringt.

Jeder Landwirt sollte versuchen, seine Wirtschaft so zu organisieren, daß er im Herbst den Dung sach unterpfügen kann und dann erst tief pflügt. In Wirtschaften mit Kleebau ist das erheblich erleichtert. Hier wird der Dung auf die Johannisbrache gefahren und man hat so reichlich Zeit. Wo man diese Brache dreimal pflügt, schält man das erstmal ganz sach, dann walzt man und nach geraumer Zeit eggt man. Die zweite Furche gilt als Saaturche und die dritte Furche schält man wieder, nur vielleicht ein wenig tiefer als die erste. Pflügt man hingegen, so daß jede Furche immer etwas tiefer als die vorhergehende ausfällt, so wird durch die dritte Furche die Ackerkrume zu stark gelockert.

Zur Bewirtschaftung umgebrochener Luzernefelder. Nicht selten werden umgebrochene Luzernefelder, wenn sie zum Anbau anderer Kulturpflanzen, Getreide und Hackfrüchte wieder hergerichtet werden, falsch beurteilt, indem man sagt: „Luzerne bereichert den Boden“. Das ist nur richtig, soweit es sich um den Pflanzennährstoff „Stickstoff“ handelt. Es ist unbedingt geboten, die Nachfrucht nach Luzerne mit Phosphorsäure ergiebig zu düngen. Bekanntlich gebietet diese Kleeart auf milden, kalkhaltigen Böden und dort ist das Superphosphat der rentabelste Phosphorsäuredünger. Weiter empfiehlt sich auch eine reichliche Düngung der umgebrochenen Luzernefelder mit Phosphorsäure nach dem Grunde, damit das so gefährdete Lagern des Getreides, das einseitige Stickstoffernährung herbeiz-

„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.
Kaiserstr. 86, Telefon 3276
Tag- und Nachtverb.

Haus-Eigentümer
Zur fachgemäßen Ausführung von Klosett-Anlagen, sowie Entwässerungsanschlüsse (Schwemmkanalisation) empfiehlt sich
Ludwig Körner, Installateur- und Blechnermeister,
A. Stichling Nachf.,
Karlstraße 26, Telefon 3151.
Verwendung nur erstklassigen Materials, sowie Ia Klosetts, billig, Berechnung, Beratungen, Preisangebote, sowie Referenzen (Bezirksamtlich genehmigte Pläne) kostenlos zu Diensten.

Sanften, langanhaltenden Schnitt
garantiert meine Spezial-Marko
Hummel-Rasiermesser,
in allen Breiten vorrätig!
Alte Rasiermesser werden bei mir sorgfältigst fachgemäß geschliffen mit Garantie für guten Schnitt. Versand nach auswärts.
Telephon 1547. **Karl Hummel,** Werderstr. 13.

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-Selbstbinderpresse, Hand- und Göpeldreschmaschinen. Neuheiten in Futterschneider, Rübenschnneider, Schrot- u. Backmehlmühlen.
Spezialkatalog wird allen Interessenten kostenlos zugestellt.
Heinrich Lanz, Mannheim.

Der Schwäbische Merkur
legt besonderen Wert auf seinen badischen Teil. In der Beziehung und Beurteilung der politischen und volkswirtschaftlichen Entwicklungen Baden hat sich der Schwäbische Merkur seit Jahren als zuverlässige und unabhängige Quelle erwiesen. Die Samsstagsausgaben durch ganz Baden sorgen für rasche Uebermittlung der neuesten Meldungen des zweimal täglich erscheinenden Blattes. Jedes Postamt in Baden nimmt Abonnements auf den Schwäbischen Merkur an. Geschäftsstelle: Stuttgart, Königsstraße 20.

