



Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Süddeutschen Zeitung“.

1917.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901) —

Frei alte Bekannte.

Schwarz. (Mit 2 Abbildungen.)
Anrichtungen, die sich bewährt haben, altvertraute Freunde erscheinen, doch so selten Eingang verschaffen. Möglichkeit, um nicht zu sagen Nachhindernd im Wege. Dem Garten nichts übrig, als sie von Zeit zu Zeit wieder vorzuführen.

Doppel-Jauchesatz in Abbildung 1. Diese der kommunizierenden Röhren den Stempel seiner Berechtigung ohne weiteres in sich. Bei dem Stickstoffdüngern ist die Jauche schon von anderer Seite hier worden ist, eine der brennendsten.

Das Doppelsatz soll die Prallung der Jauche, wie sie für den Kleingarten in Betracht kommt, in das eine Satz (rechts) kommen. Beschlüßel mit, Hornspäne, Holzasche Düngemittel, die für sich oder Auslaugen zulassen. Darauf wird besten Regenwasser, getan. Um die Jauche im linken Satz zu der Austrittsöffnung des Fasses unten oder verfestigten Holzklößen entstellt, immer so, daß doch das Wasser kann. Aus dem zweiten Fasse (links) die reine Jauche entnommen und dann

Fest im Herbst, wo es Zeit ist, einen neuen Komposthaufen neben dem oder den älteren zu legen, geht man am möglichstem Wechsele Reicht, Abfälle, Unkraut, auch Latrine und Hühnerdung zu einem etwa 1,50 m breiten, nicht über 1 m hohen, beliebig langen Haufen. Steine und Holz sind sorgsam fernzuhalten. Man achte auf eine ebene Oberfläche und verseehe diese am Rande mit einer kleinen Erhöhung. So kann das Regenwasser, ebenso wie die Hausabwässer, besser durchdringen. Allzu feucht soll der Haufen nicht sein. Um schneller zum Ziele zu kommen, kann man bei der Aufstellung auch etwas ungelöschten Kalk untermischen. Auch empfiehlt es sich, den Haufen im Winter, wenn er gehörig durchgefroren ist, umzuheben und in Schollen liegen zu lassen, ihn im Frühjahr aber wieder aufzustellen.

Die Verwendung der Tomate.

Von H. B.

Wir haben ein sehr gutes Tomatenjahr, und manche Hausfrau wird, wenn sie vor ihren in diesem Jahre so überreich tragenden Stauden steht, wünschen, daß sich recht viel von dem Segen mit in den Winterhinübernehmen ließe. Wer über Bed-, Ker- oder ähnliche Einkochgläser verfügt, kann dieses ja auch auf sehr einfache Weise tun, denn die reifen Früchte werden nur abgewischt, dicht an dicht in die Gläser gepackt, wobei nötigenfalls die Tomaten halb durchgeschnitten werden, dann legt man Gummiring und Deckel auf, stellt die Gläser in den Apparat und sterilisiert 30 Minuten bei 100 Grad. Wie schon, wenn man dann im Winter Tomatensuppe oder Tomatensoße machen kann.

Aber nicht jeder hat einen Sterilisierapparat; manche Hausfrau darf in diesen Zeiten ganz und gar nicht an solche Ausgabe denken. Da sei denn gelagt, daß man Tomaten ebenso gut auch in leeren, sehr sauber gehaltenen Flaschen sterilisieren

kann. Man zerhackt die Tomaten, gibt sie in einen möglichst noch neuen Emailletopf, zerhackt sie zu Brei, rührt sie durch ein Sieb, gibt auf den

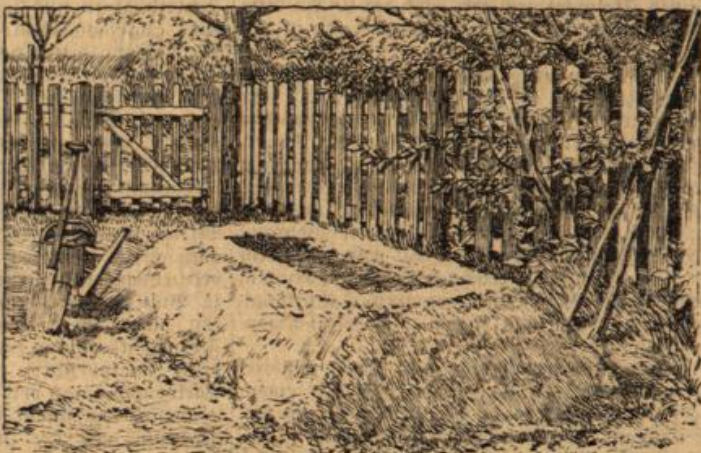


Abbildung 2. Wichtig angelegter Komposthaufen.

liter Tomatenbrei 8 g Salz hinzu, füllt ihn in Flaschen, verkorkt diese und packt sie so mit Heu oder Stroh in einen Kessel mit kaltem Wasser, daß die Flaschen nicht aneinander schlagen können. Sobald das Wasser im Kessel kocht, rechnet man von diesem Zeitpunkt an eine Stunde, während welcher das Wasser ständig weiterkochen muß. Nach dieser Zeit nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen in dem Wasser erkalten, um sie dann im kühlen Keller stehend aufzuheben.

