

# Zeitschrift für Obst- und Gartenbau.

Organ des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen.

Einundvierzigster Jahrgang. Neue Folge.

Schriftleiter **Martin Lindner** in Dresden=N., Sidonienstraße 14,  
Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen,  
unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Monatlich erscheint eine Nummer. — Preis für den Jahrgang 3 Mark einschließlich Porto, einzelne Nummer 30 Pf.  
Anzeigen für die gespaltene Pettizeile oder deren Raum 30 Pf. — Beilagegebühr für 1000 Exemplare 10 Mark netto.

Alle für die **Schriftleitung** bestimmten Zuschriften sind zu richten an die Geschäftsstelle des Landes-Obstbauvereins  
für das Königreich Sachsen in Dresden=N., Sidonienstraße 14.

**Anzeigen-Geschäftsstelle und Versand:** C. Heinrich, Buchdruckerei und Verlagsbuchhandlung in Dresden=N. 6.  
**Schluß der Anzeigen-Aannahme:** Am 20. des vorhergehenden Monats.

**Inhalt:** Bekanntmachungen. — Aufsätze: Gemüse- und Obstverwertung in der Kriegszeit (Fortsetzung statt Schluß). —  
Der Krieg und die kommende Obbernte. — Günstige Wirkung vermehrter Bodentultur im Obstbau (Fortsetzung statt Schluß). —  
Schutzmaßnahmen zur Sicherung unserer Ernten im Gemüsegarten. — Beste Ausnutzung des Gemüselandes. — Die Pilze, ihre soziale  
und wirtschaftliche Bedeutung für das Volk. — Kleine Mitteilungen: Der Frostspannerschaden. — Ratschläge für den Monat Juli. —  
Anzeigen. — **Auf dem Umschlag:** Anzeigen.

## Bekanntmachungen.

### Obst- und Gemüseverwertung betreffend.

Je länger der Krieg dauert, um so mehr ist darauf zu halten, daß nichts von den heimischen zur Ernährung dienenden Bodenerzeugnissen unkommt. Dies gilt auch für den Obst- und Gemüsebau. Hier haben es viele in der Hand, zumal Anbau und Verwertung auch in den kleinsten Verhältnissen durchführbar sind, zum eignen Vorteil im Interesse der Allgemeinheit mitzuarbeiten.

Es muß alles getan werden, um durch rechtzeitiges Abernten der Ländereien und deren sofortige Bestellung weitere Nahrungsmittel und somit Vorräte zu schaffen (beachte Merkblatt des Landes-Obstbauvereins über „Gemüse-Anbau und -Verwertung“).

Ernte und Frischaufbewahrung werden sorgfältig vorzunehmen, die Herstellung von Dauerwaren — Frucht- und Gemüsekonserven, Dörrprodukte, Mus, Gelee, Säfte, Marmeladen — von einer Frucht oder auch im geeigneten Mischverhältnis wird fortgesetzt im Auge zu behalten sein.

Die Herstellung von Fruchtsäften könnte in einfachster Weise geschehen. Fruchtsäfte lassen sich ohne oder mit nur geringem Zuckerzusatz in Flaschen, wie sie in fast jedem Haushalt in größerer Anzahl nutzlos lagern oder sich billig beschaffen lassen, nach vollzogener Sterilisation leicht aufbewahren und versenden.

Die Rückstände bei der Saftgewinnung können unter Zusatz von einem Teil frischer Früchte zu Marmeladen oder Mus genügend eingekocht (eingedickt) und in Steinguttöpfen oder einfachen Gläsern aufbewahrt werden.

Fruchtsaft und Fruchtmark können auch ohne Zuckerzusatz durch genügend langes Kochen in haltbare Beschaffenheit gebracht werden — Obstkraut, Obstmus. Die Aufbewahrung erfolgt gleichfalls in Steinguttöpfen oder einfachen Gläsern.

Zerkleinerte oder zermusste Früchte können in gewöhnlichen Flaschen sterilisiert werden.

Billige und doch schmackhafte und nährrende Obstmuse und Marmeladen lassen sich auch dadurch herstellen, daß man das Mark aromatischer Fruchtarten, als rote, weiße und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pflirsiche und Quitten mit dem Mark von Äpfeln, Birnen (die an sich schwerer zu Dauererzeugnissen zu verarbeiten und weniger haltbar sind) und Möhren oder Karotten vermischt und zusammen eindickt. In gleicher Weise lassen sich auch Tomaten und Rhabarber verwenden.