



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 46.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

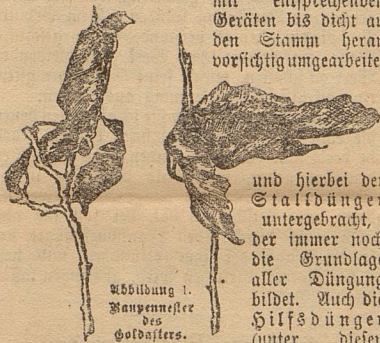
1915.

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

Obstbaupflege.

Von R. Reiners. (Mit 4 Abbildungen.)

Die Blätter fallen. Es ist Spätherbst, die Zeit, wo der Obstbauer, der zugleich Obstpfleger ist, am rührigsten sein soll. Nochmals wird die Baumscheibe und darüber hinaus die ganze Fläche in der Umgebung umgepater oder mit entsprechenden Geräten bis dicht an den Stamm heran vorsichtig umgearbeitet



und hierbei der Stalldünger untergebracht, der immer noch die Grundlage aller Düngung bildet. Auch die Hilfsdünger (unter diesen Kainit [oder 40% Kalisalz] und Thomasmehl als die landläufigsten Mittel zur Holzfestigung und Fruchtentwidelung) werden in ihren schwerer löslichen Formen der Ferkungsarbeit des Winters übergeben und hierfür möglichst eingehend mit der oberen Bodenschicht vermischt. Auch Kalk soll, besonders in seiner ägenden Form (Hydral), die Winterruhe vor sich haben. Es ist jedoch zu vermeiden, Kalk, auch Thomasmehl, mit einer Stallmistdüngung zusammen zu verabreichen. Mehrere Wochen Zwischenraum sind empfehlenswert.

Die Blätter fallen. Aber was bleibt in den Bäumen sitzen? Eine mehr oder minder große Zahl von Raupennestern. (Abbildung 1.) Gehe ich jetzt den Weg zu meiner Arbeitsstätte, so sehe ich sie auf einem großen Grundstück zahllos im Sonnenschein leuchten — ein um so trostloserer Anblick, als es sich um eine Gärtnerei handelt. Man sieht, die Welt ist oft da am rückständigsten, wo alles eitel Fortschritt sein könnte. Wir aber wollen uns den Vorwurf ersparen, diese mit die leichteste Arbeit im Obstbau unterlassen zu haben. Sei es nun das große Nest des Goldastfers oder das kleine des Baumweißlings, es wird nicht gebildet,

sondern abgeschnitten und verbrannt. Auch die Raupenfackel läßt sich hierbei verwenden.

Nicht minder achten wir auf die Eierablagen. Jeder Obstbauer kennt die Eierringe, die der Ringespinner um dünne Zweige herumlegt, auch wohl die Eierchwämme, die der Schwammspinner in schwammähnlichen Häufchen in Rindentriffe und an andere geschützte Stellen ablegt. Sie müssen fort. Wir ihnen entfernt man den Keim hunderter von gefräßigen Raupen, und zwar auf eine so bequeme Art, wie sie sich später nicht mehr bietet.

Und noch eines Böswichts müssen wir an der Reigeder Vegetationszeit gedenken, des Frostspanners, der in den letzten Oktobertagen seine Flugzeit beginnt, oft aber noch bis in den Dezember hinein und noch später fliegt. Es ist uns gleich, ob es sich um den Kleinen (siehe Abbildung 2) oder den großen Frostspanner handelt. Uns kümmert hier weniger die Wissenschaft, als die Bekämpfung. Wir gehen ihnen zu Leibe. Wir locken sie auf den Leim. Im Ernst — auf den Leim. Wir legen Leimringe, das sind mit haltbarer Klebstoffe beschriebene Papiergürtel. Auch die Wellpappgürtel (Abbildung 3 und 4), die im Sommer zum Fange der Obstmade dienen,

können nun für den Frostspanner mit Leim bestrichen werden und ihm so den Tod vor dem Hochzeitstag bereiten. Das Weibchen, nur mit Stummelflügeln versehen, klettert in dieser rauhen Jahreszeit am Stamm empor, um dort in luftiger Höhe den Hochzeitsflug des Männchens zu erwarten, das auch erst der Puppe entfliegen, aber als bevorzugter Teil doch wenigstens beflügelt ist. So bleibt es mit dem besseren Geschlecht lieben. Haltbarer

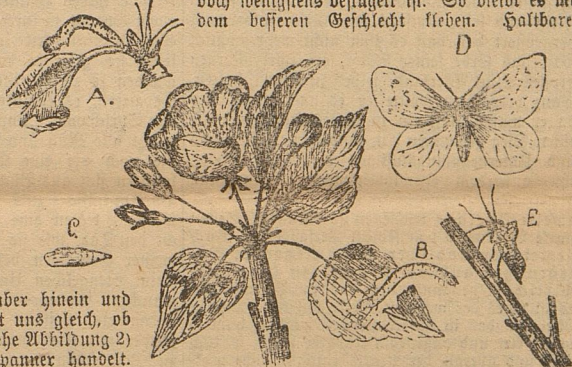


Abbildung 2. Der kleine Frostspanner. A junge Raupe während der Arbeit, B ausgewachsene Raupe, C Puppe, D Männchen, E Weibchen.

Raupenleim, der übrigens immer rechtzeitig erneuert werden muß, ist in Deutschland in guter Ware zu haben. Eine Entschuldigun für versäumte Arbeit gibt es also nicht. Darum heißt es: Auf in den Kampf!

Die neuen Stadtgevattern.

Von Gebatter Christian.*)

Ein Sehnen und Verlangen, ja sogar ein Heißhunger nach Landbesitz, ist es auch nur eine Scholle, geht seit einigen Jahren durch das deutsche Volk. Täuschlich mich nicht meine Beobachtungen, liebwerte Freunde, so hat sich diese Sehnsucht während der gegenwärtigen ernstern Kriegszeit noch erheblich gesteigert; denn erst jetzt hat so manche Familie, die dem Lande den Rücken kehrt, um die vermeintlich

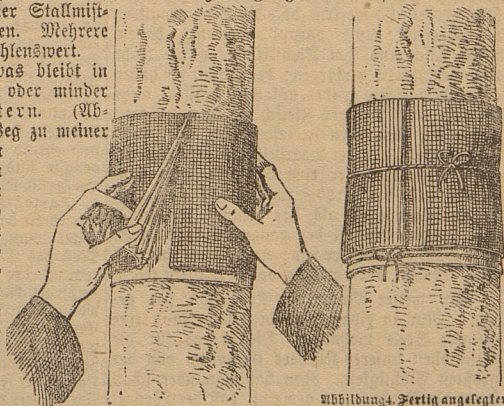


Abbildung 3. Anlegen des Fanggürtels. Abbildung 4. Fertig angelegter und gebundener Fanggürtel.

