

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

132 (14.5.1913) Für Haus und Landwirtschaft

# Für Haus und Landwirtschaft

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

Nr. 20.

Wochenbeilage zum Karlsruher Tagblatt

Jahrg. I.

Verantwortlicher Redakteur: Heinrich Gerhardt.

(Nachdruck sämtlicher Artikel verboten.)

## Feldmäßiger Gemüsebau.

Der Ausdruck „feldmäßiger Gemüsebau“ ist beinahe zum Schlagwort geworden und mancher glaubt, mit diesem Betriebe dem Landwirt ein Allheilmittel in die Hand gegeben zu haben. Dem aber ist nicht so, und wenn die Landwirtschaft auf ein solches Schlagwort hineinfiele, so würde sie es schwer büßen müssen. Diejenigen, welche dem feldmäßigen Gemüsebau so uneingeschränkt das Wort reden, suchen auf der Tatsache, daß jährlich Millionen Markt für Gemüse ins Ausland wandern. Sie verwechseln aber dabei vollständig, daß in guten Gemüsejahren, wie es z. B. das letzte war, der Absatz der gezogenen Gemüse heute schon schwer wird und große Mengen weit unter Preis abgegeben werden müssen. Nach dem tatsächlichen Stande des heutigen feldmäßigen Gemüsebaues möchte ich jedem Landwirte, der einen solchen Versuch machen will, folgende Sätze zur Beachtung empfehlen:

1. Der feldmäßige Gemüsebau paßt in erster Linie für den Kleinbauern, der ca. 10-20 Morgen Land bewirtschaftet und genügend Hilfskräfte hat, um durch intensive Bodenbearbeitung und Düngung eine höhere Ernte zu erzielen. Größere Betriebe haben günstige Aussichten, wenn sie hauptsächlich Milchwirtschaft betreiben und die Produktion direkt zur Stadt liefern. Für den Großgrundbesitzer hat der feldmäßige Gemüsebau heute keinen Wert, weil die hier erzielten Gemüsemengen den Markt überfüllen und dann unerkäuflich sein würden.

2. Die Gemüsezüchtung muß entweder ganz auf Konservenzfabriken oder ganz auf den Markt zugeschnitten sein. Ein Mittelweg ist hier schwer zu finden. Für Konservenzfabriken heißt es, größere Mengen gleicher Gemüse für einen Termin fertig zu haben, beim Marktbetrieb muß Woche für Woche eine Art die andere abfließen, eine Ernte der andern folgen.

3. Für den Marktbetrieb lohnt sich am besten die Anzucht der Frühgemüse und der Dauergemüse. Frühgemüse kann aber nur in günstig gelegenen Gegenden mit Erfolg gezogen werden, denn wenn die Frühgemüse nicht wirklich auch früh zur Stelle sind, verlieren sie ihren Hauptwert. So haben die westdeutschen und speziell die Südtürken- und Waghener Gegenden, einen scharfen Wettbewerb der holländischen Züchter auszuhalten, der nur durch höchste Durchbildung der Sorten und scharfe Düngung zu ertragen ist. Die Holländer sind eben klimatisch bevorzugt, so daß sie ihre Gemüse unter gleichen Verhältnissen acht Tage früher auf den Markt bringen können.

Das Frühgemüse muß in Küsten vorgezogen und dann in recht warme, lockere und gutgedüngte Erde verpflanzt werden. Alle Frühgemüse verlangen zudem reiche Stickstoffdüngung, die ein schnelles Blattwachstum erzeugt. Vorzüglich arbeitet hier das schwefelsaure Ammoniak, welches rasch antreibt, kräftig wirkt, aber auch eine mäßigende, haltbare Ware erzeugt. Gerade die andauernde Wirkung ist ein großer Vorzug, da auch geringe Nachdüngungen ein schnelles Durchschließen der Salze, Kohlenstoff und Blattgemüse herbeiführen.

Wer aber kein passendes Land und keine milde Gegend hat, der ziehe kein Frühgemüse, denn er wird nichts damit erreichen. In guter Gegend bringen Puffbohnen, Erbsen, Buschbohnen und Gurken ausgezeichnete Erträge.

4. Die Dauer- oder Wintergemüse bringen einen nicht gerade so hohen, aber doch sicheren Ertrag, vorausgesetzt, daß man sie bis zur richtigen Zeit zu rückhalten kann. In diese Kategorie gehören Winterzwirner, roter und weißer Kappus, Spätkohlrabi, rote Rüben, Endivien, kurz alles, was man im Winter auf den Tisch bringen kann. Wer allerdings hiermit Geld verdienen will, muß bis Dezember warten können, denn dann beginnen die Preise für frisches Gemüse anzusteigen. Kann man aber im Februar-März noch liefern, so erhält man doppelte Preise.

