

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Hessischen Zeitung“.

1917.

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

Das Feineschaf.

von Dr. B.S.N. (Mit Abbildung.)

Feineschaf gehört zu den schlicht- oder wollligen Schafen, und zwar zu den letzteren. Hierher gehören ferner das rheinische oder Eifelschaf, das Schaf, das Franken- oder Hamburger Schaf, das mecklenburgische Sriegelschaf. Genannten Schafe sind rein weiß mit gefärbten Köpfen, nur das Rhönischaf Kopf eine schwarze Farbe.

Feineschaf kommt vor an der obersten im südlichen Teile der Provinz und im Bezirk Kassel. Es ist ein von mittelkräftigem Bau und Körpergewicht von 50 bis 60 kg. Es ist ziemlich lang, dabei aber fein gestrüßelt, sie eignet sich als grobe gute Kammgarnwolle. Der Kopf ist ohne und unbewollt und hellweiß. Schwarze Abzeichen sollen sich Kopf noch an den Füßen vor der Wolltrage schwanke zwischen Pfund, je nach der Ernährung der Tiere. Feineschaf gehört zu den besten Schafen; es kommt auch in Gegenden mit günstigen Verhältnissen vor, trifft zu für die Ulla es in erster Linie

in nördlichen Teilen Südhannovers und zu finden ist. Die Verbreitung des Schafes ist auf den eigentlichen Bezirk beschränkt. Darüber hinaus trifft man wie gar nicht an.

Die Erhaltung und Aufzucht der Schafe sowohl von der Landwirtschaft als auch von der in Hannover als auch von der in anderen unterhalten, von denen aus Bewegung der bäuerlichen Zucht mit Nachbarn und auch mit weiblichen Schafen erfolgt. Diese Elstherden sind in der Regel auch auf allen größeren Landes- vertreten und haben in ihren Klassen konkurrieren können.

Saft und Sirup aus Zuckerrüben.

Von Dr. Schloß.

Der Zeit läßt uns immer wieder auf neue und vergessene Hilfsmittel zurück, wo der Zucker nur in beschränktem Maße ist, denkt man daran, sich auf die Quellen zu beziehen und den Zucker aus Rüben, wie die Natur denselben bietet. In meinem Heimatlande wurde der

Rübenmost sehr viel zu allerlei Zwecken gebraucht; meine Großeltern hatten die Zeit der Kontinental- sperre unter Napoleon I. durchlebt, in welcher das Pfund Zucker bis zu fünf Talern kostete.

Es ist nicht zu verkennen, daß wir durch den billigen Zucker während der letzten Friedensjahre etwas verwöhnt wurden und etwas zu verschwenderisch damit umgegangen sind, es wird also gar nichts schaden, wenn wir durch die jetzige Zuckerknappheit etwas sparen lernen, denn manche Speisen und Getränke und manches Mus und andere Konjekturen waren geradezu überzudert, so daß der natürlich-frische Obst- oder Frucht-

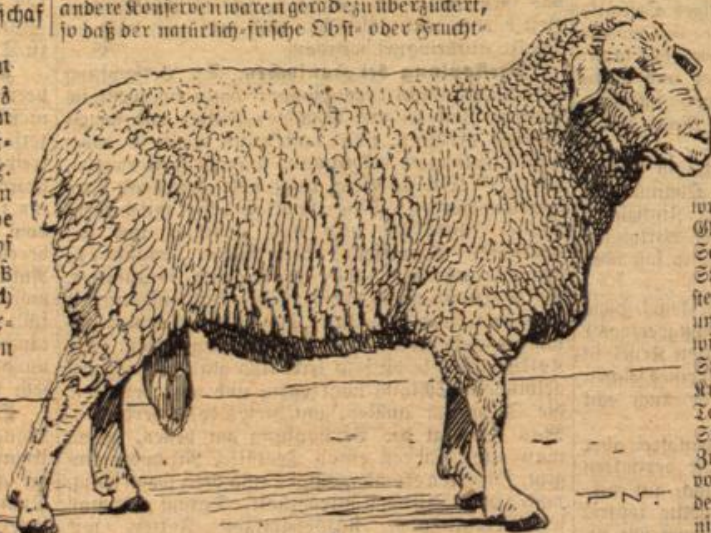
Geismad entscheiden, bestimmte Angaben lassen sich da nicht gut machen.

