

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Idsteiner Zeitung“.

1917.

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

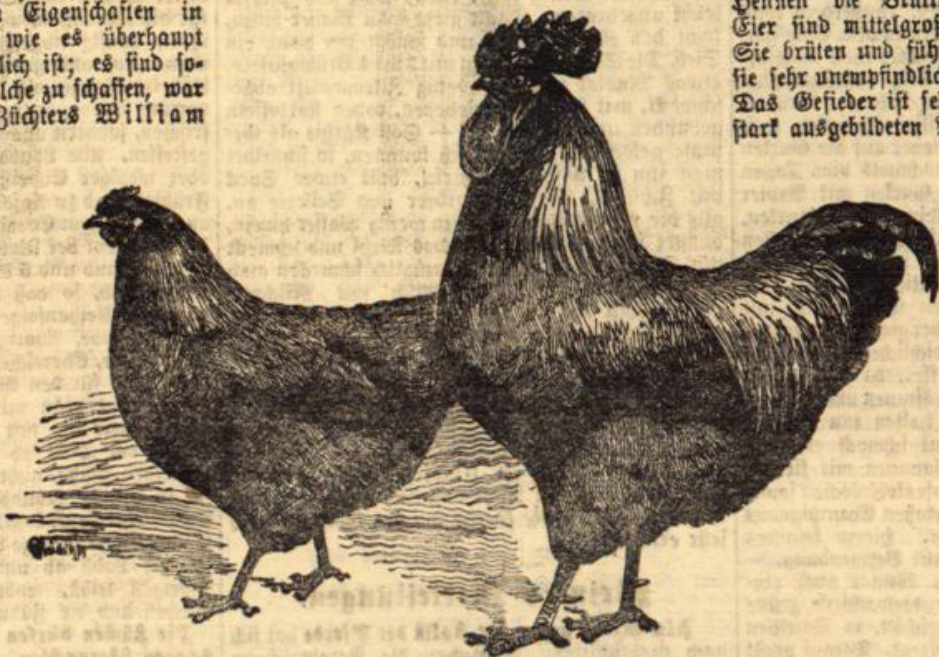
Schwarze Orpingtons.

in Blande. (Mit Abbildung.)

Abbildung führen wir den Lesern ein vortreffliches Paar schwarzer Orpingtons vor, das namentlich in der Figur den Anforderungen entspricht und nur wenig abzuheben ist, daß die Beine nicht gut zu sehen sind. Die Formen unseres Paares weisen hin, daß die Orpingtons nicht als reine oder Fleischhühner sind, sondern eine beiderseitigen Eigenschaften in sich vereinigen, wie es überhaupt bei Hühnerassen möglich ist; es sind so etwas wie Fleischhühner. Solche zu schaffen, war das englische Züchter William

Züchtern in England bereitwillige Aufnahme, ebenso etwas später in Deutschland, jedoch nicht ohne Veränderung ihrer Formen. Die Engländer zeigen in ihrer Geflügelzucht die Neigung zu schweren, plumpen Formen und züchteten die schwarzen Orpingtons immer massiger im Bau, dazu mit reichem Gefieder, namentlich starken, buschigen Rückenfiedern und viel flaumigem Bauchgefieder heraus. Zugleich wurden die Läufe kürzer, fast wie bei den Krüppern, und erscheinen sogar noch kürzer, als

deutschen Ausstellungen Anwartschaft auf höchste Auszeichnung haben, während es auf englischen glatt durchfallen würde. Die schwarzen Orpingtons sind in erster Linie vorzügliche Fleischhühner und durch Mästung leicht auf ein hohes Gewicht zu bringen; sie haben ein feines weißes Fleisch und weiße Haut. Außerdem sind sie sehr gute Winterleger, diejenigen deutscher Zuchttrichtung überhaupt fleißige Legehühner, freilich kaum über das zweite Jahr hinaus, da bei den älteren Hennen die Brutlust sehr zunimmt. Die Eier sind mittelgroß, von dunkelgelber Farbe. Sie brüten und führen vortrefflich; dabei sind sie sehr unempfindlich gegen Witterungseinflüsse. Das Gefieder ist sehr reich und flaumig, mit stark ausgebildeten Polstern an den Schenkeln, und auf dem Rücken



Schwarze Orpingtons.

schwarz, mit reichem, grünlichem Metallglanz, der nicht violett sein darf. Ihre Stellung ist sehr tief. Schnabel und Läufe sind schwarz.

Der Rücken erscheint durch den reichen Halsbehang und das ansteigende Rückenpolster kurz und ist dabei sehr breit, die Stellung tief. Kopf klein, ebenso der einfache Kamm. Gesicht und Ohrschelben rot. Hals kräftig, mit reichem Behang, Brust voll, tief und breit. Flügel klein, fest anliegend, Schwanz kurz. Läufe unbefiedert, kurz.

Nach der deutschen

Zuchttrichtung gehören die schwarzen Orpingtons zu den besten, vielseitigen Nutzhühnern.

Gurke und Kürbis.

Von H. R.

Unter den reichen Erntegaben, die uns der Herbst beschert, erfreuen sich Gurken und Kürbis ganz besonderer Gunst. Vor allem hat die Gurke in unserer Kriegsküche eine wichtige Bedeutung. Wie herrlich schmeckt ein Gericht Schmörgurken mit Pellkartoffeln! Man vermischt gar kein Fleisch, so kräftig und würzig schmecken die Gurken, noch dazu, wenn man sie mit einem Lorbeerblatt, ein paar Pfefferkörnern, Zwiebeln und einigen Sped- oder Schinlenschwarten schmort. Und welche Bereicherung wird unserer Küche im Winter durch die Salzgurke und die Senfgurke zuteil. Das einfachste Mittagessen schmeckt noch einmal so gut,

sie in Wirklichkeit sind, weil sie zum Teil durch die Federkissen der Oberschenkel verdeckt werden. Diese Zuchttrichtung hat freilich die Nutzleistungen der Rasse nicht gefördert, vielmehr sind sie dadurch in ihrer Begehrtheit bedeutend zurückgegangen. Die deutschen Züchter folgten anfangs dem englischen Geschmack, haben sich jedoch in den letzten Jahren von demselben losgesagt und eine Musterbeschreibung aufgestellt, welche die Leistungsfähigkeit mehr berücksichtigt und trotz massigen Körpers Übertreibungen zu vermeiden bestrebt ist. Namentlich sollen nach deutschem Geschmack die Läufe nicht so übermäßig kurz sein. Unsere Abbildung zeigt, welche Formen in Deutschland von den schwarzen Orpingtons verlangt werden, und unser Paar würde auf

