

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Adeliner Zeitung“.

1917.

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

Waldameisen.

von Hardt. (Mit drei Abbildungen.)

Der Begriff „Waldameisen“ ist in der Hinsicht irreführend, ich wähle die für den Wald bedeutungs-

haften der Kofameise in trefflicher Ausführung, so daß sich eine weitere Schilderung erübrigt. Beide Camponotus-Arten sind in Europa, Nordasien und Nordamerika heimisch und finden sich hauptsächlich in bewaldeten Gebirgsgegenden.

Die Kiesenameisen bringen durch kleine Wunden in der Rinde gesunder Bäume in deren Inneres und zernagen die weichen Teile der Jahresringe, oft weiterweit die Stämme zerstörend, während äußerlich nur eine kleine Öffnung mit dem daran haftenden Nagehiel dem aufmerksamen Beobachter die Anwesenheit des Schädlings verrät. Auch gesunde, gefällte Bäume können von ihm in der beschriebenen Weise entwertet werden.

Der Holzzerstörer (*C. ligniperda*) befallt zuweilen die Fichte und Tanne, nur selten

Laubholzbäume; er nistet sich aber auch in Häusern ein.

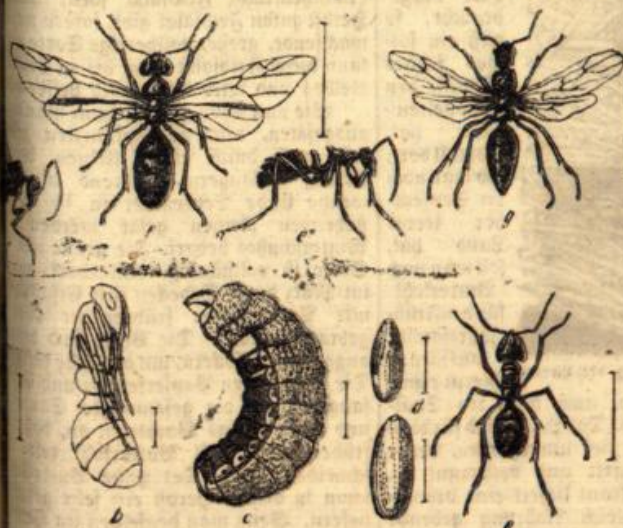
Wesentlich geringer ist der von der Kofameise verursachte Schaden, da dieser Hautflügler sein Nest der Regel nach in Stübben anlegt, aber gelegentlich, wenn auch nur ausnahmsweise, gesundes Nadelholz zernagt. Daß diese Ameise ebenfalls in Gebäuden auftreten und dort recht lästig werden kann, weiß jeder nach. In einem Schweizer Pfarrhaus war die Kofameise gegen 1860 aufgetreten und konnte bis 1913 trotz aller Maßnahmen nicht daraus vertrieben werden.

Ist schon die Kofameise wegen der durch sie verursachten Beschleunigung des Verfalls alter Stübben von einer gewissen Bedeutung für die Forstwirtschaft, so gilt dies in erhöhtem Maße von der Holzameise (*Lasius fuliginosus*), die eherer auch in der Größe mit etwa 11 Linien nachkommt. Sie zernagt das Innere anbrüchiger

Stämme, besonders von Eichen, Pappeln, Linden und Weiden, und baut mit Hilfe einer klebrigen Absonderung aus dem Holzsaft ihr interessantes Nest. So gering das Wirken dieser kleinen Kerbtiere dem Fernerstehenden erscheinen mag, es darf im Haushalte der Natur, in der Waldwirtschaft nicht unterschätzt werden. Was das Tier in jahrelanger, emsiger Arbeit schafft, ist letzten Endes fruchtbarer Boden, dem in der Folge neues Leben entspricht, und so vereint sich das Ergebnis seiner Tätigkeit mit der in gleicher Richtung gehenden menschlichen.

Die höchste Beachtung aber verdient die unermüdlige Arbeit der roten oder Waldameise (*Formica rufa*), die infolge deren massenhaften Vorkommens und starken Nester fühlbar in die Erscheinung tritt. Die Waldameise ist allgemein bekannt, auch geben die zwei beigelegten Bilder (Abbildung 2 und 3) besser als Worte hinreichende Kenntnis ihrer Art, ihres Wesens. Die Arbeiter werden gegen 11 mm groß und sind braunrot gefärbt.

Die Waldameise lebt in ganz Europa, Asien und Nordamerika und baut die größten Nester von allen heimischen Ameisen. Diese Bauten erreichen nicht selten über 1 m Höhe; sie bestehen aus Blatteilen, Nadeln, Harz, Erdbroden und Holzstückchen, nehmen aber im gewachsenen Boden meist noch mehr Raum ein als auf der Oberfläche. Gewöhnlich werden die Nester über morschen Kiefernstübben errichtet, deren Holz in kleine, ungleichmäßige Kammern zernagt wird. Das Innere der Bauten besteht aus einem Gewirr von sich



Waldameise (*Camponotus herculeanus*). a, b Puppe aus dem Gehäuse befreit, c, d Arbeiterin, e, f Weibchen, g, h Männchen.

ameisenarten zusammenzufassen und zu bezeichnen. In tierkundlicher Hinsicht man drei Sippen, die Drüsen-, Knotenameisen. Die für den Wald wichtigen Ameisen gehören zu den Drüsenameisen an; von ihnen verdienen die Camponotus und Formica besondere Interesse, sei es, daß sie als unsere Aufmerksamkeit wachrufen, sei es, daß sie eine gewisse Rolle im Stoffwechsel spielen, oder sei es endlich, daß sie als Holzschädlinge, also Tiere, die Holz zerstören, können nur die Camponotus-Arten aufgeführt werden. Zwei deutschen Arten erhielt ich wissenschaftlichen Namen Holzzerstörer (*C. ligniperda*), die andere ist unter dem Namen Kof- oder Kiesenameise (*C. herculeanus*) (siehe Abbildung 1) besser bekannt, wie schon gesagt, sehr groß; sie werden bis 30 mm lang, wodurch sie sich von allen anderen deutschen Ameisen unterscheiden, die nur selten 1 cm lang werden, meist sogar erheblich darunter. Das Bild zeigt alle Entwicklungs-



Abbildung 2. Rote Waldameise (*Formica rufa*). a Weibchen, b, c Arbeiterin, d Ameisenpuppe (doppelte und natürliche Größe), e Larve, f Ameisenweibchen.

unregelmäßig kreuzenden Gängen und Höhlungen, die wiederum in Haupt- und Nebenstraßen von dem Hügel fortzuführen und durch das unaussprechliche Begehen völlig geglättet sind. Schon diese kurze Schilderung läßt erkennen, daß die Waldameise dem gesunden Holz keinen Schaden tut, vielmehr in fleißiger Grabarbeit den Boden lockert und Abfälle aller Art zu fruchtbarem Erdbreich umwandelt. Von dieser Seite betrachtet, hat der Forstmann keinerlei Ursache, dem Tiere nachzustellen.

