



Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Mürger Kreisblatt.

1918.

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

Die Kreuzschnäbel.

von Dr. Ernst Schaff. (Mit Abbildung.)

Viele Vogelarten haben Eigentümlichkeiten in ihrer äußeren Erscheinung oder auch anderer Hinsicht, z. B. in ihrer Stimme, in sie sofort kenntlich sind. Der Ruf des Amsels oder des Pirols, der seelenvolle Gesang Nachtigall, das dumpfe Brüllen der Großen Dohle sind so charakteristisch, daß man die Musikannten, auch ohne sie zu sehen, richtig ansprechen kann. Die spitze Haube Kiebitzes, der aufwärts gebogene Schnabel des Säbelschnäblers, der leierartige Schwanz des Birkhahns sind Beispiele für charakteristische äußere Merkmale, die sich allein schon zur Kennzeichnung der Träger ausreichen. Einer der merkwürdigsten Fälle solcher nur einem Vogel einer Gattung mit wenigen Arten gemeinsamen Besonderheit bildet der Schnabel, der nach eben dieser Eigentümlichkeit benannten Kreuzschnäbel. Ober-

Unterschnäbel passen nämlich wie es sonst die Regel zu sein pflegt, aufeinander, sondern die häufig vorkommenden Spitzen gehen aneinander vorbei, wie es aus unserer Abbildung ersichtlich ist. Kein anderer Schnabel als ein Kreuzschnäbel besitzt so sonderbaren Schnabel.

Ebenso wie in ihrem Äußeren ist die Kreuzschnäbel auch in Lebensweise Besonderheiten auf, sie keine andere Art, wenigstens bei uns heimischen Vögeln, zeigt, halten sich z. B. nicht in bewaldeten Gegenden auf bezw. leben wie die Zugvögel nach den Gegenden, die ihre Heimat bilden, zurück, sondern schweifen unermüdet innerhalb ihres ganzen Verbreitungsgebietes umher. Die Zugvögel hat man sie deswegen wohl nicht Grund genannt. Wo ihr Tisch ge-

ist, d. h. wo in ausgedehnten Nadelwäldern die Bäume gediegen sind, da stellen sie bald unsere Vögel ein und halten sich in Gruppen oder schwächeren Stößen wochenlang im Überflusse schwebend. Denn der Reichtum an Nadeln, Tannenzapfen und sonstigen Nahrungsmitteln bildet die bevorzugte Nahrung der Kreuzschnäbel. Außerdem nehmen sie — um reich zu erwähnen — auch gern die Kerne von Beeren und Beeren, Samen von Nüssen und dergleichen, letzteren wohl nur,

wenn Baumsämereien nicht vorhanden. Unplötzlich verschwinden die Schwärme aus einer Gegend, um dann oft jahrelang nicht wiederzukommen, wogegen sie in der Zwischenzeit an Ortlichkeiten auftauchen, wo sie bislang fehlten.

Im Zusammenhang mit dem Überflusse oder Mangel an Nahrungsmitteln steht auch die weitere biologische Eigentümlichkeit der Kreuzschnäbel, nicht zu einer bestimmten Jahreszeit wie die anderen Vögel zu brüten, sondern dies Geschäft in verschiedenen Monaten, z. T. sogar mitten im Winter zu verrichten.

freilich erst, wenn das Gelege vollzählig ist. Dies enthält in der Regel nur drei, sehr selten vier Eier, die im Verhältnis zur Größe des Vogels nur geringe Ausmessungen zeigen — wiederum Besonderheiten der Kreuzschnäbel. Das Winterbrüten bringt man, wie oben bereits angedeutet, mit dem Überflusse an Nadelholzsaamen in ursächlichem Zusammenhang, denn in den gedachten Monaten pflegt der Samen der Nadelbäume am besten zu sein.

Die Eigentümlichkeiten in Bau und Lebensweise der Kreuzschnäbel haben seit langem die Aufmerksamkeit der Menschen auf sich gezogen und einen förmlichen Kranz von Sagen und Märchen um die Vögel gewoben. Der fromme Glaube der Gebirgsbevölkerung ließ die eigentümliche Schnabelbildung dadurch entstehen, daß die Vögel versuchten, die Nägel, mit denen der Heiland ans Kreuz geschlagen war, herauszuziehen, und die rote Gefiederfarbe entstand angeblich durch das aus den Wunden bringende Blut Christi. In manchen Gegenden herrscht der Aberglaube, daß Kreuzschnäbel die Krankheiten der Menschen an sich zögen, besonders die der Gliedmaßen. Dabei wird vielfach geglaubt, daß Rechtschnäbler (bei denen die Oberschnabelspitze nach rechts ausbiegt) die Gebrechen der Männer, Linkschnäbler dagegen die der Frauen auf sich zögen. Mit diesen Meinungen dürfte zu einem großen Teil die Beliebtheit zusammenhängen, deren sich die Kreuzschnäbel besonders bei den Bewohnern unserer sowie der österreichischen Gebirgsdörfer erfreuen. In manchen unter ihnen gibt es kaum ein Haus, an dem nicht ein Käfig oder



Der Kreuzschnäbel.

