

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

188 (9.7.1913) Für Haus und Landwirtschaft

# für Haus und Landwirtschaft

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

Nr. 28.

Wochenbeilage zum Karlsruher Tagblatt

Jahrg. I.

Verantwortlicher Redakteur: Heinrich Gerhardt.

## Etwas von der Geflügelzucht im Sommer.

Von Heino Spiel.

(Nachdruck sämtlicher Artikel verboten.)

Anfang Juli ist die Brutzeit beendet und der große Eierlegen wird kleiner und kleiner. Ja, an außerordentlich heißen Tagen sehen viele Hennen vollständig mit dem Eiern aus. Einige Tiere beginnen auch schon mit einer frühzeitigen Mauser. Beides kann man noch für längere Zeit verhüten, wenn der Appetit durch richtige Futtermittel rege erhalten wird; besonders durch Grünfütterung kann man die Frühzeitigkeit der Mauser hinauszuschieben. Das Grünfütterungsmittel muss aber den Tieren in praktischen Mengen, die das Abweizen ganz kurzer Stängel der Pflanzen gestattet, vorgelegt, oder es muss wie Häcksel geschnitten werden. Dabei kommt es auch noch darauf an, saftiges, schmackhaftes Grün auszuwählen. Die sprüden Gräser, die alten Kleegrasen und die blühenden Unkräuter werden von den Hühnern nicht mehr angerührt. Salatblätter, Kohlsalat, überzähliche Suppenkrautpflanzen oder auch feingehackte Zwiebeln sind am Platze. Das Laub und die Kollern der Zierpflanzen werden von allen Geflügel gern genommen und haben auch nicht — mit einer Ausnahme — die Enten vertragen sie nicht. Diese Tiere mögen bei reichlicher Zwiebel- und Petersilienfütterung schnell ab, sie zeigen eine abnorm vergrößerte Leber und gehen bei fortgesetztem Zwiebelgenuss bald ein. Butten dagegen können die Zwiebel literweise verschlingen, ohne jede Beeinträchtigung ihrer Gesundheit.

An den heißen Tagen hat das Geflügel beständig Durst, weshalb mehrmals am Tage für frisches Wasser gesorgt werden muss, wenn stehendes Wasser nicht zur Verfügung steht. Am längsten hält sich das Getränk in irdenen Gefäßen. Praktische, automatische Tränken sind heute überall zu kaufen. Man kann sich aber auch einen sehr guten, das Wasser frisch haltenden Tränkeautomaten mit ganz geringen Kosten selbst herstellen. Dazu benötigt man einen geeigneten Einmachtopf und einen etwas größeren Blumenunterfasser. Mit der Feile macht man leicht einen etwa 1/2 Zentimeter tiefen Einschnitt am oberen Rande des Topfes. Nun wird der Topf mit Wasser gefüllt, der Unterfasser auf den Topf gestülpt und beide Teile durch eine Schenkung so herumgedreht, daß der Unterfasser auf den Boden zu stehen kommt. Es läuft nun der Teller voll Wasser, aber nicht über; nur soviel Wasser, wie die Tiere laufen, fließt aus dem Einmachtopf wieder nach.

Trotz aller Vorsicht kann aber an sehr heißen Tagen das Tränkewasser ungenießbar werden und der Genuß des nicht einwandfreien Wassers zu ernstlichen Erkrankungen, namentlich zum Ausbruch von Durchfall und Cholera führen. Ein gutes Vorbeugemittel haben wir im Eisenpulver, von dem wir etwa 20 Tropfen auf 1 Liter Wasser geben; denselben Zweck erreichen wir dadurch, daß ständig einige flache Eisenstäbe, möglichst rostige, in dem Tränkegefäße liegen. Gernart ist vor der Verwendung von Rägeln für diesen Zweck, denn das Geflügel verschluckt mit Vorliebe Rägeln, selbst solche von einer Länge von 2-3 Zoll, wodurch häufig eine Durchbohrung der Magenwand herbeigeführt wird, die den Tod des Tieres bedingt.

Daß die Tränkegefäße an den schattigsten Stellen aufgestellt sein müssen, ist selbstverständlich. Die brennenden Sonnenstrahlen sind dem Geflügel überhaupt sehr schädlich, namentlich verderben sie die Gefiederfedern des Schaugefügels, besonders der schwarzen, weißen und roten Schläge. Die übermäßige Wärme beeinträchtigt aber auch die Fruchtbarkeit und den Fleischgehalt der alten, sowie das Wachstum der jungen Hühner. Es heißt deshalb für genügenden Schatten im Auslauf zu sorgen, wo dieser nicht durch natürliche Hecken und alte Baumpflanzungen vorhanden ist. Im Auslauf verteilt alte Krüpen und Lammern erfüllen diesen Zweck; besser sind Schuppen und Hüften. Am besten und der Natur der Hühner am meisten entsprechend ist aber ein Dach, das man am besten mit 30 Zentimeter Höhe vom Erdboden aus gemauert, ausgeblendet, Eisenstrücker, Bohnenstrücker oder Latzen errichtet. Solch ein Platz ist halbschattig, kühl und feucht trocken, so daß er auch bei schlechtem Wetter den Hühnern das Einmullen gestattet. Ueber Nacht suchen allerdings Insekten diese geschützten Stellen auf, die am Tage den Hühnern zur Beute fallen. Einen guten schattigen Platz bietet

auch eine Anpflanzung von Helianthifloren, deren breite Blätter den Tieren eine angenehme Erholungsstelle verschaffen. Allerdings alle für die Hühner erreichbaren Blätter fallen dem Grünzeughunger zum Opfer.

