



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

47.

Gratisbeilage zur „Idsteiner Zeitung“.

1917.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 12. Juni 1901.) —

Zwei harmlose Fischdiebe.

Dr. Ernst Schöff. (Mit Abbildung.)

liegt in der Natur der meisten Menschen, bewußt oder unbewußt, im täglichen und täglichen Leben, alles mehr oder minder unter dem Aspekt der Nützlichkeit oder Schädlichkeit zu sehen. Was die menschlichen Interessen oder auch nur vermeintlich beeinträchtigt, den Bestrebungen des Herrn der Schöpfung entgegentritt, verfällt der Verdammung und in Acht und Bann erklärt. Sogar Regen werden z. B. je nach der Beschaffenheit und den Anbauverhältnissen als Segenspender, bald als schädigende Mächte betrachtet. Der Schnee, der in der Natur so viel Kosten und Umstände verursacht, dem Lande als Schutz gegen die Gefahren des Frostes hochwillkommen. Der Landwirt, der das vom Jäger so sorgsam und liebevoll gehütete Wild, das seine Saat zehntet; der erklärt dem Raubzeug den ohnehin es durch Mäuse, die der Landwirtschaft nützt; der Fuchs, der die Schweine fressen, ist kein Feind, sondern ein Helfer, der die Schädlinge der Landwirtschaft vernichtet. Sogar die Vögel, die den Naturfreund entzücken usw.

Sonders tritt uns diese verurteilungsartige Beurteilungsweise der Natur gegenüber vor Augen. Wir liefern die zwei hier abgebildeten Vogelarten ein sprechendes Beispiel.

Der Wasserstar und Eisvogel bieten eine Eigenart im Reiche unserer Vögelwelt viel Bemerkenswertes und Anziehendes, so daß Naturkundige und Vogelbegeisterte mit besonderem Interesse auf sie und sich an ihnen erfreuen, sie zu Gesicht bekommen. In der Natur ragt besonders der Eisvogel, den man auch Edelstein genannt hat, unter der Fülle der bei uns heimischen Vögel auffällig hervor und jeder, der den prächtig himmelblau leuchtenden, unterseits zur Hauptfärbung gefärbten Vogel auf seiner Warte am Wasser lauert oder in der winterlichen Landschaft über dem Wasserspiegel mit schrillem Pfeiflaut sieht, zollt ihm unerschöpfliche Aufmerksamkeit zu. Einfacher trägt sich der Wasserstar, die Wasserkamsel (beides übrigens irrtümliche Bezeichnungen, denn der Vogel hat

weder mit dem Star noch mit der Amsel etwas zu tun, sondern ist ein Verwandter des Stein- und des Wiesenschmähers, weshalb man ihn auch richtiger, wenn auch leider nicht allgemein, als Wasser- oder Wiesenschmäger bezeichnet). Der meist an schnellfließenden, steinigten Bächen lebende, daher nicht überall vorkommende, gedrungen gebaute Vogel fällt am meisten auf durch die reinweiße Färbung von Kehle, Vorderhals und Brust, während die Oberseite dunkel schiefergrau, der Bauch nach

als eine der bemerkenswertesten Erscheinungen unserer Vogelwelt bezeichnen muß.

Fast stets trifft man den Wasserstar, wie schon angedeutet, am Wasser, und zwar meistens an flachen, klaren Gebirgsbächen an, denen er auch seine Nahrung zu entnehmen pflegt, und zwar nicht nur nach Art anderer am Wasser lebender Vögel, wie z. B. der Bachstelze usw., sondern zum Teil auch tauchend und sogar im Wasser auf dem Grunde des Baches laufend. Das ist für einen Singvogel ein höchst sonderbares Verhalten, das wohl schwerlich bei anderen Angehörigen jener artenreichen Gruppe wieder vorkommen dürfte.

Der Eisvogel andererseits hält sich zwar auch vorwiegend, wenn auch nicht ausschließlich, in der Nähe von Gewässern auf, ist aber weniger wahllos als der eben besprochene Vogel und ebenso oft an stehenden Gewässern wie an fließenden anzutreffen. Zur Brutzeit verlangt er allerdings ein besonders beschaffenes Revier, das ihm Lehmvände zur Anlage seines am Grunde einer von ihm selbst hergestellten, wogerecht verlaufenden Röhre liegenden Nestes bieten muß. Auch der Eisvogel holt sich größtenteils aus den Fluten, was er zur Stillung seines Hungers bedarf, aber nur tauchend, von einem Pfahl oder über das Wasser hängenden Zweig jah in das nasse Element herabschießend.

