

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Münchener Zeitung“.

1917.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.)

Wässern der Gemüsepflanzen.

Praktisch. (Mit zwei Abbildungen.)

Natur unseren Kulturpflanzen viel Feuchtigkeit liefern würde, wenn guten Gedeihens gebrauchten, die Lieferung auch immer zur Verfügung könnte, so wäre ein Bedürfnis nach Gießen überflüssig. Man und Gärtner könnte eine mühsame und oft mühevollen Arbeit die Erfüllung dieses frommen Wunsches; denn wenn auf einer Pflanze bereits nach Wasser andere in der Niederung noch dazu ist das Wasserbedürfnis der Pflanze ein verschiedenes, und darum weiter nichts übrig, als Gießen zu betreiben und

es ist nun eine Arbeit, so meint man, welches jedes Kind verrichten kann, allerdings, daß jedes diese Arbeit verrichten

man sie nicht richtig, so kann dadurch genügt werden; man will gelernt, es jetzt für die Ernährung von Wichtigkeit ist, recht ernten, so müssen die größte Sorg- und wir wollen einmal näher damit

wenden wir das bei Pflanzungen. die Gemüsepflanze gießen und öfters gegossen werden. der häufig dadurch man das Wasser heraufziehen das zur Folge, man bald darauf

man eintritt, daß das sogenannte Wasser erfaßt, zu faulen beginnt der Pflanze natürlich nichts das Wasser darf daher die Pflanze, sondern muß daneben fließen, Wichtigkeit die Wurzeln erreicht. Man schenke deutlich das richtige Gießen der Pflanzen.

die Art, sondern auch die Zeit von Wichtigkeit. Im zeitigen

Frühjahre sollte man nie des Abends begießen, wie es vielfach geschieht. In dieser Zeit wirkt nämlich die Kälte, welche durch die Verdunstung des Wassers in der Nacht entsteht, wenn sie auch noch so gering ist, nachteilig auf die Pflanzen, und die mit Wasser gefüllten Herzblättchen sind sehr leicht der Gefahr des Erfrierens ausgesetzt. Man soll aber auch nicht während des stärksten Sonnenscheins gießen. Um diese Zeit sind nämlich die Poren der Blätter weit geöffnet; dringt nun plötzlich ein kalter Wasserstrahl auf das Blatt ein, so bewirkt dieser ein heftiges Schließen der Poren;



Abbildung 1. Angießen der Pflanzen. a und c richtig, b falsch angelegte Pflanzen.

denn Kälte zieht bekanntlich die Poren zusammen. Dadurch wird aber eine empfindliche Störung im Leben der Pflanze herbeigeführt, welche mit einer Erkältung im menschlichen oder tierischen Organismus zu vergleichen ist. Im Frühjahr begieße man daher frühmorgens, während im Sommer am besten des Abends begossen wird. Vorteilhaft ist auch das Gießen nach leichten Nachtfrost mit kaltem Wasser; denn es wird dadurch bewirkt, daß die Folgen

des Frostes von den Blättern ohne Schaden überstanden werden. Erfrorene Gliedmaßen kann man bekanntlich durch Behandlung mit Schnee wieder zum Leben zurückbringen, sie nehmen aber Schaden, wenn die Kälte durch direkte Wärme vertrieben wird. Gerade so ist es auch bei den Pflanzen.

Auch die Stärke des Gießens ist nicht gleichgültig. Wenn nun einmal gegossen werden muß, so soll man auch gründlich gießen, so daß der Boden vom Wasser völlig durchdrungen wird und die Feuchtigkeit mehrere Tage anhält. Die 2. Abbildung zeigt uns die Wirkung eines gründlichen Überbrausens. Infolge des Gießens bildet der Boden aber bald eine Kruste, welche das Eindringen von Luft und Licht verhindert, und deshalb muß zwei oder drei Tage nach dem Begießen das Boden des Bodens durch Hacken erfolgen.

Zuweilen will der Gemüsebauer seinen Pflanzen auch Nährstoffe durch flüssigen Dünger zuführen. So begießt man z. B. Sellerie gern mit Jauche, in der Kuh aufgelöst ist. Andere Gemüsebauer lösen Geflügel- und Pflanzendünger auf, nie aber dürfen Dünggüsse, mögen sie heißen, wie sie wollen, in zu harter Lösung gegeben werden. Nach jedem Düngguss wird sich, falls nicht Regen in Aussicht steht, stets ein Abwaschen der Pflanzen mit reinem Wasser empfehlen.

Von größter Wichtigkeit ist die Temperatur des Gießwassers. Frisches und kaltes Brunnenwasser ist gänzlich zu vermeiden. Besonders empfindlich dagegen sind Gurken. Gesammeltes Regenwasser dagegen eignet sich ganz vorzüglich; denn es hat nicht nur die erforderliche Wärme, sondern führt auch noch Nährstoffe aus der Luft mit sich. In zweiter Linie steht Fluß- und Teichwasser. Wo auch dieses fehlt, bleibt weiter nichts übrig, als Brunnenwasser in Boden oder Fässern abstehen zu lassen, um es dann zu verwenden.

Obst ohne Zucker einzumachen.

Von H. Br.

Von vielen Hausfrauen hört man jetzt die Ausrufung: die schöne Obsterte hat in diesen Jahre wenig Zweck, da der Zucker zum Einmachen fehlt. — Das ist nun aber ganz und gar falsch gebach.

