



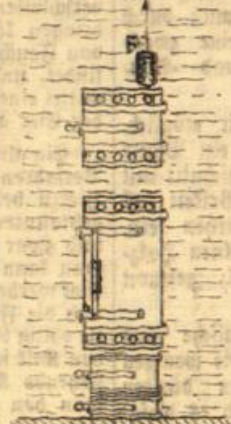
1917.

ung einer festen Trockenanlage
für Obst und Gemüse.

in vielerlei ländlichen Haushalten
darauf an — jetzt durch die
noch verstärkt —, Obst und
gewöhnlich und in möglichst
gerade durch Trocknung halt-
bar. Das alles mit gunstiger
betreffenden Geiststoffe und

es in der Anlage. Wenn solches Mauerwerk dann einmal warm oder heiß ist, kann es billig weiter so gehalten werden. Die eigentliche Trockenanlage hat also am besten das Wesen eines Backofens, wie solcher früher in einfachen ländlichen Verhältnissen üblich war. Unten im Fuß solches Ofens liegt der möglichst geräumige Feuerraum; geräumig, um auch allerlei Holzabfälle oder Torf zu feuern. Ob' unter der Feuerung noch ein besonderer Aschenraum mit Kistende anzulegen ist, hängt besonders von der Brennbarkeit des

es darauf an, daß die Feuergase auch die Decke des Trockenraumes bestreichen. Und da liegt es dann weiter nahe, über dem Haupttrockenraum noch einen zweiten Trockenraum in dem Ofen zu schaffen. Dieser dient zur Vor- oder Nachtrocknung, denn manche Rohstoffe müssen langsam vorgetrocknet werden, damit sie nicht die Säfte durch Plagen ufm. verlieren, z. B. Steinobst, jedoch auch um die Feuerung besser auszunutzen. Zwischen diesen beiden Räumen muß also die Vorrichtung so sein, daß sich die Feuergase zwangsweise zu-



Die Osenlären
in der Petranwand.



Зачепање.

Feigstoffs ab. Bei Holz, Torf und Brikett dürfte er überflüssig sein. Über dem Feuer-
raum liegt der Haupttrodenraum in Gestalt
einer großen Ofenwärmröhre. Die Decke über
den Boden zwischen diesen beiden Räumen
baut man entweder aus starken, gußeisernen
Platten oder als nicht zu dickes Mauerstein-
gewölbe. Im ersteren Falle werden je nach
Bedarf auf die untersten Eisenplatten Mauer-
steine oder Dachsteine lose aufgelegt, um die
Wärmeabstrahlung je nach der Beschaffenheit der
zu trocknenden Stoffe und je nach den
Wärmegraden im Feuerraum zu regeln. Durch
Auslegen von Asche auf die Glatz geschieht
das ja auch, aber vielfach stört man dadurch
den Brand, d. h. verschwendet Brennstoff
um billig und bequem zu trocknen, kommt es
darauf an, daß in der Haupttrodenzeit —
August bis November — der Trodenofen
überhaupt nicht mehr kalt wird. Weiter kommt

wählt werden, je nachdem, was man in Menge und Art trocken will. Bei meiner Anlage ist im Hauptraum Platz für sechs bis acht Gorden und im oberen Vor- bzw. Nachtrockenraum für vier bis sechs Gorden übereinander. In dem Mauerwerk der Seitenwände sind Lauffschienen aus stärkerem Bandeisen so eingemauert, daß sie etwa 3 cm in den Raum hineinragen. Auf zwei solchen sich gegenüberliegenden Lauffschienen ist eine Horde sehr sicher und leicht einzuschieben und auszugiehen. Die Ausmaße der Gorden, wenn sie unmittelbar auf diesen Lauffschienen gehen sollen, find den betreffenden Ausmaßen der Trockenräume zweckmäßig anzupassen. Die mit Rohstoff belegte Horde muß aber immer für einen mittelstarken Menschen handbar sein. Um andere, schon vorhandene Gorden nutzen zu können, kann man von Lauffschiene zu Lauffschiene quer durch den Raum Holz- oder Eisenstäbe paarweise und beliebige

