

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 geschmacksverändernde 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 suchtsüchtig 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 bequämlieh. Freilich ist damit nun nicht etwa beabsichtigt, die Zuckergabe auszusparen, sie ist und bleibt aber von der Fruchtart und deren Reifegrad und von der Geschmacksrichtung 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 entfemt 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 werden.

Der zur Vorarbeit benötigten Dämpfer kann man sich in einem großen Kochtopf herstellen, daß man einen Sieber über einer unteren Lage 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 schneefüllten 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 Honignachtfrage 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 ausflugsfähig eingreifen 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. Naarmann 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 Eisenbahnwärter 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 erweiterten Anollen nicht mehr mit Vorteil zur Saat verwendet werden können. In den meisten Jahren gelehrt aber auf guten bis ziemlich guten Saatkartoffeln 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 Saatkartoffeln 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 Saatkartoffelernte? Die Saatkartoffeln werden ausgegraben oder ausgepflügt und dann die großen und kleinen besonders gefammelt. Die großen werden je nach Umständen bald verkauft oder eingelagert, die kleinen verführt 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 Saatkartoffeln 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 Saatkfurche 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 herbeizuführt,

„Globus“
Detektiv-Inst.
Dir. K. Thomas
Karlsruhe i. B.
Kaiserstr. 86, Telefon 3276
Tag- und Nachtverb.

Ermittlungen in allen Angelegenheiten.
Beobachtungen, stichhaltiges Beweismaterial für alle Prozesse, Ehescheidung, Meineid, Beleidigung, Alimentation usw.

Auskünfte

über Vermögen, Charakter, Vorleben, Lebenswandel usw. auf alle Plätze des In- und Auslandes diskret, zuverlässig und billigst.
In Leistungsfähigkeit unübertroffen.

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, Königstraße 20.

Persil

das selbsttätige Waschmittel.

Schmutzige Kinder

-kleidchen waschen macht viel Arbeit. Mühselos 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.

Überall erhältlich, nie lose, nur in Original-Paketen.

HENKEL & Co., DÜSSELDORF.
Auch Fabrikanten der allbeliebten

Henkel's Bleich-Soda