Wir wollen uns über jeden Korb voll Johannisbeeren, Kirschen usw. genau so freuen wie in Früherzeiten, denn das Einkochen und Haltbarmachen geht ganz gut auch ohne Zucker. Wir wollen mehr denn je dafür sorgen, daß wir mit möglichst vollen Töpfen und Flaschen in den Winter gehen, denn gerade unsere jetzt sehr einfache Kriegskost erfordert hin und wieder die Beigabe von ein klein wenig Eingemachtem. Müssen wir unser Obst jetzt auch erst einmal ohne Zucker konservieren, so können wir es dann doch im Winter jederzeit mit ein wenig Zucker oder Saccharin oder Süßholzwurzel süßen. Auf diese Weise eingemachtes Obst werden wir im Winter ganz gewiß schätzen, deshalb ist nichts so töricht als die Ansicht, daß es in diesem Jahre keinen Zweck habe, Obst einzumachen. Das kostet für Zucker verausgabte Geld — es ist in den meisten Haushaltungen eine beträchtliche Summe — verwenden wir zum Ankauf einiger Einkochgläser des Bedarfs, Reichen oder eines anderen Systems, die uns dann gleichfalls helfen, unsern Vorrat zu vergrößern. Solche Gläser mit Gummiring, Glasdeckel und Klammer sollte sich auch die Hausfrau anschaffen, für die der Ankauf eines vollständigen Sterilisierapparates zu teuer wird. — Alle übrigen zur Verwendung kommenden Flaschen und Gläser müssen auf das sorgfältigste gereinigt und gespült werden, wobei auch zu beachten ist, daß ebenfalls die Wanne, worin man die Flaschen spült, keine Spuren von fettigem Abwaschwasser mehr enthalten darf. Ebenso sauber müssen außerdem auch die Trockentücher sowie auch die Hände sein. Daß Zucker stark zur Haltbarkeit des eingemachten Obstes beiträgt und Fäulnisbildung verhindert, ist bekannt. Müssen wir nun auf dies Hilfsmittel, den Zucker, von vornherein verzichten, so müssen

und läßt die Flaschen in dem Kessel erkalten, um sie dann im Keller aufzubewahren.

Auf ganz gleiche Art wie diese Johannisbeeren lassen sich auch saure Kirschen, Heidel- oder Viburnen sowie später Holunderbeeren ohne Zucker einmachen. Auch die in manchen Gegenden Norddeutschlands wachsende Preiselbeere hält sich gänzlich ohne Zucker tabellos.

Nicht für diese Einkochweise geeignet ist alles süße Obst, wie: Erdbeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren usw. Wollen wir aus diesen Früchten Saft, Mus oder Kompott ohne Zucker für den Winter einkochen, so müssen wir entweder das Sterilisierverfahren anwenden oder zu einem chemischen Hilfsmittel, dem benzoesauren Natron, greifen, welches in Apotheken und Drogerien erhältlich ist. Wer über die vorerwähnten Glasdosen mit Gummiring, Glasdeckel und Klammer verfügt, kann auf einfachste und zuverlässigste Weise wie folgt einmachen: In die sauber gereinigten Glasdosen legt man das frisch gepflückte Obst, wie: Erdbeeren, reife Stachelbeeren, Mirabellen und so weiter. Die Dosen dürfen entgegen der sonstigen Regel bis dicht an den Rand gefüllt werden. Dann stellt man die offenen Dosen auf ein umgestülptes Drahtsieb in einen genügend großen Topf, gießt nicht ganz eine Handhoch Wasser hinein und bringt es langsam zum Kochen. Der sich hierbei entwickelnde Dampf strömt über das Obst in die offenen Glasdosen, wodurch es nach einiger Zeit etwas in sich zusammenfällt. Darauf kann man noch so viel Obst hinzutun, daß die Glasdosen gut dreiviertelhoch gefüllt sind. Nun erst legt man den Gummiring, den man vorher zehn Minuten in fast kochendes Wasser gelegt und darauf leicht mit Salmiak abgerieben hat, auf und verschließt das Glas mit der Klammer, um es 30 Minuten bei 90 Grad zu sterilisieren. — Hat man keinen Sterilisierapparat, so packt man diese Glasdosen mit Tüchern unwidert in einen genügend großen Topf, legt einen gut schließenden Deckel auf, durch welchen man sich vom Klemmer ein kleines rundes Loch hat schlagen lassen, so daß man ein Sterilisierthermometer hindurchführen kann. Das ersetzt einen Apparat vollständig, obwohl letzterer einfacher und deshalb angenehmer zu handhaben ist. Nach drei bis vier Tagen sterilisiert man der Sicherheit halber die Gläser mit dem Obst noch einmal 20 Minuten bei 90 Grad. Bei diesem zweiten Sterilisieren müssen die Klammer, die man nach dem Erkalten der Gläser abgenommen hat, wieder übergelegt werden. Wenn der Deckel jeder Dose nach einer Woche fest und gut schließt, darf angenommen werden, daß sich der Inhalt gut halten wird. Wo ein luftiger nicht mödriger Kellerraum zur Verfügung steht, sollten alle Glasdosen hier aufgehoben werden, obwohl man häufig das Gegenteil geraten bekommt. Ich selbst habe, seitdem ich sämtliches Eingemachte im Keller verwahre, sehr selten offene gegangene Dosen.