5. Dauergemüse dürfen weder mit Latrine, noch mit feinstkautreibenden Schiffsaltpeter gedüngt werden, da sie sich sonst schlechter halten. Dagegen erbe man reichlich 40 Prozent Düngelatz und Thomasmehl. Durch diese Dünger wird das Gemüse gehaltreicher, schmackhafter und haltbarer. Diese Dünger können als Kopfdünger den ganzen Sommer hindurch gegeben werden und durch sie verbleibt nicht nur die Güte, sondern auch die Menge erhöht. Stickstoff auch hier durch schwefelsaures Ammoniak. Dazu Kaik und Komposterde.

6. Für den Fall, daß einmal die Preise sinken und ein Verdienst nicht zu erzielen ist, sollte jeder

Marktbauer die Einrichtung haben, seine Sachen in Wäschern zu konservieren, damit er warten kann. Wer warten kann, wird immer sein Geld verdienen.

7. Unser Markt ist in guten Gemüsejahren viel zu schnell mit Gemüse überfüllt. Es wird nämlich noch viel zu wenig Gemüse geerntet. Würden speziell die besseren Stände mehr Gemüse und weniger Fleisch essen, so lebten sie billiger und viel gesünder. Sie würden dann nicht so viel an Stoffwechselkrankheiten und Selbstvergiftungen leiden.

Also anstatt die Gemüseproduktion durch den feldmäßigen Anbau unter unpassenden Verhältnissen zu erweitern, forge man, daß einmal zu nächst mehr Gemüse gekocht und gegessen wird.

8. Niemand aber baue größere Mengen von Gemüse an, ohne sich einen Absatz gesichert zu haben, er ist sonst genötigt, es zu verschleudern. Klein anfangen, Absatz verschaffen und dann nach Bedarf vergrößern, ist das einzig Richtige.

Ist die Gegend und der Betrieb geeignet und dazu der Absatz festgestellt, dann allerdings ist der feldmäßige Gemüsebau sehr zu empfehlen und sehr rentabel. Aber auch nur dann.

## Land- u. Forstwirtschaft

**Zur Bekämpfung der Herbstzeilose.** Die Herbstzeilose nimmt leider in gar vielen Wiesen von Jahr zu Jahr eine stärkere Verbreitung an. Wegen ihrer giftigen Wirkungen ist sie ein sehr gefährliches Unkraut, auf dessen Vertilgung jeder Wiesenbesitzer möglichst bedacht sein soll. Als wirksames Bekämpfungsmittel hat sich das Herausziehen der im Frühjahr hervorbrechenden Blätter erwiesen und zwar dann, wenn dieselben etwa handhoch heraus sind, eine leichte Arbeit, welche von Frauen oder Kindern vorgenommen werden kann. Wo die Herbstzeilose in bemerkenswerter Weise auftritt, rufen wir, die Vertilgung im Monat Mai vorzunehmen. Die Blätter dürfen jedoch zeitweilig zur Verfütterung gelangen.

**Verwendet keine Heublumen zur Nachfaat.** Nicht selten werden noch zur Anfaat von Fehlfellen auf Grasflächen, ebenso zur Nachfaat, selbst bei Neuanfaat, von Wiesen und Weiden Heublumen (das sind die vom Heu abfallenden Blüten, Blätter und Samen) benutzt. Man will in diesem Falle die Auslagen für Saatgut sparen; außerdem glaubt man, den Boden mit denjenigen Samenarten anzufrischen zu müssen, die er selbst erzeugt. Nichts ist aber fehlerhafter, als diese Methode der Anfaat. Die Heublumen bestehen nämlich zum größten Teil aus Unkrautsamen und Samen minderwertiger Grasarten, vermengt mit abgefallenen Blättern, Stengelstücken und Erde; Samen von guten Grasarten sind dagegen nur in geringem Prozentsatz in dem Abfall vorhanden. Man könnte nun meinen, daß Heublumen von guten Wiesen sich sehr gut zur Anfaat eignen müßten. Das ist aber auch nicht der Fall. Die Grasfrüchte sollen bekanntlich in der Blüte oder am Ende der Blüte der meisten Gräser geschnitten werden. In dieser Zeit haben aber nur die minderwertigen Gräser und Unkrauter Samen ausgebildet. Wenn wir demnach zur Anfaat Heublumen benutzen, so säen wir Unkraut und minderwertige Grasarten aus; und wer Unkraut sät, wird Unkraut ernten, und wer minderwertige Grasarten aussetzt, erntet wenig Futter und solches von geringer Qualität. Bei der Unterjochung der Heublumen ergibt sich weiter, daß in ihnen meistens ein großer Prozentsatz Samen von dem minderwertigen, wolgigen Honiggras vorhanden ist. Das Heu ist leicht und schwammig und wird vom Rindvieh bei freiem Weidgang nur ungern aufgenommen. Da es hohe, polsterartige Rasenbüschel bildet, liefert es einen lockeren Rasen. Man fand in einer Probe Heublumen 25,90 Prozent Unkrauter, 5,18 Prozent minderwertige und nur 2,40 Prozent gute Futterpflanzen. In einem Kilo Heublumen dieser Probe waren 196 110 Samen von Unkrautern enthalten. Außerdem besitzen die Samen guter Grasarten der Heublumen eine sehr geringe Keimfähigkeit. So keimten Roggras nur zu 4 Prozent, Knaulgras zu 7 Prozent, und Rotklee zu 30 Prozent. Heublumen werden daher nicht zur Anfaat und Nachfaat von Wiesen und Weiden benutzt werden. Man sollte in allen Fällen für Wiesen und Weiden die besten Samen guter Grasarten in passender Mischung verwenden.