Dann bereitete meine Mutter noch auf eine andere Weise einen Rübenmost, welcher zur Ver- süßung von Speisen, Kuchenbuden, auch zu Kaffee und Tee verwandt wurde. Dazu wurden die Rüben auf einer großen Reibe zerrieben oder zwischen zwei großen Steinen zerquetscht; jetzt würde man eine Obstmühle dazu nehmen, wo solche vorhanden sind. Der zerriebene Brei kam unter dieselbe Pressung wie auch der gekochte Brei;

lamm man eine kleine Kelter be- nutzen, um so besser, aber immer ist eine Saftfüllung nötig. Der ge- wonnene Saft wird nun über leb- haften Feuer eingedickt und aller- dings dabei bildender Schaum sogleich abgeschöpft. Er mußte so lange kochen, bis etwa ein Drittel davon als Wasser verdunstet ist. Dann wurde der verdichtete Saft in weithalsige Gläser gefüllt. Diese wurden mit Schweinsblase zugebunden und in der Speisekammer aufbewahrt. So war stets billiger Süßstoff schnell zur Hand, und meine Mutter wußte ganz genau, wieviel Löffel davon zu irgend einer Speise oder Kuchen nötig waren. Zum Kuchenbuden wurde der Saft mit dem Teig vermischt — zum Verfüßen der Speisen in derselben Weise wie der Zucker verwandt. Ein kleiner Teelöffel voll an eine große Tasse Kaffee macht denselben vollkommen süß. Man braucht nicht allzu ängstlich zu sein, daß ein angebrochenes Glas des Rübenzucker- saftes gleich verderbt, es hält sich mehrere Wochen unverändert.

Der Rübensirup ist, wie er in den Handel kommt, ein Nebenprodukt der Zuckerraffination. Für den Haushalt kann derselbe aber ebenfalls billig her- gestellt werden. Die wie zum Zuckersaft vorbe- reiteten gekochten Rüben werden etwas stärker abgedrückt, es darf etwas Schleim in den Saft kommen, weshalb auch ein weithalsiges Gefäß zur Presshülle genommen wird. Dann wird der Saft zur Sirupdickung eingekocht und in irdene, steinerne oder auch in Glasgefäße gefüllt und mit Pergamentpapier oder Schweinsblase zugebunden, im Notfall genügt auch mehrfach übereinander gelegtes Zeitungs- oder anderes Papier.

Die Preßrückstände können als Viehfutter verwandt werden, können aber auch mit Kürbis, Tomaten, gelben Rüben, Birnen, Äpfeln zusammen zu Mus gekocht werden; Holunderbeeren und Rübenmost gibt ebenfalls ein gutes Mus, doch darf bei solcher Verwendung der Saft nicht allzu fest ausgepreßt werden. Es sei aber bemerkt, daß alle diese Musarten nicht erster Qualität sind, daß sie aber für den eigenen Haushalt vollkommen genügen und immer noch besser sind wie manch andere, vielleicht auch recht teure Kriegsmarmelade. Der Rübenzuckersaft ist nahrhafter als der Zucker selbst,



Feineschaf-Moth.

er enthält den Zuckerkoff und nebenbei auch ein Teil Pechin und stärkehaltige Stoffe, welche dem Zucker gänzlich fehlen. Der Rübenjast als Süßmittel wird bald wieder zu vollen Ehren kommen.

Verzinkte und verzinnte Kessel

sind immer eine Gefahr für die Gesundheit, wenn Nahrungsmittel darin gekocht werden, sei es nun Obstmus oder die Wurst und das Fleisch beim Schweinefleisch. Ein wirklich gut verzinnter Kessel ist einwandfrei, aber selten echt erhältlich, denn meist ist der verzinnte Überzug mehr oder weniger mit Zink durchsetzt. Das Zink wird von jeder Art Säure sehr leicht aufgelöst und gebunden, somit werden alle Nahrungsmittel, die in einem zinkhaltigen Kessel gekocht werden, weil sie alle mehr oder weniger von einer Säure enthalten, zinkhaltig und somit der Gesundheit schädlich. Über verdorbene, unbelohnliche Obstarmelade wurde vielfach geklagt, nachdem die Kupferkessel eingezogen wurden. Als Ursache des Verderbens konnte festgestellt werden: Zinkgehalt. Das Mus war nachweislich in verzinsten oder verzinneten Kesseln gekocht, bei letzteren war eben das Zinn mit Zink vermischt.