der Anerkennung und Verbreitung zu verhelfen. Zur Herstellung der genannten Gemüßsorten kreuzte er verschiedene Rassen, behielt aber näheres über die Kreuzung für sich. Die Grundlage der Rasse waren glattbeinige Langshan, die er mit den Mitteln von Minorka und Plymouth Rocks gekreuzt hat, woraus er in der Tat gelang, eine Rasse zu schaffen, die sich sowohl als vortreffliche Legehühner und saftiges Fleisch auszeichnete als auch durch Vorzüge noch den großen Vorteil verband, dazu durch ansehnliche Formen und den grünlichen Metallglanz des Gefieders das Auge des Betrachters zu erfreuen. Sie fanden daher bei den

wenn wir ein Stückchen sauer eingelegte Gurke dazu aufstichen können. Dängst haben es unsere Hausfrauen wieder herausgefunden, daß es doch viel praktischer und sparsamer ist, sich selbst ein frisches Salzgurken einzumachen, als sie fertig vom Kaufmann zu holen. In der Tat schmecken auch die selbsteingelegeten Gurken am allerbesten, deshalb sollte sich auch selbst die Hausfrau, die keinen eigenen Garten besitzt und die Gurken also kaufen muß, nicht davon abhalten lassen, selbst welche einzulegen.

Unverzüglich für die Bereitung von Salzgurken ist ein kleines Faß, das man zuspünden kann; in einem anderen Gefäß, z. B. einem Steintopf, gerathen die Salzgurken lange nicht so gut. Die zum Einlegen bestimmten Gurken, die eine mittlere Größe haben sollen, werden für 24 Stunden in kochendes Wasser gelegt, dann abgetrocknet und lagenweise und lückenlos mit grünem Wein- und Sauerkraut, reichlich Dill, Pfeffertraut, Dragon und einigen Lorbeerblättern in das zuvor sauber gereinigte Faß gepackt. Nun gießt man eine Lase, bestehend aus je 1 l Wasser und 60 g Salz, darüber, verschließt das Faß und bringt es in eine sonnige Hofede, woselbst es von Zeit zu Zeit umgewendet wird. — Diese Art Salzgurken gerät immer und schmeckt vorzüglich.

Sehr beliebt sind auch Senfgurken, nur fehlen uns in diesem Jahre die Senfkörner, da Senf bekanntlich beschlagnahmt ist. Aber es geht auch sehr gut ohne Senf, wenn wir alle unsere würzigen Küchenkräuter, die jede Hausfrau in ihrem Hausgarten ziehen sollte, zu Hilfe nehmen. Zu den Senfgurken nimmt man gut ausgereifte Früchte von goldgelber Farbe, schält sie, schneidet sie der Länge nach zwei- oder dreimal auf, befreit sie von den Kernen und schneidet sie in Stücke, welche man mit Salz vermischt fünf Stunden stehen läßt, um sie dann zwischen zwei sauberen Tüchern zu trocknen. Dann kocht man Estragon, Schmalblättrige Pfefferminze, Salbei und Dill in einer hinreichenden Menge guten Essig auf, leigt den Essig durch, bringt ihn wieder zum Kochen und läßt nach und nach alle Gurkenstücke, die man mit dem Schaumlöffel hineinlegt und wieder herausnimmt, einmal darin aufkochen. Außerdem kocht man auch einige kleine Zwiebeln in dem Essig gar. Gurkenstücke und Zwiebeln schichtet man in Gläsern und gießt den mit Salz abgeschürdeten Kräuteressig heiß, aber nicht kochend, darüber. Nach vier Tagen wird der Essig abgegossen, aufgeschäumt und kalt wieder auf die Gurken gegossen. Dies wird nach nochmals vier Tagen wiederholt, worauf man die Gurken mit Papier zubündet und fortstellt. — Kleine Knäpeltgurken, wie sie uns die Nachlese auf den Gurkenbeeten beschert, kann man zusammen mit unreifen Tomaten, reichlich Pfeffer, Meerrettich und Schalotten ebenfalls schichtweise einpacken und heißen, mit Salz abgeschmeckten Essig darüber gießen. Eigentlich erfordert dieses Rezept die reichliche Zugabe von schwarzem und weißem Pfeffer, da dieser aber in größerer Menge für uns Hausfrauen unerschaffbar ist, behelfen wir uns ohne; halten tun sich die Gurken auch so. — Sehr gut schmeckt es auch, wenn man kleine Gurken zusammen mit kleinen Karotten, Blumentohl- und Rosenkohlstücken sowie reichlich kleinen, nur walnußgroßen Champignons in Essig und Zucker einmacht. Hierzu kommen ebenfalls reichlich Schalotten zur Verwendung. — Ganz vorzüglich schmeckt im Winter auch eingelegter Gurkensalat. Halb ausgewachsene grüne Salatgurken werden hierzu geschält, in Scheiben geschnitten und mit Salz überstreut. Darauf preßt man die Gurkenscheiben fest aus und schichtet sie mit kleinen Zwiebeln und gestoßenem Pfeffer in einen Topf und gießt so viel guten kalten Weinessig darüber, daß die Gurken gut bedeckt sind. Wer es liebt, kann auch ein wenig feines Dillkraut — aber nur die feinen Blättchen — mit hineinpacken. — Ebenso wertvoll wie die Gurke für unsere Kriegsküche ist, ist es auch der Kürbis. Den allerbilligsten Vorrat liefert uns reifer, zu Marmelade gekochter Kürbis. Hierzu schält man den Kürbis, entfernt die Kerne und alles zu weiche Fleisch unterhalb des Kerngehäuses, schneidet den Kürbis in kleinere Stücke und kocht diese mit ein wenig Wasser so weich, daß sie sich durch ein Sieb schlagen lassen. Auf 12 Pfund Kürbisfleisch rechnet man 2 Pfund Zucker. Letzterer wird in Stücke geschlagen, schnell in Wasser getaucht und gekocht, bis er breit vom Löffel tropft. Dann gibt man das durchgeschlagene Kürbisfleisch hinzu, ebenfalls auch Saft und Schale von 2 bis 3 Zitronen sowie nach