Ein dickes Tomatenmus für den Winter kann man gewinnen, wenn man die zerhackten Tomaten mit einigen Gewürzkräutern, einigen Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblättern, die man in ein Mullläppchen bindet, etwa drei Stunden unter fleißigem Umrühren einkocht, dann auf 5 kg Tomaten für 10 g Salzpulver daruntermischt, das Ganze in Steinguttopfe füllt und im noch heißen Badofen von oben leicht überbackt, welches bezweckt, daß die obere Schicht etwas eintrocknet und so weniger Fäulnisbazillen aufnehmen kann. Um ganz sicher zu gehen, pinxelt man die obere Schicht noch mit einer Salzlösung ein, worauf man die Töpfe mit Papier zubündet und kühl stellt.

Ganze Tomaten in Salzlösung sind gleichfalls sehr einfach herzustellen und halten sich bis Weihnachten. Man bereitet hierzu eine Salzlösung, die so hart sein muß, daß ein hineingelegtes Ei oben schwimmt. Dann durchsiebt man die reifen Tomaten mit einer Stopfnadel an mehreren Stellen, legt sie dicht an dicht in einen Steinopf und gießt die Salzlösung darüber. Damit die Tomaten gut von der Lase bedeckt sind, legt man obenauf einen Porzellanteller, worauf der Topf zugedeckt und in den Keller gestellt wird. Von Zeit zu Zeit sieht

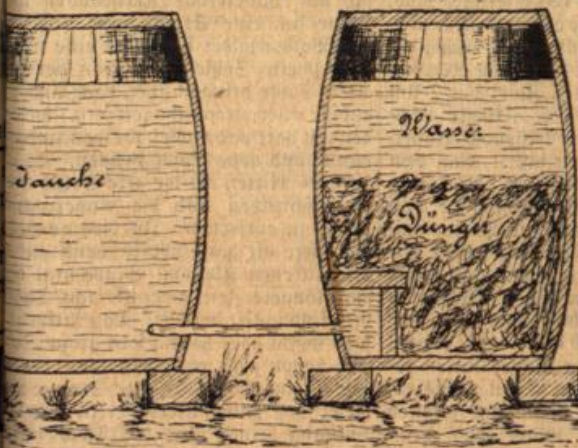


Abbildung 1. Praktisches Jauchefäß.

mit Wasser verdünnt. Die Einrichtung vermindert die Verstopfungen der Gieß- und Düngerteilen aus dem Mischfasse. Abbildung 2 zeigt einen Komposthaufen, den man doppelt sorgfältig zu behandeln.

Heilung von Druckschäden beim
Druckschaden, welche dem Hindvieh du
bereitet werden, bedürfen einer beh
handlung. Man ziehe das Tier ein
mehr zur Arbeit heran und mache das
wasser fühlende Aufschlage. Inger

man schneidet. Ist letzteres aber nicht
das Geschwür? vielmehr weich und
flüssig, so muß man einen Stich in
das Fleisch der Eiter abläßt. Muß das
Fleisch arbeiten, so legt man, was
geschworen sollte, einen gefütterten
mit dem Joch und lasse auch das
Fleisch beste Mittel gegen dergleichen
Fahren der Tiere in einem Joch,
und nicht auf das Genid ge-
hen.

Man muß jetzt einer gründlichen
Reinigung der Haare. Die Haare
aus und reibe mit einer Bürste
glatte. Sodann schneide man
alle langen Haare an den Hinter-
schenkel ganz kurz, nehme dann auf
ein 25 S. frisches Stiefelpulver,
den Pelz des Tieres und reibe es
mit und oder mit einem Lederlappen
Haare hinein, bis auf das Fell-
haare und an den Seiten reibt,
die Hiege auf Stroh zu legen
den zu halten, damit man das
Fell verreiben kann. Nach einer
Wendung wird alles Ungeziefer
abgewaschen.