Die Hitze richtet im Stalle selbst aber noch größeren Schaden an durch die unheimliche Vermehrung des Ungeziefers. Der Stall, besonders die Kester, sind mindestens zweimal wöchentlich sorgfältig zu desinfizieren, ebenso oft ist auch der Kot zu entfernen. Zur Verminderung des Ungeziefers bedient man sich in neuerer Zeit mit gutem Erfolge des Schwefelens, wodurch auch die Nager, Mäuse und Ratten, getötet, mindestens aber auf Zimmerhöhe vertrieben werden. Es sind seit kurzer Zeit eigenartig gearbeitete, zum Verbrennen von Stängenschwefel eingerichtete Apparate im Handel, die die Schwefeldämpfe erst mit Gewalt zu Boden drücken, von dem sie nach und nach an den Wänden zur Decke hoch steigen. Was von lebenden Wesen mit den Dämpfen in Berührung kommt, ist sicher dem Tode verfallen.

Das bei großer Hitze in den Kestern massenhaft auftretende Ungeziefer läßt die Tiere während des Legens nicht zur Ruhe kommen und die heiße, stickige Stallluft trägt dazu bei, daß sich die Tiere außerhalb des Stalles einen angenehmeren Ort zur Eiablage suchen. Insekten und Hitze sind fast immer der Grund des Verlegens der Eier, vorausgesetzt, daß nicht das Nest selbst im vollen Lichte steht. Die Nestreinigung ist regelmäßig wöchentlich zu erneuern und dem frischen Stroh ein wenig Eisenpulver einzufüttern. Noch besser ist es, in der heißen Zeit überhaupt kein Stroh zu nehmen, sondern in den Kestern frisch gestrichene Gipsplatten muldenartig unterzubringen. In diesem Material findet sich so leicht kein Ungeziefer ein.

## Der Badische Viehverversicherungsverband im Jahre 1912.

Mit dem abgelaufenen Geschäftsjahre blüht der Badische Viehverversicherungsverband auf eine 20jährige Tätigkeit zurück. Langsam, aber stetig gewachsen, hat er in dieser Zeit im ganzen 13 481 140 M 39 3 Entschädigungen gezahlt, woran 2 786 000 M als Zuschüsse aus der Staatskasse geleistet wurden. Auch im Jahre 1912 hat der Verband ein weiteres Wachstum zu verzeichnen. Zu den 436 Ortsanstellungen, die aus dem Jahre 1911 ins neue Geschäftsjahr übertraten, kamen 7 neue hinzu, so daß am Schluß des Jahres 1912 dem Verband 443 Ortsanstellungen und Vereine angehörten. Mit den neu angegliederten Ortsanstellungen, die sich auf die Amtsbezirke Breisach, Bretten, Bärach, Forzheim, Stodach, Lauterbachsheim und Heberlingen verteilen, sind 584 Viehhalter und 2576 Tiere in Gesamtzahl von 1 001 100 M ausgegangen. Das Geschäftsergebnis war als günstig bezeichnet werden. Die Zahl der Schadensfälle, die im Jahre 1911 4565 betragen hatten, ist trotz der Zunahme des Verbandes auf 4000 zurückgegangen. Im Jahre 1912 waren insgesamt 38 392 Viehhalter mit 149 405 Tieren (im Gesamtwert von 65 440 215 M) versichert, wovon 4000 entschädigt werden mußten. Die Summe der Entschädigungen beläuft sich auf 1 359 930 M und 92 S. d. i. 2,08 M des gesamten Versicherungswertes. Der ungedeckte Verbandsaufwand beläuft sich auf 402 169 M 51 S., zu deren Deckung eine Verbandsumlage von rund 61 S für 100 M Versicherungswert erforderlich wäre. Der zur Deckung dieses Mehrbetrages erforderliche Staatszuschuß beläuft sich für das Berichtsjahr auf rund 271 400 M. Der ungedeckte örtliche Entschädigungsaufwand beträgt 417 859 M 61 S., zu dessen Bestreitung eine durchschnittliche Umlage (Ortsumlage) von 63 S (1911 — 75 S) für 100 M Versicherungswert erforderlich ist.

## Land- u. forstwirtschaft

Anlegen von Komposthaufen. Durch dasselbe kann man eine große Menge sich in jeder Wirtschaft vorhandener Abfallstoffe verwerten und dem Acker wertvollen Dünger zuführen. Grabenauswurf, Torf, Erde, die beim Reinigen der Hackfrüchte abfällt, Restschutt, Schlamm aus Rinnesteinen, Sauggruben oder Teichen usw. lassen sich gut dazu verwenden. Der Komposthaufen muß mindestens ein Jahr liegen; er ist mit ungeklärtem Kalk zu vermenen, öfters umzugraben und mit Saude zu begießen. Wenn auf dem Komposthaufen Lintraut wächst, ist es vor dem Reifwerden abzumähen.

Moose auf Wiesen verdrängen die besseren Futterpflanzen und saugen das Wasser auf. Man hilft sich dagegen durch Entwässern und nachherige Kalkung oder Rainbindung. Wirksam ist auch das Eggen mit der Wiesenegge und das Beweiden.

Stark verflammtes Grünfütterungsmittel oder solches, das durch lang andauernden Regen sehr gelitten hat, darf nicht verfüttert werden. Ist rasche Ernte notwendig, so empfiehlt es sich, dasselbe einzufäuern, namentlich wenn die Witterung zum Trocknen nicht günstig ist. Statt derartiges Futter einzufäuern, kann man es auch auf Braunkohle verarbeiten.