Das zinkhaltige Mus oder die sonstigen zinkhaltigen Lebensmittel, besonders Milch, Wurstsuppe, Grünkraut, kennzeichnen sich durch einen bitteren, metallischen Geschmack. Stärkterer Zinkgehalt erzeugt Abstoßung im Magen, Verdauungsstörung, heftiges Kopfweh und starkes Erbrechen, so daß oft der Arzt helfend eingreifen muß, um die Abstoßung zu bannen und weiteren schlimmen Folgen vorzubeugen.

Leider gibt es auch bis jetzt kein sicheres Mittel, das Zink zu entfernen, ohne die Nahrungsmittel dabei zu schädigen. Zinkhaltige Suppen, Gemüse, Milch, Wurst usw. sind immer als gesundheits-schädlich, somit als verdorben zu betrachten und nicht mehr gut zu machen. Zinkhaltiges Obstmus kann noch verwendet werden, wenn es mit vielem anderen reinem Mus vermischt werden kann. Damit wird der Zinkgehalt vermindert und ist in der kleineren Gebaltsmenge weniger schädlich, aber ganz einwandfrei wird das Mus damit doch nicht.

Man vermeide es auch, Viehfutter in solchen Kesseln zu kochen oder zinkhaltiges Obstmus als Schweinefutter zu verwenden, die Zinksäuren haben bei dem Vieh dieselben schädlichen Wirkungen als wie bei den Menschen. Magen und fast noch mehr die Nieren leiden darunter.

Am besten sind nun ja die Kupferkessel, diese sind aber jetzt nicht zu haben. Als nächstgeeigneter Ersatz kommen die eiserne emaillierten Kessel in Betracht, man lasse sich aber bei Ankauf eines solchen Kessels garantieren, daß die Emaile auch echt und dauerhaft ist.

Eiserne Kessel sind nicht ganz einwandfrei, aber bei weitem nicht so gefährlich wie die verzinkten Kessel. Sie müssen aber vor Gebrauch gut ausgekautet werden, damit dieselben völlig rostfrei sind. Der eiserne Kessel bleibt aber immer nur ein Notbehelf, und ist dessen Gebrauch nach Möglichkeit zu vermeiden. Auch das Eisen löst sich in Obstjast, es färbt alles dunkel und beeinflusst auch mehr oder weniger den Geschmack. Die schädlichen Nachwirkungen sind viel weniger heftig als bei Zinkgehalt, machen sich aber bei schwach entwickelten Personen auch bemerkbar.

Für kleinere Mengen, wie selbige in der Küche hergestellt werden, ist am ehesten der emaillierte irdene Kochtopf zu empfehlen. Diese sind leicht und gut zu reinigen, nicht zu teuer bei der Anschaffung und vollkommen unschädlich. Diese sind schon in recht ansehnlicher Größe — bis zu 25 bis 30 l Inhalt — zu haben, und darin läßt sich schon ein ansehnliches Quantum kochen, zumal meistens die Kochherde so groß sind, daß zwei Geschirre darauf bequem Platz finden, welche bei einem Feuer kochen können. Es kann somit auch viel Heizmaterial gespart werden, wenn der Küchenherd gut ausgenutzt wird, der doch täglich geheizt werden muß.

H. S. L.

Kleinere Mitteilungen.

Das Sausenlassen erkrankter Pferde ist gefährlich. Wenn ein erkranktes Pferd nach dem Sausen nicht in Bewegung gesetzt wird, so stellen sich in vielen Fällen Zittern, Bauchkrämpfe und Brust-

fellentzündung ein, was eine Folge der plötzlichen Abkühlung ist. Wenn aber das erkrankte Pferd gleich nach dem Trinken des kalten Brunnenvassers in eine schnelle Gangart versetzt wird, so pflegen diese Erscheinungen nicht einzutreten; denn das Wasser erwärmt sich bald in den Eingeweiden und nimmt deren Temperatur an. Das beste Mittel, erkrankte und in den Stall gebrachte Pferde ohne Nachteil zu tränken, besteht darin, daß man ihnen stets warmes Wasser vorsetzt. Dasselbe ist sehr gesund und befördert die Tätigkeit der Gedärme. Pferdebesitzer, welche dieses Verfahren anwandten, haben bemerkt, daß bei ihren Pferden innere Krankheiten zu den Seltenheiten gehören. Bemerkenswert ist noch, daß das Wasser wirklich warm und nicht lauwarm sein darf; denn letzteres ist ekel-erregend und wird daher nur ungern von den Pferden genommen.

