



Nr. 42.

Gratisbeilage zur „Idsteiner Zeitung“.

1918.

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

Von der Ernte n. dem Einwintern einzelner Wurzelgewächse und von anderem Gemüse.

Von J. B. in E. (Mit 8 Abbildungen.)

Es kommt bei dem Gemüsebau nicht allein darauf an, Wurzelgewächse und Gemüse anzubauen, sondern auch darauf, daß das Wintergemüse gut geerntet und überwintert wird. Das ist besonders jetzt in der Kriegszeit notwendig, um im Winter zur Selbst-

50 cm im Durchmesser haltende, 2 cm hohe, trockene Sandschicht und legt hierauf die von den Blättern befreiten Kerbelrüben. Die Rübenschnitten werden an den Außenseiten rund geformt und die Sandschicht ebenso aufgelegt. So fährt man bis zu einer Höhe von 0,70 bis 1,10 m abwechselnd fort, Rüben- und Sandschicht aufzubauen, wobei den Abschluß eine Sandschicht bilden muß. Ebenso überwintert man die Teltower Rüben, welche im August gesät und im Oktober geerntet sind. Man schneidet das Kraut flach an der Rübe ab, läßt die Schnittflächen etwas abtrocknen und schichtet sie wie angegeben in Sand ein. Bei den Kerbelrüben beachte man, daß diese vor dem Einschieben in Sand genügend eingetrocknet sind, weil hierdurch der Wohlgeschmack verbessert wird. Hat man im Oktober noch schöne, brauchbare, junge Radieschen oder Herbstrettiche im Garten, welche sich nicht

an dem Obertheil des Rettichs ab und schichtet die Rettiche in Torfmull auf kegelförmige Haufen im Keller ein. Die Hauptsache ist, daß die Rettiche gut mit Torfmull bedeckt sind. Sie halten sich auch saftig in großen Steintöpfen, welche im Winter einen frostfreien Stand im Keller oder Korridor haben und zugedeckt sind. Herbstrettiche soll man vor den Winterrettichen verzehren, weil diese nicht so lange saftig und wohlschmeckend bleiben als die Winterrettiche. Hat man halblange Karotten oder nicht halt-



Abbild. 1. Gemüsegrube, äußere Ansicht.

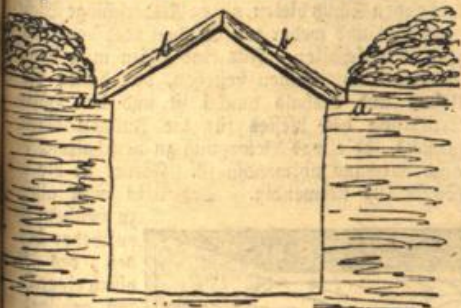
versorgung Gemüse zu haben, denn in der Regel ist jetzt in den Gemüsehandlungen für Geld kein Gemüse zu kaufen. Man muß deshalb darauf bedacht sein, daß Gemüse und besonders die Knollengewächse, mögen sie wurzelartig lang, stumpf, kurz, kegelförmig oder dicklich sein, trocken geerntet werden. Der Tag, dem geerntet wird, soll entweder windtrocken oder sonnenklar sein. Man kann die Wurzelgewächse bis in den November hinein ernten, müssen Kerbelrüben schon früher geerntet werden. Bei den Kerbelrüben, welche schon im August geerntet werden und dann trocken lagern müssen, ist zu beachten, daß sie spätestens Anfang Oktober im Keller oder in einer Keller-

den Winter über halten, so bedeckt man diese vor dem Eintritt eines starken Frostes zum Schutz mit trockenem Laub. Diese Radieschen und Rettiche müssen allerdings im Laufe des Oktobers und Novembers verzehrt werden, weil sie sonst unschmackhaft werden. Die schwarzen oder grauen Winterrettiche dagegen halten sich den ganzen Winter hindurch, wenn man sie vor den starken Herbstfrösten aus der Erde nimmt. Man läßt sie dann ausgebreitet an der Luft im Garten abtrocknen, schneidet das Kraut flach

bare Möhren aus der Sommerausaat noch Ende September im Garten, so nehme man diese aus der Erde und verbrachte sie möglichst bald. Will man aber von diesen im nächsten Jahre Samen ziehen, so müssen die ausgesuchten Samenträger im Keller auf dem Boden an der Wand entlang in Sand je nach Bedarf hoch eingebettet werden. Den Samenträgern beläßt man die Herzblätter und überwintert sie mit diesen. Wo man Ende Juli noch junge Möhren bzw. frühe kurze Karotten ausgesät hat, nehme man diese nicht, wie es so häufig geschieht, vor dem Frost aus der Erde, sondern belege sie, sobald starke Kälte eintritt, mit einer dünnen Laub-

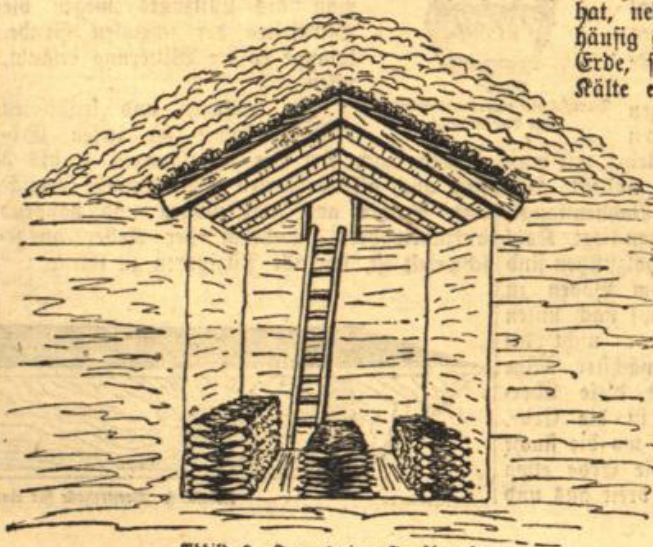


Abbild. 4. Möhren oder Sellerie flach eingemietet.



