



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Münchener Zeitung“.

1917.

Sehr Hochachtung aus dem Inhalt dieses Blattes wird geschickt verfolgt. (Weseg vom 19. Juni 1901.)

Trettorf, Preßtorf.

(Mit vier Abbildungen.)

Es ist nicht glauben, so unwahr-
scheinlich klingt es: Es gibt viele
Torf nicht kennen, nie
Stück Torf gesehen haben.
Mensch brennt Kohle, Stein-
kohle. Die letztere in Gestalt

und Braunkohlenkonsum
Jahren unendlich zuge-
der Krieg hat bei uns den
auch in ganz andere Bahnen
führen die Förderleute. Die
den Bräutereiwerken sind in
abgenutzt. Die Trans-
vom Militärismus beschlag-
unter auf dem Sprung stehende
Kohlen. Schließlich ist die
Kohlen Kompensationsobjekt.
Gründen ist es die Pflicht
mit dem Brennmaterial,
den Kohlen, zu sparen.
Wesene Winter hat uns erst
Teil einer Kohlennot gezeigt.
schlimmer werden, des-
rechtzeitig vorzu-
brauchen nicht an einer
leiden, denn wir haben
Torflager.

ist bekanntlich eine aus
von Pflanzensstoffen
Substanz, voraus-
diese Zersetzung unter bestimmten
statfinden konnte. Pflanzen, vor-
wachsen, sterben ab, auf den
wachsen neue, diese sterben wieder
oder verlandet ein Gewässer.
Zersetzung gehört nicht allein eine
Zerflora, sondern diese muß auch
des Sauerstoffs, wie man im
sagt, vertorfen. In diesem Falle
ermassen die Flora bedecken und
dann entsteht ein Fenn oder ein Bruch.
Zersetzung der Pflanzen unter
Humusäure und Humuskohle.
Zersetzung in Humusäure wird das
gefärbt. Aber auch andere
nehmen diese Färbung an. Ich
an die Moorleichen. Das Moor
erhaltende Eigenschaft. Im
zu Kopenhagen bewahrt
Leiche, die aus dem Torf-
in Zustand kammt und
einem Pfahl befestigt war. Die

Leiche ist gut erhalten. Haare, Nägel und
ehemalige Formen sind gut erkennlich. Alter-
tumsforscher berechnen, daß die Leiche um das
Jahr 900 hier versenkt ist. In Hahleben in
Thüringen fand man in einem Torfmoor eben-
falls zwei gut erhaltene Leichen, die aus der
Zeit Julius Cäsars oder des Augustus hier
versenkt sein dürften.

Unter Torf soll enthalten: 60 Prozent
Kohlenstoff, 2 Prozent freien Wasserstoff und
38 Prozent chemisch gebundenes Wasser.

Auf dem väterlichen Gute wurde aus-
schließlich Torf gebrannt. Es wurde in den
fünfziger Jahren nur Stechtorf gemacht, später
Trampeltorf, dann kaufte sich mein Vater eine
Torfpresse, und es wurde fortan Preßtorf ge-
macht. Mit der Verbesserung der Verkehrs-
straßen und der Aufschließung der ober-
schlesischen Steinkohlengruben kam der Torf
immer mehr als Brennmaterial ab. Viele
Besitzer von Torfmooren sagten: Mein Torf-
bruch gibt mir eine gute Wiese. Ich müßte
ein Rarr sein, Löcher in den Wiesenboden zu
buddeln, die nie und nimmer zuwachsen. Ein

Morgen Wiese bringt mir
mehr ein, als das Brenn-
material. Freilich galten zu
jener Zeit noch die Wälder
als unerschöpflich. Bauholz
hatte jeder Bauer selber.
Die Ausfuhr von Baum-
stämmen durch die Bahn
war eine Unmöglichkeit,
zumal man das Bauholz
meilenweit zum nächsten Bahn-
station zu fahren hatte.

Viele Landwirte haben
sich die Wiesen mit den
Stechmaschinen vernichtet, sie
machten so tiefe Löcher, daß
diese wirklich nie mehr zu-
wachsen, sondern unfrucht-
bare Wasserlöcher bleiben.