Die frühe Frühlingsreise beim Schwein? Die Frühlingsreise ist zwar gewissen Rassen angeboren, kann aber durch Haltung und Futter bedeutend gefördert werden. Wird eine hierauf gerichtete Pflege der Schweine durch mehrere Generationen fortgesetzt, so steigert sich die Frühlingsreise sehr bald in hohem Grade, so daß die letzten Nachkommen nicht nur verhältnismäßig, sondern durchaus als frühreif gelten können. Wir möchten aber doch dringend davor warnen, das Bestreben nach Frühlingsreise zu sehr in den Vordergrund zu stellen, da mit derselben in der Regel auch Verwilderung und ein geringes Gewicht verbunden ist.

Die Milchergiebigkeit der Ziegen kann durch Grünfütterung erheblich gesteigert werden. Jede Milchziege sollte täglich 7 bis 8 kg Grünfütterung erhalten. Haben Ziegen früh gelammt, so werden sie in der Regel bald nach dem Beginn der Grünfütterung neumilchend. Bei Gelegenheit fördert die Verdauung. Man wird indessen durch das Anpflanzen der Tiere zu verhindern wissen, daß sie sich das Futter nicht zu wählerisch aussuchen und nicht soviel verderben können. Verabfolgt man das Grünfütterung im Stalle, so soll es nicht längere Zeit vorher geschnitten sein und darf auch nicht im Stalle aufbewahrt werden.

Verstopfung bei Kaninchen. Die Verstopfung tritt bei Kaninchen insbesondere dann ein, wenn sie längere Zeit zu viel trockenes Futter und wenig Grünes erhalten, und namentlich wenn sie dabei kein Trinkwasser bekommen; manche Futtermittel, wie z. B. trockene Kleie, rufen besonders leicht Verstopfung hervor. Daher ist Kleie besser mit heißem Wasser überbrüht und mit gekochten und gewaschenen Kartoffeln oder Rüben gemischt zu geben, außerdem aber hinreichend Grünfütterung. Bei Verstopfung ist meistens der Leib aufgetrieben und hart, und man kann die in den Därmen zusammengeballten harten Kollumpen fühlen. Die Kollumpen selbst sind hart und glänzend, oft mit gelbem Schleim überzogen, und man sieht, wie die Tiere sich quälen, um diesen loszuwerden. Man beseitigt die Verstopfung am besten, indem man alten Tieren einen Teelöffel Rizinusöl ein-gibt, jüngeren etwas weniger, und dies, wenn nötig, nach zwölf Stunden wiederholt. Darauf gibt man leichtverdauliches, suppenartiges Futter, wie Gerstenschrot oder dergleichen, und Grünes; namentlich tun Rüben aller Art sehr gute Dienste, auch Salat, Fenchel usw., vorausgesetzt, daß es weder well noch irgendwie verdorben ist, ferner junges Gras und mancherlei Unkraut aus dem Garten, wobei man natürlich vor giftigen, wie z. B. den in letzter Jahreszeit viel vorkommenden Nachschattarten, sich hüten muß.

Hühner im Garten. Seitdem das Beerenobst abgeerntet ist, laufen unsere Hühner wieder frei im Obstgarten herum. Dies ist denselben sehr gesund, sie suchen sich selbst viel Futter und üben scharfe Polizei gegen Wurm- und Käferplage. Schaden ist nicht nachzuweisen, und wenn auch einmal eine weidgewordene Birne angehaßt wird, so ist dies nicht schlimm, man muß eben durch öfteres Nachsehen und Auslesen des Fallobstes den Hühnern zuvorkommen.

Winke für die Haltung des Junggeflügels im Herbst. Wir gehen dem vierten Kriegswinter entgegen, in welchem, wie es den Anschein hat, die ausreichende Ernährung unseres Geflügels noch mehr Schwierigkeiten machen wird als bisher, und wiederum viele Tiere dem Futtermangel zum Opfer fallen müssen. Dennoch ist es nötig, zu erhalten, was irgend erhalten werden kann, vor allem von dem Junggeflügel, das wir aufgezogen haben, die kräftigsten Tiere, die Aussicht bieten, selbst Entbehrungen zu ertragen. Schlachten wir

lieber jetzt schon ab, was nicht durchaus erscheint oder fehlerhaft ist, um das Futter auf die geringere Zahl von Tieren zu verteilen und diese um so besser zu ernähren, bieten uns Garten und Feld manche Futter für deren Verwendung wir keine Erträge zu erwarten haben; aber bald wird dies anders sein. Außerdem müssen wir in dieser Zeit sammeln, was an wilden Früchten und sowie an Blättern und Kräutern irgendeiner wert für das Geflügel hat. Wir denken an Eichen, wilde Rastanien, die im Obereichen, wilde Rosen, des Holunder, die für den Winter getrocknet werden können. Auch recht viel Bewegung muß das Geflügel damit der Körper kräftig auszuwachsen. Knapper Winterfütterung läßt sich nachholen, das Junggeflügel abzuhalten, solange die noch nicht gar zu taub ist, um später desto größere Widerstandskraft entgegenstellen können.