Abbild. 2. Querschnitt einer Gemüsegrube.

gen Gemüsegrube nach Art unserer ersten Abbildungen in rundgeformte Sandschichten eingeschichtet werden. Zu diesem Zweck schüttet man auf den Kellerboden eine



Abbild. 3. Inneres einer Gemüsegrube

schicht, und zwar an einem trockenen Tage. Unter dieser Laubschicht bleiben die Karotten frisch und gesund und lassen sich bis tief im Winter hinein frisch aus dem Garten verzehren. Dieses ist eine Wohltat, weil diese jung bleibenden Karotten den ganzen Zuckergehalt und Wohlgeschmack in sich behalten. Will man diese Karotten verwerten, so wird ein Teil der Laubschicht, nötigenfalls auch Schneeschicht entfernt, um die Karotten einzuernten.

Wintermöhren, auch Frühkartoffeln zur Saat, Speiserüben, Mohlrüben und Winterrettiche

lassen sich in tiefen Gruben oder in flacheren Mieten überwintern, wie erstere Abbildungen 1, 2 und 3 darstellen. Die Hauptsache ist, daß solche Mieten resp. Überwinterungsgruben an hochgelegenen Stellen des Gartens hergestellt werden, damit das Grundwasser nicht in die Grube kommt. Denn Erfahrungen haben gelehrt, daß die Flach auf dem Gartenboden angelegten Mieten, wie solche Abbildung 4 zeigt,

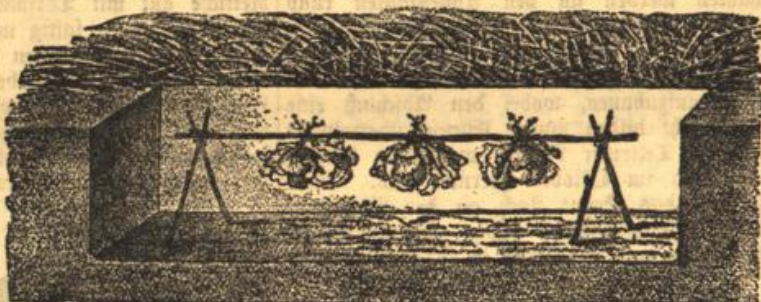


Abbild. 5. In Laub eingelagerter Kohl.

nicht so vorteilhaft sind als die Mieten, welche tiefer unter der Erde liegen. Ist die Grube fertiggestellt und glattgeklopft, so schichtet man die Möhren, Speiserüben, Kohlrüben usw. 1 m hoch, von der Mieteohle an gerechnet, ohne Stroheinlage auf. Das Aufschichten der Wurzel- und Knollengewächse geschieht nach oben gewölbt bzw. fargartig. Ist dieses geschehen, so läßt man die so aufgeschichteten Gewächse liegen, bedeckt sie vor einem starken Regen oder vor einem starken Frost mit Langstroh, und zwar so, daß die oberen Teile des Strohes oben passend umgebogen werden. Das glattgelegte Stroh wird dann mit der ausgeworfenen Erde einige Zentimeter stark gleichmäßig bedeckt. Wie nun diese Miete weiter angelegt wird, zeigen die Abbildungen, nur ist dabei zu berücksichtigen, daß eine Miete von 2 m Länge nur ein ausreichendendes Dunstrohr benötigt. Denn jüngste Erfahrungen haben gelehrt, daß diese Dunstfänger vom Innern der Grube oben große Feuchtigkeit ablagern, die dann an den betreffenden Stellen das Faulen der Gewächse beschleunigen. Man setzt deshalb in über 2 m lange Mieten möglichst wenig Dunstfänger. Letztere sind am besten aus harten Holzreihen, Möhrenstängeln, Rohr usw. gebündelt, weil breite Strohbündel als Dunstfänger unvorteilhaft sind. Man überwintert jetzt Wurzel- und Knollengewächse viel ohne Dunstfänger, indem die First der Miete der Länge nach einen Luftkanal erhält, der unterhalb des Strohes liegt und mittels eines dicken Rundstabes gebildet ist.

Die Abbildungen 5 bis 8 zeigen Vorrichtungen für das Aufbewahren von Kohlarten. Die Abbildung 5 lehrt, wie man Kohl in flacher Miete mit Laub eindeckt; Abbildung 6 zeigt, wie man an einer Bohnenstange, die in zwei gabelartigen Holzstützen liegt, Kohl in flacher Miete aufhängt. Die Holzstützen sind etwa 60 bis 80 cm hoch vom Boden zu machen, so daß die mit dem Kopf nach unten hängenden Kohlarten usw. zwar nicht die Erde berühren, aber doch in nächster Nähe des Bodens sind. Man legt diese Überwinterungs-Einrichtung etwas in die Erde, schaufelt deshalb an dem Platz, wo die flache Grube gemacht werden soll, die Erde etwa 20 bis 30 cm tief und 1,20 m breit aus und

wirft die Erde auf die Ranten der Grube. Die Querstäbe, wie sie in der Abbildung sichtbar sind, legt man besser anstatt in die Holzgabelstützen auf die Erddämme in 20 bis 30 cm Entfernung, je nachdem, welche Arten von Gemüse auf diesen Stangen überwintert werden sollen. Denn man kann bei solcher Einrichtung neben Weißtraut auch Rotkohl, Savoy, Blumenkohl, zusammengebundene Endivien, feste Kopfsalate, Rosenkohlstauden usw. einwintern. Es ist aber darauf zu achten, daß das Gemüse vorher von faulenden und gelben Blättern befreit wird. Alle Arten Gemüse und Salate müssen mit den Wurzeln an den Strüngen zu zwei Stück gebündelt, ohne daß diese dicht zusammenstehen, zum Einwintern kommen. Man kann auch diese Einrichtung mehretagig machen, indem man von beiden Seiten der Grube Holzgabeln einschlagen werden, die so hoch aus dem Erdboden ragen, daß auf daraufgelegte Querstäbe ebenfalls gebündelte Gemüse, wie eben angegeben, gehängt werden können. Die Querstäbe der zweiten Einrichtung müssen aber so hoch stehen, daß die Gemüse mit dem Unterteil nicht auf die unteren Stangen reichen. Es muß ein Luftzug zwischen der unteren und oberen Einrichtung hindurch können. Diese übereinanderstehende Einrichtung kann in nassen Böden bzw. Lagen gute Dienste leisten. Die einetägige wie auch zweietägige Überwinterungs-Einrichtung wird mit Langstroh dicht abgedeckt und später,