Geßelgelfutter. Viele Pilzarten sind
beste menschliche Nahrungsmittel,
an Stelle von Gemüse, sondern
auch Würze zu Fleisch und anderen
gerichtet werden, weil sie sehr wohl-
schmeckend außerdem viel Eiweiß enthalten.
Sie sind auch als Futtermittel für das
Ferkel zu verwenden. Freilich wird
einst bei dem Mangel an vielen
Nahrungs- und Genußmitteln am
besten, deren man habhaft werden
kann, sich zu versehen oder sie durch
Trocknen für den Winter aufzu-
heben, man sie nicht etwa zur Nahrung
unmittelbar verwenden kann;
an Orten kommen sie so massenhaft
vor, daß man sie trocknen oder eintrocknen
an sie es geraten, sie gefocht und
als Geßelgelfutter für das Geflügel bei-
zubereiten. Dabei ist Vorsicht geboten;
vielleicht, daß manche Pilze giftig sind,
des meißens auch für das Geflügel
schädlich hüten muß, solche Pilze dem-
nach zu vermeiden.
Dr. W.

lebenden Geflügels hat einen sehr
eingewachsenen und wird sicherlich
mehr zunehmen. Er bringt
vielerlei Unbequemlichkeiten und
schon, die jedoch größtenteils zu ver-
meiden zu verringern sind. Zunächst
ist der Behälter so geräumig sein, daß
sich darin stehen, sitzen und sich
hin- und herbewegen können. Die Tiere zu
frische Luft muß ungehindert
bei Verjüngung in Kästen muß
unten große Lüftungslöcher anbringen,
sich zur Verjüngung Körbe aus
dem man mit Paduch umspannt,
oder vor Kiste und Zugluft schützt.
Frische Luft zum Atmen einläßt.
Welche Verjüngungsbehälter leicht, was
transportkosten Beachtung verdient.
mit Heu oder Stroh belegt, um
vor der Kälte von unten wie vor
oben durch ihre Ausleerungen zu
guter Reue muß man den Tieren
Kästen mit Wasser mitgeben; ebenso
eine Kiste oder ein Stück Brot
zubringen, daß die Tiere daran
oder nicht Körnerfutter in den
zu tun oder gar Weichfutter mit-
geben, welches das Geflügel beim Füttern
Verjüngung selbst erfolgt am besten
oder als Eigelb, und es ist durchaus
dem Verjüngungsbehälter anzugeben,
soll, wenn der Empfänger die
beigibt. Neu eingetragenes Ge-
der Körnerfutter noch Wasser sofort
zu füttern etwas Weichfutter, etwa
eines, angefeuchtetes Brot, darauf
das später eine reichliche Mahlzeit
oder Körner.
Dr. W.

Buttermilch zu braten. Wir haben
in der Kriegszeit tüchtig umlernen,
schönen Rezepten der Kochkunst
Jahren ist fast keine mehr brauch-
bar, reiche Zutaten erfordern. Auch

einen Hasenbraten hätte man früher nur mit der
nötigen Sahne zu machen gewußt. Es geht aber
auch ebenförmig mit Buttermilch. Hat man den
Hasen zurecht gemacht und gehäutet, so spießt man
ihn mit Spieß. Wenn man aber mit Spieß sparen
will, so geht es auch ohne zu spießen. Man brät
dann eine oder zwei Zwiebeln mit einigen Spieß-
schwarten oder Schinkenabfällen in Fett an,
bräunt den Hasen gründlich von allen Seiten und
gießt, wenn er genug Farbe genommen hat,
Buttermilch darunter, um ihn hierin gar zu schmoren.
Die Spießschwarten bleiben bis zuletzt in der Pfanne,
zusammen mit der Buttermilch geben sie dem
Hasenbraten einen kräftigen, herzhaften Geschmack,
und es kommt einem beim Essen gar nicht der
Gedanke, daß man es mit einem sparsamen Kriegs-
rezept zu tun hat. Zum Schluß wird die Soße wie
bekannt mit etwas Mehl gebunden, nachdem man
sie zuvor durch ein Sieb gegeben hat. A. Br.

Birnenreife mit Vanillensauce. Schöne reife
Birnen, etwa 1 l, schält man, befreit sie vom Kern-
haus und schneidet sie in Stücke, um sie in Wasser
weich zu kochen und dann durch ein Sieb zu schlagen.
Dies Birnenmus läßt man mit selbstgekochtem
Sirup oder Zucker, schmeckt es mit Zimt und
einigen gestoßenen langen Nüssen sowie Zitronen-
saft und Schale ab und kocht es mit einem Mehl-
präparat, wie es die Hausfrauenarten uns gerade
zufahren, also Grieß, Kartoffelgraupe oder
Puddingpulver, etwas dicklich und gibt die Masse
zum Erkalten in eine Glasschale. Dann bringt man
1/2 l Magermilch zum Kochen, läßt sie und würzt
sie mit Vanillensauce, verfocht zwei Eßlöffel
voll mit etwas Milch oder Wasser angerührtes
Weizenmehl darin und zieht die Soße mit einem
ganzen Ei ab.
A. Br.

