

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Ibheimer Zeitung“.

1917.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.)

Kriegsobstwein.

(Mit 4 Abbildungen.)

behauptet, wie schon zu alten Zeiten eine siegende Kraft. Es war ja im letzten Friedens-

strömung ent-
immer weitere
Aller Alkohol, somit auch
schleichendes Gift sein.
krieg kam, da bewährte sich
das beste Stärkungsmittel
sowohl als für die Nerven.
Rein wieder zu Ehren ge-
troß der außerordentlich
er eine der gesuchtesten
Nun hat auch die Bier-
Mangels an Gerste —
heute doch über das Bier —
extende Einschränkung er-
heißt es nun doch Ersatz schaffen.

hier wäre nun der Apfelwein der
über es geht mit den Äpfeln wie
er. Die Äpfel sind zur Volks-
ung, von was soll sonst die viele
bereitet werden, und so sehr
Apfelwein das Wort reden, müssen
geben, daß die Marmelade doch
ist. Somit wird die Apfelwein-
wesentlich eingeschränkt, und es
nach gestrebt werden, denselben
Ersatz zu verlängern. Dies
es, wenn wir über große Zuder-
fügen hätten, aber auch dieser
kleinen Mengen zugeteilt. Es
nach die anderen Obstfrüchte,
Waldbobst und die verschiedenen
Früchte in Betracht. Da sind
Holzapfel und die wilden Birnen,

handen ist, doch Zuspruch finden dürfte. Wir
haben uns ja während der Kriegszeit an so
manches andere gewöhnen müssen, darum wird
uns auch ein solcher Tutti-Frutti-Wein schmecken.
Zur Bereitung dieses gemischten Obstweins
werden schon von Ende August oder Anfang

wird das gesammelte Obst zu Wein gemacht.
Zu dieser Zeit sind dann auch die Polunder-
beeren reif, welche dieses Jahr in großer Fülle
bietet, ferner auch die Schlehen, die Vogel-
kirschen und Ebereschensfrüchte, so daß selbige
mitgeleert werden können. Auch
Zweitschen können mit zur Ver-
wendung kommen.

Es ist am besten, alle Früchte
in eine Bütte zusammen zu mahlen. Das
Obst und die Beeren werden am leicht-
esten auf einer der bekannten Obst-
mühlen zerquetscht, welche ja jetzt überall
verbreitet und wohl auch leihweise zu
haben sind. Ist wirklich keine Mühle
zu erhalten, dann muß man sich auf
einfache Weise helfen und das Obst in
einer starken Holzbutte mit Hilfe einer

starken Holzkeule oder auch zwischen zwei großen
Steinen zerquetschen. Sind die Mengen nicht
zu groß, so tut es auch eine starke Fleischmühle, wie
sie in fast jeder Küche im Gebrauch sind. Sonst
ist es üblich, das gemahlene Obst einen oder
zwei Tage stehen zu lassen, bei dem vielgemischten
Obst ist es aber besser, den Troß gleich abzu-
pressen. Bei Beschaffung einer neuen Kelter
möchten wir für den Kleinbetrieb auf die Mund-
keller, System Grözingen, aufmerksam machen,
welche viele Vorteile aufweist, insbesondere ein-
fache Konstruktion, praktischen Mechanismus,
gute Übertragung der Kraft, wodurch leichtes
Arbeiten erzielt wird, auch nimmt sie wenig
Raum ein. Für kleinsten Betrieb genügt auch
die einfachste Obstpresse nach Hülbrock-Buttbus,
welche nach der Abbildung 1 mit etwas
Geschick von jedermann selbst
konstruiert werden kann. Es
gehört nichts weiter dazu als

eine kräftige Holz-
butte und zwei ge-
nügenlange
Holzhebel;

als Druck-
kraft können
schwere Steine und alte
Eisenteile verwendet
werden.

Mit Beginn des
Auspressens müssen auch
die Behälter für den
ablaufenden Most vor-
bereitet sein. Für klei-
nere Mengen genügen
Glasballons, für grö-
ßere Mengen sind Fässer
vorteilhafter. Welcher



Abbildung 1. Einfache Obstpresse nach Hülbrock-Buttbus.
In den Enden sind Steine, welche den Druck, verstärkt
durch Hebelkraft, ausüben. Die Hebel drücken an der Stelle
ihrer Kreuzung auf einen Auslasspfloß, welcher auf den Press-
beutel aufgeschraubt ist. Der Saft läuft durch den festartig
durchlöchernten Boden des Holzgefäßes und den unten offenen
Schüssel in das untenstehende Gefäß.

September an alle gefallenen Früchte von
Äpfeln und Birnen gesammelt. Die verletzten
Früchte werden, wenn nicht gleich gekeltert
werden kann, ausgetrennt, weil sie doch bald
in Fäulnis übergehen, und zum Dörren
oder zur Marmeladebereitung ver-
wendet. Die unbeschädigten
harten Früchte werden
etwas aneinander ge-
schichtet, sie reifen so etwas
nach, und es bildet sich die
im Fruchtfleisch enthaltene Stärke zu
Zucker um. Beim Obstplücken sammle
man sorglich alle kleinen, auch die
verkrüppelten Früchte, auch diese geben
guten Stoff für den
Kriegswein. Wenn nun
ein genügender Vorrat
gesammelt ist, so daß
das Keltern einigermaßen
lohnst, oder wenn die
Fäulnis des Obstes zur
Verwendung zwingt, dann

