

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1913

202 (23.7.1913) Für Haus und Landwirtschaft

für Haus und Landwirtschaft

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

Nr. 30.

Wochenbeilage zum Karlsruher Tagblatt

Jahrg. I.

Verantwortlicher Redakteur: i. V.: Jos. Straub.

(Nachdruck sämtlicher Artikel verboten.)

Wirksame Abhilfe gegen die Maul- und Klauenseuche.

Solange der Erreger der Maul- und Klauenseuche noch nicht entdeckt ist, ist die Bekämpfung dieser unsere Landwirtschaft so außerordentlich schädigenden Seuche besonders schwierig und unsicher, und nach sachmännlichem Urteil ist deshalb gerade jetzt, wo die Seuche nur noch auf einige Gebiete in ganz Deutschland beschränkt ist, der Zeitpunkt gekommen, an dem man energisch mit der völligen Reinhaltung Deutschlands durch allgemeine Anwendung des § 49 des Reichsviehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 ist ja am 1. Mai 1912 in Kraft getreten und dieser § 49 gibt der obersten Polizeibehörde das Recht, die Abtötung von Tieren zum Zwecke der Bekämpfung der Seuche ohne Genehmigung des Besitzers anzuordnen. Die bisher geltende Übung, mit den zugehörigen Abtötungsmaßnahmen die Seuche zu bekämpfen, wenn sie schon weit verbreitet ist, einzuwickeln, hat sich vielfach als erfolglos herausgestellt, da ja doch der Verkehr der Viehtiere untereinander doch nicht gänzlich unterbunden werden kann und die Seuche ebensolange durch wild lebende Tiere, Kiebitz, Hasen, Mäuse, Katzen usw. übertragen werden kann, was die Durchführung eines Schutzes ja ausschließt. Unter diesen Umständen erscheint es angebracht, einen andern Ausweg zu suchen, der einerseits bessere Wirksamkeit verspricht, andererseits die allzu lästigen Verkehrsbeschränkungen vermeidet. Einen solchen Vorschlag macht der Oldenburger Landwirt Theodor Tangen-Beer, Mitglied des oldenburgischen Landtags, in der Zeitschrift „Recht und Wirtschaft“. Er befürwortet zweierlei: 1. die alljährliche Anwendung des genannten § 49 des neuen Viehseuchengesetzes, solange die Seuche noch eine geringe örtliche Ausdehnung hat, 2. aber ein Verbot der Viehtiere, die Seuche zu übertragen, d. h. größere Mengen von Tieren innerhalb ganz kurzer Zeit in allen von der Seuche befallenen Gebieten auf obrigkeitliche Anordnung abzuschlachten, dazu gehört einmal eine für das ganze Reich gleichartige Durchführung dieser Bestimmung und weiter eine Reichsviehversicherung. Die Kosten der Abschachtung trägt der betreffende Bundesstaat nur zum Teil, den andern Teil trägt die Gemeinde, der Kreis, oder wer sonst in dem Einführungsgebiet des betreffenden Bundesstaates verpflichtet worden ist, und es gelten hier eben die bundesstaatlichen Grenzen. Diese finanzielle Frage des Abtötens ist, und es gelten hier eben die bundesstaatlichen Grenzen. Diese finanzielle Frage des Abtötens ist, und es gelten hier eben die bundesstaatlichen Grenzen. Diese finanzielle Frage des Abtötens ist, und es gelten hier eben die bundesstaatlichen Grenzen.

Die Sojabohne.

In den Blättern für Volksgesundheitspflege schreibt der Geh. Regierungsrat Professor Fritz Kalle, Wiesbaden: Bis jetzt wurde die Sojabohne fast nur in Ostasien als Nahrungsmittel verwendet. In Europa fand sie — und zwar erst seit kurzer Zeit — nur als Delikatessen Eingang. Sollte sie, wie ich es wünsche und hoffe, auch bei uns in größeren Mengen für die Volksernährung zur Verwendung kommen, so werden wir natürlich suchen müssen, uns durch eigenen Anbau einigermaßen unabhängig zu machen. Die Anbaueigenschaften der Sojabohne in bezug auf die Bodenbeschaffenheit erleichtert dies glücklicherweise sehr. Sie ermöglicht den Anbau auf Sand- und Moor-gebieten. Nach den in China und anderwärts gemachten Erfahrungen kann die Sojabohne Trockenheit, aber auch ziemlich viel Nässe vertragen. Stickstoffhaltigen Düngers bedarf sie nicht, weil die Pflanze wie diejenige der andern Hülsenfrüchte Stickstoff aus der Luft