Mit diesen Angaben über die Nahrungsaufnahme von Wasserstar und Eisvogel kommen wir auf die wirtschaftliche Bedeutung dieser Vogelarten und auf ihre Beurteilung vom praktischen Standpunkt aus. Was fressen diese auf das Wasser angewiesenen Vögel? Vorschnell urteilende Leute antworten sofort: „Natürlich

Fische“, und diese Ansicht ist leider von jeher sehr verbreitet gewesen, namentlich auch in den Kreisen der Fischzüchter, und als natürliche Folge haben diese Fischerei-Interessenten beide hier in Rede stehenden Vogelarten auf die Liste der Schädlinge gesetzt, denen im Interesse der Fischerei eifrig nachgestellt werden müsse. Tatsächlich werden denn auch überall, wo Fischzucht betrieben wird, Eisvogel und Wasserstar hartnäckig verfolgt, abgeschossen und in eigens für diesen Zweck angefertigten kleinen Tellereisen gefangen — sehr zum Bedauern der Vogelfreunde, die den Schaden,



Wasserstar und Eisvogel.

vorn zu rötlich, nach hinten zu dunkelgrau gefärbt ist. Wenn auch nicht farbenprächtig, so ist das Federkleid des Wasserstars doch charakteristisch durch die Gegensätze in den verschiedenen Tönen, und macht seinen Träger zu einer ins Auge fallenden Erscheinung an seinem Aufenthaltsort. Der helle, schmetternde Gesang, den der Vogel wie der Zaunkönig auch im Winter fleißig ertönen läßt, trägt weiter dazu bei, die Aufmerksamkeit zu erregen, und endlich bietet die Lebensweise und das Gebaren des Vogels so viel Eigenartiges, daß der Naturfreund letzteren

den unsere beiden besiederten Fischer anrichten, als nicht ins Gewicht fallend bezeichnen. Jedenfalls darf nicht geleugnet werden: unter bestimmten Verhältnissen verursachen Wasserstar und Eisvogel beträchtlichen Schaden, nämlich an Brutteichen, wo der Fang der noch in den Anfangsstadien ihrer Entwicklung befindlichen Jungfische bzw. der Fischbrut viel zu bequem und lohnend ist, als daß die Vögel darauf verzichten sollten. An solchen Ortschaften kann man es den Eigentümern oder Nutznießern der Gewässer daher billigerweise nicht verargen, wenn sie sich der ungetriebenen Gasse nach Möglichkeit erwehren, gerade wie z. B. der Gartenbesitzer es mit den seine Kirschkäpfe zehrenden Staren oder die Erdbeerbeete plündernden Schwarzdrosseln macht — unbeschadet aller Vogelfreundlichkeit.

Keine Frage ist es aber, daß die Ansicht, die beiden hier besprochenen Vögel ernährten sich ausschließlich oder auch nur überwiegend von Fischen, falsch ist und auf vorgefaßter Meinung beruht. Daher ist auch das über Eisvogel und Wasserstar vielfach allgemein gefällte Verdammungsurteil unberechtigt und fehlerhaft. Das haben die sorgfältigen Untersuchungen sachlich vorgehender, unparteiischer Forscher ergeben.

Der Eisvogel frisst z. B. außer Fischen, auf die ich weiter unten zu sprechen kommen werde, in beträchtlicher Menge Insekten, darunter neben wirtschaftlich gleichgültigen auch schädliche, und zwar vielfach solche, die der Fischzucht sehr nachteilig sind, wie Wasservanzen (Nepa und Naucoris), Rücken Schwimmer (Notonecta), Larven des Gelbrandes (Dytiscus), solche von Libellen — alles gefährliche Feinde der jungen Fischbrut. Somit macht der Vogel sich der Fischzucht geradezu nützlich. Diesem Nutzen steht allerdings der Schaden gegenüber, den das prächtige Tierchen an Fischbrut anrichtet und der allerdings nicht unbeachtet bleiben darf. Aber der Fischzüchter hat ja das Recht und die Möglichkeit, sich der Schädlinge zu erwehren. Verwahrung muß jedoch dagegen eingelegt werden, daß der Eisvogel allgemein verfolgt und vernichtet wird! Der Wildfischerei schadet er durch seine Fischnahrung so gut wie gar nicht, denn was er an den nicht zur Fischzucht benutzten Gewässern an Fischen fängt, ist gänzlich wertlos. Die kleinen Rotfedern, Rotaugen, Gründlinge, Altrigen, Ukeleis, Schmerlen usw. kann man ihm wohl gönnen und ebenso die Schnecken, Bluteigel, Frosch- und Krötenlarven, die er sich zu Gemüte führt. Daß der Eisvogel nicht auf Fischnahrung angewiesen ist, sie vielmehr sehr wohl ganz entbehren kann, geht u. a. auch daraus hervor, daß man ihn lange Zeit ohne Fische in Gefangenschaft halten kann, wie sorgsame Vogelpfleger wiederholt erfahren haben.