## Obst- und Gartenbau

### Geringe Haltbarkeit des Obstes.

Recht häufig wird darüber geklagt, daß sich das Winterobst sehr schlecht hält. Für gewöhnlich wird

dann, wenn man vorsichtig geerntet hat und auch einen für die Aufbewahrung des Obstes günstigen Raum auf das sorgfältigste zur Lagerung hergerichtet hat, angenommen, daß die Witterung während des Sommers, in welchem das Obst zur Reife gelangt, einen ganz wesentlichen Einfluß auf die Haltbarkeit der Früchte hat. Das ist zum Teil sehr wohl möglich; denn die Beobachtung, daß Ernten nasser Sommer sich schlechter halten als solche günstiger Jahre, bestätigt sich immer wieder. Es gibt aber der Umstände noch mehr, die gewichtig genug sind, um beachtet zu werden; denn auch die Düngung, so z. B. allzu reichliche Jauchgaben, üben auf das Fruchtfleisch ungünstige Einwirkungen aus, die nachher durch geringe Haltbarkeit der Früchte zum Ausdruck kommt. Vieles findet man aber auch, daß Obstbäume mit zunehmendem Alter immer weniger haltbare Früchte bringen. Für gewöhnlich ist in solchen Fällen die wenig sorgfältige Pflege der Bäume selbst die unmittelbare Ursache. Besonders gegen die Ausföhrung des Auslichtens alter Baumkrone, die als eine der wichtigsten Winterarbeiten im Baumgarten angesehen sein sollte, sträuben sich manche Baumbesitzer und ganz besonders solche aus bäuerlichen Kreisen. Aus Furcht, nicht genügend von der Sache zu verstehen, wird es einestheils unterlassen, oder man scheut die Kosten, um die Arbeit von einem Kundigen ausführen zu lassen. Der Erfolg, den das Unterbleiben der Arbeit zeitigt, zeigt sich zuerst an der Entwidlung der Früchte, diese bleiben kleiner und wühen an Geschmack ein, weiter entstehen durch das Aneinanderreiben sich beengender und sich kreuzender Zweige Verwundungen, die gar manchen Parasiten willkommene Eingangspforten sind und bald ein Kränkeln des Baumes hervorgerufen, die, wenn nicht zeitig genug vorgebeugt wird, seinen Verlust zur Folge hat. Tritt aber während der Zeit kurz vor der Baumreife viel windiges oder gar stürmisches Wetter ein, dann ist nicht nur bei solchen dichten Kronen der Verlust durch Fallobst größer als bei Bäumen, deren Krone gut gepflegt wurde, sondern durch das viele Holz wird auch eine Verletzung der am Baume verbleibenden Früchte herbeigeführt. Einem scharfen Beobachter wird es schon oft aufgefallen sein, daß Früchte noch bevor man sie gepflückt hat, schon Druckstellen zeigen. Dies kommt auch bei gutgepflegten Bäumen vor, es dürfte aber einleuchten, daß zu dichte Kronen diesem Uebel weit mehr ausgesetzt sind. Solche Früchte werden natürlich trotz guter Lagerung bald faulen und somit eine stete Gefahr für die gesunden Früchte bilden.