*) Heute bringen wir unseren Lesern wieder einmal einen der allgemein beliebtesten und, wie wir meinen, diesmal besonders gelungenen „Gebatter Christian-Artikel“. Bei dieser Gelegenheit können wir unsere Leser nochmals darauf aufmerksam machen, daß von dem berühmten Landwirtschaftlichen Profsamen Gebatter Christian's, der Sammlung aller seiner humorvollen und belehrenden Aufsätze, eine neue

in der Großstadt herumliegenden gebratenen Lauben zu verpeifen, eingesehen, daß man sich gewaltig täuschte, und recht viele Menschenkinder haben bei den teuren Zeiten erkennen gelernt, welchen Wert ein Stückchen Land hat. Ach, Gevattern, wie schön schmeckt doch ein Krautkaffee, den man selber gebaut, und welchen Wert stellt doch ein Schweinchen dar, das man selbst aufgezogen und gemästet hat. Diese Erkenntnis bricht sich immer mehr Bahn, selbst bei solchen Stadtleuten, die nie auf dem Lande lebten, sondern in der Stadt geboren und erzogen worden sind. Zu diesen gehören auch die Stadtgevattern, von denen ich Euch heute erzählen will.

Folgt mir, liebe Freunde, in eine mittlere Provinzialstadt Norddeutschlands. Aus kleinen Anfängen haben ihre fleißigen und strebsamen Bürger, die vornehmlich eine gewinnbringende Industrie betreiben, die Stadt zu ihrer jetzigen Blüte emporgearbeitet. Auch die Landwirtschaft ist in unserer Stadt vertreten, wenn auch Mutter Natur ihre Füllhörner gerade nicht verschwenderisch über ihre Acker ausgegossen hat. Zwischen Landwirten und Industriellen herrscht das beste Einvernehmen, und die Herren „Ökonomen“, wie sich die Gevattern der Stadt in dem in Deutschland so beliebten „Hochdeutsch“ nennen, bekommen ihre Erzeugnisse eben infolge des durch die lebhafteste Industrie erheblichen Verdienstes aller Ortsangehörigen gut bezahlt. Sie haben also trotz etwas gesteigerter Lohntelne gut zu leben und wissen so auch die Vorzüge der Industrie zu schätzen.

In dieser Stadt lebt nun seit Jahren ein ehrlicher Buchbindermeister, der durch seinen Fleiß und seine Umsicht sein Geschäft derartig vergrößert hat, daß es ihm nicht mehr möglich war, das Erbe seiner Väter, ein zwei Morgen großes Stück Ackerland, selber zu bewirtschaften. Ganz verpachtet wollte er es auch nicht, und da er wußte, daß ein zaghaftes Herz noch nie einen Sieg gewonnen hat, sondern dem Mutigen und Unternehmungslustigen die Welt gehört, ihn außerdem ein lobenswerter Gemeinmann

zweite Auflage erschienen ist. Das 360 Seiten starke Werk wird von seinem Verfasser ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft genannt. Und das mit Recht, denn es ist eines der wenigen Werke unserer deutschen Literatur, das in unterhaltender, zugleich humorvoller Art und angenehmer lesbarer Form wirklich gute und überall der Praxis entnommene praktische Belehrungen gibt. Die Landwirtschaftlichen Brosamen sind daher auch, wie kein anderes Buch, zur Einstellung in die ländlichen Büchereien geeignet. Mit Rücksicht darauf ist der Preis des umfangreichen Werkes recht billig — fest gebunden auf 2,40 M., bei gebunden auf 2,80 M. — gestellt. Jeder Leser unseres Blattes sollte seinen Einfluß dahin geltend machen, daß die prächtigen Landwirtschaftlichen Brosamen in die dortige Kreiswanderbibliothek oder Volksbücherei, schließlich auch in die Schulbibliothek als Lesestoff eingestellt werden, denn sie sind auch für ältere und Fortbildungsschüler insofern vorzüglich geeignet. Kein Buch aber eignet sich deat in ländlichen Familienkreis zum Vorlesen wie die Landwirtschaftlichen Brosamen. Manche Stunde wird dadurch angenehm verfließen, und manchen guten Ratsschlag werden die den Nagel auf den Kopf treffenden, launigen Lehren unseres Gevatters in das deutliche Landhaus tragen. Besonders möchten die Vorstandsmitglieder landwirtschaftlicher Vereine, der Raiffeisenkassen und anderer gemeinnütziger Unternehmungen um die Verbreitung des Buches besorgt sein. Gevatter Christophans Landwirtschaftliche Brosamen sind im Verlage von F. Neumann, Neudamm (Bez. Frankfurt, Oder) erschienen und können durch jede Buchhandlung wie auch durch den Verlag bezogen werden. Vereinen und Behörden wird ein Extrag des Buches gerne zur Ansicht geliefert.