**Wie unterscheidet man gekochte von unge-
kochten Eiern?** Obwohl heutzutage in jeder
Speisekammer die Eierteile nicht gerade sehr
reichlich sein dürften, kommt es doch mitunter vor,
daß man nicht genau weiß, ob dieses oder jenes
Ei roh oder gekocht ist. Man hat aber dafür ein
sehr einfaches Kennzeichen. Man nehme das Ei,
stelle es auf die Spitze, drehe es um sich selbst
und lasse es dann rasch los. Langt das Ei ein Weichen
um sich selbst herum, einem Kreislauf ähnlich, so kann
man mit größter Sicherheit annehmen, daß man
es hier mit einem gekochten Ei zu tun hat. Ein
rohes Ei löst sich sofort zur Seite fallen und bleibt
keinen Augenblick auf der Spitze tanzend stehen.
Der Unterschied im Verhalten der beiden Eier ist
so groß, daß man sich nie irren kann. M. Tr.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Verlagsanstalt für den Verlag nur
Zeit, wenn sie druckfertig erfolgt. Es werden daher nur
Frage und Antwort, denen 30 St. in Briefmarken be-
zahlt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte
Erledigung. Die allgemein interessierenden Angelegenheiten werden
außerdem über abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 255. Wird die Dichtwurzel durch ein
starkes Abblättern in ihrem Weiterwachsen beein-
trächtigt; wie wirken Blätter auf das Wachsen der
Wurzeln überhaupt ein? Landwirt Fr. T. in J.

Antwort: Das grüne Blatt ist sozusagen das
Verdauungswerkzeug der Pflanze. Und die all-
mählich stark anschwellenden Wurzeln oder Knollen
der sogenannten Hackfrüchte, besonders aller Rüben-
arten und der Kartoffeln, sind bloß die sich ent-
sprechend füllenden Speicher für die in den grünen
Blättern sich bildenden Mengen an Stärke, Zucker,
Eiweiß, Fett, Säuren usw. Die grünen Blätter
sind gleichzeitig auch die Wasserpumpen der
Pflanze. Die Saugröhren dieser Pumpen gehen
durch die Stengel hinunter bis in die feinsten
Hauptwurzeln und nehmen tief im Boden das
Wasser in sich auf und damit auch die Nährstoffe
aus dem Boden bzw. Dünger. Solange die grünen
Blätter kräftig grün und prall mit Wasser gefüllt
sind, arbeiten sie auch in den genannten Richtungen.
Man sollte demnach bei allen Kulturgewächsen
zum Abblättern nur im Notfall schreiten, d. h.
wenn die grünen Blätter anderweitig noch nötiger
gebraucht werden. Wenn das der Fall ist, läßt sich
natürlich allgemein nicht sagen. Darüber muß sich
im Einzelfalle derjenige klar sein, welcher sich zum
Abblättern entschließt.
M. o.

Frage Nr. 256. Kann ich Kainit und Thomas-
mehl zugleich mit Kalt mischen und austreuen? Es
handelt sich um getrockneten Stroh, an der
Luft zu Kalkmehl abgelagert. Kann ich eine Moor-
fläche jetzt noch im Herbst anfrähen zur Weide mit
Gras?
A. Sch. in W.

Antwort: Kainit, Thomasmehl und zu Staub
gelagertes Stroh können gemischt ausgestreut werden,
dürfen aber gemischt nicht lagern. Das Mischen
muß also unmittelbar vor der Verwendung vorge-
nommen werden. Eine Moorfläche kann jetzt im
Herbst noch recht gut mit Gras zur Weide angefräht
werden.
A. Sch.

Frage Nr. 257. 1. Drei meiner Kaninchen von
Anfang März leiden seit ungefähr einem Monat
an Trommelsucht; ist da noch Rettung möglich?
Wenn nicht, sind sie noch zu genießen? 2. Eins
hat seit einigen Tagen aus der Nase gelblichen
Ausfluß; was ist da zutun? 3. Eine englische Scheden-
hän wiegt, nachdem sie fünf Junge neun bis zehn
Wochen geläugt hat, 2 kg; ist das genug? 4. Wie
schwer werden Hasenkaninchen? A. W. in N.