### Zur Kultur des Speisekürbisses.

In neuerer Zeit wird der Kultur der Speisekürbisse auch in Privatgärten eine größere Beachtung geschenkt, was nur zu begrüßen ist, liefern sie uns doch zur Hauptsache eine vorzügliche Einmachfrucht. Zur Anzucht von Pflänzchen des Speisekürbisses empfiehlt es sich, gegen Ende April bzw. Anfang Mai je einen Kern in ein loch, Stecklingstopfchen, das mit leichter, nahrhafter Erde zu füllen ist, zu legen. Man stellt den Topf warm und trägt für genügende Bewässerung Sorge. Sind die Pflänzchen etwa 2 Zentimeter groß, so werden sie nach und nach abgehärtet, damit sie nicht gelbwerden. Nicht vor Mitte Mai, am besten Ende Mai pflanzt man sie in Abständen von 80-100 Zentimeter auf die gut zubereiteten Beete; die letztere Entfernung ist für Riesenorten unerlässlich. Die Lage des Beetes sei möglichst geschützt; das Beet selbst stark gebüngt. Ohne gehörige Düngung wird man nur geringe Erträge erzielen. Ich fand häufiger den Speisekürbis an Komposthaufen angebaut; hier entwickelt er sich großartig, raubt allerdings dem Kompost auch den größten Teil seiner Nährstoffe. Kompost ergänzt den Stalldung oder die Komposterde durch kräftige Beigaben von Kaik, Thomasmehl und Stickstoffsalzen. Wer die Anfaat der Kürbisse direkt ins freie Land machen will, darf dies nicht vor Anfang Mai tun, wobei man stets 2-3 Kerne nahe zusammenlegt. Beim Aufgehen der Pflänzchen behält man nur das kräftigste Exemplar bei, während man die anderen Pflänzchen entweder entfernt oder anderweitig verwendet. Vor rauhen Witterungseinflüssen schützt man sie durch Auflegen eines kleinen Fensters. Während der Sommermonate lockere und begiehe man fleißig, auch sind Düngungsläufe sehr am Platze. Von den sich entwickelnden Früchten läßt man nur verhältnismäßig wenige stehen, bei Riesenorten höchstens zwei. Etwa drei Blätter über der Frucht, die stehen bleiben soll, wird die Ranke abgeschnitten und die Frucht selbst durch Unterlegen von Brettschnitten gegen die Feuchtigkeit der Erde geschützt. Auerkannt gute Kürbisorten sind: „Riesenselbsterkürbis“ (in verschied-

denen Farben), „Montihéri“, „Cococelle von Tripolis“ und die neue Riesenorte „Mammuth“.

## Vieh- und Geflügelzucht

**Verhärtungen bei Hühnern.** Hat das Huhn vom harten Boden oder ungewöhnlichem Sitz zur Nacht Verhärtungen, Knollen an den Gelenken oder am Fußballen, so befreit man dieselben täglich mehrmals mit erwärmtem Olivenöl, bade den Fuß in Seifenwasser ab und schabe die Verhärtung mittelst eines Federmessers vorsichtig heraus, volle Heilung kann jedoch nur dann erzielt werden, wenn man einen Sandhaufen auf dem harten Boden anbringt.

Die besten und billigsten Geflügelstallungen auf einem Bauernhof lassen sich unter einem Schuppen durch Breiter herrichten. Im Sommer sollte mindestens eine Dreiseitige dieser Stallungen vollständig offen bzw. durch feinnetzartiges Drahtgitter gegen Einbringen von Ungeziefer abgeschlossen sein. Erst wenn die Witterung im Herbst bzw. Winter kälter wird, werden diese Räume durch Verhängen mit Strohmatten, Tüchern usw. gegen die zunehmende Kälte geschützt.

## Bienenzucht

Die einfachste und allgemein gebräuchlichste Methode zur Vertilgung der Wachsmotte, wodurch sowohl die Wabe getötet als auch der Falter selbst verdrängt wird, besteht in dem sogenannten Einschweifen. Zu diesem Zwecke muß das Bienenwerk in einen dicht schließenden Behälter gebracht werden. Zum Einschweifen selbst bedient man sich einfach der sog. Schwefelblumen, von welchen ein Häufchen in eine Scherbe oder eine Schale aus Steingut, Porzellan u. dgl. getan und in Brand gesetzt wird. Man bringt den brennenden Schwefel alsdann in den Wabenbehälter und schließt denselben, damit die Dämpfe zusammengehalten werden und alles durchdringen können. Ein schnelleres Verbrennen des Schwefels erzielt man mit den allbekanntesten Schwefelblumen, die aus einem Stück Leinwand mit daran geschmolzenem Schwefel hergestellt sind. Immer hat man darauf zu achten, daß durch das Einrühren keine Feuersgefahr entsteht.

**Volkschwabe, aber weislichste Stöcke** kann man, wenn fleißige, warme Witterung eingetreten ist, durch Einhängen einer reifen Bruttafel aus einem starken Stöckchen von Zeit zu Zeit unterstützen; eine Hauptsache aber ist zu dieser Zeit noch das Kleinhalten des Brutraumes durch Hinwegnahme überflüssiger Rähmchen und das Warmhalten der Stöcke; erst allmählich, wenn die Bienen die letzte Wabe belagern, erweitert man wieder den Brutraum; bei eintretender Frühjahrstracht geschieht diese allmähliche Erweiterung des Brutraumes am besten durch Einhängen einer nicht zu alten Arbeiterbienenwabe oder einer künstlichen Mittelwand zwischen je zwei Brutwaben.