Wer mit benzoesaurem Natron einmachen will, muß zunächst sorgen, daß dieses Natron stets genau abgemessen und niemals in größeren Mengen, als vorgeschrieben, verwendet wird. Man rechnet auf 2 Pfund gekochte Früchte oder Fruchtmasse nur 1 bis 1½ g benzoesaures Natron, welches man sehr sorgfältig auf der Briefwaage abwägt oder noch besser vom Apotheker abwägen läßt. Das Natron wird mit einem Eßlöffel voll gekochtem Wasser aufgelöst und unter die fertig gekochten Früchte oder den Saft gemischt. Ein unliebsamer Beigeschmack entsteht dadurch nicht, auch hält sich damit eingemachtes Obstsaft oder Mus sehr gut, wie ich aus Erfahrung bestätigen kann. Handelt es sich um ein Mus aus reifen Stachelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren usw., so kocht man diese Früchte auf dem Feuer ungefähr eine Stunde, nimmt dann die Hälfte des austretenden Obstsaftes ab, kocht die Masse dann noch eine Stunde, nimmt sie vom Feuer und setzt ihr, nachdem sie nicht mehr kochend heiß ist, das wie oben beschriebene, in Wasser gelöste benzoesaure Natron zu. Soll das Mus später gebraucht werden, so setzt man ihm Zucker oder Süßholz zu. — Wer Obstmus ohne benzoesaures Natron und ohne Zucker einkochen will, stellt am besten Mischungen aus zuckerreichem und säurehaltigem Obst her; zum Beispiel Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen. Dieses Obstmus wird wie

Pflaumenmus behandelt, also unter Umrühren so viele Stunden gekocht, bis der Wassergehalt endgültig verdunstet ist. Der Topf gefüllt, wird das Mus in noch heißen Töpfen von oben leicht übergedeckt, damit oben antrocknet. Dann befeuchtet man mit Salzsäure und bindet zu.

Kleinere Mitteilungen

Sandkoll der Pferde. Während häufig bemerkt worden. Sie hat in der Verwendung kaltsamer Kräfte schon früher hat man das Aufsteigen toll dort beobachten können, wo kaltsames Futter gereicht wurde, dann, um ihren Bedarf an Mineralien, Sand oder Erde lekten mit kaltsamem Boden kennt man Krankheit fast gar nicht. In solchen in welchen sich das Abell häufig in erster Linie die reichliche Düngeflüchen mit Kali, Kalk und Phosphor zu empfehlen. Durch von phosphorhaltigem Kalk und des Abells mit der Zeit auch Herz, es lange. In normalen Zeiten wird schon durch eine hinterehende ein gut Teil der notwendigen zugeführt.

Ein gut gebautes Pferd muß horizontalen Rücken, eine entsprechende des Rumpfes, ein breites Becken und Brust haben. Mißt das Tier vom Widerrist 132 cm, so darf die Widerristhöhe nicht weniger als 132 cm Stelle des Kreuzes jedoch nicht mehr betragen. Die Länge des Rumpfes einem gewissen Verhältnis zur Brust stehen. Sie ist bei ausgewachsenen genügend, sobald sie die Widerristhöhe betragt. Bei 132 cm Widerristhöhe beträgt die Länge 158 cm betragen. Gemessen wird spitz bis zum Gesäßbeinhöcker. Die Brust und des Kreuzes sollte Drittel der Widerristhöhe, somit 43 cm betragen. Finben wir bei dieser Maße, so haben wir ein Tier langen Rumpfes, guten ebenen Kreuz, breiter Brust, tiefem Rumpfhaltmäßig kurzen Beinen. Ein durch seine hübschen Formen Eindruck machen.

Zuchtweise der Schweine. Bei der Fruchtbarkeit einer Jungfrau wird dem Zahnwechsel viel zu wert beigemessen. Bekanntlich steht das Gebiß beim Schwein neben dem Wadenzahn und dem Wollbadenzahn, von etwa sieben Monaten, bei spätem bis neun Monaten. Dann beginnt der Wechsel. Den Anfang machen die äußeren Schneidezähne des Unterkiefers bei englischen Rassen im Alter von 6 Monaten wechseln. Diesen folgen dann die unteren Backenzähne und schließlich die Schneidezähne. Dieser Zahnwechsel bei den englischen Rassen um den 10. bis 12. Monat. Nach dem Wechsel tritt eine Pause im Zahnwechsel ein. Aller von zwölf Monaten werden durch die bleibenden Zangen ersetzt, wohl der Zahnwechsel noch nicht ist dies für die Zuchtweise der Bedeutung. Der richtige Zeitpunkt zuzulassen, ist nach dem Erscheinen der Wadenzähne gekommen, was nach dem vollendeten zehnten Monat ist. Je weiter die Verwendung aufgehoben wird, desto mehr gewinnt seiner Entwicklung, während es bei Verwendung in der Entwicklung

Nicht zu viel, aber recht früh bei dem Kastrieren. Viele sind der Meinung, die Fruchtbarkeit beruhe darauf, möglichst viele Zucht und lassen der Hahn möglichst den selbst wenn es acht bis zehn Stück dieselbe womöglich alle vier Wochen



Abbildung 2.
Aus dem Herbarien.
(Zum Artikel: Beheben der Gemüsepflanzen.)

wir eben durch doppelte Sauberkeit und Genauigkeit dafür sorgen, daß die Haltbarkeit des Einkochens nicht durch Nachlässigkeit und Ungenauigkeit in Frage gestellt wird. Alle Flaschen und Gläser werden zuerst mit heißem Sodawasser und grobem Kies so lange gespült, bis sie, wenn man sie gegen das Licht hält, ganz klar erscheinen. Dann spült man sie zweimal mit kaltem Wasser nach und trocknet sie gut aus oder läßt sie umgestülpt von innen gut austrocknen. Das gilt namentlich von Flaschen. Vor dem Einfüllen des Obstes werden die Gefäße dann gründlich geschwefelt.