Antwort: 1. Die Trommelsucht ist eine
Krankheit, die von ungeeigneter Fütterung (jungem
Klee, nassem Gras und dergleichen) herrührt und
ungemein schnell verläuft, oft in wenigen Stunden
zum Tode führt. Da Ihre Kaninchen schon einen
Monat krank sind, so wird wohl eine andere Krank-
heit vorliegen, wahrscheinlich nach Ihrer Frage 2
bösartiger Schnupfen, bei dem die Tiere abzu-
schlachten sind, da er ansteckend und kaum zu heilen
ist. Das Fleisch ist ungenießbar. Gegen Trommel-
sucht sind an junge Kaninchen zwei Tropfen
Salzalkohol auf einen Teelöffel Wasser zu geben.
3. Englische Scheden sollen sieben bis acht Pfund
wiegen; wenn auch beim Säugen das Gewicht
stark abnimmt, so ist doch ein solches von nur vier
Pfund entschieden zu wenig. 4. Auch das Hasen-
kaninchen soll ungefähr sieben bis acht Pfund
wiegen.
Dr. W.

Frage Nr. 258. Wie wird die Zuderrübe im
eigenen Haushalt am zweckmäßigsten verwendet?
Auf welche Weise gewinnt man aus ihr eine gute
Marmelade? Ist es möglich, aus der Zuderrübe
in der Hausküche einen geeigneten feinen oder
flüssigen Zucker zu kochen, und wie? A. M. in N.

Antwort: Marmelade aus Zuderrüben
stellt man wie folgt her: Die Rüben werden mit
der Schale unter häufigem Wasserverwechsel mit einer
Bürste gründlich geschrubbt und gereinigt. Dann
läßt man sie abtrocknen und reibt sie auf dem
Handreibstein oder dreht sie durch eine Reil-
maschine. Das Gereibsel schüttet man auf ein sehr
dicht gewebtes Sieb und läßt nun allen Saft
ablaufen. Dieser Saft wird in einen emaillierten
Eintopf gesetzt und unter fortwährendem
Rühren fünf bis sechs Stunden gekocht, bis er dick
und braungelblich wie Sirup ist. Während des
Kochens ist der Saft gründlich abzuschäumen.
Der auf diese Weise gewonnene Sirup wird
gewogen und man rechnet nun auf 6 1/2 kg Sirup
13 1/2 kg Obst, und zwar Birnen und Äpfel, wenn
möglich nicht ganz ausgereift; 10 kg Birnen,
2 kg Äpfel und 1 1/2 kg gelbe Möhren pugt
und wäscht man, schneidet alles in Stücke und kocht es
mit 2 l Wasser so weich, daß es sich durch ein Sieb
schlagen läßt. Darauf mischt man Obstbrei und
Sirup zusammen und kocht beides noch einige
Stunden, bis aller Wassergehalt vollständig ver-
dunstet ist. Während des Kochens muß die Marmelade
gründlich, bis auf den Boden des Kessels
greifend, umgerührt werden, da sie leicht anbrennt.
Die Zahl der Kochstunden läßt sich nicht genau
angeben, da diese von dem Wassergehalt des Obstes
abhängt, aber auf drei bis sechs Stunden muß man
immer rechnen. Sirup aus Zuderrüben zu kochen
ist ja in der ersten Hälfte des vorstehenden Rezeptes
angegeben, doch gibt es noch ein Verfahren, wo-
durch dieser einfache Sirup sehr verbessert wird.
Den durchgeseihten rohen Rübenrest mischt man und
gießt auf jedes Liter Saft 1 l Kalkmilch zu, mischt
beides gut durch und füllt es in ein Faß, in welches
man der Länge nach vom oberen Rande bis vier
Fingerbreit vom Boden in Abständen von vier
Finger Breite Löcher gebohrt hat, die man mit
Holzentorken verschließt. Vier Stunden läßt
man die Flüssigkeit in dem Faß ungerührt stehen,
dann wird alles obenab schwimmende abge-
nommen und der Saft, soweit er klar ist, durch die
Abzugslöcher abgelassen. Diesen Saft seigt man
nochmals durch ein Tuch und kocht ihn unter
tätigem Umrühren bis auf Sirupdicke ein. Man
kann rechnen, daß man von 100 l Rübenrest etwa
20 l Sirup gewinnt. Dieser Sirup ist im Geschmack
feiner, als der auf obige Weise eingekochte. Zur
Kalkmilchbereitung übergießt man 1 kg getrockneten
Weißkalk mit 1 kg lauwarmem Wasser, läßt der
Kalk zerfallen, fügt man noch 20 l Wasser hinzu.
Der fertige Sirup wird in Steingutöpfe gefüllt,
welche man mit Papier zubindet.
A. Br.