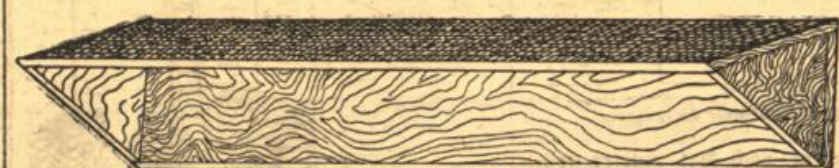


Abbild. 6. Eingemieteter Kohl hängend.

wenn notwendig, noch mit Laub eingedeckt. Die beiden Siebelstücke dieser Einrichtung, gleichviel ob die Einrichtung 5 m oder 12 m lang ist, werden so eingerichtet, daß man an beiden Seiten an trockenen Tagen lüften kann. Eine weitere Art Kohl einzumieten, zeigt Abbildung 7 und 8. Der Kohl wird in eine flache Miete gelegt wie bei Abbildung 5, aber nur zweireihig. Darüber wird ein Bretterschuh (Abbildung 8) gestülpt und über diesen je nach der Höhe der Kältegrade Erde geschaufelt. Auch diese Einmietungsart hat sich bewährt, doch läßt man des Luftzuges wegen die Stirnseiten der schmalen Grube, solange es die Witterung erlaubt, offen.

Abbild. 7. Durchschnitt einer Kopfholzmiete mit Bretterschuh.

In trockenen und frostfreien Kellern sowie in tiefen Erdruben nach Art der Abbildungen 1 bis 3 sind auch alle Kohlarten sowie ähnliche Gemüse und Salate auf Holzstellagen und hängend aufzubewahren, nachdem der Keller ausgeschwefelt ist, um alle Pilzsporen zu töten.



Abbild. 8. Bretterschuh für eine Kohlmitte.

Kleinere Mitteilungen.

Die Grundlage zu einer lohnenden Kälberaufzucht wird geschaffen durch Haltung gesunder Muttertiere und durch eine einwandfreie Fütterung derselben während der Trächtigkeit. Zu vermeiden ist vor allem zu viel Schlempe, zu viel Sauerfuttel wie Schnitzel und Blätter, zu viel Melasse. Manche Kraftfuttermittel sind bei ihrem hohen Nährwerte dem tierischen Organismus unzutraglich, diese sind jetzt jedoch nicht vorhanden, wie z. B. Molken, Baumwollmehl usw. Vermeidet man all dieses und hat man gesunde Luft im Stall und gute Einstreu, so kommen die Kälber zunächst gesund und ohne Krankheitskeim auf die Welt. In den ersten vierzehn Tagen lasse man sie an den Muttertieren saugen, und in den zweiten vierzehn Tagen sperne man sie ab und gebe ihnen so viel gute Vollmilch zu saufen, wie sie aufnehmen, daneben reiche man ihnen schon kleine Gaben von gutem Heu und Hafer. Dem jugendlichen Alter von vierzehn Tagen lernen die Tiere am schnellsten aus der Galle saufen. Im zweiten Monat ersetzt man die teure Vollmilch durch Leinluchentränke, der man etwas Milch zusetzt, je älter die Kälber werden, desto mehr kann man Kleien- und Leinluchentränke, der man etwas Milch zusetzt, übergehen. Ferner Sorge man für Luft, Licht und Bewegung.

Die Entstehung der Knochenweichheit der Schweine hat man sich in der folgenden Weise zu erklären. Das Skelett der Tiere besteht im jugendlichen Alter aus einem Teil Knochenmasse, zum wesentlichen Teile jedoch aus Knorpelgewebe. Durch Einlagerung von Kalksalzen entsteht allmählich das Knochengestüst. Diese Verknöcherung geht aber nicht in der gehörigen Weise vor sich, wenn in der Nahrung wenig Kalk enthalten ist, und die Knochen bleiben länger weich. Dadurch entstehen verschiedene Bildungen, Verdickungen und Anschwellungen der Knochen, namentlich an den Gelenk-Enden. Knochenweichheit kann jedoch auch infolge erblicher Belastung auftreten, wobei Tiere, die einer frühreifen, feinen Rasse angehören und sich durch hohe Mastfähigkeit auszeichnen, sehr leicht davon ergriffen werden. Die mit Knochenweichheit behafteten Ferkel haben einen steifen, gespannten Gang und liegen viel an den Knochen der Gliedmaßen treten Verdickungen auf, und sie werden krumm. Ebenso verbiegt häufig der Rücken nach oben oder unten. Die Luft verringert sich nach und nach, es entstehen Leberdurchfälle, die Tiere magern ab und gehen schließlich zugrunde. Zur Besserung oder Verhütung der Krankheit ist eine passende Ernährung und Haltung der Tiere erforderlich. Als Futter reiche man ihnen hauptsächlich Milch, auch ist der Aufenthalt auf Weide von guter Wirkung. Als Beimischung zum Futter gibt man mit gutem Erfolg aufgeschlossenes Knochenmehl, sogenannten Futterkalk.

Die Stallpflege der Kaninchen. Die Kaninchenzüchter, welche die Zucht als Sport treiben, um auf den Ausstellungen schöne Tiere zu zeigen und Preise einheimen zu können, halten der Regel ihre Tiere in Einzelstallungen, und ziehen die meisten Schlachtkaninchenzüchter Stallungen dem Halten einer größeren Zahl von Kaninchen miteinander in einem gemeinsamen Stall vor; die meisten Kaninchen verbringen ihr ganzes Leben, oder doch den größten Teil desselben in sehr beschränkten Räumen. Um so notwendig ist es, daß diese Stallungen für die Kaninchen gesund und behaglichen Aufenthalt bieten; in schlechten Stallungen können dieselben nicht gedeihen und weder den Viehhalter noch den Schlachtkaninchenzüchter befriedigen. Selbstverständlich muß die Ställe gegen alle Unbilden der Witterung reichenden Schutz bieten, gegen Niederschläge geschützt werden und weder den Winden noch dem Luftzutritt verschaffen. Für eine Häsinn muß der Stall aus zwei Abteilungen bestehen, von denen die kleinere und deshalb dunkel ist und der Häsinn Errichtung des Nestes für die Jungen dient, größere, ihr etwas Bewegung zu verschaffen, die auch durchaus notwendig ist. Ferner ist die Sauberkeit notwendig. Der Urin muß abfließen zu welchem Ende entweder der Boden des Stalles durch einen Rohrrost gebildet ist oder nach der Seite geleitet. Darüber muß saubere Streu

breitet werden, so hoch, daß im Winter das Kaninchen in dieselbe sich verkriechen kann, um Schutz gegen die Kälte zu finden. Am besten ist als Streumittel Heu, Stroh oder Laub zu verwenden; doch muß die Streu durchaus sauber und trocken sein und erneuert werden, sobald sie feucht geworden ist, namentlich durch den Urin; denn nichts ist den Kaninchen so schädlich wie das Liegen auf nasser und unsauberer Streu, wie überhaupt im Käfig die größte Reinlichkeit herrschen und dieser oft gereinigt werden muß. Dr. Blande.