Ein richtig abgetorfes
Moor wächst nicht nur bald
zu, sondern es bildet auch
dann bei Planierung und
richtiger Düngung eine
gute Wiese. Das Moor
muß auf eine bestimmte
Tiefe entwässert werden
— gewöhnlich auf 120
bis 150 cm. Die trodene
Schicht wird abgetorft.
Damals benutzte man

Schneide mit Mantel, deren es verschiedene
Größen gab. War die obere Moorschicht trocken,
wurde die Moosnarbe abgeräumt und
der Torf lag zutage. Zum Torfstechen
gehören zwei Männer und eine Frau.
Einer sticht die Soden mit einem Stech-
eisen (Abbildung 1) senkrecht ab, dann
mit dem Spachtel (Abbildung 2) unten
ab und legt sie auf eine glatte Bretter-
fläche. Die Frau hat eine vierzinkige
Gabel, den Abnehmer (Abbildung 3)
und beladet mit den Soden die Karre.
Auf Laufbrettern karrt der Mann ab.
Der Hubel oder Hobel (Abbildung 4)
hat den Zweck, die Moosnarbe abzu-
schärfen — hubeln oder hobeln — und
auch bei Moortorf die Soden unten
abzuschieben. Sind die Soden noch sehr
naß, so setzt der Mann diese in ein-
zelnen Stücken auf die hohe Karre.
Sind sie weniger naß, so werden gleich
fünf Soden zusammengelegt. Manche
fahren auch mit einer Wechsellarre und
zwei Laufbrettern die frischen Soden
ab. Ist der Torf ausgelarrt,
so hört die Männerarbeit auf.
Frauen und Kinder setzen, und
zwar derart, daß die Haufen
immer größer werden. Wie
ich aus den Lohnbüchern meines

Abbildung 1. Stecheisen.
Vaters ersehen habe, schaffte
eine Kolonne täglich in holzfreiem Torf 12 bis
15 000 Stück und verdiente 12 bis 15 M.
je Tag. Als ich vor vielen Jahren in der
Markt Torf zur Brennerei stechen ließ, ver-
diente eine Kolonne mehr als das Doppelte.
Die Hauptsache ist, daß die Torfstecher weder
Bänke stehen lassen, noch daß Löcher im Boden
bleiben. Beides beeinträchtigt die Wiesen-
bildung. Ist der Torf trocken, so wird er in
große Haufen gepackt.

Bedeutend besser als der Stechtorf ist der
Trettorf, im Volksmund Trampeltorf genannt.
Wenn die Torfstafer lange dem Zersetzungs-
prozeß ausgesetzt ist, bildet sich Moor.
Dieses Moor läßt sich nicht zu Soden
stechen, weil es krümelt.

Aus Brettern werden viereckige
Rahmen zusammengeschlagen. Durch
Herbe in den Rahmen ist ersichtlich,
in wie große Stücke der Torf ge-
schnitten werden soll.

Während ein Mann den Rah-
men voll Torfmasse karrt, die ein
anderer aus dem Torfloch wischt,
karrt (Trampelt) ein dritter mit



Abbildung 1. Stecheisen.



Abbildung 2. Spachtel.



Abbildung 3. Gabel.



Abbildung 4. Abnehmer.

bloßen Füßen die Torfmasse in dem Rahmen gründlich durch. Ist der Rahmen voll und gründlich durchgetreten, wird er in Sodden geschnitten. Dies wird folgendermaßen gemacht: Der Mann legt eine breite Latte oder ein schmales Brett von Korb zu Korb und schneidet mit einem eigens dazu bestimmten Messer am Brett wie an einem Lineal entlang die Sodden. Dort wo der Schnitt ist, läßt sich später der Torf teilen.

Der Torf bleibt je nach der Witterung 24 bis 36 Stunden im Rahmen, dann wird der Rahmen abgehoben, der Torf steht. Nun wird er ausgedrohen, abgekart und im Trocknen so behandelt wie der Stechtorf. Gewöhnlich beforsen das Ablarren und Einhäufeln Frauen und Kinder, indem die letzteren laden und die Frauen laden.

Trektor ist viel besser als Stechtorf, er hat eine größere Heizkraft und kommt, wenn das Moor gut ist, der Braunkohle an Heizkraft nahe, wenn nicht über. Ich meine damit natürlich nicht Brilleis, sondern die rohe Kohle. Noch besser ist der Preßtorf. Es gibt unzählige Torfpresen. Eine der besten ist die sogenannte preussische Maschine von Gervet in Potlaven, die zu damaliger Zeit viel verbreitet war. In einem konischen Döttich läuft eine Schnecke, die von zwei Pferden gedreht wird. Die Schnecke mischt den Torf und drückt ihn dann durch vier Löcher. Ein Mann schneidet ab und zehn bis zwölf Mädchen tragen ab. Ferner gibt es auch liegende Torfpresen für Pferde- oder Dampfbetrieb, z. B. baut die Firma Paulsch in Landsberg sehr gut arbeitende liegende Torfpresen mit Dampfbetrieb. Gepresster Torf kommt mit wesentlich geringerem Wassergehalt auf den Trockenplan, trocknet also schneller als Stech- und Trektor.