Geschmack deutschen Ingwer. Die Marmelade wird nun einige Stunden hindurch unter beständigem Umrühren langsam gekocht. Nach 3 bis 4 Stunden, wenn aller Wassergehalt verdampft ist, kann die Marmelade als haltbar und fertig gelten. Man nimmt sie nun vom Feuer, rührt für 10 S. Salzpulver darunter und füllt sie in Steingutpföpfe. Auf jeden Topf legt man ein in Salzspiritus getränktes Blatt Papier und bindet zu. Man kann auch Kürbis mit Birnen und Äpfeln mischen, diese Marmelade schmeckt ebenfalls sehr gut. — Ein kleiner Hafen mit süßsaurem Essigkürbis ist auch eine beliebte Beigabe für unsere Wintertische. Je nachdem unser erwarteter Zuckervorrat beschaffen ist, rechnen wir 2½ bis 3 Pfund Zucker auf 1 l Essig. Der Zucker wird mit Wasser angefeuchtet und gekocht, bis er breit vom Löffel tropft, dann gießt man den Essig hinzu, legt, in ein Mulltuch gebunden, Zimt, deutschen Ingwer, etwas Zitronenschale und einige Kellen hinein und läßt alles eine Zeitlang kochen. Unterdessen hat man reifen Melonenkürbis geschält und in zierliche kleine Stücke oder runde Scheiben geschnitten. Ist nun der Gewürzbrutzel aus dem Zuckereffig entfernt, so gibt man immer eine Schaumelle voll Kürbisstücke in die kochende Flüssigkeit und läßt sie darin, bis sie klar gekocht, aber nicht zu weich geworden sind. Darauf packt man den Kürbis in Gläsern, kocht den Zuckereffig noch 15 Minuten und gießt ihn kalt über den Kürbis. Am nächsten und am übernächsten Tag wird der Zuckereffig abgegossen und nochmals aufgekocht. — Sehr gut löst sich halbreifer Kürbis auch wie Senfgurken oder Kräutergurken einmachen. Ebenfalls kann man hierzu halb Gurken und halb Kürbis nehmen. Da Kürbis im Verhältnis zu den immer teuren Gurken fast wofolte zu nennen ist, verfährt vielleicht manche Hausfrau, die sparen muß, so.

Zum Schluß sollen auch noch einige sehr praktische und sparsame Kürbisgerichte für den täglichen Tisch hier Platz finden. Da ist zunächst eine sehr gut schmeckende Kürbissuppe. Hierzu werden 500 g gut ausgereifter Kürbis von Schale und Kernen befreit, in dünne Scheiben geschnitten und mit ein wenig Fett, etwas Salz und Pfeffer leicht angebraten. Dann gießt man Wasser hinzu, kocht den Kürbis weich und schlägt ihn durch ein Sieb. Die Suppe wird nun mit 3 bis 4 Brühwürfeln, etwas Muskat und ein wenig Zitronensaft abgeschmeckt, mit 2 bis 3 geriebenen, rohen Kartoffeln gebunden und angerichtet. — Soll Kürbis als Gemüse gekocht auf den Tisch kommen, so schneidet man ihn in passende Würfel, brät etwas Speck mit Zwiebel, Pfeffer, Porree und Sellerie an, gibt die Kürbiswürfel mit ein wenig Wasser hinein, dünstet sie gar, dinst mit etwas Mehl und schmeckt mit Zitronensaft ab. — Vorzüglich schmecken auch Weizenkräusen in Magermilch wie Milchreis gekocht und mit in Wasser gekochtem, durch ein grobes Sieb geschlagenen Kürbis sowie Zucker und Zimt vermischt. — Außerdem läßt sich Kürbissaft der aus reifem, gekochtem und zerhacktem Kürbis gepreßt wurde, zu einer Art Sirup einkochen, der sich vorzüglich zum Süßen von allerlei Speisen und zum Baden von Honigkuchen eignet. Kurz und gut, Kürbis ist fast ein Universalgemüse, das von ganz unbegrenztem Nutzen ist und uns namentlich in der Kriegszeit die Sorge um den täglichen Tisch sehr erleichtert.

Kleinere Mitteilungen.

Als Mittel gegen die Kolik der Pferde hat sich nach mehrjährigen Versuchen die Verabreichung von Weizenpreu statt Pödel gut bewährt. Diese Spreu ist nicht nur reich an Nährstoffen, sondern die Tiere fressen sie auch gern, und es tritt später nur selten ein schwerer Kolikanfall auf. Wahrscheinlich tragen die Spigen der Spreu zu einer gehörigen Absonderung des Magensaftes bei und leiten so eine gute Verdauung ein. Da die Spreu sehr trocken ist, so find auch die Pferde genötigt, sie gut zu kauen und einzuspeicheln. Die Spreu hält sich, falls sie gut aufbewahrt wird, bis zur nächsten Ernte. Besonders wertvoll ist sie, wenn der Weizen mit Alee durchwachsen war, weil sich alsdann viele harte Kleblätter in der Spreu befinden.

Blutige Milch entsteht infolge Verletzung feiner Gefäße oder infolge Blutdurchschwingung wegen Mutandrangens. Die Beimengung ist eine Folge rohen Befahrens beim Melken, ungünstigen Saugens sowie des Zurückbleibens der Nachgeburt nach dem Kalben und des zu schnellen Überganges

zu üppiger Fütterung. Ist das Blut in der Milch auf von der Reizung des Euters zurückzuführen, so ist die Milch ungleichmäßig durch blutige Stellen rötet. Ist die Rötung schwach und gering, bedeutet dies auf Blutdurchschwingung. Man kann das Blut erst in den Milchgefäßen nachsagen, in der Regel verliert es sich aber vier bis fünf Tagen von selbst, und man beachtet es länger beobachtet. Beim Melken in einem sauberen, fütterte etwas mager und saubere Glauberlauge mit schleimigen Mitteln.

Die Verstopfung der Mutter dem Bersten, welche sich häufig nach der Geburt eintritt, wird dadurch beseitigt, daß man die Mutter einige Stunden nach dem Geburtsakt in eine Ställe treibt. Jedoch muß man dabei vorsichtig zu Werke gehen, da sich die Mutter von ihren Jungen trennen wollen. Schmaligem Hin- und Hertreiben auf einem gangen tritt gewöhnlich die gewünschte Wirkung ein. Wenn dieses Hinaustreiben in vier Tagen nach dem Abfellen mehrfach wiederholt wird, so braucht man keine Abführmittel anzuwenden, die übrigens der Gesundheit der Mutter nicht immer zuträglich sind.