Persil
das selbsttätige Waschmittel.
Schmutzige Kinder
-kleidchen waschen macht viel Arbeit. Mühe-los dagegen wäscht man diese mit Persil; ebenso auch alle sehr schmutzige Berufskleidung, wie Metzger-, Bäcker-, Friseur-, Anstreicher-Jacken und Schürzen, sowie sonstige Arbeitsmittel aller Art und zwar ohne jede Zutat von Seife oder sonstiger Waschmittel.
Ueberall erhältlich, nie lose, nur in Original-Paketen.
HENKEL & Co., DÜSSELDORF.
Auch Fabrikanten der allbeliebten
Henkel's Bleich - Soda

führen geeignet ist, möglichst vermieden wird. Man düngt also nach Luzerne den Acker mit 30 bis 40 Pfd. wasserlöslicher Phosphorsäure pro Morgen (ein Viertelhettar).

Stürze die Acker. Kein abgeerntetes Sturftüdel soll über den Winter brachliegen, und der Pflug sollte stets das letzte Gerät sein, das man vom Felde schafft. Besonders auf schweren Böden, die im Frühjahr spät zu gänglich werden, sollte man schon im Interesse eines frühen Anbaues trachten, den Acker noch vor Anbruch des Winters umzulegen, damit er der wohlthätigen Einwirkung des Winterfrostes ausgesetzt wird. Wenn es dabei auch große Schollen gibt und die Jüglere weidlich schwingen, — der Winter sprengt die Schollen und trümmelt sie so fein, wie es die beste Egge nicht vermag. Im Frühjahr aber, welsch leichte Arbeit, wenn durch Grubbern oder einfaches Eggen, die Oberfläche rasch getrocknet und das Saatgut früh und sicher eingebettet werden kann, ehe die zum Keimen und ersten Wachstum so nötige Winterfeuchte sich verflüchtigt. Wie tief im Herbst zu pflügen ist, hängt von den Bodenverhältnissen ab. Leichtere Böden und solche mit schwerem Letten als Untergrund sind nur mit Vorsicht zu vertiefen und es ist dabei stets zu berücksichtigen, wie weit man mit dem Dünger reicht. Befleht der Untergrund aus Erde, durch deren Vermischung mit der Ackerkrume diese an Tiefe und Fruchtbarkeit gewinnen kann, dann pflüge man stets etwas tiefer, besonders wenn außer Stallmist noch etwas Thomasmehl zum Ausgleich des Bedürfnisses an Phosphorsäure beigegeben werden kann, was namentlich dann das Gedeihen tiefwurzelnder Pflanzen sehr begünstigt.

Vieh- und Geflügelzucht

Trockenfutter für Ziegen. Bei nasser Witterung vermehrt man es nicht, den Ziegen des Morgens vor dem Austreiben und abends, wenn sie wieder in den Stall kommen, ein wenig Trockenfutter zu geben; Wasserlucht, Entzündung der Eingeweide und manche andere Krankheiten sind leicht die Folge, wenn man den Weidzügen bei anhaltender Nässe kein Trockenfutter gibt.

Gut gefaltene, noch nicht über 5 Jahre alte Ziegen lassen sich in 6 Wochen hinreichend ausmästen. Noch ältere Ziegen setzen bei starker Mast mehr Laig als Fleisch an.

Als Vorbeugungsmittel gegen die Geflügelcholera wird empfohlen: 1. Frisch angekauft Hühner 10 bis 14 Tage separat zu halten, dann 2—3 Stück derselben mit dem bisherigen Bestande zusammen zu bringen und erst, wenn hierauf keine Erkrankungen erfolgen, sämtliche Hühner zusammengehen zu lassen; 2. bei Ausbruch der Krankheit die Geflügel von den Kranken zu entfernen, nicht umgekehrt; 3. Boden, Wände, Gerätschaften und Siphontagen sind mit heißem Soda-Wasser, noch besser mit einprozentiger Sublimatlösung, dreiprozentiger Kreolin- oder Karbolsäurelösung oder fünfprozentiger Eisenvitriollösung gründlich zu reinigen und die Wände nachher frisch zu weißeln. Die Kadaver und der Mist sind entweder zu verbrennen oder tief zu vergraben.