Ähnlich wie mit dem Eisvogel steht es bezüglich der Nahrung mit dem Wasserstar; nur tritt bei letzterem der Fischverbrauch noch mehr in den Hintergrund als bei ersterem. Insekten der verschiedensten Art, wie sie sich im und am Wasser finden, bilden den Hauptbestandteil der Nahrung des Wasserstares, außerdem kleine Krebsstierchen, Wasserfleder usw. Unter den Fischen aber, die er ja auch hier und da nimmt, befinden sich wiederum eine ganze Anzahl wertloser Arten, wie sie oben genannt wurden. Es kommt ferner für die wirtschaftliche Beurteilung des Wasserstares in Betracht, daß er in seinem Vorkommen viel mehr beschränkt ist als z. B. der Eisvogel. Während dieser keinen Unterschied macht zwischen Ebene, Hügel- und Bergland, findet sich der Wasserstar kaum in der Ebene, sondern hält sich fast ausschließlich an die hügeligen oder bergigen Landschaften. Ebenso liebt er, wie es sein blauschillernder Kontrast auch tut, nicht die Gesellschaft seinesgleichen, lebt vielmehr, von der Paarungs- und Brutzeit abgesehen, einzeln für sich. Was er daher wirklich an Fischnahrung verbraucht, kann unmöglich nennenswert ins Gewicht fallen. Damit aber fällt der einzige Grund, der

die Verfolgung des so anziehenden Vogels überhaupt rechtfertigen könnte. Wozu ihn also schießen, fangen oder sonstwie vernichten? Die freilebende Tierwelt unseres Vaterlandes geht in ihrem Bestande, wie schon wiederholt nachgewiesen, mehr und mehr zurück, so daß es wirklich angebracht ist, die selteneren Arten, selbst wenn sie gelegentlich menschlichen Interessen zu nahe treten sollten, zu schonen und zu schützen, und ganz besonders da, wo ein fühlbarer Schaden nicht zu bemerken ist. Möge man also sowohl dem Eisvogel als auch dem Wasserstar möglichst nachdrücklichen Schutz andeuten lassen; der Fischzüchter wird beiden sowohl mit Recht nachstellen, und schiefwittige Jagdliebhaber werden nach wie vor den farbenprächtigen Eisvogel als begehrten Beute betrachten. Da ist es doppelte Pflicht des Naturfreundes, die gedachten Vögel unserer Vogelwelt zu schützen und sie in ihrem oft harmlosen Tun und Treiben gewähren zu lassen. Ganz besonders ist hierzu der Besitzer von Grund und Boden in der Lage, und ihm möchten wir daher beide hier besprochenen Vögel warm empfehlen!

Verwertung und Konservierung von Schlachthühnern.

Von A. Br.