auszeichnete, so kann er ein wenig nach und kann bald auf den Gedanken, seinen Acker in eine Laubenkolonie zu verwandeln. Zahlreiche Liebhaber meldeten sich auf eine Anzeige; aber der Gevatter Buchbinder war in der Auswahl seiner neuen Nachbarn sehr vorsichtig; denn seine Gründung sollte nicht umsonst den schönen Namen „Nationale Laubenkolonie Abendfrieden“ führen. Und so finden wir denn nur friedliebende, gefestete Leute aller Stände, und zwar einen Amtsgerichts-Sekretär, einen Bäckermeister, einen Bildhauer, einen Wermeister, einen Agenten, einen Buchhalter, einen Metallarbeiter usw., in der Kolonie. Jeder Kolonist bekam ein Stück Land zugewiesen unter der Bedingung, halbmöglichst eine Laube zu bauen. Nun ging es an die Arbeit, und einige Kolonisten entwickelten dabei eine staunenswerte Kunstfertigkeit. So ist z. B. die Laube des Gevatters Buchbinder aus lauter Ristenbrettern hergestellt, was dem städtischen Bau von außen sicherlich nicht anzusehen ist. Die innere Einrichtung sämtlicher Lauben aber heimelt jedermann geradezu an, einfach, aber schmuß und praktisch ist sie. Außen rankten sich bald wohlriechende Wicken, deren Blüten in allen möglichen Farben prangten, empor. Und nun begann die Landarbeit in der Kolonie. Zunächst wurde die Scholle rigolt. Sobald die Verurspflicht erfüllt war, eilten Mann, Frau und Kind hinaus, um im Schweiß des Angesichts die Vorbedingungen eines guten Pflanzenwachstums zu schaffen. Im Frühjahr begann dann das Säen und Pflanzen, so daß man an dem regen Wetteifer, der bald unter den einzelnen Kolonisten entstand, seine helle Freude haben konnte. Männer, die noch nie einen Spaten in ihrer Hand hatten, entwickelten eine Geschicklichkeit in dessen Handhabung, als seien sie gelernte Erdarbeiter. Stubenhöcker wurden so zu begeisterten Landbauern. Ja, Gevattern, es erfüllte sich auch hier wieder das alte Sprichwort: „Lust und Liebe zu einem Dinge macht alle Müß und Arbeit geringe!“ Frauen, die noch nie eine Kohlpflanze gesetzt hatten, sondern sich aus Büchern erst die erforderlichen Vorkenntnisse zum Gemüsebau verschaffen mußten, legten eine Gewandtheit und Umsicht an den Tag, wie sie bei den tüchtigsten Frauen meiner Gevattern besser kaum anzutreffen ist. Kein Stengelchen Unkraut wird geduldet, und mancher sündenreiche Gevatter könnte sich daran ein Beispiel nehmen; die Wege sind sauber mit Reis befreit, sie werden von Zeit zu Zeit schön bunt geharkt, und so ist es kein Wunder, wenn die ganze Anlage einem Schmuckstückchen gleicht.

Doch nun, liebe Freunde, werdet Ihr doch gewiß auch erfahren wollen, was denn unsere neuen Stadtgevattern eigentlich anbauen. Da gibt es Frühkartoffeln, Erbsen, Bohnen, alle Kohlhörten, Erdbeeren, Kohlrabi, Petersilie, Sellerie, rote Rüben, Tomaten, Kürbisse usw. Ihr werdet also merken, daß die Stadtgevattern es in erster Linie darauf abgesehen haben, ihren Tisch und ihre Familie das ganze Jahr mit Gemüse zu versorgen; denn auch sie haben erkannt, daß wir wieder anfangen müssen, mehr Gemüse und weniger Fleisch zu essen. Somit haben die Kolonisten in erster Linie wirtschaftliche Vorteile von der Bearbeitung ihrer Scholle. Zeigte mir doch der eine Gevatter seine Einnahme aus der Erdbeerernte. Diese allein betrug schon mehr als der gesamte Pachtzins. Der größere Vorteil der ganzen Anlage dürfte aber wohl ein anderer sein; nennen wir ihn doch einen ideellen, und von dem wollen wir jetzt reden.

Ein weiser Mann des Altertums hat gesagt: „Nur in einem gefunden Leibe kann eine gesunde Seele wohnen.“ Die Sorge für die Gesundheit unseres Körpers ist darum von der größten Wichtigkeit. Nun hat man aber schon lange die Beobachtung gemacht, daß der Wechsel

zwischen geistiger und körperlicher Arbeit gerade den geistig stark arbeitenden Menschen gesund erhält und ihn immer wieder verjüngt. Würden alle Menschenkinder, die anhaltend geistig arbeiten müssen, an Stelle des Spazierengehens oder des Radfahrens, des Stubenhockens oder gar des Wirtshausbesuches lieber täglich eine oder zwei Stunden körperlich arbeiten, wie es unsere neuen Stadtgevattern machen, es würde wahrlich mit ihrer Gesundheit besser bestellt sein. Unter allen körperlichen Arbeiten, Gevattern, das habe ich an meinem eigenen Leibe erfahren, ist aber die Arbeit in Gottes freier Natur, die Arbeit im Garten und im Felde die gesundeste, und die besten Ärzte sind nach meiner Überzeugung der Herr Sanitätsrat Arbeit, der Herr Doktor Genügsam und der Herr Chirurgus Frohgemut. Gevattern, diese drei Ärzte sind unsere besten Freunde, und mit ihnen sollen und wollen wir es halten unser Leben lang.

Gemeinsame Arbeit erzeugt gemeinsame Gesinnung und übereinstimmende Anschauungen, wenigstens ist es bei den elf Stadtgevattern unserer Laubenkolonie so. In schönen Sommerabenden suchen sie nicht etwa die dumpe Bierstube auf, sondern sie eilen mit der ganzen Familie in ihre Lauben und verleben dort gemeinsame Stunden der edelsten und reinsten Freude, ohne dabei irgendwie Dummfänger zu sein. Gevattern, ist das nicht herrlich! Wir aber wollen diese prächtigen Menschen im Geiste in unsere Arme schließen und sie aufnehmen in unsere große und weitverzweigte Gevatterngemeinde.

Viele solcher Unternehmungen, wie das hier geschilderte, sind schon ins Leben gerufen worden, manche sind gescheitert, obgleich Mittel genug zur Verfügung standen. Dem Gevatter Buchbinder, der es verstand, in so geschickter Weise ein erfolgreiches Werk von kleinem Wert zu schaffen, müßte seine Stadt wenigstens eine öffentliche Anerkennung ansprechen.

Zuletzt, Gevattern, möchte ich aber allen denen, die einst dem Lande den Rücken wehrten, jedoch in der Stadt das nicht fanden, was sie suchten, den Rat geben, recht bald den Weg in die Wiederumkehrgasse einzuschlagen. Und wer sich dann dazu entschlossen hat, der soll sich aber auch nicht durch jeden Maulwurfsbügel von seinem Pfade, der ihm Gesundheit und neue Schaffenskraft verleihen wird, abbringen lassen. Walt's Gott!