Aber unsere Waldameise schafft noch weiteren, unmittelbaren Nutzen, da ihre Puppen jene „Ameiseneier“ sind, die als Futter für Jungfasanen, Singvögel und Aquarienfische einen wohlbegründeten Ruf genießen. Sogar in die menschliche Heilkunde hat der kleine, roibraune Gesell Einzug gehalten, da sein in gewissen Drüsen — daher „Drüsenameisen“ — verbreitetes Gift (die Ameisensäure) als gelindes Hautreizmittel gegen Gliederreizen wertvolle Dienste tut. Der sogenannte Ameisenspiritus wurde früher aus zerstoßenen Waldameisen, Spiritus und Wasser durch Destillation gewonnen, heute aber aus chemischer Ameisensäure hergestellt.

Einen weit wichtigeren Handelsartikel als diese bilden aber die Puppen der roten Ameise, die vom April bis August in großer Zahl gesammelt werden. (Es bleibt jedoch zu beachten, daß einige deutsche Bundesstaaten das unbefugte Sammeln mit Polizeistrafen bedrohen.) Die an sich sehr zeitraubende Reinigung und Trennung der Puppen von fremden Bestandteilen wird gewöhnlich den

Schnittkraut liefert ein schnellwachsendes Gemüse, so daß es in dieser gemäßigten Zeit noch manche Lücke ausfüllen kann. Sät man Ende August aus, so kann man von den braunen und gelben Sorten schon Ende Oktober guten Buttersalat schneiden. Man kann dieses Blattergemüse als einfache Kriegskost mit Suppenwürfel gekocht verspeisen. Das braune Schnittkraut ist auch sehr zart und liefert auch noch im November einen Schnitt, weil es einige Grad Kälte verträgt. Man sät am besten Ende August in Reihen von 18 cm Abstand den gelben Buttersalat. Man kann auf ein Gartenbeet von 1,20 m Breite 6 Reihen ausfüllen. Die Reihen zur Aufnahme des Samens werden mit einem Nillenzieher nicht zu tief gezogen. Der Same darf auch nicht zu dicht gesät, weil die Blätter in einem guten Boden eine sehr starke Entfaltung bekommen. Das Wachstum der Blätter wird sehr gefördert, sofern nach 14 Tagen der Aussaat die Beete mit flüssiger Nahrung versorgt werden. Der zarte, gelbe Buttersalat eignet sich allerdings weniger für den Winter, während die winterharte braunblättrige und grünblättrige Sorte noch im September gesät werden kann. Diese Sorten kommen dann allerdings nur bei ganz gutem Herbst- und Winterwetter zum Schnitt, dagegen gibt dieser Buttersalat zum Frühjahr schon im

April — Mai ein sehr willkommene Blattgemüse. Gerade in dieser Zeit ist frisches Gemüse rar. Das alte, eingekollerte Gemüse ist bald aufgebraucht, so daß ein solches frühes Gemüse den doppelten Wert hat. Aberall dort, wo man noch im September leeres Land hat, soll man noch Buttersalat für den Frühjahrsschnitt ausfüllen. Hierzu eignet sich ein jedes Stück Land, auch dort, wo Spätkartoffeln frisch geerntet sind. Das Land wird für diese Kultur einen Spatenstich tief umgegraben, bevor das Kartoffelkraut abgeharkt und verbrannt ist. Das verbrannte Kartoffelkraut liefert eine brauchbare, dem Buttersalat gleich Nahrung gebende Masse, welche sofort auseinander gestreut und dann untergegraben wird. In humusreichem Boden wächst der Buttersalat schnell, wie er denn überhaupt ein schnellwachsendes Gemüse ist. Dort nun, wo der Acker sehr von Nahrung ausgemergelt ist, begieße man vor dem Umgraben das Land mit flüssiger Jauche, welche dann flach in den Boden kommt. Am besten sät man den braunen und grünen Buttersalat dicht zum Schnitt. Man zieht auf dem vorbereiteten Stück Land in 15 cm Entfernung 2 cm tiefe Reihen und macht 2 cm tiefe Nillen, worin der Schnittsalatamen sät, allerdings nicht zu dicht, gesät wird. Die einzelnen Blätter müssen sich noch gut entfalten können. Man sät den braunen und grünen Herbstbuttersalat je für sich auf Beete. Wo man dem Garten noch ein schönes Aussehen geben will, kann man auch abwechselnd Beete mit braunem und grünem Buttersalat säen. Hausgärten kann man hierdurch noch einen schönen Winteraufputz geben, weil die beiden letzten Sorten winterhart sind. Ist der Samen gleichmäßig gelegt, so werden die Nillen mit dem Hartenballen zugemacht, und wenn trockene Witterung herrscht, so klopfte man die Erde mit einer flachen Schaufel etwas fest. Ist aber Regenwetter, so unterlasse man dieses, um das Keimen der jungen Saat zu vermeiden. Der Buttersalat keimt schnell, und selbst der noch spät gesäte Buttersalat erhält bis zum Beginn des Frostes eine genügende Entwicklung, um den Winter gut auszuhalten zu können. Derselbe bleibt dann im Winter ungedeckt. Dagegen im März