Es geht zum Winter; und mehr noch als in anderen Jahren wird jetzt jeder Hühnerbesitzer darauf bedacht sein müssen, die für die Eierproduktion nicht mehr in Frage kommenden älteren Hühner zu schlachten, denn das Futter ist knapp, knapper noch als in den anderen Kriegsjahren; da muß jeder überflüssige Fresser aus dem Hühnerbestand streng ausgesondert werden. Die alten oder älteren Hühner sind für unsere Küche sehr willkommen. Schade nur, daß man sie so schnell aufessen muß. Man hat dann wohl ein paar gute, fast üppige Tage, die uns unsere bescheidene Kriegsküche für kurze Zeit vergessen lassen, aber besser wäre es, wenn man einen Teil des Hühnerfleisches konservieren könnte, so daß wir auch im Winter etwas Gutes davon haben könnten. — So denkt wohl manche Hausfrau; und zwar mit Recht. Aber warum soll sich Hühnerfleisch nicht eigentlich auf diese oder jene Weise haltbar machen lassen? Es hat nur noch niemand so recht versucht, doch ich kann unsern geschätzten Leserinnen und Lesern aus eigener Erfahrung versichern, daß man Hühnerfleisch sehr wohl konservieren kann. So schmecken zum Beispiel im ganzen geräucherte Hühner sehr gut, wenn man sie später in Grünkohl oder Hülsenfrüchten garlockt. Auch kalt zu Brot ist es ein Lederbissen. Ein Bedapparat ist auch in den meisten Haushaltungen jetzt vorhanden, da können Hühner gebraten oder gekocht eingewickelt werden. Eine Stülzschüssel aus Hühnerfleisch schmeckt auch vorzüglich und läßt sich genau wie jede andere Stülze durch Zugießen mit Talg oder Schmalz für längere Zeit haltbar machen. — Die Lebern mehrerer Hühner geben zusammen mit etwas Speck oder Schweinefleisch eine für Kriegsverhältnisse sehr nette Art Leberwurst, die in Ermangelung von Därmen in Wedgläser gefüllt und sterilisiert wird. Solch Gläschen voll Wurst eignet sich auch sehr für den Feldpostversand und wird dem Empfänger sicher ein Lederbissen sein. — Das Fett, welches alte Hühner oft in nicht geringer Menge aufweisen, wird sorgfältig aufgehoben und ausgelassen. Es kann zu allen Bratzwecken in der Küche Verwendung finden. Ein Teilchen Hühnerfett möchte ich unsern Hausfrauen ganz besonders für ihre Hausapotheke empfehlen. Es fehlt jetzt so oft an Lanolin, und da gibt es für rissige, raue Haut oder für spröde Lippen oder Flechten nichts Besseres als ein wenig ausgelassenes Hühnerfett. In eine leere Salbendose oder kleine Blechschachtel getan, kann man es auch den Feldpostpaketen beifügen, denn auch für manchen Soldaten wird es ein willkommener Erlaß sein.

Hühner zu räuchern. Die Hühner werden hierzu wie üblich gewaschen, gewaschen und ausgenommen, wobei die Füße im Gelenk abgetrennt werden. Dann werden die Hühner nochmals gewaschen und von außen und innen mit einem Tuch getrocknet. Nun stellt man aus 125 g Salz, 5 g Salpeter und einem Teelöffel voll Zucker eine Mischung her und reibt damit die Hühner leicht ein. Nach fünf Tagen hängt man sie in den Rauch. — Ganz vorzüglich schmecken diese Hühner, wenn man

sie später mit etwas Rotwein und eingeweichtem Pilzen garmacht.

Eingewedtes Huhn. Das Huhn wird gewaschen, es mit 2 l kaltem Wasser, etwas Salz, Petersilienzug, einem Stück Sellerie und einer Zwiebel zu Feuer und läßt es langsam garlocken. Am Ende des Kochens nimmt man es aus der Küche, löst so weit wie möglich alle Knochen heraus, legt die Fleischstücke in ein Pütelglas. Die Brühe kocht man darauf bis auf $\frac{3}{4}$, oder $\frac{1}{2}$, läßt sie ab und gießt sie über das Fleisch in Wedgläser, worauf man letzteres mit Gummiringe und Deckel verschließt und in den Sterilisierapparat stellt. Das Huhn muß 60 Minuten bei 100 Grad sterilisiert werden. — Hinzufügen möchte ich noch, daß in dieser Zeit nur die Hausfrau ihre Vorräte sterilisieren sollte, die noch über gute Gummiringe verfügt. Fleisch ist ein zu kostbares Lebensmittel, als daß man es mit kalten Hilfsmitteln unternimmt, es haltbar zu machen, und es ist nun einmal Tatsache, daß Erfassungsmittel in vielen Fällen als reichend erwiesen haben.

Huhn in Gelee. Das sauber vorgeputzte Huhn wird in Portionstücke zerlegt. Man hat man sich beim Schlachten zwei in Schweinefleisch und Kalbsfleisch, die man mehrere Tage gewässert hat und nun mit dem Hühnerfleisch $\frac{1}{2}$ l Wasser nebst etwas Salz, einigen Pfefferkörnern und Zitronenschale zu Feuer bringt und langsam kocht, wobei aller sich zeigende Schaum abgelaufen wird. Ist das Hühnerfleisch gar, nimmt man die Fleischstücke heraus und legt sie in einen Topf. Die Kochbrühe seigt man durch ein Tuch und gibt sie, nachdem man sie mit Salz abgemessen hat, über die Fleischstücke. Ist nun der Tag, daß man nach dem Erkalten das Gelee mit Talg oder Schmalz zugießen kann, so ist es ersteres fast ein halbes Jahr.