Die Bedeutung der Tiefwurzler für den Ackerbau wurde erst in neuerer Zeit genauer beobachtet und erkannt, nachdem Professor Maercker und Dr. Schulz in Leipzig durch Versuche festgestellt hatten, daß bedeutend höhere Ernten erzielt werden, wenn der Boden durch tiefwurzende Pflanzen gelockert und aufgeschloffen wird. Es ist erklärlieh, daß die Erträge des Bodens in erster Linie von einer möglichst guten Ausnutzung seiner Nährstoffe abhängig sind. Durch die Tiefwurzler wird der Boden gelockert, da ihre Wurzeln tiefe Kanäle in den Boden bohren. In diese Kanäle vermögen dann auch die später angebauten Gewächse mit ihren Wurzeln einzudringen, um hier, besonders in schweren Ton- und Lehmböden, die reichlich vorhandenen Nährstoffe aufzunehmen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß z. B. Getreide und Kartoffelnwurzeln bedeutend tiefer in den Boden eindringen, wenn vorher Tiefwurzler angebaut waren. Mit solchen Umständen können ganz erstaunliche Ergebnisse erzielt werden. So erntete z. B. Maercker in Lauchstädt von einem Morgen Hafer in einem trockenen Jahre 21 Zentner Körner, während ohne Tiefwurzler auf anderen Feldern nur 10 Zentner erzielt wurden. Besonders in trockenen Jahren muß den Tiefwurzlern eine große Bedeutung beigelegt werden; denn die Wurzeln, welche tief in den Boden einzudringen vermögen, finden auch bei Trockenheit genügend Feuchtigkeit. Andererseits sind aber auch die Tiefwurzler insofern, in sehr nassen Jahren das Wasser durch die natürlichen Kanäle in die Tiefe abzuleiten. Um ein weiteres Beispiel für die Bedeutung der Tiefwurzler anzuführen, sei erwähnt, daß Dr. Schulz von einem Morgen gut gedüngten Landes ohne vorhergehende Tiefwurzler 70 Zentner Kartoffeln erntete, nach Tiefwurzlern aber erzielte er in demselben Jahre bei gleicher Düngung 120 Zentner Kartoffeln. 3

Krebs und Gummose der Obstbäume werden nach neueren Untersuchungen durch Bakterien hervorgerufen und sind daher übertragbar. Die Bakterien bilden kurze Stäbchen und gedeihen am besten bei niederen Temperaturen, während sie bei Temperaturen über 37 Grad eine Verlangsamung ihres Wachstums erfahren. Die Krebskrankheit kann sich mehrere Jahre im schlummernden Zustand im Holz erhalten und dort Veränderungen hervorgerufen, ohne jedoch Krebswunden zu erzeugen. Sobald jedoch die Lebensbedingungen des Baumes zu seinen Ungunsten ändern, kann der Krebs gleichzeitig an mehreren, bis dahin an scheinend gesunden Stellen erscheinen. Die Bakterien des Birnbauktrebes scheinen mit denen des Apfelbaumes identisch zu sein. Die Gummose der Pfirsichbäume wird durch eine Witrobe hervorgerufen, die der des Krefes ähnlich, aber nicht mit ihm gleichbedeutend ist. Die Gummose der Pflaumen- und der Aprikosenbäume scheint durch denselben Erreger hervorgerufen zu werden, während der der Gummose der Kirschbäume nicht mit jenen übereinstimmt. C.

Das Gemütsland nach der Ernte. Leider nur zu häufig finden wir die abgeernteten Gemüßbeete in einem unordentlichen Zustande, was aber nicht vorkommen sollte. Wie man im Sommer ein abgeerntetes Gemüßbeet sofort wieder durchgraben und Zugabe notwendiger Düngstoffe zur Wiederaufnahme weiterer Gemüße fähig macht, ebenso notwendig ist die sofortige Instandsetzung der abgeernteten Beete im Herbst. Hat man gleich den nötigen Dünger zur Hand, so grabt man ihn auf diejenige

Seete unter, welche im vorhergehenden Jahre nicht frisch gedüngt wurden. Aber auch das übrige Gemüseland ist nach der Ernte unzugut, da der kommende Frost sehr vorteilhaft auf den Boden einwirkt. 3.

Verpflanzen von Rhabarber. Seine Kultur der Rhabarber auf seinem Gemüsematte mehr. Seine langen, markigen Blattstiele liefern alljährlich im Frühjahr ein erfrischendes und köstlich schmeckendes Kompott und dazu das erste im neuen Jahre. Der Weichmod halt zwischen Stachelbeere und Apfelmispel die Mitte. Die Stiele werden auch zur Kuchenbäckerei verwendet und schließlich noch zur Weinbereitung benutzt. Die zahlreich erscheinenden Blüten sind in der Küche gleichfalls als Gemüse zu verwenden. Nicht unerwähnt darf bleiben, daß die Rhabarberstaude in jedem Garten als Zier- und Dekorationspflanze gelten kann. Sie ist ein ausdauerndes Gewächs, leidet im Winter nicht durch die Kälte und kann jahrelang unversplant auf ihrem Standort verbleiben. Sie verlangt fast gar keine Pflege und wird mit jedem Jahr ergiebiger, und dieses um so mehr, wenn der Boden um sie herum im Herbst mit Dünger befruchtet und flach eingegraben wird. Am ergiebigsten ist der Rhabarber, wenn er möglichst weit voneinander oder als Einzelpflanze zu stehen kommt. Gewöhnlich und in Massen angebaut, sollen die Pflanzen 80 bis 100 cm voneinander stehen. Die günstigste Zeit zum Verpflanzen ist der Herbst. M.

