

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Abheiner Zeitung“.

1917.

— Jeder Abdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gez. vom 18. Juni 1901.) —

Trinkgefäße für die Hühner.

(Lande. Mit drei Abbildungen.)

Es muß stets reines, frisches Wasser zur Verfügung stehen; ganz besonders wichtig für die heiße Sommer-

zeit. Gefäße aus Steingut oder Ton, weil in diesen der Inhalt sich am längsten frisch erhält. Weniger empfehlenswert sind Trinkgefäße aus Metall (Zinkblech oder Emaille), da in ihnen das Wasser zu sehr durch die umgebende Temperatur beeinflusst wird, obwohl die Gefäße, welche Hilfsmittel für die Geflügelzucht feilhalten, meistens solche führen. Ein praktisches Trinkgefäß aus Steingut ist das als Abbildung 1 abgebildete.

Dasselbe ist ein Krug, der seitlich zwei kleine Öffnungen und davor kleine Becken hat, welche stets gefüllt bleiben, solange ein entsprechender Vorrat in dem luftdicht verschlossenen Krüge sich befindet. Der Wasservorrat (5 bis 10 l) bleibt hierin lange Zeit gesund. Man schließt die beiden kleinen Öffnungen durch Pfropfen, während man das Wasser eingießt, darauf die obere Öffnung mittels

des durch einen Gummiring verstärkten Stopfens. Der

einzige Fehler besteht darin, daß solche Gefäße nicht billig sind und bei ihrem hohen Gewicht durch den Versand noch teurer werden. Übrigens sind sie leicht mit heißem Wasser zu reinigen, was wenigstens einmal wöchentlich geschehen sollte.

Billige und doch praktische Trinkgefäße kann sich jedermann leicht selbst durch Verwendung einer größeren, starken Flasche und eines Napfes (Blumentopfunterlag) von einiger Größe herstellen. Die Flasche wird an einem Pfosten aus Holz oder einer Bretterwand des Hühnerstalles in der Weise befestigt, daß man sie, nachdem man sie ganz gefüllt hat, mit

dem Flaschenhalse nach unten kehrt, wobei man die Flaschenöffnung mit dem Finger schließt, und sie dann in die beiden an der Wand angebrachten Drahtschlingen so steckt, daß sie nicht umfallen kann, während die Flaschenöffnung ein Stück weit in den Napf so weit hinabragt, daß stets so viel Wasser nachfließt, wie abgetrunken wird oder verdunstet. Die Einrichtung ist in Abbildung 2 veranschaulicht.

Der Napf muß etwas hoch gestellt werden, etwa 15 cm über den Boden des Stalles, damit das Wasser nicht durch das Scharrn der Hühner in der Streu verunreinigt werden kann. Ebenfalls empfehlenswert ist die nachfolgende Vorrichtung:

Man nimmt hierzu ebenfalls einen flachen Napf (Blumentopfunterlag) von etwa 20 cm Durchmesser und setzt in denselben einen Mineralwasserkrug, in den man unmittelbar über dem Boden ein kleines Loch hat bohren lassen, was jeder Schlosser vornehmen kann. Beim Füllen der Flasche wird dasselbe mit einem Pfropfen geschlossen, und nachher kommt ein Pfropfen auf die Flaschenöffnung. Auch hier ist der Napf hochzustellen. Bild 3 gibt dies Trinkgefäß wieder.

Zur Verwendung im Winter fertigen verschiedene Fabriken heizbare Trinkgefäße an, in denen das Wasser durch ein Öl- oder Petroleumlämpchen dauernd erwärmt wird. Wir halten solche nicht für zweckmäßig, weil das Wasser zu warm wird und dann, wie gesagt, ungern genommen wird und außerdem warmes Wasser die Verdauungsorgane schwächt, also nicht zuträglich ist. Im Winter genügt es außerdem, wenn man den Hühnern nach jeder Mahlzeit Trinkwasser gibt, dessen Temperatur durch Stehen in einem erwärmten Raume oder Zugießen von etwas warmem Wasser gemildert ist.

Gegen Verunreinigungen von oben kann man das Trinkwasser dadurch schützen, daß man über der Tränkevorrichtung ein Holzbach von entsprechender Größe anbringt.

Das Trinkgefäß für Küken sollte durch ein Gitter aus dünnen Stäben aus Holz oder Eisen gegen das Hineintreten der Küken geschützt sein, so daß diese nicht hineintreten, sondern nur zwischen den Stäben die Köpfe hindurchstecken können, um zu trinken, damit sie das Gefieder nicht durchnässen.