Wurstmasse aus Hühnerlebern. Hühnerlebern werden gekocht und fein gehackt. Auf einen Teil Lebern rechnet man nun zweifaches Schweinefleisch oder Speck oder Schmalz, ferner alle Nieren, Herzen, Nieren, Lungen und Lappen, die man beim Geflügelschlachten zur Verfügung hat. Alle Fleischteile werden durch die Fleischmaschine gedreht. Vermischt man alles mit den geriebenen Zwiebeln mit Salz, Pfeffer, ganz wenig Wurstgewürz sowie in Brühe weichgedämpften, durch ein Tuch gestrichenen Zwiebeln. Alles Hühnerfett kann ebenfalls an diese Masse tun. Letztere wird nochmals recht heiß gemacht, in Wedgläser und 60 Minuten bei 100 Grad sterilisiert, aber man gibt sie in kleine Porzellantöpfchen, man möglichst mit Schmalz zugießt.

Praktische Verwertung eines Hühners. Das sauber vorgeputzte Huhn wird mit Suppentraut, einigen gelben Zwiebeln, etwas Salz und 2 l Wasser langsam fast gar gekocht. Dann nimmt man es aus der Küche, läßt nun etwas Butter, gewürfelten Speck und einige gehackte Zwiebeln in einem Topf braten, legt das Huhn hinein und läßt es von allen Seiten gut Farbe nehmen. Nun gießt man etwas Wasser oder Buttermilch darunter, weicht letztere Sahne, und verlockt den Braten mit guten Soße, die man mit Mehl bindet und einige Brühwürfel kräftigt. — Die Brühe gibt eine gute Suppe, die man mit Nudeln, Reis, Kartoffeln und was man will, gibt, zu bringen. Man hat das Huhn auf diese Weise ausgenutzt und eine gute Suppe und einen Braten gewonnen.

Hühnerfett wird gewürfelt und auf gelindem Feuer langsam ausgelassen. Auf gelindem rissiger Haut eignet es sich auch sehr dazu, das ganz seltsame Salatöl zu ersetzen. Kartoffelsalat damit bereitet, schmeckt sehr gut, niemand schmeckt den „Erlaß“ heraus.

Kleinere Mitteilungen.

Wenn Pferde mit dem einen Fuß den Boden streichen, so kann dies verschiedene Ursachen haben, wie z. B. schlechter Bau der Beine, Gelenkerkrankungen, vorhergegangene allgemeine Krankheiten, Ermüdung, Schwäche usw. In den meisten Fällen kommt jedoch der Fehler bei solchen Tieren, welche falsch angepannt werden; denn diese in der Regel mit dem äußeren Bein innere Muskeln b. h. das Hauptknie berührt mit dem

und das Sattelpferd mit dem linken den-
ke. Die Tiere gehen, mit den Köpfen nahe
gerückt, schief neben der Deichsel her.
weise dafür, daß die falsche Anspannung
trägt, braucht man die Pferde nur ein-
spannen, und man wird sofort sehen, daß
mit dem anderen Eisen streichen. Darum
richtiges Anspannen, bei dem das Pferd
so weit wie hinten von der Deichsel
das Streichen.

Kalbseiber der Kühe läßt sich durch
gut verhalten. Gut genährte, durch große
Lebhaftigkeit ausgezeichnete Kühe sollen acht
dem Kalben nur eine viertel bis eine
Futter, am Tage des Kalbens gar
Futter, sondern nur leichte, verdauliche
und mindestens vier Tage lang nach der
wederum nicht mehr als eine viertel bis
der Ration Raufutter erhalten. Bei
Mangelreichtum sind derartige Kühe bereits
Kalben zu melken, in den ersten zwei bis
nach dem Kalben alle zwei Stunden,
wie nötig. Daneben empfiehlt sich die
ung eines Abführmittels am Tage der
schon vorher, 500 g Glaubersalz in
mit Schleim und Öl. Da es nun weit
ter und auch leichter ist, eine Krankheit,
das Kalbe- oder Milchseiber, zu ver-
dürfte es sich empfehlen, die obigen Vor-
maßregeln, namentlich in Ställen, in
Krankheit schon mehrere Opfer gefordert
so sie alljährlich auftritt, in ausgedehnter
zuführen.

Schweinezüchter ist bei der jetzigen Futter-
allzuleicht geneigt, eine Sau, die bei
Wurf sich nicht zur Zufriedenheit
für die Zucht zu verwenden und zum
vorzubereiten. Da man aber recht
fahrung gemacht hat, daß solche Tiere
zweiten Wurf erste gute züchterische
erzeugten, so wäre es besser, das Tier
zum Eber zu bringen. Dadurch ist
oft wieder weggemacht. Zeigt auch
Wurf, daß die Ferkel in Güte und Menge
abgehen, so ist die Sau zur Zucht nicht geeignet
für das Messer vorzubereiten.