zu entnehmen vermag, dagegen ist es wohl gut, Boden, der besonders arm an Kalz, Kali und Phosphorsäure ist, etwas dieser Stoffe enthaltenden Mineraldünger beizugeben. Man muß früh säen, besonders in Europa, wo die Pflanze mehr Zeit bis zur vollen Reife braucht, spätestens Ausgangs April. Wenn die ersten Blättchen aus der Erde kommen, schaufelt man diese ringsum etwas auf, so daß die Wurzel möglichst viel Nahrung daraus ziehen können. Reigt der Boden zum Baden, so muß er nach dem Regen gelockert werden, aber nicht, so lange die Pflanze noch sehr naß ist. Übergärtner Steinböck in Potsdam berichtet über seine Anbauversuche: „Die Kultur der Sojabohne ist sehr einfach. Jeder Landwirt kann sie ziehen. Ich glaube, die Bohne liebt leichten Boden; erlernt wächst sie nicht so schnell ins Kraut und setzt besser an, zweitens reift sie leichter als auf schwerem Boden.“ Auch anderwärts hat man schon Versuche angestellt. So hat der Chef der Verwaltung der Auswandererhallen in Hamburg, Heinrich Lueder, seit mehreren Jahren gelbe mandchurische Bohnen gezogen, um Samen zu gewinnen, der — wie er sagt — im Ertrage sicherer ist als die in China geernteten Früchte.

Die hellgelbe Bohne ist diejenige, die wohl hierzu am meisten als Nahrungsmittel gebraucht werden wird, weil sie ungefähr ebenso schmeckt wie die Bohnen, an die wir gewöhnt sind, während die aus dem südlichen Teil der Mandchurie stammende grüne Frucht einen bitterlichen Geschmack hat, den manche Leute, so z. B. ich selbst, ganz unangenehm finden, der aber andern, insbesondere Kindern, kaum zu merken ist. In die Verwendung dunkel gefärbter, schwarzlicher Sojabohnen darf man erst dann herantreten, wenn die von verschiedenen Seiten ausgesprochene Ansicht, sie enthielten giftige Stoffe, einwandfrei als irrtümlich nachgewiesen ist. Aus Sojabohnen kann man wie aus unsern gewöhnlichen Hülsenfrüchten sehr wohlschmeckende und bekömmliche Speisen von außerordentlicher Nährkraft herstellen. Allerdings läßt sich die Sojabohne nicht wie unsere Erbsen, Bohnen und Linen zerhacken. Sie bleibt auch nach drei- bis vierstündigem Kochen ganz und einigermaßen hart. Sie ist dann zwar ebenso verdaulich wie jene, muß aber getaut werden, und das wird vieler, die an fämliche, gebundene Suppen gewöhnt sind, nicht passen. Deshalb ist zu wünschen, daß bald Sojabohnenmehl im großen hergestellt und zu möglichst billigen Preisen in den Handel gebracht wird. Bei dem Mahlen wird ein Teil der Schalen entfernt, und so wird das Mehl gehaltreicher und verdaulicher werden sowie leichter gar zu machen sein als die ganzen Früchte. Noch leichter zu verdauen und vor allem viel schneller von der Hausfrau zum Genuß fertigzustellen würden aufgeschlossene und dann zu Mehl verarbeitete Bohnen sein. Es steht zu erwarten, daß derartige Mehle in wenigen Monaten käuflich zu haben sind. Außerdem wird eine Harburger Firma in kurzer Frist mit aus entölten Sojabohnen hergestellten Mehlen auf den Markt kommen, die bis zu 47 Prozent verdauliches Eiweiß enthalten. Ich habe eine mir zugesandte Probe als Zusatz zu Suppen verwenden lassen und festgestellt, daß letztere in kurzer Zeit fertig zu machen waren, gut schmeckten und bekömmlich waren. Bei billigen Preisen könnte dieses Mehl mit der Zeit ein treffliches Nahrungsmittel werden.

Ob es nötig ist, die für die Brotzubereitung bestimmten Sojabohnen vor dem Mahlen aufzuschließen, scheint mir zweifelhaft. Ich möchte glauben, daß die hohe Temperatur beim Baden die Verdaulichkeit fördernde Aufschließung des Pflanzeneiweißstoffes im Mehl in genügender Weise belagert wird. Ein tüchtiger Wiesbadener Bäckermeister hat Versuche mit Sojabohnenmehl gemacht und stellte mir ein aus 60 Teilen Roggen, 20 Teilen Weizen- und 20 Teilen Sojabohnenmehl (aus unaufgeschlossenen und nicht entölten Bohnen, in eigener Mühle gemahlen) zusammengesetztes Brot zu, das ich äußerst schmackhaft und bekömmlich fand. Das Brot war nach sechs Tagen merkwürdig frisch, wahrscheinlich infolge seines starken Fettgehalts. Ob derartige feste Gebäcke sich auch unter ungünstigen Lagerungsverhältnissen monatelang halten, wie dies z. B. für Schiffszubehör nötig wäre, möchte allerdings erst genauer untersucht werden. Ebenso ist später durch chemische Analysen und Versuchsproben Gehalt und Bekömmlichkeit der auf verschiedene Weisen gewonnenen Mehle und Backwaren zu bestimmen, um weitere Anhaltspunkte für das praktische Vorgehen zu gewinnen.