Das erste Obst des Sommers, welches zur Verwendung kommt, sind wohl Johannisbeeren. Frisch gepflückt, versehen und von den Stielen gezupft, bringt man sie in emaillierten Einmachekessel und stellt sie aufs Feuer. Von Zeit zu Zeit umgerührt, läßt man sie bis zum Kochen kommen und rechnet von da an 15 Minuten, während welcher Zeit sie beständig kochen sollen. Vom Feuer genommen und etwas abgekühlt, füllt man die Johannisbeeren in Flaschen, gibt etwas Salzsäure darauf und verkorkt sie. Man hebt die Flaschen am besten im kühlen Keller stehend auf. Ich selbst habe mit diesem Verfahren die besten Erfolge gehabt und habe jetzt, wo es bereits wieder reife Johannisbeeren gibt, noch eingemachte vom vorigen Sommer im Keller, die sich tabellos gehalten haben und die ich beim Gebrauch einfach mit ein wenig Saccharin verführe, welches ich kalt zu dem kalten Obst gebe. — Auf andere Art kann man die entstellten Beeren, so trocken wie sie sind, in Flaschen stecken, verkorke sie luftdicht und packt sie mit Heu, Holzwolle oder Tüchern aufrecht stehend in einen Kessel, gießt so viel Wasser hinein, daß es bis an den Flaschenhals reicht und läßt es bis zum Kochen kommen. Nachdem es 15 Minuten gekocht hat, nimmt man den Kessel vom Feuer

die Jungen bereits mit vier
werden. Beides sind schwere
welche eine Kaninchenzucht völlig
werden kann, indem die Sterb-
den Jungtieren außerordentlich
falls aber die Tiere in der Körper-
zurückgehen. Weniger, aber gute
Küchlichkeit heranziehen, ist weit besser
schwächliche. Eine kräftige Häs-
fünf, allenfalls noch sechs Junge
aber darüber ist, das ist von Ubel;
Buttermilch saugen sie die Grundlage
Aber selbst durch die beste Fütterung
Ebenso muß man die Jungen
Wochen bei der Mutter lassen;
sie auch bereits im Alter von drei
dem Futter der Alten mitzufressen
mit vier Wochen zur Not ohne
am Leben erhalten können, so
noch zur vollen Entwicklung ihrer
den mindestens bis zum Alter von
noch besser ist es, wenn man sie
bei der Mutter läßt, Junge der
sogar noch länger, bis zu drei
nach der Entbindung sind sofort die
trennen; denn sonst machen die
Tiere Begattungsversuche, wodurch
weitere Entwicklung gehemmt wird.
dabon keine Rede sein, daß die
den Monat einen Wurf bringen;
Würfe im Jahre sind nicht zu emp-
sollte man Kaninchen, bevor sie
Monate alt sind, nicht zur Zucht
weber die männlichen noch die weib-
Dr. Bl.

bei Ratten. Ein sehr gefährlicher
der Auszucht der Ratten der Durchfall,
hlich durch Fehler in der Fütterung
Erkältung des Magens oder des Unter-
gerufen wird und alljährlich, nament-
Sommerzeit, zahllose Opfer fordert.
gibt den Ratten zu viel Futter;
mal mehr füttern, als sofort mit
Fanger verzehrt wird; bleiben Reste
erzefäßen, so hat man zu reichlich
der sei die Fütterung etwas knapp,
berhen noch Luft haben, sich etwas zu
verborene oder in Gärung begriffene
raufen Darmkrankheiten und damit auch
rard, was namentlich bei Darreichung
schaffen sowie bei Milch als Getränk
ist, die sowohl süß als sauer zuträglich
während der Gärung. Raßkaltes
häufig Darmstärker hervor, ebenso
dumme, die rauen Winden oder dem
gelegt ist. Sehr kaltes Futter oder
Gras, an dem noch der Tau oder gar
bringt Magenentzündungen. Vor all-
lungen muß man die Ratten hüten.
lung durchfallkranker Ratten besteht
in, daß man sie warm hält und ihnen
verdauliches Futter reicht, wie al-
etwas angefeuchtetes Weizenbrot, leicht
Reis, Hafergrütze oder Gerstengrütze
fein Körnerfutter und fein Grün-
Trinkwasser setzt man etwas Eisen-
Dr. Bl.

Gold! Ein Bravo dem Gebatter
Sammelt Gold! Ist jetzt ein Schlag-
atter Christian wendet es in seiner
Beise richtig für die Landwirtschaft
damit das Richtige getroffen. Man
Vorträge über Düngung der Klein-
empfehlt so und so viel Gram-
Phosphat und Kali auf das Geviert-
bergt ganz, daß das dafür ausge-
aus den Aborten achlos ver-
weggeschmissen wird. Der Kompost
Kleingärten besonders gepflegt werden.
Abfälle aus Gärten, Kleinvieh-
und Hof, auch die der Vogelfläge und
inbegriffen gesammelt wird, dann
nach Kunsdünger nötig sein. Mit
Gebatter Christian die Chinesen als
In einer Reisebeschreibung habe
Jugend einmal gelesen, daß in
nung, selbst in den feinsten Häusern
innen, der Abort seinen Platz nicht
vorgewogen Winkel am halben Treppchen,
Staatszimmer seinen Platz hat. Hat
nur einen Guck, so hält er sehr darauf,
keinen Abort benutzt. Der Gast kann
dann schwerer beleidigen, als wenn