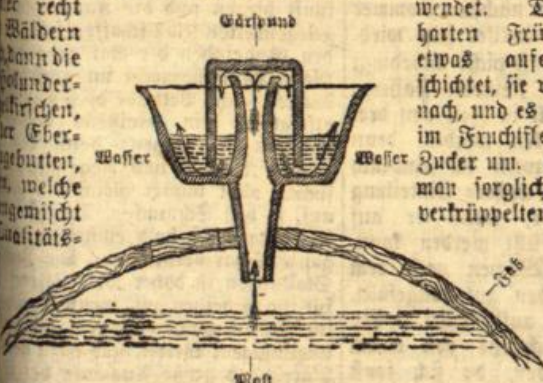


Abbildung 2. Gärspund aus Steinzeug im Durchchnitt
(Die Pfeile zeigen den Weg der entweichenden Kohlensäure an)

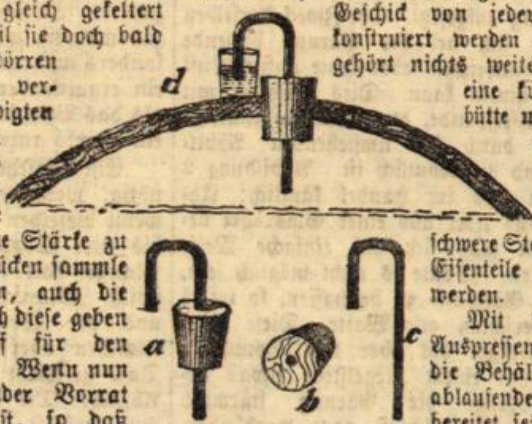


Abbildung 3. Gärspund aus Glas-
röhre und Spund.
a Spund mit vorgelöteten
Röhren; b Spund mit gebog-
nem Glasrohr; c Spund
am Behälter angebracht

Art die Behälter auch sein mögen, immer müssen sie vor der Füllung peinlich sauber gemacht werden, die Holzfässer werden gebrüht, die Glasflaschen mit groben Sandkörnern geschwenkt, tüchtig ausgespült und leicht mit Schwefel eingebrannt.

Die Behälter werden mit dem zuerst auslaufenden Saft etwas über die Hälfte vollgefüllt. Wenn nun der Rückstand auf der Kelter — die sogenannten Trester — ziemlich trocken erscheinen, werden sie abgenommen, fein zerkrümelt und in die Trofshütte zurückgeschüttet. Sie werden da leicht festgedrückt und dann so viel reines Wasser darüber gegossen, daß die Trester gerade damit bedeckt sind. Sind etwa Zuderrüben zur Hand, so empfiehlt es sich, eine entsprechende Menge abzukochen, etwa auf 5 kg gemischtes Obst 2 kg Zuderrüben, sie zu zerdrücken und mit dem Kochwasser auf die Trester zu schütten, besser mit denselben zu vermengen. Die abgekochten Rüben müssen vor dem Zusetzen auf Lufttemperatur abgekühlt sein. So bleibt das Ganze 24 Stunden stehen und wird dann zum zweitenmal abgepresst. Mit dem Saft werden die Fässer gärvoll gefüllt. Es müssen in den Behältern immer ungefähr 10 cm Gärraum verbleiben, wie Abbildungen von Gärspunden deutlich zeigen. Es ist gut, den Gärraum nach der vorhandenen Obstmenge vorher abzuschätzen (Abbildung 2 und 3) und allerdings schwierig, dies genau zu treffen. Es gilt da als Grundlage: 100 kg Obst geben 65 bis 70 l reinen Saft. Da wir aber annehmen, daß nur Abfallobst verwendet wird, können nur

50 l gerechnet werden, wenn viele Beeren dabei sind, auch wohl 60 l. Bei zweimaliger Pressung mit Wasserzusaß können auf 100 kg Obst 85 bis 90 l Saft gerechnet werden. Man rechne lieber etwas zu knapp als zu reichlich; sollte etwas Saft übrig bleiben, so wird dieser in Flaschen aufbewahrt und später als Füllwein verwendet.

Die gefüllten Mostbehälter werden nun in den Keller gelegt, der ist in dieser Jahreszeit noch immer warm genug, um die Gärung einzuleiten. Die wenig zuckerreichen Moste vergären besser bei normaler Luftwärme von 12 bis 15° C, sie bedürfen keiner so hohen Temperatur wie die reichgezückerten Obstweine. Als Verschuß der Behälter wird nun eine Gärvorrichtung aufgesetzt. Der Zweck derselben ist, daß die sich bei der Gärung bildende Kohlensäure entweichen, aber keine äußere Luft in das Faß hinein kann. Dies geschieht mit Hilfe der Wasserspunde, deren verschiedenartige Konstruktion durch die umstehenden Abbildungen 2 und 3 erkenntlich ist. Abbildung 2 ist aus Ton und im Handel käuflich; Abbildung 3, aus Kork und einer Glasröhre bestehend, kann man sich auf einfache Weise selbst herstellen. Sollte es nicht möglich sein, einen solchen Gärspund zu beschaffen, so tut es auch ein Verschuß mit Watte. Diese wird etwa zwei Finger dick über das Spundloch gelegt und mit einem Ziegelstein etwas beschwert. Solange die Gärung stürmisch ist, kann der Gärverschuß ganz wegleiben. Der zum Nachfüllen in einfachen Flaschen aufbewahrte Most wird mit einem Wattestopfen verschlossen.

Es ist nie ein Fehler, wenn zur schnelleren Einleitung der Gärung etwas Hefe zugefetzt wird. Es kommen wohl Reinzuchthefen in den Handel, diese sind aber immer sehr teuer und rentieren nur, wenn es gilt, große Mengen in Gärung zu bringen.

Für den Hausbedarf tut es auch die gewöhnliche Backhefe, oder wenn es möglich ist, dieselbe zu erlangen, frische Mutterhefe aus einer Spiritusbrennerei. Von flüssiger Hefe sind für 50 l Most $\frac{1}{10}$ l, von fester Hefe 50 g nötig. Beide Hefearten werden in etwa 2 l Most verrührt, dieser wird auf einen warmen Platz des Küchenherdes gestellt, wo er sich nicht über 30° C erwärmen kann. Schon am nächsten Tage kommt dieser Most durch die Tätigkeit der Hefe in Bewegung und wird dann zu dem Most gegossen, welcher dann ebenfalls in Gärung übergeht.