Ziegenstall nicht rein und luftig genug,
die Tiere stark von Krankheiten heim-
geflügelt darf im Ziegenstalle niemals
werden. Das Ungeziefer des Ferkels
sich auf die Ziegen. Sollte eine allein
achte Ziege trotzdem Läuse haben, so
gründlichen Reinigung unterzogen
schneide man ihr die Wolle herunter,
das Tier kräftig mit Karbolsäure ein-
und mit zweiprozentiger Karbolsäure
den. Häufig ist auch ein Mäusenausschlag
zu finden. Diesen behandelt man am
man das Fell mit einem Gemisch von
pulver, Spiritus und grüner Schmier-
öl. Ziegen sollten auch öfter geflümmt
werden. Zur Verhütung von Krank-
der Stall mindestens alle Vierteljahre
misch und fünfprozentiger Karbolsäure
werden. Beachtung schenke man auch
der Ziegen. Sie müssen von Zeit zu
mitten werden. An täglicher Bewegung
soll es den Tieren nie fehlen.

Kaninchen haben ein Bedürfnis zu nagen;
wenn nicht befriedigt wird, so nagen sie
Holzwerk der Stallungen und fressen
große Löcher in dasselbe, daß sie durch
durchschlüpfen können. Das geschieht
dann, wenn sie nur weiches Futter
deshalb ist es ratsam, ihnen neben dem
Futter auch hartes zu reichen, wie z. B.
Brotkörner und altes Brot. Bekommen
Futter nicht, so werden die Schneide-
abgenutzt und verlängern sich in un-
Bese; das ist die Ursache, weshalb sie
Holzwerk der Stallungen zu nagen be-
man gibt ihnen deshalb neben dem ge-
Futterstoffen stets frische Zweige zum
sich Weiden und Erlenzweige
weiger anderer Laubbäume, aber auch
eigene vortrefflich eignen, und zwar soll
beiden jungen Kaninchen damit beginnen,
anzufangen, neben der Muttermilch auch
Futter zu sich zu nehmen; ganz besonders
in der Zeit des Zahnwechsels die
zum Nagen nicht fehlen. Dr. Wl.

von roten Rüben. Nachdem man zwei
Rüben gut gewaschen und in Wasser
hat, werden sie geschält und auf einem

Reibeisen zerrieben. Zu dieser Rübenmasse gibt
man 1 1/2 l Fleischbrühe, die man sich sehr gut aus
Brühwürfeln bereiten kann. Man läßt dann alles
zusammen aufkochen, schmeckt die Suppe mit Salz
und Zitronensaft ab und bindet sie schließlich mit
etwas Mehl, das man in Milch, es geht aber auch
Wasser, glatt gerührt hat. Beim Anrichten der
Suppe streut man etwas gewiegten Schnittlauch
und grüne Petersilie hinein und gibt wenn man es
ermöglichen kann, ein Stückchen Butter hinzu. M. T.

Türkisches Hammelfleisch. 1/2 kg fett durch-
wachenes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten
und in einer mit einem Speckstückchen ausge-
riebenen heißen, eisernen Pfanne unter stetem
Wenden angebraten, bis die Fleischsporen sich ge-
schlossen haben. Dann gibt man das Fleisch mit
1/4 l Brühe, welche man sich mit einem Brühwürfel
hergestellt hat, Salz und Gewürz und einer fein-
geschnittenen Zwiebel in einen Kochtopf und schmort
es langsam weich. Zuletzt verrührt man etwas
Kartoffelmehl mit klagerührter Sauermilch und
etwas gebrannter Zuderfarbe und dünstet damit
das Fleisch noch kurze Zeit. Dann nehme man
200 g Reis, brühe ihn ab, lasse ihn in Salzwasser
langsam ausquellen, richte ihn im Kranz um das
Hammelfleisch an und streue etwas geriebenen Käse
darauf. Hat man Tomatenbrei, so wird das Fleisch
damit bedeckt, nachdem der Brei vorher genügend
erwärmt wurde. A. M., Friedenau.