Rebhuhn-Topf. Alte Rebhühner werden nicht sehr geeignet. Es ist das die zum Rebhuhn-Topf zu verwenden, das wohl einzig in Bezug auf Schma-dasteht. Die Rebhühner werden in Viertel und ganz wenig in Butter angebraten. Hat man einen feuerfesten Topf mit dünnen Würfeln belegt, darauf eine Schicht rohen Kohl getan, dem geschnittenen Zwiebeln beigewürden. Auf den Sauertohl kommen zwei Speckwürfel und darauf die angebratenen Viertel, wieder Sauertohl und nun das Asef, die in Scheiben geschnitten werden, einmal legt man Speckwürfel darauf, dann man alles mit Salz und Pfeffer, gießt reichlich ein Glas voll Weißwein darüber und den Topf. Man läßt das Gericht reichlich Stunden in der Form baden und gibt zu Tisch.

Brombeermarmelade. Schöne reife Beeren verliert und wäscht man, bringt in mäßiges Feuer und läßt sie ohne Wassergerstehen, um sie dann durch ein Sieb zu pressen. Nun rechnet man auf 5 Pfund Beeren 3 Pfund Zucker, seichtet ihn an und ihn im Einnachtopf solange, bis er vom Topf zu tropfen, dann gibt man den Beeren hinzu und kocht ihn unter beständigem Rühren, bis er die gewünschte Dichte worauf man die Marmelade in sterilisierte Gläser füllt und mit einem in Salzwasser getauchten Blatt Papier belegt. Mit Pappe gebunden und gut aufgehoben, ist diese Marmelade sehr haltbar.

Ein Verfaß für Konservengläser. Mangel an Gummiringen und der Unbrauchbarkeit der sogenannten Erbsen in allgemeinen Interesse auf ein Verfaß Dichten der Konservengläser hingewiesen. Der „Kölnischer Stadtanzeiger“ schreibt: „Ich führte Gips ziemlich mit Wasser an, mit einem kleinen Löffel den Rand der Gläser auf den Rand der Einnachtopf schmierte auch etwas in den Rand der Gläser und drückte ihn in den Topf auf, drehte ihn erhärten. Sollte etwas Gips beim Abbrechen des Deckels in die Frucht fallen, so tut dies keinen Abbruch. Nach dem Sterilisieren Verfaß noch tadellos dicht. Ein Glas mit Wasser außerhalb des Heizapparates, den Deckel mit Hammer festzuhalten, und es bis zum Siedepunkt. Der Verfaß ebenfalls gut. Später, beim Öffnen des Glases stellt man die Gläser umgekehrt mit dem Wasser, und er wird sich leicht abheben. Hat man viele Gläser zum Einnachen, so etwas Leim in Wasser auf und braucht das Wasser zum Gipsanstrich; es dauert längere Zeit, bis der Gips erhärtet; man bequemt das Verfaßen befragen. Nur darauf bedacht sein, daß der Gips gleich auf den ganzen Rand verteilt wird. Aufdrücken des Deckels heraustretenden Gips man mit einem Messer ab.“ Jedenfalls gilt bei der Knappheit der Gummiringe nach dieser Richtung hin zu machen.

Frage und Antwort.

Beantwortet für jedermann

Die Auflage unseres Blattes sehr lange die Fragebeantwortung für den Leser nur noch 30 Pf. in Briefmarken bedient. Es werden daher auch nur noch 30 Pf. in Briefmarken bedient. Es werden daher auch nur noch 30 Pf. in Briefmarken bedient.