Am besten ist es, wenn der Torf, nachdem er gründlich abgetrocknet ist, in den Torfschuppen gefahren wird. Dort, wo man maschinelle Betriebe mit Torf heizt, z. B. Brennereien, Stärkefabriken, Molkereien, Lokomobilen usw., läßt man mitunter auch den Torf draußen im Bruch stehen und deckt ihn mit Reisig ab. Natürlich leidet der hier aufbewahrte Torf durch die Witterung, wie z. B. das Getreide in Feimen. Besser liegt er schon im Schuppen.

Es beschleicht uns das Gefühl der Sicherheit, wenn wir mit einem ordentlich gefüllten Schuppen trocknen Torfes in den Winter gehen.

Torfsäcke hat düngende Kraft. Lehmklumpen können durch Torfsäcke fruchtbar gemacht werden. Für Wiesen ist Torfsäcke ein guter Dünger.

Noch ist es Zeit, Landwirte. Wer im Besitz eines Moores oder Bruches ist, sollte gerade in dieser schweren Zeit nicht versäumen, sich sein Brennmaterial für den Winter selbst zu beschaffen. Hilf dir selbst, so wird dir Gott helfen.

Kleinere Mitteilungen.

Die Hauptfütterung der Pferde soll am Abend stattfinden, damit die Tiere nicht mit vollem Magen zur Arbeit verwendet werden müssen. Damit soll nun nicht gesagt sein, daß die Fütterung des Morgens und Mittags nur als eine Lebensfütterung aufzufassen ist. Da eine länger andauernde gleichmäßige Arbeitsleistung auch eine entsprechende Futteraufnahme voraussetzt, so soll damit nur von einer Überladung des Pferdemagens mit umfangreichen Futtermitteln, welche wenig Kraft verleihen, abgeraten werden. Der volle Magen übt einen Druck auf die Lungen; infolgedessen kommen die Tiere bei anhaltender Arbeit, namentlich wenn diese noch im schnellen Tempo ausgeführt werden soll, leicht außer Atem, auch wird der Mageninhalt infolge Hin- und Herschüttelns nicht gehörig verdaut, so daß leicht Kolik und Durchfall auftreten können. Man füttere morgens drei Stunden vor dem Anspannen und lasse mittags die Pferde ohne Fütterung zwei Stunden im Stalle stehen. Schwärende Pferde

soll man erst nach einer halben Stunde tränken. Abends kann man den Pferden auch langes Futter, d. h. Futter mit harter Hähel- und Heugabe, verabfolgen.

Wie lange soll die Kuh trocken stehen? Im allgemeinen ist die Ansicht vertreten, daß man die tragenden Kühe so lange melken soll, als sie noch Milch geben. Es ist indessen unrichtig, tragende Kühe bis zum Kalben zu melken; verlieren sie nicht von selbst die Milch, so soll man sie künstlich trocken stellen. Durch eine solche Maßnahme wird einmal eine fröhlichere Milchabsonderung nach dem Abkalben bedingt als beim völligen Abmelken der Kuh; es leidet auch die Entwicklung und Ausbildung des im Mutterleibe ruhenden Embryo durch vollständiges Abmelken. Es beruht auf Erfahrung, daß die Tätigkeit des Uters wieder viel kräftiger einsetzt, wenn ihm vor der Geburt die nötige Ruhe gewährt wurde, und daß eine Kuh, welche vor dem Kalben ganz abgemolken wurde, auch durch keine wenn auch noch so kräftige Fütterung und sorgfame Pflege zu jener Leistungsfähigkeit gebracht wird, wie solche eben durch eine Ruhepause vor der Zeit des anstehenden Geburtsaktes erreicht wird. Eine reichliche Fütterung kann sogar sehr schädlich werden, da sie die Gefahr des Kalbfiebers und anderer Krankheitszustände mit sich bringen kann. Hört die Milchabsonderung der tragenden Kuh nicht, wie gewöhnlich, zwei Monate vor dem Kalben von selbst auf, so tut man gut, sie dadurch zum Stillstand zu bringen, daß man die Pausen zwischen zwei Melkzeiten immer länger werden läßt. Statt dreimal melkt man zweimal täglich; und später nur einmal. In dem Maße, in dem nun die Milchzeugung abnimmt, kann man die Zwischenzeit auf 36 bis 48 Stunden verlängern, bis die Kuh ganz trocken steht. Vor einem großen Fehler soll aber hier noch gewarnt werden, nämlich vor dem unzeitigen Ausmelken. Gerade bei der künstlichen Trockenstellung und der Verminderung der täglichen Gemelte ist strengstens auf reines Ausmelken zu sehen, da im anderen Falle leicht langwierige Euterentzündungen heraufbeschworen werden, die eine Entwertung des Tieres als Milchkuh zur Folge haben.