Kleinere Mitteilungen.

Mohrrüben als Pferdefutter. Mohrrüben haben besonders im Winter für Pferde einen hohen Wert in gesundheitlicher Beziehung, da sie in dieser Jahreszeit das saftige Gras, die natürliche Nahrung des Pferdes, ersetzen. Neben dieser Eigenschaft besitzen die Mohrrüben auch einen Nährwert, welcher nicht gering zu veranschlagen ist. Bei Pferden, besonders bei jungen Tieren, welche im Herbst und Winter Mohrrüben als Viehfutter bekommen, wird sich die zuweilen so bedauerliche Dürste nicht zeigen, so tritt sie einmal auf, so wird sie immer einen günstigen Verlauf nehmen. Pferde, welche Mohrrüben zu fressen bekommen, werden auch nie an Wärmern zu leiden haben. Für dämpfige Pferde sind gedämpfte Mohrrüben, mit grober Kleie vermischt, das beste Kraftfutter. Für Stuten, welche säugen und ebenso für etwas heruntergekommene Zuchtstiere sind Mohrrüben im Frühjahr ebenfalls ausgezeichnet.

Kartoffeln als Kraftfutter für Rindvieh. Da es in der gegenwärtigen Kriegszeit an Kraftfutter mangelt, so spielt die Kartoffel bei der Mast des Rindviehes eine Hauptrolle. Die Zubereitung der Kartoffeln durch Dämpfen ist am empfehlenswertesten. Da bei der Malt größere Mengen gereicht werden müssen, so würde die Ernährung mit rohen, zerleinerten Kartoffeln wegen der oft in bedeutenden Mengen darin enthaltenen Bitterstoffe minder gute Erfolge haben. Das Kochen der Futterkartoffeln ist wohl nur in kleineren Wirtschaften durchführbar und immer mit bedeutenden

Verlust an Nährstoffen verbunden, so daß sich das Dämpfen als die richtige Vorbereitung dieses Futtermittels erweisen dürfte. Allerdings wird die Verdaulichkeit dadurch nicht erhöht, wie vielfach angenommen wird, sondern nur die Schmelzbarkeit des Futters, und das Tier wird dadurch zur erhöhten Futtermittelaufnahme angeregt, was besonders bei der Mästung sehr wertvoll ist. Immer aber müssen die Kartoffeln nach dem Dämpfen zerkleinert werden, was durch Quetschmühlen geschehen kann, falls man keinen Benzendämpfer hat. Die günstige Wirkung der Kartoffeln wird natürlich wesentlich durch die Beschaffenheit des Beifutters, welches reich an stickstoffhaltigen Stoffen sein muß, beeinflusst.

Die Schweine werden zweifeln von der Bauchwassersucht befallen. Sie entsteht infolge Stauungen im Venenblut oder Lymphe. Es tritt alsdann Blutwasser in die Bauchhöhle. Die Wassersucht kann aber auch hervorgerufen werden, wenn die Gefäßwände erkrankt sind und das Blutwasser leicht durch die Gefäßwände durchsickert. Außerlich bemerkt man die Krankheit daran, daß der Hinterleib der Schweine umfangreicher wird, die Klauen einfallen und der Rücken sich etwas senkt. Da die Flüssigkeit in der Bauchhöhle gegen das Zwergfell drückt, wird den Tieren auch die Atmung erschwert. Die Freeluft wird geringer und die sichtbaren Schleimhäute sehen blaß aus. Der Versuch einer Seilung solcher Tiere ist in der Regel umsonst. Der Besitzer achte deshalb auf die Merkmale der Krankheit und lasse das von dieser Krankheit befallene Tier sofort schlachten. Das Fleisch kann gegessen werden, zumal wenn die Krankheit bei ihren Anfängen schon entdeckt wurde.

Was wird aus der Gänsemaß? Die riesigen Einwanderer, die sonst in Friedenszeiten von Dorf zu Dorf, von Stadt zu Stadt ziehen, sucht nun, wie Direktor Peyerhoff in der „Landwirtsch. Wochenschrift für Pommeren“ bemerkt, heute vergeblich. Uns ist nur der eiserne Bestand geblieben, der unsere eigene Gänsezucht ausmacht. In dieser schweren Zeit erinnern wir uns der foppelbesessenen Felder. Eigene Zucht, eigene Tiere der kleinsten Beute! Die Gans ist nun einmal der geborene Grasfresser, der Weidevogel. Sie macht in der Jugendzeit nur geringe Mühe, und dann ernährt sie sich fast allein. Wieviel Gänse wurden doch früher direkt vom Felde geschlachtet? Mindestens 50 vom Hundert. Und sie waren Fleischgänse, allerdings keine Malitiere, denen das Futter mit Gewalt in den Hals gestopft wurde. Letztere hatten zwar die Ehre, als mächtige Fettleiber mit riesig geschwollener Leber, also krank, im Baden oder auf dem Markte zu prangen, aber in der Güte des Fleisches waren ihnen die sogenannten Bratgänse über. Mit der Schwermast wird es in diesem Jahre ein eigen Ding sein. Die Stoffe, die den Fettsatz schnell fördern, sind so teuer, daß sie auch im Gänsemagen nicht gemüßbringend umgewandelt werden können. Wir werden in erster Linie bescheiden sein und auch eine minder fette Gans als Schlachtware gelten lassen. Nutzen wir vor allen Dingen die Stoppelfelder; lassen wir jedes Korn fuchen! Dabei ist es notwendig, den Gänsen weite Wege zu ersparen, denn ein tüchtiger Marsch setzt kein Fett. Also die Weiden ausnutzen, solange es geht. Mögen die Mähren auch in diesem Jahre gelitten haben — sicher nur teilweise, denn trotz der Dürre sind die Gelbweiden in den Gärten stark wie nie zuvor — wir werden Ertrag in Wäldern haben, die nach dem Regen vorzüglich gewachsen sind. Wir müssen mit Kartoffeln und sonstigen Früchten auskommen suchen, es gibt eben kein Korn. Ob der Herbst aber doch nicht fetthaltige Nahrungsmittel bringen mag, wir wollen es hoffen; bis dahin wird sich ja auch die Gans gut und recht von den Streubirnen, von den Gräsern, die der Herbst neu hervorbringen läßt, ernähren, und wir würden uns freuen, wenn es ihr gelingen würde, sich bei dieser auch scheinbar ichmalen Kost einen Fettsatz anzufressen. Die Methoden aus der alten Gänsezucht werden wieder zu Ehren kommen. Also die Natur ausnutzen, solange es geht! Und wenn nun ein wirklicher Pommerstamm nicht gemästet werden kann: ist der Weg nicht noch rentabler, die Wäldergänge für gutes Geld zur Zucht weiterzugeben? Wenn nur jeder Bäcker einen Stamm weitergibt, baut er an dem alten Blute, das einst Pommerens Felder zierte und der Heimat Weltruf verschaffte. Neue Gänsezucht muß in Pommeren blühen!

