



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

**Hochstämmiges Beerenobst.**

Von R. Rrs. (Mit 4 Abbildungen.)

Im allgemeinen wird sowohl im Erwerbsobstbau wie auch unter den gewöhnlichen Verhältnissen des Gartenbaues der Stachel- und Johannisbeer busch die erste Stelle einnehmen, der zumal als Zwischens- und Unterfrucht eine gesicherte und einträgliche Beerenobstkultur bildet. Immerhin beansprucht auch der Hochstamm unter den Beerenfrüchten seine Stelle und ist oft noch da brauchbar, wo zu Beerenbüschen der Platz fehlt. Zudem kann er von besonderer Schönheit für die Gartenanlage sein, hauptsächlich dann, wenn er im Abstände von 2 bis 3 m voneinander girlandentartig mit rankenden Brombeersträuchern oder dergleichen verbunden ist, die mitten zwischen zwei Stämmchen gestellt sind und ihre blühenden und danach fruchtenden Ranken beiderseits an Drähten entlang zu den Stämmchen hinaufsenden. Auch die mühseloseer Pflegearbeit, die für den Hochstamm spricht, soll nicht unerwähnt bleiben.

Den Vorzug verdienen von Stachelbeeren die großen englischen Sorten, die in ihren grünen, weißen, gelben und roten Arten eine reichliche Auswahl bieten und damit jedermanns Geschmack entgegenkommen. Die rote und weiße Triumphbeere, Früheste gelbe, die grüne Flaschenbeere sind beispielsweise geeignete Stachelbeersorten, während unter den Johannisbeeren die rote und weiße holländische genannt seien. Unter den Veredelungsarten, die gerade jetzt am Plage sind, sei das Seitensprossen empfohlen. Jetzt, wo die jungen Triebe ihre vollständige Reife erlangen, sind sie zur Abgabe von Reifern, wie in Abbildung 3 unter b dargestellt, geeignet. Als Unterlage wird die Goldjohannisbeere (Ribos aureum) benutzt. Diese wird von daran haftenden Ausläufern befreit.



Abbildung 1. Hochstämmige Stachelbeere.

Nach dem Veredeln wird der Unterlage auch die Spitze genommen. In Abbildung 3 unter a ist der seitliche Einschnitt, der der Unterlage beigebracht wird, ersichtlich, und in Abbildung 4 ist die fertig verbundene Veredelung, die gut mit Baumwachs zu bestreichen ist, dargestellt. Im nächsten Frühjahr wird die Unterlage über der Veredelungsstelle scharf abgeschnitten. Stachelbeer-Veredelungen wachsen etwas schwieriger an als Johannisbeeren, sind daher mit besonderer Sorgfalt zu behandeln.

**Allerlei Verwendung von Birnen.**

Von M. P.-D.

Da in diesem Jahre die Birnbäume guten Behang haben und jetzt die Zeit der Reife ist, möchte ich auf die verschiedenen Arten der Zubereitung und der Konservierung aufmerksam machen, da viele Sorten nicht von langer Haltbarkeit sind. Etwas die Verwendung in frühem Zustande als Gemüse. Ich habe dieses Rezept schon früher einmal hier veröffentlicht, aber gewiß haben viele es nicht aufgehoben und neue Abonnenten kennen es auch nicht, darum erlaube ich mir, es nochmals zu wiederholen.

Die geschälten, gewirbelten Birnen werden mit Wasser zugelekt. Ein Stück geräucherter Speck wird in Würfel geschnitten und eine fein geschnittene Zwiebel hellgelb damit gedünstet. Sind die Birnen halb gar, gibt man beides dazu. Eine Stunde vor dem Essen gibt man ebensoviele Kartoffeln dazu als es Birnen sind. Sind die Kartoffeln weich, kommt Essig und Zucker daran, das es süßsauerlich schmeckt. Mit Mehl wird das Gemüse gebunden.

Birnenkompott setze ich als allgemein bekannt voraus, dagegen dürften Schnorbirnen in manchen Gegenden unbekannt sein. In ein feuerfestes Gefäß (am besten die Aufkufform) mit breitem Boden werden kleine, ungeschälte Birnen nebeneinander gesetzt. Die Stiele schabt man weiß. Darauf wird Zucker gestreut und auf jedes Birnchen ein Butterflöckchen gelegt. Man kann so 2-3 Lagen machen. Das Ganze wird in den Backofen geschoben und schön gebacken.

Birnen in Essig und Zucker. Neun Pfund Birnen werden geschält, in Hälften geschnitten, das Kerngehäuse entfernt und schnell in kaltes Wasser geworfen, damit sie weiß bleiben.

Unterhalb Liter Essig werden mit drei Pfund Zucker, zehn Gramm ganzem Zimt und der Schale einer Zitrone zum Kochen gebracht. Ein Teil der Birnen wird hineingegeben und auf gutem Feuer so lange gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Sind die Birnen alle auf diese Weise gekocht, legt man sie mit dem Schaumlöffel in einen Topf, möglichst die Seite des Kerngehäuses nach oben. Die Brühe läßt man noch etwas einkochen und gießt sie dann über die Birnen. Nach einigen Tagen gießt man die Brühe ab und läßt sie wieder einkochen. Dies wiederholt man nach einigen Tagen. Will man rote Birnen haben, nimmt man auf drei Pfund Birnen zweieinviertel Liter Preiselbeersaft und ein Pfund Zucker nebst zehn Gramm Zimt. Sonst verfähre man wie oben angegeben.

