

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weiteste Verbreitung.
Druck und Verlag der
Limburger Vereinsdruckerei, G. m. b. H.

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“

Erscheint Mittwochs.
Abonnements-Postpreis 50 Pfg.
Anzeigenpreis 20 Pfg.
die Zeile.
Verantwortl. Redakteur: Dr. H. Sieber.

Nr. 32.

Limburg a. d. Lahn, 10. August

1916.

Konservieren der Gemüse.

3. Das Sterilisieren.

Neben Dörren und Einsäuern des Gemüses steht uns als dritte und letzte Konservierungsart das Sterilisieren zur Verfügung, das im allgemeinen auf dem gleichen Prinzip beruht wie das von uns bereits behandelte Sterilisieren des Obstes, jedoch ungleich größere Aufmerksamkeit und sorgfältigeres Arbeiten erfordert wie dieses, weil bei Gemüse einerseits andere, d. h. stärkere Ernährungserreger zu vernichten sind, andererseits die konservierende Frucht säure dabei fehlt.

So ist in erster Linie zartes und nur vollständig frisches Gemüse zum Sterilisieren zu verwenden, da die Frische eine Hauptbedingung des Gelingens bildet. Ueberreifes, holziges, angefaultes oder sonst verdorbenes Gemüse ist für diese Konservierungsart unbrauchbar. Auch stark mit Säften gedüngte Gemüse sollten zum Sterilisieren nicht verwendet werden, da sich bei solchen mit der Zeit ein höchst unangenehmer Geruch und Geschmack entwickelt.

Sodann ist eine entsprechende Vorbereitung des Gemüses unter raschem und sauberem Arbeiten vonnöten, zwar handelt es sich hierbei hauptsächlich darum, das Gemüse sauber zu waschen und zu putzen, wie wir dies sonst in der Küche zu sofortigem Kochen auch tun. Saubere Arbeiten ist dabei nötig, weil namentlich am Gemüse verbleibende faulige Stellen den Bakterien eine Wohnstätte bereiten, in der ihnen durch das Sterilisieren meist nicht beizukommen ist, während rasches Arbeiten Gewähr dafür bietet, daß sich das vorbereitete Gemüse, namentlich solches zarterer Art, wie grüne Bohnen, Erbsen usw., nicht erhitzt oder die Farbe verliert.

Zum Vorbereiten des Gemüses gehört weiterhin das Abbrühen bzw. Dämpfen des gewaschenen und zugeputzten Gemüses. Dieses bezweckt einerseits schon ein teilweises Abtöten von dem Gemüse anhaftenden Bakterien, andererseits dient es aber auch dazu, das Gemüse in einen Zustand zu bringen, daß es sich ohne in die Sterilisiergläser einschichten läßt und eine gleichmäßige Füllung derselben ermöglicht. Das Wasser, welches zum Abbrühen verwendet werden soll, muß weich und darf nicht eisenhaltig sein. Ein Zusatz von doppelt-kohlensaurem Natron zum Wasser ist empfehlenswert. Die Beigabe von 25 Gramm Salz auf den Liter ist nötig. Das Wasser, in welchem das Gemüse durch Einlegen abgebrüht werden soll, soll während des Abbrühens leicht wallen, nicht sprudeln.

Da nicht jede Gemüseart das Kochen in Salzwasser verträgt, einzelnes Gemüse dadurch vielmehr hart wird, ist das Dämpfen im allgemeinen vorzuziehen und zwar umsomehr, als es sich mit den im Haushalt vorhandenen Geräten ohne Neu-

anschaffungen mit Leichtigkeit ausführen läßt. Man legt zu diesem Zwecke in einen größeren Topf einen sogenannten Kartoffeldämpfer oder in dessen Ermangelung mehrere sauber gewaschene gleichhohe Steinchen oder einen anderen, möglichst klaren Topf ein und füllt bis nahe an die Oberfläche des Dämpfers, der Steinchen oder des kleinen Topfes Wasser auf, das man zum Kochen bringt. Auf diese Unterlage legt man sodann eine Gemüsejeihe, in welche man das zu dämpfende Gemüse einlegt, worauf man den Topf während des Dämpfens zudeckt. Weder beim Abbrühen im Wasser noch bei der hier beschriebenen Verwendung des Dampfes soll man das Gemüse zu weich werden lassen, da ja das Gemüse beim Sterilisieren und beim späteren Fertigmachen zum Genuß nochmals erhitzt wird. Sobald das Gemüse die richtige Weichheit erlangt hat, wird es nach genügendem Abtropfen sogleich in die Gläser gefüllt.

Für den bürgerlichen Haushalt empfehlen wir in erster Linie das Sterilisieren eines genügenden Vorrates an grünen Bohnen, dann zur Abwechslung im Speisezettel das Konservieren zarter Karotten mit Erbsen, Kohlrabi, Spinat und Rosenkohl. Wer feinere Gemüse zu sterilisieren wünscht, möge sich zu diesem Zwecke der Vorschriften eines der existierenden Kochbücher für Frischhaltung bedienen. Für die von uns erwähnten Gemüse lassen wir nachstehend die näheren Vorschriften folgen:

Bohnen: Zum Sterilisieren eignen sich am besten jene Bohnenarten, welche fleischig, möglichst lang und breit sind und gegen das Ende ihrer Reifezeit nicht hart werden. Nachdem bei diesen die „Fäden“ auf beiden Seiten abgezogen sind, werden sie mit einem scharfen Messer schräg, jedoch nicht zu lang geschnitten (sog. Bohnenschneidmaschinen sollten hierzu nicht verwendet werden), wobei möglichst rasch zu arbeiten ist, damit die Schnittflächen nicht einlaufen oder braun werden. Sodann werden die Bohnen halbweic gemacht oder gedämpft (8–10 Minuten), mit kaltem Wasser rasch abgeschreckt und dann in die Gläser möglichst fest eingefüllt. Zum Auffüllen der Gläser verwendet man am besten vorher abgekochtes, reines Wasser ohne Salzzusatz, da durch letzteren die Bohnen vielfach hart werden. Die gefüllten und mit Gummiring, Glasdeckel und Spange geschlossenen Gläser werden dann 90 Minuten lang in Wasser auf Holz- oder Drahtunterlage stehend gekocht.