Verwendung eines zerhackenen Hasen. Ein zerhackenes Wildbret gibt immer einen unansehnlichen Braten, das gilt besonders vom Hasen, da muß man sehen, daß man ihn auf andere Weise auf den Tisch bringt. Außerst kräftig, und bei Jägern zumest sehr beliebt, ist folgender Hase in Kohl geschmort: Einen mittelgroßen Wirsingkohlkopf zerlegt man und Kocht in ihn feiter Fleischbrühe dreiviertel gar. Unterdessen hat man den zuvor abgehäuteten Hasen in hübsche Portionsstücke zerlegt, alle Knochen so weit wie möglich dabei entfernt. Nun spült man die Wildbretstücke und brät sie schnell in gebräunter Butter an, was höchstens acht Minuten dauern darf und am besten in der offenen Bratpfanne geschieht. Dann nimmt man eine Aufkafform, streicht sie mit Fett aus, legt Kohlblätter auf den Boden, läßt Hasenwildbret folgen, dann wieder Kohlblätter und fährt so fort, bis die Form dreiviertelvoll ist. Nun Kocht man aus dem Bratenfud und etwas von der Kohlbrühe mit etwas Weizenmehl eine Soße, füllt die Form mit Muskatföseln, die man mit zwei Eidottern abgezogen hat, und legt Butterstücken darauf. Mit Weibrot überstreut, bäckt man das Ganze 30 Minuten im gutgeheizten Bratofen.

Steifisches Wohnengericht. Ein Stück Rauchs Fleisch vom Hind oder Schwein oder ein Stück Rauchspeck bringt man mit dem nötigen Wasser zu Feuer, gibt eine halbe Knolle Sellerie, zwei Zwiebeln und zwei Petersilienwurzeln sowie für sechs Personen zwei Tafelspöcke voll weiße Bohnen hinein und kocht alles gar. Dann schabt und schneidet man acht gelbe Wurzeln in grubliche Stücke und Kocht sie für sich fertig. Ist das Fleisch gar, nimmt man es heraus und schneidet die Bohnen, die eine reichliche Brühe aufweisen müssen, mit Essig und Apfelsin ab. Unterdessen hat man einen Eßig Butter zu Sahne gerührt und ein ganzes Ei, ein Eigelb und zwei Eßlöffel voll Roggenmehl sowie zwei Teelöffel voll gebackte Petersilie und eine Prise Salz hinzugegeben und zehn fünf Minuten gerührt. Von dieser Masse rührt man Klöße ab und Kocht sie in der Bohnenbrühe gar; dann gibt man die fertigen gelben Wurzeln hinein und richtet an.

Forellen in Öl. Sehr gut kann man Forellen in Öl konfervieren, natürlich darf man nur allerbestes Oliven- oder Erdnöl dazu verwenden. Die Fische werden sauber gemacht — nicht geschuppt —, der Kopf abgeschnitten, große Forellen in Stücke geschnitten, das Ganze mit dem besten Tafelsalz eingerieben und einige Stunden in Salze gelassen. Nunmehr werden die Stücke mit Öl abgerieben — oder auch mit Butter — und auf einem Rost schon braun geröstet. Natürlich muß man die Fischstücke wiederholt mit Öl beträufeln, damit der Fisch nicht anbrennt. Sind die Stücke schön braun und halbgar, so nimmt man sie vom Rost und läßt sie abkühlen. Nunmehr packt man sie in Gläser, gibt genügend Öl darüber, macht die Gläser jedoch nicht ganz voll. So sterilisiert man die Fische auf hundert und mehr Grad eine Stunde lang. Man wählt hierzu möglichst kleine Gläser oder Steinfrüge. Forellen in Öl schmecken sehr gut, ebenfalls das Öl, welches Fischgeschmack annimmt. So konfervierte Forellen eignen sich vorzüglich für das Feld, ferner als Jagdfrühstück usw. Auf diese Art kann man auch andere Fische, Aal, Quappe, Maränen usw. konfervieren. Frau Heyking.

Kartoffelpastete mit Hering. Man wässert sechs kleine Heringe zwei bis drei Stunden, zieht sie ab und legt sie sechs Stunden in Milch, trocknet sie ab, enträudet sie und schneidet sie in kleine Stücke. Dann Kocht man gute Kartoffeln, schält sie, schneidet sie in feine Scheiben, häut vier bis sechs Schalotten und schneidet diese mit einer Handvoll gewiegter Petersilie in Butter weich. Dann belegt man eine große Pasteten- oder Mehlspeisenform, die mit Butter ausgestrichen wurde, mit einem dünn ausgerollten Teig, gibt eine Lage Kartoffeln hinein, auf diese eine solche von Hering, Schalotten und Petersilie, wechselt in angegebener Weise und schließt mit Kartoffeln. Inzwischen hat man einen Teelöffel Fleischextrakt aufgelöst und mit einem Viertelliter saurem Rahm verquirlt, gießt dies über die Masse, die davon befeuchtet werden muß, deckt einen Teigdeckel auf, dessen Ränder an die Form festgedrückt werden, bäckt die Pastete langsam eine Stunde, hebt den Deckel auf, füllt etwas Sardellensoße hinein und gibt die Speise auf den Tisch.