Eine andere Art eingekochter Birnen, die sich auch vorzüglich hält und sehr gut schmeckt. Zwölf Pfund Birnen (ungeschält gewogen) werden geschält und je nach der Größe in sechs bis acht Teile geschnitten. Das Kernhaus wird nicht entfernt. ½ Liter Wein und ½ Liter Essig werden mit vier Pfund Zucker, ganzem Zimt und der Schale einer Zitrone, sowie den geschälten Birnen auf Feuer gestellt und alles zusammen zwei bis drei Stunden gekocht. Nach einigen Tagen wird die Brühe nochmals aufgekocht. In einen feineren Topf gegeben, ein mit Schnaps getränktes Papier darauf gelegt und mit Pergamentpapier zugebunden, hat man wieder ein schönes Kompott vorrätig. Wenn man Preiselbeeren einlegt, kann man dieselben verlängern und ihnen einen angenehmen Geschmack geben, wenn man in der Brühe Birnen weich kocht und sie unter die Preiselbeeren mischt. Die Birnen werden geschält, das Kerngehäuse entfernt und in kleine Stücken geschnitten. Auf ein Pfund Beeren kann man eine Tasse voll Birnen rechnen. Je feiner die Birne ist, die voll dazu verwendet, desto feiner wird der Geschmack des Kompotts. — Ich möchte auch raten, dies

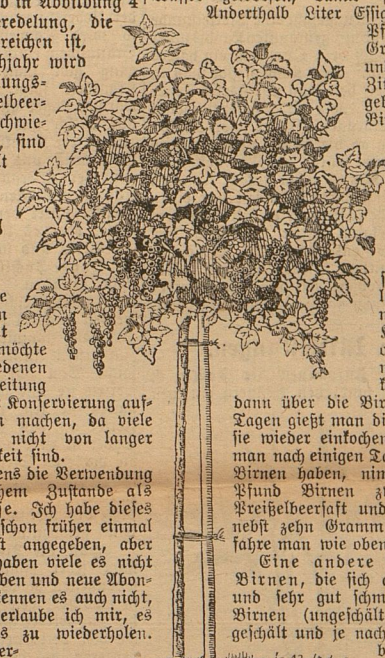


Abbildung 2. Hochstämmige Johannisbeere.

Jahr recht viele Birnen zu trocknen. Man kann es bei einiger Aufmerksamkeit ganz gut im Haus halt im Backofen des Kochherdes besorgen.

Und nun noch ein Rezept zu Birnenmus als Brotzelaer. Die Birnen werden von den wurmigen Stellen befreit, Stiel und Blume entfernt (man kann Fallobst dazu verwenden), mit Wasser aufgesetzt und ganz weich gekocht, darauf durch einen Durchschlag getrieben oder durch die feht zu beliebigen Passiermaschinen. Da die Birnen meistens süß genug sind, wird das durchgeschlagene Mus ohne Zuderzulatz, nur mit Gewürz nach Geschmack — Zimt, Nelken usw. — aufs Feuer gegeben und unter fleißigem Rühren so lange gekocht, bis es die nötige Steife hat und sich eine dicke Haut darauf bildet. Da Birnenmus gewöhnlich keine schöne Farbe bekommt, gebe ich ungefähr eine Viertelstunde vor dem Ausschöpfen braun gebrannten Landisücker daran, und zwar je nach dem Quantum ein halbes bis ein ganzes Pfund. Den Kandis gibt man in einen eisernen Ziegel, den man auf karkes Feuer stellt. Sobald der Kandis heiß wird, läßt er sich leicht mit einem Eßfel verdrücken. Ist er schon dunkelbraun, gibt man ihn an die Waage, und man wird sich freuen, welch schöne Farbe das Mus bekommt. Außerdem gibt der Kandis einen guten, kräftigen Geschmack. Das Eingekochte soll nicht nur einen guten Geschmack haben, sondern es soll auch beim Kauge gefallen. Bekannt dürfte wohl sein, daß man Zwetschenmus entweder mit Birnenmilch einfacht oder zerhackte Birnen mischt. Wer alle diese Rezepte probiert, hat den Vorrat seiner Speisekammer um einige stattliche Töpfe vergrößert.



Abbildung 3. Seitenprossen von Johanniskraut. a) Unterlage, b) Beerdelungsdreis mit feisfermigem Schnitt.

**Kleinere Mitteilungen.**

Das zu frühe Anspannen der Fohlen ist unter den kleineren ländlichen Besitzern ein weit verbreiteter Fehler, und es liegt die Gefahr nahe, daß dieser Fehler wegen Knappheit des Pferdmaterials gerade in der gegenwärtigen Zeit recht häufig gemacht werden wird. Der durch das zeitige Anspannen erhoffte Vorteil vermindert sich aber in der Regel zu einem Nachteil. Bekanntlich wächst das Fohlen im ersten Jahre seines Lebens am meisten in die Höhe. In dieser Zeit muß das Tier die kräftigste und reichlichste Nahrung erhalten, und der Hazer darf daher nicht gespannt werden. Vom zweiten Jahre an ist das Wachstum ein langsames, und es gelangen die inneren Organe und Gliedmaßen zur Ausbildung. Im dritten Jahre soll das Tier die bei einem landwirtschaftlichen Gebrauchspferde so erwünschte Tiefe und Breite erhalten, und es muß daher das Kraftfutter ermäßigt werden, damit die Fohlen nicht



Abbildung 4. Seitenprossen von Johanniskraut. a) Unterlage, b) Beerdelungsdreis, bei o an der Unterlage festgebunden.

zu fett werden. Aber auch ein dreijähriges Pferd darf noch nicht als völlig entwickelt betrachtet werden. Zwar kann man es neben der Mutter zur Arbeit anlernen, aber es darf noch nicht zu schwerer Arbeit benutzt werden. Die daraus entstehenden Nachteile zeigen sich bald: Die Tiere bleiben in ihrer Entwicklung zurück, die Kesseln werden fleiß, und der Wert eines solchen Pferdes ist natürlich gering. Vor dem vierten Jahre darf man also einem Pferde nicht zu viel zumuten, auch wenn es sein Futter nicht verdient. Das Tier wird später durch einen größeren Nutzwert und durch längere Brauchbarkeit sich reichlich bezahlt machen.