24. Mein Hühnerhund hat seit dem. Der Hund ist sehr gefräßig. Latters mager. Ich bitte um Angabe des Mittels. Sch. in M.

25. Wie dem Hunde 8 g Kamala. Dr. H.

26. Auf welche Weise können Stoffe, aus Wäsche, Fiedel von entfernt werden? M. St. in W.

27. Wie dem Hunde 8 g Kamala. Dr. H.

28. Meine Ziege hat seit längerer Zeit Ausschlag an beiden Seiten. Sie leidet sehr an Husten und sehr sich gar nicht bessern will. Sie sehr wenig. Die Milch ist sehr gering. Das Tier geht auf die Weide, aber Sonne ausgeht. Zwei sind schon an derselben Krankheit. Wie lässt sich die Krankheit? L. H. in M.

29. Bei der Erkrankung Ihrer Tiere entweder um Sonnenbrand, Hitzepengrund. Am leichtesten befallen Tiere mit weißer Hautfarbe, was wohl zutreffen dürfte. Zwecks man die Tiere einige Zeit im Schatten. Sodann wirten gütig der Krankheit gelind abführende Schorff befeigten Stellen schmiere Fett oder Karbolöl ein, wodurch ein heiles und somit die ganze Heilung. Gefährlich kann die Krankheit nur in Tieren werden, in der Regel ist Natur. Dr. Ven.

30. Ich habe mir, um Butter zu angereicht. Die Tiere liefern jetzt Milch, die aber sehr wenig fettreich ist. Mittel gegeben werden, um den Fettgehalt zu erhöhen? v. A. in B.

31. Eine Erhöhung des Fettgehaltes erfolgen durch Verabreichung von Futter. Daß in Ihrem Falle die Tiere sehr wenig fettreich ist, liegt daran, daß Ihre Tiere wenig Grünfütter bekommen oder auf eine gehen. Von den Grünfütterarten Luzerne, Serradella, Eparrlette halt. Mehr noch als das Grünfütter Erhöhung des Fettgehaltes die entarten. Ganz besonders wird erfordert durch die Verabreichung von Sie sich solche beschaffen können, in kurzer Zeit den Fettgehalt bei erhöhen können. Dr. Ven.

32. Das Kartoffelkraut bei Kartoffeln ist so groß, daß meines Kraut so wenig Sonne bekommt. ein teilweises Kürzen des Krautes als Ziegenfutter? J. M. in P.

33. Die Kartoffel ist allerdings eine Pflanze, und deshalb bringt sie in schattigen Orten so wenig Ertrag. Die Pflanze aber gerade das Kraut als den Teil der Pflanze. Die Anzucht ist doch für die vom grünen Blatt im erzeugten Stoffe: Stärke, Eiweiß, Zucker. Das Kürzen des Krautes würde also auch mehr verringern. Im übrigen Kraut an schattigen Standorten nur Licht zu lang. — Kartoffelkraut ist durchaus zulässig, bei der Schnappheit sogar geboten. Zudem Kraut im allgemeinen auch dieses Kraut Kraut sie nichts Besseres haben, bzw.

34. Sie gewöhnen sich sehr bald auch an dieses Futter. Allerdings gesund muß das Kraut an sich sein. Es sollte sogar im getrockneten Zustand für den Winter aufbewahrt werden. Manche Sorten behalten bis zur Vollreife der Knollen ihr grünes Kraut. Dieses ist als Futter besonders wertvoll. Das Trocknen erfolgt ganz gut an der Sonne. Dazu hängt man das Kraut auf Bäume oder legt es auf sonnige Dächer. H. — D.

35. Frage Nr. 249. Mein Gartenland ist voller Regenwürmer und Schnecken. Ich habe schon ungelöschten Kalk, auch Salz gestreut. Es hilft alles nichts, die Tiere vermehren sich nur noch mehr. Was kann ich dagegen tun, um die Schädlinge loszuwerden? Frau M. in M.

Antwort: Die Bekämpfung der nackten Garten-schnecke geschieht durch Bestreuen der Beete mit Kalkstaub, Geringstrannen, Asche, ferner durch Eingraben von Tonröhren, die den Schnecken am Tage als Schlupfwinkel dienen, so daß man sie dann bequem vernichten kann. Auch Abfuchen des Landes abends mit Licht führt zum Ziele. Regenwürmer sind nicht schädlich. Gt.

36. Frage Nr. 250. Anbei eine kleine Zwergapfel-ähnliche Frucht, wir nennen sie Pirus. Der Baum bringt eine große Menge schöner Früchte. Wie kann ich die vielen Früchte verwerten? Bitte um Rezept. J. B. in D. — D.