Der gärende Most ist in den Weinländern in ganz Süddeutschland ein sehr beliebtes Getränk, er hat ein wenig Alkohol, ist stark kohlenensäurehaltig, er schäumt beim Einschenken

und hat einen angenehmen, prickelnden Geschmack. Die Städter machen des Sonntags gern einen weiten Spaziergang auf das Land, um sich am „Räuscher“ satt zu trinken. So wird häufig der dünne Nachwein als Räuscher weggetrunken, und der erste Saftablauf zum Dauerwein verwendet.

Bei den mancherlei Zusammenstellungen des Mostes aus Obst und verschiedenen Beeren empfiehlt sich dies aber nicht, zumal es auch an Zucker fehlt, um den Räuscher zu versüßen.

Die Gärung ist nach 14 Tagen beendet, das Faß wird mit dem auf Flaschen gefüllten Most voll gefüllt und leicht verspundet. So bleibt er bis zum Februar liegen und wird dann von der Hefe abgezogen. Das Faß wird gut gereinigt, etwas eingebrannt, 50 g Schwefel auf 100 l Füllraum, und nach Füllung wird dann das Faß fest verspundet.

Trinkbar ist der Obstwein stets, als Most, als Räuscher während der Gärung, als Jungwein und als ruhiger Wein. Es wird der Zeit entsprechend zu empfehlen sein, den Wein als ruhigen Wein, als welcher er nach dem zweiten Abzieß gilt, für den Sommer aufzubewahren, wo bei der harten Feldarbeit, besonders während der Ernte, der leichte Obstwein ein erquickender Trunk ist und besser bekommt als das Bier, welches auch im nächsten Sommer ein ebensobarer als teurer Artikel sein wird.

Ein Abzieß in Flaschen ist nicht unbedingt nötig, wenigstens nicht bei kleineren Fässern, wenn dieselben voraussichtlich in Zeit von drei bis vier Wochen leergetrunken werden, denn solange hält sich der Obstwein im Anbruch frisch. Man hat aber eine bessere Einteilung und der Wein wird edler, wenn er auf Flaschen oder Krüge abgefüllt werden kann. Das geschieht etwa sechs Wochen nach dem Abzieß. Die Flaschen werden gut vollgefüllt, gut verkorkt, und liegend aufbewahrt. Ein größerer Luftraum als höchstens von einem Zentimeter darf nicht bleiben, da sich sonst leicht Rahm bildet.

Wo nicht Flaschen und Krüge halt vorrätig sind, wird das Abziehen Jahre kaum möglich sein; die Flaschen sind teuer und schwer zu haben, und für 6 Bfg. das Stück als Wein nicht aufzutreiben. Darum ist Wein in kleine Behälter aus diesen wegzutrinken. Die Bildung zu verhüten, die in Zapffässern leicht eintritt, wird eine Schnitte Meerrettich in der nach vierzehn Tagen wieder eine so wird der Wein auf einfach und gesund erhalten. Das Nachschwefeln der Zapffässer wird durch ein Schnitte Meerrettich sicher Schimmelbildung, aber die flüchtige Säure macht den Wein sauer und erzeugt vielfach Unwohlsein und Kopfschmerz. Meerrettich dagegen wenn auch seine Wirkung nicht ist, so ist er doch nicht schädlich. Füllen aber erfüllt er seinen Zweck.

Die Art und Weise des Flaschen mit einem Schlangen nebenstehenden Abbildung ist bei einiger Übung nicht ohne Hilfe zu erlernen.

Der Obstwein ist wegen Alkoholgehaltes mancherlei Krankheiten gefest; er zieht leicht Rahm, schlägt in der Farbe um und wie der technische Ausdruck lautet, wird er trüb und schleimig. Das sind Krankheiten. Sobald man eines des Weines bemerkt — derselbe des Wagens alle vier Wochen werden —, ist es am besten, lassen, das Faß gut zu reinigen, und den Wein wieder zurückschütten, was kommen kann, zum Essigig. Sobald der stichend-saure Geschmack annimmt, bei etwas trübweißlich färbt, im Anzuge. Gegen diese Krankheiten kein sicheres Mittel. Da sich langsam entwickelt, kommt man Verbrauch dem Verderben zum Mittel gegen den Essigig. Alle andern Weinkrankheiten Reinklichkeit bei der Bereitung, Fässer, eine gute Gärung möglichst kühle Lagerung.

Diese Zeilen werden vielleicht regen, einen Kriegswein zu wünschen allen Glück dazu, möge sich die Zeitlage so gestalten, Wein im Frieden trinken können.

Kleinere Mitteilungen

Kaninchenzucht im Freien. Um möglichst viel Kaninchen zu züchten, auf dem schnellsten Wege Fleisch zu gewinnen, ist es am besten, allein wenn zu diesem Zwecke der Zucht, Kaninchen in großer Menge zu erziehen, in dem nur einige Kaninchen dienen und die Kaninchen gelegentlich selbst schaffen sollen den Gemeinden der Rat gegeben. Diese Kaninchenzucht im großen Maßstab dürfte solche Betriebe doch nur erfolgreich sein, meistens dann durch Tauschungen bringen; denn die rauhen Wunden und Regengüsse suchen nicht immer gleich die Wunden auf, so daß Schnupfen, Durchfall, Krankheiten sich bald einstellen und ganze Scharen versterben. Die Stallungen sind daher weit sicherer für ihr Gedeihen gut, wenn sie im Freien machen können, aber ungünstigem Wetter, und dazu ge- hinreichend große Ausläufe bei- haben, in denen sie sich herum- betteln.

gebeihen die Kaninchen so wenig wie
Dr. W.