Bienenzucht

Fütterung der Bienen. Immer näher rückt die Zeit, und jeder Imker muß seinen Bienen den nötigen Wintervorrat geben. Mitte September muß die Fütterung beendet sein. Treten kalte Tage und Nächte ein, wie jetzt, so zieht sich das Volk zusammen und ver-

arbeitet schließlich den gereichten Zucker nicht mehr. Darum beginne mit der Fütterung zur rechten Zeit! Wo in Gegenden viel Honig von der Fichte und Tanne eingetragen wurde, da muß dafür gesorgt werden, daß dieser für die Ueberwinterung absolut untaugliche Honig möglichst aus dem Wintertraume kommt. Vergeßen wir nicht, daß Koniferenhonig das beste Reizfutter im Frühjahr ist, und heben wir solche Waben fürs zeitliche Frühjahr auf, so haben wir dann Aussicht auf starke Völker zu Beginn der ersten Tracht. Die Bienenwohnungen sind dabei fleißig zu lüften. Auch verenge man die Fluglöcher, damit nicht Raubbienen den Stand belästigen und bei schwachen Völkern als Sieger einziehen. Am besten ist es, wenn man gegen Abend die Fütterung vornimmt und dabei gleichzeitig allen Stöcken Futter verabfolgt. Niemals aber füttere am Tage, besonders bei Sonnenschein! Man wird sich vor fremden Bienen taum ermeßern können. Auf welche Weise, mit welcher Futterordnung dieses Geschäft vorzunehmen ist, bleibt jedem selbst überlassen. Nur verabsäume deinen Bienen soviel Futter, daß sie selbst bei regnerischer tatter Witterung zur Frühjahrstracht noch ein genügendes Quantum Futter im Stöcke haben.

Für Küche und Haus

Küchenzettel.

Sonntag: Weinuppe. Gedämpfte Ente in brauner Sauce, Rotkraut, Salzkartoffel, Schokoladecreme. **Abends:** Fleischsalat. Butterbrot. Bier. — **Montag:** Grießsuppe, Schweinetoteletts, Würsting und Kartoffeln. **Abends:** Weiße Eier, Butterbrot mit Aufschnitt und Käse. — **Dienstag:** Gewidelte Kalbsbrust. Gemischter Salat. Omelette mit Apfelsauce. **Abends:** Zwiebelfleisch vom Suppenfleisch vom Dienstag. Butterbrot, Käse, Bier. — **Mittwoch:** Sagosuppe. Filet in Madeiraauce, Spinat, Bratkartoffeln. **Abends:** Sülze mit Essig und Del. Butterbrot und Käse. — **Donnerstag:** Zwiebeluppe. Rottkohl, Birelartoffeln und gebratenes Rindfleisch (vom Suppenfleisch des vorhergehenden Tages). **Abends:** Leberwurst gebraten und Kartoffelsalat. Butterbrot und Käse. — **Freitag:** Erbensenuppe. Schellfisch mit Zwiebeln und Kartoffeln. Kartoffelsülze mit geschmorten Birnen. **Abends:** Gebratene Kälber. Butterbrot und Aufschnitt. — **Samstag:** Gerstenuppe. Mohrrüben mit Rindfleisch (Suppenfleisch). **Abends:** Bohnensuppe mit Kartoffelpuffer. Butterbrot und Käse.

Kalbsgetöse muß man sich extra gefäubert vom Fleischer vorher bestellen, so daß er ganz frische Ware liefert. Man brühe alsdann das Getöse noch zweimal ab, schraupe es ganz rein und lege es mit reichlich Wurzelwerk und Gewürz an, so daß es gleich recht pikant schmeckt. Ist das Getöse ganz weich, so wird es in gute Happenstücke geschnitten. Danach kann nun das Gericht auf verschiedene Art fertig gemacht werden. Entweder mit einer braunen, sauerlichen Sauce, etwa wie saure Kartoffeln, mit einer weißen Kräuter- sauce oder mit einer Sauce aus saurer Sahne und Mehl. Auf alle Fälle wird etwas Fleischextrakt an die Sauce gerührt, so daß das Gericht recht kräftig ist. Bei guter Zubereitung schmeckt es ganz ausgezeichnet.