wird die Erde zwischen den Reihen das Beleben der Pflanzenwurzeln zu leiten. Bemerkt man im Frühjahr Wachstum, so gebe man düngende entsprechend verdünnt. Doch zwischen den Reihen wirken, aber Blätter kommen. Der Schnitt von dem Ende September Schnittkraut kann spätestens Anfang geschahen, um so mehr, wenn die Erde oder Feld warm ist. Pflückt man man von den im August gesäten gelben im Spätherbst die Seitenblätter und stehen, so wächst der Buttersalat in daß man bis in den Winter gelbe Blätter. Die grünen Blätter wachsen im Boden bei freundlicher Herbstwitterung heran. Soll der gelbe, etwas zarte im November und in den Winter im Schnittreifen Buttersalat liefern, denselben mit Ginster oder Luzerne. Oder man stellt ein aus Bohnenstängeln niedriges Gerüst auf. Vorherhin angegeben die gelbe Buttersalat in 10 cm Abstand, so wächst der Buttersalat und liefert größere Blätter und ein Herz. Solcher Buttersalat gibt ein Marktware, welche wegen des schönen gern gekauft wird. Auch von diesem kann man im Laufe des Septembers zunächst die Seitenblätter abspalten, Herztrieb immer neue Blätter hervor man für die Augustsaat eine gute so ist das hieraus hergestellte Gemüse Geschmack, gleichviel ob die gelbe Mischung zubereitet oder klein gewendet werden. Zwischen dem ständen gepflanzten Buttersalat in Zwischensaat Feldsalat säen, welcher Herbst guten Feldsalat gibt, sofern man wachsende, große, vollere Sorte kann dieser Feldsalat auch bis in den bleiben und wird dann noch besser.

Wie nun schon gesagt, kann man ausgesäten, rasch ausgepflanzten Buttersalat auch durch einen kleinen Ertrag verlängern, während die welche Ende September in 15 cm stehenden Reihen gesät werden Winterschutz bedarf. Die grüne und Sorte ist vollständig winterhart und im März durch Bedecken mit Erdaugen mit Papierfenster frühzeitiger gebracht werden. Die Beete sind angegeben zu lockern, um die Erde taut. Die aufgelegten Papierfenster und Fangen dann die gesammelte Sonne und regen so das Wachstum an, das früher einen Teil Buttersalat reifen schneiden kann. Der gelbe Buttersalat in diesem Herbst ein sehr gelbes liefern. Wenn man denselben im Herbst hat, so gräbt man die Buttersalat und kann man das Land, wenn auch abgeerntet ist, für die Frühjahrspflanzung rigolen, düngen oder nur umgraben, um aber den Feldsalat, welcher im August gepflanzten gelben Buttersalat bis zum Winter stehen lassen, um Schnee und Frost schneiden zu können man ihn im November bis Dezember daß es nicht allein möglich ist, bei Feldsalat zu stehen, sondern auch bei Lage den Salat ernten kann. Man sät das Land mit der Schneelage fern es. Durch die Laubbedeckung lockert, und man kann nach dem Laubes Feldsalat resp. Rapunzel. Im Notfall kann man auch bei sehr heißes Wasser verwenden, indem Bedarf eine kleine oder größere Man gießt zwischen den Rapunzel der Blätter, wodurch sich kleine Sorten Feldsalat vollständig schneiden Wasser taut sofort den gefrorenen auf, daß der Feldsalat zur Ernte

Buttersalat läßt sich wie folgt für Küche herstellen: Die Blätter werden und dann in kochendem Wasser Sind die Blätter ungefähr weich, so abzuschütten, um den Buttersalat Wasser aufzulösen. Abdam 1500 g Buttersalat 1000 g

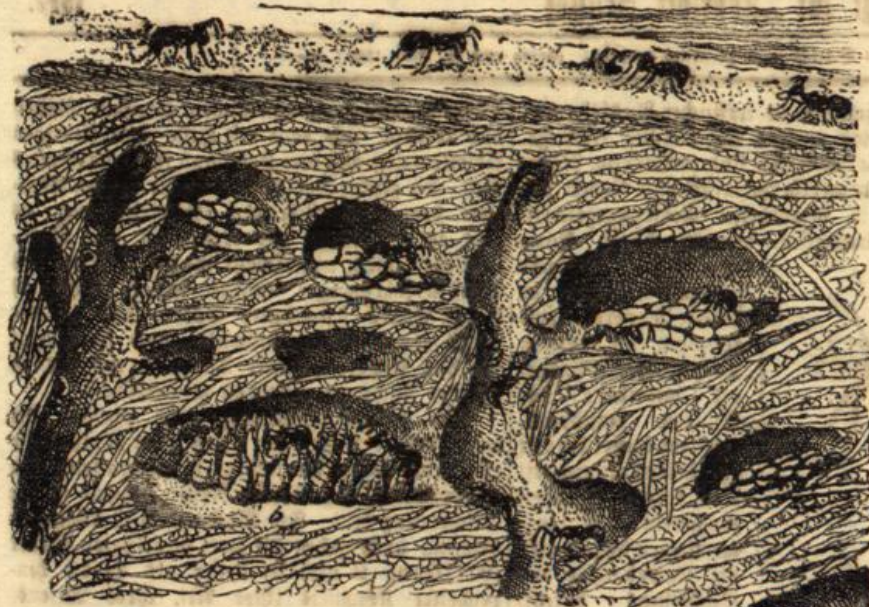


Abbildung 3. Nest der roten Waldameise (Formica rufa).