Selbsthergestellte Seife aus Kastanien.
Diese Seife eignet sich zwar nicht zum Waschen
der Wäsche, aber für die Hände und zum Scheuern
ist sie erheblich besser, als die dafür erhältliche
Kriegsseife. Man trocknet die Kastanien und zer-
kleinert sie zu Pulver. Dann mengt man sie mit
Wasser und stellt sie auf das Feuer. Die Mischung
muß tüchtig durchkochen, dann gießt man die
Brühe ab und läßt sie abermals in einem Kessel
bis zur Sirupdike einkochen. Ist das geschehen, so
mengt man dem noch heißen Brei Porzellanerde,
die man in jeder Apotheke bekommt, hinzu. Die
Mischung erfolgt ungefähr zu gleichen Teilen.
Der so entstandene Teig wird darauf mit den
Händen gut durchgemischt, in beliebig große Stücke
geformt und auf ein Brett zum Trocknen gelegt.
Um ein zu langes Einkochen zu ersparen, setze man
den gepulverten Kastanien nicht zu viel
Wasser zu. Auf 1/2 l Kastanien nehme man 1 1/2 l
Wasser. Die Seife hält sich lange, schäumt auch und
hat eine starke Reinigungskraft. M. T.

Kürbismasse. Man nimmt zu diesem sehr
wohlsmekenden und zeitgemäßen Gericht ein
Stück geschälten Kürbis und schneidet es in gleich-
mäßige Würfel, die man leicht einsalzt. So läßt
man alles etwa eine halbe Stunde gut durchziehen.
Inzwischen hadt man eine Zwiebel fein und bratet
sie in ein wenig zerlassener Butter oder Margarine
an, löst einen Suppenwürfel in einer Tasse mit
heißem Wasser auf und vermischt das Wasser jetzt
mit der Butter und der Zwiebel. Jetzt schüttet man
die Kürbiswürfel, die man ein wenig ausgebrüht
hat, in das kochende Gemenge und läßt sie darin
weich dünsten. Ist das geschehen, hebt man die
Kürbiswürfel heraus, schüttet in die Soße etwas
gehacktes Dillkraut und Pfeffer, dinst alles mit ein
wenig Mehl und läßt sie noch einmal aufkochen.
Man gießt jetzt die durchgeschlagene Tunke über die
Kürbiswürfel. Man kann aber auch die Kürbiswürfel
in eine mit ein wenig Fett ausgestrichene Form legen
und darüber die ganz dick eingelochte Tunke gießen
und alles im Bratofen anschnoren lassen. Das
Kürbismenge wird vielen Beisall finden. M. T.

Kochkäse. Man tut 500 bis 750 g trockenen Quark
mit ein bis zwei ganzen Eiern in einen eisernen Topf,
fügt eine Messerspitze Natron, eine Messerspitze Salz
und einen Teelöffel Kümmel hinzu, läßt unter
stetem Rühren den Käse locken, bis er ganz glatt
geworden ist, schüttet ihn dann in eine Schüssel und
läßt ihn ein bis zwei Tage stehen, er ist dann zum
Essen fertig. Dazu sei bemerkt: Quark von Voll-
milch läßt man so lange locken, bis er sich vom Topfe
löst, Quark von Ragermilch wird beim Kochen
dünnflüssig. E. Gr.

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 beifolgt, erfolgt. Es werden daher auch nur
Frage beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken be-
geleitet sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte
Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Manuskripten werden grun-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 293. Ich habe vier Enten, deren
Gefieder jetzt struppig und glanzlos ist; sie haben

großen Auslauf und fressen gut, sind aber trotzdem
mager und setzen kein Fleisch an. Sie bekommen als
Futter Kartoffeln und Grüns mit Kleie vermengt.
Der Kot ist weiß, flüssig und von sehr üblem Geruch.
Ist dagegen etwas zu tun, und sind sie zum Genuß
tauglich? A. in St. bei B.

Antwort: Damit die Enten reichlich Fleisch
ansetzen, müßten sie neben dem angegebenen Futter
auch Körner erhalten, sei es ganz oder geschrotet.
Vermutlich können Sie solche aber jetzt nicht
beschaffen; daher wird Ihnen kein anderer Ausweg
bleiben, als die Tiere zu schlachten, wie sie eben
sind; genießbar werden sie immerhin sein, selbst
wenn sie nur wenig und vor allem kein saftiges
Fleisch liefern. Dr. Wl.

Frage Nr. 294. Kann ich sehr schöne Stoppel-
rüben an mein Pferd verfüttern? Was mache ich
mit dem Kraut dieser Rüben? Frau W. Pf. in Kr.