## Fischzucht

**Maikäfer, ein vorzügliches, billiges Futter für Teichfische.** Man sammelt die Käfer, gibt sie in Säcke, tötet dieselben in einem nicht zu heißen Backofen, also nach dem Brotbacken, trocknet sie soeben schnell und vollständig und wirft sie dann nach Bedarf an geeigneten Stellen partienweise in den Teich. Lebende Käfer dürfen nicht verwendet werden, weil sich solche wieder aus dem Wasser retten und davonfliegen könnten. Nichtgetrocknete Maikäfer gehen sehr schnell in Verwesung über und verbreiten einen fürchterlichen Geruch. Daß sich Maikäfer auch zum Angelfisch eignen, ist bekannt.

**Es ist sehr rasch, Lymnaea (Sumpfschnecken), Flohkrebse und Köcherfliegen den Waalsteichen von Anfang an zuzuführen und den Fischen so nicht nur ein wichtiges Naturfutter nach Möglichkeit zu geben, sondern auch mühelos für eine Ausnützung und Aufzäumung der Futterreste zu sorgen.** Wer Fische auf einen kleinen Raum zusammenbrängt und totes Futter einführt, muß suchen, das so gestörte Gleichgewicht der Natur nach Kräften wieder herzustellen.

**Der Ideal- und Muster-Karpenteich** ist stets ein leicht muldenförmig gestaltetes Terrain mit möglichst wenig Gefälle, fruchtbarer Bodenbeschaffenheit, fruchtbarer, nach dem Teiche zu geneigten Gelände und mächtigem, recht fruchtbarem, warmen Wasserzufluß. Der Wasserstand soll außerhalb der Gräben nicht höher sein als 0,50 Meter. Der Teich

**Süddeutsche Molkereimaschinen**

Verlangen vor Anschaffung von Alfa-Separatoren, Butterkäscher, Käsefässer, Rührer jeder Art, Transportmischmaschinen, Milch- und Mehlmesser, Milchsiebe, Filterbecher, Gummihäutchen und sämtl. Käse- und Molkerei-Artikel

**kostenlose Spezialofferte**

von der günstigsten und billigsten Bezugquelle

**Südd. Molkereimaschinen-Vertrieb**

Inhaber: C. Fritz, Karlsruhe i. B., Kaiser-Allee 45. Fernsprecher Nr. 3471.

**Sanften, langanhaltenden Schnitt**

garantiert meine Spezial-Marke

**Hummel-Rasiermesser**

in allen Breiten vorrätig!

Alle Rasiermesser werden bei mir sorgfältig fachgemäß geschliffen mit Garantie für guten Schnitt. Versand nach auswärts.

Telephon 1547. **Karl Hummel**, Werderstr. 13.

**LANZ Patent-Separatoren**

Neuillber-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.

**ADLER**

**Fahrräder** **Unübertroffene Weltmarke!**

Beste feinmechanische Arbeit bis in alle Einzelheiten.

Spielend leichter Lauf.

**Alwin Vater (Inh. Adam Brecht) Zirkel 32**

Reparaturwerkstätte für sämtliche Fabrikate.

**Nicht zur Gluke kommen lassen**

Wir behandeln nicht, sondern misshandeln uns. Kopfhaare.

Beweis: Eterer Rückgang! Trotz aller aus- und inländischen Mixturen werden die Haare von Tag zu Tag lichter. **Zoffa** - Zeile, so wird sich nach kurzer Zeit schon nachwachsen zeigen. **Hiffo**: Keines, da nur 80 % per Stück, und auch als Toilettecreme zu gebrauchen. Zu haben bei **Carl Roth, Hofdrogerie**.

darf nicht bewachen von Rohr und Schilf sein und soll eine sonnige, geschützte Lage haben. Der Teichboden darf niemals verschlammten, sondern muß im Winter durch Trockenlegung, entl. Beachern und Düngen verjüngt werden.

Wais ist ein gutes Futter für Karpfen. Er ist am wirksamsten gehocht zu verfüttern; ist es klein-körniger Wais, so schlucken dreißümmerige Karpfen die Körner ganz, sind die Körner aber groß, so muß der Wais, bevor er gehocht wird, durch die Schrotmühle gequetscht werden.

Für Küche und Haus

Küchenzettel.

Sonntag: Rindfleischsuppe, Gebäck und Kalbschnitzel, Kompott. Wirsing. Abends: Eierpfannkuchen mit grünem Salat. Butterbrot und Käse. Montag: Spargelsuppe, Spinat mit Ei und Bratklößchen. Abends: Rührei mit Schnittlauch und Schinken. Dienstag: Spinatsuppe, Fleischrouladen mit Püreekartoffeln. Abends: Matjesheringe mit neuen Kartoffeln. Butterbrot und Käse. Mittwoch: Kerbelsuppe, Schoten und Karotten mit deutschen Beessteaks. Abends: weiche Eier, Butterbrot und Wurst. Donnerstag: Rindfleischsuppe, Rindfleisch mit Frühlingsauce. Abends: Butterbrot, Wurst, Kabischen. Freitag: Linsenuppe, Secht grün. Abends: gebratene Leber, Kartoffelsalat. Samstag: Sauerkrautsuppe, Lungenbrattee mit Ei. Abends: saure Milch, Butterbrot und Wurst.