Ameisen selbst überlassen, wozu man in folgender Weise verfährt: Man reinigt ein Stück Boden von Pflanzenwuchs usw., gräbt in der Mitte ein etwa 30 cm tiefes Loch mit sanft abfallenden Rändern und überdeckt es leicht mit Reisig. Um den geordneten und möglichst festgeschlagenen Platz zieht man rings einen kleinen Graben, der mit Wasser angefüllt ist. Hat man in der Nähe ein Ameisennest entdeckt, so rauft man mit möglicher Schnelligkeit den ganzen Haufen in einen Sack und trägt ihn nach dem vorbereiteten Platz, auf dem der Sackinhalt in gleichmäßiger Schicht ausgebreitet wird. Die mitgefangenen Ameisen suchen vor allen Dingen ihre Puppen zu bergen und schleppen sie vorläufig in die mit Reisig bedeckte Grube, aus der man sie völlig sauber herausnimmt, um sie in einem Leinenbeutel fortzutragen. Die Puppen werden am besten frisch verflütert; da sie sich in diesem Zustande aber nicht lange halten, sondern zu schimmeln beginnen, trocknet man sie leicht ab, nachdem sie zwecks Tötung einen Augenblick in siedendes Wasser gehalten worden waren. Zu unbegrenzter Haltbarkeit dürrt man die Puppen im Backofen; in diesem Falle ist eine vorherige Tötung überflüssig.

Schnittkohl resp. Buttersalat.

Von J. Barisch.

Um im Spätherbst noch einen großen Vorrat von Schnittkraut oder Buttersalat zu haben, sät man Ende August gute Sorten aus. Gerade dieses

sich ein jedes Stück Land, auch dort, wo Spätkartoffeln frisch geerntet sind. Das Land wird für diese Kultur einen Spatenstich tief umgegraben, bevor das Kartoffelkraut abgeharkt und verbrannt ist. Das verbrannte Kartoffelkraut liefert eine brauchbare, dem Buttersalat gleich Nahrung gebende Masse, welche sofort auseinander gestreut und dann untergegraben wird. In humusreichem Boden wächst der Buttersalat schnell, wie er denn überhaupt ein schnellwachsendes Gemüse ist. Dort nun, wo der Acker sehr von Nahrung ausgemergelt ist, begieße man vor dem Umgraben das Land mit flüssiger Jauche, welche dann flach in den Boden kommt. Am besten sät man den braunen und grünen Buttersalat dicht zum Schnitt. Man zieht auf dem vorbereiteten Stück Land in 15 cm Entfernung 2 cm tiefe Reihen und macht 2 cm tiefe Nillen, worin der Schnittsalatamen sät, allerdings nicht zu dicht, gesät wird. Die einzelnen Blätter müssen sich noch gut entfalten können. Man sät den braunen und grünen Herbstbuttersalat je für sich auf Beete. Wo man dem Garten noch ein schönes Aussehen geben will, kann man auch abwechselnd Beete mit braunem und grünem Buttersalat säen. Hausgärten kann man hierdurch noch einen schönen Winteraufputz geben, weil die beiden letzten Sorten winterhart sind. Ist der Samen gleichmäßig gelegt, so werden die Nillen mit dem Hartenballen zugemacht, und wenn trockene Witterung herrscht, so klopfte man die Erde mit einer flachen Schaufel etwas fest. Ist aber Regenwetter, so unterlasse man dieses, um das Keimen der jungen Saat zu vermeiden. Der Buttersalat keimt schnell, und selbst der noch spät gesäte Buttersalat erhält bis zum Beginn des Frostes eine genügende Entwicklung, um den Winter gut auszuhalten zu können. Derselbe bleibt dann im Winter ungedeckt. Dagegen im März

15 bis 20 Minuten kochen. Zur
mit man 40 bis 50 g Butter, läßt
Bratpfanne zergehen und gibt zwei
Mehl hinzu. Alles wird in der
braun gemacht, dann in kaltem Wasser
auflöst und in den Topf verrührt.
kocht kann auch in dieser fettarmen
Gericht liefern. Man kocht den
die Kartoffeln gerade so, wie eben
und gibt 4 bis 5 Suppentücher in
mit heißem Wasser, löst die Suppen-
tücher in den Topf mit Butterohl.
ist jetzt, daß die Kartoffeln und der
zu sehr gesalzen werden, weil die
an und für sich schon salzig sind.
gekochte Apfel verzehren, die nicht
sind. Man nimmt kleine Äpfel, weil
sie verzehrt werden können.
schmeckt auch sehr gut mit ge-
muß gewürzt und wird folgender-
maßen: Man schneidet die Butter-
schmale Streifen und läßt sie
mit etwas Wasser und Speck
in dieser mehrere Male gewendet
werden vorher auslassen. Ist das
hinreichende Quantum gedämpft, so
das Kürbisch, noch besser Kürbisch-
auf 1 kg Butterohl rechnet man
auf diese Art hergestellte Butter-
zu Salzartoffeln oder Brat-
werden. Der Geschmack wird
schon sein, wenn etwas Essig hinzu-
nicht minder mündet auch hierzu
es Kompost von Falläpfeln und
Diese müssen aber vorher gut
Man kann 1/3 süße Pflanzen-
miteinander vermischen, wodurch
Sport wird.

Butterohl wird wie Winterpinat
nächst in kochendes Wasser getan,
abgeköpft und geleierte. Das
ne geleierte Spinatgemüse wird
in den Topf getan und mit Speisefett
Das Speisefett läßt man schmelzen,
2 kg Spinat 3 Eßlöffel voll Mehl
mit dem Speisefett bräunen, bevor
ne halbe Zwiebel in das Fett zer-
Diese angebräunte Schmelze wird
verleibt und hierzu Salzartoffeln
drei gereicht. In Ermangelung von
ein von Eierjaß und Mehl her-
oder gefornete falsche Eier hinzu.
Seefische schmecken zum Spinat,
zu Butterohlgemüse gedörrte
sehr wohlschmeckend und nahrhaft
Kastanien besitzen einen hohen
Gezeiß und Fetten. Man kann sie
diesem Gemüse einmischen.

Neuere Mitteilungen.

Heilung der Fohlen für Fohlen.
welche den Fohlen durch das lange
alle erwachsen, sind recht bedeutende.
krankheiten, trümme Beine, tiefe
wieviel tödlich verlaufende Tränen
wache die Stallhaltung der Fohlen.
all gehaltenes Fohlen überhaupt nur
werden, so entsteht nicht selten dabei
weder Mensch und Tier, der diesem
schwerlich werden kann. Das alles
die Gesundheit des Fohlens wird
die Muskulatur stärker, sein Wille
Menschen gezwungen, wenn man
dem Stall heraus und auf einen
fahren kann.