Das Abnehmen von Blättern vor der Rübenerte fördert die Entwicklung der Rübe, und zwar um so mehr, je früher es stattfindet, und je weniger Laub die Rübenforten produzieren. Am wenigsten vertragen das Abblättern die Gekandörfer und Tannenfrüher Rübenforten, welche laut nur halb soviel Laub pro Morgen produzieren als die Leutenwäyer Rübe. In den futterarmen Jahren und im Kleinbetriebe läßt sich gegen ein mäßiges Abblättern durch Entfernung der unteren, zum Teile trockenen Blättern vom September an nicht viel sagen, wenn dabei einige Vorsicht gebraucht wird. Werden dagegen durch angeschnittenes Arbeiten in den Reihen und durch die Kleider der Frauen vorzeitig die oft sehr spröden Stiele der gesunden Blätter arglos geschnitten, so kann sich die Ernte der Rüben, wie eingehende Versuche gelehrt haben, um die Hälfte vermindern.

## Obst- und Gartenbau

Zur Ernte von Pfirsichen und Aprikosen. Beim Brand so zarter Früchte wie Pfirsiche und Aprikosen ist besondere Vorsicht geboten. Hier empfiehlt sich Eingelapung. Man läßt sich Kisten mit flachen Einlagen anfertigen, die in kleine Fächer eingeteilt sind; in jedes Fach kommt nur eine mit Seidenpapier umwickelte Frucht, die ringsum bis zur vollen Ausfüllung des Faches mit Holzwohle umgeben wird.

Blattläuse an Pfirsichen. Wenn das Besprühen der Pfirsichbäume mit Tabakwasser nichts nützt, so kann man dieselben räuchern. Es geschieht dies am besten mittels der in der Bienenzucht allgemein angewendeten Räucherkerne, in die man Tabakblätter mit möglichst viel Rippen bringt. Auch nach dem Besprühen mit einer ziemlich konzentrierten Schmierseifenlösung wird das Ungeziefer bald verschwinden. Ebenso soll auch Jagerlin und Insektenpulver bei der Vertilgung der grünen Blattläuse ganz gute Dienste leisten.

Der Goldfäher und dessen Raupen sind arge Schädlinge der Obstbäume. Eigentlich kann dieser Schädling nur an vernachlässigten Obstbäumen auftreten, denn die oft faustgroßen Raupenraupen, in welchen die jungen Käupchen überwinteren, sieht man nach dem Blätterabfall sehr genau und kann selbige unschwer vernichten. Die, wenn ausgewachsen, bis 3,50 Zentimeter langen, schwarzgrünen, braunbehaarten, mit roten Längslinien und weißen Seitenflecken gezeichneten Raupen fangen schon im ersten Frühjahr an, die Raupenraupen auszudehnen und alles junge Laub abzufressen. Des Nachts ziehen sie sich fast immer gemeinsam in das vergrößerte Nest zurück, da sie bis zur letzten Häutung gefellig leben. Anfang Juni verpuppen sich die Raupen einzeln in ein dichtes Gewebe an Ästen, Stielen usw. Die Puppe, welche sich bei Berührung lebhaft bewegt, ist grau-schwarz. Nach drei Wochen Puppenruhe entkeimt derselben ein weißer mit rostgelbem Hinterleibe versehener Falter, welcher bis 250 Eier an die Unterseite der Blätter ablegt, aus denen schon im August die jungen Käupchen austreten, die sich später, wie oben angegeben, einpuppen. Die Verdringung geschieht am besten durch Einjammen und Verbrennen der Nester, Abjuchen der gelben Eierhäufchen von den Blättern im Juli und Zerdrücken der ausgetrockneten Käupchen.

Beim Bohnenpflanzen benutze man nur Daumen und Zeigefinger. Wer durch unverständiges Ausreißen den jungen Ansat mit wegnimmt, hat doppelten Schaden, da er seine Erträge im voraus vermindert und die kleinen Böhnchen nicht verwenden kann. Ein öfteres Abjuchen der Bohnensäfte ist nötig, wenn die grünen Schoten nicht hart und holzig werden sollen.

Der beste Dünger für Spargel ist tierischer Dung. In Braunschweig, wo die Spargelkultur am höchsten steht, pflegt man die Spargelrüben dreimal mit Stallmist von jebeimal 250 Meterzentner pro Hektar zu düngen. Will man gleichzeitig künstlichen Dünger an-

wenden, so nimmt man 2 Meterzentner schwefelhaftes Kali, 2 Meterzentner Chilisalpeter, 2 Meterzentner Superphosphat und 10 Meterzentner Mergel pro Hektar. Die künstlichen Dünger werden schwach untergraben und unterhacht.

Kopfsalat für Herbst und Spätsommer sät man Anfang Juli, in 14 Tagen verkehrbar, in 6 Wochen Köpfe und dann ist es Ende August, Anfang September, wo der Salat schon weniger schiebt. Salat für den September, Oktober und November sät man später, etwa vom 20. bis 30. Juli. Gute Düngung, guter Boden, trockene Behandlung des Bodens, fleißiges Jäten sind hauptsächlich, eine flüssige Düngung sehr zu empfehlen, denn je fetter der Salat hat, desto zarter und größer wird er. Für den Sommer und Herbst ist Tropfrost, braun und gelb, sehr zu empfehlen, im Spätherbst deutlicher Unvergleichlicher unermüßlich.

Milchunze Gurkenpflanzungen. Die Gurke verlangt zu ihrem Gedeihen einen tiefgelockerten und nahrhaften Boden und dann vor allem noch eine feuchtwarmer Witterung. Wenn letztere fehlt, ist bei Gurken nur selten auf eine befriedigende Ernte zu rechnen; ist die Witterung aber kalt und stehen die Gurken ohnedies noch auf keinem gelockerten und nahrhaften Boden, treiben sie nur kurze Ranken, zeigen sie kein richtiges Leben, oder ist ein großer Teil von ihnen schon im Absterben begriffen, so ist es gewöhnlich besser, nicht mehr auf die Gurken zu rechnen, sondern die betreffenden Beete mit einer anderen Gemüseart zu bestellen. Im Juli kann man auf sie noch pflanzen und Frühkohlrabi, Frühkraut, Frühwirsing, Rosenkohl, Salat, Winterbohnen, Borree, Winterkohl bringen, und säen kann man: Speiserüben, wie Schneeball, Wilhelmshurger, schwarze runde und andere Rübenforten mehr. Gegen Ende Juli und im August kann man auch schon wieder an das Säen von Rabinschen gehen.