Schweinefucht bei Ferkeln. Die Schweine sind vom Wurf weg gesund und geblüht bis zur dritten oder fünften Woche ausgezeichnet. Dann erkranken sie und werden von Tag zu Tag magerer, schrumpfen zusammen, Schwänze und Ohren hängen fallen ab und hängen sich ein. Weiße Exzimente äßen den Bauch, und bössartiger Ausschlag tritt am Körper auf. Die Tiere laufen gern Spülwasser, während Milch und andere Nahrung von ihnen verschmäht wird. Die Ferkel enden entweder sehr schnell oder überleben den Anfall, bleiben aber zwei bis drei Monate in der Entwicklung zurück, nehmen dann aber allmählich wieder zu. Bei älteren Schweinen findet man meist nur chronischen Husten. In einem Falle soll die Seuche durch Reinigung des Stalles und Anschaffung einer völlig neuen Fucht zum Stillstand gekommen sein.

Torfsäcke bei der Grünfütterung der Kaninchen. Die Kaninchenfütterung läßt sich aus dem Grunde billiger als die der meisten anderen Haustiere bewerkstelligen, weil Grünfütter aller Art für den Sommer das natürlichste Futter derselben ist und neben Gras auch manche Unkräuter, die anderem Vieh nicht zulaßen, von ihnen gern gestressen werden und ihnen gut bekommen. Man gibt ihnen die Gemüsesäfte aus der Küche; außerdem schneidet man für sie an Wegen und auf Odlandereien, was man haben kann. Jedoch ist dabei zu beachten, was wir in Nr. 22 bereits betont haben, daß die jungen Kaninchen nach der Entwöhnung allmählich an die Grünfütterung gewöhnt werden und neben Grünzeug auch täglich etwas Trockenfutter, wie Getreide, sojann Hafer und Mais, erhalten müssen, weil sie sonst leicht den Durchfall bekommen, und für die alten Kaninchen ist ebenfalls ein trockenes Beifutter zu empfehlen. Ferner ist es nicht ratsam, ihnen nasses oder gar betauetes oder befeitetes Grünfutter zu reichen, weil dadurch leicht Erkrankungen der Verdauungsorgane und Durchfall entstehen. Auch sollte man ihnen das Grünfutter nicht in den Stall werfen, damit es nicht in beschmutztem Zustande gefressen wird oder die Kaninchen darauf sitzen, wodurch es sich echnigt und schädlich wird; man gibt es ihnen vielmehr in Rausen, die man sich leicht aus einigen Latzen anfertigen kann.

Wieviel Hennen kann man auf einen Hahn halten? Vieles wird auf Bauernhöfen nur ein

einziges Hahn für eine größere Zahl von Hennen gehalten. Die Folge davon ist, daß beim Laufen der Eier viele nicht auskommen, weil sie zu befruchtet sind. Für das Laufen allein bedarf ein Hahn keinen Hahn; denn die Hennen legen die Eier, wenn sie nicht weniger; wenn aber die Hennen zu Laufen haben, so ist es, auch wenn man sie in Kisten aufziehen will, doch besser, ihnen einen Hahn beizugeben, der sie mehr zusammenhält und hütet, daß sie sich auf fremden Gänshäuten nicht treiben, auch dori ihre Eier ablegen. Bei der schwereren Rassen können nun nicht alle Hennen begatten als die der leichteren; die Hähne weniger als jüngere; Temperament und Naturanlage sprechen aber auch innerhalb der gleichen Rasse mit. In der Regel rechnet man einen Hahn auf sechs bis acht Hähnen eine; auf acht bis zehn einer mittelschweren und 15 einer leichten Rasse, ausnahmsweise auch mehr. Mehrere Hähne bei einer größeren Zahl zu halten, ist auf kleineren Gehöften nicht ratsam, weil dann zu viel Hähnen kommen und die Hähne in der Begattung weniger eifrig sind; bei großem Gehöften räumigen Stallungen werden sie eher angetrieben und jeder Hahn zieht mit seinen Hennen ab.