Leid unserer Hühner. Unsere
bekanntlich beim Ausschlüpfen aus
Eiern, das erst nach einiger Zeit
das Plag macht. Bei den meisten
dann das Dammfleisch in der Färbung
einen Federkleide ganz verschieden, so
unersahrene, der Bruteier oder ganz
bezieht, beim Anblick derselben an
schielung oder gar an Verzug denkt.
schwarz Hühneraffen enthält
Weiß, namentlich auf der Unterseite
aber teilweise auch auf dem Rücken,
sind beim Ausschlüpfen meist mehr
gelb, rote oder braune (rebbuh-
bunt. Erst wenn die dauernden
bilden beginnen, stellt sich allmählich
eigene oder dem Färbenslage eigene
eigen, deren volle Ausbildung oftmals
ist, wenn die Hühner nahezu ein Jahr
ist deshalb auch über den Wert
wenn es sich um Ausstellungstiere
mit Sicherheit zu urteilen. Dr. W.
Beintrauben. Die Beintrauben werden
engel gelb, verlesen und gut ge-
brannt bringt man sie mit Wasser bebedt
Sind die Beeren gar, so streicht man
ein Sieb und bringt den gewonnenen
Saft, Zitronensaft und Schale sowie
Brot oder einem Brotesf wieder zu
das Brot vollständig vermischt, so ist
gut. Sie schmeckt ganz besonders an-
nehmlich, man sie mit einem Eiweiß abzieht.
des Brotes kann man auch Gries oder
darin verfeinern.

mit Wirkung. Ein oder mehrere
je nach der Personenzahl, werden zum
verzehrt, aber nicht gekostet. Dann gibt
in größeren Schmoröpfen etwas Bratfett
man hat gewürsteten, durchwachsenen
Hühnerbraten man die mit Salz befeuchten
kann man mit einigen Pfeffer- und
gemischt, bis sie von allen Seiten gut
ist. Unterdessen hat man zarte, junge
Blätter gewaschen und in Salzwasser
gekocht. Nun gibt man die Koblblätter mit
des Kochwassers zu den Hühnern und
es gar. Zum Schluß gibt man den kurzen
Kochsud mit ein wenig Mehl. A. Dr.
der Holunderbeeren. Ungemein
dies Jahr die Holunder angefeht.
Rast der schweren Dolben neigen sich
zwei zu der Erde, und was die Haupt-
ist vollkommene Reife zu erwarten.
beeren sind ein ausgezeichnetes
Mus- und Marmeladenbereitung,
schon aufmerksamer machen möchten.
beeren können für sich allein zu
werden, aber auch mit jeder anderen
kommen sind dieselben zu verwenden.
vorzuziehe die gemischten Marmeladen,
es zu empfehlen, dem Bienenmus
Holunderbeeren zuzusetzen, das dadurch
in Blaubeeren das gesündeste Obst.
seines etwas schwachen Magens die
oben nicht gut vertragen kann, der
was Holunderbeeren darunter, und es
schon gut bekommen. Holunderbeeren
Vorbeugungsmittel gegen Ruhr
Krankheiten.

Krankheiten, welche bei Verwendung
zu Suppen, Gelee oder Mus zurück-
gehen nicht fortgeworfen, sondern sorg-
fältig. Sie geben für sich allein, noch
mit Brombeerenblättern oder andern
kann man zusammen einen vorzüglichen,
und wohl schmeckenden Tee, welcher
schmeckend und bekömmlich ist; man
dem Genuß dasselbe Wohlbehagen,
wie nach Genuß des echten
Schlegel.

Frage und Antwort.

Kategorie für jedermann.
der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
bessert. Es werden daher auch nur
beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken bei-
gelegt sind, dann aber auch jede Frage direkt
an den interessierten Fragesteller zu werden
benutzt. Anonyme Zuschriften werden unbe-
achtet gelassen.

Frage Nr. 225. 1. Wir haben ein Kästchen,
der sehr alt ist. Die Leute im Dorfe be-

haupten, man müsse der jungen Kake das Schwanz-
ende einfügen, weil darin ein Wurm sei, der das
Wachstum, besonders die Frucht hindere. Ist
daran etwas Wahres, und wie weit müßte der
Schwanz gekürzt werden? 2. Wie kann man die
Kake an Reinlichkeit gewöhnen? Wir haben eine
Kiste mit Sand, der fleißig erneuert wird, in der
Kake aufgestellt, aber die Kake benutzt die Kiste
nicht immer.

A. M. in Sch.
Antwort: Daß Kaken einen Wurm im
Schwanz haben, der durch Kürzen des Schwanzes
beseitigt werden muß, ist ein alter Aberglaube.
Dieser ist vielleicht darauf zurückzuführen, daß
gelegentlich an der Unterseite des Schwanzes
Würmer fliehen, die aus dem After abgegangen
sind. Manche Leute kürzen auch den Schwanz bei
jungen Kaken in der irrigen Annahme, daß die
Tiere dann später nicht so geschickt den Vögeln
nachstellen könnten. — Reinlichkeit kann man
jungen Kaken leicht beibringen, wenn man im
Raume, in dem sich die Tiere aufhalten, einen
Kasten oder Blumenunterseher mit Sand oder
Torf aufstellt und das Tier leicht strast, wenn es
seine Notdurft an einem anderen als dem ge-
wiesenen Plage verrichtet. Auf diese Weise werden
auch Sie das Kästchen bald sauberer machen
können.

Frage Nr. 226. Können Eiern und Kof-
kastanien für die Hühnerfütterung nutzbar ge-
macht werden bzw. wie?