Wo die Rosenknospen durch Fröste gelitten haben, empfiehlt es sich, alle Zweige, die ihre Knospen abgestoßen haben, sofort am mindestens ein Auge zu entippen, damit der Austrieb ein fruchtiger werde. Am vorliegenden Falle ist augenblicklicher Verlust späterer Gewinn.

## Bienenzucht

Rezept zur Bereitung des Honigweines. Man rühre in 60-65 Liter weiches Wasser, das in einem recht reinlichen Gefäß (etwa kupferner Kessel) ziemlich stark erwärmt wurde, etwa 6 Liter Honig, hierauf läßt man heißes Wasser und Honig, noch gelinde einhalb Stunden lang kochen. Von Zeit zu Zeit wird der schaumige Schaum, der sich oben ansetzt, weggeschöpft. Ist nun die Zeit des Siedens vorbei, so wird das Honigwasser in irdene und kleinere Gefäße zum Abkühlen ausgeschöpft und noch warm in ein sorgfältig gereinigtes Faß gebracht. In gut temperiertem Keller fängt der Wein nach 5-8 Tagen zu gären an. Nach 14 tägiger Gärungszeit wird der Wein in ein zweites Faß abgezogen (natürlich ohne Hefe), wo die Gärung noch 10 bis 14 Tage weiter dauert. Ist nach vollendeter Gärung der Honigwein ganz ruhig, so daß man nichts mehr hört, so wird das Spundloch geschlossen und der Wein ist nach 3 Wochen hell und trinkbar. In Flaschen abgezogen, gut verstopft und in kalten Sand gebracht, mouffiert er in einigen Tagen ziemlich stark.

Glätten der Bienenwohnungen. Neue Wohnungen aus Holz haben oft im Innern rauhe Wände, welche die Bienen als erste Arbeit zu glätten haben. Um ihnen diese Arbeit zu ersparen, mache man in einer neuen Wohnung ein leichtes Strohflecht; auch Hobelspane sind zu dem Zwecke sehr gut zu verwenden. Die brennende Wasse wird stets darin herumgerührt, damit die Wände nicht anbrennen. Ist das Rauhe abgeseigt und haben sich die Wandungen erwärmt, so nehme man einen Ballen von Wachsabfällen oder reines Wachs und reibe die inneren Wandungen der Wohnungen, noch ehe dieselben kalt werden, so schnell als möglich damit ab. Ist dies geschehen, so werden die Wachsstücke, welche an den Wandungen hängen geblieben sind, mit einer Bürste gut verrieben, so daß die Bretter wie poliert aussehen.

Der Vorteil der Nachschwärme liegt darin, daß sie nur Arbeiterwachs aufziehen und einen fürs nächste Jahr sehr fruchtbareren Weisel haben. Im übrigen sind sie der rationalen Bienenzucht nicht förderlich und führen nicht selten den Ruin des Mutterstockes herbei.

Vorsicht beim Verstärken schwacher Bölker ist dem Anfänger stets anzuraten, denn so nützlich ein Verstärken schwacher Bölker im Frühjahr ist, so leicht kann

**Apfelwein**  
vortreffliches Tafelgetränk in absolut naturreiner, goldgelber, unibertroffener Qualität liefert zu 24 % Reinettenwein (meine beliebte Spezialsorte) zu 28 % per Liter in meinen Behältern

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 unverlangt bestellt u. weiter empfohlen.

Eugen v. Steffalin Karlsruhe  
Deutsche Möbel-Transport-Gesellschaft  
Eugen v. Steffalin  
Großh. Bad. Hofspezialist  
Karlsruhe i. B.

Doctor of Dental Surgery  
**F. Miltenberger**  
graduiert Pennsylv.-Zahnheilkunde Amerika.  
College für

**LANZ Patent-Separatoren**  
Neusilber-Einsatz „Lanz“ Kugel-Freilauf.  
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.

Wie neu wird Jeder mit Bechtel's Salmiak-Galleseife gewaschenen Stoff jeden Gewebes, vorzüglich in Balfen zu 45 und 95 Pf. bei Carl Roth, Schwanen.

**Fräulein es blitzt**

beim hellen Sonnenscheine nur, wenn Sie Ihre hübschen Füßchen mit Schuhen umgeben, die nur mit Pilo geputzt sind. So halten es alle anderen und —  
man siehts ihnen an.  
Sie können Pilo in schwarz, braun, gelb und weiß haben.

Die Anfänger, wenn er die Verstärkung nicht richtig ausführt, schaden. Viel vorteilhafter ist es für den letzteren, lieber ein paar Schwächlinge auf dem Stande zu haben, als diese auf Kosten der guten Stöcke zu verstärken. Will er aber dennoch eine Verstärkung seiner schwachen Stöcke vornehmen, so lasse er es von einem erfahrenen Imker machen, damit es nicht verkehrt geschieht. Andersfalls verkleinere er den Bau der Schwächlinge, halte sie recht warm und verengere die Fluglöcher, damit nicht Räuber eindringen und warte, bis die guten Bienen erstarkt sind, dann nehme er mittags ein gutes Volk auseinander, sperre im Schwächling die Königin unter den Beifendel, fahre dann eine Partie junge Bienen zu, stelle ihn ein paar Tage dunkel und verstärke denselben nach und nach durch Brut. Ist er aber gar zu schwach, so bringe man ihn in ein Kästchen, gebe ihm genug Honig und stelle ihn vollständig dunkel, bis man die Königin zu einem Ableger oder auf andere Weise verwenden kann. Bei zu schwachen Strohkübeln verbinde man und stelle sie ebenfalls recht dunkel, bis man helfen kann, aber schneide den Bau aus und vermenge die Königin.

für Küche und Haus

Küchenzettel.