Ziegen, welche gemästet werden, brauchen weniger Bewegung, müssen nicht gebürstet werden, gesunde Luft und grüne Streu haben. In das Futter streut man 10 g Kochsalz und reiche es viertel, halbes oder Kleehen, insbesondere gar Gerstenkorn, gedämpfte Kartoffeln, Weizenbiden, wenn möglich auch gequelltes Getreide, zugeben kermiges und schmackhaftes Futter. Kleine Mengen Wurzeln und Knollen, die Futterbeigabe fördern die Verdauung. Die Danks sind nicht zu versäutern, weil sie Fleisch einen unangenehmen Beigabe geben. Das Fleisch so genährter Tiere ist weicher, schmeckt ähnlich wie Hammelfleisch. Ziegenfleisch ist aber zähe und hat geringen Wert.

Laub als Kanarienfutter. Das Laub vieler Bäume und Sträucher ist ein gutes Futter für die Kanarienvögel, weshalb viele Kanarienvögel häufig abgeschnittene Zweige einer vorzuziehen, und ganz besonders favorisiert im Kriege als Strohmittel und Vorräte verwandt werden; denn man kann frisches, sondern auch getrocknetes Laub gefressen. Alle Laubarten enthalten etwas Fett, aber weniger Eiweiß und Fett, als zum Beispiel im Frühjahr und zu Anfang des Sommers an verdaulichem Eiweiß schwankt allerorts 11,6 Prozent bei Ulmenlaub, sogar 14,6 Prozent bei Eichenlaub und 5 bis 6 Prozent bei Pappelbaum, so daß hiernach etwa die folgende Reihenfolge aufzustellen ist: Sommerlinde, Ahorn, Erle, Weide, Pappel, Kiefer, Eiche, Birke, Haselnuß, Buche, Laub für den Winter sammeln. So schneidet man mit einem Messer das Laub in Stücke, die mit Laub befeuchtet zu ½ cm Dicke ab und trocknet sie an schattigen Plätze, nicht in der Sonne, sondern in Bündel gebunden, an luftigen Orten trocknen aufhängt. Wirft man das Laub täglich einige Zweige den Kanarienvögeln, so frisst sie das Laub ab und nagen außerdem die Zweige selbst, wodurch sie sich abmühen und die Zähne gesund erhalten.

Die Kühen dürfen nicht zu früh nach dem Kalben übernachten. Wenn die Kühe von sechs bis acht Wochen erreicht haben, so sind sie selbständig geworden, so daß sie der Fütterung die Penne nicht mehr bedürfen. Die Kühe sollte man lassen sie dann zu den alten Kühen, denen sie auch nachts den Stall teilen. Sie bis dahin gewöhnlich mit den Penne Unterlunksträume hatten. Sie pflegen auch gern wie die alten Kühe abends Sighangen zu legen, wie sie dies zu sehen, und auf diesen die Nächte zu. Darin liegt aber eine Gefahr für die Kühe, sie drücken dabei das Brustbein gegen das noch weich ist und infolgedessen so daß sie für ihr Leben ein verkrüppelt behalten. Dadurch wird nicht nur entstellt, sondern es wirkt auch auf die Milchbildung nachteilig ein, wie fast alle körperliche Krankheiten. Auch beim Abliegen von den Stangen können sie sich das Brustbein leicht verletzen, namentlich wenn dieselben ziemlich hoch

...hügel noch nicht so entwickelt sind, um
...Herabfliegen zu ermöglichen.
...Brustbein noch nicht erstarrt ist, lasse
...jungen Hühner nichts nicht auf den
...liegen, sondern bis zum Alter von etwa
...in einem besonderen Raum über-
...welchem man ihnen in einer Ecke aus
...oder Stroh eine Lagerstätte bereitet.
...besser, wenn sie am Tage noch nicht
...Hühnern laufen, da sie zum kräf-
...um noch besonderer Fütterung be-
...von jenen leicht abgebrängt oder
...wenn sie nicht von ihnen abge-
...Dr. Bl.

Ausflugöffnung des Taubenschlages ist,
...angeht, nach Osten oder Südosten
...mit schon die ersten Sonnenstrahlen
...fallen und die Tauben loden, früh-
...Schlag zu verlassen und ins Feld zu
...auf ihr erstes Futter zu suchen; denn
...des Morgens finden sie dort außer
...von allerlei Pflanzen, namentlich
...die sie vertilgen, und die natürlich den
...falls dort sind, auch noch mancherlei
...die meist Schädlinge der Feldfrüchte
...Sonnenaufgang aber bald sich in den
...finden. Diese tierische Nahrung ver-
...fähigkeit der Tauben, so daß sie
...zwei Brutzeiten im Jahre mehr machen
...die weniger früh ausfliegen. Un-
...wenn die Ausflugöffnung nach
...gar nach Westen liegt, so daß rauhe
...wobei wehen oder der Regen hinein-
...Auf den meisten ländlichen Ge-
...mer die Ausflugöffnungen zu schmal,
...junge Taube eine solche ausfällt. Das
...steht, daß oft zankige Täuber die
...herren und die Tauben, die auf's Reck
...sagen. Man sollte daher den Ausflug
...daß etwa drei Tauben gleichzeitig
...oder mehrere Flugöffnungen ein-
...müssen dieselben bequem zu
...schließen sein, wenn der Schlag
...dem Hause oder dem Stallgebäude
...damit man nicht erst hinauf-
...Am besten ist eine Schlupflappe,
...eine starke, über Rollen laufende
...schlossen wird. Natürlich muß sie nachts
...und früh beim ersten Tageslichte
...Dr. Bl.