Land- u. Forstwirtschaft

Wird die Serradella als Einzelfrucht gebaut, so hat man danach zu tragen, ein unkrautfreies

Land zu bekommen. Die Pflanze wächst in der ersten Zeit sehr langsam und kann so leicht vom Unkraut überwuchert werden. Im Frühjahr bringt man daher zweckmäßig durch Ebenen und Walzen des Acker die Unkrautjämereien zum Auslaufen, um die Unkräuter noch vor der Saat der Serradella durch fleißiges Eggen zu zerstören. Das Unterbringen geht am besten mit der Drillmaschine, wird aber vielfach noch breitwürfig und mit leichten Eggen besorgt. Ein Walzen mit einer schweren und glatten Walze nach der Saat ist nötig, einmal weil dem Samen die nötige Feuchtigkeit zum Keimen durch das Anwalzen geboten wird und zweitens, weil für die spätere Ernte durchaus eine glatte Erdoberfläche erwünscht ist. Die Pflanzen legen sich nämlich bald nach ihrer Entwicklung flach auf die Erde, so daß das Abwerten auf unebenem Boden beschwerlich sein würde.

Die Verjüngung der Wiesen, wenn dieselben keine entsprechenden Futterpflanzen mehr zeigen, wird vorgenommen, indem man in die aufgegebenen, noch besser aber mit Kompost überführte Wiese eine entsprechende Kleegrasmischung einsetzt und leicht eintrifft.

Aus dem Hegg wird uns berichtet: Im allgemeinen wird der Stand der Halmsrübe zurzeit recht günstig beurteilt. Die Körnererträge versprechen nach einer ziemlich rasch verlaufenden Blüte gut zu werden, die Stroherträge befriedigen ziemlich. Die Sommerfrucht, hauptsächlich der Hafer, ist vielfach stark verunkrautet.

Die Grünenernte ist im Bau land in vollen Gange. Die neue Ware ist sehr gut und wird zu 27 bis 30 M pro Zentner verkauft.

Kirchenernte. Aus Holzschlag wird uns geschrieben: Während in andern Gegenden die Kirchenernte schlecht ausgefallen ist, kann man hier auf eine reiche Ernte rechnen. Die Bäume sind überall behangen. Meistens wird aus diesen Wäldertischen Kirchwasser gebrannt.

Obst- und Gartenbau

Anpflanzung von Topfgewächsen. Will man Topfgewächse anpflanzen, so nehme man ja nicht zu große Töpfe; denn in solchen entwickeln sich die Pflanzen nur langsam und trüben längere Zeit. Ist eine Pflanze herangewachsen, so daß sie einen größeren Topf haben muß, so wähle man die Größe so, daß der alte Topf gerade in den neuen hineinpaßt. Um bei dem Umpflanzen etwas mehr Erde geben zu können, kann man, ohne die Wurzeln zu beschädigen, von dem Ballen etwas alte Erde herauslösen. Zur Düngung der Topfgewächse eignet sich in erster Linie Kuhdung und Hornspäne, keineswegs aber der so viel angewandte Raffesack und Zigarettenasche. Der Düng wird am besten in flüssigem Zustande gegeben. Ebenso ist Guano in Wasser aufgelöst sehr wirksam. Jedoch ist der derselbe nur in ganz kleinen Mengen anzuwenden, weil er sonst leicht Schaden anrichten kann.

Die Hade zieht die Pflanzen groß. Fleißiges Bepflanzen im Gemüsegarten ist mehr, als übermäßiges Düngen; die meisten Gemüße dürfen etwas angehäufelt werden, sie gedeihen dadurch viel besser. Es ist ein Irrtum, wenn man glaubt, daß die Bodenbearbeitung nur der Beseitigung des Unkrautes halber vorgenommen werden müsse, auch verdunstete der gelockerte Boden mehr Feuchtigkeit und trockne rascher aus als der feste. Eine gründliche Bearbeitung des Bodens während der Wachstumsperiode der Pflanzen ist ebenso wichtig wie die Düngung. Je nach Beschaffenheit des Bodens, Witterung und Art der Gewächse muß das Befahren mehr oder weniger oft wiederholt werden.