Sonntag: Grünkernsuppe mit Kartoffeln, Blumenkohl und Kalbsbraten. Bratartoffel, Obst. Abends: Kalter Aufschnitt und gemischter Salat. Montag: Gerstentuppe, Hammelfleisch, junge Bohnen, Salatartoffel. Abends: Fleischsalat, vom Suppenfleisch vom Mittag, Bratartoffel, Bier. Dienstag: Griesuppe, Schweinstolette, Rotkraut, Kartoffelpüree. Abends: Weiße Eier, Salat, Butterbrot und Käse. Mittwoch: Zwiebeluppe, Griesflöße und Birnenschnitz. Abends: Kartoffel und Serringe, Bier. Donnerstag: Fleischsuppe, Kohlrabi und Rindfleisch. Abends: Gebackene Wurst und Kartoffelsalat. Freitag: Grüne Erbsensuppe, Angeschellfisch, braune Butter, Fischartoffel. Abends: Saure Milch und Bratartoffel. Samstag: Milchsuppe, Kalbsbrust mit Kartoffelschnitzeln. Abends: Kaltes Fleisch, Aufschnitt, Butterbrot.

Weintrauben mit Himbeeren. Geröstete, in Stücke zerbrochene Zwiebeln werden mit Zitronenscheiben und einigen Stücken feinem Zimt in eine Terrine getan und mit Weiswein, der mit etwas Wasser vermischt und mit Zucker verlüßt ist, übergossen, dann werden schöne, große Gartenhimbeeren hineingetan und die Weintraube eine Weile auf Eis gestellt.

Heidelbeeruppe. Die Heidelbeeren, auch Blaubeeren oder Besinge genannt, werden verlesen, in einem Durchschlag gewaschen und mit etwas Wasser, Zucker und Zitronenschale aufgesetzt. Sind die Beeren weich, rührt man die Suppe mit etwas Kartoffelmehl ab — auf 1 Liter Suppe ungefähr 1 Eßlöffel Mehl. Als Einlage gibt man Semmelstücken, in Würfel geschnittenen Zwiebeln, Matronen usw.

Petersiliensalat als Gemüse. Kartoffeln werden mit der Schale gekocht und nachdem sie etwas abgekühlt sind, geschält und in Scheiben geschnitten. Nun zerläßt man reichlich Butter in einem Schmortopf und tut etwas gehackte Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Salz und die Kartoffeln dazu. Dies muß zusammen eine kurze Zeit durchschmoren. Inzwischen quirlt man einige Eigelb, schwenkt die Kartoffeln damit gut durch und richtet sie sofort an.

Pfirsichbowle. Man schlägt etwa 1/4 Kilo Zucker in kleine Stücke, die man in kaltes Wasser taucht und mit 1/2 Liter Wein übergießt. Dazu gibt man 8—10 in Scheiben geschnittene eingemachte Pfirsiche und nach einer Weile zwei Flaschen Weiswein und eine Flasche Rotwein. Die Bowle wird auf Eis gestellt; kurz bevor sie getrunken wird, kann noch eine Flasche Champagner dazu gegeben werden. In ähnlicher Weise läßt sich auch Ananas-, Erdbeer- oder Maibowle (letztere im Winter mit Extrakt) bereiten; bei Ananas und Maibowle nimmt man jedoch nur Weiswein, auf Wunsch mit Zusatz von Champagner.

Krautwurst. Vorbereitungszeit 1 1/2 Stunden. Für 4 Personen bedarf man folgender Zutaten: 1 großer Kopf Weißkraut, 60 Gramm alte Semmel, 2 Eier, 280 Gramm Schweinefleisch, 50 Gramm Fett, 1 Kalbsneg, 20 Gramm Fleischextrakt. Nachdem die äußeren Blätter und stärkeren Rippen entfernt sind, wird das Weißkraut gewaschen, gründlich verewigt und in Fett mit dem nötigen Salz trocken gedünstet. Unterdessen hackt man 280 Gramm Schweinefleisch sehr fein, rührt es gut ab, vermischt es mit dem inzwischen erkalten Kraut, würzt das Ganze mit 20 Gramm Fleischextrakt, das in vier Eßlöffel heißem Wasser gelöst ist, und dem noch nötigen Salz und Pfeffer. Diese Masse wird in gereinigte, weite Schweine Därme gefüllt, in Würste

von beliebiger Größe abgebunden, nur eine Viertelstunde langsam in Salzwasser gekocht, alsdann herausgenommen, in Mehl paniert, und in Butter zu schöner, bräunlicher Farbe gebraten.

Mandelplätzchen mit Vanille. 375 Gramm, mit einer halben Stange Vanille, gestoßener Zucker wird mit drei Eiweiß, welche zu festem Schnee geschlagen sind, eine halbe Stunde gerührt. Hierauf 375 Gramm abgezogene länglich feingehackte Mandeln darunter gerührt. Ein Blech mit Oblaten belegt, mit einem Eßlöffel kleine Häuflein aufgesetzt, bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken.