**Zungenkrankheiten des Rindviehes** können von Verletzungen stammen oder durch die Einwanderung von Pilzen hervorgerufen sein. Auch Körner mit Spelzen oder Brannten können die Ursache sein; denn sie stechen sich in die Zunge ein und beginnen zu keimen. Sie müssen darum entfernt werden, und die Zunge muß man alsdann mit Lysolwasser abspülen. Zuweilen bemerkt man, daß die Zunge groß, hart und fest wird und an einzelnen Stellen knötig geschwollen ist. Diese Erscheinung bezeichnet man als Holz-zunge. Ihre Heilung galt lange Zeit als unmöglich. Neuerdings hat man jedoch mit zwei-prozentigen Lysol- oder fünfprozentigen Karbol-einspritzungen vielfach Erfolge erzielt. Knötige Anschwellungen führen leicht zu Eiterhöhlen; nach ihrer Entfernung tritt in der Regel bald die Heilung ein.

Das **Verfangen der Schweine** ist ein rheumatisches Übel und kann durch Erkältung, Hezen und Jagen entstehen, aber auch seinen Grund in der Überfütterung haben. Ist letzteres der Fall, so wird Schwefelblüte und im letzteren Falle Branntwein empfohlen. Bei unterdrücktem Stuhl-gang gibt man noch Klüfter. Während der Krankheit sorgt man stets für trockenes und warmes Lager und gibt kein festes Futter, sondern nur Milch und laues Kleienwasser. Die Kennzeichen der Krankheit sind folgende: Das Schwein ist traurig und läßt im Fressen nach; es steht entweder zitternd auf den Beinen, geht mit gestümmtem Rücken langsam umher, setzt die Hinter-schenkel unter den Bauch, als ob es kreuzlahm wäre, oder es liegt mit gespreizten Gliedern auf der Streu und stöhnt vor Schmerzen.

**Junge Zuchtsauen** wollen häufig das Saugen nicht gestatten. Wesentwegen braucht man sie aber nicht gleich abzuschaffen; denn fast immer werden solche Tiere, wenn sie die Ferkel erst einmal angenommen haben, die besten Mütter. Zur ersten Annahme der Ferkel zwingt man eine solche Sau auf folgende Weise: zwei Männer werfen sie mit aller Gewalt auf die Seite und halten sie fest, während eine dritte Person die Ferkel an das Gesäuge setzt und saugen läßt. Dabei ist zu beachten, daß die schwächeren Ferkel die vorderen Striche erhalten, da diese die besten sind. In dieser Weise muß man die Sau alle zwei Stunden zum Säugenlassen zwingen. Nach drei- bis viermaliger Wiederholung nimmt diese dann gewöhnlich die Ferkel an.

Soll die **Ziegenmilk etwas einbringen**, so muß jeder Züchter mit den sonderbaren Gewohnheiten dieses Tieres rechnen. Tut man das, so schwindet gewiß manches Vorurteil, das man ihm und wieder noch gegen die Ziege hat, besonders die viel verbreitete Ansicht, daß sie mehr Futter verderbe, als sie frist. Niemals muß man dem Tiere mehr Futter auf einmal verabreichen, als es frist; denn im Überfluß verschmät es selbst das Beste. Füttert man täglich in fünf bis acht kleinen Portionen, so wird man stets eine reine Stuppe finden.

Die **Gehekaninchenzucht**. Bei uns in Deutschland wird die Kaninchenzucht vorzugsweise in Käfigen betrieben; in Frankreich und England ist noch heutzutage die Zucht derselben in Kaninchengärten oder Gehegen, die früher auch bei uns verbreitet war, ziemlich häufig. Man sollte sich auch in Deutschland derselben wieder mehr zuwenden, zumal wenn man danach strebt, Kaninchenfleisch als Volksnahrungsmittel zu verbreiten und dadurch zur Fleischversorgung der weniger bemittelten Bevölkerung wesentlich beizutragen. Solandereien, denen selbst durch fleißigste, mühseligste Bearbeitung kein nennens-wertiger Ertrag abzurufen ist, würden dadurch ihren Besitzern noch einen nicht zu verachtenden Gewinn bringen. Sie sind mit billigen Draht-geläch einzufriedigen, das einen halben Meter in

den Boden einzulassen ist, damit sie sich nicht darunter durcharbeiten. Ihre Wohnungen wählen sie sich selber und bedorugen dazu auf dem Grundstücke vorhandene Hügel. In Frankreich werden dazu besonders durch sorgfältige Zucht-mahl verbesserte wilde Kaninchen verwendet; auch erfolgt die Brutausfütterung durch Einsetzen wilder Kaninchen; es eignen sich zur Gehegezucht aber auch Silberkaninchen und russische Kaninchen. Dr. W.

**Schutz der Legehühner gegen Fäße und Stind.** Sturm und Regenwetter setzt den Hühnern manchmal arg zu, wo kein überdachter Raum für dieselben vorhanden ist, was aber vielfach der Fall ist. Zur Sommerzeit können sie wohl leicht unter dem Laubdach von Hecken und Strauchern Schutz finden. Allein die fahlen Zweige der Laubhölzer schützen zur rauhen Herbst- und kalten Winterzeit, wenn der Schutz am nötigsten wäre, gar nicht gegen die schädlichen Witterungseinflüsse. Eine einfache Vorkehrung verschaffte meinen Hühnern den erwünschten Schutz. Die Bohnenstangen weiß man sonst manchmal zur Winteraufbewahrung nicht so recht unterzubringen. Sie wurden fast rund um einen Baum herum aufgestellt. Nur nach der Ostseite blieb eine Stelle als Eingang frei. Zur größeren Dichtigkeit nach der Westseite hin blieben die Rauten noch um die Stangen. Nach der Westseite kamen auch noch eine Anzahl ausgebeiter Erbsenweiser zu stehen. Dadurch wurden Wind und Regen bestens abgehalten, und namentlich bei den spät mauernden Tieren war dieser Schlupfwinkel überaus schätzenswert. Die Hühner erkannten auch gleich den Zweck des Häusleins und verammelten sich willig darin. Einige alte Fußmättchen wurden auf den Boden gelegt und hierüber eine dünne Lage Stroh ausgebreitet, das von Zeit zu Zeit erneuert wird. Selbst zum Legen hatten sich einige Tiere hier ein Eckchen erkoren. Durch Draht wurden die Stangen oben und unten etwas zusammengehalten, damit der Wind sie nicht umwehen konnte. Die Einrichtung wurde schon mehrmals nach Aberntung des Bohnensfeldes wieder von neuem getroffen und gefüllt und noch immer, da sie einfach ist und einem doppelten Zwecke dient. W. U.