Fleisch-Gelee. Dieses sehr schmackhafte Gelee kann zu kaltem Aufschnitt genossen werden: 1 Pfd. Rind-, 1 Pfd. Kalb-, 1 Pfd. Hammelfleisch, alles ohne Fett, muß in fingerlange Stüchchen geschnitten und mit drei Litern Wasser aufgesetzt werden. Bis auf 1/2 Liter muß man es einkochen lassen. Dann läßt man alles ohne Salz und Gemüse 4-5 Stunden kochen und gießt es nachher durch ein feines Sieb. Ist die Masse nach dem Erkalten nicht steif genug, so kann man sie noch etwas mehr einkochen lassen. M. P.

Morcheln auf französische Art. Ein schönes Vorgericht mit kalter Beilage bilden Morcheln auf französische Art. Man schüttet den Inhalt einer Kilofase Morcheln nach dem Abtropfen in 50 Gramm heiße Butter, fügt einen halben Teelöffel

Zitronensaft, etwas Pfeffer, sowie das nötige Salz hinzu, schüttet die Hälfte des Morchelwassers daran und dünstet alles 15 Minuten. Dann läßt man zu der Sauce etwas Butter schmelzen, nachdem vorher, um das Gericht kräftiger zu machen, etwas Fleischextrakt hinzugegeben worden ist. Wer es besonders gut meint, kann die Morcheln mit einem Eigelb abgießen und noch etwas feingehackte Petersilie beifügen; notwendig ist das jedoch nicht. M. P.

Klopse von Rindfleisch. Dieses Gericht bildet für den Abendtisch eine angenehme Abwechslung. Auf ein Pfund Schabefleisch rechnet man für 5-3 geiebene Semmel und einen Eßlöffel zerlassene Butter, ein Ei, zwei Eßlöffel Essig, etwas Pfeffer und Muskatnuß, Salz, sowie 2-3 Sardellen, fein gewiegt. Die Klopse macht man sehr dünn, formt sie mit einem Messer, welches in heißes Wasser getaucht wird, um so die Flächen der Klopse glatt zu streichen. Dann bratet man sie in zerlassener Butter bräunlich und legt sie auf eine Porzellanpfanne, die warm stehen muß. In die zurückbleibende Butter werden die gewiegten Sardellen, 1/2 Eßlöffel Mehl, Pfeffer, Muskatnuß, 2 Eßlöffel Essig, etwas Zucker, ein wenig Zwiebel und nach Bedarf Wasser geschüttet. Ist alles durchgebraten, so gießt man die Sauce durch ein Sieb und rührt sie in einem Tiegel mit einem Eigelb ab. Etwas Kapern werden zugefügt. Die Sauce wird auf die gebratenen Klopse gegossen. Man kann auch 1/4 Pfund Schweinefleisch zu dem geschabten Rindfleisch nehmen. Die Klopse geraten dadurch saftiger. Es empfiehlt sich aber, das Fleisch selbst zu schaben, oder in eigener Maschine fein durchgehen zu lassen. M. P.

Heringsalat. Zum Abend sind Salate stets beliebte Gerichte. Ein schön garnierter Salat wird jeder Tafel zur Zierde gereichen. Ein guter Hering wird gewässert und fein gewiegt. Vier Äpfel werden geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten; ebenso schneidet man 12 gehackte Kartoffeln, eine saure Gurke und 1/4 Pfund kalten Braten. Außerdem gibt man noch etwas Salz hinzu, um nun alles mit dem gewiegten Hering gut durcheinander zu mischen. Dann bereitet man die Remouladesauce zu. Zwei hartgekochte Eigelb zerhackt man mit zwei rohen Eigelb, fügt unter beständigem Wühren tropfenweise 125 Gramm feines Olivenöl hinzu, ferner 2 Eßlöffel Kräuteressig, einen Teelöffel Senf, etwas weißen Pfeffer und Salz, einen Teelöffel gewiegte Kapern und nötigenfalls

ein klein wenig Apfelmehl. Nach dem Abschmecken wird die Sauce gründlich mit dem Salat vermischt, um dann in hübsche Schalen gefüllt und garniert zu werden. Zur Herstellung der Garnierung kocht man zwei Eier ab, nimmt sowohl Etwas als Eigelb allein; letzteres wird ganz fein gewiegt, das Eigelb jedoch in ganz schmale Streifen geschnitten. In einigen Tropfen kochendem Wasser löst man zwei Blatt rote und zwei Blatt weiße Gelatine auf und schneidet hiervon gleichfalls feine Streifen, die in verschiedenen Formen zum Belegen des Salates Verwendung finden können. Die durch Legen der Streifen entstandenen Felder können mit gewiegtem Eigelb, fein gewiegter Petersilie und eingemachten Kirschchen verziert werden. M. P.