Abbildung 1. Trinkgefäß aus Steingut.



Abbildung 2. Trinkgefäß aus einem Mineralwasserkrug.

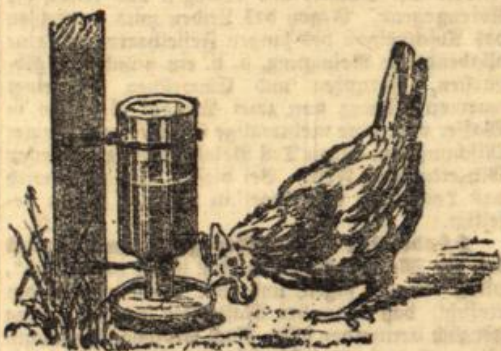


Abbildung 3. Selbstgefertigtes Trinkgefäß aus einer Flasche und einem Napf.

hühner natürlich das Bedürfnis zu erhöhen ist. Das Wasser darf nicht zu warm sein; denn am besten können die Tiere sich leicht den kalten, und zu warmes Wasser ist ihnen ebenso zuwider wie den Menschen. Man darf daher kein eiskaltes Wasser, was besonders im Winter zu vermeiden ist, ebenso wenig Wasser aus einer kalten Quelle, oder dem Hühner nicht solches, das längere Zeit im Sommer an einem schattigen Orte gestanden hat. Das Trinkgefäß sollte im Winter sollte es einige Zentimeter in einem Raume von mäßiger Wärme stehen. Sehr wesentlich ist es, daß das Trinkwasser geeignete Gefäße sind, die zu flach, so erwärmt sich das Wasser zu sehr; steht das Gefäß offen, so wird es leicht durch die Ausleerungen der Tiere verschmutzt und ist dann natürlich schädlich. Am besten eignen sich für die Hühner solche Gefäße, die entweder durch ein befundliches Schutzbach vor dem Hühner von Unreinigkeiten geschützt sind, oder aus einem kleinen Trinknapf und einem Behälter bestehen, aus dem stets frisches Wasser nachfließen kann, wie fortgesetzt wird. Am besten eignen sich Trink-

Die Pilze in der Kriegsküche.

Von A. Dr.

Wir Hausfrauen haben in diesen Kriegsjahren viel gelernt. Spaten und immer wieder sparen hieß die Losung. Fast mit Reib blättern wir jetzt die Kochvorschriften des ersten Kriegsjahres durch. Ja, was wir damals im ersten Jahre noch alles zur Verfügung hatten! Heute wissen wir, daß wir mit noch viel weniger kochen können und daß es selbst dann noch gut schmecken kann. Aber je einfacher und bescheidener unsere Gerichte sind, desto mehr Geschick und Anwendung kleiner Kunstgriffe in der Herstellung erfordern sie. Wie haben wir unsere Küchenwürzkräuter schätzen gelernt, wenn wir unsere einfachen Salate jetzt ganz ohne Öl herstellen. Nun, auch die Pilze sind in unserer Kriegsküche so sehr hoch zu bewerten, weil sie frisch oder getrocknet der einfachsten Suppe erhöhten Wohlgeschmack geben und außerdem in den verschiedensten Kochweisen auf den Tisch gebracht werden können. Wie beliebt vielfach Pilze schon geworden sind, geht am besten aus dem Umstand hervor, daß man für das Pfund getrocknete Pilze in unsern Großstädten 12 bis 16 M. gezahlt hat. Und dabei handelte es sich nicht nur um Champignons und Steinpilze, sondern auch um all jene anderen Sorten, wie: Maronen-, Butter- und Kuchpilze, Täublinge, Meißler usw., denen so manche Hausfrau noch immer ein wenig mißtrauisch gegenüber steht, werden sie ihr in frischem Zustand zum Kauf angeboten. Das ist sehr schade, denn einesteils haben unsere anerkannten Edelpilze, wie: Champignon und Steinpilz, jetzt sehr hohe Preise, so daß sie nur den Hausfrauen mit reichlichem Wirtschaftsgeld zugänglich sind; und wer nun diese weniger bekannten Pilzsorten, die an Wohlgeschmack unsern Edelpilzen häufig gleich kommen, aus Vorurteil und Unkenntnis zurückweist, der ist um ein vorzügliches Nahrungsmittel ärmer. Und das fällt in der Kriegszeit sehr ins Gewicht.