Karotten mit Erbsen: Nicht zu kleine, aber junge Karotten werden soweit vom grünen Kraut befreit, daß an der verbleibenden Rinde kein grünlcher Ansaß mehr zu bemerken ist. Dann wird durch Schaben oder besser durch Benützung eines sog. Spargelschälers die obere Haut entfernt, wobei man die geputzten Rübchen sofort in frischem Wasser wirft, damit ihre schöne rote Farbe nicht verleidet. Sodann werden sie 5 Minuten vorge-

brüht oder gedämpft, kurz kalt abgeschreckt und dann lageweise mit den grünen Erbsen, die man gewaschen und nach Entfernung der oben auf schwimmenden ebenfalls 5 Minuten gedämpft hat, in die Gläser eingelegt. Aufgefüllt wird hier ebenfalls mit reinem abgekochtem Wasser ohne Salzzusatz und sterilisiert gleichfalls 90 Minuten.

Kohlrabi: Möglichst junge Kohlrabi werden gekocht, 10 Minuten gedämpft oder in Salzwasser halb gar gekocht, schnell abgekühlt in die Gläser gefüllt und 60 Minuten sterilisiert.

Spinat: Nicht gar zu jung, aber auch noch nicht aufgeschossener Spinat wird sorgfältig verlesen, gewaschen und in wenig kochendem Salzwasser einigemal zum Aufwallen gebracht oder vorteilhaft 5 Minuten in der erwähnten Art gedämpft. Hierauf wird er möglichst fein gewiegt oder gehackt, in Gläser gefüllt und 75 Minuten lang in langsam kochendem Wasser sterilisiert.

Rosenkohl: Möglichst feste und gut geschlossene Köpfe werden von gelben und faulen Blättern befreit, sauber gewaschen, 15 Minuten gedämpft, in Gläser gefüllt und nach Auffüllen mit Salzwasser (1 Eßlöffel Salz auf 1 Liter Wasser gekocht und abgeschäumt) 90 Minuten lang in den Gläsern gekocht.

Nötig ist, die so sterilisierten Gemüse nach 2–3 Tagen nochmals 20–30 Minuten zu kochen, damit die beim erstmaligen Sterilisieren lebend gebliebenen Bakterien und Sporen beim zweiten Kochen sicher abgetötet werden.

Die Zubereitung des so konservierten Gemüses erfolgt bei Bedarf genau so wie diejenige des frischen Gemüses.

Wir wollen nicht unerwähnt lassen, daß auch vollkommen zum Genuß fertiggekochtes Gemüse sterilisiert werden kann, doch möchten wir nach unseren Erfahrungen letztere Methode nicht empfehlen. Die erstere Art der Konservierung ist vorzuziehen, da auch sie hinreichend Vorteile bietet, indem das so konservierte Gemüse vollen Geschmack behält.

Johannisbeeren.

Der Anbau von roten Johannissträuben möchte mir wohl als eine der lohnendsten Kulturen meines Gartenbaues erscheinen. Neben einem Reiner Trauben brachten fünfzehn Sträucher hiervon im verflorenen Jahre. Der hieraus gewonnene Saft liefert zu Gelee gekocht das Jahr hindurch einen schätzenswerten Protaktstoff. Früher wurden einem befreundeten Gärtner die Früchte schon massenhaft zu 15 Pfennig per Pfund zu Hause abgeholt. Im verflorenen Jahre aber sind durch etwa 30 Pfg. fürs Pfund bezahlt worden. Wenn ich meine Ernte so hoch bewerten wollte, so glaube ich bestimmt, daß auch mit keinem anderen Garten-

produkt bei ganz aerinaffigier Arbeit sich auch nur ein annähernd so hoher Gewinn herauswirkhaft werden ließe. Namentlich die roten Johannissträucher werden gern gekauft und mit einer Anpflanzung in größerem Umfange läßt sich ein gutes Geschäft machen, nur muß man dabei auf repräsentable Ware bedacht nehmen.

Von fünf Sorten die ich versuchte, möchte ich der reichlichen Traubarkeit halber besonders zwei empfehlen hervorheben. Die „hochrote frühe“ u. die „rote holländische“ Johannisbeere. Erstere blüht und reift etwas früher, wie letztere. Namentlich an jungen Sträuchern werden bei beiden Sorten die Beeren recht dick und die Sträucher tragen im zweiten Jahre nach der Anpflanzung schon überaus reichlich. Die Beeren der ersten Sorte sind bei der Reife dunkelrot und hervorragend süß, daher zum Rohgenuss wohlgeeignet. Dreht man die gewaschenen und wieder trockenen Trauben noch in Schaummasse von geschlagenem Eiweiß und Zucker herum und läßt das Anhaftende daran etwas trocknen, so bilden sie bei ihrer angenehmen Weinsäure ein kostbares Dessert. Bedenkt man die überaus große Ertragsfähigkeit, so erhellet zur Genüge, welche Bedeutung schon recht früh im Sommer die Frucht für Lakazette hat. — Gelee und Wein erhalten durch die intensive Röte der Beeren eine liebliche Färbung. Zum Nachfärben unter den Saft der zweitaennten Beere gemischt wird letzterer auch wesentlich gehoben. Die rote holländische Johannisbeere liefert ebenfalls eine Menae dicker Früchte, die heller und mehr durchscheinend bei ihrer Reife sind. Sie sind auch safter als die vorigen, aber intensiver sauer, daher für die meisten zum Rohgenuss weniger angenehm. Da man um gutes Gelee zu erhalten doch den gleichen Gewichtsteil Zucker zum Saft geben muß, so ist diese Sorte hierzu sehr geeignet wegen ihres Saftreichtums. Saft und soaar alle Kleinstteile der Beeren lassen sich bis aufs Minimum mit der Schraubenzwalle herauspressen. Diese Auspressmaschinen lassen sich in den Küchenwarenhandlungen gegen geringe Vergütung pro Stunde auch leihen. Ein Auspressen im Tuch ist wegen des Saftverlustes nicht anzuraten. Zu bemerken ist, daß Johannisbeergelee nie stark ins Kochen geraten darf bei seiner Bereitung. Man gibt hingegen den Zucker nach und nach in den erkalteten Saft und hebt diesen gleich vom Feuer, wenn er anfängt in Bewegung zu geraten. Nach dem Erkalten läßt sich das Gelee dann schön schneiden. Kommt die Masse hingegen zum Kochen, so dauert es geraume Zeit, bis sie sich hierdurch verdickt. Es wird also dann nicht Gelee sondern Seim, der aber die liebliche Farbe und auch den feinsten Geschmack erlangt hat.