verschiebbar legen; auf diesen Stäben ziehen dann diese anderen Horden, wie es gerade so am besten paßt. Obst trodne ich auf Horden ganz aus Holz. Gemüse auf Horden mit einem Boden von engmaschigem Drahtgeflecht. Den Boden der Holsborden habe ich aus Halbrundstäbchen gebaut; das Halbrund nach oben, damit das Obst mit möglichst kleiner Fläche aufliegt. Rirschen und Pflaumen liegen auf und zwischen diesen Stäbchen fest und sollen daher auch nicht beim Einschieben der Horden. Das ist wesentlich, weil ich die Rirschen mit dem Stengelloch nach oben auf die Horden lege und die Pflaumen mit einem entsprechenden kurzen Messerschnitt versehen, ehe sie mit diesem Spalt nach oben aufgelegt werden. So wird dem Blähen der Steinfrüchte vorgebeugt, und Saftverlust tritt so gut wie gar nicht ein. Es darf dann auch gleich von vornherein mit großer Hitze getrocknet werden. Die Trocknung geht so auch verhältnismäßig gleichmäßig vor sich. Alles in allem wird bei solch vorsichtigem Auflegen des Steinobstes — eben mit der Öffnung nach oben — auch noch eine große Menge Arbeit und Zeit erspart; es locht aus dieser Öffnung sozusagen das Fruchtwasser heraus! Ein sehr wichtiger Punkt ist schließlich die Zuführung der trockenen Luft zu den Trockenräumen. Da gibt es natürlich viel technische Möglichkeiten. Ich wählte hier das wohl Nächstliegende — ob es auch das Zweckmäßigste ist, das soll damit nicht gesagt sein —; nämlich oben und unten in den eisernen Türen der Trockenräume befindet sich je eine Reihe kreisrunder Böcher, die durch eine schiebbare Stellschiene mit entsprechenden Böchern ganz oder teilweise zu schließen gehen. So tritt in den Trockenraum unten trodrene Luft ein, und oben durch die Böcher zieht die mit Wasserdampf gesättigte Luft ab. In dem Vor- und Arbeitsraum muß durch Fenster, Thür- und Dachklappen eine zweckmäßige Regelung des Luftzu- und -Austrittes möglich sein.

Nun legen die Hühner freilich jetzt in der Kriegszeit wegen der mangelhaften Fütterung weit weniger Eier als in normalen Zeiten, und mancher Geflügelzüchter weiß nicht, wie er den für seinen eigenen Haushalt sowie gegen Futterlieferung an die Gemeinde zu liefernden Eierbedarf decken soll; allein das trifft hauptsächlich diejenigen Züchter, welche ihr Geflügel eingefriedigt zu halten gezwungen sind, während auf den meisten ländlichen Geflügelhöfen auch jetzt die Hühner den größeren Teil ihres Futters sich selber suchen können, obwohl auch hier die Knappheit des Körnerfutters den Eierertrag verringert. Viele Landwirthe haben daher sicherlich auch in diesem Jahre die Absicht, einen Teil der jetzt gelegten Eier für den Winter aufzubewahren; deshalb seien nachfolgend einige bewährte Methoden der Konservierung beschrieben.

Da die beiden Lehigenannten
verlästigten sind, auch die anderen
sich nicht beschaffen lassen, empfehl
Besern, eines derselben anzukunden
Nachfrage die Antwort zugegangen
beide in gleicher Güte wie
zu haben sind, raten aber
Bekettung, da sonst die Vorräte
können.

Allgemein sei zunächst entschieden betont, daß zum Konservieren nur ganz frische Eier sich eignen, am besten solche von demselben Tage oder doch höchstens einige Tage alte; denn sonst können durch die Poren der Eierschale bereits Fäulniskeime ins Innere eingebracht sein, und dann hilft selbst die beste Konservierung nichts; auch muß die Schale durchaus sauber sein und nöthigenfalls vor dem Konservieren abgewaschen werden. Durch das Verfahren der Konservierung müssen nun, wenn sie wirksam sein soll, die Poren der Eierschale so verschlossen werden, daß weder Fäulniskeime einbringen können, noch eine stärkere Verbundung von Feuchtigkeit aus dem Innern des Eies stattfindet, und zwar ohne daß das Aufbewahrungsmittel einen ungünstigen Einfluß auf den Geschmack der Eier ausübt.

Ausschären der Fesselgelenke
Laß Pferde. Fast alle schweren
 an Fesselgelenk starken Haarrund
 Dintersläge sich bis zu einem
 Kopfe steigert. Das Ausschären
 geschieht theils in der Abicht, die
 erscheinen zu lassen, theils um eine
 Beine bei schmutzigem Wetter zu
 Erfolg ist aber mehr ein recht unerm
 Haare wirken nämlich, kurz abgese
 Vorsten einer Bürste und reiben un
 sehr bald die Haut in der Fesselbe
 rund. Wird dann eine Behandlung
 so entwickelt sich mit Sicherheit
 angenehme, häufig sehr schwer he
 Wir raten deshalb jedem P
 Pferden mit starkem Röttenbehang
 zu unterlassen. Wo es schon stattge
 Wundläusen bereits begonnen hat
 eine gut durcheinandergeschüttelte
 Meießig und Olivenöl auf, falls
 Hülfe geboten erscheint.