Ich möchte nun aus eigener Erfahrung heraus die Lesern unsern Blattes mit den besten dieser weniger bekannten Pilze bekanntmachen. Da ist zunächst der Maronenpilz oder Tannenröhrling, der gebraten oder gebackt nicht nur dem Steinpilz zum Verwechseln ähnlich schmeckt, sondern auch der nächste Verwandte dieses Edelpilzes ist. Zur Klasse der Röhrenpilze gehörend, besitzt er alle Merkmale dieser Pilze. Der starkgewölbte kastanienbraune Hut trägt an der Unterseite ein kleinmündiges Röhrenlager von bläuglicher Farbe, das beim Druck blaugrün anläuft. Der glatte Fuß hat eine etwas hellere Farbe als der Hut und ist fast gleichmäßig dick. Zerschneidet man den Maronenpilz, so läuft er schwachrötlich bis bläulich an. Die Verwendung dieses angenehm riechenden Pilzes ist die gleiche wie beim Steinpilz. — Von sehr feinem Geschmack ist auch der Butterpilz, der ebenfalls zur Röhrenpilzklasse gehört und einen stets etwas flebrigen, dunkelgelbbraunen Hut trägt. Als besonderes Kennzeichen sei der Hautring, der sich um den Fuß spannt, erwähnt, sowie die buttergelbe Farbe des Fleisches, welches nach dem Kochen eine grünliche Färbung annimmt. Die Oberhaut des Hutes wird beim Zureichten mit einem Messer abgezogen, weiter verfährt man dann wie beim Steinpilz, nur läßt sich der Butterpilz schlecht trocknen. Außerdem noch zur Klasse der Röhrenpilze gehörig und als gute Speisepilze zu bezeichnen ist der Kuchpilz, die Ziegenlippe und der Birkenpilz. Der Kuchpilz hat eine Farbe wie neues braunes Leder. Der Hut ist flach ausgebreitet, flebrig und weniger gewölbt, als der des Steinpilzes. Das Röhrenlager zeigt grobe, schwammige Öffnungen. Häufig sind mehrere Kuchpilze mit den Hüten zusammen gewachsen. Überhaupt kommt dieser Pilz häufig vor und ist das Einsammeln sehr lohnend. Das Fleisch riecht und schmeckt obstartig, ist zart und saftig, gelblich-weiß und läuft an Bruch und Schnittflächen schwach rötlich an. Ist der Kuchpilz im Geschmack auch nicht so fein wie der Maronen- und der Butterpilz, so ist er doch ein guter Speisepilz. Dasselbe gilt von der Ziegenlippe und dem Birkenpilz. Erstere hat einen grau- bis grünlichgelbbraunen Hut, unter welchem ein großköpfiges, schmutzig-gelbes Röhrenlager liegt. Die Farbe des Fleisches ist bläuglich und geht an den Schnittflächen ins Bläuliche über. Der schlankte Stiel ist braunrot. — Der Birkenpilz bevorzugt — wie schon sein Name sagt — den Standort der Birken. Der volsterförmige, grau- bis schwarzbraune Hut sitzt auf einem weichen hohen und schlanken Stiel,

dessen besonderes Kennzeichen kleine schwärzliche flöckige Schuppen sind. Das Fleisch ist weiß und mürbe, jedoch werden die Stiele später zäh und holzig, so daß man von größeren Exemplaren nur die Köpfe wählt.

Aber auch unter den Blätterpilzen finden sich viele, deren Verwertung in der Küche nicht genug betont werden kann. Vor allem ist da der Meißler mit seinem orangefarbenen Saft, der es an Wohlgeschmack mit unsern besten Edelpilzen aufnehmen kann. — Sodann der Mousseron oder Lauchschwindling, ein sehr feiner Gewürzpilz, den unsere Delikatessgeschäfte vor dem Krieg für teures Geld aus Frankreich bezogen und der seiner Zierlichkeit halber — auf sadendünnen Stielen sitzen Hüte von der Größe eines Fünfpennigstückes — recht mühsam zu suchen ist, dann der Kellerschwindling, die Kitterlinge und Täublinge sowie noch unzählige viele andere, die anzuführen hier der Platz nicht reichen würde. Ich möchte aus eigener Erfahrung heraus nur immer wieder allen Hausfrauen raten: Macht euch die Mühe und lernt alle diese Pilze kennen, sammelt und trocknet sie oder weckt sie ein, denn es gibt für unsere schmale Kriegskasse keine bessere Würze und kein besseres Gemüse, als dieses, welches der Wald uns da alljährlich fast kostenlos darbietet und welches doch immer noch von so vielen verkannt wird.