Die Sträucher vermehrt man am leichtesten, indem man um die Mutterpflanze herum etwas Erde anhäufelt. Dadurch bewurzeln sich die jungen Triebe nach oben hin und man kann sie alsdann im Herbst abtrennen und alsdann den Bestimmungsort pflanzen, wo sie meist schon im folgenden Jahre zu tragen beginnen. Hochstämmige Bäumchen mit hübscher Krone lassen sich hieraus leicht formen. Man erzielet jedoch mehr Früchte, wenn man buschige Pflanzen zieht mit mehreren Stämmchen. Nach dem Laubfall werden hernach immer die ältesten Triebe am Boden abgeschnitten, die schwächsten jungen Sprosslinge ebenfalls entfernt, damit der Strauch nicht zu dicht werde. Einige Vertiefungen werden um den Strauch herum ausgehoben und hier hinein wird Sande vom Spätherbst bis zum Vorfrühling hineingegeben. Noch ein wenig Säuberung mit dem Schaufelchen und damit ist die Arbeit bis zur Ernte geschehen. Während der Blütezeit und bis zur Reife der Früchte soll man nicht zwischen die Sträucher gehen, weil hierdurch gleich viel Blüte oder Frucht abgestreift wird. Sehr gut lassen sich Johannissträucher im Großen zwischen hochstämmigen Obstbäumen kultivieren. 1½ bis 2 Meter Abstand mögen die Sträucher hier erhalten. Von den fleischfarbigen u. weißen Johannissträuchern lernte ich in den letzten Jahren auch etliche recht traubare Sorten mit prächtigen großen Früchten kennen. Diese kommen bei ihrer Süßigkeit hauptsächlich zum Rohgenuss in Betracht.

Vom Walnußbaum und Haselbusch.

Wohl keine Ostart wird in unseren Baumschulen so wenig herangetragen wie der Walnußbaum (Kuglans), und das aus dem einfachen Grunde, weil das Publikum bei der Auswahl seiner Obstpflanzungen die sogenannten Schalenfrüchten, insbesondere aber die Walnüsse, in ganz unberechtigter Weise vernachlässigt und demzufolge für junge Walnußbäume nur eine geringe Nachfrage bezw. Verkaufsmöglichkeit besteht. Es mag zugegeben werden, daß der Walnußbaum zu einem ertraareichen Gedeihen eine geschützte und warme Lage auf nicht zu leichter Boden verlangt, und daß eine frühe Blüte und damit auch der Fruchtansatz sehr häufig schon aerinastigen Nachfrösten zum Opfer fallen. Diese kulturelle Vorbedingung bezw. kulturtechnische Gefahr besteht aber auch bei vielen anderen und wirtschaftlich fast noch weniger nützlichen Obstarten, und kann also unmöglich allein die Ursache seiner vernachlässigten Anpflanzung sein. Wesentlicher hierfür ist schon der Umstand, daß unter dem gewöhnlichen Kronenbau u. dichten Laubdache des Nußbaumes jede Unterkultur ausscheidet, und daß diese Baumart erst zehn u. mehr Jahre alt werden muß, um alljährlich einen nennenswerten Fruchtbehang zu bringen. — Aus diesem Grunde mag der Nußbaum aus den enoberearen Gärten der Großstädte und selbst auch aus kleinen bürgerlichen Hausgärten als Kulturbaum ausscheiden, sowie auch in dem obstbaulichen Plantagenbau gerne fehlen können, als landschaftl. Einzelbaum sollte er aber überall da angepflanzt werden, wo auf Wiesen und Triften, auf Hof- und Wirtschaftsplätzen, in landwirtschaftlichen Parks und an Waldesrändern freie und aeräumte Plätze vorhanden oder in größerer Anzahl und öftentlichen Anlagen Sit u. Ruhegelegenheiten mit laubdichten u. schönwüchsigen Schattenbäumen zu besetzen sind, und gerade diese vielseitige Anpflanzung u. Verwendungsmöglichkeit sollte weit mehr als bisher seiner wirtschaftlichen Nutzung die Wege ebnen. Mag hierbei der Pflanzler des Baumes selbst auch nur noch wenig Früchte ernten, um so zinsbringender wird er für das nachfolgende Geschlecht und Kinder- und Kindeskinde Besüßer der Vorfabren Kirschen Dank wissen. Sinzufommt, daß der Walnußbaum im Alter auch einen hochbezahlten Solawert gewinnt, weil die steinharte, feste und gut polierbare Struktur des Holzes industriell und gewerblich hoch geschätzt und namentlich für Waffen- und Werkzeuffabriken (Gewehrschäfte u. Werkzeuffstiele) vielen anderen, ähnlichen Holzarten vorgezogen wird. Aus dieser vielbenötigten Verwendungsmöglichkeit erklärt sich leider aber auch zum nicht aerinauten Teile das plötzliche Verschwinden des Nußbaumes und insbesondere das Fehlen großer Exemplare desselben in unseren Landschafts- und Fruchtbaumbeständen, da viele Besitzer hiervon es vorziehen, in den namentlich von französischen und russischen Waffenfabriken vor einigen Jahrzehnten für Baumstämme dieser Art gebotenen hohen Preisen ein sofort zur Verfügung gestelltes kleines Kapital zu nutzen, als alljährlich Zins wechseln der Höhe zu bekommen, der zur Hebung der Wirtschaftsführung natürlich nur weniger in Betracht kommen kann. —

Viele des Vorhergesagten gilt auch von dem Haselbusch, wengleich auch seine wirtschaftliche Nutzung heute weit höher eingeschätzt wird als vor wenigen Jahrzehnten, und er demzufolge auch viel mehr als früher als Kulturstrauch angepflanzt worden ist. Aber trotzdem wird der Haselnußstrauch noch nach wie vor in der Anpflanzung ungerechter Weise vernachlässigt, obgleich er kulturell wie wenig andere Fruchtsträucher außerordentlich genügsam ist und sich mit Vorteil da verwenden läßt, wo an steilen Böschungen, unwirtschaftlichen dunklen Gartenecken, sowie auf im hügeligen Planum schlecht zu beadernden Bodenflächen andere Kulturfrüchte unbestellbar sind, oder wo es an ausreichenden Humusstoffen fehlt, Feld- und Gartenfrüchte normaler Weise zu ernähren. Insbesondere aber sind Haselnüsse da die gegebenen Pflanzungsmittel, wo es sich darum handelt, der Bienenwirtschaft schon frühzeitig im Februar, März lohnende Trachtstätten zu bieten, oder in sturmgepeinigten Küstengebieten (Mecklenburg, Schleswig-Holstein usw.) zum Schutze der Feld-

kulturen und des Weidenganges meilenweite Begrenzungsflächen (Feldknie) zu schaffen, ohne welche ein rationeller Feldbau und eine ordentliche Weidewirtschaft mit windgeschützten Viehunterständen kaum möglich sein würde. Bei solchen, mit den Jahren zu ansehnlicher Höhe mit kraftvollen Holzbeständen heranwachsenden Haselbuschpflanzungen gefellt sich dann zur Nutzung des Fruchtbehanges auch der des Holzes, das mit seinen schlanken und biegsamen, dabei aber in der Struktur doch sehr zähen Gliederung von der Holzindustrie und von Storbfehtereien sehr gesucht und verhältnismäßig hoch bezahlt wird, sodas also die Haselnußfrüchte als Frucht und Strauch volkwirtschaftlich von gleich hoher Bedeuna sind. —