Laub und Reisig zu Futterzwecken. Die beiden Seiten ist angeregt worden, Laub in größerer Menge, als dies ist, zu Futterungszwecken herauszugeben. Wegen der großen Futtermangel, unter dem wir leiden hat, ist jeder Versuch, die Laubfrage, beachtenswert; die Anregung des Kriegsernährungsamt einer genaueren Untersuchung worden. Es hat sich gezeigt, daß ein Mangel an Arbeitskräften für den stehenden Beförderungsschwierigkeiten bei der Verarbeitung dieser Stoffe besteht. In kürzester Zeit durchführbar erscheint es sehr wohl erwägen zu lassen, wo Laub und Reisig mit den vorhandenen Kräften, gegebenenfalls unter Verwendung von Schuljugend, gesammelt und in Trocknungsanstalten zu einem dauernd verwertbaren werden kann, alsbald eine entsprechende Anordnungen zu treffen. Eine Veranlassung bestehen, erneut auf diese Futterstoffe hinzuweisen und das Interesse der nach Lage der Verhältnisse fördern. Im Anschluß hieran sei auf das Verfahren zur Laubheu- und Reisighackung angegeben. Die abgehackten Laubblätter sind 1/2 m lang sein dürfen, werden einzeln auseinanderbreitet, damit sie trocknen und das Blattwerk etwas trocken und Sodann bindet man sie ähnlich wie Stroh oder wie den ersten Schnitt des Luzernes bis höchstens 40 cm stark. Bündel und zwar je 60 kg das Blattwerk

Durch solche Anlage ist es mir möglich, in wochenlangen Trocknungszeiten ein Pfund frisches Obst und Gemüse im Durchschnitt mit einem Briffett zu trocknen. Das Briffett soll hier nur als Heizeinheit zu verstehen sein, weil jedenfalls vielfach mit gut trocknen Holzabfällen und geringwertigem Holz gefeuert werden dürfte.

Ein anderes Verfahren ist das Einlegen in Wasserglas, das man in den Drogenhandlungen bekommt; jedoch eignet sich dazu nicht das Kalivasserglas, sondern nur das Natronwasserglas, das jedoch vielfach nicht mehr zu beschaffen ist. Man löst in 10 Liter abgekochten reinen Wassers 1 Liter Wasserglas auf, rührt die Lösung tüchtig um und gießt sie dann über die in einen Steinfopf gelegten Eier. Sie halten sich auf diese Weise ebenfalls etwa sechs Monate, und man kann sie auch gekocht oder gebaden genießen; jedoch muß man vor dem Kochen die Schale mehrmals mit einer Nadel durchstechen, da das Wasserglas sich verdirbt und die Poren verstopft, so daß beim Kochen die Eier platzen. Auch nehmen die Eier bei längerer Luftbewahrung einen säuerlichen Geschmack an. Das Wasserglas, das sich verdirbt, ist zum Konserviren nicht mehr zu verwenden, aber ein gutes Bugmittel für Holz und Metall.

Zur übrigen geht das Technische aus den drei Bauzeichnungen hervor. Die wenigen Buchstaben- und Bildbezeichnungen dürften dabei ausreichen. An ersteren sind es diese: A = Aisendraum; D = Drosselung; F = Feuerabzugrohr (Eisenblechrohr); H¹ = Gorden, unmittelbar auf den Pausschienen; H² = die anderen Gorden auf Stäben, also mittelbar auf den Pausschienen stehend.

(Gleich) Fragebeantwortung).

Wm Dr. Blande.

Besamtlich hören unsere Hühner, sobald im Herbst die Mauer ihren Anfang nimmt, zu legen auf, und die neue Gelegeperiode beginnt, namentlich, bei den leichten Rassen, zu denen die meisten unserer Bayernhühner gehören, erst dann, wenn die strenge Winterzeit vorüber ist, so daß es in den Monaten November, December, Januar nur wenig frische Eier gibt. Einige Rassen, namentlich die asiatischen und aus Kreuzungen mit solchen hervorgegangenen, gelten zwar als Winterleger, weil die aus Frühbruten stammenden Jungen schon im Spätherbst zu legen anfangen und die alten Hühner ihre Thätigkeit vielfach schon im Januar oder noch früher wieder aufnehmen; allein die Zahl der Winterreier bleibt doch immerhin gering. Um nun trotzdem im Winter genug Eier zu haben, ist man