Antwort: Der überhandte Zweig trägt die Früchte des Pirus baccota, landläufig Spierapfel genannt. Die Frucht läßt zur Weinbereitung sich verwerten. Besonders mit Birnen zusammen gekeltert gibt sie dem Birnenwein durch ihren hohen Gehalt an Gerbstoffe Kraft und Haltbarkeit, aber auch für sich allein gekeltert wird der Wein sehr gut und hat viel Ähnlichkeit mit dem Spierlingwein. — Weiter läßt sich aus den Früchten ein recht gutes Gelee bereiten, wobei ganz wie beim Apfelvee verfahren wird. Nur dürfen dazu die Früchte noch nicht vollkommen reif sein. — Dann wird auch Obstmus daraus bereitet. Dazu wird nur der Stiel entfernt, und der Blütenkelch, wenn es etwas besonderes geben soll, dann werden die Früchte mit dem Kernhaus durch die Fleischmaschine, wie selbige in jeder Küche gebräuchlich ist, getrieben, der Brei wird weich gelocht, durch ein Sieb geschlagen und dann mit etwas Zucker oder Zuckerrübenast eingekocht bis zur Musbide. Die Spierapfel lassen sich auch mit andern Früchten zusammen kochen: mit Zwetschen, Birnen, Hohlunderbeeren geben sie ein vorzügliches Mus, das sich sehr gut hält. Schl.

37. Frage Nr. 251. Verschiedentlich wird jetzt das Anpflanzen der Reismelde empfohlen. Jetzt beginnen allmählich die Samen, welche in kleinen Hülsen liegen, zu reifen. Wann ist der Zeitpunkt der Reife, und wie kann man am besten die Samen aus den Hülsen befreien? Kann man das Stroh verfüttern? P. A. in A.

Antwort: Der Reismeldeboden wird gewöhnlich gegen Mitte oder Ende September reif, was daran zu erkennen ist, daß er leicht ausfällt und die Blätter trocken werden. Die Samen verfüttert man an Hühner mit den Hülsen, die Blätter und Stengel sind unverwertbar. Wenn Sie nur eine geringe Menge Samen haben, so können Sie diesen durch Klopfen und Reiben zwischen Tüchern entzählen. Die sonst an die Reismelde geknüpften Erwartungen sind offenbar vielfach übertrieben. Dr. S.

38. Frage Nr. 252. Kann ich, ohne daß es dem Wachstum der Wurzeln schadet, Gemüßblätter, wie vom Kohl, etwa auf 10 cm Länge abschneiden? Wie baut man am besten Zichorien? Kann man die Blätter an Kaninchen verfüttern? M. in B.

Antwort: Das Abschneiden von Blättern von Gemüßpflanzen ist im allgemeinen schädlich, nur bei ganz entwickelten Pflanzen, z. B. von Kohl, kann man — ohne den Pflanzen zu schaden — einzelne alte Blätter abbrehen, um sie zu verfüttern. — Die Zichorienkultur ist sehr einfach. Die Aussaat von Zichorien samen geschieht am besten vom 15. bis 20. April auf aufgedüngtem, tiefgründigem Land, am besten in Reihen: auf ein ein Meter breites Beet vier Reihen, in den Reihen auf sechs bis acht Zentimeter Entfernung ein Korn. Wenn sich die Pflanzen späterhin berühren, werden sie auf 18 bis 22 cm Entfernung verzogen. Die weitere Arbeit besteht im Reinhalten von Unkraut und Jäten. Mitte November werden die Wurzeln ausgegraben, von allen Blättern gereinigt und dann im Keller oder einem ähnlichen Raum in Erde eingeschlagen und mit Laub bedeckt. Je tiefer die Wurzeln sind, um so größer der Erfolg. Aus den

Wurzeln treiben nämlich neue Blätter aus, welche gelb und zart sind und zur Bereitung von Salat abgeschnitten werden. Die Wurzeln werden als Kaffeezurrogat verwendet. Gt.

39. Frage Nr. 253. 1. Welche Art künstlicher Düngung muß man anwenden, um an jungen Zwetschen- und Pflaumenbäumen bald reichlichen Fruchtansatz zu erzielen? Wann und wie wird die Düngung gegeben? 2. Meine Spalierbirnen blühen alljährlich reichlich, setzen aber nur wenige Früchte an, die dann bald abfallen. Was kann die Ursache sein und was läßt sich dagegen tun? Kann durch entsprechende Düngung oder Bodenbeschaffenheit der Fruchtansatz befördert werden? Dasselbe ist bei zwei Apfelspyramiden (Schöner von Bostop und Gelber Belle fleur) der Fall. Sie blühen reichlich, die Früchte entwideln sich zu Haselnußgröße und fallen ab. Bald darauf entwideln sich schon wieder die Fruchttaugen sehr kräftig und sind jetzt schon stark angeschwollen. Darf das sein? Welche künstlichen Düngemittel wären als phosphorhaltig zu empfehlen? G. G. in M.