Was die wirtschaftliche Gebrauchswertigkeit und gesundheitliche Bekömmlichkeit der Nüsse selbst anbetrifft, so sind sie außer ihrer bekannten Bevorzugung für das Weihnachtsfest dem Konditor im zerschnittenen oder zerriebenen Zustande ein schätzbares Hilfsmittel seiner Erzeugnisse, und auch als Einlage für Geflügel- und Bratenfüllungen lassen sie sich in der feinen Küche speisewirtschaftlich weitgehend und vielseitig verwenden. Industriell wird das feure Nußöl aus den Kernen gewonnen, die Rückstände zu Futterfuchen verarbeitet und als bekömmliches Viehfutter verwertet. Schließlich geben die um Johanni (24. Juni) in Zucker eingefochten grünen Walnüsse ein vorzügliches Kompott und der aus der fleischigen Hülle gewonnene Extrakt liefert ein giftfreies Farbmittel für kosmetische Zwecke. —

Will man die Nüsse möglichst lange vollkernig und frischschmeckend erhalten, darf man sie erst dann ernten, wenn sie sich willig vom Baum oder Strauch schütteln lassen und eine einwandfreie Reife besitzen. Der würzige Nußgeschmack wird also auch dadurch verlängert, wenn man die geernteten Nüsse in Sand einschichtet und in Töpfen oder anderen Behältern in die Erde eingräbt. Die winterliche Aufbewahrung geschieht am besten in durchlöchernten Leinen-Beuteln oderbeutelähnlichen Netzen, die man an luftigen Plätzen des Hausbodens oder auch im Rauchfang aufhängt, da bekanntlich ein kräftiger Holzrauch das würzige Aroma des Nußkerns wesentlich verbessert und auch den Kern selbst länger konserviert. — Ein anderes, namentlich im Grob- und im gewerblichen Großhandel beliebtes und praktisch bewährtes Frischhaltungsvorfahren für Nüsse ist, dieselben gleich nach der Ernte aus den fleischigen Hüllen zu befreien, sie in einem Wasserbottich mittelst Reiserbesen gründlich zu säubern, hiernach ordentlich trocknen zu lassen und schließlich zehn Minuten lang einem Schwefelbade auszusetzen, nach welchem die Schale eine frischgelbe Farbe annimmt und auch der Kern an Haltbarkeit gewinnt.

Wer sich Nußbäume oder Haselbüsche selbst heranziehen will, nehme von den gereiften die schönsten Früchte und lege sie zu mehreren in sandgefüllte Blumentöpfe, die, mit einem Dachziegel oder Mauerstein überdeckt, für den Winter in die Erde eingegraben werden und sich hier selbst überlassen bleiben. Im Frühling werden dann die einzelnen Keimlinge vorsichtig aus dem Behälter genommen und im Garten an geeigneter Stelle in Reihen, oder bei nur wenigen Exemplaren in zwanglosen Anordnungen ausgepflanzt, um sich hier langsam an kräftigen Sämlingen zu entwickeln. Im folgenden Jahre werden diese verpflanzt und gleichzeitig in der Wurzellänge um ein beträchtliches gekürzt, um eine sich gut verzweigende Wurzelkrone bezw. dicke Bewurzelung zu erzwingen. Während dann die jungen Walnußbäume in den nächsten Jahren durch Weigabe eines Stäbchens usw. zu Hochstämmen herangezogen und durch Kürzung auf die gewollte Stammhöhe mit einer entsprechenden Krone ausgebildet werden, werden die zu buschigen Sträuchern heranzuziehenden Haselnußjungpflanzen in den ersten Jahren in ihren Zweiggliederungen auf 4—6 Augen zurückgeschnitten und später, wenn sich nach 5—6jährigem Alter eine kraftvollere Verzweigung und auch die Fruchtbarkeit einstellt, alljährlich regelmäßig zur Verjüngung des Holzbestandes und Erhaltung einer dauernden Fruchtbarkeit mit einem Teile des Holzes ganz kurz zurückgeschnitten, um nicht zur Erzwingung des für die Fruchtbarkeit notwendigen Jungholzes in einem Jahre den gan-

zen Fruchtbehang einbüßen zu müſſen. — Außer aus Samen können die Kaſelnüſſe auch durch ſogenannte Senfer oder Ableger (d. h. Einlegen von unten eingeknickte ausgeleiſtete Zweige älterer Mutterpflanzen neben derſelben in die Erde) und auch durch Veredelungen wie andere Gehölzarten vermehrt werden. Für beide Jungpflanzenformen bleibt es aber immer Bedingung, daß ſie als Kulturſträucher nicht zu eng, ſondern mindestens auf 150—200 Zm. Entfernung gepflanzt werden, und daß ihr Holzbeſtand durch einen entſprechenden Schnitt ſiets locker gehalten wird.

Sowohl bei den Wallnüſſen als auch bei den Kaſelnüſſen ſind die feinkörnigen Sorten den dickſchaligen vorzuziehen, da ſich aus dieſen nicht nur der Kern beſſer entfernen läßt, ſondern dieſer im allgemeinen auch größer, feſtlicher und wohlſchmeckender iſt. Neben der gewöhnlichen Wall- oder Weſchnuß (*Juglans regia*) mit ziemlich hartſchaligen und zumeiſt rundgeformten Früchten, gibt es unter den Wallnüſſen auch Sorten mit langen und ſelbſt herzogeförmigen Früchten, die dann auch in der Kern- und Schalenbildung entſprechend abweichen, wie dies beſpielsweiſe mit der ſehr dünnſchaligen und großkörnigen *Juglans regia fertilis* und der im Kerne rotbehäuteten und ſehr wohlſchmeckenden *Juglans regia rubra* der Fall iſt. — Unter den Kaſelnüſſen werden neben der gewöhnlichen Kaſelnuß (*Corylus Avellana*) mit nur kleinen bis mittelgroßen und im Fruchtſtande zu vielen beieinanderſitzenden Früchten, inſondere die mandelartig ſchmeckende und reichtragende, weißkörnige Lambertnuß (*Spaniſche Lambertnuß*, Große Lambertnuß, Kaiſerin Eugenia), ſowie die lockerförmigen und dunkelfarbigen, feinkörnigen Zellernüſſe unterſchieden, von denen ſich die Sorten Hall'sche und Burchard's Zellernuß, frühe lange und Trüchſel Zellernuß ihrer Fruchtbarkeit und ihres aromatiſchen Kerngeſchmacks ſonſtige Sorten im Anbau vorgezogen werden. Schließlich ſind auch die einzeltragenden Sorten, wie die rundgeformte und freisrunde Augelnuß, für Kulturzwecke zu empfehlen.