Kürbissuppe mit Nudeln. Sehr schön schmeckt eine Kürbissuppe auf folgende wenig bekannte, nicht saße Art. Das feingeschnittene Weißer von zwei Portreeslangen und eine Zwiebel schmilzt man in ein wenig Fett. Dann fügt man 385 g geschälten und in Stücke geschnittenen Kürbis, nach Geschmack Salz und nach Bedarf Wasser hinzu. Nach einer halben Stunde gibt man pro Person zwei Eßlöffel Nudeln hinein, läßt diese schön aufquellen und weichkochen und schmeckt die nahrhafte Suppe nun mit spanischem Pfeffer, gehacktem, frischen Kerbel und einigen Bräuhwürstchen ab. R. B.

Apfelgrüße zu kochen. Zwei Pfund Apfel kocht man in Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb. Die durchgeseihten Apfel bringt man wieder zu Feuer, setzt ihnen etwas Gries oder Grüße zu, sowie auch den nötigen Zucker, und kocht unter fleißigem Umrühren bis die Grüße gar ist, dann gibt man sie in eine mit kaltem Wasser ausgefüllte Form. Diese Grüße schmeckt wundervoll zu Milch; man kann sie aber auch mit Fruchtlast oder einer einfachen Milchsoße, der man feingewiegte, aufgekochte Pfirsich- oder Pflaumenkerne zufügt, auf den Tisch bringen. G. B.

Geflügel „Broterjas“. Wohl die meisten städtischen Haushaltungen empfinden die Schwierigkeit, mit der zugewiesenen Brotmenge auszukommen. Wer aber Graupen oder Grüße hat, kann sich auf folgende Weise einen ganz annehmbaren Broterjas schaffen, zu dessen Bereitung nicht einmal der Bratofen geheizt zu werden braucht. Grobe „Kälberzähne“ werden zunächst auf der Kaffeemühle gemahlen; ein großer Löffelvoll voll ergibt eine ziemlich Portion. Bei Verwendung von Grüße ist das Mahlen ebenfalls nötig; die Grüße muß, damit die störenden Hülsen entfernt werden, nach dem Mahlen mehrmals reichlich mit kaltem Wasser überspült werden, wobei die obenauf schwimmenden Hülsen sich leicht abgießen oder abschöpfen lassen. Da sich die Hülsen niemals reiflos entfernen lassen, sind Graupen vorzuziehen. Das Gemahlene muß dann einige Stunden in kaltem Wasser unter Zusatz einer Messerspitze doppeltkohlensauren Natrons quellen; das Wasser muß völlig einziehen, sonst wird die Masse zu flüssig und das fertige Gebäck nachher zu feucht. Eine Kleinigkeit mehr Wasser als Grüße dürfte das richtige Verhältnis geben. Sodann mengt man ein Badpulver, falls vorhanden etwas in Wasser gelösten Gierjas, eine Prise Salz und ganz wenig einer beliebigen Würze, wie Kümmel, Fenchel oder Anis, hinein und füllt die Masse in eine ausgefettete Puddingform, die dann im Wasserbade auf offenem Feuer eine gute Stunde, in der Feingelmännchen-Rochliste die doppelte Zeit, kochen muß. Es ist ratsam, das Gebäck tags vorher zu bereiten und zu füttern; am andern Morgen ist es dann etwas ausgetrocknet und kann in Scheiben geschnitten und geröstet werden. Ziemlich scharf geröstet und mit Marmelade bestrichen, gibt dies ein recht schmackhaftes Frühstück- oder Kaffeegebäck, mit dem Vorzug, sehr billig, nahrhaft und sättigend zu sein.

Das Einkochen von Apfel- oder Birnenmus. Für größere ländliche, aber auch städtische Haushaltungen empfiehlt sich folgendes Verfahren: Das Obst — Apfel oder Birnen — wird nicht geschält, nur in Stücke geschnitten und in einem Emaillekeßel schwach mit Wasser bedeckt gargekocht. Dann treibt man das gekochte Obst durch die Passiermaschine oder größere Siebe und kocht das Saft unter fortwährendem Rühren fünf Stunden. Um es etwas süßer zu haben, setzt man in der letzten Stunde nach Geschmack aus Zuckerrübensaft gekochten Sirup zu. — Feiner wird das Mus, wenn man das gargekochte Obst in die Saftpresse gibt, den Saft abpreßt und diesen nun durch ein Sieb in Steintrichter gefüllt und gut zugebunden hat es sich auf beide Arten gleich gut. A. B.

Neue Bücher.

Auklaninchenzucht von Direktor R. Königs. 116 Seiten Text mit 37 Abbildungen. Verlag von Theob. Thomas, Leipzig. Preis geheftet 1,20 M. Nach kurzen, treffenden Raschebeschreibungen, die durch Bilder unterstützt werden, wird die wichtige

Frage des Stallbaues an der Hand von Skizzen erläutert. Die Grundregeln der Futter-Ersparnis und einer wirtschaftlichen Zucht überhaupt sind in dem Kapitel über die Futterauswahl, Zusammenfassung des Futters, die Futterzeiten gegeben. Aber die Auswahl der Zuchttiere, die Trächtigkeit, die Aufzucht der Jungtiere und deren Weiterentwicklung bis zu ihrer Bestimmung für die Küche belehren die folgenden Kapitel. Weiter folgen Belehrungen über die Behandlung der Felle und die Gewinne aus den Nebenprodukten der Zucht; auch die häufigsten Krankheiten der Kaninchen sind nach Ursache, Behandlung und Heilung aufgeführt. Ein monatlicher Arbeitskalender faßt nochmals zusammen, wie sich die einzelnen Arbeiten auf das Jahr verteilen. Es ist ein gutes, besonders dem Anfänger empfohlenes Büchlein.