Zum Binden, das locher erfolgen
hien-, Birken- oder Weidenruten
Die Reissigbündel sind wie Ge-
sechs bis acht aufrecht gegen-
einander um Baumstämme zu
die Trocknung nicht zu grell ist,
prallen Sonne, sondern möglichst
erfolgen. Anderenfalls verliert
zigeim Geruch, die Blätter fallen
Liere fressen es dann nicht so gern.
blätter müssen zwecks gleichmäßiger
bündel umstellt werden. Sind sie
abgetrocknet, das bei günstigem
tats bis acht Tagen gezeihen sein
man das Reissigfutter am besten auf
haus- oder Scheunendöden unter
trocknen kann. Die Wiesen- und
am Eimernten nachschneidet, so ist
unterreißig und Laubheu der Fall.
dürfen daher beim Eimernten am
et nicht zu dicht und fest aufst-
sondern möglichst locker und luftig
damit eine Erwärmung sowie ein
eine Schimmelbildung vermeiden
Futterwerk ist es am geeignetsten,
im Mai oder Juni geschnitten
dieser Zeit nährstoffreicher als im
August. Auch die Tageszeit des
st ohne Belang, so sind die am
enen Blätter und jungen Triebe
die am Morgen geschnittenen.
der Bäume und Sträucher wird,
sonnenlichts, Stärke gebildet, diese
Abendstunden am stärksten.
Machtzeit wird die Stärke in den
eder umgewandelt und im Saft-
amme und den Wurzeln zugeführt,
en Morgenstunden die Blätter am
Für die Laubheu- und Reissig-
sind demnach die zu beachtenden
unkte: Rechtzeitiger Schnitt, vor-
en im Freien und sorgfältige,
agerung unter Dach.

des Taubenkammes durch rein-
den. Der Taubenkamm wird auf
stern überhaupt Tauben gehalten
viel zu wenig Aufmerksamkeit
nur indem man nicht für Sauberkeit
gezielter Freiheit und sonstige Lebens-
eben sorgt, vielmehr sie völlig sich
so daß sie auch u. a. beliebige
es kommt, daß häufig die nächsten
logar Nestpaare sich zueinander
Nachsucht immer schwächer und
ausfällt. So geht es mit mancher
für Jahr abwärts, bis schließlich
gig unfruchtbar wird und gänzlich
man wird natürlich über die unnützen
mpt. Wichtig betriebenen wie andere
sucht, ist dagegen auch die Tauben-
Dazu gehört neben sauberer
andere Ungezielterfreiheit der Schläge
abregeln, daß man für rechtzeitigen
at, insbesondere durch Einstellung
allseitiger und fruchtbarer Massen,
gleich die kleinen Feldschläger der
st werden. Dazu eignen sich be-
e, Luchstauben, Roburger Verchen,
sowie manche langhalsige
s, daß man dieselben einfach zu den
tauben in den Schlag setzt oder,
eher ist, mit den besten Tauben der
andpaart. Jetzt ist die geeignetste
man junge Tauben, die noch nicht
s, in den Schlag setzt; denn ältere
nen sich nicht so leicht an den neuen
liegen oftmals davon. Dr. W.

der Fleck. Die hierzu benötigten
en müssen recht frisch und, wenn
men jungen Kind (Färs) genommen
Kindstälbäumen mindestens acht
en müssen, ist es ratsam, sie schon
zu zugelegen, gut abzusäumen und
die Nacht über auf gelindem Feuer
hen zu lassen. Die schon gereinigt
en Kindstälbäume werden in
schmelztem Wasser täglich ausge-
eile und Salz abgerieben, in siedend-
eicht, in kaltem Wasser abgeteilt,
eig und Salz abgerieben und in
eile. Dann schneidet man sie in
eile und ebenso lange Stücke und
eile Wasser an. Nach dem Ab-

schäumen fügt man Salz, Wurzelwerk und Zwiebel-
scheiben, Pfeffer- und Gewürzkrömer sowie reichlich
getrockneten Majoran hinzu. Dann bereitet man
von reichlich viel Butter oder Fett und einem
Kochlöffel voll Mehl eine helle Mehlschmize, gibt
3/4 Liter der entfetteten Kalbbaumenbrühe hinzu,
verfocht alles zu einer dicken Tunke, würzt
mit Muskatwurz und feingewiegter Petersilie,
misch die gut abgetropften Kalbbaumenflede dar-
unter und läßt sie noch 15 Minuten ziehen, bevor
man sie aufrägt. A. M., Friedenau.

Krebspudding. Man löst das Fleisch aus
dreißig gekochten Suppentrieben und schneidet
es kleinstwürfelig; aus den Schalen bereitet man
Krebsbutter. Dann rührt man aus 40 g Butter,
60 g Mehl mit einem Drittel Liter süßen Rahm
über gelindem Feuer einen Teig, der sich von der
Kasserolle ablösen muß, und läßt ihn abkühlen.
Man rührt man 120 g Krebsbutter schaumig, fügt
sechs Eigelbe hinzu und mischt beides nebst Salz,
wenig Cayennepfeffer und dem Krebsfleisch unter
die Masse, worauf man den feinen Eingeißschaum
der sechs Eier darunter zieht. Die glatte Teigmasse
wird in eine Puddingform gefüllt, im Wasserbade
eine Stunde gekocht, gestürzt und mit einer Be-
chamelsoße aufgetragen.