Aus Herkenkleidern entfernt man Flecken von Bier, Schokolade, Kaffee, braunen Saucen mit Leichtigkeit durch Quillanarinde. Die Rinne schäumt in Verbindung mit Wasser wie Seife. Man laßt dieselbe am besten in Drogenien. Mit 3—4 Teilen weichen Wassers kocht man sie etwa eine Viertelstunde aus, gießt diese Abkochung durch ein Tuch und mischt sie mit etwas Spiritus. Nachdem man das Kleidungsstück flach auf ein Brett gebreitet hat, trägt man diese Flüssigkeit mit einer Bürste lauwarm auf. Gut ist es, ein trockenes Tuch unter den Stoff zu breiten, da dieses die Feuchtigkeit aufsaugen hilft. Ist der Fleck nun noch gebürstet, so wird die überflüssige Rinne schnell durch Aufklopfen mit einem Hirschlederlappen oder einem leinernen Lappen beseitigt. Bei Damenkleidern ist es vorteilhaft, Futter oder Besatz vorher abzutrennen, da durch das Nachwerden dieser Stoffe neue Flecken entstehen könnten. Sollten die Flecke nach dieser Reinigung noch nicht ganz verschwunden sein, so lasse man mit etwas Benzol nach. Zuletzt wird das Kleidungsstück dann noch von der linken Seite aufgespritzt.

Einmachen von Früchten und Gemüse.

Kirschkompott und -Eis. Weichhaltige Weinsflaschen füllt man zu einem Drittel mit dunklen Sauerkräutern, sogenannten Schattensmorellen und füllt pro Flasche ein fingerlanges Stück Zimmt hinzu. Dann füllt man sie mit gutem Korn- oder Franzbranntwein auf, verfortt sie wohl, verschnürt sie mit Bindfäden und stellt sie 8 Wochen in die Sonne. Dann wird der Brantwein abgeseigt, filtriert und pro Flasche 1/2 Pfund aufgelöster gelber Kandiszucker und ein Weinglas guten Rums hinzugefügt.

Kirschkompott. Man geröstet zwei Pfund sehr reife Sauerkräuter, tut sie in eine große weichhaltige Flasche, gießt einen Liter guten, reinen Brantwein darüber und läßt denselben vier Wochen wohlverfortt stehen. Dann preßt man die Flüssigkeit durch ein Tuch, füllt ein halbes Pfund Zucker, 8 Gramm Zimt und 4 Gramm Nelken hinzu und stellt die Flasche abermals drei Wochen in die Sonne. Nach Ablauf dieser Frist wird der Likör filtriert und auf Flaschen gefüllt.

Bohnen in Zucker und Essig. Junge, zarte Bohnen werden gut abgewaschen und an beiden Enden gestutzt, dann in Einmachefleßel fast weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, und mit kaltem Wasser übergossen. Dann kocht man Essig mit Zucker, auf 1/2 Liter Essig 1/2 Kilogramm Zucker, etwas Zimt und Gewürznelken, gießt dies kochend heiß durch ein Sieb über die nun in eine Schüssel gelegten Bohnen. Am folgenden Tage siebet man die Bohnen mit dem Essig solange, bis sie ganz weich sind, füllt sie, abgekühlt in Einmachegläser mit festem Verschluss, kocht den Saft noch etwas ein und füllt ihn über die Bohnen.

Bohnen in Zucker. Von einem Kilo kleiner Salatbohnen, die noch keine Körner haben, siebe man die Fasern ab, lasse sie, damit sie schön grün bleiben, in einer kupfernen Kasserolle in kochendem Wasser bei nahe, jedoch nicht ganz weich werden, und breite sie auf einem Tuche aus, damit sie abtrocknen. Dann kochte man dreiviertel Kilo Zucker, den man zuvor einen Augenblick in kaltes Wasser getaucht hat, mit dreiviertel Liter Weineßig auf, schäume ihn aus, lege 8 Gramm Zimt und die Bohnen hinein, kochte dies zusammen einige Minuten und tue es dann in einen Porzellanpfanne. Nach einigen Tagen kochte man den Saft noch etwas ein, fülle die Bohnen in Gläser und gieße den Essig erkalte darüber. Der Saft muß über den Bohnen stehen und die Gläser gut mit Waße versehen werden.

Grüne Bohnen zu trocknen, daß sie wie frisch schmecken. Man gießt die jungen Bohnen ab, schneidet sie und bringt sie in einen Kessel mit siedendem Wasser. Sobald die Bohnen aufwallen, nimmt man den Moment wahr, schöpft sie aus dem kochendem Wasser und tut sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Sind sie darin ordentlich abgekühlt, so hebt man sie heraus, läßt das Wasser ablaufen und schüttet sie auf ein Tuch. Dann bringt man die Bohnen auf Horben, breitet sie dünn aus und trocknet sie, am besten in einem Bratofen. Aufbewahrt werden dieselben dann

in einer Schachtel oder in einem Säckchen an einem trockenen, luftigen Orte.

Mirabellen in Zucker. 375 Gramm Zucker löstert man mit ein Zehntel Liter Wasser und legt die Mirabellen, welche nicht zu reif sein dürfen, hinein, läßt sie einige Male aufkochen und legt sie dann in ein Porzellangefäß. Den Zucker löst man nun noch etwas eintochen und gießt ihn dann über die Früchte. Nach lauwarm, füllt man sie in Gläser, bestreut sie mit gutem, geriebenen Zucker, legt ein Blättchen weisses, in Rum getauchtes Papier auf die Früchte und verbindet sie mit Pergamentpapier oder Waße, falls man keine Gläser mit Patentverschluß verwendet.