er seinen Abort meidet, dies gilt als die größte
Verletzung des Gastrechtes. Ich habe damals
darüber gelacht, heute ist mir die Sache ernst.
Der Besuch des Abortes ist keine bloße Sitte oder
Zeremonie. Der Gebrauch hat sich als notwendig
erwiesen, denn wenn die Chinesen nicht so sehr
hausälterlich mit ihrem natürlichen Dünger
wären und ihre Fäkalien achlos durch den gelben
oder blauen Fluß dem großen Ozean zuführen
würden, dann würde zwar das Meer nicht über-
laufen, aber der Boden würde durch die jahrtausende-
lange Kultur verarmt sein, da man die künstliche
Düngung dort nicht kennt. Wenn der chinesische
Bauer seinen Reis oder Gemüse in die Stadt
führt, bringt er als Rückfracht ein Faß Fäkalien
mit, und wehe demjenigen, welcher ein Stäubchen
Holz- oder Reisstrohpasche achlos liegen läßt.
Da ist der Komposthaufen die wirkliche Sammel-
stelle alles dessen, was den Boden fräftig und
nährhaft machen kann. Die wirkliche Goldgrube
des Landmannes. Dem Gebatter Christian
aber nochmals ein herzliches Bravo und herzlich
freundschaftlichen Gruß von H. Schlegel.

Buttermilchsuppe mit Mören. Einige Bad-
pflaumen oder eine Handvoll Rosinen werden,
nachdem man sie mit kochendem Wasser über-
brüht und entleert hat, in wenig Wasser weich
geloht. Dann verrührt man hinreichend Butter-
milch mit etwas Mehl, gießt sie zu den Bad-
pflaumen und läßt sie unter ständigem Rühren
einmal aufkochen, um sie mit Salz, Zucker und
Zimt abzuschnicken. Unterdeß hat man 125 g
Maisgrütz in ½ Liter Magermilch zusammen
mit etwas Salz und Zucker die einkochen lassen
und drei große, rohe, geriebene, aber sehr trocken
ausgepreßte Kartoffeln hinzugegeben. Aus der
gut vorbereiteten Masse formt man mittelgroße
Küßle, die man in Salzwasser gar kocht und dann
in die Buttermilchsuppe legt. Diese Suppe kommt
lauwarm auf den Tisch und schmeckt besonders
gut an den heißen Sommertagen. H. Br.

Salat von Bohnen und Gurken. Grüne
Bohnen werden abgeseilt und bereits am
Mittag garkoch, worauf man sie, damit sie
recht saftig bleiben, bis zum Abend in dem Koch-
wasser stehen läßt. Dann nimmt man einige
heiß gekochte, streicht sie durch ein Sieb und
verrührt sie mit einem Eigelb, Essig, Salz, Zucker,
Pfeffer, etwas Senf und so viel Bohnenbrühe,
daß eine gute Salatsoße entsteht. In diese gibt
man die Bohnen, sowie ebensolch in seine
Scheiben geschnittene Gurken. Der Salat muß
möglichst einige Stunden vor dem Abendbrot
hergerichtet werden, damit er gut durchziehen
kann. H. Br.

Mousseron in saurer Soße. Die vorher sauber
zugerichteten Pilze werden in Scheiben geschnitten
und in Butter oder Schmalz, leicht gefalzen, ge-
dämpft. Dann bereitet man eine saure Tunte
aus Fleischbrühe, Mehl, etwas Essig mit einigen
Tropfen Suppenwürze und kleingeschnittenen
Zwiebeln, tut die Pilze hinein und kocht sie hierin
weich. Zu finden ist der Mousseron in Wäldern
und Büschen, an feuchten, schattigen Stellen, vom
März bis Oktober. H. Br.

Kaffeespeise. Aus dem jetzt überall erhält-
lichen Kaffeezusatz läßt sich eine recht wohl-
schmeckende Speise herstellen. Man mengt ein
halbes Liter Wasser mit einem halben Liter
kalten Kaffee aus Ersatz, schüttet ein halbes Pfund
Grütz, ein viertel Pfund Zucker, eine Stange
Vanille und etwas Salz hinzu und läßt alles
unter ständigem Umrühren kochen. Inzwischen
werden drei Tafeln weiche Gelatine aufgelöst und
in die noch kochende Speise gegossen. Der bide
Brei muß noch einmal tüchtig emporquellen,
dann wird die Speise in eine mit Wasser ausge-
spülte Form gegossen und kalt zu Tisch gebracht.
Sehr wohlnehmend dazu ist eine Vanillentunte,
doch kann man die Kaffeespeise auch ohne
Tunte geben.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
Bedeutung, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur
Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken be-
gelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte
Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 186. Habe für den eigenen Bedarf
am 6. Mai Zuckerrüben gesät, je 3 Korn, 30×40
Abstand. Ein Teil ist nicht aufgegangen. Kann

ich die fehlenden durch auszugehende ersetzen?
Wie muß ich die Pflanzen bearbeiten, hacken,
anhäufeln, wann sie ernten? Wie werde ich die
Rüben verarbeiteten, um Saft und Zucker zu ge-
winnen? Ich habe eine kleine Presse, darf der
Saft mit Eisen in Berührung kommen? Wie
können Saft und Zucker aufbewahrt werden, im
Stein- oder Blechgefäß? Dann möchte ich
Apfel und Birnen trocknen. Wie muß ich ver-
fahren?
Fr. Sch. in N. bei R.