Was bei der **Körnerfütterung des Geflügels zu beachten ist**, das wird von den Geflügel-züchtern vielfach vernachlässigt. Zunächst soll der Platz, auf dem man das Futter ausstreut, völlig trocken und sauber, namentlich nicht von den Ausleerungen des Geflügels oder anderer Tiere beschmutzt sein; denn desubeltes Futter kann schwere Erkrankungen hervorursachen. Sodann soll man nicht so viel Körner hinwerfen, daß ein Teil liegen bleibt, denn sonst überreifen sich die Tiere oder werden zu fett und legen infolgedessen wenig; auch gehen die liegenbleibenden Körner verloren oder werden beschmutzt. Ferner soll man nicht Körner verstreuen, deren man gemengt vorwerfen, da andernfalls die Tiere an ihrem Lieblingsfutter sich satt fressen und die anderen Körner liegen lassen, auch die schwächeren Tiere von dem beliebtesten Futter durch die stärkeren abgepöffen werden und erstere mager bleiben, letztere dagegen sich mästen. Man streue nur eine Sorte Körner, aber täglich die Sorte wechselnd, um den Appetit anzuregen. Auch streue man nicht auf einen Haufen, sondern weit auseinander, damit auch die schwächeren Tiere ihr Recht bekommen, oder harte die Körner in der Streu des Scharraumes unter, damit die Tiere nach jedem Korn schwarzen müssen. Dr. W.

Die **Arbeitszeit** besteht weiter, und mit ihr bleibt die große, verantwortungsvolle Aufgabe der Landwirtschaft bestehen, für das nötige Brot-korn im nächsten Jahre zu sorgen. Die heutige Ernte naht. Ist sie beendet, so heißt es, die neue Winterfaat bestellen, und ihr die richtige, volle und ausreichende Düngung mit Kali und den übrigen Nährstoffen zu rechter Zeit zukommen zu lassen, ist eine der vornehmsten Sorgen eines jeden Landwirts, ganz besonders in dieser ersten Zeit, mag er auch sonst immer richtig und gut gedüngt haben! Darum gebe er dem Roggen zeitig 3 bis 4 Wochen vor der Saat 2 bis 3 Zentner Kainit pro Morgen (1/4 ha), dazu das nötige Thomas-mehl und, wenn nötig, auch etwas Stickstoff, wenigstens eine kleine Gabe von schwefelurem Ammoniak oder Kalstickstoff, 25 bis 30 Pfund, damit die junge Saat sich vor dem Winter gut bestockt.

**Rebhühnerzucht auf Weidmannsart.** Drei alte Rebhühner ruft man und nimmt sie aus, löst die Bräute ab und teilt die Hühner halb-

Nun nimmt man einen verschließbaren Suppentopf, gibt drei Karotten, zwei Zwiebeln, eine halbe Selleriestolle, eine Porreestaude, sechs Wacholderbeeren, drei Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, zwei reife Tomaten, eine Petersilienwurzel und die Nebenhäner hinein, läßt und gießt  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser darauf. Die Suppe muß zwei bis drei Stunden kochen. Unterdessen spült man die Nebenhänerbrüste, brät sie in Butter und schneidet sie in Streifen. Dann gießt man die Suppe durch ein Sieb, sucht alles Fleisch von den Knochen und wiegt es fein, schmeckt die Suppe mit etwas dicker, süßer Sahne ab, gibt das gehackte sowie das in Streifen geschnittene Fleisch hinzu und rührt an. G. W.

**Einfache Apfelsauce.** Aus 525 g Weizenmehl, 75 g Butter,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, drei Eiern, 50 g Zucker und 25 g Hefe macht man wie folgt einen Teig: Aus der in einem Teile der lauwarmen Milch aufgelösten Hefe und einem Teile des Mehls macht man ein Hefestück, läßt es aufgehen und arbeitet den Rest der Zutaten sowie auch eine Prise Salz hinein. Danach muß der Teig wieder aufgehen. Dann belegt man den Boden und die Wände einer gut mit Fett ausgestrichenen Springform mit dem gleichmäßig und dünn ausgezogenen Teige. Inzwischen hat man 750 g Früh- oder Sommeräpfel geschält, in feine Scheiben geschnitten und mit Zucker übergesprenkt. Rum und kleingewürfelte Backplumen sowie etwas Zimt gemischt. Nun gibt man die Äpfel auf den Teig, macht aus dem Teigrest einen Deckel darüber und bäckt die Paquette bei Mittlehitze gar. Gestürzt und mit Zucker und Zimt bestreut, kann die Paquette warm und kalt gegessen werden. G. W.

**Käseschnitten** (für Herren). Zwei bis drei Löffel Mehl werden mit Milch, etwas Salz und zwei bis drei Eiern tüchtig geklopft. 125 Gramm Schweinefleisch werden gerieben und darunter gemischt. Brötchen vom Tage vorher werden in dünne Scheiben geschnitten, in dem Teig schon umgebret und in Butter schön gelb gebacken. M. R. D.