Die frühe weiße Frühjahrszwiebel gibt, noch bis zu Mitte September ausgefällt, schon im Mai des nächsten Frühjahrs recht dicke, ausgewachsene Zwiebeln, welche gerade zur Verwendung kommen können, wenn die Wintervorräte zu Ende gehen. Sie lieben ein lockeres, nährkräftiges Land in sonniger Lage. Die Saat geschieht am besten in 15 bis 20 cm entfernte Reihen, und werden die Samen bei trockenem Wetter etwas angedrückt, was aber bei feuchtem Boden unterbleibt. Sie halten den Winter gut aus, es ist aber besser, eine leichte Decke von strohigem Mist oder Fichtenreisig zu geben. Im Frühjahr, schon im März, werden die Reihen behackt, die Decke entfernt. Die Zwiebeln müssen im Sommer zur Verwendung kommen. Aber den Winter halten sie sich nicht. Schlegel

Strohkräffutter. Den landwirtschaftlichen Versuchstationen wird von Landwirten zurzeit oft selten die Frage zur Beantwortung vorgelegt, ob das überhandte, im eigenen Betriebe hergestellte Strohkräffutter als genügend aufgeschlossen zu betrachten und welcher Futterwert ihm beizumessen sei. Darüber schreibt die „Korrespondenz der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern“: Was zunächst den letzten Punkt anlangt, so ist es zur Feststellung des Futterwertes des aufgeschlossenen Strohes notwendig, den Gehalt an stickstoffreichen Extraktstoffen, Rohfaser, Fett und Eiweiß analytisch zu ermitteln, um mit Hilfe der gewonnenen Zahlen den Stärkewert wenigstens annähernd zu berechnen. Die Möglichkeit nun, durch künstliche Verdauung die für den Tierkörper auszunutzen Nährstoffe festzustellen, liegt nur hinsichtlich des verdaulichen Eiweißes vor. Dieser Umstand muß mit Rücksicht auf den äußerst geringen Gehalt, der für aufgeschlossenes Stroh in Betracht kommt, als bedeutungslos bezeichnet werden. Dagegen besitzen wir zurzeit keine Methoden, mit deren Hilfe man auch die stickstoffreichen Extraktstoffe, die Rohfaser und das Fett, soweit sie als verdaulich anzusprechen sind, mit Zuverlässigkeit ermitteln könnte. Wollen wir

also ein Urtheil über den Futter-
schlossenen Stroh abgeben, so ist
Ergebnis des praktischen Fütter-
gewiesen. Abgesehen davon, daß
jedem einzelnen Falle, wo Ermitt-
werthes von aufgeschlossenen Stro-
Fütterungsversuche anstellen kann
jede landwirtschaftliche Versuch-
benötigten Einrichtungen zur An-
Arbeiten, die überdies geräum-
Anpruch nehmen. — Man kann
dadurch helfen, daß man durch die
achtung der überlängten Probe-
notigenfalls auch durch mittheil-
zeituntersuchen sucht, ob die Aufschlie-
eine zufriedenstellende anzu-
treffendenfalls wäre dann mit
werten zu rechnen, die für gut
Stroh von der landwirtschaftlichen
in Mecklenburg bei Leipzig festge-
Man darf unter diesen Umständen
von 100 Theilen der Trodensubstanz
angeprochen werden können: von
substanz selbst ca. 70 p. S., der wasser-
74 p. S., der stickstofffreien Extrakt-
Zettes 32 p. S. und der Rohfaser 8
ferner bei jedem eingedampften Hute
Strohstrohfutter zu präsen sein,
Substanz bzw. die bei dem Koch-
salzartigen Verbindungen in ge-
ausgewaschen worden sind. —
daß bei dem Strohaufschließenver-
gleichmäßig und genügend durchge-
gleichmäßig erwärmt wird. Fehlt
Aufschließen des Strohes begangen
sich durch Verminderung der Stroh-
Strohbestandteile zum Ausdruck.
Arbeiten wird man damit rechnen
Strohstrohfutter mit ausgezeichnet
zu erhalten, das sich in richtigen Ver-
mit einem einwöchigen Beifut-
bewahren wird.