Emil Gienapp-Samburg.

Landwirtschaft.

Das Trocknen der Getreidehaufen. Das Aufſtellen der Garben iſt nicht ſo leicht, als man denkt, ſondern muß gut verſtanden ſein, und ſieht man daher auch vielfach, daß dieſe Arbeit nicht von der Dienſtboten, ſondern von den eianen Leuten verrichtet wird. Beim Aufbau der Getreidehaufen iſt zu beachten, daß jede Garbe eine feſte Bodenfläche erhält, damit ſie nicht beim geringſten Windſtoß umgeworfen wird. Die Garben müſſen zu den Lehren wie Streber gegeneinander geſtützt werden, dann hat auch der Wind nirgendwo ſo viel Angriffsfläche, daß er auch nur eine einzige Garbe herausreißen kann, vielmehr ſchließt das Ganze wie ein feſtes Gefüge ineinander. Nach unten hin ſind wiſchen den Garben große Zwischenräume, damit die Luft frei durch den Fruchthaufen zirkulieren kann und die Garben raſch trocknen können.

Unterpfählen der Stoppeln. Sind die Früchte abgeerntet, ſo ſäume man nicht, ſondern die Stoppeln mittels des Schälpluges unterzupflügen. Dann wird das Land geeat u. gewalzt. Auf dieſe Weiſe verweſen die Ernterückſtände ſchneller, und die Verdunſtung des Waſſers wird beſchleunigt. Auch bewirkt das ſofortige Umzupflügen, daß der Stickſtoff dem Boden erhalten bleibt, denn je trockener der Boden iſt, umſo raſcher entweicht der Stickſtoff. Am vorteilhaftesten ſät man auf ſolch behandelte Felder Karnattklee, Senf, Rotteſelwid, Kobannisroagen usw. und erhält dadurch gutes Grünfutter.

Der weiße Senf (*Sinapis alba*). Der weiße Senf nimmt mit jedem Boden vorlieb und ſollte wegen ſeines hohen Nährſtoffgehaltes beſſer angepflanzt werden. Wenn die Felder abgeerntet ſind, wird der weiße Senf nicht als Viehfutter benutzt, ſo gebraucht man ihn auch als Düngemittel, und zwar dann, wenn er zu Anfang des Winters untergeadert wird. Er liebt eine ſtrotfreiche Düngung, und darf der Same nicht zu tief geſät werden.

Kleerabaemene. Es iſt ſehr vorteilhaft, anſtatt des reinen Klees eine Miſchung von Kleeraba zu ſäen, denn wenn der Klee nicht gut ge-

rät, ſo erhält man doch wenigſtens eine Gräsernte. Kerner läßt der Klee im zweiten Jahre in ſeiner Entwicklung zu wüchſen übrig und iſt dann das Gras um ſo willkommener. Auch wird durch die Miſchung der Boden beſſer ausgenutzt, und deshalb wird ein beſſerer Erfolg erzielt als von reinem Klee. Dann beſteht eig weiterer Nutzen darin, daß man dem Vieh größere Menge Grünfutter geben kann als bei nur Klee, weil dann keine Gefahr der Trommelruht beſteht. Miſchaat iſt auch widerſtandsfähiger gegen längere Trockenheit und tieriſche Schädlinge. Treten Spätfröſte ein, ſo ſchaden dieſe auch der Miſchaat viel weniger. Auf jeden Fall müſſen Klee und Gras in ziemlich gleichen Mengen geſät werden, damit man im Nothfall von der einen oder der anderen Sorte einen vollkommenen Beſtand hat.

Anbau der Luzerne. Zum Anbau der Luzerne muß der Acker vor dem Winter tief gepflügt werden. Im Frühjahr erhält er dann eine reiche Düngung mit Thomasmehl und Kainit. Ist der Boden kalkarm, ſo gebe man im Frühjahr 100 bis 140 Zentner Kalk pro Hektar, und muß derſelbe tief untergepflügt werden, weil die Luzerne zu den Tiefwurzeln gehört. Kerner darf der Boden nicht naß ſein u. Phosphorsäure beſitzen. Wird der Acker dann noch ſein zur Saat vorbereitet, ſo hat man eine reiche Ernte zu erwarten.

Ist der Anbau von spätem Rotklee empfehlenswert, und wann muß er erfolgen? Das Ausſaatquantum von Spätklee beträgt 8—10 Pfund pro Morgen, die Saatzeit iſt dieſelbe wie die anderer Klearten im Frühjahr, also je nach der Witterung, in der Winterung nach etwa Ende März, in der Sommerung gleich nach Feſtſtellung der Saat. Die Zeit der Ernte iſt natürlich auch von der Witterung abhängig, die Hauptblüte etwa 14 Tage ſpäter als bei gewöhnlichem Rotklee, idenfalls iſt der Spätklee gerade dann zu nehmen, wenn bei Grünfütterung der gewöhnliche Rotklee anfängt, zu hart zu werden. Die Erntemenge iſt eine überaus reichliche, da der Spätklee ſehr hoch und üppig wächst. Er wächst ebenſo wie anderer Rotklee wieder nach, wenn er gemäht iſt. Will man Saatklee haben, ſo muß der erſte Schnitt ſtehen bleiben, da der zweite nicht reif werden würde.

Milchwirtschaft.

Konſervieren der Milch durch chemiſche Mittel iſt verboten, weil dadurch Schädigungen der Geſundheit eintreten, die bei Säulungen ſogar ſchnell zum Tode führen können. Es ſind daher mit Recht ſtrenge Strafen, ſogar Gefängnis auf ſolche Verſüßungen angeſetzt. Unkenntnis der Beſtimmungen ſchützt nicht vor Strafe.

Tränken der Milchkuhe. Wenn die Kühe auch im Grünfutter eine ſehr große Menge Waſſer aufnehmen, ſo bedürfen ſie doch regelmäßig Tränke. Sehr gut bekommt ihnen eine lauwarme Tränke mit gekochten und gut abgekühlten Kartoffelſchalen, der noch ein paar Hände Meien angeſetzt ſind.