Fleischröucherung ist bei der so vielfachen Herstellung von Dauerware mehr wie je zur

Notwendigkeit geworden. Ungeräuchertes Fleisch wird befallig bei der Aufbewahrung durch Einwirkung von Licht und Luft rundum ranzig, auch gesundheitschädlich und widerlich zum Genieß. Auf höchst einfache Weise läßt sich aber auch eine Räucherborrichtung treffen. Man nimmt hierzu ein größeres Warenfäß; 1 Meter Durchmesser müßte es wohl haben und etwa 1/2 Meter Höhe. Hieraus schlägt man den Boden. Im Garten oder auf freiem Plage wird es nun aufgestellt. Zur Anlage einer Feuerung wird die Erde vorher entsprechend mit einem Luftzufuhrgraben hergerichtet. Hierüber legt man einen alten Rost aus dem Herd oder Ofen. Auch genügen hierzu einige Eisenstäbe nebeneinander gelegt. Sogar bei Verwendung von kräftigen Holzstäben bedarf es längerer Zeit, ehe diese durchgebrannt sind. Das bodenlose Faß wird beim Anlegen des Feuers erst weggehoben, um hierbei nicht zu hindern. Vor dem Anzünden wird es jedoch wieder aufgestellt. Wichtig ist, daß die Zugänge dem Winde zugekehrt ist und bis vor die Faßwand reicht. Nachdem das Feuer genügend angebrannt ist, wird es mit feinstem Laub- und Sägemehl zur Erzzielung von Rauch abgedeckt. Ein Quatz von Wacholderzweigen, womöglich mit Beeren daran, erhöht wesentlich den Wohlgeschmack des Rauchs fleisches. Die Fleischstücke werden mit ihren kräftigen Aufhängeschuiren in wagerecht auf den Faßrand zu legenden Stäben gehoben und so über den Rauch gehängt. Damit der Rauch nicht zu rasch entweicht, werden Säcke oben über das Faß gehangen. In meiner Heimat wurden schon vor Jahren auf diese Weise alljährlich große Fleischvorräte geräuchert und so vor Schäden geschützt.

Del aus Traubenkernen. Nach den Mitteilungen von Sachverständigen enthalten die Traubenkerne 9 bis 10 Prozent Del, von denen etwa 7 bis 8 Prozent seines Del, das raffiniert in seiner Güte dem Probenceröl gleichkommt, gewonnen werden. Man rechnet auf 1000 Liter Wein etwa 50 Kilogramm Kerne, so daß also in den deutschen Weinbaubezirken bei durchschnittlich 23 Millionen Hektoliter Wein etwa 11,5 Millionen Traubenkerne gewonnen werden könnten. Die Tanne Kerne hat in Friedenszeiten einen Handelswert von 200 Mark, so daß die Traubenkerne zu Friedenszeiten einen Wert von 23 Millionen Mark darstellen. Die Trester werden in einfachen Hausanlagen getrocknet, bevor man die Kerne herausnimmt. Die getrockneten Trester können als Viehfutter verwendet werden.

Frage und Antwort.
Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hiesigen Auflage unersetzlich lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet man aber auch jede Frage direkt-Verleugung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 387. Wie bereitet man auf die einfachste Art im Haushalt aus Zuderkrüben Sirup? Wie bewahrt man ihn am besten auf? A. in W.

Antwort: Sirup aus Zuderkrüben bereitet man, indem die Rüben sehr sauber gebürstet und gewaschen werden, damit kein Sand mehr daran hafter. Dann werden die Rüben auf einer Reibe gerieben. Der so entstandene Brei wird in einen Beutel getan und der Saft ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird sorgfältig vom Boden abgeseigt, in den dazu bestimmten Topf gefüllt und muß nun so lange kochen, bis er sirupartig geworden ist. Den Sirup füllt man dann in Gläser oder Steintröge und bindet diese mit Pergamentpapier zu.

Frage Nr. 388. Wie konferviert man am besten Schafffleisch für ein bis zwei Monate? A. in G.

Antwort: Das Schaf muß vor allem in passender Weise zerlegt werden. Die Keulen bleiben entweder ganz oder werden geteilt, je nachdem wie groß der Haushalt ist. Dann legt man sie in eine Salzlake (10 Liter Wasser, 6 Pfund Salz, 66 g Salpeter, 150 g Zucker), welche man zuvor aufgekocht hat. Oder man legt die Keule acht Tage lang in eine Essigsäure (Essig und Wasser zur Hälfte). Dann brät man sie. Das übrige Fleisch wird in kleine Stücke geteilt und eingezalzen. Das Fleisch von Rüden und den Wäntern zerlegt man in Portionsstücke, brät sie gut an, legt sie in weite Verschlußgläser und Kocht diese eine Stunde im Wasserbade.

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

Porree sieht man hin und wieder noch in Gärten vor Winter ausgraben und in großem Vorrat an geschützter Stelle wieder eingraben. Dies ist sinnwidrig. Der ausgewachsene Saucwurz durch das Schützen nur verweichlicht und verdirbt daher nur um so rascher. Derselbe ist so winterhart, wie kaum etwas, was wir im Garten züchten. Er hält sich daher im ausgewachsenen Zustande bestimmt viel besser, wenn wir ihn ruhig auf dem Standort belassen. Zum Gebrauch mag man sich wohl einen kleinen Vorrat ausgraben und so unterbringen, daß derselbe auch bei starkem Schneefall oder heftigem Froste noch zu erreichen ist. Dies läßt sich dann bei Wiederkehr von mildem Wetter auch nochmals erneuern. Bei solch schroffen Wetter verdirbt Porree auch erfahrungsgemäß im Einslag nicht, auch können wir ihn dann gerost im Keller aufbewahren. Gerade bei länger anhaltender milder Witterung zur Winterzeit ist derselbe in diesem Zustande nicht vor dem Anfaulen zu bewahren. Ist der Porree aber zur Zeit der Gemüseeinwinterung noch nicht ausgewachsen, so ist ein Einslag schon deswegen schädlich, weil derselbe sich alsdann gar nicht mehr wesentlich weiter entwickeln könnte. Dies tut Porree aber erfahrungsgemäß nahezu den ganzen Winter hindurch. Bei einziehendem Frühling sind wir mit solchen Saucporree sogar noch insofern im Vorteil, als derselbe sich gar nicht so rasch zur Samenbildung ansetzt, wie der früher im Sommer ausgesaunte und vor Winter schon völlig ausgewachsene. Das Weiterwachsen zur Samenbildung läßt sich ja jetzt im Frühling noch dadurch etwas hintenan halten, daß wir die Porreestengel nun ausgeben und mit der Wurzel nach oben gerichtet wieder eingraben. Dies hat auch noch den Vorteil, daß die nun mit Erde überdeckten oberen grünen Teile der Stengel noch gebleicht, hart und gebrauchsfähig gemacht werden. Recht lange läßt sich aber auch hier nicht der Natur gebieten. Die Stengel geraten durch die Behandlung schließlich doch ins Faulen. Dann muß der warme Feuertunnel wieder neuen Porree zum Gebrauche, hauptsächlich jedoch vorerst