Soll man Küken in den ersten 24 Stunden füttern? In dem Kleintriebe der Landwirte haben sich hin und wieder Gebräuche gehalten, die in die Gegenwart erhalten, die aber Überlieferung zuzuführen sind, denn es ist richtig, daß die Küken in den ersten 24 Stunden nicht gefüttert werden sollen. Dazu gehört auch die Behandlung der Küken gleich nach dem Auskriechen. Viele Landwirte nehmen die launischen Tiere der Gude fort und setzen sie in einen leichten Tuch bedecken und an eine mäßige Stelle des Ofens oder der Kuchenschale. Viele Küken sind dabei schon durch die Zugluft gestorben. Ist es in unserm Lande bekannt, daß eine Hausfrau 10 junge Küken dem Federtopf in den Bratofen stellte und später einen Braten machen wollte, der die Heizung des Ofens vergaß, die Enten zu so daß sie jämmerlich zugrunde gehen konnten. Die Frau wird heute noch wegen ihres Bratens geärgert. Mancher Geflügelzüchter auch kann die Zeit erwarten, daß die Küken fressen sollen. Bald werden sie den Federtopf entfernt, auf den Tisch gelegt, sollen sie durch Klopfen mit dem rechten Finger das Aufspüren der hingestreckten lernen. Der fortgeschrittene Geflügelzüchter bezeichnet dieses Verfahren mit einem kalten Lächeln als veraltet; denn er ist der Meinung, eine zu frühe Ernährung der Küken durch ihrem Auskommen in die Bauchhöhle ein Eiweiß erhitzen läßt, wodurch ein Eiterleiden Leber und Galle ausgeübt wird, so daß die Küken meist an einem Gallenleiden sterben. Deed-Halle führt aber das oft zahlreich vorkommende Küken nicht auf das zeitige Füttern sondern auf eine ungewöhnliche Fütterung der Küken, welche sich ohne Wissen ihres Braters in der Freiheit brütenden Küken auch die in der Freiheit brütenden Küken das Brutnest niemals fressen, als die Küken Junge ausgekommen ist. In der Regel fressen erst am Morgen des nächsten Tages die Küken auskommen des letzten Küdens von jedemfalls erst dann, wenn die Küken Futter verlangen. Nun weiß man allerdings mit Bestimmtheit, ob diese Tatsache daraufzuführen ist, um noch etwaige Nachforschungen welche die Ursache noch nicht verstanden werden, oder ob nicht eine gewisse Zeit abzuwarten als Erfordernis einer geordneten Fütterung anzusehen ist. Deed neigt der letzteren Meinung zu; denn überall sehen wir, daß nach dem Wärme ein Haupterfordernis für die Lebewesen ist und die Ernährung eine große Rolle spielt. Nach vielfachen Erfahrungen darum am wichtigsten, wenn man den Küken nur Wärme zukommen läßt und das Futter nur solche Stoffe verabfolgt, die verdaut werden können und die insbesondere von Hennen nötig sind. Das sind Sand und Beed läßt alle künstlich erbrüteten Küken, die abgetrocknet waren, nach 12 bis 24 Stunden einer Wärme von 35° C und veratmet dann als erstes Futter sehr feines Getreide und feingepöhlte Getreidekörner.

Zu diesem Jahre hat er mit unge-
heurer Hitz und Kanariensamen
gezielt. In Friedenszeiten ist eine
aus Buchweizengrünke, ungeschälter Hirse,
Leinsaat, gequelltem Hauf, Hafer-
hater Futterweizen zu empfehlen.
Kinder 4 bis 5 Wochen alt, so erhalten
Futterweizen und geschroteten Mais
in der Größe. Grünfütter in möglichst
entem Zustande bekommen sie vom
an; denn Grünfütter ist die Haupt-
nahrung für Kinder, und es sollte darum
Bistie des Tagesfutters ausmachen.