D. J. in A.
Antwort: Eiern und Kastanien sind als
Hühnerfutter hauptsächlich ihres Stärkegehaltes
halber zu verwenden, während ihr Eiweißgehalt
verhältnismäßig nicht groß ist, und zwar sind sie
besser in getrocknetem Zustande als frisch zu ver-
füttern; auch enthalten beide Bitterstoffe, die
ihnen vor der Verfütterung zu entziehen sind.
Nach Kellner enthalten getrocknete Eiern 5,2 %
verdauliches Eiweiß, 60,2 % stickstofffreie Extrakt-
stoffe und haben 74 % Stärkewert; Kastanien
8,2 % Eiweiß, 61,3 % stickstofffreie Extraktstoffe
und 75 % Stärkewert. Man entbittert beide durch
Kochen, wobei man das Wasser abgießt; alsdann
werden sie nach Entfernung der Häuten ausgebreitet
und in der Sonne oder auf dem Herd getrocknet,
so daß sie sich zur Winterfütterung aufbewahren
lassen. Man kann sie darauf entweder mit einer
Schrotmühle mahlen oder auch mit Kartoffeln
zusammen gedämpft und gestampft unter das
Weichfutter mengen. Bei dem geringen Eiweiß-
gehalte beider Futtermittel empfiehlt es sich,
ein eiweißreiches Futtermittel zuzusetzen, zum
Beispiel Fleischmehl oder Fischmehl, die beide
jetzt schwer zu haben sind, oder zerkleinerte
Knochen.

Frage Nr. 227. Meine Gänse leiden seit
einer Zeit an Durchfall, sind sehr matt und saufen
viel. Sie bekommen Grünfutter, das sie sich selber
suchen. Es scheint eine übertragbare Krankheit zu
sein, da anfangs nur eine Gans erkrankt war, und
jetzt sind es drei.

Fr. B. R. in J.
Antwort: Es ist zu vermuten, daß Ihre
Gänse entweder in zugigen Aufenthaltsräumen
oder auch durch zu kaltes Wasser sich eine Magen-
oder Darmerkrankung zugezogen haben, oder daß
die Krankheit durch die einseitige Ernährung mit
Grünfutter hervorgerufen ist, daß vielleicht darunter
auch solche Kräuter waren, die ihnen nicht zuträglich
sind, wie es namentlich mit manchen Sumpfs-
pflanzen der Fall ist. Da Sie nicht angeben, wie
der Auslauf der Gänse beschaffen ist, können wir
dies nicht beurteilen. Zur Beseitigung der Krank-
heit würde es nun am besten sein, die Tiere in
einem mäßig warmen Raume zu halten und ihnen
nur ganz wenig Grünfutter zu geben, dagegen
leicht aufgelockte Körner, Gerstenschrot und anderes
Zwischenfutter. Allein Sie werden jetzt schwerlich
genug Körner beschaffen können. Wir empfehlen
daher, ihnen wenig Trinkwasser zu geben und in
demselben etwas Eisenvitriol aufzulösen, 5 g auf
1 Liter Wasser, außerdem Holzkohle unter das
Futter.

Frage Nr. 228. Wie bereitet man am vorteil-
haftesten sogenannten Pfisterrhein, d. h. Wein
von Hagebutten?

A. E. in M.
Antwort: Hagebuttenwein zu bereiten,
empfehlen wir wegen der Knappheit des Zuckers
nicht. Die Hagebutten finden eine viel praktische
und mehr der Volksernährung nähernde Verwen-
dung, wenn dieselben mit anderem Obst, besonders
mit Holunderbeeren, zu Mus gekocht werden. Die
Hagebutten sind zunächst zu entkernen, dann mit
wenig Wasser weich zu kochen und durch ein Sieb
zu schlagen. Dasselbe hat mit den Holunderbeeren

zu geschehen, nur daß man dieselben nicht zu ent-
kernen braucht. Bei der Zusammensetzung kommt
es nicht so genau darauf an, ob etwas mehr Holunder-
beeren oder Hagebutten genommen werden.
Etwas Zuckerzusatz ist empfehlenswert, es genügen
150 g auf 1 kg durchgetriebenen Brei. Es kann aber
auch zum Verfeinern Zuckerrübensaft genommen
werden. Der gewonnene Brei wird dann durch
langsame Kochen zu Mus eingedickt, das um so
steifer sein muß, je weniger Zucker zugesetzt wurde.
Das Mus hält sich, wenn steif eingedickt, auch ganz
ohne Zucker und kann dann beim Gebrauch mit
Zucker oder Rübensaft nach Belieben versüßt
werden.

Schlegel.
Frage Nr. 229. Ich habe sechs vorjährige
Landhühner, welche einander gegenseitig und auch
sich selbst die Federn ausziehen und auffressen, so
daß sie aussehen, als ob sie in der Mauser wären.
Ist das eine Krankheit oder eine Ungezogenheit,
und was läßt sich dagegen tun? Fr. J. P. in C.

Antwort: Das Federfressen ist keine Krank-
heit, sondern eine Ungezogenheit, die aber den
Hühnern schwer abzugewöhnen ist, weshalb man
suchen muß, das Aufkommen derselben zu ver-
hüten. Die Ursachen des Federfressens liegen meist
daran, daß die Tiere zu beschränktem Auslauf haben
und deshalb weder genug kalkhaltige Nahrung be-
kommen, außerdem aber auch bei engen Aufent-
haltsräumen nicht genug Bewegung und Be-
schäftigung finden, daher aus Langerweile zu dieser
Unart kommen. Ich vermute, daß eine dieser
Ursachen auch bei Ihren Hühnern vorliegt, vielleicht
mehrere derselben zusammenwirken, und deshalb
zweifle ich daran, daß es Ihnen gelingen wird, sie
davon abzubringen. Sie können es ja versuchen,
die Stellen des Gefieders, an denen die Federn
vorzugsweise ausgezogen werden, mit Kreolin,
sintendern Tieröl oder einem ähnlichen über-
ziehenden und schmedenden Mittel zu bestreichen;
aber wenn das nichts hilft, so ist es am besten, die
Hühner abzuschlachten und neue zu beschaffen, bei
denen Sie die Unart verhindern, indem Sie hin-
reichend kalkhaltige Nahrung geben, besonders
Knochenschrot, und außerdem das Körnerfutter
in die Streu harken, damit die Hühner durch das
Herausscharren sich Bewegung machen. Dr. W.