Sellerie-salat. Junge, große, recht weiße Selleriewurzeln werden sauber abgewaschen und in Salzwasser weich gekocht, bis man mit einer Spindnadel leicht hineinfahren kann. Dann schält man die Wurzeln, schneidet gleichmäßig runde dünne Scheiben da-

von, untermengt sie mit Del, Essig, Salz und etwas Zucker, legt sie wohlgeordnet in eine Salatschüssel und verzehrt den Salat mit einem Kranz von Rottkohl oder Kapuzinen oder auch von Kartoffelsalat.

Reiswürstlein. Man kocht in 2/3 Liter Milch 125 Gramm gebrühten Reis weich und läßt ihn erkalten, fügt ein Stück Butter, das schaumig gerührt wurde, sowie zwei Eier und Zucker bei, und wenn der Teig zu weich, noch Mehl dazu und formt Würstchen daraus, die man in Semmelbröseln umwendet und entweder in der mit Fett bestrichenen Pfanne oder in steigendem Schmalz bäd.

Frühhaltung der Lebensmittel auf einfachem Weg.

(Wiedapparat und Immerfrischgläser.)

Von Hermine Meier-Henss-Krielingen.

Eine neue, wesentliche Verbesserung auf dem Gebiete der Lebensmittelkonservierung wurde durch die Erfindung der Immerfrischgläser der Hausfrau geboten. Bei Gebrauch dieser Gläser fällt die teure und zeitraubende Arbeit des Dünstens im Wasserbad weg. Auch kann man beliebige kleine Mengen, also ein Glas allein ohne viel Umstände konserrieren, was beim Wiedapparat nicht so gut zu machen ist. Das Verfahren bei den Immerfrischgläsern ist überaus einfach und verständlich. Man taucht das innen am Deckel befindliche Glaszöpfchen in absoluten Alkohol, zündet diesen an und stülpt den Deckel sofort auf das mit Obst, Gemüse usw. gefüllte Glas. Durch das Verbrennen des Alkohols entweicht im Glas ein luftleerer Raum und der Deckel bleibt durch äußeren Luftdruck verschlossen. Spiritus oder 96%iger Alkohol genügt nicht, weil die wenigen Tropfen, die am Zöpfchen hängen bleiben, auch total brennbar sein müssen. Nun kommt aber die Hauptfrage: Was soll die Hausfrau, die vielleicht 100 oder noch mehr Gläser nach dem System Laich oder — Viktoria hat, mit diesen machen? Eine Lösung hat sich bereits gefunden: Die Deckel der Immerfrischgläser passen auch auf die genannten Gläser und man taucht einfach neue Deckel. Ein Immerfrischgläser kostet aber immerhin 25 J., was bei vielen Gläsern doch ein schönes Sümmchen ausmacht. Folgender Versuch zeigt nun, wie man dieser Mehrausgabe aus dem Wege gehen kann, ohne die umständliche Dünsterei im Kessel machen zu müssen. Ich nahm einen Deckel nach System Laich und schüttete 5—6 Tropfen absoluten Alkohol hinein, diese entzündete ich rasch an einem bereit gehaltenen Fildbus und stülpte den Deckel über das gefüllte, mit Gummiring versehenes Glas, und der Deckel blieb bis heute fest sitzen. Bei diesem Verfahren kann man auch die Gummiringe jahrelang benützen. Durch das Kochen im Wasserbad hingegen werden sie rasch brüchig. Denselben Versuch machte ich dann auch noch mit Wied- und Viktoria-Gläsern mit dem gleichen Erfolge. Dieses Verfahren kann daher jeder Hausfrau aufs Wärmste empfohlen werden; denn man spart damit viel Zeit und Geld. Man bekommt im Schließen der Deckel auf diese Art sehr schnell eine solche Gewandtheit, daß einem das Ganze fast wie Spielerei erscheint. Darum kommt hier auch noch etwas anderes in Betracht, nämlich die Konservierung der Wurstleiste. Wie manchmal sagt sich Besuch an, der in letzter Stunde abgehallen wird. Die Hausfrau sieht klagend vor den gefüllten Schöpfeln: „Was soll mit dem Essen, namentlich im Sommer, werden?“ — Nichts ist einfacher als das! — Man hält sich stets einige kleine und große Gläser bereit, füllt die übrigen Speisen hinein, schließt den