Antwort: 1. Um einen besseren Fruchtansatz bei Steinobst zu erzielen, muß man mehr mit Kalk düngen. Man unterscheidet zwei Sorten von Kalk, der zum Düngen verwandt wird, gebrannten und ungebrannten. Der gebrannte Kalk (Apfalk) muß vor dem Gebrauch trocken an der Luft gelocht werden, so daß er zu Staub zerfällt. Er muß bei trockenem Wetter ausgestreut und gleich untergegraben werden. Man rechnet davon 200 bis 400 g auf den Quadratmeter. Er wird auf schwerem Boden angewendet. Der ungebrannte Kalk, der in feingemahlenem Zustande in den Handel kommt, ist bedeutend milder und weniger ätzend. Seine Wirkung ist aber auch viel langsamer, deshalb wird dieser Kalk auch hauptsächlich auf leichten Böden angewendet. Mit diesem Kalk düngt man viel stärker, 400 bis 500 g, auch noch mehr, auf den Quadratmeter. Die geeignete Zeit zum Düngen ist der Herbst. — 2. Das reichliche Blühen und vorzeitige Abfallen der Früchte Ihrer Obstbäume können verschiedene Ursachen bewirkt haben. Es ist möglich, daß die Blüten der Apfels- sowie Birnbäume infolge schlechten Wetters (naß, kalt) schlecht befruchtet wurden und während der Kernbildung herunterfielen. Auch Frostfrostung durch plötzlichen Temperaturwechsel während der Blütezeit kann das schlechte Befruchten bewirkt haben, ferner anhaltende Dürre, ungeeignete Sorten für die Bodenverhältnisse, einseitige Düngung usw. Es kann auch ein Insekt das vorzeitige Abfallen der Früchte hervorgerufen haben. Wenden Sie sich an einen tüchtigen Fachmann, der die Ursache feststellt und angibt, was zu machen ist. Das starke Anschwellen der Fruchttaugen gibt wohl jetzt zur Befruchtung keinen Anlaß, daß dieselben noch austreiben werden. Phosphorsäurehaltige künstliche Dünger — außer Thomasmehl — sind Superphosphat, Doppelsuperphosphat, Phosphorsäures Kali, Phosphorsäures Ammoniak. G.

40. Frage Nr. 254. Wie stellt man einen haltbaren Brotanstrich aus Äpfeln, Birnen, Pflaumen, auch Fallobst, ohne oder mit möglichst wenig Zucker her? Lustig! verschlossene Gefäße kann ich auch nicht aufstellen. Marmelade hält sich doch auch in Blechbüchsen. G. G. in M.

Antwort: Alle Obstsorten, Äpfel, Birnen, Zwetschen, Quitten, ebenso alle Beerenarten, besonders die Brombeeren und die Hohlunderbeeren, lassen sich jedes für sich allein, aber auch miteinander gemischt zu einem guten Brotanstrich zu Dauermus verarbeiten, auch das Fallobst kann dazu verwendet werden. Das Mus von gemischtem Obst und Beeren ist meist schmackhafter als nur von einer Obstsorte. Zucker ist wegen der Haltbarkeit nicht nötig, früher kochte man das Obstmus ganz ohne Zucker, wir sind in den letzten Friedensjahren nur verwöhnt worden. Zur Musbereitung wird das Obst und die Beeren mit wenig Wasser gargelocht, dann durch ein Sieb getrieben und der entstandene Brei wird bei anfänglich harterem, später schwächerem Feuer bis zur Musbide eingekocht. Zu Dauermus reicht did. Am besten hält sich das Mus in Steingut-töpfen, wenn aber die Eimer vorhanden sind, können auch diese benutzt werden. Ein guter Papierverkleb hält genügt als Bedeckung. Ganz sicher hält sich das Mus, wenn die gefüllten Töpfe eine halbe Stunde in einen heißen Bad oder Bratofen gestellt werden. Es bildet sich oben eine feste Kruste, welche vor dem Verderben schützt. Ist das Mus zum Genuß wirklich etwas zu sauer, so kann ja mit harter Zuckerlösung nachgeschmeckt werden. Schlenker