Kanarienvogel gefüllt bilden ein
...auch dem verdorhtesten Gaumen
...und zu dem sich das Kanarienvogel
...werden läßt. Man bereitet es in folgen-
...von einem als Braten zu verwendenden
...nennt man die Keulen sowie den Kopf
...diese nebst Herz, Zunge und Leber
...Wasser unter Zusatz von zwei Suppen-
...zu gar, was etwa 1½ Stunden
...dann die Fleischteile von den Knochen
...ganz klein. Darauf gibt man etwas
...Pfeffer, Muskatnuß, fein gewiegte
...dazu und mengt das Ganze mit
...Semmeln, die man in Wasser oder,
...kann, in Milch aufgeweicht und
...hat. Kann man ein oder zwei Eier
...so ist es um so besser. Alsdann nimmt
...die Gurken, die bereits viele Kerne
...bet sie der Länge nach in zwei Teile
...die Kerne, worauf man dieselben mit
...menge füllt und mit starkem Zwirn
...bindet. Hierauf legt man sie in den
...reicht die Brähe darauf, die man mit
...verdünnt, wenn es nötig ist, und läßt
...noch etwa eine halbe Stunde auf
...dünsten, bis die Gurken weich sind.
...stücken oder Pellkartoffeln geben die
...Gurken eine sättigende und wohl-
...Dr. Bl.

Flaumenkuchen. Mit der erhöhten
...haben wir wohl auch einmal wieder
...für einen einfachen Kuchen übrig.
...Rezept hierzu ist folgendes: 250 g
...250 g Weizenmehl mischt man zu
...und verarbeitet es mit 2 Eßlöffel voll
...Eiweiß voll geschmolzener Butter,
...einer Prise Salz, der abgeriebenen
...Zitrone, 35 g Hefe und so viel lau-
...milch, wie nötig ist, um einen guten,
...herzustellen. Hat der Teig
...gegangen, knetet man ihn durch und
...einem eingesetzten und mit Mehl
...aus. Unterdessen hat man
...ausgestrichen, belegt man damit

den Kuchen, streut Zucker darüber und bäckt ihn
goldbraun und gar. A. Br.

Marmelade aus Tomaten und gelben Rüben.
Man rechnet hierzu auf 1 l nicht reif gewordene
grüne Tomaten ein Pfund Rüben, also etwa
5 bis 6 ausgekochene, gute Rüben. Die Tomaten
werden zerschnitten und mit etwas deutschem
Ingwer so lange gekocht, bis sie sich durch ein Sieb
streichen lassen. Die Rüben pult und wäscht man,
reibt sie auf dem Handreibstein und vermischt sie
mit den Tomaten. Nun rechnet man auf 7½ bis
10 kg Tomaten- und Rübenmark 1 kg Zucker,
kocht lehteren mit ein wenig Wasser so lange, bis
er breit vom Löffel tropft, gibt das Tomaten- und
Rübenmark hinzu und kocht es unter beständigem
Rühren 3 Stunden. Dann fällt man die Marme-
lade aus, rührt für 10 l Salzpulver darunter
und fällt sie in Steingutpföpfe, legt auf jeden Topf
ein mit Salzpulver getränktes Blatt Papier
und bindet zu. Diese Marmelade hat ein tounber-
volles goldbrüchliches Aussehen, ist billig und schmeckt
sehr gut.

Wasserlächsmachen von Kleidungsstücken.
(Zugleich Fragebeantwortung.) Das Wasserläch-
machen von Kleidungsstücken, Umhängetaschen, Putz-
säcken usw. kann folgendermaßen geschehen: Man
nehme 500 g aus der Milch abgeseihtenes Kasein
und mische es mit 1½ l Wasser unter beständigem
Umrühren. Dazu füge man 12 g pulverisierten
gelochten Kalk. Gleichzeitig löse man auf warmem
Wege 25 g Seife in 3 l Wasser und mische diese
Lösung mit der ersten. Die betreffenden Stoffe
werden nun mit dieser Flüssigkeit entweder durch
Eintauchen oder öftmaliges Aufstreichen im-
prägniert. Der Stoff muß so vollgesogen sein,
daß er nicht tropft, worauf man ihn trocknen
läßt. Nunmehr wird der Stoff mit einer Lösung
von 50 bis 60 Teilen essigsaurer Tonerde in
Wasser behandelt. Durch die Einwirkung dieser
Lösung wird der Kaseinkalk unlöslich gemacht
und bildet mit der alkalischen Seife unlösliche
margarinsaure Tonerde. Zuletzt wird das im-
prägnierte Gewebe noch in fast kochendes Wasser
getaucht und dann getrocknet. — In der „Deutschen
Jäger-Zeitung“ schrieb ein Mitarbeiter vor einigen
Jahren folgendes: „Weißens verlor alle Jagd-
kleidungsstücke als wasserfest verkauft, allein sie
waren es meist und sind es nicht mehr, wie der
erste Regen oder Schneefall beweist. Darum im-
prägniere ich die neuen Hosen stets selbst noch
einmal, und zwar billig und lange anhaltend.
Dies geschieht durch essigsaure Tonerde, welche
im Verhältnis von 1:5 oder auch nur 1:10 in
klarem, kaltem, in einem Waschkübel oder einer
emaillierten Wanne befindliches Wasser gegossen
wird. Da wird das Weisse hinterverfest, vier
bis fünf Tage darin gelassen, natürlich öfter
gewendet und nachgedrückt, sodann herausge-
nommen und zum Abtropfen und Trocknen auf-
gehängt. Meine Jagdhüte oder Mützen sind
sämtlich „essigsaure“, ebenso die Schuttlage und
die Knievorhänge der Jagdhoppen bis über die
Ellenbogen durch vielfaches Antragen der Flüssig-
keit. Es ist auch sehr praktisch, die Pulswärmer
und die Handschuhe, auch lederne, essigsaure zu
machen.“

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
dann, wenn sie druckfähig ist, zu erfolgen. Es werden daher auch nur
Fragebeantwortungen, denen 30 Pf. in Briefmarken be-
zahlt sind, dafür finden dann aber auch sehr Frage direkte
Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 232. Meine beiden elf Monate
alten blauen Wiener Häsinnen haben am 10. und
11. Juli je acht Junge geworfen, dann aber jedes
Trinken verschmäht. Die Jungen waren bis zum
Alter von drei Wochen sehr munter, aber am
31. Juli lagen morgens zwei Stück des ersten
Wurfes tot im Stall, an den beiden folgenden Tagen
je eins, darauf drei des zweiten Wurfes und hernach
nochmals zwei, die morgens noch ganz munter
gewesen waren, nachmittags aber ausgestreckt auf
der Seite lagen und keine Lust zu kriegen schienen.
Ich vermute, daß es Diphtherie ist. Es sterben hier
viele Kaninchen im Alter von drei bis vier Wochen;
was ist dagegen zu machen? J. M. in W.