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 Noth, wenn sie drücklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 1. Ich bitte um Bekanntgabe eines Rezeptes, wie man Kürbissfleisch in Form von Marmelade für längere Zeit ohne Zucker haltbar machen kann. R. B. in Sch.

Antwort: Kürbismarmelade ohne Zucker muß mit benzoesaurem Natron haltbar gemacht werden. Da aber Kürbis an sich fast kein Aroma besitzt und Zitronen nicht erhältlich sind, möchten wir Ihnen raten, auf 3 kg Kürbis 3 kg säuerliche Äpfel zu nehmen. Der Kürbis wird geschält und in Stücke geschnitten, die Äpfel nur vom Kernhaus befreit und ebenfalls in Stücke geschnitten. Dann kocht man beides mit wenig Wasser weich, streicht die Masse durch ein Sieb, kocht sie noch zwei Stunden und setzt ihr dann 3 g benzoesaures Natron, in drei Eßlöffel Wasser gelöst, hinzu. Darauf kommt die Marmelade in Steintrichter, die mit Papier zugebunden werden. R. B.

Frage Nr. 2. In meinem, im Frühjahr käuflich erworbenen Garten fand ich ein Beet mit bunt blühenden Mohndolmen aller Art vor, das ich bestehen ließ, um im Herbst aus dem Samen etwas Öl zu erzielen. Der reife Samen zeigt nun aber außerordentlich verschiedene Färbung vom hellen Gelbbraun bis zum Braungrün und Blauschwarz, so daß ich doch im Zweifel bin, ob ich denselben zum angegebenen Zweck verwenden kann, oder ob er sich zum Teil nicht zur menschlichen Ernährung eignet? R. B. in Sch.

Antwort: Mohndolmen Samen zeigt immer verschiedene Färbung, vom hellen Braun bis Schwarzbraun, das hat mit der Güte nichts zu schaffen, aber selbst zu Öl verarbeiten können Sie Mohndolmen nicht. Sie müssen den Samen entweder an eine Kriegssammelfabrik zur Ölbereitung geben oder ihn auf andere Weise in der Küche ausnützen, damit das darin enthaltene Fett (Öl) der Familie zugute kommt. So kann man Mohndolmen sehr gut als Auflage für einen einfachen Kuchen verwenden, indem man 500 g Mohndolmen mit kochendem Wasser abbrüht und mit etwas Milch in einer Reiblatte oder irdenen Schüssel feintreibt, dann mit Zucker abschmeckt und den dicken Brei auf einen einfachen Hefekuchen streicht. Auch auf Schwarzbrot schmeckt der Brei gut und führt dem Körper mehr Nährwerte zu als ein mageres Butterbrot. R. B.

Frage Nr. 3. Bin Besitzer eines 1/2 ha großen, zugehöhten Teichgrundstückes. Der Untergrund besteht aus einer 40 bis 50 cm starken, fetten, schwarzen Schlammsschicht, hierauf habe ich 25 bis 30 cm Asche und oben darauf 20 cm guten Boden bringen lassen. Das Grundstück liegt geschützt und etwas feucht. Ich will Apfelbäume anpflanzen. Welche späten Handelsorten sind zur Anpflanzung geeignet? B. B. J. in R.

Antwort: Das von Ihnen beschriebene Teichgrundstück, welches Sie mit Apfelbäumen bepflanzen wollen, ist im Herbst auf 100 cm Tiefe zu rigolen. Bei dieser Arbeit achte man darauf, daß der ausgefüllte Boden mit der untersten Schlammsschicht gründlich vermischt wird. Dann raten wir, bei 100 qm Bodenfläche und 100 cm tiefem Rigolen 50 bis 60 kg Thomasmehl, 25 bis 30 kg Kainit und 60 bis 70 kg an der Luft getrockneten Kalk zu verwenden zu wollen. Diese Teile werden gut durcheinander gemischt und beim Rigolen mit dem Boden gut vermischt. Gepflanzt wird im Frühjahr, wenn der Boden sich gesetzt hat und gehörig abgetrocknet ist. Sie können auf diesem Boden nachstehende Sorten anpflanzen:

Schöner von Boskop, Winter-Goldpatmäne, Perfora Pepping, Ananas-Reinette, graue Herbst-Reinette, graue französische Reinette, Kaffee-Reinette, gelbem Adelsapfel und Gravensteiner.

Frage Nr. 4. Ich bin im Besitze einer schon etwa zehn bis zwölf Jahre alten Ziege. Bislang befand sich dieselbe gesund und munter und konnte einen Milchtrag von 2 1/2 bis 3 l täglich aufweisen. Seit 14 Tagen hat die Milchergiebigkeit so gut wie ganz aufgehört. Auch zeigt das Tier sehr starken Haarausfall, und zwar so, daß kahle Flecken entstehen. Ist Aussicht vorhanden, daß das Tier sich noch weiter zur Zucht benützen läßt? Wie läßt sich der Haarausfall beseitigen, und wie eine Erhöhung des Milchtrages erzielen? Gefüttert werden Grünfütter, Krautblätter und gutes Heu. R. B. in L.

Antwort: Das plötzliche Zurückgehen des Milchtrages bei Ihrer Ziege beruht zweifellos auf einem inneren Leiden. Dieses kommt zum Ausdruck durch den starken Haarausfall bei Ihrem Tiere, denn ein stark auftretender Haarausfall läßt immer den Rückschluß auf das Vorhandensein eines Leidens zu. Als solche Krankheitszustände können in Betracht kommen: Fieber, Influenza, Erkältung, leichte Vergiftung usw. Ziegen diese Ursachen vor, so stellt sich der Haarausfall meistens wieder ein. Erforderlichenfalls werden die stark ausgefallenen Stellen mit Fetten oder Ölen eingerieben. Mit der Wiederherstellung des allgemeinen Gesundheitszustandes wird auch eine Erhöhung des Milchtrages einsehen. Jedoch wird derselbe wohl kaum wieder die frühere Höhe erreichen. Empfehlenswert ist neben der angegebenen Fütterung die Verabreichung von etwas Kraftfutter, falls solches zur Verfügung stehen sollte. Ob sich Ihr Tier weiter für die Zucht eignet, läßt sich nicht ohne weiteres sagen; die Altersgrenze der Zuchttauglichkeit ist bei den einzelnen Tieren sehr verschieden. Zeigen sich bei Ihrem Tiere Anzeichen der Brunst, so ist die Hoffnung begründet, daß noch Zuchttauglichkeit vorhanden. Es stehen dann einem weiteren Zulassen Bedenken kaum entgegen. Dr. Bsn.