Antwort: Für Ihren Zweck ist es recht gut
möglich, beim Verziehen der Zuckerrübenpflanzen
die Fehlstellen durch Nachpflanzen mit frischen
Pflanzen auszufüllen, am besten am späten Nach-
mittag, damit dieselben durch den Abend- und
Nachttau angefeuchtet und vor dem Verwelken
geschützt werden. Auch ist bei trockenem heißen
Wetter fleißiges Begießen notwendig. Sowohl
die gesäten, wie die gepflanzten Zuckerrüben
müssen fleißig, d. h. dreimal gehackt werden,
damit sie völlig unkrautfrei sind; ein Anhäufeln
ist nicht erforderlich. Die Erntezeit muß sich je
nach dem Eintritt der Nachtfröste richten, in der
Regel vom 1. Oktober an. Durch Frostschaden
wird auch der Zuckergehalt herabgemindert. —
Die Rüben und den Rübensaft bringt man am
besten nicht mit eisernen Geräten in Berührung,
oder dieselben müssen gut verzinkt oder emailliert
sein. Die zerriebenen Rüben werden sogleich
ausgepreßt und der gewonnene Saft ganz dick ein-
gekocht und am besten in Ton- oder Stengefäßen
aufbewahrt. — Apfel und Birnen lassen sich bei
gleichmäßig trockenem, heißen Wetter schon an
der Luft, im Sonnenschein auf sogenannten Holz-
horben trocknen. Sicherer ist aber das Trocknen
im Bad- oder Bratofen; nur darf die Hitze nicht
so hoch sein, daß das Obst verkohlt. Gut ge-
dörrtes Obst kann in einfachen Holzkisten, im
trockenen, luftigen Raum, lange aufbewahrt
werden. H. Br.

Frage Nr. 187. Zwei Ragen trafen sich seit
einem Jahre öfter hinter den Ohren und schütteln
sie. Das ganze innere hintere Ohr ist mit
dunkelgrauem Öhrschmalz bedeckt. Durch ein
Vergrößerungsglas sieht man darin kleine wangen-
ähnliche Tierchen mit vielen langen Härchen.
Auswaschungen mit Jodol und Seifenwasser
hatten nicht viel Erfolg. Was ist zu machen?
H. G. in M.

Antwort: Die Ragen sind an Öhrwürde
erkrankt. Reiben Sie die kranken Hautstellen
einen Tag um den anderen mit folgender Salbe
ein: Schwefelsäure 5,0 g, Kalium carbonicum
2,0 g, Baseline 20,0 g.
Dr. H.

Frage Nr. 188. Auf welche Art kann ich
mir Himbeersaft selbst zubereiten, vielleicht unter
Benutzung eines Einkochapparates?
E. R. in Fr.

Antwort: Die sauber gepflückten Himbeeren
werden mit Hilfe einer kleinen Presse, in Er-
mangelung dieser auch durch eine Serviette
ausgedrückt. Der zurückbleibende Trester wird
mit etwas Wasser angefeuchtet und nach
einigen Stunden wieder abgedrückt. Die beiden
so gewonnenen Säfte werden miteinander ver-
mischt und jedes Liter dieser Mischung mit 300 g
Zucker versetzt. Der gezuckerte Saft wird auf
mäßigem Feuer ½ Stunde gekocht und der sich
bildende Schaum wird abgeschöpft und zu den
Trestern getan. Dann wird der Saft etwas ab-
gekühlt und in saubere Flaschen abgefüllt. Diese
werden nun gut verkorkt und verlackt und kommen
dann in den Einkochapparat oder sonst in ein
größeres Kochgeschirr, wo sie im Wasser stehend
eine Stunde lang auf 70–80° erhitzt stehen
bleiben. Damit ist der Saft fertig. Die Flaschen
werden kühl aufbewahrt. Beim Verbrauch kann
der Saft nach Belieben nachgezuckert werden.
Die Trester oder Preßrückstände können mit
Zusatz von etwas frischen Himbeeren, aber auch
mit geriebenen Karotten und etwas Zucker zu
Mus gekocht werden, welches jedoch zum Brot-
austrich bald verwendet werden muß. Eine
andere Verwendung der Preßrückstände geschieht
in der Weise, daß dieselben mit Essig übergossen
werden, 1 Pfund Rückstände 1 Liter Essig, dies
bleibt etwa zwei Tage stehen, und dann wird der
Essig abgedrückt oder gepreßt. Der Essigsaft wird
durch eine doppelte Serviette filtriert und auf
Flaschen gefüllt. Eine Erhitzung im Wasserbade
ist nicht unbedingt nötig, aber doch vorteilhaft,
der Essig wird damit vollkommen klar dauernd
erhalten.
Schlegel.

Wasserrüben ist man mit Vorteil in die gleich umgebrochenen Stoppelfelder des Roggens. Zu diesem Zwecke wird zunächst ein Längstreifen des Feldes gepflügt, geeggt und besät. Nach Abräumung sämtlicher Garben wird auch das übrige Feld noch bearbeitet und ganz dünn besät. Es heißt aber, zu hohe Anforderungen an den Boden stellen, wenn man, wie es in der Regel geschieht, die Wasserrüben ohne Düngung bestellt. Eine gehörige Düngung mit Kainit und Thomasmehl steigert die Erträge ganz erheblich und kommt im folgenden Jahre auch der Nachfrucht zugute. Hat man etwas feuchten Boden zur Verfügung, so kann man englische Sorten säen, welche ein Gewicht von 5 bis 7 1/2 kg erreichen. Voraussetzung ist jedoch eine gehörige Düngung mit Kainit und Thomasmehl. An frostfreien Orten aufbewahrt, liefern diese Rüben den ganzen Winter hindurch bis spät ins Frühjahr ein kräftiges und gesundes Viehfutter.