Frage Nr. 230. Bei meinen Hühnerläden
stellt sich im Alter von acht bis vierzehn Tagen
Durchfall ein; sie lassen die Flügel hängen und
gehen nach einigen Tagen ein; die Ausleerungen
sind ganz weiß. Sie haben freien Auslauf im Hofe,
jedoch ohne Gras, und bekommen als Futter
Hafersgrütze.

Fr. A. in B.
Antwort: Ihre Küden leiden an dem so ge-
nannten weißen Durchfall, der jedenfalls durch den
völligen Mangel an Grünfutter hervorgerufen und
sehr schwer zu heilen ist. Mit Hafersgrütze allein,
so zuträglich dieselbe ist, können Sie keine Küden
großziehen; vor allen Dingen ist viel Grünfutter
dazu notwendig. Geben Sie möglichst viel Brenn-
nesselblätter und Gemüseabfälle, fein zerschnitten
und mit der Grütze gemengt, außerdem noch möglichst
etwas Fleischabfälle, und sehen Sie dem Trink-
wasser auf 1 Liter 5 g Eisenvitriol zu, um auf diese
Weise wenigstens zu versuchen, wieviel Sie noch
retten können.

Dr. W.
Frage Nr. 231. Von meinen Rassekaninchen
herben mir jedesmal die Jungen im Alter von
fünf bis sechs Wochen ab; sie haben Ziegenmilch,
Gras und gutes Wiesenhheu erhalten; der Stall
ist sauber, luftig und hell. Die eingegangenen
Tiere liegen da aufgebläht da. Was ist dagegen
zu tun?

C. L. in A.
Antwort: Wenn die eingegangenen Tiere
aufgebläht sind, so ist zu vermuten, daß Sie bei der
Fütterung irgend einen Fehler machen; worin
derselbe besteht, das ist allerdings schwer zu sagen,
da die aufgeführten Futterstoffe durchaus zu-
träglich sind. Vielleicht entwöhnen Sie dieselben
zu früh, das sollte jedenfalls geschehen, bevor sie
mindestens sechs Wochen alt sind, besser noch erst
mit sieben oder acht Wochen. Sie dürfen dann auch
nicht gleich zu viel Grünfutter bekommen, sondern
dieses nur mäßig, aber reichlich gutes Heu und
möglichst Körner, die ja allerdings jetzt schwer zu
beschaffen sind. Vielleicht sind auch die Zuchttiere
nicht kräftig genug. Das Alter von fünf bis sechs
Wochen ist immer für junge Kaninchen die gefahr-
lichste Zeit, namentlich wenn sie in dieser Zeit ent-
wöhnt werden. — Es ist nicht ratsam, die Häs-
en früher als sechs Wochen nach dem Wurf von neuem
belegen zu lassen, obwohl es vielfach geschieht,
allein meistens werden die Jungen dann nicht
besonders kräftig.

Dr. W.

Das Bedecken des Bodens zwischen frisch gesäten Pflanzen ist ein Hülfsmittel, das schnelle Anwachsen und weitere gute Gebeihen derselben zu fördern, was noch viel zu wenig beachtet wird. Es kann als Dede Mist in jeder Beschaffenheit, kurzes Stroh, Laub, Sägemehl, Fichtenreisig und auch das Kraut von den geernteten Frühkartoffeln verwandt werden. Die Arbeit lohnt sich, es wird auch viel an Gießwasser gespart. Schl.

Das Auskneifen der Spitzen an Johannis- und Stachelbeeren wird gelegentlich des Sommerschnittes vorgenommen und hat den Zweck, daß sich recht viele Verzweigungen bilden, an denen dann im nächsten Jahre die Blüten erscheinen. Das Abkneifen geschieht in der Weise, daß möglichst viel des zurückwachsenden Triebes erhalten bleibt, und daß der stehende Teil zum Ausstreifen sämtlicher ihm belassener Augen gezwungen wird. Zu starkes Zurücknehmen hat wieder zu starkes Treiben und zu geringe Fruchtholzbildung zur Folge, während bei schwachen Entspitzen nur wenige Augen zu Fruchtholz umgebildet werden. M.

Aus den Himbeerbeeren wird, sobald die letzten Himbeeren gepflückt sind, das abgetragene Holz herausgeschnitten. Der Boden wird flach gelodert, und wenn es möglich ist, auch gedüngt. Zwischen die Himbeeren kann mit Vorteil Feldsalat (Raspungchen) gesät werden, der vom Spätherbst bis zum Frühjahr gestochen wird. Schlegel.

Tomaten als Schutz gegen Ameisen. Eine alte Erfahrung in dieser Beziehung bestätigt A. Bedrich in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“; er schreibt aus dem Felde: „Da an meinem jetzigen Aufenthaltsort die Ameisen direkt zur Plage werden und ich annehme, daß dasselbe auch hier und da in der Heimat der Fall ist, möchte ich folgende Erfahrung mitteilen. Vor einigen Sommern — es war auch ein richtiger Ameisenommer — erlebte ich, daß all meine schönen Pflaumenbäume schwer von diesen Insekten heimgegriffen wurden und daß all meine schönen, zuckersüßen Früchte angegriffen waren und außerdem noch den scharfen Ameisengeschmack behielten. Nur drei Bäume in meinem Bestande von etwa dreißig Stück waren davon verschont geblieben. Da diese drei Bäume nun zwischen den andern verstreut lagen, wurde ich aufmerksamer und fand, daß es drei Bäume waren, bei denen ich übrige Tomatenpflanzen auf die Baumscheibe gesetzt hatte. Ich versuchte nun mein Glück bei den übrigen Bäumen und legte abgerissene Tomatenzweige auf die Baumscheibe, hängte solche auch in der Krone auf und war mit meinem Erfolge zufrieden. Ich schob diesen Erfolg allerdings damals hauptsächlich auf den nachfolgenden Regen, kam aber später nochmal darauf zurück, als mir dieselbe Geschichte je einmal im Gewächshaus und im Mistbeete passierte; und jetzt hier im Felde, wo mein Quartier von Ameisen wimmelte und mein Rarnelabentopf immer ein Ameisentopf war, habe ich die Schwefelbände ebenfalls mit Tomaten-

kraut vertrieben. Wer also mit seinen übrigen Tomatenpflanzen dieses Jahr nicht weiß, was er anfangen soll, der probiere es mal. Manche Frucht oder Süßigkeit dürfte erhalten bleiben. Nur müssen helle Triebe wieder durch frische ersetzt werden, weil der Geruch dann nachläßt und ich annehme, daß dieser die Vieker vertreibt.“

Das Ernten der Walnüsse. Es wird häufig der große Fehler begangen, Walnüsse zu zeitig abzuräumen. Man schlägt sie mit langen Stangen herab und hat Mühe, die grüne Schale zu entfernen. Das ist das bedeutendste Zeichen, daß die Nüsse noch nicht durchgereift sind. Diese zu früh geernteten Früchte sind im Winter kaum genießbar, es ist daher dringend notwendig, daß Walnüsse erst dann abgenommen werden, wenn sie vollkommen durchgereift sind und sich die Schale von selbst löst. Bei der Aufbewahrung werden ebenfalls öfter Fehler gemacht. Die Nüsse müssen möglichst nebeneinander geschüttet werden, nur wenige Schichten sollen aufeinander liegen. Dann muß man sich die Nüsse des öfteren umwenden, damit die Nüsse nicht auf derselben Stelle lagern. Es ist sehr ratsam, die Nüsse sofort nach dem Abnehmen in ein großes Gefäß mit kaltem Wasser zu schütten und mit einem Beien gehörig abzureiben. Will man recht zarte, weiße Nüsse haben, so wird diesem Wasser etwas Soda und Asche zugelegt. Das Trocknen muß an der Sonne oder einem sonst recht luftigen Orte geschehen. Man hütet sich, die Nüsse zum Trocknen in den Backofen zu legen, wie das häufig geschieht, da dort, auch bei geringster Hitze, der Kern eintrocknet. Werden die Nüsse in noch feuchtem Zustande auf einen Haufen geschüttet, so schimmeln sie oder bekommen häßliche schwarze Flecken. Man achte daher sorgfältig darauf, daß sie sehr trocken aufbewahrt und niemals in zu vielen Schichten übereinander lagern. M. L.

Kaninchenleder galt früher allgemein als sehr wenig widerstandsfähig und wurde deshalb nur gering geschätzt; allein neuere Versuche, die zum Teil schon vor dem Kriege und nach Beginn desselben in größerem Umfange vorgenommen worden sind, haben weit höhere Widerstandsfähigkeit desselben ergeben, als man ehemals annahm. Das Kaninchenleder eignet sich sowohl für mineralische als für pflanzliche Gerbung und läßt sich dann zu leichtem Schuhwerk, noch besser aber zu Taschen, Beuteln, Besatz von Kleidungsstücken und mancherlei Gebrauchsgegenständen verarbeiten, die nicht gerade eine sehr große Festigkeit erfordern. Das ist um so wesentlicher, als ja das Leder bekanntlich zu denjenigen Stoffen gehört, die uns im Kriege sehr knapp geworden sind. Nach dem Kriege wird davon und wir überzeugt, unser Ledergerber werden dafür sorgen, daß Kaninchenleder mehr zur Geltung kommt, was einen weiteren Antriebe zur Ausdehnung unserer Kaninchenzucht bilden dürfte. Dr. Bl.

Der Geflügelzüchter ist wertvoller als derjenige der meisten anderen Fliegattungen, wenigstens derjenige der Fühner und Tauben,

weil er mehr Stickstoff und Phosphorkaure namentlich leistet er im Garten bei dem und den Obstbäumen, auch bei Beeren gute Dienste. Jedoch kommt es darauf an, richtig verwandt wird; denn er ist sehr bei leichtem Boden unvermischt nicht zu verwenden. Wenn Lössmull als Streu im Geflügelstall wird, so wird dadurch seine Wirkung und er ist, hiermit gemengt, sehr zuträglich. Man kann ihn in Wasser auflösen und erzeugten Jauche die Gemüseselber und bäume begießen. Man sammelt ihn in Zweide in einem alten Fasse, das an einer Stelle aufgestellt wird, und überläßt Wasser, wodurch er in Gärung übergeht. Einige Wochen ist er brauchbar. Noch wenn man ihn an schattiger Stelle in einen Haufen bringt, dem man den Staub aus dem Hause, ebenso Gemüseselber andere geeignete Stoffe zusetzt, auch Wasser oder Jauche darüber gießt. Man muß längere Zeit lagern und wiederholte fochen werden und ergibt dann den besten für den Garten, der auch bei leichtem Boden verwertbar ist, schwereren Boden aber wärmer macht. Er muß vor allen eingegraben, nicht bloß aufgestreut werden, rechte Wirkung zu kommen.