Weinbau

Die niedere Grünveredlung. Wenn die Reben der Amerikaner 1 bis 1 1/2 Meter lang ausgetrieben haben, so schneidet man den grünen Trieb auf einen kurzen Zapfen, um im ersten oder zweiten Zwischenraum (Internodium) den englischen Kopulierschnitt auszuführen; das Edelreis, welches nur ein Auge haben soll, wird ebenfalls mit dem Kopulierschnitt versehen, aufgesetzt und mit Raffesack verbunden. Die zwei Augen der Unterlage werden entfernt. Unterlage wie Edelreis müssen schon etwas weißes

Mark tragen, weil sonst der Längenschnitt nicht gut ausführbar ist, wenn der Trieb zu weich ist. Nach der Veredlung findet Tränen statt, doch hat dies nichts zu bedeuten.

Häufig ist das plötzliche Eingehen von Rebstöcken besonders in Weingärten und Parzellen zu beobachten, die mit Holzveredlungen besetzt sind, bei grünveredelten Reben viel seltener. Daraus ergibt sich, daß die Verwachsung bei Grünveredlungen zumeist eine sehr vollkommene ist, und daß wir die Holzveredelten Reben sehr genau fortieren müssen, wenn wir von den Veredlungen, die wir aussetzen, Stöcke mit langer Lebensdauer erwarten. Das ist mit einer Schattenseite der Holzveredlung; sie fordert von dem Weinbauer mehr Sachkenntnis als die Grünveredlung. Diese ist einfacher, und die Neuanlage erfolgt mittelst Vergraben, was dem alten Weinbauer viel geläufiger ist als Erziehung von Holzveredlungen. Deshalb wenden insbesondere kleine Weinbauern die Grünveredlung gern an.

Das Vorhandensein der Reblaus läßt sich durch das Aussehen der Stöcke konstatieren. Die Triebe werden auffallend kurz, die Triebspitzen verkümmern und sind gelb und kränklich, die Blätter entwickeln sich in geringer Zahl, bleiben klein, die Blüten fallen vor der Entwicklung ab. Das Gelbwerden der Blätter ist ein sehr verdächtiges Zeichen.

Vieh- und Geflügelzucht

Mähen der Gänse. Zuerst, etwa 18 Tage lang, gelbe Rüben, Kartoffeln und Malz, damit sie recht fleischig werden; dann wird in 8 weiteren Tagen nur gewaschener Hafer gegeben und zwar immer ein Napf voll; dann wird die Mast (3-4 Tage) mit einem Brei aus Gerstensaft und Milch beschloffen.

Um junge Tauben zu mästen, legt man sie, wenn sie anfangen, Federn zu bekommen, in einen Korb auf eine weiche Unterlage von Moos oder Heu, an einen Ort, welcher den Luftzutritt gestattet, das Licht jedoch ausschließt. Man füttert die Tiere täglich dreimal in Zwischenräumen von je 5 Stunden mit gekeimtem, lauwarmem Mais, wobei man ihnen den Schnabel öffnet und nach und nach etwa 30 Körner zum Verschlingen gibt. Auch Futterweiden oder Buchweizen sind zu gebrauchen. Nach der Fütterung werden sie in Körben, welche mit Streu ausgelegt sind, untergebracht, wobei man die größte Reinlichkeit zu beobachten hat. In 5 bis 6 Tagen sind die Tauben gemästet. Das feinste Fleisch wird erzielt, wenn der Leig dann und wann mit zerstoßenen Anis- und Korianderkörnern angerührt wird; es werden auch die frischen Nabeln der Föhre und junge Triebe des Wacholders zerstoßen und zum Leige hinzugegeben. Das Fleisch der jungen Tauben erhält durch diese Zutaten einen ausgezeichneten Geschmack.

Bienenzucht

Die Fluglöcher schließt man insbesondere im Hochsommer vor den direkten Sonnenstrahlen. Die glühende Sonnenhitze steigert im Stode die Temperatur, macht die Bienen matt und schwächt naturgemäß ihre Arbeitslust. In dünnwandigen, unbeschatteten Stöcken kann sogar junger, mit Honig oder Brut gefüllter Wachsbaue zusammenstürzen. — Reifigen Bältern auf dem Stande nehme man im Juli die Fenster weg oder ziehe wenigstens zwischen Bodenbrett und Fenster die sog. Reinigungsleiste heraus. Wie wohl tut uns die kühle Luft, die in heißer Sommernacht durchs geöffnete Fenster einbringt. Das gleiche Wohlgefühlsgefühl empfinden auch die Bienen.