Gründliches Kennenlernen muß jedoch dem guten Willen zur Verwendung dieser weniger bekannten Pilze vorangehen. Nicht umsonst wird alljährlich immer von neuem vor Pilzvergiftungen gewarnt. Aber wir haben ja auch Steinpilze, Pfefferlinge und Champignons kennen gelernt, da bringen wir es bei einigen Mähegebern auch dazu, uns die Merkmale der übrigen Pilze einzuprägen. Ein gutes Buch über Pilzkunde mit farbigen Abbildungen ist eine zweddienliche Hilfe. Danach suche man und zeige dann seinen Fund einem Pilzkenner. Auf diese Weise bringt man es sehr bald dahin, alle Pilze kennen gelernt zu haben.

Zum Schluß muß noch erwähnt werden, daß gekaufte oder eingesammelte Pilze möglichst sofort verbraucht werden müssen und daß man nur gesunde und frische Exemplare suchen darf. Auch unsere guten Speisepilze entwickeln das schädliche Pilzgift, wenn sie beginnen in Verwesung überzugehen. Ebenfalls dürfen Pilzgerichte, die von einer Mahlzeit übrig geblieben sind, nicht noch einen Tag aufgehoben werden. Man mache es sich bei Pilzen zur Regel, nie mehr zu kochen, als man braucht.

Kleinere Mitteilungen.

Das nächtliche Stampfen der Pferde mit den Hinterfüßen wird durch ein Juckgefühl an den unteren Partien der Hinterbeine verursacht, das seinen Sitz in der Haut hat und entweder auf Milben oder auch auf Schmutz zurückzuführen ist. Ist das Pferd z. B. durch unreines, schlammiges Wasser gegangen, so bleiben nach Abdunstung der Feuchtigkeit die festen Bestandteile des schmutzigen Wassers auf der Haut sitzen und können so Veranlassung zum Jucken geben, wovon sich das Tier durch Stampfen und Klopfen zu befreien sucht. Einfaches Abbürsten der Hinterfüße am Abend nach der Arbeit beseitigt die Ursache. Bedenklicher ist die Erscheinung, wenn die Ursache des Stampfens auf Anwesenheit einer Milbe beruht, die sich in der Gegend der Fesselbeuge, im Fesselgelenk und auf der vorderen und hinteren Schienbeinfläche in der Haut niederläßt und bis zum Sprunggelenk und Vorderknie aufsteigt. Die Haut erhält dann Vorken, Schrunden und Risse, später verdickt sie sich und zeigt bei längerer Dauer des Leidens Wucherungen. Die Pferde stampfen viel und schlagen aus, besonders des Nachts, und bewegen und reiben die Kötengenden. Gegen das Leiden wird empfohlen das Abschneiden des langen Fesselhaares und eine allabendliche Reinigung, d. h. ein gründliches Abbürsten, Betupfen und Einweichen mit einer warmen Lösung von zwei Prozent Betalysol in Wasser oder eine mehrmalige Einreibung mit einer Mischung von einem Teil Betalysol mit zehn Teilen Glycerin oder Fett. Bei diesem Verfahren wird das Leiden in der Regel in wenigen Tagen beseitigt.

Schadet eine mäßige Bewegung dem Hindvieh bei der Mast? „Ruh und Raß ist die halbe Mast“, pflegt man zu sagen, und viele Landwirte sind der Ansicht, daß man bei Mastochsen die Bewegung gänzlich vermeiden sollte. Nach Professor Darmann ist jedoch diese Ansicht nicht zutreffend. Sind die

Tiere in ihrer Muskelstätigkeit nur auf Niederlegen, Rauen und Wiedertreten beschränkt, so wird sich bald ein oberflächliches Gedauch bilden, ein Mangel, der den Anlaß zu Störungen im Blute und zu Krankheiten bildet. Bei Tierzüchtern und Mastgebern wirken finden wir daher die Ansicht, man auch dem Mastvieh eine gewisse Bewegung verschaffen müsse, weil dadurch alle Kräfte erhalten werden. Erfahrene Züchter sind mit aller Entschiedenheit, daß den Tieren der ganzen Mastzeit täglich Gelegenheiten zur Bewegung gegeben werden. Bewegung verbessert das Fleisch, es bildet die Fettlumpenbildung wird vermieden, deren Stelle verteilt sich das Fett in das und gleichmäßig zwischen den sich entwickelnden Muskelbündeln. Dies ist das, was das Fleisch durchwachsender, schärfer wird. Natürlich muß die Bewegung Grenzen haben. Es dürfte aber auch die Mastochsen zu kleinen Hofsparbeiten treten usw., zu verwenden.