**Ahouff-Ahouff** — ein türkisches Gericht. Man nimmt auf die Person ein halbes Pfund Fleisch, es kann Ziegen- oder Hammelfleisch, auch Geflügel und Wild — der Türke nimmt gern Antilopenfleisch — sein oder auch alles gemischt werden. Nun gibt man ein gutes Stück Fett in den Topf sowie für die Person einen kleinen Glößel voll Mäsmehl, schmeißt es gut durch, gibt allerhand Gemüse, wie: türkische Erbsen, Kürbissen, Bistmalen, Tomaten und einige getrocknete Datteln hinzu, gießt kaltes Wasser darauf, rührt es vom Boden los, legt das Fleisch hinein, läßt und läßt alles garziehen. Das Gericht ist von ziemlich gedundener Beschaffenheit und von kleinen Mehlklümpchen durchsetzt. Wenn man es hat und liebt, kann man mit Pistazien, Rosinen und Paprika würzen, doch liebt der deutsche Gaumen durchschnittlich nicht den scharfen Geschmack der orientalischen Küche. G. W.

**Kirschwein.** (Zugleich Fragebeantwortung.) Nur Sauertöpfen eignen sich zur Kirschweinbereitung. Die Kirsche ist keine zur Weinbereitung besonders geeignete Obstart, und Kirschwein kann nur als Liebhaberei gelten. Gleichwohl ist gut gezarter Kirschwein etwas Seltliches, nur erfordert seine Zubereitung Aufmerksamkeit. Gleich bei der Mischung des Saftes mit Wasser wird in den allermeisten Fällen schon der schwerste Fehler gemacht. Es werden da nach gewöhnlichem Rezept 1 Liter Saft und 2 Liter Wasser genommen. Die Kirschen enthalten jedoch nicht so große Mengen Extraktstoffe, daß sie eine solche Verdünnung vertragen können, sie eignen sich deshalb nicht zur Bereitung von Kirschweinen, sondern nur zu Likörweinen. Die Früchte sind mit den Stielen zu pflücken und dann mit Stiel und Kernen klein zu mahlen oder zu quetschen. Die gequetschten Kirschen können 24 Stunden stehen bleiben, bei warmem Wetter ist es aber besser, den Saft sofort abzupressen. Es kommen nun auf jeden Liter Saft nur  $\frac{1}{2}$ , höchstens  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, und auf jeden Liter dieser Mischung 300 g Zucker, der am besten im gemischten Saft aufgelöst wird. Dies geschieht am einfachsten, indem der Zucker in einem reinen, leinenen Beutel ganz flach in den Saft hineingehängt wird. Ist der Zucker geschmolzen, so wird der Saft gut durcheinander gerührt und in das Gärgefäß gefüllt, dessen Größe so zu wählen ist, daß es knapp voll wird. Etwas Hefezusatz ist nötig; es genügen 20 g frische Backhefe, um die Gärung in Gang zu bringen, eine Meßerspitze voll Chlor-

ammonium fördert die Gärung. Das Gärgefäß muß während der Gärung, welche sechs bis acht Wochen dauert, gut und gleichmäßig warm (20 bis 25 ° C) liegen. Wenn die Gärung in der ersten oder zweiten Woche stürmisch ist, bleibt das Gefäß offen, sobald aber der Most ruhiger wird, ist ein Verschluß entweder durch Gärpund oder mit einem Kstopfen Salzlösung zu bewirken. Wenn sich die Hefe und der Trieb gesetzt haben und der Wein einigermaßen klar ist, was nach etwa spätestens drei Monaten der Fall ist, so wird der Wein von der Hefe getrennt. Das Gärgefäß wird gut gesäubert, es wird ein wenig Schwefelsublimat darin abgetrennt und der Wein wieder hineingefüllt. Das Fehlende wird entweder mit gutem Wein oder mit einer Mischung von 20 g reinem Weingeist auf 80 g Wasser ergänzt. Das Gefäß muß jetzt ganz voll sein, es wird gut verschlossen und in den Keller gelegt. Etwa im Mai des nächsten Jahres wird der Wein wieder vom Trieb getrennt; wenn er nun bis zum Juni hell und ruhig bleibt, kann er auf Flaschen gefüllt werden; meist tritt aber eine Nachgärung ein, und dann muß mit dem Abfüllen bis zum Herbst gewartet werden. Beim Abfüllen auf die Flasche kann der Wein noch nachgeschüttet werden, je nach Geschmack werden 20 bis 40 g Zucker auf den Liter Wein genügen. Der Wein aus Sauertöpfen hält sich gut und wird zunächst mit jedem Jahre besser, doch sollte er nicht älter als fünf bis sechs Jahre werden, dann läßt die Güte allmählich nach. Schlegel.

**Tomaten.** Tomaten sind ein Gemüse, das in seiner Bedeutung für die Volksernährung in Deutschland noch nicht genügend Beachtung findet. Sie stellen eine Art Mittelglied zwischen Frucht und Gemüse dar und sind wegen ihres erfrischenden Wohlgeschmacks als Beigabe zu den verschiedenartigen Speisen zu empfehlen. Tomaten sind, wie Johanna Martin, Leipzig, schreibt, sowohl reif wie auch in grünem, unreifem Zustande zu verwenden. Reife Tomaten geben mit Pfeffer und Salz einen guten Brotbeleg sowie eine gute Suppe. Tomaten allein oder mit Äpfeln zu gleichen Teilen geben einen guten Salat. Grüne unreife Tomaten legt man in die Nähe des Feuers zum Nachreifen und verbraucht sie je nach Reife und Bedarf. Außerdem finden diese Früchte gute Verwendung durch das Einnachen. Zum Beispiel kann man gut gefärbte Tomaten etwa eine Viertelsunde kochen, einen Tag in Essig legen, herausnehmen und alsdann in Zuckersirup mit Zimt und Ingwer aufkochen. Kleine grüne Tomaten lassen sich auch wie Senfgurten und Salzgurten einnachen.