Antwort: Stoppel- oder Wasserrüben können
Sie an Ihr Pferd verfüttern, sie sind aber kein
Kraftfutter, auch muß das Tier erst an dieses
Futter gewöhnt werden, indem man ihm zunächst
kleine Portionen anbietet. Die Blätter dieser
Rüben sind als Pferdefutter nicht verwendbar.
Jedenfalls werden es Kaninchen, Ziegen, Schafe,
Rinder, auch junge Schweine fressen. Nichts soll
jezt umkommen. Geben Sie es an Kleintierbesitzer
ab. Die Stoppelrüben sind auch zu menschlicher Nah-
rung geeignet und werden gut bezahlt. Dr. H.

Frage Nr. 295. Meine vier Monate alte, blaue
Wiener Gänj hält seit vorgestern plötzlich den Kopf
schief zur Seite und klemmt das eine Ohr heran;
es scheint zeitweise heftige Schmerzen zu haben;
denn es zieht oft den Kopf noch mehr zur Seite,
knirscht mit den Zähnen, es läuft Speichel aus dem
Maul. Was fehlt dem Tiere? Kann ich es zur Zucht
gebrauchen? Der zugehörige Kammeler ist prächtig
geblieben, niest hin und wieder und sonderet weißen
Schleim ab. Was ist zu tun? Jrl. G. W. in V.

Antwort: Die Anzeichen lassen vermuten,
daß die beiden Kaninchen sich eine heftige Entzündung
zugezogen haben, wohl infolge der eingetretenen
rauen Witterung. Halten Sie dieselben warm
und schränken Sie das Grünfutter ein; Sauberkeit
im Stall wie im Futter brauche ich Ihnen wohl
nicht besonders zu empfehlen. Sobald bereiten Sie
eine Kalilösung, indem Sie in ein Weinglas voll
lauwarmen Wassers eine Messerspitze chlorsaures
Kali tun und wiederholt umrühren, damit dieses
sich auflöst. Dann tauchen Sie in die Lösung die
beiden kranken Kaninchen nacheinander mit der
Schnauze einige Sekunden ein, was etwa viermal
am Tage zu wiederholen ist. Sollte jedoch nach
einigen Tagen keine Besserung eintreten, dann
ist keine Aussicht, die Tiere zur Zucht zu verwenden,
und Sie tun am besten, dieselben schlachttig zu
schlachten. Dr. Wl.

Frage Nr. 296. In meinem Garten sind etwa
20 Jahre alte Apfelbäume, die während meines
siebenjährigen Hierseins kein Obst tragen. Die
Bäume sind gesund, gut gewachsen, haben lichte
Kronen, stoden auf gutem Boden mit Lehmunter-
grund und werden pfleglich behandelt. Ist Hoffnung
vorhanden, daß die Bäume tragen werden, oder
sind sie zu entfernen? H. B. in E.

Antwort: Das Nichttragen Ihrer Apfelbäume
ist auf die große Fruchtbarkeit des Bodens zurück-
zuführen. Ihr Boden besitzt, nach Beschreibung der
Bäume, eine überschüssige Nahrungskraft, außer-
dem scheint er ein ausgeprochener Apfelmilchboden zu
sein. Je fruchtbarer die Böden sind, desto später
tritt im allgemeinen die Fruchtbarkeit der Sorten
ein, weil fruchtbarer Boden hartes Wachstum
hervorrufen. Für den Anfang hat solch ein frucht-
barer Boden den Nachteil, daß er die Ursache einer
späten Fruchtbarkeit wird, auf die Dauer aber den
Vorteil, daß er später große und ziemlich sichere
Ernten bringt. Wünschen Sie die Fruchtbarkeit zu
beschleunigen, so empfehlen wir keinerlei Stickstoff-
reiche Düngung vorzunehmen, den Boden des
Gartens aber häufig zu lodern und mehr mit Kainit
und Thomasmehl zu düngen. Außerdem empfehlen
wir, an den kräftig wachsenden Bäumen im Herbst
den Wurzelschnitt auszuführen. Zu diesem Zwecke
wird etwa 1 m vom Stamm gemessen ringsherum
ein 50 cm tiefer Graben ausgeworfen, sämtliche
Wurzeln, die angetroffen werden, durchklochen.
Die ausgeworfene Erde mischen Sie mit Kainit,
Thomasmehl und reichlich pulverisiertem Kalk und
bringen sie wieder in die alte Lage. Die Fort-
nahme der Wurzeln bewirkt eine Stofftodung oder
Saffveringerung, die direkt auf eine schnellere Bil-
dung von Blattnospen hinwirkt, den Fruchtanfang
begünstigt und die Fruchterhaltung ermöglicht. G.