Wie bringt man Knospen rasch zu blühen? Es gibt häufig Gelegenheiten, man einen Blumenstrauch oder einen mitbringen möchte, doch ist derselbe noch nicht so voll erblüht, daß er Freude könnte. Will man nun solche Knospen zu blühen bringen, so verfähre man so. Man binde über die Knospe ein oder gut durchscheinendes Seidenpapier in der Weise, daß die Knospe von dem von einem kleinen Ballon umschlossen ist. Papier bleibt eine gleichmäßige Wärme, Knospen begünstigt, und so wird man in wenigen Tagen bemerken, daß sich die schönsten Blüten entfalten hat. Noch ein Mittel, das erheblich rascher wirkt, sei hier. Man klebe eine Riste recht gut mit Papier, daß die Luft durch die Risten nicht hindert. Auch der Deckel muß mit Papier beklebt. Diese Riste legt man nun die Knospen und kleine Schale mit Wasser hinzu. Dann schneidet man die Riste und hängt ein großes Tuch darüber. Der Äthergeruch wird überaus schnell zum Ausblühen bringen so kann man mit seinem schnell erblühten bei Freunden und Bekannten viel Aufsehen. Knospen, die schon etwas weiter vorgekommen werden rasch zum Ausblühen gebracht, die Zweige acht bis zehn Stunden lang stellt, das eine Temperatur von etwa Celsius hat. Das Verfahren ist aber etwas, weil man immer darauf sehen muß, daß in dem der Strauch steht, annähernd Temperatur behält.

Reines Gesicht

tolle Frische, verleiht rasch u. sicher „Krem Kalla“ Hautverfärbung, gegen Sommerprossen, Mitesser, Pickel, Rote, Hautentzündungen, Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis Mk. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenhainstr. 22. (24)

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet jeglicher ungewünschte Haarwuchs spurlos und unzerstört durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrik! Selbstbehandlung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis Mk. 5.— gegen Nachnahme. Herrn. Wagner, Köln 72, Blumenhainstr. 22.

Ohrensausen

Ohrenflus, Schwerhörigkeit, nicht ausgeheilte Taubheit verschwindet in kurzer Zeit. Gehör! Marke St. Pangratius, Preis Mk. 2.50; Topfentafel 4.—. Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadthapotheke, Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Oberh.).

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Schweineaufzucht und Schweinehaltung

Es liegt die Pflicht jedes Vaterlandsfreundes, der dazu irgendwie in der Lage ist. Bitte Belehrung dazu hierin die Werke:

Eintrüglige Schweinehaltung des Landwirts. Von Dr. Direktor der Landwirtschaftlichen Winterschule zu Seelow, Brandenburg. Dritte Auflage. Preis gebunden 60 Pf. Partienpreise: 10 Stück für 5.50 Mk., 25 Stück für 12.50 Mk., 50 Stück für 24 Mk., 100 Stück für 46 Mk., 200 Stück für 88 Mk.

Schweinezucht in mittleren und kleinen Wirtschaften.

Ein gemeinverständlicher Ratgeber, die Schweinezucht zu heben und den anstehenden Krankheiten mit Erfolg vorzubeugen. Von Ludwig Lemke, Landwirtschaftslehrer und praktischer Landwirt in Biedersee. Preis fest gebunden 1 Mk. (In Partien gleichfalls billiger).

Praktische Schweinezucht.

Ein Hand- und Lehrbuch für Landwirte und Tierärzte. Von Dr. C. Wärrer. Zweite, völlig umgearbeitete und vermehrte Auflage. Mit 112 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis gebunden 7 Mk., fest gebunden 8 Mk.

Besten Rat bei Schweinekrankheiten bietet das bewährte Buch:

Das kranke Schwein.

Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des kranken Schweins. Von Dr. C. Hilfrich. Zweite, verbesserte Auflage mit einer Tafel in Buntdruck und 26 Abbildungen. Preis gebunden 1 Mk. 60 Pf.

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

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Deirat. 190 Kaufmann, Rheinländer, Jungeselle, 42 Jahre alt, gesund, grobe, selten unangenehme, elegante, sympathische Erscheinung, selbstständig, in hoch. Einkommen, erachtet baldigst glückliches Eheleben. Beauftragte wird eine evang., häusl. erogene, vermögende Dame gelesenen Alters. Bitte ergehen um baldigen Schriftwechsel mit Bild. Diskretion wird angeliebt und verlangt. Angeb. u. L. 214 an Ann.-Exp. d. Vn. Solingen.

Mir oder Mich?

1. Vorgügl. Lehrbuch d. deutschen Sprache. 2. Rechnen. 3. Schönschreiben. 4. Rundschreiben. 5. Stenographie. 6. Schach. 7. Wahrscheinlichkeiten. 8. Buchführung. 9. Dopp. u. amerik. 10. Handelskorrespondenz. 11. Briefschreib. 12. Rechtschreiblehre. 13. Fremdwörterbuch. 14. Geographie. 15. Richtig Englisch. 16. Richtig Französisch. 17. Der gute Ton. 18. Vorgügl. Lehrbücher je Mk. 1.20 Radn. (25 L. Schwarz & Co., Berlin 14 S.)

Ansichtskarten

billig! 100 Kriegspostkarten . . . 3.— 100 Liebesbriefpostkarten . . . 3.— 100 patriot. Bogenpostkarten . . . 3.— 50 alte Kaiserpostkarten . . . 3.— Verlag Kasper, Breslau 1. 141

Heideck

besten Ertrag Stroh, auch zum Gebrauche in Bahnhöfen, ortenbillig. Arthur Diekmann, Berlin 14, Unter den Eichen 14.

Verlag von J. Neumann.

Das Kälten

ein höheres Mittel des Reines

Nach eigenen Erfahrungen Gebrauch des Präparats festgestellt. Mit Vorwort von Prof. Dr. A. Berte, von der Universität Bonn.

Preis gebunden 60 Pf.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers.

Zahlen des Bestellers Mark Bestellung und Gebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.