Kalte Kräutertunke. Von zwei hartgekochten
Eiern werden die Dotter zart verrieben, mit gutem
Senf, Salz, etwas feinem Pfeffer und etwas
Citronen-Essig (nimmt man solchen, läßt sich das
teure Öl entbehren) zu einer geschmeidigen Tunke
verrührt. Die fein gehackten Kräuter, wie: Doretsch,
Bimbinell, Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch,
kommen dazu, die Tunke wird glatte gerührt, ab-
geschmeckt und zu Tisch gegeben. A. M. in Fr.

Ferschlus für Konservendbüchse. Nicht wie
sonst wird man heute den Inhalt einer einmal
geöffneten Konservendbüchse mit einem Male ver-
zehren. Im Gegenteil, man läßt gern einen Teil
des Inhaltes zurück, um ihn bei passender Gelegen-
heit zu verwerten. Da kann es leicht passieren, daß
der Inhalt beschlägt, und um das zu verhindern,
muß man die Konservendbüchse nach dem Öffnen
wieder sorgsam schließen. Ein einfaches Mittel
dafür ist das folgende. Man schneidet aus Perga-
mentpapier einen Deckel, der aber ein bis zwei
Zentimeter größer ist als die Öffnung der Büchse.
Nachdem man den Deckel der Konservendbüchse
völlig entfernt hat, legt man das Pergamentpapier
in heiße Gelatinelösung, nimmt das Blatt heraus,
streift es über die Büchse und drückt es an den
Rändern sorgfältig fest. Man wird gut tun, um
den Rand einen Bindfaden zu legen, den man
aber schon nach wenigen Minuten wieder entfernen
kann. Das Gelatinepapier haftet an der Blech-
büchse so fest, als ob es angelötet wäre, und ver-
hindert jeden Luftzutritt. Auf diese Weise kann
man auch die großen Einnachbüchsen verschließen,
man kann sicher sein, daß der Inhalt bei diesem
Verfahren tadellos erhalten bleibt. M. L.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Trud der hohen Klasse unseres Volkes sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
dann, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur
Frage beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken bei-
gelegt sind. Daß der Leser dann aber auch jede Frage direkt
beantwortet. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
andernfalls abgelehnt. Anonyme Briefe werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 177. Welche Blätter und Kräuter
hat man jetzt zu sammeln, um einen Ersatz für den
ausländischen Tee zu haben? Und wie werden
sie behandelt? Fran H. R. R. (Rheinland).

Antwort: Unsere deutsche Heimat hat von
jeher ihre eigenen Teepflanzen gehabt. Und
unsere Vordern haben sie als Heil- und Genuß-
mittel hoch gewertet. Sie waren dem Volke all-
gemein bekannt, weil man sie sich selbst sammelte,
trocknete und aufbewahrte. Das wird von jetzt ab
hoffentlich auch wieder mehr und mehr geschehen.
Zunächst kommen da die Blätter von den wild
wachsenden Beerensträuchern des Waldes in Be-
tracht, besonders der Brombeere, Heidel-
und Preiselbeere, ebenso der Walderdbeere, Wildrose,
Baldmeiße. Vom Felde bzw. an Begradern
sind besonders zu sammeln Gundermann (Gundel-
rebe) und Schafgarbe. In erster Reihe als Heiltees
sind so vielfach noch immer gewertet worden:
Eindenblüten, Kamillenblüten, Pfefferminze usw.
Eingeln oder in Gemenge sind auch sie Genußtees,
sofern man sich an sie gewöhnt hat durch regel-

mäßigen oder öfteren Genuß auch in gesunden
Tagen. Zum Trocknen legt man die gesammelten
Pflanzen an einen luftigen Ort, zu dem die Sonne
nicht unmittelbar heran kann. Denn in der Sonne
trocknen diese Stoffe zu sehr, zerbröckeln dann
und verlieren auch zu viel von den Duftstoffen,
auf die es hier gerade ankommt. Die Aufbewahrung
erfolgt in Gefäßen aus Blech, Glas, Ton oder auch
in Papiertüten. Nur muß man sich vor dem Hinein-
tun in die geschlossenen Behälter versichern, daß
die Stoffe auch wirklich ganz lufttrocken sind. Sonst
verderben sie durch Selbstzerhörung, Verschimmeln,
Verfaulen usw. Die Trankzubereitung erfolgt
durch zweedmäßiges Aufbrühen und Ziehenlassen.
Die betreffenden Kräfte müssen schlimmstenfalls
selbst ausgeprobt werden. Aber man begegnet
doch immer noch Menschen, die mit solchen Dingen
Bescheid wissen und hier einweisen. Bl. D.

Frage Nr. 178. Habe ein Füllen, 14 Tage alt,
dem eiter der Nabel. Was kann ich dagegen
tun? J. W. in E.

Antwort: Der Nabel ist morgens, mittags
und abends mit lauwarmem Kreolinwasser zu
waschen (ein Kaffeelöffel Kreolin auf eine Wein-
flasche Wasser). Nach Ablauf von 14 Tagen ist
diese Behandlung einzustellen und der Nabel-
stumpf mehrmals täglich mit Jodtinktur zu be-
streichen. Dr. H.