Salbung des Ammoniak im Dünger
Vordrings verschiedene chemisch wirkende
Salze, über deren Erfolg aber die
Versuche noch kein abschließendes
Urteil fällen. Es ist möglich, daß sie ganz
nützliche Punkte bezüglich der Düngere-
fekte fördern. Vorläufig wird man sich
begnügen müssen, Superphosphatgips
anzusetzen, der sich für den gedachten
Zweck eignet erwiesen hat. Wird ihm
eine Zugabe, so ist er noch bedeutend
effektiver. Die Säure bindet nicht nur das Am-
moniak, sondern hemmt auch die Vermehrung der
faulenden Spaltpilze. Der Superphos-
phat wird nach dem Ausmischen ausgeteilt
auf die Felder gebracht. Was der Urin
von sich gibt, bringt mit diesen in die
Felder, das übrige bleibt im Dünger. In-
dem es auch nicht erforderlich, auf der
Feldfläche noch besondere Konservierungsmittel in
Anwendung zu bringen. Auf acht bis zehn Stück
ein Kilogramm Superphosphat-
salz.

Alazienriebe und noch mehr die
Alazien sind das beste und nahrhafteste Laub-
gewächs. Die Alazie mancherorts in größeren
Stücken wächst, lohnt es sich wohl, das Laub
durch Besprengen auszunutzen. Die Alazien leiden
unseren Witterungen. Die beste Zeit zur Laubgewinnung
ist im August.

Alazienriebe und noch mehr die
Alazien sind das beste und nahrhafteste Laub-
gewächs. Die Alazie mancherorts in größeren
Stücken wächst, lohnt es sich wohl, das Laub
durch Besprengen auszunutzen. Die Alazien leiden
unseren Witterungen. Die beste Zeit zur Laubgewinnung
ist im August.

Alazienriebe und noch mehr die
Alazien sind das beste und nahrhafteste Laub-
gewächs. Die Alazie mancherorts in größeren
Stücken wächst, lohnt es sich wohl, das Laub
durch Besprengen auszunutzen. Die Alazien leiden
unseren Witterungen. Die beste Zeit zur Laubgewinnung
ist im August.

Alazienriebe und noch mehr die
Alazien sind das beste und nahrhafteste Laub-
gewächs. Die Alazie mancherorts in größeren
Stücken wächst, lohnt es sich wohl, das Laub
durch Besprengen auszunutzen. Die Alazien leiden
unseren Witterungen. Die beste Zeit zur Laubgewinnung
ist im August.

Alazienriebe und noch mehr die
Alazien sind das beste und nahrhafteste Laub-
gewächs. Die Alazie mancherorts in größeren
Stücken wächst, lohnt es sich wohl, das Laub
durch Besprengen auszunutzen. Die Alazien leiden
unseren Witterungen. Die beste Zeit zur Laubgewinnung
ist im August.

Alazienriebe und noch mehr die
Alazien sind das beste und nahrhafteste Laub-
gewächs. Die Alazie mancherorts in größeren
Stücken wächst, lohnt es sich wohl, das Laub
durch Besprengen auszunutzen. Die Alazien leiden
unseren Witterungen. Die beste Zeit zur Laubgewinnung
ist im August.

Grüner Salat als Spinal. Mit dem grünen
Salat, der sonst immer mit Freuden begrüßt wurde,
werden in diesem Jahre unsere Hausfrauen
nicht so viel als sonst anzufangen wissen. Fehlt
doch das Öl, die Sahne und der Speck. Man hat
sich daher schon heute bemüht, den Salat auf irgend
eine andere Art praktisch zu verwerten, und hat
herausgefunden, daß sich die frischen grünen
Blätter ganz vorzüglich zu einem spinatartigen
Gemüse verwenden lassen. Nachdem die Blätter
sorgfältig gereinigt sind, kocht man sie in Salz-
wasser gar. Durch ein Sieb läßt man das Wasser
abtropfen. Dann werden die Blätter fein gewiegt
und mit Pfeffer, Salz, etwas geriebener Zwiebel
und einem Bouillonnier nach Geschmack zu-
bereitet. Auch der Zusatz von etwas Sardellen-
paste ist empfehlenswert, da dadurch der Salat
einen noch prägnanteren Geschmack bekommt. Will
man den Salatpinat sämig machen, so kann man
etwas Mehl mit zerlassenem Fett hinzurühren,
doch ist dies durchaus nicht nötig. Das Gericht,
das sehr billig ist, wird gewiß auch einem ver-
wöhnten Gaumen munden. — Bei dieser Gelegen-
heit sei auch noch auf die sehr schmackhafte Salat-
suppe hingewiesen, zu der nicht nur die Salat-
blätter, sondern auch geschossener Salat Verwendung
finden kann. Die Salatblätter werden unter Zusatz
von Suppengemüse gekocht, dann wird die Suppe
eingebraut und kann nach Belieben mit Pfeffer
gewürzt werden.