Die Verwendung des Stroh-
Festkresses kann sehr wesentlich der
Strohvorräthe für Futterzwecke zu-
wird, wie bekannt, zum Einbinden der
Mieten Stroh verwendet. In Zeiten
wärtigen, wo damit gerechnet ist,
Stroh möglichst als Futter zu ver-
Landwirt in dem Nachholer für
geeigneten Ersatz für den genannten
Büchse werden im Walde gehauen
nebeneinander, und zwar so, daß
alle nach einer Richtung verlaufen,
gelegt. Will man das Durchfallen
hüten, so empfiehlt es sich, vor dem
eine Lage Hasenplaggen auf die
zu legen. So eingemietete Kar-
ebenübrig wie die mit Stroh ge-

Wurmföcher lassen sich in Be-
Reite versopfen, daß man Holzkitt
dazu verwendet und in die Löcher
zwischen den Tauben, die Rinnen
abtrocknen und dann mit Zaskitt ver-
kitt inuß natürlich gut in die Fugen
werden, und wenn sie zu groß sind
etwas Baumwolle hineindrücken und
schmieren mit Zaskitt vornehmen.
Jetzt aber besser zur Bereitung von
Werk. Ich geh zu dem Verdichten

✚ Reines Gesicht ✚



rosige Brüste, verleiht
reich u. süß. **Krem
Halla**, Unabertossen
gegen Sommerdrossen,
Ritterst. Pödel, Räte,
Knecht u. alle Dant-
nungstugenden. Lan-
denbach erprobt! Südere Wirlung!
Preis **RM. 2.50.** **H. Wagner,**
Göln 72, Blumenhaffst. 99. (24

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik.
Methode, argalisch-euploisire, perichond.
Nest jeztlicher unterwiesene Haar-
wuchs spur- und schmerzlos durch Ab-
streifen der Wurzel unntuer. Sicherer
als Electrolyse, Erblichwundung. Kein
Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld
zurück. Preis 25.— gegen Kassaabgabe.
Herm. Wagner, (4
Kohn 72, Finkensthaile, 99.

Mir oder Nicht?

1. Vortrags-Verband d. deutschen Sprache, 2. Medizin. Schwestern, 4. Runderntsch. Synonymie-Streit, 6. Sitten, 6. Wirtschaftlichen, 7. Buchführungseinst., bayer. amerik. 8. Verhandlungsvereinigungen, 9. Briefsch., 10. Nachrichtenblätter, 11. Fremdwörterbuch, 12. Geographie, 13. Nahrungsmittel, 14. Wirtschaftsprüfung, 15. Der gute Ton. **15 vorzügliche Lehrbücher** je Mk. 1,20 Nachn. (S. L. Schwarz & Co., Berlin 14)

Ohrensauen

Chrenkuf, Schwebhörigkeit,
nicht angeborene Taubheit v
steigt in kurzer Zeit
Gehöröl
Marke St. Vengratins.
Preis 4 250. Inverfasser u. i.
Inhaltreiche Bauschriften. Verlan:
Stadtapotheker
Klosterhofen u. 250. 31. 1. 1890

Anfichtskarten
billig!

100 Kriegs-Bonforten	3.—
100 Siebesterien-Bonforten	4.—
100 patriot-Blagen-Bonforten	3.—
50 edle Sonnen-Bonforten	3.50
Reine Marder, Breslau 144	

Oberprimaner,

Der hiesige österreichische Konsulent
ist seit 19. Jahre alt, hat zum
König seine Tätigkeit in einem land-
wirtschaftlichen oder forstlichen Betriebe
als **Lehrhilfe**. Gute forstliche
Beurteilung und Kammerhaltung
und Bedienung auf Erbsenerhaltung
wurde erlernt. Der junge Mann wird
infolge seiner guten Körper und
auch nicht zum Militär einberufen
und wurde sich zum Eifer und an
Hilfen seiner nicht abgeben. An-
gehört sind zu einem an Forst
Oskar Brückner, Berlin.
Mittelschule, 1908, 1909.

Verlag von J. Neumann, Ne

Am unterzeichneten Verlage worden herausgegeben:
Die Fischerei als Nebenbetrieb des Landwirths. Ausführliche Anweisung zum Fang in kleinen und größeren stehenden Gewässern jeder Art, vornehmlich in Seen und Binnenseen. Von Dr. Emil Walter. 181 S. im Text. Preis gebunden 14 Mk., halbbunden 12 Mk.
Die Kleintierwirtschaft. Kurze Anweisung zum Züchten von Hasen, Kanarienvögeln, Kramern, Nuthen und Kribben in kleinen Seen und anderen Wasseranlagungen. Herausgegeben von Dr. Emil Walter. Mit 24 Abbildungen im Text. 181 S. 20 Mk. In Partien billiger.

J. Neumann,

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen an