



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 29.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

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

## Zur Ernte des Kernobstes.

Von W. M. (Mit 2 Abbildungen.)

Wenn die Obsterte nach, beginnt für den Obstzüchter die Zeit der angenehmen und erfreulichen Arbeit, aber damit auch die Zeit, in der erhöhte Umsicht und Sorgfalt vonnöten ist, um die in Aussicht stehende Ernte ihrem Wert entsprechend zu behandeln.

Der günstige Augenblick zum Abnehmen des Kernobstes kann je nach seiner Beschaffenheit und je nach dem Zweck, welchen man im Auge hat, schwanken. Nachstehend wollen wir daher an der Hand der sehr wertvollen, zum 25-jährigen Jubiläum des „Württembergischen Obstbauvereins“ von dessen Ausschuss herausgegebenen Festschrift die einzelnen Obstsorten hinsichtlich ihrer Ernte näher betrachten. Wir beginnen mit dem Frühobst.

1. Frühobst. Hierunter werden alle Sorten gerechnet, die Juli bis August reifen und zum Teil bis September halten. Sobald sich bei solchen Sorten die Kerne etwas bräunlich färben und die Schalen etwas heller bzw. gelber werden, auch hier und da einzelne tadellose Früchte abfallen, dann ist es höchste Zeit, diese Sorten zu pflücken.

Wenn man die Früchte, z. B. an großen Bäumen, nicht alle auf einmal gut verwenden kann, so werden zuerst die Früchte an der Sonnenseite und am Gipfel, sowie die weit außen hängenden gepflückt; erst einige Tage später kommen die an der Schattenseite und im Innern der Baumkrone an die Reihe. Die

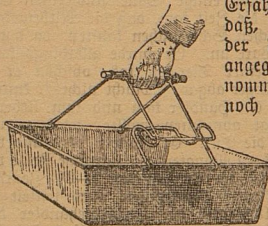


Fig. 1. Kasten zum Obstpflücken.

Erfahrung lehrt, daß, wenn ein Teil der Früchte, wie angegeben, abgenommen wird, die noch hängen bleibenden in kurzer Zeit an Größe zunehmen, abgesehen davon, daß auf diese Weise die Reifezeit nicht unerheblich verlängert wird. Die Frühsorten müssen, wenn sie ihre völlige Güte und Vollsaftigkeit erreichen sollen, acht bis vierzehn Tage vor der völligen Baumreife gepflückt werden. Pflückt man sie zu früh, so welken sie leicht, werden unansehnlich und bleiben geschmacklos; läßt man sie aber bis zur völligen Reife am Baum, so werden sie sehr bald mehlig oder teigig.

Das Frühobst sollte sofort nach der Ernte zum Versand oder Verkauf kommen, denn seine Haltbarkeit ist sehr beschränkt.

2. Herbstobst. Hierzu gehören die Sorten, die vom September bis November genußreif werden. Bei diesen richtet sich die geeignete Zeit zum Pflücken nach dem Eintritt der Baumreife der Früchte.

Diese Baumreife zeigt sich mit den gleichen Merkmalen wie beim Frühobst und ist dann völlig eingetreten, wenn sich die Früchte, die man mit der Hand hochhebt und etwas dreht, mit dem Stiel leicht von der Ansatzstelle, dem sog. Fruchtknoten, ablösen lassen. Hat man dies festgestellt, so pflückt man auch hier zuerst die außen hängenden Früchte und die auf der Sonnenseite, nachher die übrigen.

Die Genußreife läßt sich ziemlich verzögern oder ausdehnen, wenn man die Früchte nicht auf einmal, sondern nach und nach abnimmt. Auch das Herbstobst darf nicht ganz auf dem Baum ausreifen. Die Früchte werden, wenn nicht ganz baumreif gepflückt, viel saftiger und aromatischer. Will man die Reife der Früchte beschleunigen, dann bringt man sie gleich nach der Ernte in eine helle, nicht zu kühle Räumlichkeit. Sollen sie langsam reifen, bringt man sie in einem kühlen und dunklen Raum unter.

3. Winterobst. Das sind Sorten, die vom Dezember ab erst ihre vollständige Lagerreife erhalten und sich zum Teil — besonders einige Apfelsorten — weit in das Frühjahr und den Sommer hinein halten.

Bei der Ernte des Winterobstes ist unter allen Umständen noch größere Vorsicht geboten als beim Früh- und Herbstobst, denn diese Früchte müssen monatelang auf dem Lager liegen, ehe sie ihre Genußreife erlangen, und bedürfen deshalb außer der vollständigen Baumreife der peinlichsten Bewahrung vor Druck und Stoß, damit die Schale ganz unverletzt bleibt.

Das Winterobst muß so spät wie möglich gepflückt werden. Durch recht langes Hängen am Baum wird die Haltbarkeit und Güte des Obstes bedeutend gefördert. Zu früh gepflücktes Winterobst welkt bald und wird trocken, fade und geschmacklos.

Einen gewissen Einfluß auf die Baumreife übt natürlich der Gesundheitszustand und die Kraft des Baumes aus, ferner, ob trockene oder feuchte, ob kalte oder warme Herbstwitterung herrscht.

Den Eintritt der Baumreife stellt man am sichersten ebenfalls durch Probieren — Bewegen der Früchte — fest: sobald sich einzelne gut

lösen, ist es, wie beim Herbstobst, angezeigt, die Ernte nach und nach vorzunehmen.

Es kommt aber leider auch vor, daß einzelne Sorten, z. B. Esperens Bergamotte und Regentin, eines schönen Tages oder nächtlicherweile ohne jede äußere Veranlassung vor ihrer gewöhnlichen Erntezeit eine größere Anzahl von Früchten fallen lassen. Derartige Bäume sind alsbald genau durchzuspflücken, und alle Früchte, die sich leicht lösen, sind abzunehmen. In solchen Fällen ist beobachtet worden, daß die dann noch am Baume verbleibenden Früchte sich wochenlang gut erhalten haben.

Andererseits gibt es auch Sorten, die ausnehmend fest am Baume hängen, wie z. B. die Birne Josephine von Mecheln, die noch fest am Baume bleibt, wenn das Laub schon längst abgefallen ist. Hier hat ein längeres Hängen keinen Zweck mehr. Im Gegenteil; da in der Natur sonst fast alle Vogelnaehrung fehlt, so geben verschiedene Vögel, wenn sie den seither so reich gedeckten Tisch auf einmal vermissen, wohl oder übel auch an diese Früchte und machen sie durch Anpicken wertlos.

Es sei jedoch wiederholt: Winterobst soll möglichst lange am Baume bleiben, mindestens so lange, bis sich die Blätter zu verfärben beginnen. Ein kurzer, leichter Frost von einigen Grad unter Null schadet weniger als vorzeitiges Pflücken.

Wie schon angedeutet, muß das Pflücken des Obstes, sowohl der Früchte als des Baumes wegen, mit der größten Sorgfalt geschehen. Diese Arbeit sollte ausschließlich nur bei trockenem Wetter vorgenommen werden.

Bei Formobstbäumen, die nicht zu groß sind, geht das Pflücken einfach und leicht vonstatten; immerhin ist es nötig, daß man die Früchte einzeln, soweit möglich, mit der Hand

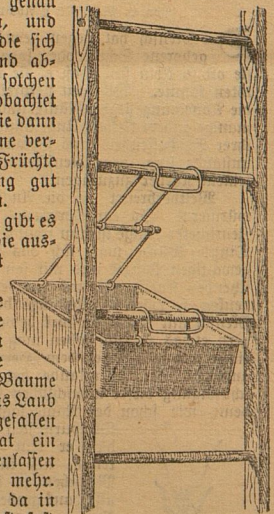


Fig. 2. An der Leiter befestigter Fruchtkasten.

pfückt und in besondere, mit Haken zum Aufhängen an die Leiter versehene Henkelkörbe oder Pflückkästen legt, die innen am Boden und an den Wänden gut mit Packtuch und Holzwolle ausgepolstert sind.

Einen solchen sehr praktischen Pflückkasten stellen Fig. 1 und 2 dar; er besteht aus dauerhaftem Holz, seine Griffe sind von starkem Eisendraht. Die Anbringung des Kastens an der Baumleiter ist aus Fig. 2 ersichtlich, während Fig. 1 zeigt, wie man den Kasten transportieren und bei niedrigen Formobstäumen benutzen soll. Jede nur einigermaßen geschickte Person ist imstande, dies einfache, billige Gerät anzufertigen.

Bei Hochstämmen bedient man sich einfacher, handlicher Leitern, die am unteren Ende mit eisernen Spitzen versehen sein müssen, um das Ausrutschen auf festem Boden zu verhindern. Damit die Bäume durch den Druck der Leiter nicht beschädigt werden, benutzt man als Auflage für die Leiter einfache Holzstützen, die oben mit einer Gabel versehen sind.

Man pfückt soviel wie möglich mit der Hand in das Pflückgefäß oder in eine Pflückschürze; letzteres ist aber recht unpraktisch, weil die vorne hängende Schürze das Auf- und Absteigen erschwert. Feuchte, die nicht mit der Hand zu erreichen sind, nimmt man mit einem der verschiedenen Abpflücker ab. Sorgfältiges Pflücken und schonendste Weiterbehandlung sind Grundbedingung für eine erfolgreiche Aufbewahrung im Winter.

### Etwas über die Ohrwürmer.

Von G. W. (Mit 2 Abbildungen.)

Der Mensch hat gegen gewisse Tiere eine angeborene Scheu oder sogar Angst, obgleich sie oft so klein sind, daß er sie mit einem Finger töten könnte. Wie weit verbreitet ist z. B. nicht die Abneigung gegen Mäuse und Kröten und noch manche andere kleinen Ungeziele, obgleich sie nach ihrer Beschaffenheit und Veranlagung gar nicht imstande sind, dem Menschen einen Schaden an seinem Körper zuzufügen.

Weitverbreitet ist die Angst vor den Ohrwürmern. So ein Ohrwurm von etwa einem Zentimeter Länge ist nun freilich ein merkwürdiges Ding! Würde man sich das Tier mit seinem gewaltigen Panzer und mit seiner am Hinterleibe sitzenden Aneisung ins Hundertfache vergrößert denken, so wäre es allerdings begreiflich, daß der Mensch mit einem so stark bewaffneten Tier nicht gern etwas zu tun haben mag. Was aber kann ein so winziges Insekt dem „Herrn der Schöpfung“ antun? Der Aberglaube hat nach einer Entscheidung dieser menschlichen Schwäche gesucht; denn, wie schon der Name sagt, wird von dem Ohrwurm fest und fest behauptet, daß er kein anderes Streben kenne, als in das Ohr eines Menschen zu kriechen, um dort allerhand groben und gefährlichen Unfug anzurichten. Diese Anklage steht aber auf ebenso haltlosem Boden, wie der Verdacht gegen die Fledermäuse, wonach diese nur danach trachten, sich in das Haar eines Menschen, und namentlich der Frauen, einzufallen, so daß sie geradezu losgeschnitten werden müßten. Immerhin ist die Scheu vor den Fledermäusen noch begreiflich; denn eine Fledermaus hat durch die Art ihres Fluges und durch ihr Auftreten zur Nachtzeit etwas Unheimliches; aber das bißchen Fange des Ohrwurms sollte uns doch wirklich keinen Schreden einzujagen imstande sein. Sehen wir uns daraufhin die Tiere einmal näher an.



Fig. 1. Gemeiner Ohrwurm (Forficula auricularia).

Die Ohrwürmer gehören zur Ordnung der Geradflügler. Am bekanntesten ist bei uns der gemeine Ohrwurm (Forficula auricularia). Er wird 10 bis 14 mm lang, hat einen rotbraunen Leib und einen etwas helleren Kopf. Die Zangen ist beim Männchen innen am Grunde erweitert und fein gezähnt, während sie beim Weibchen

fast gerade und weniger gezähnt ist. Bei dem Männchen sind die Zangen 4 bis 9 mm und bei dem Weibchen 3 bis 5 mm lang. Der gemeine Ohrwurm ist in Europa, Kleinasien, Nordamerika und Nordafrika verbreitet. Im Frühjahr beginnen sie ihre Tätigkeit damit, daß sie in die Erde 20 bis 30 Eier besamen legen. Die Eier werden von ihnen treu bewacht, bis die Jungen austreten. Diese häuten sich mehrfach und sind im August oder September ausgewachsen.