Einschließen der Bienenkönigin. Man findet häufig beim Öffnen der Bienenstöcke einen Knäuel Arbeitsbienen von der Dicke eines Hühnerbeines; untersucht man diesen genau, so findet man in der Mitte eine eingeschlossene Königin. Dieselbe kann eine fremde, welche in den falschen Stod eingekriegt, sein, aber auch die in den betreffenden Stod gehörige. Eine fremde wird sofort abgetötet oder erstickt, was auch der dem Volke angehörigen Mutter geschehen kann, sofern es eine nicht mehr fruchtbare Königin ist. Häufig geschieht dies Einschließen auch zum Schutze der Königin gegen die Angriffe einer Gegenpartei unter den Arbeitsbienen. Um die eingeschlossene Königin von den einschließenden Bienen zu befreien, bringe man den Knäuel in ein leeres Glas; die Arbeitsbienen werden sofort abfliegen und die Königin bleibt allein zurück.

Fahrad-Reparatur-Berfäße
P. Eberhardt
befindet sich jetzt
Amalienstr. 57,
nächst der Hirschstraße
und empfiehlt sich zur Uebernahme
sämmtlicher Reparaturen an Fahr-
rädern aller Systeme. — Zur
gründlichen Reinigung u. Instand-
setzung steht beste Gelegenheit. —
Emaillierung, Vernickelung. Neue
Pneumatik u. Zubehörteile aller-
billigst. — Freilauf-Einrichtung u.
Doppel-Übertragung für alle Fahr-
räderte. Die Räder werden ab-
geholt und wieder zugestellt. Alle
Aufträge werden prompt erledigt.
Telephon 724. Telephon 724.

LANZ Patent-Separatoren
Neuillber-
Einsatz „Lanz“ Kugel-
Freilauf.
Mit Erfolg geprüft von landwirtschaft-
lichen Hochschulen des In- und Aus-
landes 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.

Apfelwein
vorzügliches Tafelgetränk in ab-
solut naturreiner, goldklarer,
unübertroffener Qualität liefert
zu 24 % Reinettenwein (meine
beliebte Spezialsorte) zu 28 %
per Liter in meinen Leihkäffern
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 u. über 1500 Käuffern unverlangt belobt u. weiter empfohlen.

Rheinische Sand- und Kieswerke
Stürmlinger & Co., Durmersheim,
liefern von ihren Werken Durmersheim und Neurent alle Sorten
Sand und Kies, Betonkies, Deckenkies, Gartenkies,
Filterkies, Asphaltkies, speziell für den Platz Karlsruhe,
per Bahn und Achse zu billigen Preisen.
Betreff Offerte wende man sich an das Werk Durmersheim.

Erste
Karlsruher
Leitnerfabrik
H. Raible,
Bismarckstrasse 33,
empfehlen in jeder Größe
Haushaltungs- u.
Geschäftsleitern
Jagdhochsitz- u.
Schiebleitern
Messlatten und
Nivellierlatten
in bester Ausführung.

Teppiche!
Reinigen mittels Abfugung (mech.
Klopfbrett) oder Saugluft. Aufbe-
wahren derselben, sowie Möbel u.
Belze unter Garantie geg. Feuer-
und Rottenschaden. Reparaturen
billigst.
E. Telgmann Nachj.,
Alderstraße 4.
Telephon 2244. Telephon 2244.

Uebergangsfästchen dienen zum allmählichen Uebergange von der Strohförbienenzucht zum Mobilbetrieb. Die Uebergangsfästchen müssen in derselben Breite wie die Mobilbauten gebaut, oben und unten offen und etwa 20 Zentimeter hoch sein. Man füllt dieselben mit Wabenanfängen, an Stäbchen oder Rähmchen angeheftet, versehen, unter einen recht vollen Strohförb, um, wenn die Anfänge fertig gebaut und mit Eier und Brut besetzt sind, in eine Mobilzelle überzuführen. Der Strohförb wird dann abgenommen, an einen andern Ort gesetzt, dagegen die Mobilzelle mit den aus dem Uebergangsfästchen entnommenen Waben auf die Stelle des Strohförbes gestellt, damit ihm alle alten Flugbienen zustiegen. Hat man keine Wabenanfänge, so nehme man künstliche Mittelwände.

Für Küche und Haus

Küchensettel.

Sonntag: Kalbfleischsuppe. Grüne Erbsen und Karotten mit Kalbsnierebraten. Erdbeeren mit Schlagobene. Abends: Gemischter Salat und kalter Braten. Butterbrot und Käse. Montag: Kräuterjuppe. Grüne Bohnen, Salzkartoffeln und Hammelfoteletts. Abends: Weißer Käse mit Schnittlauch. Butterbrot und Wurst. Dienstag: Kürbisjuppe. Braten vom Sonntag. Abends: Nührei mit Kopfsalat. Mittwoch: Milchkalteschale. Fleischrouladen, Püree-Kartoffeln. Abends: Kartoffeln und Hering. Butterbrot und Käse. Donnerstag: Rindfleischsuppe. Geschmorte Gurken mit Rindfleisch. Abends: Eierkuchen und grüner Salat. Freitag: Sauerampferjuppe. Grießlöße mit Kürbis-Sauce. Abends: Schellfisch mit Senfbutter. Samstag: Kohlrabi, Brat-Kartoffeln, Wiener Schnitzel. Abends: Saure Milch, Butterbrot und Wurst.