Frage Nr. 179. Von der Milch meiner beiden
Ziegen habe ich bis dahin einen Teil zur Bereitung
von Butter benutzt. Die gewonnene Butter war
bis vor kurzem gut und fest. Nachdem ich aber die
eine ältere Ziege verkauft und dafür eine jüngere
eingestellt habe, stellte sich eine Erschöpfung beim
Verbuttern ein. Es ließen sich wohl die Butter-
färgelchen ausscheiden, aber nicht zusammen-
bringen, die ganze Buttermasse blieb weich und
locker. Das Futter besteht aus Kleeheu, Gras und
Kleietränke. Wie läßt sich die Milch verbutterungs-
fähig machen? Frau B. L. in E.

Antwort: Die Ursachen des Nichtbutterns der
Milch bei Ihren Ziegen beruht wahrscheinlich in
einem Milchfehler, der durch das Vorhandensein
verschiedener Bakterien oder Geseptize hervor-
gerufen wird. Zwecks Bekämpfung ist peinliche
Sauberkeit der Geräte erforderlich. Sodann ist
ein Futterwechsel zu empfehlen, vielleicht etwas
Heufütterung neben der augenblicklichen Grün-
fütterung. Auf gute und feste Butter wirken vor
allen Dingen Östrogen; sollten Sie hiervon sich
kleine Mengen beschaffen können, so würde sich
dadurch das Übel beheben lassen. Als direkt be-
kämpfende Mittel lassen sich anwenden: Essig mit
Salz oder Salzsäure in Verdünnung. Auch roher
Mann, 8 g täglich dreimal ins Geß, kann an-
gewendet werden. Dr. Hsn.

Frage Nr. 180. Meine beiden Kaninchen
verlieren unmittelbar hinter den Ohren bis zum
Blatt die Haare, und es zeigen sich an diesen Stellen
Schürfe. Was ist dagegen zu tun? P. in G.

Antwort: Über die Ursache des Haarausfalles
bei Kaninchen ist man noch nicht sicher; manche
hatten einen Pilz, andere Güteverderbnis für die
Ursache und suchen durch kleine Gaben von Schwefel-
blüte eine Reinigung und Verbesserung des Blutes
herbeizuführen. — Möglicherweise könnte es auch
Krätze sein, die durch winzig kleine Grabmilben
hervorgerufen wird. Gegen diese wendet man
Einschreibungen der betreffenden Stellen mit Vaseline
an, der 5 % Kreolin beigelegt werden. Da dieses
Mittel keinesfalls schaden kann, so raten wir, es
neben dem Eingeben von Schwefelblüte anzu-
wenden. Dr. Bl.

Frage Nr. 181. Ein sechs Jahre alter Foh
hat vor drei Jahren einen Schlag mit einem Stein
auf den Kopf bekommen; nach einer halben Stunde
bekam er die Krämpfe, seit der Zeit bekommt er
sie alle zwei Monate, auch öfter; der Rücken wird
ganz trumm, die Augen blöde, die Zunge blau.
Der Zustand hält 10 bis 15 Minuten an, das letzte
Mal, vor drei Tagen, aber 20 bis 25 Minuten.
Auch gehen kleine, dünne, weiße Würmer von ihm
ab, am meisten, wenn er weißen Quark frist. Was
ist zu machen? U. D. in A. T.

Antwort: Der Hund leidet infolge der er-
littenen Kopfverletzung an Krämpfen, gegen die
es ein wirksames Heilmittel nicht gibt. Die Faden-
würmer beseitigen Sie am besten, indem Sie sehr
Futter etwas Knoblauch-Abkochung beimischen.
Wenn der Hund verstopft ist, machen Sie ihm eine
Klistier mit lauwarmem Wasser. Dr. H.

Schlechte, gut und beste Kunstdünger.

Von Rosemann.

Die Steigerung „schlecht, gut, am besten“ ist eine so alltägliche, daß man leicht verleitet ist, sie auch auf die Arten der verschiedenen Kunstdünger anzuwenden. Überlegen wir nun einmal, welche Verwandtschaft es damit hat, und ob diese Steigerung auch tatsächlich zweckmäßig auf den Kunstdünger anzuwenden ist.

Natürlich gibt es schlechte Kunstdünger. Das sind alle die, deren Zusammensetzung man nicht kennt oder deren Beschaffenheit nicht durch eine Analyse festgestellt ist. Meist pflügen solche Mischungen mit einem mehr oder minder schön klingenden Namen versehen zu sein. Der Name tut aber nichts zur Sache, sondern diese selbst ist es, auf die es ankommt. Deren wirklicher Wert ist aber nur durch eine wissenschaftliche Untersuchung (Analyse) festzustellen. Der Landwirt wird also gut tun, alle die Kunstdüngemittel zu den schlechten zu rechnen, deren Beschaffenheit nicht genügend und nicht von einwandfreien Stellen festgestellt ist.