**Vogelbeer- (Ebereschen-) Saft.** Frisch gepflückte, reife und saftige Vogelbeeren werden gewaschen, von den Stielen gelöst und auf einem Sieb abgetropft und mit etwas darüber gegossenem Wasser langsam zerstoßt, worauf man den Saft, ohne die Beeren zu pressen, durch ein in heißem Wasser ausgelegtes Tuch feilt. Man wiegt die Beeren vor dem Zerstoßen, nimmt auf  $\frac{1}{2}$  kg derselben 250 g Zucker, kocht den Saft mit dem Zucker, schäumt ab und füllt ihn in Flaschen, welche, wenn erkalte, gut mit Korken verschlossen aufbewahrt werden, um den Saft zu einer schmackhaften und kühlenden Limonade für Kranke zu benutzen. B.

### 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 noch, wenn sie drücklich erfolgt, Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 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. 225. Kann man aus Stachelbeeren, die hart mit mexikanischem Meltau befallen sind, Marmelade kochen? Sind sie eventuell zur Weinbereitung zu gebrauchen, oder wie sind sie sonst zu verwerten? Dr. S. in C.

Antwort: Von amerikanischen Meltau befallene Stachelbeeren zur Weinbereitung zu verwenden, ist nicht anzuraten. Alle meltauartigen Pilzkrankheiten, so auch das Oidium Tuckeri, verursachen im Wein immer eine Trübung, und was noch schlimmer ist, sie beeinflussen den Geschmack in recht unangenehmer Weise. Dagegen können Sie die Beeren zu Gelee, Marmelade, Mus, Kompott und auch zum Kuchenbacken recht wohl verwenden, wenn auch die Produkte nicht gerade erstklassig sind. S. Sch.

Frage Nr. 226. Untere einhalbjährige Kasse leidet an so starkem Haarausfall, daß sogar kleine kahle Stellen entstehen. Wo sie sich hinlegt, liegen ganze Büschel Katzenhaare. Das Tier frißt und säugt viel, ist aber trotzdem sehr abgemagert, auch hat es öfters Durchfall. Soll man das Tier öfter oder wie oft zu helsen? K. S. in F.

Antwort: Ohne die Kasse genau zu untersuchen, läßt sich der Fall nicht beurteilen. Jedenfalls ist das Tier innerlich schwer krank, so daß die Lösung vielleicht zu empfehlen sein würde. Dr. L. Frage Nr. 227. Einen Kirschbaum und einen Apfelbaum, welche voriges Jahr nicht blühten, hatte ich im Herbst mit Jauche, Hühnerdung und Kalk gedüngt. Dieses Jahr blühte der Kirschbaum spärlich, setzte aber keine Früchte an, der Apfelbaum blühte gar nicht; beide Bäume haben gesundes Aussehen und stehen in den besten Jahren. Was könnte ihnen fehlen? Cr. St. u. L. 3.

Antwort: Das Blühen und Nichtanlegen von Früchten an Ihren Obstbäumen kann verschiedene Ursachen haben. Vielleicht sind die Blüten des Kirschbaumes infolge schlechten, narkotischen Wetters schlecht befruchtet worden und heruntergefallen. Auch Saffhodung durch plötzlichen Temperaturwechsel während der Blütezeit kann an dem schlechten Befruchten schuld sein, ebenso anhaltende Dürre, Nahrungsmangel, auch infolge zu starken Saftandranges; bei einem außerordentlich stark gedüngten Baum tritt häufig Unfruchtbarkeit durch Abstoßen der Blüten oder Früchte ein. Auch ein Anstieg kann das vorzeitige Abfallen der Blüten oder Früchte hervorgerufen haben, ebenso für die Bodenverhältnisse ungeeignete Obstsorten, was wir von hier aus nicht feststellen können, da Sie weder Sorte noch Bodenverhältnisse angeben haben. Werden Sie sich an einen tüchtigen Fachmann, der die Urache feststellt und Ihnen angibt, was zu tun ist. Dann haben Sie bei der Düngung der Obstbäume einen Fehler begangen, indem Sie nur mit Stickstoff und Kalk gedüngt haben. Neben der Stickstoffdüngung darf man Phosphor und Kali nicht hergessen. Als Phosphorsäure wären für einen mittelstarken Baum 150 bis 200 g Thomasmehl, als Kali 150 g Kainit und 400 bis 500 g pulverisierter Kalk zu geben. Die Kalkdüngung erfolgt alle drei bis vier Jahre. Bei dem Apfelbaum wird es wohl an der Apfelsorte liegen. Es gibt Sorten, die erst im 15. Jahre, auch noch später, anfangen, Früchte zu tragen. G.

Frage Nr. 228. Mein Heidelbeerwein (Beeren und Zuderwasser mit Zimt getrennt gelocht, dann zusammen geschüttelt) fängt jetzt an, in den Flaschen zu gären. Die Beeren haben erst vier Tage und nach dem Kochen noch einige Tage gestanden. Ich habe jetzt verucht, durch nochmaliges Kochen die Gärung zu verhindern, doch, wie es scheint, ohne Erfolg; auch ist der Geschmack sehr beeinträchtigt. Würden Sie mir ein Rezept dagegen angeben können? G. B. in D.

Antwort: Es ist nicht recht aus Ihrer Frage klar zu werden; jedenfalls ist daraus zu entnehmen, daß aus dem genannten Gemische weder Wein noch Kompott hergestellt werden kann. Um die Heidelbeeren nicht umkommen zu lassen, würde es sich empfehlen, die Gemische mit Zwetschen, sauren Birnen oder auch Äpfeln zusammen zu Mus zu kochen. Etwas Zuderzusatz wird auch nötig sein. Das richtigste wäre ja, die Heidelbeeren auf Holunderbeeren zu verarbeiten; doch ehe diese reif sind, könnten erstere verdorben sein. Wenn Sie nächstes Jahr Heidelbeereinen machen wollen, so fragen Sie doch vorher wegen eines guten Rezeptes an. Schl.