Käſe ſollen nicht in freier Luft, ſondern unter Glaslocken aufbewahrt werden. Sie halten ſich dann viel beſſer.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Das Heften der Reben gehört ebenfalls zu den ſogenannten Laubarbeiten. Es erfolgt bald nach dem Ausbrechen, indem man jezt die ſtehengebliebenen Triebe mit Stroh oder Baſt an die Pfähle und Drähte aufbindet. Das erſte Heften ſoll vor Eintritt der Blüte vollendet ſein, im Laufe des Sommers werden die weiterwachsenden Triebe noch ein- bis dreimal, je nach Bedarf vorgenommen.

Gemeinsame Schädlingsbekämpfung. Die Kriegszeit iſt im großen und ganzen zu beſonderen Neuerungen wenig geeignet, doch kann eine gemeinſame Bekämpfung der Schädlinge nicht lange mehr aufgeschoben werden. Es zeigt ſich nämlich mehr und mehr, daß alle Arbeit des einen nichts helfen kann, wenn der Nachbar aus Faulheit und Gleichgültigkeit nichts tut. Werden in einem Weinberge die Schädlinge getötet, während ſie ſich in den benachbarten ruhig entwickeln können, ſo kommen ſie von hier aus wieder in die gereinigten Weinberge, und die Arbeit war zum

größten Teile vergebens. Dieſes gilt beſonders für die Motten des Heu- und Sauerwurms.

Forstwirtschaft und Jagd.

Gewohnheitsrechte. Mehrere Bürgermeiſter hatten das freie Sammeln der Waldbeeren verboten, weil ſie die Einerntung in die Hand nehmen wollten. Sie erhielten vom Landrat die Mitteilung, daß ſolche Verbote nicht ſtatthaft ſeien, weil Gewohnheitsrechte nicht ohne weiteres durch die Ortsbehörde aufgehoben werden könnten. Zugleich wurde mitgeteilt, daß dahingehende (Verbote) Polizeiverfügungen von der Regierung nicht genehmigt würden. Dieſe Entſcheidungen ſind zu begrüßen, da gerade heute das Sammeln der Waldbeeren von Bedeutung iſt.

Abſchießen des Rot- und Rehwildes. Rot- und Rehwild ſoll in dieſem Jahre wieder ſtärker abgeſchoſſen werden. Viele Landräte haben die Jagdpächter bereits auf dieſe Verfügungen aufmerkſam gemacht, mit dem Bemerkten, daß im andern Falle die anliegenden Eigentümer das Wild abſchießen dürften. Es liegt daher im Intereſſe der Jäger, recht kräftig einzugreifen, denn das Abſchießen durch die anliegenden Beſitzer iſt nicht vom Guten. Wenn da der Nichtjäger mit der Schrotflinte losknallt, wird ſelbſt die Geis nicht verſchont, welche Zicken führt. In den meiſten Fällen aber fällt weder Geis noch Bod, ſondern die angeſchoſſenen Tiere ſchleichen und verlutern dann im Walde.

Obst- und Gartenbau.

Zum Verpflanzen der Erdbeeren. Beim Verpflanzen der Erdbeeren im Sommer iſt darauf zu achten, daß die Wurzeln nicht mit heißem Sonnenschein u. trockener Luft in Berührung kommen, denn die Wurzeln der Erdbeeren ſind gegen dieſe ſehr empfindlich; ihre Haut bekommt Riſſe oder verdorrt, und wenn dann die Wurzeln in die feuchte Erde kommen, ſo gehen ſie in Fäulnis über; die Pflanze iſt dann genötigt, neue Wurzeln zu machen; dies geht aber nicht ſo ſchnell, und ehe ſie es ſo weit bringt, kann heiße oder trockene Witterung ihr den Garau machen. Hat der Setzling viele große, alte Blätter, ſo ſind die älteren und mit ſchadhafte, trocknen Stellen verſehen wegzuschneiden, denn ſie verbleiben der Pflanze ja doch nicht, ſondern werden weß raſch nach dem Verpflanzen. Von großer Wichtigkeit für das gute Gedeihen der Setzlinge iſt dann noch ein ſofortiges Gießen. Iſt die Erde leicht und locker, ſo iſt es zweckmäßig, nach dem Gießen dieſelbe nochmals an die Wurzel anzudrücken.

Wintersalat. Mit dem Worte Wintersalat bezeichnet man merkwürdigerweiſe nicht den Salat, welcher im Winter verpeiſt wird, wie Endivie und Feldſalat, ſondern denjenigen, der den Winter über im Garten ſteht und im Mai Köpfe bringt. Am guten Wintersalat zu ſehen, wählt man eine recht widerſtandsfähige Sorte, etwa Trokoyf, Leibacher Eiſſalat, aus und macht davon im August eine Ausſaat ins freie Land. Am meiſten werden verwendet: alber und brauner Trokoyf. Andere harte Sorten ſind noch: Winterschwedenkopf und Silberball. Wird gut angezogen, ſo kommen die kleinen Pflänzchen bald. Nun oder wird auch in der wärksten Stube nicht mehr gezoſſen, denn wenn die Sonne die Pflänzchen auch unbarmherzig quäbratet, wenn die Blätter auch lederartig, braun und rot werden, es ſchadet nichts, ſondern macht ſie recht widerſtandsfähig gegen den Winter. Und dieſes iſt die Hauptſache. Im September wird ſchon ein Teil ausgepflanzt, der andere bleibt auf dem Saatbeet ſtehen. Zum Auspflanzen wählt man ein Beet, welches quer die Hauptwindrichtung, also quer gegen die ſogenannte Schlaſſeite liegt. In dieſes ſieht man mehr als Sandtiefe Furden, und auf den flachen Boden dieſer Furchen kommen die Salatpflanzen. Sie ſind nicht nur gegen die ſchroffen Winde, ſondern auch gegen die aufweidenden Strahlen der Sonne geſchützt, welche ſonſt im Winter ſchädlicher wirkt, als ſtarker Frost. In milden Wintern iſt ein beſonderer Schutz nicht notwendig, wohl aber in ſtrengen Wintern. Der Schutz wird in den verſchiedenen Gegenden auch verſchieden ausgeführt. Hier werden die Pflanzen mit Laub, dort mit Reißig zugedeckt. Ich ſelbſt verwerfe alles Deckmaterial, welches direkt auf die Pflanzen zu liegen kommt, und verwendende Ginſter und Tannen- oder Nichten-

grün. Beides wird büschelweise angebracht, indem es nicht darauf gelegt, sondern büschelweise daneben eingesteckt wird. Dadurch wird jeder Druck, jede Beschädigung vermieden; die Pflanzen erfrieren und verfaulen nicht, und der Zweck des Schützens ist erreicht. Wer allerdings lange, schmale Bretter der Länge nach rechtwinklig aneinander nageln will, und die so erhaltene Rinne über die Reihen legt, wird auch gute Resultate haben; doch ist das zuerst angegebene Verfahren einfacher und billiger. Der auf dem Saatbeete stehengebliebene Salat wird geschützt, indem man das ganze Feld voll kleiner Lannen- oder Fichtenbüschchen steckt. Er wird erst im Frühjahr auf die Beete ausgepflanzt, ist aber auch acht Tage später als der schon im Herbst ausgepflanzte.