Bohnengemüse. Möglichst zarte grüne Bohnen werden abgezogen, gewaschen, und in fünf Zentimeter lange Stücke gebrochen. Dann tut man sie mit geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln und etwas Bohnentraut (auch Pfefferkraut genannt) in einen Topf, gießt Ham-

melbouillon durch einen Sieber darauf, daß sie darüber steht, und kocht das Gemüse weich. Zuletzt fügt man, falls erforderlich, noch etwas Salz nach Bedarf hinzu, nimmt das Bohnentraut heraus, rührt alles gut um und läßt es gut aufkochen, daß es recht sämig wird. Das Hammelfleisch legt man ins Gemüse, wenn dieses fertig ist.

Gebakene Schwarzwurzeln. Die Wurzeln werden etwa 2 Stunden in Bouillon weich gekocht und in fingerlange Stücke geschnitten. Sodann werden sie in eine inzwischen gemachte Sauce getaucht, hierauf paniert und in Fett gebaden. Weiße Butterlance wird beim Essen dazugegeben.

Obstessig für Haushaltungen. In einen großen feineren Topf wirft man die Abfälle des Obstes sowie das Fallobst, worauf man so viel kochendes Wasser darangeht, daß es gerade darüber steht. Die nächsten Abfälle und das nächste Fallobst fügt man hinzu und gießt mehr Wasser auf, bis der Topf gefüllt ist. Bei warmem Wetter setzt man ihn, mit einem Tuch bedeckt, in die Sonne, bei kaltem Wetter in die Nähe des Ofens oder des Herdes. Weitere Zusätze sind nicht nötig. In 6-8 Wochen ist das Wasser zu einem vortrefflichen Essig geworden.

Eine kräftige Fleischspeise wird auf folgende Weise bereitet: Für 6 Personen rechnet man 2 Pfund Rindfleisch. Dies wird in Scheiben geschnitten, geklopft und mit Pfeffer, Salz und geriebenen Zwiebeln bestrichen. Dann schält man so viel Kartoffeln als nötig, wusch das nötige Grün, als Kohlrabi, Lauch, Petersilienwurzel, Kraut, Wirsing, Mohrrüben, laub ab und legt dies auf den Boden eines ziemlich großen Topfes. Darauf kommt eine Lage Fleisch, eine Lage Kartoffeln und so fort, bis der Topf ungefähr dreiviertel voll ist. Dann gießt man so viel Wasser darauf, daß es handbreit darüber steht, tut das fehlende Salz sowie 2-3 kleine geriebene Zwiebeln daran und läßt dies 2-3 Stunden langsam kochen. Man kann auch halb Rind- und halb Hammelfleisch dazu verwenden.

Kartoffel. Man nimmt einen reinen irdenen Kochtopf, schüttet darin ein wenig Essig, legt eine Lage grünes Schweinefleisch, bestreue das-

selbe mit Pfeffer und ganzen Nelken, 4-6 Stück, schneide einige Zwiebelstücke daran sowie ein wenig Zitronenschale mit Lorbeerblätter, darauf kommt eine Lage Hahnenfleisch mit dem gleichen Gewürz, ein Aufguss von Hahnenblut, dann folgt wieder Schweinefleisch und Hahnenfleisch, bis der Topf dreiviertel voll ist, dann schüttet man das übrige Hahnenblut nebst Essig, Wasser, Salz dazu, bis der Topf voll ist, schneide den Deckel mit Teig, dede ihn darauf und stelle den Topf zwei Stunden in gewärmten Backofen. Man kann die Speise dann längere Zeit aufbewahren und erwärmt zu jeder Tageszeit essen.

Verschiedene Notizen

Gewährleistung bei Obstbaumlieferungen. Die Badische Landwirtschaftskammer beabsichtigt die Heranzucht erkrankter Obstbäume und deren Abgabe unter dem rechten Namen zu fördern und dadurch die Arbeiten der Baumzüchter und Obstzüchter leichter und zuverlässiger zu machen. Zu diesem Zwecke tritt sie mit leistungsfähigen Baumzüchtern in ein Vertragsverhältnis ein, in dem ihr die Beschaffung der Baumbestände jederzeit gestattet ist. In dem Vertrag verpflichtet sich der Baumzüchter zur Lieferung bestimmter guter Sorten in sortenrechter Ware, andernfalls zur Rückzahlung des in Frage kommenden Betrages unter Befreiung des Baumes an seinem Standorte oder aber zur kostenlosen Verbringung, unter Gewähr des Anmachens mit der verlangten Sorte. Jedemfalls wird diese Maßnahme bei Züchtern und Abnehmern freudig begrüßt werden.