zum Auspflanzen liefern. Ein gutes Mittel zur Ausfüllung der Lücke im Frühling fand ich dadurch, daß ich immer Anfang Juli nochmals Porree in Reihen aussetze, die vor Winter gehäufelt werden, als Frühgrün und um höher hinauf zu gleichen. Diese haben es dann im Frühling mit der Samenbildung bedeutend weniger eilig. **Die fettarme Käse.** Wie soll ich kochen ohne Fett? So jammerst jetzt viele Hausfrauen. Nur Geduld und Ueberlegung. Ganz ohne Fett haben wir noch nicht nötig zu wirtschaften, wir sollen nur den Verbrauch auf das Mindestmaß herabsetzen. Mit einigem guten Willen geht das auch. Bisher haben wir viel zu viel Fett unserem Körper zugeführt. In den letzten fünfzig Jahren hat sich unser Fettverbrauch verdoppelt, wie aus Grund umfangreicher Erhebungen festgestellt ist. Wir können daher, ohne Beeinträchtigung unserer Gesundheit zu schaden, den Fettverbrauch einschränken — manche körperliche Beschwerden werden sich dadurch sogar vermindern, wenn nicht ganz verschwinden. Ja, also einschränken! — Da ist zuerst einmal das Butterbrot. Die Butter ersetzen wir durch Aufstrich von Marmeladen, Gelees, Honig usw., was besonders den kleinen Ledermäulchen nicht mal eine Entbehrung bedeutet. Und wie herrlich schmeckt als zweites Frühfrüh zum Brot ein schöner Apfel, deren es ja in diesem Jahr eine große Menge gibt. Da fällt mir ein Sprüchlein ein, das in meiner Jugend oft gesagt wurde und dessen Endverschen hieß: „Doch tut Brot es auch allein, Butter braucht nicht drauf zu sein!“ Und das andere bekannte Verschen würde man richtiger umändern in: „Obst und Brot, macht Wangen rot!“ Bei Zubereitung der Speisen wird die Hausfrau es am meisten empfinden, wenn sie nicht mehr so tief in den Fetttopf greifen kann. Doch es geht — es muß eben gehen! Wenn wir bei Gerichten, die absolut eines Fettzulages bedürfen, statt der bisherigen Menge nur zwei Drittel nehmen, bin ich überzeugt, daß kein Familienglied an dem Geschmack des Gerichtes etwas auszusparen hat, sofern es nur sonst mit Aufmerksamkeit gekocht ist. Kürzlich habe ich in

diesem Blatte schon einen Braten angegeben, der nicht nur ohne Fett zugekocht wird, sondern von dessen Soße man vor dem Sämig-machen noch Fett abschöpfen kann. Es war dies der „Hofbraten auf süddeutsche Art“. Überhaupt fand ich, daß in vielen Familien die Bratensoßen nicht entfettet werden. Das ist durchaus nicht sparsam, und wenn die Schüsseln und Teller nicht recht heiß sind und das Fett erkaltet, ist es direkt unappetitlich. Das Fett, das ich zum Zufügen eines Bratens nötig habe, kann ich in den meisten Fällen von der Soße wieder abnehmen. So geht nichts verloren, da sich dieses Fett vorzüglich zum Anmachen der Gemüse eignet, die dadurch einen viel kräftigeren Geschmack erhalten, als wenn man z. B. nur Butter verwendet, die jetzt zu solchen Zwecken unerschwinglich ist. So wird die praktische Hausfrau noch mancherlei entdecken, wo sie am Fett sparen kann. Frau H. Sell und Geh. Rat R. Jung haben eine Flugchrift herausgegeben, in der wir allerlei nützliche Fingerzeige finden, wie wir uns bei Bereitung verschiedener Speisen zu verhalten haben, um ohne Beeinträchtigung des Geschmacks große Ersparnisse an Fett zu machen. In anerkanntester Weise stellen die Verfasser diese Heftchen kostenlos zur Verfügung. In übersichtlicher, leicht verständlicher Art sind Rezepte angegeben zu Suppen, allerlei Eintöpfen und Gemüsegerichten. Auch süße Speisen sind nicht vergessen, sowie verschiedene süße und saure Tunken, von denen einige zum Anmachen von Salat geeignet sind. Jede Hausfrau wird in dem Heftchen mancherlei finden, das sie in ihrem Haushalt anwenden kann, und wird angepörrt werden, auch die anderen Gerichte zu probieren. R. P.-D.

Rebus. Unsere Leser machen wir auf das heutige Inserat des Verlages für Wort und Bild in Dortmund aufmerksam. In der Annonce erbietet sich der Verlag, jedem Leser seines Rebus das gettgemäße Bild „Des Kriegers Abschied“ umsonst zuzuteilen. Wir können daher Freunden gettgemäßer Bilder empfehlen, den genannten Verlage eine Lösung einzufenden.

Jeder Löser

dieses Rebus umsonst das zeitgemäße, in jede Familie erhält von uns passende und packende Bild

„Des Kriegers Abschied“.

Mehr als 3000 la. Anerkennungs-schreiben über dieses Bild wurden uns bisher eingesandt.

Das Bild ist in Kupferstichdruck 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 des Rebus umsonst.

Sie können ohne jede Verpflichtung Ihre Lösung an uns einschicken; dieselbe muß uns sofort in genügend frankiertem Kuvert 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.

Gehörlos. Schwerhörigkeit, Sausen, Fluß, eingetretene Taubheit, beste Erfolge, Pl. M. 1.50.

Bettläsungen. kann schnell u. sicher durch den Gebrauch von Bettläsungen-Pestilen entfernt werden. Sch. M. 2.50.