Bereitung von Obstessig. Gaules und un-
reifes Obst, Fäulnis zerlegt, Kernhäuser,
Schalen usw. sammelt man in einem mit Essigsäure
ausgespülten Fäßchen, übergießt alles mit Wasser
bis zum Überfließen und gibt einige in Essigsäure
getauchte Schwabzroststücke hinein. Das Fäßchen
bleibt in der Nähe des Herdes oder in der Sonne
stehen, wird öfter geschüttelt, und wenn der Inhalt
genügend sauer schmeckt, wird der erste Essig
abgeschöpft und durch Filterpapier gefiltert. Durch
Ausgießen von Wasser auf die Obstmaße gewinnt
man mit der Zeit wieder frischen Essig. Essigsäure
erhält man in jeder Drogerhandlung.

Frage und Antwort.
Ein Ratgeber für jedermann.

In der Trud der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
Bedeutung, wenn sie bündig erfolgt. Es werden daher nur
Fragen beantwortet, deren 30 Pf. in Briefmarken be-
zahlt sind. Für die Zukunft werden auch jede Frage direkte
Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 220. Meine Kaninchen bekommen
hinter den Ohren kahle Stellen; ist das ansteckend,
und was ist dagegen zu tun? A. B. in P.

Antwort: Ihre Mitteilungen sind zu dürftig,
um mit Sicherheit beurteilen zu können, von welchem
Uebel Ihre Kaninchen befallen sind. Zeigt sich an
den Stellen des Halses, so ist die Haut gerötet
oder mit kleinen Knötchen oder Bläschen besetzt,
und tragen die Kaninchen sich dort häufig, so ist
anzunehmen, daß es eine Art der Krätze ist, deren
mehrere bei Kaninchen vorkommen. Wenn sie
noch Schmierseife haben, so reiben Sie die fraglichen
Stellen zunächst damit ein; am nächsten Tage
waschen Sie den Seifenhaum mit lauwarmem
Wasser ab und reiben alsdann mit einer Mischung
von 20 Teilen Vaselin und 1 Teil Kreolin ein;
wenn keine Seife vorhanden, so wenden Sie gleich
dieses Mittel an. Die Einreibung ist je nach drei
Tagen zu wiederholen, bis das Uebel beseitigt ist.
Außerdem ist der Stall gründlich zu desinfizieren,
indem man die Wände und alle Holzteile mit
Kalkmilch streicht, der man auf 100 Teile 5 Teile
Kreolin beigemischt hat; größte Sauberkeit wird
die Wiederkehr verhindern. Dr. Bl.

Frage Nr. 221. Unsere Kaninchen haben die
Ohrenräude; was ist da zu tun? A. N. in G.

Antwort: Die Ohrenräude wird durch eine
Saugnäse hervorgerufen, welche in der inneren
Drüsenhaut auftritt und, wenn nicht rechtzeitig
eingeschränkt wird, weiter ins Innere des Ohres
vordringt und das Trümmelfell in Mitleidenschaft
zieht. Zuerst erwischen Sie mit lauwarmem
Seifenwasser oder Glycerin die Wunden im Ohr
und suchen dieselben möglichst zu entfernen; falls
Sie weder Seife noch Glycerin haben, so nehmen
Sie 10 g Kreolin auf 1 l lauwarmes Wasser und
waschen damit die Ohren aus, was jeden Tag
mindestens einmal vorzunehmen ist, worauf in
8 bis 14 Tagen das Uebel verschwinden sein wird.
Ferner streichen Sie den Stall mit Kalkmilch, unter

Zusatz von etwas Kreolin, und zwar so, daß die
Flüssigkeit auch in die Ritzen des Holzwerkes dringt,
um alle in demselben sich aufhaltenden Milben zu
vertilgen. Dr. Bl.

Frage Nr. 222. Ich habe Johannisbeeren und
Kirschen eingemacht. Beim Kochen sind sie etwas
angebrannt. Wodurch kann man den brandigen
Geschmack wegbringen? J. Sch. in R.

Antwort: Brandgeschmack läßt sich nicht aus
dem gekochten Mus entfernen. Wenn es nicht gar
zu schlimm ist, ist es deshalb doch genießbar, und
an den Geschmack gewöhnt man sich. Tritt der
Geschmack zu stark hervor, dann ist das Eingemachte
mit weiterem Zusatz von frischen Früchten zu Mus
zu kochen. Sollten Kirschen und Johannisbeeren
nicht mehr vorhanden sein, so werden einige reife
Tomaten oder Himbeeren mit dazu gekocht, und
wenn diese fehlen, dann wartet man, bis die Holunder-
beeren reif sind. Wenn das Mus dann in seiner
Güte auch nicht ganz einwandfrei, so ist es doch
genießbar, an Güte und Kraft hat es ja nicht
verloren und als Kriegsmus ist es immer noch
hoch einzuschätzen. Schlegel.