Frage Nr. 229. Womit und wann dünge ich im vorigen Herbst gepflanzte junge Apfel- und Birnbäume, Stachelbeersträucher und einen Rußbaum, dessen Wurzeln früher einige Male mit Erde aufgetragen wurden, teilweise sogar mit Platten zugedeckt sind? Auch möchte ich in Kronenbreite den Rasen um meine Bäume abschälen und rein halten; ist das von Nutzen? Cr. St. u. L. 3.

Antwort: Frisch gepflanzte Obstbäume sowie Beerensträucher werden im ersten Jahre nicht gedüngt; wenn die Wurzeln des Rußbaumes frei liegen, so empfiehlt es sich, dieselben mit einem Erdhügel zu umgeben. Die Bodenlockerung unter den Obstbäumen ist jährlich mehrmals und insbesondere vor Eintritt des Winters vorzunehmen. Bei kleinen Bäumen genügt eine Lockerung der Baumstämme, bei größeren soll der Boden, so weit die Kronenbreite reicht, wenigstens 2 bis 3 m. nach allen Seiten vom Stamm gemessen, bearbeitet werden. G.

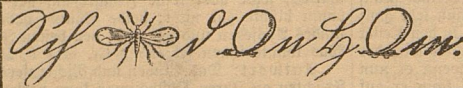
**Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.**

Peterfille kann man den ganzen Winter hindurch haben bei folgendem einfachen Verfahren. Anfang Herbst sät man den Samen in einem kalten Treibkasten und läßt ihn hier, indem das Untkraut ferngehalten wird, ungestört treiben, bis Nachfröste kommen. Alsdann wird ein Fenster, und wenn es kalt wird, noch eine dünne Decke übergelegt. Sobald die Temperatur auch am Tage nicht mehr warm wird, bleibt das Fenster auch tagsüber aufliegen. Für die stärkere Frostperiode sorge man für eine Strohmatte. Man lasse dieselbe aber nie längere Tage nacheinander aufliegen, da die Peterfille darunter gelb werden

würde. Auch muß bei milder Witterung das Fenster gelüftet werden. Auf diese Art läßt sich stets Peterfille für den Gebrauch entnehmen. Im Frühjahr wird tagsüber das Fenster meist abgenommen, damit die Peterfille nicht allzustark treibt. Bis zur Brauchfähigkeit der Peterfille im Freiland wird die Kastenzucht ausreichen. W. A.

**Reitlich hat keine lange Entwicklungsdauer.** Er läßt sich daher noch mit gutem Resultate in den letzten Septembertagen auf einem abgeernteten Felde säen. Vorteilhaft ist es hierbei, die Samen auf etwa 30 cm Abstand in der Reihe zu pflanzen. Man kann alsdann bequem dazwischen sauber

halten, und das Lüften des Bodens fördert auch hier das Wachstum des Reitlich's wesentlich. Mündiger Reitlich und Eiszapfen habe ich zu der Zeit noch recht hübsche erzielt. Man kann diese Spätsaat zunächst bis zum Einsetzen des Frostes ruhig auf dem Standorte belassen, indem man fortwährend davon entnimmt. Dann läßt sich etwas Baumlaub einstreuen. Dies wird in den meisten Fällen genügen, den Reitlich vor dem Erfrieren zu bewahren, und man kann alsdann nach Bedarf die so recht spröde bleibenden Knollen zum Gebrauch entnehmen. In einer Erbmiete halten sich dieselben jedoch auch bestens. W. A.

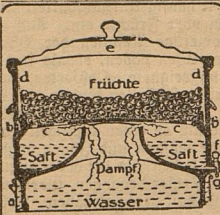


das zeitgemäße, in jede Familie passende und packende Bild „**Des Kriegers Abschied**“ von **E. Hermanns.** Das Bild ist in Kupfertiefdruck ausgeführt, hat eine Blattgröße von ca. 50x60 cm und stellt einen sehr schönen Wandschmuck für jedes Heim dar. Dieses Bild erhalten unter Ersatz der geringen Versandkosten **nur die Löser** umsonst.

**Jeder Löser** dieses Rebus erhält von uns **umsonst**

Fr. Ida Saalberg, Frankfurt a. M., schreibt unaufgefordert: „... ich bin erstaunt, dass Sie mir für die geringe Mühe des Ratens einen so prachtvollen Preis zukommen lassen. Das Bild ist sehr fein ausgeführt und entspricht ganz meinem Geschmack...“ So und ähnlich urteilen Empfänger unserer Bilder. Fortgesetzt gehen uns ja Anerkennungen und Dankschreiben über dieses Bild zu.

Sie können **ohne jede Verpflichtung** Ihre Lösung an uns schicken; dieselbe muß uns sofort in genügend frankiertem Konvert unter Angabe Ihrer vollständigen Adresse zugesandt werden. Es wird Ihnen alsdann unter Drucksache im Briefumschlag mitgeteilt, ob Ihre Lösung richtig ist. Rückporto für diese Auskunft ist der Lösung beizufügen. Schreiben Sie an den **Verlag für Wort und Bild, Dortmund Nr. 459, Industriehaus.**



Erquickend und köstlich sind alkoholfrei

**Fruchtsäfte** die mit **WECK** Fruchtsaftgewinner

durch Dämpfen der Früchte hergestellt worden sind. Das Dämpfen ist bequemer, billiger u. zuverlässiger als das bisher übliche Auspressen, Ausziehen oder Auskochen.

**J. Weck, G.m.b.H.,** Öflingen W 45, Baden.

**Ohrensaufen**

Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeordnete Zahnbheit etc. heilt in kurzer Zeit

**Gehöröl.** Marke St. Margarethens. Preis 4 2/50; Doppelflasche 4 4.—. Heilreiche Dankschreiben. Versand: Stadtbücherei Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Oberh.).