Haemoferralcidrup. Kalkseisen-sirup, hebt d. Appetit, befördert d. Verdauung, fördert Blut- u. Knochenbildung, deshalb ganz besonders empfohlen, in den ersten Stadien von Lungenkrankheiten durch Heilung, Verkalkung erkrankter Lungenteile, erfrischt das Aussehen, Kräfte u. Körpergewicht nehmen zu, der Gebrauch sollte einige Zeit fortgesetzt werden. Pl. M. 3.50, 3 Pl. M. 9.—. Bitte nur aus der Adler-Apotheke München D 57, Sendlinger Str. 13.

Magenschmerzen. Magen-krampf, Stuhl-gang-be-sch-wer, etc. etc. etc. kann, hilft abhol, ist ohne Verschönerung. H. Welter, Friederichs-Platz, Nr. 13, 336.

Bettläsungen. Befreiung garant. (of. Alter u. Geschl. angeh.). Auskunft umsonst. 65 Ang. Verandhaus Engbrecht, Stadtdorf 153 bei München.

Ohrenausen
Schrenslaf, Schärferigkeit, nicht angeborene Taubheit be-seitigt in kurzer Zeit 97 Gehöröl.

Marie St. Vangratus.
Preis 2.50; Doppelfläche A 4.—
Zahlreiche Dank-schreiben. Versand: Stadrapotheke Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Oberl.).

Bettläsungen. Befreiung garant. (of. Alter u. Geschl. angeh.). Auskunft umsonst. 65 Pl. M. 1.—, München 73, Daugauer Str. 54.

Selbstpost-Briefschachteln

zum Versenden von Liebesgaben an unsere Angehörigen im Felde.

Vorrätig in vier Größen. Dauerhaftes Fabrikat. Billigste Preise. Günstigste Urteile liegen vor.

I. für Briefe bis zu 50 Gramm (portofrei): A Schachtel 9,5x12 cm, besonders geeignet zum Versand für Zigaretten; B Schachtel 9,5x13 cm, besonders geeignet zum Versand für Schokolade; C Schachtel 9,5x14 cm, besonders geeignet zum Versand für Bonbons; D Schachtel 9,5x15 cm, besonders geeignet zum Versand für Briefe.

II. für Briefe bis zu 250 Gramm (10 Pf. Porto): E, sehr Doppelschachtel mit verstärktem Deckel und Seitenwand (kleineres Format); Gewicht leer ca. 50 Gramm, 14,5x11,5x3,7 cm. Besonders geeignet für den Versand von 10 bis 15 Zigaretten oder kleineren Gegenständen, die besonders geschickt werden sollen. Preis: 30 Stück 3,50 Mk., 50 Stück 5 Mk. franko.

III. für Briefe bis zu 500 Gramm (20 Pf. Porto): F, sehr Doppelschachtel mit verstärktem Deckel und Seitenwand (kleineres Format); Gewicht leer ca. 70 Gramm, 14,5x11,5x5 cm. Besonders geeignet für den Versand von 20 bis 25 Zigaretten oder kleineren Gegenständen, die besonders geschickt werden sollen. Preis: 30 Stück 3,50 Mk., 50 Stück 5 Mk. franko.

IV. für Briefe bis zu 1000 Gramm (40 Pf. Porto): G, sehr Doppelschachtel mit verstärktem Deckel und Seitenwand (kleineres Format); Gewicht leer ca. 100 Gramm, 14,5x11,5x6 cm. Besonders geeignet für den Versand von 40 bis 50 Zigaretten oder kleineren Gegenständen, die besonders geschickt werden sollen. Preis: 30 Stück 3,50 Mk., 50 Stück 5 Mk. franko.

Die Verwendung der Selbstpost-Briefschachteln ist ihres großen Volumens wegen nur in Postpaketen oder bei Mithelbedarf als Frachtpost möglich. Abnahme kleiner Quantitäten lohnt nicht, da das Porto teuer wird wie die Schachteln selbst.

Unsere überall voran empfohlenen Selbstpost-Briefschachteln sind leicht im Gewicht, dennoch sehr dauerhaft und sind vorzüglich geeignet zum Versand von Zigaretten mittlerer Größe mit Brief für ein Gewicht von 50 Gramm, also portofrei, ins Feld senden. Die Größen C und D eignen sich zum Versand von Schokolade, Lebkuchen, Bonbons, etc. etc. bis zu 25 Zigaretten und Gegenständen bis zum Gewicht von 100 bis 150 Gramm. Die Schachtel E ist besonders für Zigarettenversand bestimmt und zu deren Schutz mit doppeltem Deckel und Seitenwand aus Wellpappe ausgefertigt. Je nach Bedarf kommen dazu 10 bis 15 Zigaretten dazu unter.

Auf Bestellung werden auch größere Selbstpost-Briefschachteln aus jeder Größe bis zum jetzt noch dem Markt und Weltmarkt für den Versand von Briefen in billigen Preisen beschaffen angefertigt.

Probenbriefe sind geliefert ein Satz von sechs Stück in einandergelegter Selbstpost-Briefschachteln — bis zum Gewicht von fünf Kilo zulässig — (größte Schachtel 18x28x8 cm, kleine 16x18x2 cm). Jeder Satz kostet im Postbezug 3,50 Mk. Alle Selbstpost-Briefschachteln im Postbezug müssen nach Vorbericht in Verwendung gehen und gegen Käufe geschützt werden; dazu empfiehlt sich Diapaper. Jeder Wagen festesten Diapapieres kosten 30 Pf.

Bestellung der Selbstpost-Briefschachteln geschieht am besten gemeinsam, möglichst ostschäftswiese. Geben Sie an: Selbstpost-Briefschachteln, Verlag für Wort und Bild, Dortmund, Nr. 459, Industriehaus. Die hier angeführten neuen Preise sind mit dem 1. Juni 1915 in Kraft getreten. Die Schachteln sind zu beziehen gegen Einzahlung oder Nachnahme des Betrages franko durch die

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein

Praktisches Rezeptbüchlein für Tierbesitzer u. Landwirte

nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Handapotheke von Dr. G. Kroschwitz, Apotheker.

Preis in Leinen gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Das Büchlein soll in der Billigkeit jedes Landwirts Beden, seine Viehherden vor manchem Fieberstich bewahren. Es ist zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Vorbehalt von

J. Neumann, Neudamm.

Verlag von Richard Rosols, Remberg (Sa.).