Frage Nr. 5. Wodurch kommt es, daß bei gutem Wetter das Barometer steigt, bei schlechtem sinkt, und wie erklären sich die Abweichungen? Es ist mir mehr um eine physikalische als um die meteorologische Erklärung zu tun. G. M., zurzeit im Felde.

Antwort: Eine physikalische Erklärung der Wetterprognose mit Hilfe des Barometers gibt es nicht. Physikalisch erklärt kann nur die Verwendung des Barometers in seinen verschiedenen Konstruktionen zur Messung des Luftdruckes werden. Die Luft drückt am Meerespiegel auf jedes Quadratcentimeter mit einer Kraft von 1,033 kg, vermag also eine Quecksilbersäule von 1 qcm Querschnitt auf 1033 : 13,596 = 76 cm Höhe zu heben. Hieraus beruht das Steigen des Quecksilbers im geschlossenen Schenkel der verschiedenen Formen des Quecksilberbarometers. Bei dem gebräuchlicheren Aneroidbarometer drückt der Luftdruck die elastischen Federn einer luftleeren Mechdose zusammen. Im ersten Falle wird das Steigen und Fallen des Quecksilbers an einer Skala, die an der Glasröhre angebracht ist, direkt abgelesen, im andern Falle das Heben und Senken des Dosenbeckens durch ein Hebel- und Nadelwerk auf einen Zeiger übertragen, der sich wie der Zeiger einer Uhr an einer kreisförmigen Skala bewegt. — Im Minimum des Luftdruckes steigt die Luft empor. Da mit dem Aufsteigen aber eine Abkühlung verbunden ist, findet oben eine Kondensation des Wasserdampfes statt, es bilden sich Wolken. Im barometrischen Minimum ist der Himmel bewölkt. Die im Minimum aufsteigende Luft fließt oben nach den Seiten hinab und wird vom Maximum her erfasst; die obere Luft muß daher im Maximum abwärts strömen. Damit ist aber eine Erwärmung verbunden, wodurch die Fähigkeit der Luft, Wasserdampf aufzunehmen, erhöht wird. Wenn die oben vom Minimum aufsteigende Luft auch mit Wasserdampf gesättigt war, so ist die vom Maximum herabströmende Luft dennoch ungesättigt. Im Hochdruckgebiet herrscht also heiterer Himmel. Da nun bei hohem Luftdruck das Barometer steigt und bei niedrigem fällt, so zeigt Steigen des Barometers schönes, Fallen schlechtes Wetter an. Letzteres trifft aber nur zu, wenn die — im Gegensatz zum Maximum — sich stets nach einer bestimmten Richtung bewegende Depression mit ihrem Regen bringenden Zentrum über uns hinwegzieht, wird sie aber von ihrer ursprünglichen Bahn seitlich abgelenkt, so regnet es vielleicht gar nicht. Auch kann es vorkommen, daß das Fallen des Barometers gar nicht durch eine eigentliche Depression, sondern nur durch eine Furchung tiefen Drucks hervorgerufen wird; auch dann tritt kein Niederschlag ein trotz fortgesetzten Fallens des Barometers. H. in B.

Praktisches vom Entenschlagen.

Von H. Br.

Nicht nur auf dem Lande hat man über Jahr Enten gehalten, wer es möglich machen konnte, hat es auch in der Stadt getan, namentlich in der Kleinstadt. Nun beginnt die kalte Jahreszeit und damit die Stallfütterung, da wird jeder Entenbesitzer ein großes Schlachtfest ansetzen und nur noch die Zuchttiere mit in den Winter nehmen, kosten doch diese schon Futter genug. Es gilt nun, das Praktische und Vorteilhafteste aus dem Entenschlag zu machen und neben etlichen Mittagsmahlzeiten auch noch etwas Aufschnitt für die Abendmahlzeiten sowie kleine Leckerbissen für die Feldpostpakete zu gewinnen. Mit kleinstem Maßstab gemessen, kann man von der Entenschlächterelei dasselbe Resultat wie von der Gänseschlächterelei haben; man kann Entenspießbrust und Entenleberwurst machen, halbierte Enten räuchern, Weißsauer und Schwarzsauer kochen usw. Sehr praktisch ist es, neben einigen Enten auch ein Kaninchen zu schlachten, man nimmt Fleisch und Leber davon zu zur Entenleberwurst. — Am Abend vor dem Schlachtag werden die Enten noch einmal auf den Teich getrieben oder in einem Tübben gewaschen, sie müssen dann lauberes, frisches Stroh in den Stall bekommen und werden am nächsten Morgen geschlachtet. Das Entenblut wird in einen Topf aufgefassen und gleich mit etwas Essig und Salz verquirlt. Sind die Enten gerupft, werden sie über Strohfaser gefengt und anstatt mit Kleie — die uns für solchen Zweck jetzt nicht zur Verfügung steht — mit Sägemehl gewaschen, dann nimmt man sie aus, trennt vorsichtig alles Fett von den Därmen und legt es in kaltes Wasser; alle Lebern legt man für sich, die Herzen und gefärbten Mägen bestimmt man für Weiß- oder Schwarzsauer, ebenfalls Flügel und Keulen. Von den fettesten Enten löst man die

Brust zu Spießbrust ab. Sehr schön schmeckt später Entenpötsfleisch, welches namentlich für eine Stadtwirtschaft zu empfehlen ist. — Gleichzeitig mit den Enten wird möglichst ein Kaninchen geschlachtet, abgebalgt und ausgeweidet. Lunge und Leber legt man zu den Entenlebern, das Fleisch wird beiseite gestellt. Nun sorgt man noch für etwas Würstgewürz zur Leberwurst, für das nötige Salz und einige Zwiebeln, damit die Arbeit ohne Stoden vor sich gehen kann.