Alle Düngemittel dagegen, deren Zusammensetzung klar zutage liegt, kann man zu den guten rechnen, allerdings auch nur insoweit, als sie in der rechten Zusammensetzung und unter Berücksichtigung des Bodens, dem man eine Düngung zuteil werden lassen will, wie des Bedarfs der Pflanzen, denen die Düngung zugute kommen soll, wie ferner der Jahreszeit und der Bitterungsverhältnisse zur Verwendung gelangen. Der Kalk ist auf schwerem Boden, wenn er trocken eingebracht wird, gewiß ein gutes Düngemittel, nicht aber immer auf leichtem Boden, und niemals, wenn er auf nassem Boden oder bei nasser Bitterung ausgebreitet wird. Auch lieben ihn die Lupinen bekanntlich nicht, während er anderen Früchten meist sehr dienlich, oft unentbehrlich ist. Die Kalisalze (Kainit, Karnallit, schwefelsaures Kali) sind im allgemeinen gute Düngemittel, wenn man ihnen Gehalt an Kali — dem eigentlich nur nützlichen Bestandteil — kennt und ihn nach Maßgabe des

Bedarfs des Bodens und der einzelnen Pflanzschichten verwendet. Auch der Transport spielt hier eine Rolle. Hat man das Kali weit mit der Bahn oder von der Bahn nachher noch weit mit der Fuhr zu befördern, so wird man an Stelle von Karnallit mit vielleicht nur 7 % Kali lieber zum Kainit mit 11 bis 12 % Kali oder gar zu dem 40 prozentigen Kalisalz greifen, da man von den höherprozentigen Salzen weniger auszustreuen braucht und daher die Frucht und Anfuhr für die nicht für die Düngung in Betracht kommenden Nebensstoffe spart. Man bedenke, in einem Zentner Karnallit sind nur 7 Pfund Kali und 93 Pfund Nebensstoffe zu transportieren, im Kainit 12 Pfund Kali und 88 Pfund Nebensstoffe, im Kalisalz aber 40 Pfund Kali und nur 60 Pfund Nebensstoffe. Zwar sind diese Nebensstoffe nicht immer alle ganz wertlos, aber sie kommen für die Düngung doch nur untergeordnet in Frage, ja sie können sogar auch nachteilig sein.

Auch bei der Thomaschlade kommt es auf den Gehalt an Phosphorsäure, und zwar an löslicher Phosphorsäure an, und nicht minder auf die Jahreszeit, zu welcher man sie verwenden will, da sie langsam, dafür aber nachhaltig wirkt. Schwefelsaures Kali wirkt dagegen schneller, auch Superphosphat, und die einzelnen Früchte bevorzugen bald das eine, bald das andere. Zur Anreicherung des Bodens ist allerdings die Thomaschlade wegen ihrer nachhaltigen Wirkung am besten geeignet, sie bildet eine gute Grundlage. Freilich trifft dies auch nur dort zu, wo der Boden genügend entwässert und nicht eisenhaltig ist.

Ähnlich verhält es sich mit dem Chilealpeter und dem Kaltnitrat. Jener kommt jetzt im Kriege ja gar nicht mehr in Betracht, und es ist fraglich, wie weit er nach dem Kriege wieder die Macht erlangen wird, die er vorher besessen hat. Es ist vielmehr zu hoffen, daß es gelingen wird, ihn später ganz durch den im Lande hergestellten Kaltnitrat zu ersetzen und dadurch den Millionenverlust, den wir bisher für Chilealpeter an Südamerika alljährlich zahlen mußten, zu sparen.

Gibt es nun auch beste Düngemittel? Man beifolgt wohl sagen, dies oder jenes ist das Beste? Nein, das ist wenigstens nicht unbedingt. Jedes Düngemittel, das man zur rechten entsprechenden Boden und für Pflanzen verwendet, ist das Beste. Vor allem wichtig, sich darüber für ein einzelnes Düngemittel die Leistungen zu erzielen vermag, zu handlen müssen so angewandt zu Pflanzen, ihrem Bedarf entsprechend genügend Kalk, Kali, Phosphorsäure im Boden vorfinden, um, den verhältnissen entsprechend, den zu bringen.

Darum kann dem Landwirt genau sagen, wie er in jedem Falle, sondern er muß sich dies stets selbst flüchten ausprobieren. So wichtige Anwendung der Kunstdüngung von Probestellen auch ist, in der Praxis doch noch sehr im Anfang hat alle Hände voll zu tun und gern die Reharbeit, die ihm die Probestellen verursacht. Aber man keine Arbeit bezahlt sich so gut man sich erst daran gewöhnt — hat sich mit dem Fortschritt der an so vieles gewöhnen müssen —, auch nicht mehr so schlimm, sie einen untrüglichen Wertmesser für Selbstverständnis wird dieser nur sein, wenn die Probestellen sorgfältig und geordnet werden, denn sonst keinen Zweck, ja sie können sogar Schläffen führen, wenn man ihnen Sorgfalt zuwendet und ihr Ergebnis bewerten lernt. Dem wirklich wirt, der mit Kopf und Herz bei werden aber daraus kaum etwas wachsen.