Frage Nr. 223. Habe im vorigen Jahre Stachel-
beerwein bereitet, er hat in diesem Jahre nicht
wieder gegoren und bekommt oben auf der
Flasche eine weiße Haut. Den Wein habe ich im
Mai umgezogen und dann in eine wärmere Tem-
peratur gebracht. Den Winter über stand er im
Keller; es war wohl dort zu kalt? Was ist nun zu
machen? R. E. in Sch.

Antwort: Der Wein hat Kulturen gezogen,
wie man sagt. Jedenfalls ist zu viel leerer Raum
zwischen Kork und Wein verblieben oder die
Stopfen schließen nicht ganz luftdicht, und wurden
die Flaschen stehend aufbewahrt. Das einfachste
ist, die Flaschen werden entkorkt, die weiße Schicht
mit einem geschützten Mund, wozu allerdings etwas
Abzug gehört, abgeseulert, die Flasche wirtlich
bis an den Stopfen vollgefüllt und liegend auf-
bewahrt. Siderer wirkt es, wenn der Wein in
das Faß zurückgefüllt wird, doch muß das Faß
gut rein und unmittelbar vor dem Einfüllen mit
etwas Schwefel (10 g Schwefelschnitte auf 50 l
Faßraum) eingebrannt werden. Nach vier bis
fünf Wochen ist der Wein wieder hell und kann in
Flaschen gefüllt werden.

Frage Nr. 224. Zu dem unlängst erschienenen
Aufsatz: „Obstutter und deren Herstellung“ bitte ich
um Aufschluß: 1. Wie wird der Birnenast bereitet,
der als Zusatz zum Apfelsaft dient? Durch
Kochen oder auf kaltem Wege? 2. Bitte um
Mitteilung über Herstellung des Apfelsaftes. Was
heißt im bürgerlichen Haushalt „Kellern“? 3. Gibt
Hartobst ohne Kochen überhaupt genügend Saft?
R. G. in E.

Antwort: 1. Die in Frage kommenden
Birnen, es können Fallbirnen oder Birnen
zweiter Klasse sein, werden in einem Emailletopf
ziemlich weich gekocht. Angefaulte Stellen sind
zu entfernen, während die Früchte in acht Teile
geschnitten und in den Topf kommen, bevor auch
die Stiele entfernt sind. Man läßt langsam kochen,
und sobald die Früchte weich sind, preßt man den
Saft in ein anderes sauberes Gefäß. Ist der
Saft gut ausgepreßt, so ist ein Klärn des Saftes
nicht notwendig, denn der trübe Saft, der als
Kochbrühe der Apfel dient, bleibt ohne Klären
gehaltreicher. 2. Die hierfür in Benutzung zu
nehmenden Äpfel müssen geschält werden und sind
sauber zu waschen. Man kann Frühäpfel und
Herbstäpfel verwenden; je schöner und zuckerhaltiger
die Früchte sind, desto wohlgeschmeckender ist die
Obstutter. Ist eine Schälmaschine vorhanden,
so werden die Äpfel hiermit geschält und das
Kernhaus ausgebohrt oder ausgeschitten. Als-
dann gibt man zu den Äpfeln in den Topf so viel
Wasser, daß der Saft mit dem Apfelschleim eine
dicke Masse bildet. Sind die Äpfel weich gekocht,
so läßt man Saft und Fleisch in den Topf und gießt
die Birnbrühe hinzu. Die Obstutter bildet sich
dann, sobald Fleisch, Saft und Brühe gut mit-
einander eingekocht sind. Will man den Apfelsaft
gefondert halten, kann er mittels eines sauberen
Leinenbeutels abgeseulert werden. Unter Kellern
versteht man in einem bürgerlichen Haushalt
Saftpressen, also den Saft von einer Obstutter
abzuecken, abpressen. 3. Hartobst gibt nach Sorte
auch genügend Saft. Das Quantum Saft ist je
nach Jahren und feuchter oder trockener Witterung
verschieden. Für die Saftgewinnung im Haushalt
ist das Verfahren durch Kochen der zerkleinerten
Früchte am besten, um so mehr, wenn keine Hartobst-
zerkleinerungsmaschinen vorhanden sind. J. B.