Antwort: Diphtherie ist an dem gelblichen,
lässigen Belag im Halse oder Rachen deutlich zu
erkennen; wenn derselbe nicht vorhanden ist, so

kann es keine Diphtherie sein. Wenn Sie den
Häsinnen acht Junge zur Aufzucht lassen, so dürfen
Sie sich über das Eingehen der Jungen nicht
wundern; denn selten nur kann eine Häsinn so viele
aufziehen; mehr als vier bis fünf soll man ihr nicht
lassen, da sonst die Jungen nicht gedeihen und die
Häsinn ebenfalls zu sehr geschwächt wird. Wenn das
Eingehen der Jungen schon hierauf vielleicht allein
zurückzuführen ist, so wirken möglicherweise auch
noch andere Ursachen mit. In dem Alter von drei
bis vier Wochen sind gerade in diesem Jahre auch
an anderen Orten viele junge Kaninchen einge-
gangen, und zwar infolge der großen Wärme und
Trockenheit dieses Sommers, namentlich wenn
ihre Ställe und Ausläufe zu sehr der Sonne aus-
gesetzt sind. Bei solcher Bitterung müssen sie
unbedingt Schatten haben und hinreichend Trink-
wasser erhalten, um den schädlichen Folgen der
Hize sich erwehren zu können. Ich vermute nämlich,
daß das schwere Urmen eine Folge der Hize ist.
Geben Sie als Futter auch reichlich frisches, saftiges
Grün aller Art. Dr. Bl.

Frage Nr. 233. Da mir in letzter Zeit wiederholt
junge Kaninchen eingegangen sind, nehme ich an,
daß im Grünfütter Obstpflanzen sich befinden und
sage drei verschiedene Gräser bei, indem ich bitte,
deren Namen festzustellen und anzugeben, welche
davon giftig und als Grünfütter schädlich sind, auch
wie sie auszurotten sind. Schaden sie auch, wenn
sie als Heu verfüttert werden? P. Sch. in R.

Antwort: Nach dem Zustande der eingesandten
Pflanzen können wir mit Bestimmtheit nicht
angeben, welchen Gattungen sie angehören. Nach
unserem Vorfachhalten ist Nr. 1 Anderrich, 2 Kälber-
tropf und 3 Bärenklau. Bärenklau und Anderrich
sind Giftpflanzen; Kälbertropf ist ebenfalls zur
Nahrung für Kaninchen ungeeignet; alle drei sind
auch als Heu kein geeignetes Futter. Sicher zu ver-
tilgen sind die Pflanzen nur, wenn man sie mit der
Wurzel ausgräbt und vernichtet oder an ihrem
Standorte mit ungelöschtem gepulverten Kalk
überstreut, was am besten bei klarem Wetter am
Abend geschieht, damit durch den Tau in der Nacht
der Kalk gelöst wird und die Pflanzen verrotzt.
Dabei ist darauf zu achten, daß der Kalk auch an
die Wurzeln kommt. Dr. Bl.

Frage Nr. 234. Auf unserem Nachbarghofe
herrscht unter den Gänsen Geflügelcholera, ein-
geschleppt durch 50 Gänse, welche vor etwa drei
Wochen von einem größeren Transporte gekauft
worden. Gibt es kein Radikalmittel gegen die
Ansteckung, die einen furchtbaren Verlust verursachen
würde? Stütz. R. v. St. in T.

Antwort: Gegen Geflügelcholera hat man bis
jetzt noch kein Heilmittel ausfindig gemacht. Der Aus-
bruch der Geflügelcholera ist von dem Besitzer des
Geflügels der Polizeibehörde anzumelden, welche
den Kreisarzt zur Anordnung der erforderlichen
Maßregeln, insbesondere auch zur Verhütung der
weiteren Verbreitung der Seuche, zu veranlassen
hat. Überzeugen Sie sich zunächst, ob die An-
meldung geschehen ist. Sodann vermeiden Sie
jede Berührung mit dem Nachbargehöfte, besonders
mit dem dortigen Geflügel. Der Ansteckungsstoff
haftet vorzugsweise an den Kotmassen der erkrankten
Tiere und wird u. a. namentlich dadurch verbreitet,
daß Menschen ihn an den Schuhen mitschleppen,
so daß das Betreten des besetzten Gehöftes
möglichst zu unterlassen ist. Auch durch stehendes
Wasser werden Cholerakeime häufig verbreitet,
weilhalb Wasser, das mit dem anderen Gese in
Verbindung steht, zum Trinken des Geflügels
nicht zu verwenden ist. Selbstverständlich muß
jede Verbindung Ihres Geflügels mit dem nach-
barnlichen vermieden werden, auch das Betreten
des Nachbargrundstückes durch dasselbe, weshalb
Sie es nötigenfalls abgesperrt halten müssen, bis
die Seuche erloschen ist. Das gilt auch von Ihren
Tauben, durch die sonst eine Verschleppung der
Keime am leichtesten stattfinden dürfte; Sie müssen
also auch diese absperren. Geben Sie außerdem
Ihrem Geflügel etwas Eisenvitriol ins Trinkwasser,
5 g auf 1 l Wasser, wodurch die Ansteckungsgefahr
etwas verringert wird. Dr. Bl.

Frage Nr. 235. Die Mehlbeere soll als Kaffee
gebraucht werden können. Wie muß man die
Beeren zubereiten? W. L. in W.