Über das Anlegen von Probestellen Mal, da heute der Raum dazu nicht



Schweinefütterung in Massen

Wieviel Futter für alles Vieh liefert mein erdiger, riesenblättriger Original-„Elite-Comfrey“, die beste Fütterung gegen die Viehdiebstahl-Fütterungsmittel. In Steddinge 100 St. 1.75 M., 1000 St. 12. — M., 10000 St. 100. — M. Extra ausgemahlte Steddinge 100 St. 3. — M., 1000 St. 24. — M. „Elite-Comfrey“ Zellpflanzen 100 St. 4. — M., 1000 St. 26. — M. Kulturanleitung und Preisliste kostenlos. (16)

H. Retelsdorf, Dornburg, Bz. Hamburg.

Reines Gesicht



reife Brüste, verleiht volles u. feines „Kosm. Kallu“-Wundermittel gegen Sommerprossen, Mitesser, Pickel, Akne, Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobte sichere Wirkung! Preis M. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenstraße 29. (24)

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

In unterzeichneten Verlage erschien:

Treudeutsch.

Zwei Geschichten aus der Zeit des Kaiserinfalls in Ostpreußen. Von M. Trott. Preis gebunden 2 M., gebunden 2 M. 50 Pf.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Werkstellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

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

Von Ökonomen Dr. Gieseln und Dr. Kirck.

Ausgabe A. Sechste Auflage für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 2 M. Ausgabe B. Achte Auflage für Wirtschaften bis zu 120 Hektar 3 M. Ausgabe C. Zweite Auflage für Wirtschaften bis zu 250 Hektar 4 M.

In der Anlage: Kassenausgang zur Berechnung der Ertragsnisse der einzelnen Betriebszweige und Formular zur Aufstellung einer Selbst-einschätzung für die landliche Einkommenssteuer. Dazu unentbehrlich von demselben Verfassern: Praktische Anleitung zur einfachen Buchführung und Selbst-einschätzung für den Landwirt. Zweite, verbesserte Auflage. 1 M.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Werkstellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Für die Bücherei und den Handgebrauch jedes Jägers unentbehrlich:

Riesenthals Jagdlexikon

Nachschlage- und Handbuch für Jäger und Jagdfreunde

Zweite, vollständig umgearbeitete Auflage, herausgegeben von der Schriftleitung der Deutschen Jäger-Zeitung. Ein köstlicher Band in Großformat, enthaltend 640 Seiten Text mit 364 Abbildungen.

Mit einer genauen Anweisung zur richtigen Benutzung der Weidmannsbrosche in tabellarischer Form als Anhang. In gutem Leinenband gebunden Preis 15 M.

Mit der neuen Auflage des Riesenthalschen Jagdlexikons wird die Bücherei ein Nachschlagebuch in Form eines erschöpfenden jagdlichen Lexikons und damit ein Werk von einer Inhabitsfülle geboten, wie solches in der Jagdliteratur weder vorhanden, noch früher je herausgegeben worden ist.

Riesenthals Jagdlexikon, zweite Auflage, umfaßt in dem Format von 240 x 170 Millimetern, bei 40 Millimetern 640 Seiten Text mit 364 Abbildungen; das Werk enthält 520 und Verweisungen über alle Gebiete des Jagdwesens, der Jagd- und Jagdbetriebes, der Wildhege und Wildpflege, der Jagd- und Jagdverwaltung, des Schießwesens, der Jagdgeschosse, der Jagdkrankheiten, der Jagdliteratur, der Jagdkunst und dem Weidwerk nahestehenden Wissenszweige.

Zu befragen ist das groß angelegte, vorzüglich ausgestattete, reich und dabei sehr preiswerte Werk durch jede Buchhandlung und die

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Ohrensausen

Ohrenkath, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit, heilt in kurzer Zeit

Gehör!

Marke St. Pangratius. Preis 2.50; Doppelkiste 4. —. Zeitreich: Taubschreiben. Versand: Stadtbücherei. Blauenhofen a. Rh. 31 (Cob.).

Ansichtskarten

billig!

100 Ansichtskarten 3. —
100 Briefchen-Postkarten 3. —
100 farbige Postkarten 3. —
50 edle Kunst-Postkarten 3. —
Verlag Mader, Berlin I, 141

+ Dame

Nur bei Anwendung Methode, täglich 10 Minuten, wachst Haar und Haut. Herken der Ernährung als Elektrolyt. Richtig, da Erfolg garantiert. Preis 4. —. Herrn. Köln 72.