Süße ungegohlene Gurken. Grüne, nicht zu große Gurken werden in gewöhnlichem Essig etwa eine Stunde gekocht, dann, nachdem sie rein abgelaufen sind, mit Zimt und Nelken gespickt. Darauf kocht man auf 3 Kilo Gurken 1/2 Liter Weineßig mit 1 1/2 Kilo Zucker, läßt denselben kochend darüber und deckt das Gefäß zu. Am anderen Tage kocht man den Essig noch einmal auf und am dritten Tage kocht man ihn mit den Gurken zusammen noch 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Essig eintochen, bis er anfängt, etwas dick zu werden. Nun tut man die Gurken in Gläser und gießt den Saft darüber. Diese Gurken haben einen ähnlichen Geschmack wie eingemachte Walnüsse.

Esdragon-Essig bereitet man aus den noch weichen Stengeln des Esdragons oder Bertrams. Die Blätter und Zweigspitzen füllt man in beliebig Menge in große Flaschen oder Krüge, übergießt sie mit gutem Wein- oder Obst-Essig (keine Essig-Essenz) und verbindet sie mit Weinen- oder Pergamentpapier. Man kann die Flaschen in der Sonne stehen lassen zum Digerieren (notwendig ist es nicht). Viele behaupten, daß der Essig in der Sonne einen schalen Geschmack annimmt. In 4—6 Wochen ist der Essig gebrauchsfähig und wird in Flaschen abgezogen, die man, gut verfortt, an kühlem Orte aufbewahrt.

Verwendung von wurmförmigem und Fallobst.

Alles Fallobst und solches, das von Insekten angebohrt und daher minderwertig wird, läßt sich noch verwenden. Das Fallobst, Äpfel und Birnen, geben vermischt mit Weizen ein gutes Gelee zum Brot-aufstrich, der bei den hohen Butterpreisen gewiß willkommen ist, da er außerdem gesund und nahrhaft ist. Die Fallobst und Birnen und Möhren werden, ungegohlt in Viertel geschnitten, Madiges und Faulen entfernt, aufs Feuer gesetzt, 10 Kilo Obst, 5 Kilo Möhren, Wasser, das übersehen muß. Nun wird alles ganz zerfetzt, dann der Saft durchgeseigt, und gewogen. Auf 5 Kilo Saft 3 Kilo Zucker. Letzterer kann auch durch Sirup ersetzt werden. Diesen Zucker oder Sirup kocht und löstert man, schäumt gut aus und gießt den Saft und den von 5—6 Zitronen dazu, kocht alles, bis es geliert, was in bekannter Weise mit einem Tropfen auf einen kalten Teller probiert wird.

Ein feineres Verfahren für kleine Mengen abgefallener unreifer Äpfel und Birnen, die zur Aufbewahrung noch nicht genug ausgereift sind, ist folgendes: Die Äpfel werden ungegohlt zerhackt und die Kernhäute entfernt. Man preßt man die rohen Äpfel mit einer Presse zu glatter Masse aus, oder zerreibt sie auf der Apfelreibe. Auf jede 500 Gramm Äpfelmasse gießt man einen halben Liter Wasser, deckt den Napf, in dem sich dieses befindet, zu und läßt über Nacht (12 Stunden) stehen. Dann seigt man alles durch. Auf jeden halben Liter der Masse 500 Gramm weissen Zucker, seigt die Mischung aufs Feuer, läßt 8 Minuten langsam kochen, schäumt sorgfältig ab, — läßt 2 Minuten stark aufkochen. Abkühlen lassen und auf Flaschen filtrieren. Die Flaschen kann man dann im Bad oder im Heutopf noch 25 Minuten sterilisieren. Ferner kann man aus Fallobst, Obstschalen und angefalltem Obst einen ganz guten Hausessig bereiten. In ein Fäßchen oder eine Bütte, die in der Nähe des Herdes stehen muß, tut man das zerschnittene Fallobst und übergießt es mit kochendem Wasser, das übersehen muß. Auf 30 Liter Innenraum der Bütte verteilt man dann einen getrockneten Teller voll Sauerteig und eine Flasche Apfelwein, auch können Bier und Weinreste darauf gegossen werden. Nach 3 bis 4 Wochen ist der Essig gegoren und man seigt die Flüssigkeit durch einen wollenen, sehr sauberen Filzbeutel in ein reines Fäßchen. Größte Sauberkeit ist bei der Prozedur Bedingung des Gelingens. Ist der Essig im Fäß, wird dieses zugespundet, und nach 6 Wochen ist der Essig klar zum Abfüllen auf Flaschen oder Steintrüge, die gut gespült und getrocknet mit neuen Korken gut zu schließen sind. Bütte und Fäßchen sind sorgfältig vom Hefensaß zu rein-

Verschiedene Notizen

Gebührenfreie bakteriologische Lehrgänge in der Bienezucht. Der Direktor der Kaiserlich Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft zu Berlin-Dahlem gibt bekannt, daß in der Anstalt vom dem Leiter des bakteriologischen Laboratoriums, Regierungsrat Dr. M a c h e n, in diesem Jahre zur Ausbildung von Sachverständigen für Bienezucht zweiwöchige gebührenfreie bakteriologische Lehrgänge über die Infektionskrankheiten der Bienen abgehalten werden, an denen Naturwissenschaftler (Mediziner, Tierärzte, Nahrungsmitteleinsteiger, Lehrer usw.) teilnehmen können, die in der Bienezucht erfahren sind. Der erste Lehrgang findet vom 18. bis 20. August statt. Wenn nötig, wird noch ein zweiter vom 8. bis 20. September abgehalten. Jeder Teilnehmer hat sich sein Mikrotopf selbst zu stellen. Die Firmen E. Leib und C. Zeiß in Berlin haben sich bereit erklärt, für diese Kurse geeignete Mikrotopfe gegen eine Leibgebühr von 5 M abzugeben. Alle anderen Apparate, Instrumente, Glasgefäße, Nährböden und Chemikalien werden von der Biologischen Anstalt unentgeltlich geliefert. Die Anmeldungen sind an den Direktor der Kaiserlichen Biologischen Anstalt zu Berlin-Dahlem, Königin-Luise-Strasse 19, zu richten.