Entenleberwurst. Alle Lebern werden hierzu roh zweimal durch die Fleischmaschine gedreht. Zuvor hat man alles Kaninchenfleisch in Salzwasser gar gekocht und von den Knochen gelöst, worauf man es mit allen, beim Fettausbraten gewonnenen Entenfettgrieben zweimal durch die Maschine dreht. Die Entenfettgrieben dürfen hierzu nicht zu dunkel ausgebraten sein. Da es nichts seltenes ist, daß auch Kaninchen im Herbst nach guter Fütterung ein halbes bis dreiviertel Pfund Fomen haben, kann man auch hiervon das Fett auslassen und die Grieben mit durchdrücken. In dem Kaninchenfett schmort man dann einige Zwiebeln gar und streicht sie durch ein Sieb. Dann mischt man das Kaninchenfleisch, die rohen Lebern, die durchgedrückten Grieben, die gelöschte und durchgedrehte Lunge, das ausgelassene Kaninchenfett mit den Zwiebeln zusammen, schmeißt mit Salz, Würsttraut und Würstgewürz ab und rührt die Masse über dem Feuer so lange, bis die Lebern gar geworden sind. Nun füllt man die Masse in kleine Bedgläser, verschließt sie mit Gummiringen und sterilisiert 60 Minuten bei 100 Grad. Nach drei Tagen sterilisiert man nochmals 25 Minuten bei 100 Grad.

Halbierte Enten zu räuchern. Hierzu kann man ganz gut weniger fette Enten nehmen. Die Enten werden mit einem scharfen Messer der Länge nach halbiert, mit Salz eingerieben und fest in

einen Steinlopf gepackt. Nach drei Tagen nimmt man die Hälften heraus und hängt sie sechs bis acht Tage in leichtem Rauch. — Später mit weißen Bohnen oder Erbsen gekocht schmecken sie ganz vorzüglich. — Der Spießbrust machen will und vielleicht auch etwas Entenpötsfleisch, der packt am besten alles fest in einen irdenen Topf, und zwar so, daß das Pötsfleisch mit leicht dozirktem gestreutem Salz unten in den Topf kommt und die Spießbrust und halbierten Enten, die man ja nach drei Tagen herausnehmen muß, obenaufliegen. Das Entenpötsfleisch muß später mit der sich bildenden Lake von Zeit zu Zeit, alle zwei Tage etwa, befüllt werden.

Entenweißsauer. Hierzu nimmt man alle Herzen und Mägen, Halsstücke, Flügel, Keulen und, wenn man es recht gut haben will, auch einige Bruststücke, ebenfalls kommen noch die bei einigen sehr beliebten und bei andern nicht gern gesehenen Widelfüße mit hinzu, deren Bereitung hier folgen soll, weil die Kriegszeit gebietet, alles gut auszunutzen. Die lauberen Entenfüße werden in kochendes Wasser gehalten, worauf man mit einem spitzen Küchenmesser die äußere gelbe Haut abzieht. Gleichzeitig schneidet man die Entendärme auf, entfernt den Darminhalt und wäscht die Därme so lange mit Salz und Wasser, bis sie tadellos sauber und appetitlich sind, worauf man sie noch eine Weile in leichtes Essigwasser legt. Darauf wickelt man die Darmbänder um die Entenfüße und legt diese zu den übrigen, zu Weißsauer bestimmten Fleischstücken. Dann kocht man alles mit einigen Zwiebeln und Vorbeerbütern in Salzwasser gar, karrt die Kochbrühe, schmeißt sie mit Essig ab und läßt auf jeden Liter Brühe zehn Blätter Gelatine in der Flüssigkeit verfließen. In Bedgläser gepackt und mit der Brühe übergossen, sterilisiert man das Entenweißsauer 60 Minuten bei 100 Grad und nach drei Tagen nochmals 25 Minuten bei 100 Grad.

Prima Speisefalz

liefert waggungsweise à 9,76 Mark pro Zentner — Preis pro Waggon 200 Zentner 1960 Mark. 800 Mark Anzahlung, Rest 1160 Mark bei Dupliat-Bruchbrief. Lieferung franco.

Fa. Scholten, Urmig bei Coblenz.

Heiratslustige

Wie jeder Erwachsene muß die Werte lesen: Dr. Birnbaum, „Was man vor der Ehe von der Ehe wissen muß“, Bf. 2,80, ebenso Zoller, „Entwicklung, Entwicklung u. Geburt des Menschen“, mit vielen Abbildungen und zerlegbar. Robert Wf. 7,50, beide Bücher Wf. 10 franco. Nachfrage 30 Bf. mehr, durch A. Weber, Berlin N 81, Weidenburger Str. 27. Katalog befreit. Bücher kostenfrei.

Damenbart

u. jed. sonst. lästige Haarw. verschwind. sofort spur-u. schmerzlos durch Wf. 10. B. Wurzeln für immer mittels n. verbessert. orient. Verf. Dr. Schwab. Cos. Erfolg garant. sonst Geld zurück. Preis Wf. 5.— gegen Nachn. Frau S. Meyer, Köln 66, Hülshofstr. 23.

Ansichtskarten

billig! 100 Kriegs-Postkarten 5.— 100 Liebeserien-Postkarten 6.— 100 patriot. Flaggen-Postkarten 6.— 50 edle Künstler-Postkarten 5.— Verlag Marder, Breslau 7, 141

Sensen dengeln

ist eine Spielerei mit unserem Sensendengel-Apparat. Muss jeder Landwirt haben! Preis nur 20 Mark. Reimann & Co., Frankfurt a. M., Friedenstr. 3.

Künstlerkarten

100 ff. Serien, Kopf, Landschaft, Humort. 5,25 Wf. 100 Künstler. 6.— Wf. 100 ff. Gravüre. 6,60 Wf. 100 ff. Wuster. 6.— Wf. 80 gute Briefbögen u. 80 Rub. 4.— Wf. 100 Briefe, Briefe, ob Nachn. Briefe gratis. „Preis“-Verlag C. Mallmann, Reddinghausen (12).

Thomasmehl

Ammoniak. Ammoniat. Superphosphat, Kalknit. Kalknit. löslichen und schwerlöslichen Düngersalz, sowie Futterkalk u. Futterwürste für Groß- u. Kleinvieh u. Geflügel. Personen, die meine Düngemittel vertreiben oder zum Weiterverkauf auf Lager nehmen wollen, überall gesucht. Fa. Scholten, Urmig bei Coblenz.

Feldpostschachteln

aus fester, starker Lederpappe, in 6 Größen. Musterpakete mit 60 Schachteln Mk. 12.— Nachnahme.