Deckel nach dem von mir hier erklärten Verfahren, und die so schnell und gut verzogenen Speisen können nach nach Wochen genossen werden.

Bunte Kreide erhält man durch Anreiben von gutem sog. Pfeifenton (Argilla) mit Wasser und Zusatz von Ultramarinblau, fein geriebenem Oker (gelb) oder gebranntem Oker (rot), sowie anderer Mineralfarben. Die so erhaltene Paste wird dann in geölte Metall- oder Holzformen gepreßt und langsam bei gemäßigter Temperatur getrocknet.

Petroleumseife aus Marmor entfernt man dadurch, daß man eine Mischung aus 2 Teilen Soda, 1 Teil geschlammtem Bimsstein, 1 Teil feinst gepulvertem Kalk zu einer Paste macht und mit dieser den Fleck abreibt und mit Seife und Wasser abwäscht.

Reinigen von Stempeln. Stempel werden mit Petroleum gereinigt. Man nimmt eine kleine Bürste, befeuchtet sie mit Petroleum, befreit damit die Stempel und reibt sie zuletzt mit einem Lappen ab.

Verchiedene Notizen

Die Schweineprämierung. Kein Landwirt kann heute achtlos vorübergehen an der Frage der Fleischversorgung und der Vermehrung der Schweinehaltung. Die Schweinemast muß ausgedehnt und intensiver betrieben werden. Sie muß vor allem unabhängig werden von dem jeweiligen Ausfall der Kartoffelernte. Dies kann geschehen durch Bezug anderer Futtermittel, besonders der Gerste. Die Bevölkerung verlangt ein regelmäßiges Angebot an Fleisch, darum ist es eine Pflicht des Landwirts, auch regelmäßig zu mästen. Nichtig betrieben wird die Mast, wenn man gute und weniger gute Jahre zusammenrechnet, ist eine gute Rente abwerfen. Die Rente ist dabei weniger abhängig von den Futtermitteln- und Fleischpreisen, als von der Qualität der zur Mast verwendeten Tiere. Welche Anforderungen an ein gutes Schwein zu stellen sind, das sich als Juchtschwein eignet und dessen Wachstum mit Erfolg gemästet werden können, das zeigt besonders anschaulich die Schweineprämierung. Die bisherige Sache der Regierung; in diesem Jahre zum erstenmal wird sich die Landwirtschaftskammer mit ihr befassen. Jeder Züchter sollte sich an der Prämierung beteiligen, jeder Mäster und auch der noch fernstehende Landwirt sollte sich die Sache wenigstens ansehen, um neue Anregung und Belehrung daraus zu schöpfen.

Anmeldungen zur Prämierung, die am 24. Oktober 1913 vormittags 9 Uhr in Durlach stattfindet, sind bis spätestens 14. Oktober an den Gausvorsitzenden Herrn Oberamtmann Hoffmann-Bretten zu richten.