Die *Meseda* ist wegen ihres herrlichen Wohlgeruchs eine der beliebtesten und verbreitetsten Pflanzen unserer Gärten und dürfte nirgends da fehlen, wo Blumen zu Sträuchern vereint werden. So anspruchslos diese Pflanze auch ist, so eigenförmig ist sie unter Umständen betreffs des Keimens, indem ein warmer Sonnenschein nach starkem Regen die jungen Keime in der verkrusteten Erde zum Ersticken bringt. Als Vorbeugungsmittel dagegen empfiehlt es sich, gleich nach der Aussaat die besäte Fläche mit einer ca. 3 cm. hohen Schicht Sägebäne zu bedecken, dann wird die Keimlingsbildung vermieden und das Aufgehen der Saat, wenn diese feuchtfähig ist, stets gesichert sein.

Melonen und Kürbisse, die auf Komposthaufen ausgesät oder ausgepflanzt, entziehen denselben zu viel Nährstoffe und machen diese zu erziehende Erdart für andere Kulturen folglich weniger wertvoll. Man bringe sie daher auf nährhaftes Gemüseland, wo sie in sonnig warmer Lage sehr gut gedeihen.

Vieh- und Geflügelzucht.

Wunde Läufe und Ohrenräude bei Kaninchen. Diese beiden Krankheiten der Kaninchen sind ansteckend, tödlich u. äußerst schmerzhaft. Um sie zu beseitigen, bedarf es zunächst einer gründlichen Reinigung des Stalles. Bei wunden Läufen reicht man dem kranken Tiere viel Grün, so Möhren, Senf, Beeren, Petersilie, Pfefferminze usw. Bei schwachen Tieren kann man auch Kräftiger verwenden, dem man etwas Schwefelblüte zusetzt. Die Läufe selbst schmiere man mit grüner Schmierseife ein und wasche nach einer Viertelstunde die Broden mit lauem Wasser ab u. bestreibe dann die wunden Stellen mit Kinosalbe, welche in jeder Apotheke zu haben ist. Dieses Verfahren wiederhole man morgens und abends etwa 1-2 Wochen lang; in den meisten Fällen wird das kranke Tier davon geheilt sein. Bei der Ohrenräude verfährt man auf folgende Weise: Man löse grüne Schmierseife in lauwarmen Wasser auf und gieße es dann ins Ohr hinein; man läßt es dort einige Minuten, indem man die Ohren zuhält, u. löst dann die sich dort gebildeten Broden vorsichtig auf und bestreicht sie mit Kinosalbe. Die Seiluna vollzieht sich meist in einer halben Woche. Ueberhaupt ist die Kinosalbe ein sehr wirksames Mittel gegen alle Hautkrankheiten der Kaninchen.

Süßner im Garten. Süßner lassen sich von Zeit zu Zeit nutzbringend u. dienstbar machen. Wenn man auch im allgemeinen kein Freund von Süßnern im Garten ist, so sind sie doch nicht zu verachten wegen Vertilgung des Unkrautwurzels u. tierischen Unrats im Komposthaufen, und man sollte nicht eher die Komposterde verwerten, bis die Süßner gründlich darin zerhackt haben. Ebenso lassen sie sich gut verwerten beim ausgebreiteten Dünger, da sie hier manches finden, was dem Garten schaden könnte.

Die Bekingente. Die Bekingente stammt aus China und wurde von da nach Amerika, später nach England und Holland und von hier nach Deutschland gebracht. Die Aufzucht ist gar nicht schwer, nur müssen die jungen Enten im zarten Alter von kälterem Wasser ferngehalten werden, da sie sehr leicht den Krampf erhalten. Das Fleisch ist saftig und wohlschmeckend, die Federn elastisch und weich. Die Bekingente entbehrt sehr leicht das Wasser und wächst auf dem Lande sehr gut. In der Fütterung ist sie nicht wählerisch und läßt sich sehr leicht mästen. Im Januar fangen die Bekingenten mit dem Eierlegen an und fahren da-

mit ununterbrochen bis Mitte Juni fort. Gute Enten legen etwa 80-110 Eier, doch erhöht sich die Zahl auf 110-120 Stück. Zum Brüten dürfen diese nicht herangetragen werden, da sich sonst der Eiertrag vermindert. Die Jungen wachsen bei einer Fütterung mit gekochtem Reis, Kartoffeln, Körner, Meerlinsen usw. sehr schnell, sodas sie in 3-4 Monaten 3-4 Kilo schwer werden. Gemästete Enten erreichen ein Gewicht über 5 Kilo.

Bienenzucht.

Wodurch wird der *Sonia* haltbar? Der *Sonia* ist, so wie er aus dem Stode kommt, direkt haltbar. Er braucht weder eingekocht, noch sonst weiter zubereitet zu werden und erträgt selbst längeres Offenstehen. Diese Haltbarkeit erhält der *Sonia*, durch die Ameisensäure. Die Ameisensäure ist nur in ganz geringer Menge vorhanden, und zwar im ganzen Stode. Ihre Menge ist so gering, das sie nicht einmal Lackmuspapier rot färbt, und doch ist sie von großer Wichtigkeit. Sie ist es, die den *Sonia* so wirksam gegen die Krankheiten des Mundes und des Halses macht, u. zugleich erhält sie auch das ganze Bienenvolk gesund, welches in der feuchtwarmen Luft des Stodes sonst an Pilzen und Schimmel bald zu Grunde gehen würde.

Eine *Wenia* beachtete Bienennährpflanze ist die Pferde- oder Akerbohne, deren Blüten von der Biene stark besogen werden. Beobachter haben festgestellt, das die Biene diese Pflanze selbst dem wilden Sederich vorzuziehen.

Schwärme, die nach halbem Juli fallen, haben meist keinen Wert. Man fange daher die Königin ab und lasse das Volk wieder in seinen Kasten zurückziehen.