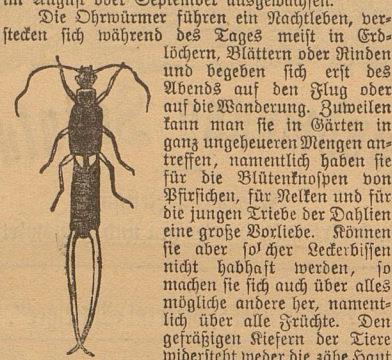


Fig. 2. Forficula opaca.

Die Ohrwürmer führen ein Nachtleben, verstecken sich während des Tages meist in Erdlöchern, Blättern oder Rinden und begeben sich erst des Abends auf den Flug oder auf die Wanderung. Zuweilen kann man sie in Gärten in ganz ungeheuren Mengen antreffen, namentlich haben sie für die Blütenknospen von Birken, für Nektar und für die jungen Triebe der Dahlien eine große Vorliebe. Können sie aber so ihrer Lederhosen nicht habhaft werden, so machen sie sich auch über alles mögliche andere her, namentlich über alle Früchte. Den gefährlichen Kriechern der Tiere widersteht weder die zähe Haut der Aprikosen oder Pfirsiche, noch die härtere der Birne oder der glatten Pflaume. Hat die Frucht eine genügende Reife und Weichheit erlangt, so graben sich die Ohrwürmer oft bis auf den Kern hinein. Auch in den Weintrauben findet man nicht selten die Tiere. Die Ohrwürmer richten aber nicht nur Schaden an, sondern stiften auch Nutzen; denn sie vertilgen gabeliche Raupen und Blattläuse. Ja, sie bringen sogar in die Spindelsäcke gewisser Puppen, besonders des so schädlichen Ringelspinners und Goldastres ein, um die weichen Gebilde im Innern aufzufangen. Immerhin dürfte der Schaden, welchen sie verursachen, größer sein als ihr Nutzen, und man sucht sie daher zu vertilgen. Zu ihrer Bekämpfung in den Gärten verwendet man Büschel von großen Schirmpflanzen oder anderen Gewächsen, die man an geeigneten Stellen aufhängt, damit sich die Insekten vor dem Tageslicht dahin flüchten und so gefangen und beseitigt werden können.

In heißen Ländern kommen bedeutend größere Ohrwürmer vor, als unsere einheimischen sind. So lebt z. B. in Brasilien ein Ohrwurm, den uns Figur 2 zeigt, der auch mit langen Zangen ausgerüstet ist.

### Kleinere Mitteilungen.

**Weim Ausspannen der Fohlen** ist die Hauptsache, daß man recht ruhig mit ihnen verfährt und sie an einem Orte anlernt, an dem sie nicht viel Neues zu sehen bekommen. Mit der Ausbildung ist langsam vorzugehen. Wenn das Fohlen eine Zeitlang den Mann hinter sich gezogen hat, spannt man es mit einem alten Pferde zusammen mit recht langen Strängen an eine Dungschleife, jedoch mit festgebundener Wage, damit das alte Pferd die Schleife allein zieht, wenn das Fohlen einmal im Zuge nachläßt. Man gebe in der ersten Zeit zwei sichere Männer, welche energisch eingreifen müssen, falls sich das Fohlen ungebärdig zeigt.

**Das Liegenlassen des Mistes im Stalle** unter den Tieren ist ein sehr empfehlenswertes Verfahren. Beim Aufbewahren des Mistes in anderer Weise findet gewöhnlich ein Verlust an düngenden Bestandteilen statt. Die Verluste werden beschleunigt bei zu geringem Feuchtigkeitsgehalte des Mistes, bei zu hoher Wärme und reichlichem Zutritt der Luft. Diese nachteiligen Wirkungen finden aber vorzugsweise auf der Düngerstätte statt, wo der Mist dem Winde und Wetter preisgegeben ist. Im Stalle ist daher die Zerlegung eine wesentlich langsamere. Es ist mithin ein großer Vorzug, wenn der Mist monatelang unter den Tieren liegen bleibt, jedoch muß hierbei richtig verfahren werden. Gut ist es, das Stroh vor dem Einstreuen auf der Häufelmaschine auf acht bis zehn Zoll Ränge zu schneiden; denn dadurch erhält dieses nicht nur die Fähigkeit, größere Mengen Flüssigkeit anzufangen, sondern es läßt sich auch, was beim Liegenlassen des Mistes mit eine Hauptsache ist, leichter ebnen

als Langstroh. Eine weitere Bedingung ist, so viel Einstreu zu geben, daß keine Staube abfließen kann, so daß der Mist weder zu naß noch zu trocken wird. Ist Torfstreu in der Nähe billig zu haben, so versäume man nicht, als unterste Schicht ein bis zwei Hände hoch Torfstreu auszustreuen. Durch die Streu wird das Abfließen der Staube vollkommen gehindert, da sie die Fähigkeit hat, ganz bedeutende Mengen Flüssigkeiten aufzufangen. Das Ausstreuen von Superphosphatgips ist bei dieser Aufbewahrung des Mistes zur besseren Konservierung unerlässlich, ist aber nicht täglich nötig, sondern nur zweimal wöchentlich. Bei einer derartigen Behandlung wird einerseits die geringe Ausgabe für Gips durch die hohe Dungkraft des Mistes reichlich wieder ersetzt, andererseits ist der Verbrauch an Streustroh erfahrungsgemäß nicht größer als in anderen Stallungen, aus denen der Mist täglich oder alle zwei Tage auf den Hof geschafft wird.

**Futzen der Kühe.** Werden die Kühe nicht gereinigt, so kann dadurch leicht die Beschaffenheit der Milch leiden. Wie leicht fällt etwas von dem den Tieren anhaftenden Schmutz während des Melkgeschäftes in den Eimer. Mit dem Putzen der Tiere beginne man frühzeitig, auch wenn die jungen Tiere, welche lebhafter sind und sich den Schmutz noch leichter abfeuern, das Putzen nicht notwendig haben. Gemöhnt man die Tiere schon bald an das Putzen, so lassen sie sich das Putzen später auch leichter gefallen. Werden die Tiere schon von Jugend an geputzt, so werden sie auch zutraulicher und fügsamer, was nicht zuletzt auch bei männlichen, später zur Zucht zu benutzenden Tieren beachtet werden sollte.

**Mehr Schweine.** Obwohl die sogenannte Fleischnot mehr und mehr im Schwunden begriffen ist, kann man sich doch der Ansicht nicht verschließen, daß doch noch eine ganze Menge Schweine gemästet werden könnten, wenn nur mehr guter Wille vorhanden wäre. Daß die Stadt ihre Schweine von auswärtig beziehen muß, ist ja klar; aber wenn ein Dorfbesitzer zum Markt gehen muß, um seinen Bedarf zu decken, so stimmt es in dem Dorfe nicht, und sollte es selbst in einer Industrieregion liegen. Und doch gibt es solcher Dörfer eine Menge. So kenne ich ein Dorf mit eingesehmem Stamme kleiner Bauern und starker Arbeiterbevölkerung. Die Metzger decken ihren Bedarf zur Hälfte im Ort, indem sie von jedem der kleinen Bauern je 1-3 Stück kaufen. Mehr ziehen diese Bauern neben ihrem Hausbedarf nicht. Der Vater und der Großvater haben jährlich um dieselbe Zeit von demselben durchziehenden Händler zwei Schweine gekauft, und mehr kaufen auch der Sohn und Enkel nicht. Sie übersehen dabei aber ganz, daß die Zeiten sich vollständig geändert haben. Die allermeisten dieser kleinen Bauern könnten ganz gut 2-3 Stück Schweine mehr mästen; damit aber wäre für ihren Ort die „Fleischnot“ schon gehoben. Dann aber sollte man sich doch einmal den Schweinehändler vom Halbe schaffen. Warum hat man keinen Halberhändler nötig? Warum halten die größeren Bauern keine Zuchtstauen? Weil es nicht Sitte ist. So war es auch bis vor Kurzem in einem Dorfe meiner Nachbarschaft. Da zog ein neuer Pächter auf eines der Gütchen ein und erklärte kategorisch: „Die Schweinehändler müssen zum Dorfe hinaus.“ Flugs stellte er einige Säue und einen Eber ein, und als die Zeit kam, daß die Mitbewohner ihre ortsüblichen Schweine kaufen, da bot er auch seine Ware an. Er wurde allerdings kaum die Hälfte seiner Tierchen los, obgleich er sie bedeutend billiger abgab. „Macht nichts“, knurrte er, und als ein Händler kam und ihm liebevoll seinen Vorrat abnehmen wollte, wies er ihm höhnlachend die Tür. Er mästete selbst und verkaufte nach 8-9 Monaten eine statliche Reihe von Fleischschweinen im Gewicht von 2-2½ Zentner. Das gab Geld. Unterdessen aber hatten die bisherigen Abnehmer der Schweinehändler doch eingesehen, daß sie teurer und vielfach schlechter gekauft hatten, und im Jahre darauf blieben ihm, obgleich er zwei neue Säue einstellte, kaum Tiere zur Zucht und Hausbedarf übrig. Er verdiente Geld, und seine Mitbauern sparten Geld. Heute gibt es schon mehrere Bauern, die sich ein paar Säue halten; die Schweinehändler aber machen einen weiten Bogen um die Gegend, als beräche dort Maul- und Klauenseuche.

**Putzen der Schweine.** Von einem Putzen der Schweine will so mancher Landwirt immer noch nichts wissen, und doch sind die Tiere,

amentlich bei drückender Hitze, für eine Reinigung sehr dankbar. Haben die Schweine Gelegenheit zur Bewegung im Freien und zum Baden, so sorgen sie selbst für die nötige Reinigung; denn das Schwein ist trotz seines schlechten Rufes ein sehr reinliches Tier. Wo die Tiere aber nur auf den Stall angewiesen sind, muß neben Gewährung reichlicher und reinlicher Einstreu auch eine besondere Hautpflege stattfinden. Ein Eimer mit kühlem Wasser und ein Schrubber, mit dem der ganze Körper abgerieben wird, verschaffen dem Schweine Kühlung und regen die Hauttätigkeit und auch die Fresslust an. Sehr empfehlenswert ist es auch, die Tiere dann und wann mittels einer Gießkanne abzubraufen. In edleren Zuchten werden die Schweine regelrecht gepußt, und man hat eine außerordentlich günstige Einwirkung auf die Entwicklung und das Wohlbehinden der Tiere festgestellt.

**Enten** werden am rationellsten nach der ersten Regeperiode zum Abschachten austrangiert. Sie liefern alsdann wohl das beste Fleisch, und es ist bei der leichten Aufzucht wirklich rentabler, jährlich neu zu ziehen, als die großen Tiere während der langen Zeit des Jahres, wo selbige nicht mehr legen, weiter zu füttern. Die jungen Tierchen bedürfen während der ersten Zeit bei weitem nicht so viel Nahrung, wie die ausgewachsenen Tiere. Als erste Nahrung ist den jungen Enten recht gut Weizenbrot, später geschrotetes Getreide zu reichen. Als Grünfutter sind geschnittene Brennnesseln sehr vorteilhaft zu verwenden. Recht bald aber suchen auch die jungen Enten sich einen großen Teil der Nahrung selber im Wasser und auf dem Weidgange.

**Früh verpflanzte Bäume** sollen im Sommer möglichst viel Feuchtigkeit erhalten. Ein verpflanztes Baumchen, welches gewaltsam von seinem Standorte in der Baumschule genommen wurde, hat einen großen Teil seiner Wurzeln eingebüßt. Es gehen nun gewöhnlich das Frühjahr und der Anfang des Sommers darauf, bis es wieder genügend neue Wurzeln gebildet hat. Stellt sich die Trockenheit des Sommers ein, so leiden sie mehr oder weniger; in schwerem Boden wird das Baumchen wohl innerlich noch feuchtigkeithaltig erhalten; in leichtem, sandigem Erdreich dagegen und in trockener Lage leidet es gar zu oft, so daß die Blätter bald schlaff, endlich gar gelb werden und abfallen, noch ehe der Sommer zu Ende ist. Um diesem Übelstande abzuwehren, muß man gleich nach dem Pflanzen dem jungen Baume schon die erforderliche Pflege angedeihen lassen, die darin besteht, daß man vor allem, wo es irgend geht, bei der Frühjahrspflanzung die Bäume gut einschlämmt. Da, wo die Bäume durch Trockenheit Not leiden können, gieße man bei großer Trockenheit gründlich durch. In manchen Lagen aber und in leichtem, sandigem Boden hilft auch das Gießen nicht immer, da der Boden vermöge seiner leichten Beschaffenheit alles ihm zugeführte Wasser bald wieder abgibt. Man belege deshalb die Baumstämme am besten mit Mist, da solcher die Feuchtigkeit am liebsten hält. Kartoffelkraut und Wacholderreißig leisten ebenfalls gute Dienste. Bäume, welche hauptsächlich auf Abhängen stehen, leiden am meisten durch Trockenheit. Deshalb sieht man oft, daß auf solchen Hängen Bäume nicht ordentlich gedeihen wollen. Wenn sich auch der Mist zum Bedecken der Baumstämme nicht so bald herbeischaffen läßt, so lohnt sich diese Arbeit doch ganz entschieden. Wo es irgend möglich ist, sollte man das Regenwasser durch Gräben an die Bäume leiten. Es ist immer viel besser und auch billiger, auf diese Weise das Anwachsen der Bäume zu sichern, als sie drei- bis viermal umzupflanzen, damit sie vielleicht auch noch weiterhin ein kümmerliches Dasein führen.

**Grüne Bohnen.** Wohl kaum ein anderes Gemüse erfreut sich der Gunst des modernen Kulturmenschen in so hohem Grade wie die grüne Bohne. Und das mit gutem Recht, denn sie ist schmackhaft und zart und muß, auf die richtige Weise zubereitet, wohl oder übel jedem munden. Dabei ist sie wenigstens bei jedem etwas vorgefertigten Sommerzeit, so wohlfeil, daß sie auch auf den Tisch des ärmsten Haushaltes gelangen kann. Kurzum, in unseren Breitengraden darf sie gewissermaßen als das Allwelts Gemüse angesehen werden und spielt in den Sommermonaten, angefangen vom Juli, und über diese hinaus bis in den Herbst hinein, was ihre Beliebtheit und Verbreitung betrifft, die gleiche Rolle wie die wohlfeilen Kohlrabten nachher im Winter bis wieder

zum Beginn des Frühlings. Einige „Grüne Bohnen-Rezepte“ dürften deshalb wohl am Platze sein. — **Schnittbohnen.** Die schmackhafteste Art, grüne Bohnen zuzubereiten, besteht darin, sie an beiden Seiten gut abzugeben, recht fein zu schneiden, zu waschen und in einen Topf zu tun, auf dessen Boden man ein der Menge der Bohnen angemessenes Stück frischer Butter legt. Dann deckt man den Topf gut zu, stellt ihn in den Ofen und schüttelt ihn häufig, bis die Bohnen zusammenfallen und ziemlich weich geworden sind. Nun gießt man Fleischbrühe daran, fügt einige Zweige Wickenkraut hinzu und läßt die Bohnen damit noch eine Stunde langsam kochen. Jetzt verdickt man die Brühe mit etwas in Butter geschwittenem Mehl, rührt häufig um und würzt die Bohnen zuletzt, nachdem das Wickenkraut entfernt, mit etwas feingehackter Petersilie, worauf man sie mit Rindfleisch, Hering und Salzkartoffeln oder mit Hammelfleisch, Hammel- oder Schweinshackfleisch aufrägt. — **Grüne Bohnen auf englische Art.** Junge, zarte Bohnen werden abgepöckelt, in Salzwasser abgekocht, abgeseigt und abgekühlt. Dann macht man sie wieder in Salzwasser heiß, rührt sie mit einem Schaumlöffel auf einer runden Schüssel bergartig an, legt ein Stück frische Butter darauf und serviert sofort. — **Grüne Bohnen mit Milch.** Die abgepöckelten, in drei bis vier Stücke gebrochenen jungen Bohnen werden in Wasser halbweich gekocht. Nachdem das Wasser abgeseigt ist, dünnt man die Bohnen in einer aus einem in Butter geschwittenen Eßlöffel Mehl und Milch bereiteten dicken Brühe vollends weich, worauf man sie mit Zucker und gestoßener Muskatblüte oder mit gehackter Petersilie und Pfefferkraut würzt. Die auf solche Art zubereiteten grünen Bohnen sind in Mecklenburg und Wommern sehr beliebt.

**Zur Essigbereitung aus Fallobst** eignen sich alle Obstsorten, d. h. Kernobst sowohl als auch Stein- und Beerenobst in all seinen Arten und Sorten. Auch die Beschaffenheit der Frucht schließt ihre Verwendung nicht aus, so daß demnach Obst, das im Sommer vom Sturm nur halbreif vom Baum abgefallen wurde, angekauft, mürbiges Obst, das für andere Zwecke überhaupt nicht mehr verwendbar ist, weiter die Obstfälle beim Dören und der Weinbereitung recht zweckmäßig zur Essigbereitung Verwendung finden können. Man zerquetscht das Obst, bringt es in ein Faß, gibt so viel Wasser hinzu, daß nach dem Verschütten des Obstes mit einem losen Faßboden und Steinen alle Früchte bedeckt sind, und stellt das Faß dann an eine möglichst warme Stelle. Später gewonnenes Obst kann bis zur Fällung des Saftes hinzugenommen werden. Nach genügender Gärung der Masse gießt man den Saft ab auf ein reines, nicht geschwefeltes Faß, das man an einer möglichst warmen, jedenfalls aber frostsicheren Stelle aufstellt und so lange mit gutem Essigspundvoll hält, bis die Essiggärung vorüber ist, was dann der Fall ist, wenn jedes Geräusch im Faße aufgehört hat. Um Unreinigkeiten abzuhalten, legt man ein Brettschäufchen auf Spundloch, das man der Sicherheit wegen mit einigen Nägeln leicht befestigen kann. Der Essig muß bis zur völligen Vollendung der Essiggärung auf dem Faße lagern, die mindestens ein halbes Jahr beansprucht. Setzt man dem Essig gut Himbeeren, Brombeeren z. u., so geben diese Früchte dem Essig ein vorzügliches Aroma. Für den eigenen Bedarf braucht der so gewonnene Essig nicht abgezogen zu werden. Bedarfs seiner Klärung zum Verkauf setzt man auf 1 l Faßinhalt einen Eßlöffel pulverisierte Knochenasche zu, rührt sie gründlich ein und läßt den Essig, nachdem sich die Kohle zu Boden gesetzt hat, über einen einfachen Filter laufen.

### Frage und Antwort.

#### Ein Fragegeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe dringlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Reichmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Verlebung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Aufschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

**Frage 110.** Ein vier Wochen altes, gut genährtes Kalb, das meist träge im Stall lag, zeigte plötzlich Schwindel, stierte zur Erde, schüttelte stark, zeigte Zukunnen, brach dann zusammen und verendete nach einem halben Tag. Beim Aufbrechen konnten keine krankhaften Veränderungen der Organe wahrgenommen werden, doch saßen das Blut mehr

nach Kopf und Hals gezogen zu sein. Woran ist das Kalb krepiert, und wie ist ähnliches zu vermeiden?

**Antwort.** Ihr Kalb ist einem Gehirnschlag erlegen, wie er bei gut genährten Kalben, denen es an Bewegung fehlt, nicht selten auftritt. Der Grund ist eine zu gute, d. h. zu stickstoffreiche, Ernährung und Bewegungslosigkeit. Geben Sie den Kalbern verdünnte, abgerahmte Milch und etwas Schrot von Hintergetreide dazu. Lassen Sie die Tiere aus ihrem Stall am besten sofort auf die Weide oder so weit ins Freie treten, wo sie sich jederzeit frei bewegen können, dann wird so etwas nicht wieder vorkommen.

**Frage 111.** Ich hatte 1905 zwei Fähen Heidelbeerwein angelegt. Während das eine Faß beim ersten Abziehen tadellos war, ist das zweite während der Gärung sauer geworden. Kann ich den sauer gewordenen Wein ohne weiteres als Fruchtessig verwenden?

**Antwort:** Zur Verwendung als Würze an Salat und Speisen ist der Essig aus Heidelbeerwein, soweit seine rote Farbe nicht geniert, unbedenklich zu verwenden. Als Ginnackessig ist derselbe noch nicht zu gebrauchen, dazu ist er noch nicht reif und enthält mancherlei Fermente, welche statt konvergierend, zerlegend wirken. Sehr gut ist Heidelbeeressig als Zugabe zum Urinwafler, da er sehr erfrischend ist und Leib und Magen in guter Ordnung hält. Erste Bedingung ist natürlich, daß der Essig reinmachend ist und nicht an mancherlei Fehlern und Krankheiten leidet, welchen auch der Essig unterworfen ist. Schlegel.

**Frage 112.** Ein Stück Land,  $\frac{3}{4}$  Morgen groß, das mit Sted- und Kunkelrüben bepflanzt werden soll, wird schwach mit Stalldung bedingt. Es ist durchlässiger Moor- und Lehmboden. Wie habe ich Kunstdünger anzuwenden, um eine ertragreiche Nährernte zu erzielen?

**Antwort:** Neben einer schwachen Stallmüddüngung verlangen die Sted- und Kunkelrüben noch erhebliche Mengen von Kunstdünger. Wir erzielen die höchsten Erträge neben pfeiflicher flacker Stallmüddüngung durch 2 Zentner Superphosphat, 2 Zentner Chlorsalpeter und 4 Zentner Kainit pro Morgen. Das Kainit muß aber schon im Herbst oder zeitigen Winter gestreut sein. Ist dies verpakt, so kann man etwa vierzehn Tage vor der Bestellung 1 Zentner 40prozentiges Kalifalz ausstreuen; das Superphosphat streut man vor der Bestellung aus und bringt es durch Krümern z. u. unter. Pflügt man im Frühjahr, so können auch die Kunstdüngemittel flach mit untergepflügt werden, durch Einengen können diese meist zu flach. Den Chlorsalpeter gibt man am zweckmäßigsten als Kopfdünger, und zwar je nach der Stärke der Anwendung in 2 oder 3 Gaben; die erste Gabe sofort nach dem Verziehen, sobald die Kunkeln einzeln stehen, die anderen Gaben in entsprechenden Zwischenräumen später. Sind die Sted- und Kunkelrüben schon gepflanzt, so kann nur noch der Chlorsalpeter als Kopfdünger in Betracht kommen. Den Dünger werden Sie in jeder soliden Düngerhandlung in Ihrer nächsten Stadt bekommen. Um besten Kauf man durch die Bezugsgenossenschaften. Gegenwärtig kostet der Zentner Chlorsalpeter circa 11 Mk., Superphosphat 3 Mk. und Kainit, je nach der Entfernung vom nächsten Kaliverk, 1 bis 1,50 Mk. Das 40prozentige Kalifalz kostet circa 4,50 Mk. pro Zentner.

**Frage 113.** Wir stehen zur Fütterung meiner Kühe aus der eigenen Mühle Roggen, Weizenkleie und Weizenhalben, sowie Heu und Stroh verschiedener Art, auch Kartoffeln zur Verfügung, an Handelsfutter kaufe ich Palmkuchen. Soll ich trocken oder angefeuchtet füttern?

**Antwort:** Es muß Ihnen gar nichts, wenn ich Ihnen hier einige Futterrezepte aufschreiben würde, weil einige Umstände bei Ihren Kühen gelten können, die Sie nicht erwähnen, aber alles ändern können. Sie tun am besten, sich eine kleine Anleitung zur Aufstellung von Futterrationen anzuschaffen, wie z. B. die von Strauch (Leipzig bei Hugo Voigt), diese zu studieren und dann sich selbst ihre Fragen zu beantworten, was ein jeder ausgearbeitete Landwirt schon von selbst kennen sollte. Wenn einer kein Urteil darüber hat, ob er richtig oder falsch füttert, so soll er lieber seine Hände vom Füttern waschen und ohne Vieh wirtschäften, sonst kann ihm leicht das Vieh alle Haare vom Kopf fressen, ohne daß er merkt, woher der Rückgang seiner Heinerträge eigentlich rührt. A. Rüster, Badrow (Kr. Lebus).

**Reklameteil.**

Das Fahrrad dient in seiner heutigen Vollkommenheit nicht nur dem Sport, sondern ist noch vielmehr für alle Schichten der Bevölkerung ein Bedürfnisartikel geworden. Sie häßt und liebt es Muskel und Augen, Gottes freie Natur mit dem Rade zu durchfahren! Und was leistet es noch nebenbei für Dienste! Der Arzt braucht es, um schnell und billig seine Patienten zu besuchen, der Beamte im Dienst, der Geschäftsmann, um schnell seine Kunden zu bedienen. Der Arbeiter ersucht mit Geduld um die Besorgung seiner oftmals entfallenen Arbeitsstätte. Gewiss ist nicht zum wenigsten für den Landbesitzer das Fahrrad erst recht zum größten Vorteil. überall wird Zeit gespart, und Zeit ist Geld. Zu den besten Exzeptionen der Fahrradindustrie gehören untrüglich die „Urania“-Fahrräder der Urania-Fahrradfabrik Cottbus. Diese Maschinen werden

nur aus bestem Material hergestellt, sowie jede einzelne auf leichtesten Lauf und Haltbarkeit auf das Sorgfältigste geprüft. So hat sich denn auch, infolge der vorzüglichen Beschaffenheit der Urania-Mäder, der Umsatz dieser seit 12 Jahren bestehenden Fabrik, jährlich bedeutend gesteigert, so daß die Firma genötigt war, vergangenes Jahr einen größeren Fabrik-Neubau aufzuführen, und ist für neue wieder alles daran gesetzt, um den guten Ruf der Urania-Fahrräder zu erhalten und zu vernehmen. Der Katalog, welcher auch eine große Auswahl in Fahrradzubehörteilen enthält, wird auf Verlangen unjont und portofrei versandt.

Violons, Violinen, Zithern, Guitarron etc. gut und selbst direkt vom Fabrikationsort kaufen will, dem ist dringend zu empfehlen, sich an die bekannte Firma **Meinel & Herold** in Klingenthal i. S. zu wenden. Genannte Firma ist im Besitz von über 5000 freiwillig abgegebener Urkunden einigender Danks und Anerkennungsbriefen, welche ein ständiger Beweis sind, daß trotz der außerordentlich niedrigen Preise nur wirklich geübene und brauchbare Waren zum Verkauf kommen. Hiervon veräume daher, vor Ankauf eines Musikinstrumentes den neuen Katalog mit vielen Abbildungen unjont zu verlangen, derselbe wird an jedermann gratis versandt.

**Eine Million** Harmonikas und Laute und überzählende andere Musikinstrumente werden alljährlich in Klingenthal und Umgebung verfertigt. Über beständ. Bedarf in Zugharmonikas, Bass-

Fahrräder verkaufen wir auf die im Anzeigenteil unterer heutigen Nummer enthaltene Anzeige der Firma **Emil Köller** in Brunsal i. Baden, deren diverse Sorten Räder, sowie Förderer und Reiterentlast allseitige Anerkennung finden.

**Ein gewaltiger Fortschritt**

ist das neue Modell des **Tentonia-Zentrifugal-Milch-Separators.**



Verlangen Sie Prospekte u. Offerten. Märk. Maschinenbau-Anstalt „Tentonia“, Frankfurt (Oder) 119.

**nur eine Mark**



**Leipziger Bienen-Zeitung**

billige u. verbreitetste bienenwirtschaftl. Zeitschrift. Preis pro Jahr nur 1 Mk.

Probe-Nummern umsonst u. frei von d. Expedition d. Leipziger Bienenzeitung, Leipzig-R.

**Fix und fertig**



verhandelt werden stets mehrere 1000 Fahrräder.

„Urania“-Fahrräder genießen Beweis: Sie sind sich eingebenden Unternehmungsgeistigen.

Direkt von der Fabrik zu 50% an. Halben Originalpreisen! von 50 an. Näheres anfordern gratis! 5 Jahre Garantie. Prachtatlas umsonst. Wiedererkaufen gesund!

Lyra-Fahrradwerke Richard Ladewig, Franzl. No. 69.

**Kauft Musikinstrumente v. d. Fab. Hermann Dölling jr. Markneukirchen i. S. No. 353.**

Kataloge gratis und franko. über meine Harmonikas wolle man Extra-Kataloge gratis verlangen.

3 Mark pro Tag Verdienst zu Haus. Genaue Anleitung gegen 20 Pfg. mark. Neueste Unternehmen. Jacob Ulmer, Schoenaich-Str. 24

**Anerkannt sehr leistungsfähig** ist die Firma **Gebrüder Rauh** 30 Tage zur Probe!

**Stahlwarenfabrik** Versandhaus I. Ranges. **Gräfrath** bei Salingen.

**Hochelegante moderne Herren-Doppel-Uhrkette** (Kavalier-Kette)

**Elektro-gold-plattiert sehr schön u. haltbar.**

Nr. 2075 Preis per Stück nur **2 Mk. franko.**

Ganze Länge ca. 45 cm, fein gearbeitete runde und lange Glieder, schöner Anhänger mit einem grossen und zwei kleineren imitierten Edelsteinen.

**Versand unter Nachnahme oder gegen Vorauszahlung des Betrages.**

**Garantieschein:** Nicht gefällende Waren tauschen wir bereitwillig um od. zahlen Betrag zurück.

**BRILLANT**

**Umsonst und portofrei** ohne Kaufzwang versenden wir auf Wunsch an jedermann, nur nicht an Personen unter 16 Jahren, unsern neuesten **Pracht-Katalog** illustrierten (ca. 6000 Gegenstände enthaltend, und zwar: alle Arten Solinger Stahlwaren, Haus- und Küchengeräte, Werkzeuge, Luxusartikel, Waffen, optische Waren, Bijouterie-, Gold- und Silberwaren, Uhren, Lederwaren, Pfeifen, Zigarren, Stöcke, Schirme, Musikinstrumente, Kinderspielwaren und viele andere Artikel in grösster Auswahl. — Wir bemerken, dass nur elegante, gediegene und preiswürdige Ware zum Versand kommt. Über 5000 lobende Anerkennungsbriefe bestätigen Güte und Qualität unserer Waren. Bei grösseren Sammel- Aufträgen Extra- Vergünstigungen.

**Billiges, bestes u. erfrischendes Bier,** kräftig u. voll moussierend, von unerreichtem Wohlgeschmack u. höchster Vollkommenheit, bereitet nach dem einfachsten Reize frei in eigenen Haushalte einzig u. allein in d. echten Noa's Original-Weizentrakt, besten Sorten u. Maltz erhaltend. Preis 5 Pf. pro Liter, reichend zu 333 Pf. d. überalt befest. Braubier nur RM. 1,75 m. Porto u. Versand 3 Pf. zu 1000 Liter RM. 4,25 fct. Extrakt zu Weiß, Maltz, Weizenbier etc. in vollendetester Qualität ebenfalls erhält. Genaue, einfache Anweisung auf jeder Flasche. Sorten und Preisverzeichnis mit Rezepten gratis! Vorzicht vor minderwertigen Nachahmungen! — Probebier, alle Sorten gratis, für 150 Liter reichend, RM. 3,40, für 275 Liter RM. 6,15 franco. Versuchsmittele nur gegen Vereindigung von 45 Pf. fct. **Max Noa, Gostlikerstr. (Pringl. Schwarzg.), Bier-Extrakt-Fabrik, Berlin N. 9 c, Wasser Str. 5 b.**

**Brillant-Feldstecher „Osiris“**

in seinem besten Gut mit Druckverfälschung u. Korrek zum Anhängen. Elegant ausgestattet mit farbigen Gelände- Sehköpern. Sofort u. klar zeigend, für jedes Auge einnehmbar. Preis RM. 3,50, — Probe gratis. Ein Stück auf einmal zusammen RM. 11, — franko. Einfachere Ausführung (Solinger Konstruktions-Qualität) in votem Gut **2 Mk. 1,50.**

Bessere Feldstecher 5, —, 7,50, 9, — bis 25, — Mk. laut neuesten Prachtatlas, der unjont u. portofrei an jedermann versandt wird. Zeilen billigste Kaufsquelle für Gebrauchsgüter u. Luxusgegenstände aller Art.

Rheinisches Waren-Versandhaus Rudolf Aretz, Köln a. Rh. No. 173, Silbengraben 13.

Mit Ihrem Futterfalk Marke B bin ich sehr zufrieden. Mein Schwein von **10 Monaten** hatte ein Gewicht von **510 Pfund.**

Wils. Lübbers, Gleichenhof.

Bestellen Sie ausdrücklich Dr. Brockmann's edle Marke B mit nebenstehendem Bueg als Schutzmarke. Derselbe besteht aus Futterfalk und wertvollen appetitanregenden Zusätzen u. kostet: 5 Kilo 3,50 Mk. franco per Post, 12 1/2 Kilo 6,50 Mk., 25 Kilo 11 Mk., 50 Kilo 20 Mk., 100 Kilo 39 Mk. franco jeder Behälter. Polnische 20 Pf. extra. Brodmare „Erfolgreiche Viehhaltung“ gratis und franco.

**M. Brockmann, Chem. Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 22.**

**Kurz und gut! Für die Hälfte**

des Katalogpreises selbst bei Einzelbezug liefern wir Ihnen Alles, daher kosten Fahrräder **M 59, 62, Praelud M 3, —** mehr. Multiplexräder 6 Jahr schriftl. Garantie, Luftschläuche 2,50, 2,75, 3,75 schriftl. Garantie. Sattel 1,60, Fusspumpe 80 g, Konusse, Achsen etc. zu jedem System, staunend billig. Prachtatlas gratis u. portofrei. Vertreter auch für nur gelegentlich Verkauf gesucht. Nebenverdienst. **Multiplex-Fahrrad-Industrie Berlin 247, Gitschinerstr. 15.**

**Koche auf Vorrat!**



**Cotenkopf-Ring, m. Simili-Brillant Silber erud. 1,25, oder Cap-Rubin erud. 1,50. Ring 1,25, 1,50, 2,25, 4,25, 5,75. Silber-Curr.-u. Radfahr-Ringe St. 1,50. Goldene Ringe 333 getemp. von 85 Pf. an. Reich illust. Preisliste od. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren etc. gratis und franko. Hygienische u. Aufwandserscheiner verfangen. **Engros-Katalog**, Versand nur gegen Nachnahme od. vorh. Einzahlung. Porto und Packung extra. Unjontlich geteilt. (71) **Hugo Pinus, Samhaber 37.****

**Man verlange ausführliche Drucksaachen, sowie Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von J. Weck, Ges. m. b. Haftung Oeffingen, Amt-Säckingen (Baden).**

Tausende Raucher empfehlen mich, ich garantiere ungeschweilen, deshalb sehr bekömmlichen und gesund. Tabak, 1 Tabakpfeife umsonst zu 9 Pf. mein berühmten Förster-tabak für 4,25 franko. 9 Pf. Pastorentabak. Pfeife kosten zus. 5 Mk. fr. 9 Pf. Jagd-Kanaster mit Pfeife Mk. 6,50 irko. 9 Pf. holl. Kanaster u. Pfeife Mk. 7,50 irko. 9 Pf. Frankfurter Kanaster kostet franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife od. eine reichgeschm. Holzpfeife od. eine lg. Pfeife erw.

**Weltberühmt sind meine Fahrräder, Nähmaschinen, Fahrrad-Zubehöreile** bei mir bestellen! **Weltrühmt sind meine Fahrräder, dabei enorm billig.** Fordern Sie kostenlos und portofrei meinen **Prachtatlas**, d. reichste Auswahl enthält u. Ihnen über die Vor- teile, die Sie bei mir genießen, Anschluss gibt. **Hans Hartmann, Eisenach 131.** Grösstes Fahrradhaus Mitteldeutschlands.

**Urania** feinste Qualitätsmarke. Preise enorm billig. Alle Fahrradzubehöre und Einzelteile. Katalog gratis. Werte gesund. **Urania-Fahrradfabrik Cottbus 52.**

**„Hienfong-Essenz“** extra stark f. Wintergebr. vers. 1 Dtzd. 2,50 M. (b. 30 Pf. 6, —) kostenfr. überallhin. Laborat. E. Walther, Halle a. S. 13, Reilstr. 2.

Zur Redaktion: Bodo Grundmann, für die Anzeigenteil: Rob. Neumann, Druck: J. Neumann, Buchdruck in Neudamm. — Verlag von Carl Zöfel, Kempten (Ost. Bad.).