Kongress des Deutschen Weinbauverbandes. Nach einer der Karlsruher Handelskammer zugegangenen Mitteilung wird in der Zeit vom 6. bis 14. September l. Js. mit der Tagung des 27. Deutschen Weinbaukongresses (1. Kongress des Deutschen Weinbauverbandes) eine Ausstellung von Gegenständen stattfinden, die auf den Weinbau, die Weinbehandlung, auf Kellereiwirtschaft und Weinverkauf sowie auf die mit der Weinverwertung zusammenhängenden und verwandten Gewerbezweige Bezug haben. Die Veranstaltung wird auch eine Vögelschutzausstellung und eine sachwissenschaftliche Abteilung, enthaltend sachwissenschaftliche Sammlungen, Präparate, Apparate usw. sowie Fachschriften, umfassen. Näheres

über die Ausstellung ist durch das Bureau der Ausstellung zu erfahren.

Die Groß. Weisenbauhschule nimmt in diesem Jahr wieder Zöglinge an. In die Anstalt werden beleumundete Leute mit tüchtiger Schulbildung (aus erfolgreicher Besuch der Volkshochschule genügt) aufgenommen. Der Unterricht wird völlig unentgeltlich erteilt. Nach erfolgreichem Besuch der 5 Jahreskurse steigen die Schüler später zu Kulturmeister, Strohmessern und Dammeistern auf.

Saatenanerkennungen. Zurzeit finden die Beschaffungen der Saatbaustellen der Landwirtschaftskammer durch die Saatenanerkennungskommission statt. Hierbei werden diejenigen Grundstücke und Saatgutbestände ausgewählt, welche zur Herstellung von Saatgut, vorbehaltlich des Ergebnisses der später anzunehmenden Saatgutprüfung, Verwendung finden dürfen. Die Landwirtschaftskammer hat durch die Einrichtung bereits mit gutem Erfolg darauf hingewirkt, daß auch in zahlreichen badischen Gutsbetrieben einwandfreies, erntelaffiges Saatgut bestimmter Anbau empfohlener, Sorten erzeugt wird und der Betrieb gelangt, während man bisher in Baden ausschließlich auf den Bezug außerbadischer Saatgüter angewiesen war. Das gewonnene, „anerkanntes“ Saatgut der Saatbaustellen der Landwirtschaftskammer wird durch letztere selbst oder die anderen landwirtschaftlichen Vereinigungen des Landes vermittelt.

Gerstenausstellung. Die Badische Landwirtschaftskammer beabsichtigt auch in diesem Jahre wieder die Deutsche Gersten- und Hopfenausstellung in Berlin mit badischen Brauereien und Hopfen (auch Brauereien sind zugelassen) zu beschicken und wird zu diesem Zweck wieder eine Vorprüfung der angemeldeten Gersten usw. vornehmen. Wir fordern unsere Brauereien auf, sich recht zahlreich an diesem Wettbewerbe zu beteiligen. Mit jeder Gersten- und Hopfenprobe (52 Kilogramm) ist ein kleines Nebenbüchlein der betreffenden Sorte einzuenden. Vorläufig empfiehlt die Landwirtschaftskammer, bei der Ernte sowie auch bei der weiteren Behandlung, namentlich bei der Reinigung und Sortierung der Gersten usw. mit größter Sorgfalt zu verfahren, damit eine möglichst gute Qualität erzielt wird. Nebenproben sind frühzeitig genug (etwa 8 Tage vor der Ernte) zu entnehmen. Der Reichverband deutscher Ziegenzüchter-Vereinigungen hält am 26. Juli in Eisenach sein 4. Generalversammlung ab.

Bleiben Sie ehrlich

in Ihrem Urteil und Sie werden nach einmaligem Versuch zugeben, dass Sie nie besser gewaschen haben, wie mit Persil. Millionen Hausfrauen brauchen und loben es täglich!

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

Persil das selbsttätige Waschmittel Der grosse Erfolg!

HENKEL & Co., DÜSSELDORF. Henkel's Bleich-Soda.



„Immerfrisch“-Gläser

haben sich nachweisbar glänzend bewährt. Die damit erzielte jahrelange Frischhaltung ist hierfür der beste Beweis. Dabei ist „Immerfrisch“ das einfachste und rationellste System. Grosse Ersparnis an Zeit, Geld und Arbeit. Ohne Apparat, ohne Sterilisieren werden Gemüse, Fleisch, Obst etc. im „Immerfrisch“-Glas jahrelang tadellos frisch erhalten.

Jedes Glas schliesst selbsttätig in 1 Sekunde.