Kalte Sauce zu Rindfleisch. Die pikante Sauce wird von Herren auch zu gekochtem Hammelfleisch sehr gern genossen. Ihre Zubereitung nimmt nur eine Stunde in Anspruch. Etwas grüne, frische Petersilie, ein Eßlöffel Kapern und einige gewässerte, entgrätete Sardellen werden ganz fein gehackt. Ein hartgekochtes Ei zerdrückt man mit einer Reibkeule im Mafz, fügt einige Eßlöffel bestes Speisöl und nach Belieben guten Essig und etwas Salz hinzu, verührt das Ganze mit dem Gehackten und schmeckt es ab. Nach Bedarf fügt man noch etwas Brühe zu der sehr wohlschmeckenden, dicklichen Sauce. M. P.

Verschiedene Notizen

Hauptversammlung des Badischen Landesobstbauvereins. Zu der am Sonntag, 4. Mai, in Mosbach abgehaltenen Hauptversammlung des Bad. Landesobstbauvereins hatten die einzelnen Zweigvereine ihre Vertreter entsandt. Aus dem Jahresbericht war zu entnehmen, daß die Ausdehnung des Landesobstbauvereins ständig zunimmt; er ist in 22 Zweigvereine gegliedert, die nach dem Stande vom 1. Jan. 1913 eine Mitgliederzahl von 9240 aufweisen, gegenüber einem Mitgliederstand von 1645 im Jahre 1902. Auf allen Gebieten der Obstbauförderung wurde tüchtig gearbeitet; abgesehen von Veranstaltungen der einzelnen Zweigvereine wurden vom Landesobstbauverein 38 sogenannte praktische Kurse mit einer Teilnehmerzahl von 888 Personen in allen Teilen des Landes veranstaltet, dazu kommen noch Belehrungen durch Vorträge, monon im vergangenen Jahre 78 abgehalten wurden. Die Finanzlage des Vereins ist befriedigend, das Ministerium des Innern leistete einen Beitrag von 1500 M. Im Hinblick auf die Bedeutung der Badischen Landwirtschaftskammer, die einen Beschluß der einzelnen Zweigvereine an die Landwirtschaftskammer anregen, erklärte sich Landwirtschaftsinspektor Bach bereit, nochmals eine demvermalt als 1. Präsident bis Ablauf des Jahres 1913 zu übernehmen. Der Gesamtvorstand wurde hierauf in seiner früheren Zusammensetzung wiedergewählt. Durchberatung der von der Landwirtschaftskammer gemachten Vorschläge wurde eine Kommission von Mitgliedern gewählt, die mit 3 Mitgliedern der Landwirtschaftskammer das vorgeschlagene fernere Zusammenwirken prüfen soll. Der Verein befragte auch noch die Wahl des ihr zustehenden Vertreters der Badischen Landwirtschaftskammer, wobei der bisherige Mandatsinhaber, Landtagsabgeordneter Friedr. G e p p e r t einstimmig wiedergewählt wurde. Der Obstmarktbericht der Badischen Landwirtschaftskammer fand am 6. und 7. Mai im kleinen Saal der betrüblichen Festhalle in Karlsruhe statt und nahm einen befriedigenden Verlauf, der um so höher anzuschätzen ist, als die trübe, regnerische Witterung der letzten Tage für Marktproben völlig ungeeignet war. Die Befürder der Veranstaltung waren sich darüber einig, daß die zur Probe aufgestellten Obstsorten richtiger „Obstpreise“ erstklassig waren, weshalb den allermeisten Fällen der Probe auch recht hohe Preise zufließen folgten. Dem Vernehmen nach werden die Landwirtschaftskammer, wenn das Bedürfnis besteht, die Angelegenheit wiederholen. Auf die von den Proben können nur noch Nachbestellungen eingegangen werden, soweit der Vorrat reicht. Einige Nummern wurden vollständig ausverkauft. Ein Lehrkurs in der Bienenzucht für Eltern angefertigt wird auf den Standen des Pfarrers Böhner in Leutshausen in diesem Jahre vom 2. bis 29. Mai abgehalten. Beamte und Bedienstete, welche den Kurs mitzumachen beabsichtigen, können sich alsdann bei Herrn Pätzner Braebener unmittelbar zu melden. Die zum Kurs Zugehörigen haben eine Urteilsbescheinigung auf dem gedruckten Dienstwege die Generaldirektion einzureichen. Am Urteilsbescheinigung ist ausdrücklich zu bestätigen, daß der Geschäftsführer der Zulassung erhalten hat. Bedürftigen Beamten und Bediensteten kann auf Ansuchen eine Beihilfe zu den Kosten des auswärtigen Aufenthaltes bewilligt werden.

Mitteilung!