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

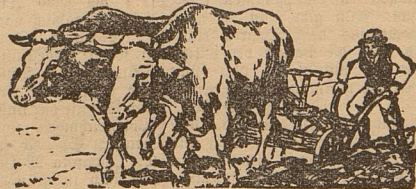
Jedem Gartenbesitzer sei zur Anschaffung dieses empfohlen:

**Einträglicher Gemüsebau** mit Berücksichtigung der Vor-, Zwischen- und Hackfrüchte. Bearbeitet von **Theodor Wilke.** Mit 75 Abbildungen im Text. Preis kartoniert 3 M.

Das Buch gibt eine bündige Anleitung Gemüsebau im Hausgarten sowohl wie auch in größerem Maßstabe mit bestem Erfolg zu betreiben. Die rein der Praxis entstammenden Ausführungen des Verfassers sind überall durch vorzügliche Abbildungen erläutert.

Zu beziehen gegen Einwendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzusatz, von **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.



**Jeder tue seine Pflicht**

Wie der Krieger im Felde, so der Landmann auf dem Felde!

Die Bestellung unserer Felder und Wiesen darf auch während des Krieges trotz des herrschenden Mangels an Arbeitskräften nicht vernachlässigt werden. Es ist unbedingt notwendig, daß dem Boden die richtigen Nährstoffe, d. h. neben Stickstoff, Phosphorsäure und — wo erforderlich — Kalk auch das überaus wichtige

**Kali**

im Kalinit oder 40% igem Kalidüngesalz

in genügenden Mengen zugeführt wird.

Leber alle Düngungsfragen erteilt kostenlose Auskunft die

**Agrikultur-Abteilung des Kalisyndikats, G. m. b. H.,** Berlin SW 11, Dessauer Straße 28/29

(116)

Vorzugspreise.	
Nachtigal-Kaffee	Panada-Mischung, Bruch-Kaffee mit Kaffee-Ersatz, pro Pfund 86 Pfg.
	Reiner Bruchkaffee glasiert pro Pfd. 1,25 Mk.
	Plantag.-Mischung Nr. 140 p. Pfd. 1,36 M.
	„ „ „ 160 „ 1,54 „
	„ „ „ 180 „ 1,66 „
Gross-Rösterei	Cariton „ 200 „ 1,73 „
	Fürstenhof „ 1,96 „
Danzig.	Marsehall das Edelste „ 2,16 „

Bezugsbeding. Verpackung frei. Bei Entnahme v. 25 Pfd. irk. Bahnstation d. Käuf. Bei Postbestellung. Kommt d. Porto hinzu. Preis-Änderungen vorbehalten.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Beste, billigste, bewährteste landwirtschaftliche Buchführung. **Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt.**

Von Ökonomen **Dr. Eislein** und **Dr. Kirstein.**

Ausgabe A. Sechste Auflage. Für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 2 Mk. Ausgabe B. Achte Auflage. Für Wirtschaften bis zu 120 Hektar 3 Mk. Ausgabe C. Zweite Auflage. Für Wirtschaften bis zu 250 Hektar 4 Mk. In der Anlage: Kassensystem zur Berechnung der Getreidemenge der einzelnen Betriebszweige und Formulare zur Aufstellung einer Selbst-einkaufung für die häusliche Einkommensteuer. Dazu unentbehrlich von denselben Verfassern: Praktische Anleitung zur einfachen Buchführung und Selbst-einkaufung für den Landwirt. Zweite, verbesserte, vergrößerte Auflage. 1 Mk.

Zu beziehen gegen Einwendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzusatz, von **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Pyramiden-Fliegenfänger!**

1 m lang, 4 1/2 cm breit, doppelte Fangfläche, 100 Stk. 3,50 Mk., bei 300 Stk. franco Nachnahme **W. H. Wartenfels 332, Bayern, Cbrf.**

**Beiss, Krätze, Brennen,**

Pickel am Arm, Oberschenkel, Brust u. dgl. Doppelpf. 2.— best. empfohl. bestens empfohlen.

**Gehöröl** versuche jeder, M. 1,50.

**Gegen Hämorrhoiden,** Magen-, Leber-, perm. Stuhlbeschwerden, Blähungen sind die zuverläss. Hausmittel

**Rhabarberpflanz** od. Pastillen

**Hämorrhoidaltee** Doppelpf. 2 M.

Auch gegen veraltete offene, schmerz- oder brennende Leiden sind

**Hämorrhoidal-Salbe**

und **Hämorrhoidal-Zapfen** M. 2.— sehr zu empfehlen. 14

Bitte nur aus d. Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Soeben wurde als erstes „Belehrungsblatt des Instituts für Jagdkunde“ herausgegeben:

**Die Massenbekämpfung der Kaninchenplage**

unter Anwendung von Verwitterungsmitteln.

Von **Dr. A. Ströbe**, Geh. Regierungsrat, Berlin-Weißensee.

Mit neun Abbildungen im Texte.

Preis geheftet 60 Pfg.

In Partien: 10 Stk. 5,50 Mk., 25 Stk. 12,50 Mk., 50 Stk. 22,50 Mk., 100 Stk. 42 Mk., 200 Stk. 80 Mk.

Überall, wo jagdlich Kaninchen zu vertilgen oder deren Fortzuehalten sind, das je nemenswerten Schaden in Wald und Feld nicht mehr auzurichten können, empfiehlt sich die Befolgung der eigenartigen, durchaus neuen und wohlerprobten Vordräge **Dr. Ströbes**, die in der obengenannten Broschüre niedergelegt sind. Forts- und Nachbestellungen beziehen am besten Partien für alle Beamte.

Zu beziehen gegen Einwendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzusatz, **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Zur die Redaktion: Bobo Grammann, für die Druckerei: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Kraus, Remberg (Ta.) 1916.