Am im nächsten Jahre wieder schönen Spargel zu haben, muß man schon jetzt die Düngung der Beete vornehmen. Die ganze Anlage wird mit Jauche übergossen, und Abordnungen kann leicht untergebracht werden. Als künstliche Düngemittel sind schwefelsaures Ammoniak, Thomasmehl und Kainit zu empfehlen. Diese Düngung bewirkt die Kräftigung des Wurzelstockes, der sich im nächsten Jahre dankbar dafür erweisen wird, indem er wieder starke Sprossen hervorreibt. Ammoniaksuperphosphat soll dem Spargel auch einen besseren Geschmack verleihen. Allerdings liegen in dieser Beziehung erst vereinzelte Erfahrungen vor, die aber ein sehr günstiges Ergebnis hatten; es ist zu wünschen, daß ausgedehnte Versuche angestellt werden, zumal die geringen Kosten nicht ins Gewicht fallen. 3.

Alle abgeruteten Frühgemüsedeele müssen sofort wieder bepflanzt werden! Man warte mit dem Abräumen nicht, bis der letzte Rest gebrauchsfähig ist oder augenblicklich Bedarf dafür vorhanden ist. Alles Gemüse, Kohlrabi, Wirsing, Karotten, Spinat u. a. m. läßt sich jederzeit zum Konservieren, zum Trocknen oder Einsäuern verwenden, und wo dies nicht möglich erscheint oder keine Zeit und Gelegenheit dafür vorhanden, da bringe man diese Reste der nächsten Roten-Kreuz-Station, welche dankbar alles annimmt und zweckentsprechende Verwendung dafür hat. Es macht für die Nachfrucht sehr viel aus, wenn dieselbe nur wenige Tage früher gesät oder gepflanzt werden kann. Auf abgeruteten Früh-erbsenbeeten wachsen am besten die Wintertofelarten: Kraus- und Rosenkohl und Braten. Auf den Karottenländern Salat, Endivien, Man-

gold und Rote Rüben. Wo die ersten Frühkartoffeln bis zum 15. Juli geerntet werden konnten, lassen sich noch Buschbohnen mit Vorteil erzielen; bis Ende Juli können noch Braten, Obertofelrabi, Kraus- und Endivien darauf gesät werden, bei späterer Entnahme der Kartoffeln bietet das Land Raum für Spinat, welcher von Ende Juli in Zwischenräumen von etwa 14 Tagen zu säen ist.

Späte Buschbohnen sind für den Herbst eine dankbare Sache. Dieselben können bis zum 15. Juli mit Aussicht auf guten Ertrag gelegt werden. Allerdings ist auf reife Bohnen kaum mehr zu rechnen, aber die grünen Bohnen, welche in reichlicher Menge ansetzen, sind kostbar zart zum Kochen als grüne Schnittbohnen, aber auch zum Einmachen als Salzbohne oder auch in Wäcken und Gläser. Die Bohne ist eine sehr geeignete Nachfrucht auf Frühkartoffeln, Frühwirsing, Salat, Rettiche und wo die Frühkartoffeln frühzeitig geerntet, auch nach dieser Frucht. Eine Düngung des Bodens mit Kompost ist vorteilhaft, doch bei kräftigem Boden nicht unbedingt nötig. Als Sorten sind zu empfehlen: Kaiser Wilhelm, frühe Holländer weiße, schwarze Regerbohne und die gelbe Doppelwachsbohne zu Salat. Die Buschbohnen eignen sich auch sehr gut zur nochmaligen Ausnutzung der Mistbeeten, wobei sie bis Ende Juli gelegt werden können. Bei Eintritt der kalten Nächte ist etwas Schutz nötig, aber sie bringen grüne Bohnen bis in den November hinein. Schl.

Zur Veredelung der Rosen. Die Rosen werden meistens in der Zeit von Mitte Juli bis September veredelt, und zwar durch Okulation oder Einsetzen von Augen. Man beile sich mit dieser Arbeit nicht zu sehr; denn bei sehr günstigem Wetter treiben die Edelaugen noch aus, und da das Reis nicht mehr ausreifen kann, erstieren die Augen leicht. Die Rinde des Wildlings muß leicht vom Holze lösen und das Edelauge von völlig gereiftem Holze stammen. Mit einem sehr scharfen Messer macht man in die Rinde des Wildlings einen wagerechten und von der Mitte desselben einen senkrechten Einschnitt, so daß beide Schnitte die Form eines T haben. Nun wird das Edelauge, welches der Größe der Veredelungsstelle entsprechen muß, schräg nach außen geschnitten und, nachdem die Rindenwinkel des Einschnittes am Wildling mit dem Holzmesser abgelöst wurden, genau zwischen Rinde und Holz geschoben. Die ganze Arbeit muß möglichst schnell und sicher ausgeführt werden, damit sowohl die Veredelungsstelle als auch das Edelauge nicht vertrocknet. Man soll nicht einmal

das Schildchen mit den Rippen von Händen berühren, vielmehr einen Leinwandstücken stechen lassen, der als Griff dienende Veredelung wird mit dem gewöhnlichen Heftpflaster umwickelt, aber das Edelauge zu leben beginnt, an dem Schwellen der Rinde bemerkt Verband gelockert werden.