Kurzer Getreide- Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 1. bis 7. August 1916

Die Kommunalverbände haben zur Deckung des Jahresbedarfs an Kartoffeln vom 16. August 1916 insgesamt 271 Millionen Rentner Kartoffeln oder 13 1/2 Millionen Tonnen sicherzustellen. Sie haben diese Mengen auf die Gemeindebezirke unterzuteilen. In den Gemeinden erfolgt die Unterverteilung auf die Kartoffelerzeuger durch den Gemeindevorstand. Die Kommunalverbände können vorschreiben, das Kartoffelerzeuger mit einer Kartoffelbaufläche von weniger als 10 Ar bei der Unterverteilung freigelassen werden. Das Verbot der Verfütterung von Kartoffeln ist aufgehoben. Nunmehr sind auch die Höchstpreise für Getreide für das neue Erntejahr festgesetzt. Während die Höchstpreise für Brotgetreide für das ganze Erntejahr festgelegt sind, sind die Höchstpreise für Gerste und Hafer bedauerlicherweise erst vorläufig geordnet. Die Höchstpreise für Brotgetreide, Weizen, Roggen und Weizen sind in derselben Höhe bemessen wie im vergangenen Jahre. Die Reichsaernteernte stelle kann bis zum 15. Dezember eine Druckschranke bis zu 20 M für die Tonne zahlen. Vom 1. April 1917 ab ermäßigen sich die Höchstpreise um 15 M. Der Höchstpreis für inländische Gerste beträgt bis zum 31. August 300 M, dann sinkt er bis zum 15. September auf 280 M. Für die spätere Zeit sollen noch niedrigere Preise festgesetzt werden, die auch auf vorher abgeschlossene Verträge Anwendung finden sollen, soweit sie bis zum 15. September einschließlich noch nicht erfüllt sind. Der Preis nach dem 15. September ist ebensowenig festgesetzt wie die Höchstpreise, zu denen die neue Reichsaernteernte stelle die sogenannte Kontingenternte kaufen darf. Der Höchstpreis für Hafer beträgt bis zum 30. September 300 M. Für die spätere Zeit werden niedrigere Preise festgelegt. Das am 24. Juli erlassene Einfuhrverbot für Kohlen im Alter bis zu 2 1/2 Jahren soll verhindern, das Käufer im Auslande durch Hochtreiben der Preise die Landwirtschaft schädigen. Das preussische Landwirtschaftsministerium kann Ausnahmen von dem Verbot zulassen. Der Präsident des Kriegsernährungsamts hat die Bundesregierung aufgefordert, den Anbau von Raps auf Eichenstammwäldchen zur Steigerung der Lebensmittel zu fördern. Bei der Vereitung von oberem Bier ist auch die Verwendung von Süßstoff zulässig. Die Bewirtschaftung des Grünkerns ist der Reichsaernteernte stelle übertragen. Der Bun-

desrat hat eine Neuregelung des Verkehrs mit Speisefetten getroffen, die in die Wirtschaft der einzelnen landwirtschaftlichen Betriebe tief einreißt. Zur Durchführung ist eine Reichsstelle für Speisefette gebildet. Vom 12. August ab sind die in Molkereien hergestellten Speisefette für den Kommunalverband, in dem die Molkerei liegt, beschlagnahmt. Als Molkerei gilt jeder Betrieb mit einer täglichen Verarbeitung von mehr als 50 Liter Milch. Salter von Kühen können unbeschadet ihres eigenen Bedarfs angehalten werden, Milch an Molkereien oder andere Stellen zu liefern. Ebenso kann die Entnahme der Milch sowie die Lieferung des Rahmes angeordnet werden. Für jeden Bundesstaat oder für mehrere Bundesstaaten gemeinsam ist bis zum 12. August eine Landesverteilungsstelle einzurichten.

Am Getreidemarkt hat sich die Lage nicht verändert. Für Winterweizen werden 560 M ab Inlandsstation gefordert. Von Sämereien sind Schafschwingel der Ernte 1915 zu 32 1/2-33 M, blaue Saatlupinen zu 51 M Parität Berlin, Saatlupinen gesunde zu 95 M Breslau und märkischer Ackerbohnen 1915er Ernte zu 74 M der Rentner Parität Berlin angeboten. Am Futtermittelmarkt hat die Aufhebung des Verfütterungsverbotes von Kartoffeln die Nachfrage, die nach Kraftfuttermitteln und einzelnen Erntestoffen ziemlich rasch war, abflauer lassen.

Büchertisch.

Dörrbüchlein für den Haushalt von R. Mertens, neu bearbeitet von Königl. Garteninspektor E. Junge zu Geisenheim. 9. Auflage. 18. und 19. Tausend. Preis 1,20 M. Mit vielen Abbildungen. Verlag von Rud. Bechtold u. Comp. in Wiesbaden. (Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.)

In neuer 9. durchgearbeiteter verbesserter Auflage, 18.-19. Tausend liegt dieses Büchlein vor, welches unseren Hausfrauen seit vielen Jahren wertvolle Dienste geleistet hat. Der Verfasser zeigt in leichtverständlicher Weise, wie die Hausfrauen mit einfachen und billigen Einrichtungen auf dem Küchenherd Obst und Gemüse jeder Art selbst dörren und halten können.

Gerade das Dörren von Obst und Gemüse ist in der Kriegszeit besonders wichtig wegen der jetzigen Zuckerknappheit sowie der leichten Herstellung und der bequemen Aufbewahrung.

Bei der neuen Auflage ist auch über das Kochen von Dörrgemüsen Anleitung gegeben. Zum Schluss zeigt der Verfasser, wie man Pilze und Teekräuter trocknet.

Jede Hausfrau sollte unbedingt genügend Vorräte schaffen. Das vorzüglich bewährte Büchlein wird ihr hierbei ein guter Ratgeber sein.

Säusliche Obst- und Gemüseverwertung. Under diesem Titel ist im Verlage von Rudolf Bechtold u. Co., Wiesbaden eine Schrift erschienen, die von dem Königl. Garteninspektor und Lehrer an der Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gemüsebau E. Junge in Geisenheim verfasst und den augenblicklichen Zeitverhältnissen angepasst ist. In dem Heftchen werden erprobte Vorschriften und Winke für die Obst- und Gemüseverwertung sowohl bezügl. der Ernte wie auch der Aufbewahrung und Haltbarmachung gegeben, wobei dem Einmachen von Obst ohne Zucker eine besondere Beachtung geschenkt wird. Der Preis beträgt 35 Pfennig.

Sie sei hiermit allen unseren Hausfrauen bestens empfohlen.

Pyramiden Honigliegenfänger
 der beste u. praktischste der Welt mit Aufhängevorrichtung an jedem Stiel
 frische Garantie-Ware.
 100 Fänger Mf. 5.00 bei 200 St. an franco Nachn.
J. Bähr, Wartenfels 8
 in Bayern. 4

Bindemann
 liefert preiswert 2049
 Johannes Deckelmann,
 Gamburg 23.