Der Ferkel. Wenn die Ferkel mit
ihren Milchzähnen geboren werden,
mit diesen die Zigen der Mutter,
hat, daß das Mutterthier die
langen läßt. Diese spitzen Zähne
mit einer Bange ab. Das Ab-
den jungen Tieren nicht. Es kann
den, daß vier bis sechs Wochen alte
den spitzen Zähnen das Zahnfleisch
gehenden Kiefer verletzen und dann
wollen und demzufolge abmagern.
Halle wird durch das Abreissen
einer scharfen Bange der Weichheit
die Zähne sollen auch zuweisen der
die Sau vor Schmerzen die Ferkel

Heilung des geschlachteten Geflügels
für den kochenden Asch des

geschlachteten Geflügels, insbesondere bei der
Vierierung an Delikatessgeschäfte, ist es sehr wesentlich,
daß daselbe nach dem Schlachten entsprechend
zugereicht wird, so daß es einen einladenden
Anblick gewährt und dadurch Käufer anlockt, da
es sonst vorkommt, daß ein sonst erstklassiges Stück
für den Markt kaum Verwertung finden kann.
Zunächst muß daselbe selbstverständlich durchaus
sauber aussehen, weshalb man nach dem Rupfen
Beine und Schnäbel abwascht und, falls die Haut
stellenweise eingerissen ist, die Risse mit einem
feinen Faden, solange der Körper noch warm ist,
vorsichtig zusammennäht. Die Schnittwunde vom
Schlachten soll möglichst wenig zu sehen sein;
deshalb läßt man beim Rupfen, falls das Tier
durch den Halschnitt getötet ist, die Halsfedern
stehen oder umhüllt die Schnittstelle mit einem
sauberen Stück Leinwand. Ferner entfernt man
mit einem Messer alle etwa noch vorhandenen
Stoppeln und verschränkt sodann die Beine und
Flügel, indem man sie fest an den Leib anlegt und
in dieser Lage mit starkem Zwirn befestigt, nötigen-
falls durch Annähen, wo dies üblich ist. Daß man
die Gedärme auszieht und die Bauchhöhle mit
weichem weißen Papier ausfüllen muß, damit der
Körper voller aussieht, haben wir vor kurzem bereits
in unserer Anweisung über das Schlachten erwähnt.
Um ein volleres Aussehen zu erzielen, preßt man den
Körper mittels eines Brettes (Dressierbrett),
das mit Feldsteinen beschwert wird, so zusammen,
daß daselbe kurz und breit erscheint, indem man
namentlich die Brust und den Bauch zusammen-
drängt, zu welchem Zwecke ein verschiedenes
Verfahren angewandt wird, über das man sich
am besten in einer Mastanstalt Auskunft holt.
Für das saubere Aussehen ist es weiter vorteilhaft,
das Schlachtstück mit Weizenmehl einzupudern.
Nachdem dies alles geschehen, läßt man daselbe
vollständig austrocknen; hierauf sortiert man die
einzelnen Stücke, packt jedes für sich in reines
Papier und darauf dicht aneinander in einen
Weiden- oder Spantkorb.

Fischsuppe. Frische, gepuhte und gewaschene
Pike kocht man 15 Minuten in ihrem eigenen
Saft, wiegt sie fein und schneidet sie in ein wenig
gewürfeltem Speck oder Fett an, dann gießt man
das Pilzwasser sowie noch so viel Wasser wie man
Suppe haben will, hinzu, bindet mit braunerbste-
tem Mehl und schmeckt mit Brühwürfeln, Pfeffer
und einem Gläschen Obstwein ab. A. Br.

Braten von Fleisch und Fisch ohne Fett. Man
gibt in die Bratpfanne etwas Wasser, schiebt die
Pfanne in den heißen Ofen, bringt es zum Kochen
und legt das zum Braten bestimmte Fleisch oder
den Fisch auf eine Porzellanbratendeckel in die
Pfanne. Nun schiebt man es in den Ofen und
sorgt dafür, daß stets etwas Wasser in der Pfanne
bleibt. Die Flüssigkeit bräunt sich mit der Zeit,
der Dampf des Wassers erhält den Braten saftig,
und die Ofenhitze bräunt ihn. — Fisch läßt sich
ebenfalls ohne Fett braten, er wird nach dem
Waschen und Salzen ohne Wasser in die Pfanne
gelegt, da er bald durch eigene Saftabsonderung
genügend Feuchtigkeit entwickelt und nicht anbrennt.
Wenn man die Gräten leicht herausziehen kann,
ist er gar. Er eignet sich besonders gut, da er
keine Lunte hat, als Beilage zu Bratartoffeln,
Kartoffelsalat und Gemüse. A. M. in Fr.

Schleien in Tomaten. Einige in Stücke ge-
schnittene, reife Tomaten kocht man mit ein bis
zwei Zwiebeln, einer Kette, etwas Salz und
einer Püße Pfeffer weich, treibt alles durch ein
Sieb und schmeckt diese Soße mit einigen Tropfen
Zitronensaft ab. Wieder in eine Kasserole gegeben,
legt man zum Kochen vorbereitete und in Stücke
zerlegte Schleien in die Soße, die jetzt nur noch
ziehen, aber nicht kochen soll. Sind die Schleien
gar geworden, so richtet man sie vorsichtig, damit
sie nicht zerfallen, in der Soße an und gibt Salz-
artoffeln dazu. A. Br.