Der Ausdehnung meines Detail-Versandes und damit auch einen Zug der modernen Geschäfts-entwicklung Rechnung tragend, habe ich mit den unten genannten, in ihren Bezirken allgemein bekannten Geschäftshäusern eine Vereinbarung dahin getroffen, dass diese Firmen meine Weinmarken gegen eine mäßige Provision in ihren Ladengeschäften mitführen und zu meinen Original-Listen-Preisen abgeben bzw. liefern. Durch diese Einrichtung sind die Wünsche der, meinem eigenen Detail-Geschäft ferner wohnenden Kundschaft leichter und rascher als bisher zu befriedigen; ein großer Vorteil übrigens auch für jeden Freund eines guten Glases Wein, der selbst kein Weinlager unterhalten will. Die Niederlagen werden in meinen begehrtesten Weinmarken stets Vorräte halten; nicht vorrätig, besonders die feinen, hochpreisigen Edelweine werden von ihnen auf Bestellung in kürzester Frist zu Original-Preisen besorgt. Die Verkaufspreise entsprechen den im Großhandel üblichen Preisen, Deutsche Weine, die Literflasche von 80 Pfg., die Flasche von 65 Pfg. an versteuert, exkl. Flasche. Meine Preislisten liegen in den Niederlage-Geschäften auf. Vor allem wird auch meine bekannte Süddein-Spezialität „Sparta“, (Fl. Mk. 1.20) überall erhältlich sein.

Mit Rücksicht auf die äußerst bemessenen Verkaufspreise kann auf diese auch seitens der dem Rabattparverein angeschlossenen Firmen weder ein Rabatt noch ein Nachlaß in anderer Form gewährt werden. Verkaufspreise und Bedingungen sind in allen Niederlagestellen die gleichen. Bestellungen von 20 Flaschen und mehr, sowie von Fahrweinen sind nach wie vor an mich direkt zu richten.

Hochachtungsvoll

F. Bausback, Weingroßhandlung, Karlsruhe.

Telephon 1468. Postscheckkonto 2833.

Niederlagen:

- In der Mittelstadt bei: F. Bausback's Detail-Verkauf, Amalienstraße 53. Telephon 1468. Karl Höffler, Kolonialwaren und Delikatessen, Friedrichsplatz II neb. d. Bad. Bank. Telephon 2232. In der Oststadt bei: Georg Schmidt, Delikatessen, Kaiserstraße 29. Telephon 2308. Gebr. Vetter, Drogerie, Zirkel 15. Telephon 859. In der Südstadt bei: Hans Reichard, Engel-Drogerie, Werderstr. 44. Telephon 1269. In der Südweststadt bei: Otto Fischer, Fidelity-Drogerie, Karlstraße 74. Telephon 37. In der Weststadt bei: G. Ellinger, Westend-Drogerie, Sofienstraße 128. Telephon 513. W. Eries, Kolonialwaren u. Delikatessen, Kriegstraße 173 u. Maxastraße 23. Telephon 3102. In Durlach bei: Oskar Gorenlo, Hoflieferant, Hauptstraße 10. Telephon 37. (Nach dem Ladenumbau.)

Prinz Heinrich-Flug 1913!

Ankunft der Teilnehmer: Mittwoch, den 14. Mai, morgens. Abfahrt: Freitag, den 16. Mai, morgens.

Schau-Flüge

Mittwoch, den 14. u. Donnerstag, den 15. Mai, jeweils von 5 Uhr nachm. ab. Mk. 6000 Preise u. Startgelder.

Militär-Konzert. Restauration.

Landung eines Zeppelin-Luftschiffes

Donnerstag, den 15. Mai, abends 6 Uhr, mit Passagierwechsel.

Table with ticket prices for different categories (I. Platz, II. Platz, III. Platz) and conditions for duration cards.

Wagenkarten Mk. 5.—. Besichtigungs-Karte für Flugzeuge Mk. 1.—. Mitgliedern werden 1 Dauerkarte u. 2 Beikarten für den 1. Platz zur Verfügung gestellt. Die Dauerkarten haben Gültigkeit für alle 3 Tage.

Der Vorverkauf findet ab heute statt bei: Zeitungskiosk am Hotel Germania, Fremdenverkehrsverein Büro Rathaus, Geschw. Moos, Kaiserstr. 96, Wilh. Jahraus, Buchhandl., Ecke Waldhorn-u. Kaiserstr., Filiale d. Buchhandl. Müller & Gräff, Mühlburgert. Karlsruher Luftfahrt-Verein.

Advertisement for Braut-Ausstattungen (Wedding Dressing) at Karlsruher Möbelhalle, featuring various furniture and interior design services.

Advertisement for Total-Ausverkauf (Total Sale) in Damen- und Kinderhüten (Women's and Children's Hats) by Eckert-Kramer, offering significant discounts.

Advertisement for Badöfen u. Wannen (Bath Stoves and Bathtubs) by K. Reinhold, offering repair services and guarantees.

Advertisement for Eugen v. Steffeln, Karlsruhe, a furniture dealer and transporter, featuring an illustration of a horse-drawn carriage.