Ausichtskarten

100 ff. versch. Serien, Glückwünsch. Soldaten-, Blumen-, Mädchen- etc. Postkarten, 100 Muster Mk. 6.—

Glückwunschkarten

für alle Zwecke mit Kuvert, 100 Stück Mk. 5.—

Brief-Mappen

mit 5 ff. Briefbogen und 5 Hüllen. 16 Muster Mk. 4.—

Paul Rapps,

Freudenstadt S. (Württ.).

Gummisohlen

heute beste u. billigste Befolgung, kann jeder leicht selbst auftragen. 1 Paar für Herren 1,30 Wf. für Damen 8.— Wf. Versand nicht unt. 8 Paar franco Nachn. W. Sommer, Köln, Am Salzmagazin 50.

Räude

Spezialmittel nach Dr. Roth, für Pferde und Rinder 7.— Wf. für Hunde u. Vögel usw. 5,25 Wf. Versand durch Aeskulap-Apothek, Breslau 1.

Neuzeitliche Tapeten

in allen Preislagen für jeden Geschmack empfiehlt A. Kramer, Tapetenindustrie, Alsenstein 24. Muster und Lieferung franco. (37)

1. Wie entferne ich den beißenden Tabakgeschmack?

zugleich Anleitung zum Weizen. 21.— 80. Tausend.

2. Selbstherstellung von Zigaretten, Zigaretten, Kautabak ohne Hilfsmittel.

12.— 17. Tausend.

3. Bearbeiten der Tabakpflanze zu Pfeifentabak.

51.— 60. Tausend.

4. Bearbeiten von Blättern und Blüten zu gutem Tabak.

1.— 10. Tausend. Leichte Anleitung, jede 90 Bf.

Beize f. Tabak u. Erstab

(ähn. Barinasgeschm.), leicht 1,90 Wf., mittel 2,50 Wf., hart 2,90 Wf. Jede Packung reicht für 5 Pfd. Tabak. Alle Preise zuzügl. 20 % ab 1. 10. 18.

G. Weller, Radebrunn (Rhd.).

Reismelde

kaut. Muster u. Preis hinf. Louis Volkmann, Berlin 54 n.

Billige Postkarten!

100 Weihnachts- od. Neujahrskart. 4.— 100 Liebeserien- od. Räder 4.— 100 Humort. u. 1 g. Bildbuch 4.— 100 Witzstudien portofrei 4.— 200 gute weisse Kartenbriefe 4.— 200 gute Geschäftsumschläge 4.— D. Weinmann, Berlin N 58/42.

Wenn Kühe nicht rindern

gibt man mit Erfolg das altbewährte Rinderpulver der Müller'schen Apotheke, Herrenberg 3 (Württbg.). — Versand direkt. Preis 1,20 Wf., bei 8 Schacht. franco.

Gegen Ohrenleiden

Schwerhörigkeit, nerv. Ohrensausen, nicht angeb. Taubheit, gebrauchte man Ohrenstäbchen „Auralid“ (Marko St. Pangratius).

Preis Mk. 4,00 franko. 3 Schachteln Mk. 10,00. Zahlreiche Dankschreib. Versand: Stadtpothke Pfaffenhofen a. Jm 19, Oberbayern. (71)

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwind. sofort jeglicher unerwünschte Haarwuchs (bun- und schwarzhaarig) durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 8.— gegen Nachnahme. H. M. Wagner, Köln 72, Blumenhofstr. 92.

Höchste Zeit!

Decken Sie sich ein Info! :: Fabrikationsverbot ::

Gummi-Ringe

sowohl Vorrat reicht, rot u. grau, pro Stück eng 30 Pf., weit 35 Pf.

für Rex „Pogres“ 35 „ 40 „

„Weck“ 40 „ 50 „

Gelatineringe

für alle Gläser vorrätig, pro Stück 10 Pf. Konservenglas-öflner „Butz“ p. St. 2,50 Mk.

Bei Bestellg. erbitte Größenangabe oder Musterring. Versand g. Nachn.

Einzelversand Fritz Sawatzki, Hamburg 13, Dammtorstr. 3.

Postcheck-Konto 17296 Hamburg.

Ansichtspostkarten

Serien, Soldaten, Blumen, Gladmuschel, Künstlerpostkarten, 100 St. sortiert 4.— Wf. Nachnahme. (64)

Verlagshaus Naetsch, Charlottenburg, Beckstr. 63.

Reines Gesicht

reife Frisur, verleiht rasch u. sicher „Kraus Haile“-Ausdrücken gegen Sommerprossen, Mitesser, Pickel, Rote, Haut u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis Wf. 3.— H. Wagner, Köln 72, Blumenhofstr. 92.

Ausgangs November dieses Jahres erscheint nunmehr zum fünften Male der

Jagd-Abreißkalender 1919.

Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großoktao-Format 17,5 x 26 cm. Reich illustriert. Etwa 220 Blätter. Mit monatlichen Ratsschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für weidgerechtes Jagen, Hege und Pflege des Wildes und einem Titelblatt in Farbendruck. Neuer, durch die sich immer mehr steigende Papierpreise bedingter Preis zuzüglich buchhändlerischen Teuerungszuschläge 4,00 Mk., in Partien werden 5 Stück und mehr mit je 3 Mk. 70 Pf. geliefert.

Unser Jagd-Abreißkalender zählt längst zu den treuesten Hausfreunden des deutschen Jäger- und Forsthauses, der die Vorzüge eines Wandkalenders mit jagdlicher Kurzweil, Unterhaltung und Belehrung, dabei gepaart mit überreichem, gut ausgewähltem Bilderschmuck, in sich vereinigt. Auch der neue Jahrgang wird die älteren Bezieher voll auf befriedigen und einer großen Zahl neuer Käufer unentbehrlich werden.

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Freß- u. Mastpulver

Zentner 35 Wf. Vorzügliches Mittel zur Kräftigung und Anregung der Freßlust bei Schweinen, Rindern, Kühen, Schafen und Geflügel. (60)

Fa. Scholten, Urmig bei Coblenz.

Hurra! jetzt habe ich wieder Lust zum Leben!

Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschw. entstehen nur, weil im Magen zu viel Säure ist. Mixturen Magnesia nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreiben bezeugen, auch von 30jähr. Magenleid., denen es geholfen hat. Mixturen Magnesia ist nur in Apotheken zu haben, wo nicht, wird die Fabrik Walter, Niederbreisig 13-Rh., g. Rückporto angewiesen, kann auch von d. Apotheken 1 Dose geg. Nachn. Mk. 2,50 zugesandt werden. Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.