Fischelk Kornkompost. Ein jahrelang halt-
bares Kompost, das nicht viel Zucker kostet, ist
folgendes: 12 bis 15 säuerliche Äpfel, ebensoviel
rote, schöne Birnen und 5 bis 6 Quitten dünnst
man mit wenig Wasser und 125 g Zucker weich
Sodann taucht man 800 g in Stücke geschlagenen
Einnachsejucker rasch in Wasser und kocht ihn im
Einnachsejessel, bis er breit vom Pössel tropft.
Nun gibt man 3 l Kirschen (Preiselbeeren)
hinzu, kocht 15 Minuten und schäumt gut ab.
Dann mischt man das übrige Kompost darunter
und läßt beides zusammen kochen auf dem Herd
noch stehen, aber nicht mehr kochen. Ist das Ein-
gemachte abgekühlt, so fällt man es in saubere

Steinguttopfe legt ein in Rum, Arrak oder Franz-
branntwein getauchtes Blatt Papier darauf und
verbindet mit Blase oder Pergamentpapier.
Wer es liebt, kann auch 10 bis 15 entschälte und
enthütelte Walnüsse darunter mischen. A. Br.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unserer Blätter sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
dann, wenn sie druckfähig erfolgt. Es werden daher auch nur
Frage beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken be-
geleitet sind. Fälle findet dann aber auch jede Frage direkte
Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 207. Bei meinem Hause stehen
einige reich mit Früchten behangene Trauben-
kirschen (*Prunus serotina*). Lassen sich die Beeren
im Haushalt verwenden und auf welche Weise
bereitet man sie zu? F. R. in D.

Antwort: Die Beeren der Traubenkirsche
lassen sich mit anderen Früchten zusammen recht
gut zu Mus und Marmelade verarbeiten. Mit
Johannisbeeren zusammen auch zu Gelee, doch
dürfen dann nur etwa ein Drittel Traubenkirschen
verwendet werden. Die Herstellungsweise ist wie
sonst üblich. Sie läßt sich aber auch wie die Heidel-
beeren trocknen und wird dann mit anderem Dör-
obst zusammen gekocht.

Frage Nr. 208. Mein Jagdhund leidet an
Ohrenzwang. Was hilft zur Heilung? F. J. in M.

Antwort: Der Gehörgang ist täglich mit
lauwarmem Wasser unter Zuhilfenahme eines
Bäuschchens Verbandwatte, das um eine kleine
Pinzette gedreht und öfters gewechselt wird,
gründlich zu reinigen. Darauf wird der Gehörgang
mit Watte ausgetrocknet, und aus einem Topfe
wird etwas fünfprozentiger Salizylspiritus in das
Ohr gegossen. Sollte der Hund hart schütteln, so
muß er eine Ohrenklappe tragen. Genaueres über
die Behandlung und weitere Mittel finden Sie in
dem Buche von Dr. Hilfreich-Wernicke, Der kranke
Hund, Verlag von J. Neumann in Neudamm,
Preis gebunden 2,40 M. Dr. S.

Frage Nr. 209. Wie läßt sich die Reineclauden
zu haltbarem Mus einfechten? F. Sch. in D.

Antwort: Die Reineclauden liefern sogar
ein sehr gutes Mus. Die Früchte müssen gut reif
sein, sonst ist sehr viel Zucker nötig. Sie werden
zunächst gargekocht, dann durch ein Sieb getrieben,
und der gewonnene Brei zur Musbude eingekocht.
Es sind zu einem Kilogramm Mus 500 g Zucker
nötig, in diesem Jahr müssen auch 300 g genügen.
Es kann etwas an Zucker gespart werden, wenn
etwa ein Drittel Karotten oder gelbe Rüben oder
Röhren zugelegt werden. Diese werden ebenfalls
erst gekocht oder abgedämpft und mit den Reine-
clauden durch das Sieb getrieben. Noch besser
ist es, die Röhren oder Karotten auf dem Reibeisen
zu schaben, damit aller Zucker erhalten bleibt.
Die geriebenen Karotten werden dem Reine-
claudenbrei zugelegt.

Frage Nr. 210. Vor einigen Jahren begann
ich die Kaninchenzucht, und zwar mit Belgischen
Riesen. Mit acht Wochen setze ich dieselben ab,
bemerkte aber, daß sie nach weiteren vier Wochen
sehr abmagerten und einen aufgeblähten Leib
bekamen, wobei sich die Fresslust immer mehr
steigerte. Nach kurzer Zeit gingen zwei Drittel der
Jungen ein, und da es mit dem folgenden Wurf
ebenso ging, gab ich die Kaninchenzucht auf. Später
habe ich sie wieder aufgenommen, und jetzt stellt
sich die Krankheit ein, an der schon einige einge-
gangen sind. Was ist zu tun? F. Sch. in D.

Antwort: Die Krankheit Ihrer Kaninchen ist
die sogenannte Trommelsucht, die durch zu viel
Grünfutter, namentlich jungen Klee, verursacht
wird. Die Kaninchen überessen sich daran, und es
entstehen durch die Fersehung Gase im Magen,
welche den Leib aufstreiben. Klopft man mit den
Fingern auf denselben, so werden schwache Trommel-
töne hörbar; daher der Name. Auch nasses Grün-
futter kann die Trommelsucht hervorrufen. Man
verhütet die Krankheit, was leichter ist als heilen,
indem man nie zu viel Grünfutter reicht, sondern
neben diesem stets gutes Heu. Den erkrankten
Kaninchen ist zum Saufen ein Aufguß von heißer
Milch auf Pfefferminzblätter zu reichen; außer-
dem gerodet man ihnen Gelegenheit, viel umher-
zulaufen, und gibt ihnen zwei bis vier Tropfen
Salzalkohol auf einen Teelöffel voll Wasser ein;
für junge Tiere von acht Wochen genügen zwei
Tropfen, aber möglichst bald nach dem Auftreten
der Trommelsucht. Dr. W.

Die sogenannte Schwarzbeinigkeit der Kartoffeln ist auf das Vorhandensein von Bakterien zurückzuführen, die ihre Fortpflanzungsarbeit schon in der Sechsnolle begonnen haben und dann natürlich auch die Stengel zu zerstören drohen. Da die Krankheit sich zeigt, muß ein Fruchtwechsel vorgenommen werden. Die Schwarzer, welche auch im Boden bleiben, sind nämlich nur auf die Kartoffel angewiesen, und fehlen solche, so sterben sie ab. Man hat auch die Beobachtung gemacht, daß die Krankheit in mageren Böden seltener und weniger anhaltend auftritt als in solchen, die starken Stickstoffgehalt aufweisen. Auch zeigt sich die Krankheit mehr bei Früh- als bei Spätkartoffeln.