Frachtfreie Rückführung von Kälber- und Wärmeschuflmitteln bei Weinfendungen. Der Ausschuss IV der Landwirtschaftskammer für Wein-, Obst- und Gartenbau hat in seiner Sitzung am 1. September 1913 die Frage der frachtfreien Rückführung von Kälber- oder Wärmeschuflmitteln beim Weinfendend behandelt und als ergebnisreichend bezeichnet, diese Vergünstigung, die Bier- und Mineralwasserfendungen bereits eingeräumt ist, auch für den Weinverand herbeizuführen. Vorreife für den Weinverkauf auf der Eisenbahn erachtet der Ausschuss jedoch die Beförderung der Weinfendungen als Eilgut zum gemöhnlichen Frachtfach während der Monate Dezember und Januar. Ein entsprechender Antrag wurde der Großh. Generaldirektion der Badischen Staatseisenbahnen übergeben.

Unsere neu eingetroffenen Deutsche, Wiener u. Englische **Blusen-Stoffe** sind unstrittig die schönsten. Solid, vornehmer Geschmack und wirklich beste Qualität sind die Vorzüge derselben. Kaufen Sie Blusenstoffe nur im Spezialhaus. **Mehle & Schlegel** jetzt Kaiserstraße 124 b jetzt Kaiserstraße 124 b vormals Perrinscher Laden. **Billigste Preise. — Rabatt-Marken. — Reichhaltigste Auswahl.**

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.

Große Posten bessere **Herrenkleiderstoffe-, Paletot-, Ulster- sowie Loden- und Kostümreste** sind enorm billig abzugeben **Kaiserstraße 133** 1 Treppe hoch, Ecke Kaiser- und Kreuzstraße.

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

Hapag, Hamburg (Hamburg-Amerika Linie) **Personenbeförderung nach allen Teilen der Welt.** **Hamburg — New York** **Hamburg — Philadelphia** **Hamburg — Boston** **Hamburg — Kanada** **Hamburg — Mexiko** **Hamburg — Brasilien** **Hamburg — Argentinien** **Hamburg — Westindien** **Hamburg — Chile** **Hamburg — Peru** **Hamburg — Afrika** **Vergnügungsfahrten** mit zu diesem Zwecke eigens hergerichteten Dampfern **Reisen um die Welt** **Indienfahrten** **Orientfahrten** **Walfahrten** **Goeben neu in Dienst gestellt der Turbinen-Schnelldampfer** **„Imperator“** das größte Schiff der Welt. Länge 219 Fuß, Breite 38 Fuß, Tiefe 68 Fuß, 50000 Tons Rauminhalt. **Fahrtdauer: Hamburg — New York sieben Tage.** Vier Schrauben. Vollkommen ruhige Seefahrt. **Erste Kajüte:** Keine übereinanderliegende Betten. Zimmer von Größe und Einrichtung wie in den besten Hotels. **Zweite Kajüte:** Große Zimmer für 2, 3 u. 4 Personen mit elektr. Licht, Aufhängelampe, Waschzuber und Kleiderkasten, Speiseisalon für 84 Personen, Gesellschaftsalon, Halle, Schreibzimmer, Rauchsalon, Turmhalle, Promenadenbeleg, geträum. Promenadenbeleg, 20 eig. Wabezimmer mit Wannen. **Dritte Kajüte:** Zimmer zu zwei und vier Personen mit Badezimmern und elektrischem Licht, Speiseisalon für 440 Personen, Gesellschaftsalon, Rauchsalon, Wädhel, Promenadenbeleg, 17 Wabezimmer mit Wannen. **Vordachdeck:** Unterbringung von Familien und Frauen in abgeschlossenen Kabinen. Die Kabinen enthalten je zwei oder vier Betten und sind elektrisch erleuchtet. Die Speisen werden den Passagieren an Tischen durch Aufwärter und Aufwärterinnen dargelegt. Keller, Messer, Gabel und Messer werden geliefert, ebenso Matrasse, Kissen und Decke. Ein besonders reichhaltiges, in welchem Ständerische und andere Wünsche genossen werden kann. **Hamburg-Amerika Linie, Abteilung Personenverkehr, Hamburg.** Vertreter in Karlsruhe: Jos. Wilh. Roth, Leopoldstraße 4 und Friedrich Morlok, Karl-Friedrichstraße 26, Rondellplatz. (87)