Kunstgewerbehaus C. F. Otto Müller, Karlsruhe i. B., Kaiserstrasse 144.

Glänzende Gutachten.

3 Handgriffe

Schliessen die Konservengläser

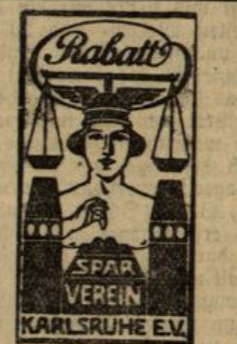
„Immerfrisch“



K. REINHOLD BADER AKADEMIESTR. 11. Reparaturen all. Systeme. jede Garantie. Telefon 1070.

Brennholz-Verkauf.

Anfeuerholz, per Sad 80 3, bei Abnahme von 8 Säden frei in Keller: Kronenstr. 9, in der Schreinerei.



Anfang Januar 1914 kommen nach dem abgeänderten Plane nahezu

3000 Prämien

auf die in diesem Jahre ausgegebenen gelben Bescheinigungen zur Verteilung. Die Anzahl der Prämien hat sich gegen das Vorjahr bedeutend vermehrt.

Man wolle deshalb Bar-Rabat zurückweisen und nur Rabatmarken des Rabat-Spar-Vereins Karlsruhe annehmen. Die Vorteile vergrössern sich mit der Anzahl der Gutscheine.

Advertisement for LOUWIS, featuring a large logo and text: Kohlen- und Holzhandlung von LOUWIS, Ruhr-Destillations-Koks. Anthrazit-Eiformbriketts. Mitglied des Rabat-Spar-Vereins. Sanften, langanhaltenden Schnitt garantiert meine Spezial-Mark Hummel-Rasiermesser.

Achtung! Schwemmkanalisation!

Zur sachgemäßen Aenderung bestehender Klosettanlagen, zur Ausarbeitung von diesbezüglichen Projekten und Kostenvoranschlägen, zur kostenlosen Beratung und Auskunftserteilung bei beabsichtigten Aenderungen bestehender Klosettanlagen und Anschlüssen an die Schwemmkanalisation empfiehlt sich

Wilhelm Kiby

Baublechnerei und Installationsgeschäft. — Inhaber: Franz Kiby. Karlsruhe Herrenstraße 48 Fernsprecher 517.

Damen-Haarpflege

Eine regelmäßige Waschung und Reinigung des Haares und des Haarbodens ist das Beste zur Erhaltung und Kräftigung des Kopphaares.

Vorzügliche Ausführung mit den neuesten hygienischen Apparaten, Trocknen der Haare mit der neuesten u. größten Zentral-Trocken-Anlage (geräuschlose elektrische Lufttrocknung)

H. Bieler, Kaiserstraße 223 zwischen Hirsch- u. Douglasstraße. Telefon 1655.

Größtes Spezialgeschäft für Damenfrisieren u. Kopfwaschen.

Waschungen mit Pixavon, Römischen Kamillen, Teer-, Kräuter-, Ei-, Javol- und Oja-Shampoo ohne Preiserhöhung bei Kauf dieser Präparate, was das Beste ist.

Georg Schaffert

staatlich geprüfter Zimmermeister empfiehlt sich in allen in sein Fach einschlagenden Arbeiten.

Spezialität im Treppenbau. Reparaturen schnell und billig.

Wohnung: Scheffelstraße 57. Werkplatz: Albstr., Mühlburg.

Schlosserei M. Lange

Stefanienstraße 21 — Telefon 744 empfiehlt

Storgestelle Grabgeländer Türschließer-Reparaturen etc.

Sanften, langanhaltenden Schnitt

garantiert meine Spezial-Mark Hummel-Rasiermesser.

in allen Breiten vorrätig! Alte Rasiermesser werden bei mir sorgfältig fachgemäß geschliffen.

mit Garantie für guten Schnitt. Versand nach auswärts. Telefon 1547. Karl Hummel, Werderstr. 13.

Handlungsgehilfen und -Gehilfinnen.

die bestrebt sind, in ihrem Berufe vorwärts zu kommen und besser bezahlte Stellung zu erlangen, bieten unsere Tages- und Abendkurse in allen Handelswissenschaften und kaufm. Hilfsfächern und Fertigkeiten günstige Gelegenheit. Freie Stundenwahl, daher keine Berufsstörung nötig. Kein Klassenunterricht, daher unabhängig von der Mitarbeit anderer Lernenden. Unbeschränkte Stundenzahl gegen das im Prospekt verzeichnete Honorar, daher Erfolg sicher. Für Auswärtige Fahrpreisermäßigung. Eintritt jederzeit.

Badische Handelslehranstalt,

Karlsruhe. Teleph. 3121 Lammstr. 8. — Prospekt gratis. —