Bei Stammverletzungen an Kleinobstbäumen soll man nur zur Verhütung des Harzflusses ganz besonders aufmerksam sein, und man darf nicht veräumen, sobald als möglich Heilverfahren anzuwenden. Wo irgend Wunden vorhanden sind, reinigt man sie mittels Messer und scharfer Bürste gründlich bis auf das gesunde Holz und die gesunde Rinde. Bei Harzfluß soll ein Auswaschen mit Holzessig sich recht praktisch erwiesen haben. Nach erfolgter Reinigung legt man über die Wunde Stelle eine genügende Menge mit Kuhmist zusammen verkneteten Lehm, welchen man durch Umbinden von alten Stoffstücken, Sackleinen usw. festhält. Unter diesem Verbands geht die Verheilung der Wunde schnell vor sich.

Die Bohnenernte fällt besonders in Süd- und Westdeutschland sehr reichlich aus. Die jungen grünen Bohnen kommen jetzt gerade recht, indem sie einigermassen die Kartoffeln ersetzen müssen. Man sorge aber auch für den Winter und lasse deshalb auch ein Teil zur Reife kommen. Die Bohnen, welche vor dem 15. August noch blühen, können sicher noch zur Reife, und soll man dessentwegen nicht allzu ängstlich sein. Selbst wenn die Samen nicht ganz ausreifen sollten, sind dieselben doch zur Nahrung zu gebrauchen. Ich habe voriges Jahr noch weiche Fruchtbohnen, wo kaum der Kern ausgewachsen war, noch getrocknet, sie gaben im Winter gute Bohnensuppe.

Von allen Blumenkohlarten bleibt der alte Erfurter Zwergholzkohl der beste und im Ertrag der sicherste. Er ist gleich gut zum Treiben im Kistbeet als wie für das freie Land. Der Name „Zwerg“ bezieht sich mehr auf seinen niedrigen Wuchs. Die eigentliche Blume oder der Kahl kann bis drei Pfund schwer werden. Der echte Same, und recht muß er sein, ist zwar sehr teuer, da aber die Kultur damit fast sicher ist, so doch am billigsten. An zweiter Stelle steht der „Frankfurter Riesen“. Er ist nur fürs freie Land, braucht sechs Monate zu seiner Entwicklung, muß also früh gesät werden.

Für Zwiebeln. Sollen Zwiebeln längere Zeit dauern, so dürfen sie nur bei trockenem Wetter geerntet werden, damit sie gleich auf dem Lande gut abtrocknen können. Natürlich darf die Ernte erst dann geschehen, wenn die Zwiebeln vollständig reif sind, was der Fall ist, wenn die Köpfe eine gelbliche Färbung annehmen und sich umlegen und der Hals der Zwiebeln weich wird. Kleinere

Mengen bindet man in Zöpfe zusammen und hängt sie auf einem trockenen und luftigen Boden auf, größere Mengen schüttet man an einem gleichen Orte auf flache Haufen. Zwei bis drei Grad Frost ertragen die Zwiebeln ohne Schaden, jedoch dürfen sie in gefrorenem Zustande nicht berührt werden.

Die Kürbisse auf Komposthaufen treiben meist sehr üppig und wollen nicht ansetzen. Man soll aber die Geduld nicht verlieren, wenn sich das Wachstum ausgetobt hat, setzen die Pflanzen doch noch an und bringen dann um so größere Früchte. Man kann durch Einbinden der Ranken zur Bildung von Nebentrieben zwingen, welche etwas schneller ansetzen, die schwersten Früchte bilden sich aber an der Hauptranke.

Komposthaufen werden in der Regel im Juli oder Anfang August umgekehrt. Es lohnt sich, dieselben mit Mangold zu bepflanzen. Dieser entwickelt sich schnell und üppig, bildet bis zum Herbst noch recht dickfleischige Stengel, welche sich vorzüglich zum Einmachen eignen. Mangoldstengel werden wie Spargel eingemacht und sehen diesen an Güte nicht viel nach.

Zum Tränken der Tiere. Wie bei dem Menschen, so ist auch bei dem Tiere eine gewisse Menge Flüssigkeit überaus notwendig. Dem Tiere muß stets Wasser verabreicht werden, sei es in der Tränke als freie Flüssigkeit oder als Bestandteil der fästigen und der flüssigen Futtermittel, stets wirkt es lösend auf alle anderen Nährstoffe und überführt die verdauten Teile in das Blut. Würde das Tier kein oder nur wenig Wasser erhalten, so müßte es abmagern, matt werden, und der Tod würde in kurzer Zeit eintreten. Jedoch braucht nicht jedes Tier dieselbe kleinere oder größere Menge Wasser; dies hängt von der Art der Tiere, dem Nahrungszweck, dem Körperzustand, dem Alter, der Fütterung und dem Wohlbefinden der Tiere ab. So trinkt das Schaf am wenigsten Wasser; ihm zunächst steht das Pferd, dann folgen Rind und das Schwein, welche reichlich Wasser zu sich nehmen müssen. Auch die arbeitenden Tiere haben mehr Wasser notwendig, und gleichfalls das Milchvieh, weil das in der Milch abgeschiedene Wasser ersetzt werden muß. Dagegen darf dem Milchvieh nur wenig Flüssigkeit zugeführt werden. Während der Betreibung von Grünfütter bedürfen die Tiere nur wenig Wasser, weil jenes schon viel Zellwasser enthält. Was nun das Wasser zur Tränkung des Viehes betrifft, so muß strenge darauf gesehen werden, daß es nur rein, klar, geruchlos, geschmacklos und nicht zu hart ist. Ist das Gegenteil der Fall, so bleiben Magen- und Darmkatarrhe, Durchfälle und andere gefährliche Krankheiten nicht aus. Das beste Wasser ist das Quellwasser, welches immer rein und klar ist, nur muß dabei vernieden werden, es den Tieren zu kalt vorzusetzen; die Tiere selbst sind keine Freunde von zu kaltem Wasser, sondern suchen sich selbst wärmeres Wasser aus. Auch ist das kalte Wasser für die Gesundheit der Tiere nachteilig. Daß man sie nicht bei erhittem Körper trinkt, ist wohl selbstverständlich.