Antwort: Die Weißdornfrüchte (Mehlbeeren)
sind an der Luft zu trocknen und in aufgehängten
Säcken aufzubewahren, damit die Ware nicht
schimmelt. Die Röstung wird dann nach Bedarf
wie bei Kaffeebohnen vorgenommen, das Röst-
produkt gemahlen und wie üblich aufgeloht.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Zur Aufbewahrung der Kartoffeln. Die vom Institut für Gärungsgewerbe herausgegebene „Zeitschrift für Spiritusindustrie“ hatte an ihre Leser die Bitte um Mitteilungen aus der Praxis über die beste Lagerung von Kartoffeln gerichtet. Rittersgutsbesitzer A. Wisch, Gr. Schirme, äußert sich dazu folgendermaßen: „Trotzdem ich über große Kartoffelfelder verfüge, bringe ich meine Kartoffeln — etwa 6000 bis 8000 Ztr. — ausschließlich bis auf kleine Mengen in Kartoffelmieten auf den Feldern unter. Die Anlage der Kartoffelmieten geschieht folgendermaßen: Den Platz der Mieten wähle ich mir auf einem Felde aus, auf dem im folgenden Jahre Kartoffeln gebaut werden sollen, und zwar an einer Stelle, die für die Abfuhr günstig ist. Ich stecke mir zunächst die Mieten in einer Breite von 186 cm ab und pflüge mit dem Aderpflug mehrere Furchen um diese abgeheften 186 cm Breite herum, so daß durch diese Pflugschur, die ich an die gekerkten Ruten heranwerfe, die Miete markiert ist. Die Kartoffeln kommen also direkt auf die Aderfläche zu liegen. Ein Ausichaufeln bis zu 10 cm Tiefe, wie man es häufig antrifft, halte ich für falsch, da das Ausdünsten der Kartoffeln bei dem in der Grube liegenden Teil kaum möglich ist und sich außerdem bei starken Niederschlägen das Wasser in der Grube festsetzt. Auf diese so vorbereitete und markierte Kartoffelmietestelle fahre ich mit meinem Karrenwagen quer vor und reihe den Wagen ab. Die Kartoffeln werden nun mit der Kartoffelgabel in eine Mietenform gehäuft, die also die Breite von 2 m und eine Höhe von 90 cm hat. Hieraus dede ich eine Strohschicht von etwa 10 cm gutem Roggenstroh, von beiden Seiten angelegt und ganz gleichmäßig verteilt. Die über den Kartoffelfirst ragenden Strohhenden werden durch ein Brett, welches ich auf den First lege, gewölbt, so daß die Miete gleichsam mit einem Strohbügel abgedeckt ist. Nun bewerfe ich die Kartoffelmiete bis an die Bretterlanten mit der aufgeschlagenen lockeren Erde, aber nur so, daß das Stroh schwach bedeckt ist. Das Brett wird dann mit der Verlängerung der Miete weitergerückt, so daß der Mietenfirst in der Breite des Brettes mit Erde unbedeckt bleibt. Der Regen kann in diesen Strohschicht nicht eindringen, da das Stroh wie ein Bügel gespannt ist. Durch das Bählen der Kartoffelförbe beim Ausschütten bin ich in der Lage, den Inhalt der Mieten zu bestimmen, und zwar lege ich die Mieten nicht größer als mit einem Inhalte von 200 Zentnern an. Damit erreiche ich erstens einmal eine leichte Kontrolle über meine Kartoffelbestände, und zweitens vermeide ich im Winter, wenn ich Kartoffeln herein-fahre, das Anreißen der Miete, da ich dann stets eine oder zwei von diesen 200-Zentner-Mieten in den Keller oder in die Brennerei fahre. Die leicht mit Erde beworfenen Mieten lasse ich dann drei bis vier Wochen liegen, damit die Kartoffeln aus-schweifen können, lasse aber zur Vorsicht die Mieten bereits unpfügen und die aufgeschlagte Erde mit Kartoffelkraut bedecken, damit ich bei plötzlich eintretendem starken Frost lockere Erde zum

Zubeden habe. Glaube ich die Kartoffeln genügend ausgeschwitten, so lasse ich die Mieten mit einer 60 cm starken Erdschicht bedecken; den First jedoch nur mit etwa 5 cm Erde. Kurz vorm Einwintern dede ich dann die Mieten mit dem an die Mieten ge-fahrenen Kartoffelkraut wie mit einer Haube ab. Mit dieser Dede bleiben die Kartoffeln bis weit ins Frühjahr hinein liegen, denn ich hobe die Erfahrung gemacht, daß bei dem so ge-nannten Lüften an warmen Tagen im Frühjahr warme Luft in die Kartoffelmiete eindringt und hartes Keimen der Kartoffeln verursacht, während selbst bei warmem Frühjahrswetter sich unter der Winterdede die Temperatur, die beim Messen mit dem Mieten thermometer + 4 Grad Celsius ergab, erhält.“

Das Auslockern oder Aufhacken der Erbbeerer ist mit großer Vorsicht auszuführen, damit man den Wurzeln nicht zu nahe kommt. Man bedient sich hierzu einer Schnalle oder spitzen Hacke und hackt mit dieser zwischen den Reihen tiefer als in der Nähe der Pflanzen, wobei man es so einrichtet, daß um die Pflanzen herum eine kleine Menge Erde angehauft wird. Solches Anhäufeln erreicht sich besonders bei den im letzten Sommer ge-pflanzten Erbbeerer zweckmäßig, weil deren Wurzelhals oftmals hochsteht. Bei dem Ent-fernen des Unkrautes ist hauptsächlich auf die ausdauernden Unkräuter zu achten. Befinden sich solche in der Nähe der Pflanzen, so entfernt man sie mit einem starken Messer, mit dem man ihnen leichter beikommen kann als mit einer Hacke, ohne dabei die Wurzeln der Erbbeere zu beschädigen.

Siegen sich leichte oder schwere Hühnerassen besser für den Bauernhof? Unsere Landwirte, vor allem die bäuerlichen Grundbesitzer, betreiben die Geflügelzucht hauptsächlich der Eier wegen, teils um für den eigenen Tisch stets ein kräftiges Nahrungsmittel zu haben, da sie frisches Fleisch nicht jederzeit beschaffen können, teils auch um durch den Eierverkauf sich eine Nebeneinnahme zu verschaffen; die Erzeugung von Geflügelfleisch spielt bei ihnen nur eine nebensächliche Rolle. Für diesen Zweck werden meistens leichtere Hühnerassen gehalten, wie es die meisten deutschen Landhühner sind, und sodann namentlich Italiener oder deren Kreuzungen mit Landhühnern. Für den genannten Zweck eignen sich diese auch am besten, obwohl man in jüngerer Zeit vielfach die Haltung schwererer Rassen empfohlen hat, deren vermehrte Erzeugung in Deutschland freilich ebenfalls erwünscht wäre, um unseren Bedarf an Geflügelfleisch mehr als bisher im Inlande decken zu können. Allein die schweren Rassen erfordern mehr Futter, und wenn sie solches nicht in genügender Menge finden, so muß aus dem Getreidesäcken gestrichelt werden, während es dem Bauern darum zu tun ist, daß sich die Hühner ihr Futter möglichst selber suchen. Die schweren Rassen aber sind nicht solche eifrigen Futterfresser wie die leichten; ihre Haltung wird daher kostspieliger. Außerdem ist den meisten der schweren Rassen meist eine größere Brutlust eigen

als den leichteren, die schon mit dem zweiten Ei sehr überhand nimmt, und wenn ein Landwirt auch erwünscht ist, jedes Jahr Brüterinnen zu haben, um die erforderliche Anzahl an Junggeflügel heranziehen zu können, ist es ihm doch ärgerlich, wenn im Sommer ganze Anzähl Hennen brütungslos auf der Stüt, anstatt fleißig dem Legegeschäft nachzugehen, erfordern die Aufzucht der schweren meist etwas mehr Mühe und mehr Zeit als die leichten. Wer daher in seinem Hühnerhof weniger Zeit erübrigen kann, der bleibt bei den leichteren Rassen, obwohl auch die schweren Vorzüge haben, die wir ein andermal besprechen wollen.