Wie nützt eine kleine Familie ein teiles Huhn gut aus? Die Hühner unserer Rassen erreichen oft ein so hohes Alter, daß sie für eine einzige Mahlzeit eine Familie von drei bis vier Personen abgeben können, daß der Krieg namentlich mit dem Fleisch sparsam das geschlachtete Huhn bei großer drei bis vier Mahlzeiten zu verteilen, aber manche Leute daselbst nicht hintereinander in der gleichen Zeit zehren. Ihnen raten wir zu folgendem: Nach dem Schlachten läßt man das Huhn eine ältere Henne ist, zwei bis drei Tage in einem Topf hängen und löst ab und fälsch los, die wie Kalbschnitzel gebraten, in Friedezeiten in Butter, Ei und geriebener Semmel paniert und des Krieges verwendet man sie zu Frischfleisch. Keulen, Flügel, Hals, Magen werden gekocht und zu Frischfleisch, die sowohl zu Gemüse wie zum Brot Zugabe bilden. Das Gerippe nebst Fleisch gibt dann noch eine gute Suppe von einer älteren, fetten Henne. Das Hühnerfleisch auch als Sätze in Suppen oder zu Mayonnaise zubereiten.

Behandlung verdorrter Beeren durch den langen Gebrauch verdorrte, riechende Beeren wieder herzustellen, in einen leinenen Beutel, focht sie in lang oder brüht und dreht sie in Seifenwasser herausnehmen, schüttet sie in trockenen Boden und trocknet sie an einem warmen Ort. Sie schwellen hierbei wieder wieder schön. Die damit gekochte legt man vorsichtshalber noch oft in die Beeren, die etwa den Beeren noch anhängend zu entfernen.

Kochsalz als Reinigungsmittel. Herrenkleider reinigt man durch etwas geist aufgelöstes Salz, dem man ein wenig Wasser zusetzt. Wasserflecken auf gebleichten Wäsche abreiben mit in Baumöl, Salz auf Rotweinflecken im Tisch und vertrieben, läßt sie verschwinden.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Für die vielfach behördlich angeordnete Vertilgung der Krähen kann auf dem unterzeichneten Verlage empfohlen werden:

Die Krähenvertilgung

Ein Zusammenfassung selbstverordneter Mittel, um Krähen in größeren und kleineren Jagdrevieren zu allen Jahreszeiten nachdrücklich zu vertilgen. Dritte Auflage.

Von J. Faderland.

Preis gebunden 30 Pf. 25 Exemplare werden für 6 Mk. geliefert.

Das Büchlein sollte überall da angeschafft werden, wo Krähen in größerem Maße zu vertilgen sind. Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Vorkaufsschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Reines Gesicht



tolle Brille, verteilte sich u. a. m. Krem Halls...
Preis Mk. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenstraße 99. (24)

Jedem angehenden Jäger kann zur Anschaffung empfohlen werden:

Der praktische Bienenmeister.

Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht.

Von Hermann Melzer.

Preis kartoniert 1 Mk. 80 Pf.

J. Neumann, Neudamm.

Ansichtskarten

billig!

- 100 Kriegs-Postkarten 3.-
- 100 Wiesenseen-Postkarten 3.-
- 100 patriot. Platten-Postkarten 3.-
- 50 echte Künstler-Postkarten 3.-

Verlag Wader, Dresden 1, 141

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Von allem Stickstoffdünger ist

Kalkstickstoff

der einzige noch erhältliche. Da aber selbst davon nur beschränkte Mengen der Landwirtschaft zur Verfügung stehen, ist unterjährige Beschaffung am Platze. Kalkstickstoff wird schon im Februar für Winterroggen, im März für Winterweizen, Sommergetreide usw. angewendet. Die Einzelheiten leitet immerhin schwieriger Anwendung leicht, klar und knapp das bereits in zwei Auflagen erschienene Büchlein:

Der Kalkstickstoff.

Bisherige Erfahrungen mit seiner Anwendung in der Praxis.

Von Dr. L. Meyer.

Zweite Auflage. 8 bis 8. Aufl.

Preis gebunden 60 Pf.

In Partien billiger.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder gegen Einsendung von 60 Pf. franko durch die Verlagsbuchhandlung

J. Neumann, Neudamm.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage erschien das für jeden sehr interessante Buch:

Pferde mit Untugenden dienlich

Nach mehr als 50jährigen praktischen Erfahrungen von W. Capobius, Dittum.

Zweite Auflage.

der Schriftsteller, nach der man mit Untugenden behaftete Pferde, Schläger, Schauer, Durchgänger und solche, die schlagen lassen usw., wieder zu brauchbaren Tieren machen können nach einer vom verstorbenen Verfasser hinterlassenen Reihe von Abbildungen, darunter acht Holzschnitte. Preis fest. Jeder Landwirt, der selbst Pferde einfährt oder sie als Weideweid oder Jagdtier in seiner Wirtschaft sollte sich in den Besitz dieses wirklich originellen und ebenso bestimmt ist, Untugenden zu verhüten, wie zu beseitigen oder abzuwehren. Schon allein die W. Capobius in seinem Umgang mit Pferden kennen zu lernen, der sich ausnahmslos bezahlt machen wird.

Sorte und Bestand gehen zu sehen bei Bestellung. Lieferung 10 Pf. Porto beifügen, bei Nachnahme Gebühren in Anrechnung.

Verlagsbuchhandlung J. Neumann.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen, anerkannt, Methode, nämlich empfohlen, verschwinden sofort jeglicher unerwünschte Bartwuchs (Pur- und schwarzer) durch Abstreifen der Wurzel für immer. Sicher als Effektvollste Gesichtsanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4.- gegen Nachnahme.

Herrn Wagner, Köln 72, Blumenstraße 99.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Ohren

Ohrenschmerz, nicht angeborener, ist in kurzer Zeit geheilt. Preis 4.-. Dr. H. Wagner, Köln 72, Blumenstraße 99.