Landwirtschaftliche Lehrstellen. Bei der Badischen Landwirtschaftskammer laufen fortwährend Nachfragen nach Lehr- und Volontärstellen auf größeren Betrieben ein; besonders herrscht Nachfrage nach großen Betrieben, welche junge Leute mit Einjährigem- und Abiturienten-zeugnis als Lehrling (Eleve) zur praktischen Ausbildung in der Landwirtschaft aufnehmen. Die Badische Landwirtschaftskammer ersucht nur alle diejenigen Güter, welche junge Leute zur Erlernung der Landwirtschaft annehmen, sich bei ihr, Karlsruhe, Stefanienstraße 43, zu melden.

Die Zahl der Schweine betrug bei der Zwölfszählung am 2. Juni 1913 nach vorläufiger Feststellung 463 751 Stück gegen 476 291 Stück bei der Zählung am 2. Dezember 1912. Der Schweinebestand hat sich demnach um 12 540 Stück = 2,63 Prozent vermindert. Die Abnahme betrifft in der Hauptsache die nicht zur Zucht verwendeten über ein Jahr alten und älteren und die 1/2 Jahr bis unter 1 Jahr alten Schweine. Die ersteren haben sich um 39 733 Stück und die letzteren um 15 264 Stück vermindert. Hingegen haben die über 1 Jahr alten Zuchtstauen um 106 Stück und die unter 1/2 Jahr alten Ferkel um 41 866 Stück zugenommen. Es hat daher bereits wieder eine lebhaftige Zucht eingesetzt, und der Rückgang des Schweinebestandes ist aus diesem Grunde nicht als bedenklich zu beurteilen.

Bei der Norddeutschen Hagelversicherungs-Gesellschaft mit der bekanntlich ein badischer Staatsvertrag besteht, waren bis zum 1. Juli 24 4 Millionen Mark Hagelgeschaden an Feldfrüchten angemeldet worden (gegen 34,5 Mill. Mark auf den gleichen Zeitpunkt des Vorjahres).

Der Badische Imkertongress findet vom 22. bis 24. August in We i n h e i m statt. Mit ihm ist ein Honigmarkt verbunden. Außer einer Sammelausstellung, welche auf 2 Türmen gegen 8 Zentner Honig ausweist, wollen sich auch Einzelaussteller aus allen Teilen von Baden zahlreich beteiligen. Der Badische Landesverein für Bienezucht, dem jetzt mehr als 12 000 Mitglieder angehören, wird sich auf dieser Tagung u. a. mit Regelung der Wanderbienezucht zum Schutze der heimischen Imker, mit dem Wiederanschluß an den deutschen Imkerbund sowie mit der Honigschulfrage, Regelung des Honigabsatzes, Festsetzung eines einheitlichen Honigpreises usw. beschäftigen. Die Stadtverwaltung wird anlässlich des Imkertongresses eine Burgenbeleuchtung veranstalten.

Hauptflüchtversicherung. Zwischen dem Genossenschaftsverband badischer landwirtschaftlicher Vereinigungen und der Hauptflüchtversicherungsanstalt der Badischen Landwirtschaftskammer ist kürzlich ein Vertrag abgeschlossen worden, so daß sämtliche landwirtschaftliche Vereinigungen in Baden — d. i. der Badische Landwirtschaftliche Verein, der Badische Bauernverein, der Kreditverband und der Genossenschaftsverband — von jetzt ab nur noch die Hauptflüchtversicherungsanstalt der Badischen Landwirtschaftskammer ihren Mitgliedern zur Benützung empfehlen.

Dr. Ihm, Frauenarzt wohnt jetzt Amalienstr. 93 | Ecke Westendstraße Tel. 1861. Sprechstunden 1/2 12—1/2 1, 3—5 Uhr.

Zahnatelier Clara Homburger zuletzt 5 Jahre Assistentin bei Herrn Dentist König Plomben — Zahnziehen — Zahnersatz Kronen- und Brückenarbeiten Mässige Preise Kaiserstrasse 78 III (Marktplatz) im Hause des Herrn Hofjuwelier Paar.

Tapetenhaus H. Durand. Leistungsfähiges Spezialgeschäft. Beste Bezugsquelle für Tapeten aller Art vom billigsten bis feinsten Genre. Die neuesten Schlager in Tapeten und Linkrusta. Nur Douglasstr. 26. Telephon 2435.

Urania. Adlerstr. 4 Curt Riedel & Co. Telephon 2979. Reparatur-Werkstatt für alle Systeme. — Lager in gebrauchten Maschinen. — Schreib-Büro. Eine Anzahl gebrauchter Schreibmaschinen, wie: Adler, Continental, Oliver, Smith Premier, Underwood u. a. unter Garantie billigst.

Mietverträge sind zu haben in der C. F. Müller-schen Hofbuchhandlung m. b. H., Ritterstr. 1, 2. Stock, sowie in der Expedition des Karlsruh. Tagblattes.

Malutensilien Keirahmen, Malleinwand, Pastellfarben etc. vorteilhaft im Farbengeschäft Waldstr. 15. Telephon 2844.

Saison-Räumungs-Verkauf Ein Krawatten früher im Preise 50 Pfs. Posten bis 1.25 jetzt Ein Krawatten früher im Preise 95 Pfs. Posten bis 1.50 jetzt Ein Krawatten früher im Preise 1.50 Posten bis 3.00 jetzt

Garnituren (Beinkleid und Jacke) mit 20 Prozent Rabatt. M. Günther, Spezialhaus für Herren-Artikel Kaiserstraße 114, zwischen Wald- und Herrenstraße.