Bei der Auswahl des Juckstoffs auch besonderes Gewicht auf die Wahl, weil sie mit dem Bau des ganzen Tieres innigsten Verbindung stehen. Die Wahl ist allemal breit gestellt, gut geformt, die Stärke soll zum Gewichte des Körpers Verhältnisse stehen. Die breite Stelle ist nämlich von der Breite und guten Kumpfes abhängig. Ein gut enthaltener Mastochse hat aber eine kräftige Ausbildung der inneren Organe zur Folge und ist in der Lage, einen reichlichen Fleisch- und Fettzuwachs zu erzielen. Die Beine dürfen auch nicht zu stark Knochen sein und müssen die gehörige Länge haben. Auf die Länge der Beine der Mastochsen ist besonders dann zu achten, wenn diese leicht mähtbaren Rasse stammen. Man darf auch nicht in den entgegengegesetzten Extremen verfallen und hochbeinige Tiere wählen, da diese gewöhnlich sehr schwer mähtfähig sind.

Äußere Kennzeichen einer guten Mast. Eine gute Mastochse hat einen kräftigen Körper, der nach hinten und unten abgerundet ist, eine tiefe und breite Brust, kurze Beine, einen Kreuz, große, aber abgeschlossene Hinterfüße, einen mäßig langen und nicht zu groben Hals, einen nicht dicken, breiten Kopf, einen guten und ein großes Futter. Letzteres ist aber ein Zeichen großer Mähtgiebigkeit, da ein Mastochse befähigt ist, eine große Menge Futter zu verarbeiten.

Das Weinsand, welches beim Einfürzen der Triebe abfällt, ist ein Futter für alles Vieh. In den Weinsand wird dasselbe sorgfältig gesammelt, in vorzüglicher Menge zu groß, als daß sie grün vertrocknen, werden die abgeschalteten Blätter in kleine Bündel gebunden und trocknen auf die Pfähle gehängt. Man frisst auch die getrockneten Stengel, die Schnitt noch nicht verholzt waren, wird gutem Kleehaus gleichgeschätzt.

Zur Behandlung des Düngers in Monaten. Im Herbst und Winter Niederschlägen nicht fehlt, ist der Dünger feucht und eher ein Überfluß als ein Mangel an Dünger vorhanden. Dagegen im Sommer nicht selten daran, daß der Dünger, daß der Dünger zu sehr so muß er stets feucht und fest gehalten werden, um dies zu erreichen, muß er auf den Boden zunächst ganz eben ausgebreitet und dann getrieben des Stallviehes recht fest getreten werden. Man ihn locker oder gar in die Hände lassen, so würden Sonne und Wind ihn trocknen. Wöchentlich zwei- bis dreimal darüber zu sprengen, und wo diese nicht möglich ist, man Wasser nehmen. Jede auf den Boden geworfene Mähe macht sich reichlich bemerkbar.

Das Schneiden des Salats zu veranlassen. Es gelingt es dem Gemüsegartenbesitzer, schöne Salatsöpfe zu bekommen. Wenn man zwar anspruchslos, doch schicklich ersehen darf, wenn der Boden zu fett ist. Und zu dünn, kann man folgendermaßen einwirken. Machen sich bei einem Kopf Anzeigepflanzen, daß er auszuwachsen will, so pflügt man ihn ungefähr handbreit vom der Stange

einige Tage gar kein Grün, bis der
nötig ist, und dann weniger Salat.
Grün, vor allem Brenneßeln. Auch
wenn die jungen Enten zum Saufen

2. Daß von den beiden ersten Würfen der Hähin

beden fortwährens folgt die Kornarbeit ein und können
bageren einschreiten. Ubrigens ist es nicht gut,
brütenden Hennen Gränes zu geben, da sie davon
leicht Durchfall bekommen und die Bruthize ab-
nimmt, nur Körner und Wasser. Dr. H.