Seidekraut als Tee. Der Chemiker Dr. Weist in der Bogenschneide „Buch für alle massenhaft wildwachsende Seidekraut gedeiht auf feinem Boden und nimmt die Pflanzen, die Kulturboden verunreinigen, weg. Wir schätzen den Seidekraut seines angenehmen aromatischen Geruchs kennen seine kräftige Wirkung bei Magenverstopfungen. Daß aber auch bei Seidekraut, als Tee aufgesehen, wirkt, sollte besser bekannt sein. Die bei asthmatischen und katarrhalischen Zuständen ist auffallend, wenn auch stark eingeengt, namentlich in höherem Alter, damit nicht beseitigen sind. Durch längeres Kochen gewonnenen Tee aus Seidekrautblättern, als überaus gutes Heilmittel. Das tägliche Tisch- und Abendgetränk ist dem blumig duftenden Tee als Genußmittel zu empfehlen. Die einzelnen Blüten des Seidekrautes man durch Abstreifen von den Rippen zu fangen, wobei die noch nicht ganz geöffneten Blüten in der hohlen Hand zurückbleiben, trocknet sie freiliegend an der Luft, jedoch weder an der Sonne noch bei künstlicher ge-trocknet. Sind die Blüten gut getrocknet, so zerbricht man sie zuerst durch ein grobmaschiges Sieb und befreit die Blüten durch Sieben in einem feineren Sieb. Die Blüten lassen sich, gut verpackt, aufbewahren, ohne ihren lieblichen Duft zu verlieren. Zu einem leichtem genüge ein Kaffeelöffel voll Blüten, zu einem halben Liter Wasser kurz aufkochen, worin man zwei bis drei Tropfen bei gleicher Wassermenge und soche bei auf etwa einen Viertel Liter ein; das kräftig duftende Getränk wird mit etwas verfest und vor dem Schlafengehen eingenommen. Die stärkere Einwirkung wirkt, wenn man in höherem Grade, natürlich. Aus größeren lassen sich auch ein Kraftauszug, eine sehr scharfe Masse gewinnen, die, richtig hergestellt, jahrelang haltbar bleibt. Dieser Extrakt ist für Hustenpillen genommen oder zur Herstellung von Tee durch Auflösung in heißem Wasser benutzt werden.

+ Damenbart +

Neu bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet jeder ungewollte Haarwuchs (Barthaar, Achselhaare, etc.) durch das Einwirken der Wirkstoffe für immer. Sicherer als alle anderen Mittel. Kein Messer, kein Rasiermesser, keine Schmerzen, keine Entzündungen. Preis 1 Mk. 50 Pf. gegen Nachnahme. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenhofstr. 90.

+ Ohrensaufen +

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit be-seitigt in kurzer Zeit. Gehör! Mark St. Vangratius, Preis 1 Mk. 20 Pf. Doppelpack 4 Mk. 50 Pf. Zahndrüse, Zahnschmerzen. Versand: Stadthaus Apotheke, Pfaffenhausen a. d. Rh. 31 (Oberr.).

+ Reines Gesicht +

roßige Frische, verleiht rasch u. sicher „Reines Gesicht“ (Kosmetik) gegen Sommerprossen, Mitesser, Pickel, Rote, Hautentzündungen, etc. Preis 1 Mk. 20 Pf. H. Wagner, Köln 72, Blumenhofstr. 90.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Von Ferdinand von Raackfeld sind im Verlage erschienen:

Die Akademie
Ein fröhliches Buch von Jugend, Jagd und...

Von Ferdinand von Raackfeld.
Preis gebunden 4 Mk., gebunden 4 Mk. 50 Pf.

Im Wasgenwa
Ein Jäger- und Kriegerroman aus dem...

Von Ferdinand von Raackfeld.
Preis gebunden 3 Mk., gebunden 3 Mk. 50 Pf.

Beide Werke sind gute Unterhaltungsbücher im besten Sinne des Wortes und besonders zu Geschenkwerten sehr geeignet.

Porto und Verland gehen zu Lasten des Bestellers. Mark Bestellungen sind 5 Pf. Verlandgebühr beizufügen. Bei Vorbestellung werden die vollen Nachnahmegebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Im unterzeichneten Verlage wurde Herausgegeben:

Praktische Ziegenzucht.
Ein Handbuch zum Gebrauche für Ziegenhalter und Ziegenzüchter.

Von Dr. P. Helms, Hannover.

Mit 40 Abbildungen im Texte. Preis gebunden 3 Mark.

In der zahlreichen Broschürenliteratur über Ziegenzucht fehlt ein ausführliches Buch, das Rassenkunde, Zucht, Fütterung, Hygiene, Föhrerbau und Lebensvorgänge, sowie auch die Krankheiten und die Mittel zu deren Verhütung gleich ausführlich und in der Form behandelt, wie das bei den vielen Büchern über alle anderen Haustierzuchtarten der Fall ist. Dem Verfasser dieses Buches ist das vorliegende Buch ab, welches jedermann, der sich für Ziegenzucht auch nur einigermaßen interessiert, zur Anschaffung bestens empfohlen sei.

Porto und Verland gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Mark Bestimmung sind 5 Pf. Verlandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Im unterzeichneten Verlage wurde Herausgegeben:

Der praktische Bienenmeister.
Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht.

Von Hermann Meier.

Preis kartoniert 1 Mk. 80 Pf.

J. Neumann, Neudamm.

Ansichtskarten
billig!

100 Krieg-Ansichtskarten 3.-
100 Bienen-Ansichtskarten 3.-
100 patriot. Flaggen-Ansichtskarten 3.-
50 edle Kupfer-Ansichtskarten 3.-

Verlag Neudamm, Dresden 14, 141