Behandlung der Magermilch. Im Haushalt soll die Magermilch leicht werden; zweckmäßig werden Vorkehrungen gegen das Überwachen der Milchlochöpfe veranlassen. Kochen ist die Milch sofort abzu-Verhütung des Zutritts neuer in demselben Gefäß, das zum und einen übergreifenden Deckel aufzubewahren. Ist Magermilch in Lagerung oder unangemessener Aufbewahrung sadenziehend oder worden oder zeigt sie sonst ein Beschaffenheit, insbesondere eine Geruch oder Geschmack, so ist sie auszuschließen. Sauer gewordene reinem Geruch und Geschmack Vollmilch verwendet werden. Zur Säuglingen darf Magermilch verwendet werden.

Wie prüft man die Polsterer sind zu Polsterzwecken außerordentlich ohne Zweifel das Beste, was vorkommt. Natürlich kann nicht jedes Rohhaaren gepolstert werden, hat in der Pflanzenfaser einen guten Erfolg gefunden. Ferner Rohhaaren auch Kuhhaare und verwendet, und unzureichende Fäden wissenden gar häufig vor, daß es Rohhaaren zu tun hätte. Da am heutzutage dem Tierhaar zum Verhergestellt wird, so wird es gut sein, einige einfache Mittel zu sagen, können, ob es sich um echtes Rohhaaren oder um ein abgebilligtes Rohhaaren oder um ein immer ganz glatt, während Kuhhaaren spalten. Die Schweineborsten in ein vielfaches Ende aus. Ist man ob man Tierhaar oder Holzhaare an der Probe. Die Pflanzenfaser geringste Dehnbarkeit und bricht sofort ab, ist man aber da auch noch nicht bringe man die Probe über ein Linsenschnur verstreut zu einem liegenden Knoten zusammen, die verbrennt glühend und hinterläßt Form der Faser. Das ist ein Merkmal, das jede Hausfrau, die ob man ihr auch wirklich gutes Rohhaaren anwenden sollte.

Fitzengras (Briaza media). Um oder Fitzengras, so genannt, weil ährt sich bei jedem Lüftchen beist eine der lieblichsten Gräserarten heimischen Flora und verdient wegen selbst im Garten ein Platz alljährlich einige Töpfe davon, Garten ein, lasse hier die Pflänzchen und bringe die Töpfe im zweiten kleine Felspartie. Wer das hübsch, sprach seine Freude darüber.

Tüchtige, selbständige Mamsell,

nicht unter 25 Jahren, für mittleres Gut ohne Minderkraft zum 1. August oder später gesucht. Anverdien mit Gehaltsanspruch und Pensionen am 27. Sol. Domäne Krummendorf, Post Jänitzkau (Mars).

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Praktische Ziegenzucht.

Ein Handbuch zum Gebrauche für Ziegenhalter und Ziegenzüchter.

Von Dr. P. Holms, Hannover. Mit 40 Abbildungen im Texte. Preis gebunden 3 Mark. In der zahlreichen Fachliteratur über Ziegenzucht fehlt ein ausführliches Buch, das Rassenkunde, Zucht, Haltung, Nutzen, Körperbau und Lebensvorgänge, sowie auch die Krankheiten und die Mittel zu deren Verhütung gleich ausführlich und in der Form behandelt, wie das bei den vielen Werken über alle anderen Haustiergattungen sonst der Fall ist. Dem Ziegenhalter hilft jetzt das vorliegende kleine Buch ab, welches jedermann, der sich für Ziegenzucht auch nur einigermaßen interessiert, zur Anschaffung dringend empfehlen sei. Preis und Versand gehen in Posen des Verlegers. Für jede Mark Bestellung sind 5 Pf. Versandkosten beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet. J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

+ Damenbart +

Der bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet jeder unerwünschte Haarwuchs (war und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 5.- gegen Nachnahme. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 22.

+ Reines Gesicht +

rasige Gesicht, verleiht rasch u. sicher „Krem Kosmetik“-Unverwundbarkeit gegen Sommerproben, Misset, Fiebel, Ritz, Hautreiz u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis 1/2 Mark. H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 22.

Ohrensanfen

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angebotene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit.

Werte Dr. Vangerat, Preis 2.50; Doppelkiste 4.-. Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stabsapotheker, Plattenhofen a. Sim 3 (Oberr.).

Ansichtskarten

billig!

100 Krieg-Postkarten 3.-
100 Friedens-Postkarten 3.-
100 patriot. Ziegen-Postkarten 3.-
50 edle Künstler-Postkarten 3.-
Verlag Mardor, Breslau 1, 141

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen:

Der Ralkstiel

Bisherige Erfahrungen mit seiner Anwendung.

Von Oekonomierat Dr. Lothar Mebe. Zweite Auflage. 3. bis 6. Tausend. — Preis 10 Pf. In Partien 10 Stück für 5 Mk. 50 Pf., 25 Stück für 12 Mk., 50 Stück für 24 Mk., 100 Stück für 46 Mk. Größere Partien noch billiger.

Unter den stickstoffhaltigen Handelsdüngern nimmt den ersten Rang ein, da er auch in der Kriegszeit andere Zeiten, Mengen und besondere Umstände sind noch wenig bekannt; das Buchlein muß daher weitest Kreisen willkommen sein. Sein Inhalt zerfällt in folgende 1. Einleitung. — 2. Herkunft und Wirkungsweise. — 3. Ralkstiel. — 4. Anwendung. — 5. Handhabung oder Maschinenanwendung. — 6. Düngung des Strohens, Mischung mit anderen Düngern. — 7. Anwendung vor der Saat oder als Kopfdüngung. — 8. Wirkung des Ralkstiefes. — 9. Die Anwendung. — 10. Verwendung des Ralkstiefes auf den Böden.

Somit bietet die in zweiter Auflage erschienene von der Kritik einhellig als trefflich gelobt ist, alles, was der Praktiker über Ralkstiel wissen will. Die Broschüre wird Behörden und landwirtschaftlichen Ansichten gelobt werden. Bestellung einzeln gegen 10 Pf. portofrei, unter Nachnahme mit Vorzugszug. J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.