gar mehrere mit Kreuzschnäbeln hängen. Um diesen starken Bedarf an unseren Vögeln zu decken, hat sich seit langer Zeit, wohl schon seit Jahrhunderten, ein fast handwerksmäßig zu nennender Fang von Kreuzschnäbeln herausgebildet, der in der Regel mit Lockvögeln und Reimruten ausgeübt wird. Sehr anschaulich hat diesen Fang, wie er im österreichischen betrieben wird, Hanns Maria v. Radich in seinem im Verlage von J. Neumann in Neudamm erschienenen Buch „Aus Österreichs Bergen“ geschildert. Es ist dies der erste Band aus den gesammelten herausgegebenen Schriften des genannten

gar mehrere mit Kreuzschnäbeln hängen. Um diesen starken Bedarf an unseren Vögeln zu decken, hat sich seit langer Zeit, wohl schon seit Jahrhunderten, ein fast handwerksmäßig zu nennender Fang von Kreuzschnäbeln herausgebildet, der in der Regel mit Lockvögeln und Reimruten ausgeübt wird. Sehr anschaulich hat diesen Fang, wie er im österreichischen betrieben wird, Hanns Maria v. Radich in seinem im Verlage von J. Neumann in Neudamm erschienenen Buch „Aus Österreichs Bergen“ geschildert. Es ist dies der erste Band aus den gesammelten herausgegebenen Schriften des genannten

Weidmannes, Forschers und Scheltstellers. Während zumeist der Gang der „Kriemse“ oder „Kriemse“, wie unsere Vögel in den felsigen Gebirgen heißen, in den stillen Bergwäldern betrieblen wird, sah der schlesische Ornithologe Kollibey zu Ende des vorigen Jahrhunderts, wie im Dorf Schönwalde die Vögel mitten im Dorf vor den Häusern gefangen wurden. Ein Lockvogel im Käfig vor dem Hause rief die im nahen Walde massenhaft vorhandenen Wildlinge herbei. Hohe Stangen waren mit Reimuten besetzt, und die darauf einfallenden Vögel wurden eine mühelose Beute des bei seiner Bernarbeit stehenden Jägers. Ein besonders lebhafter Gang wurde früher in der Gegend von Siegenhals betrieblen; bei manchem armen Weber konnte man im Zimmer zeitweise in einzeln aufeinandergeheften kleinen Käfigen Hunderte von Kreuzschnäbeln sehen, die zum Verkauf gelangen sollten.

Bei uns kommen im ganzen drei Arten von Kreuzschnäbeln vor, zwei davon freilich nur als gelegentliche Gäste. Die eigentlich bei uns heimatsberechtigte Art ist der Fichten-Kreuzschnäbel (*Loxia curvirostra* L.), 16 bis 18,5 cm lang, mit schlankem Schnabel, dessen untere Spitze meistens über die Fichte des Oberschnabels hinausragt. Die Hauptfärbung des alten Männchens ist ein schönes Rottrot mit braunen großen Flügeldecken; jüngere Männchen sind fast rot rötlichgelb oder grünlichgelb; die Weibchen bringen es nur bis zu den letzteren Hauptfarben, die stark mit durchschimmerndem Grau gemischt sind. Junge Vögel tragen ein zur Hauptfarbe graues, dunkel lingsgeflecktes Gefieder, bei dem allmählich grünlige oder gelbliche Töne zum Vorschein kommen. Leider geht in der Gefangenschaft das prachtvolle Rot des alten Männchens verloren, um zunächst einem rotgelben, dann gelben und endlich grünlichen Ton zu weichen, der schließlich nach jeder Mauser bleibt. Der Fichtenkreuzschnäbel bräut, mit den oben erwähnten Einschränkungen, bei uns in Deutschland, ferner in Skandinavien und Rußland, wie überhaupt im Norden der Alten Welt, vielleicht auch in Nordamerika. Meist hält er sich gemäß seiner Art der Ernährung, in Nadelwäldern auf und im Gebirge lieber als in der Ebene.

Von dieser Art unterscheidet sich der Kiefern-Kreuzschnäbel (*Loxia pityopsittacus* Bechst.) durch etwas bedeutendere Größe und kräftigeren Schnabel, dessen längere untere Spitze nicht über die Fichte des Oberschnabels hinausragt. Es soll jedoch nicht verschwiegen werden, daß diese Merkmale nicht ganz durchgreifend sind, und daß gelegentlich Kreuzschnäbel vorkommen, die deutliche Übergänge zwischen den beiden Arten bilden. Manche Forscher sind daher geneigt, Fichten- und Kiefernkreuzschnäbel nicht als „gute“ Arten, sondern als Rassen oder Formen einer und derselben Art anzusehen. Der Kiefernkreuzschnäbel stimmt in der Färbung und Lebensweise fast ganz mit der erstgenannten Art überein, doch ist er ein mehr nördlicher Vogel, der bei uns fast gar nicht bräut, höchstens einzeln in Ostpreußen.

Die dritte, bei uns noch seltenere Art ist der Weißbindenkreuzschnäbel (*Loxia boscata* Brehm), der im allgemeinen dem Fichtenkreuzschnäbel ähnelt, doch in jedem Flügel zwei deutliche weiße Binden besitzt. Er lebt in Sibirien und Nordamerika und kommt in einzelnen Jahren, nicht selten mit *Loxia curvirostra* vergesellschaftet, auch nach Deutschland.

Der Gesang der Kreuzschnäbel ist nicht hervorragend; er besteht aus mehreren zwitschernden und klirrenden Strophen, während der Lockruf aus scharfen, wie „tig“ oder „id“ klingenden Tönen besteht. In den Zweigen klettern die Vögel mit Hilfe des Schnabels und der kurzen, krummen Fäße papageienähnlich anher, und auch

im Käfig benehmen sie sich ähnlich wie Papageien. Holz zernagen sie leicht, weshalb man sie am besten in einem Metallkäfig hält. Hier machen sie dem Liebhaber viel Freude, und man begreift, daß sie im Gebirge so viel gefangen und gehalten werden.

Buttermilchverwendung im Winter.

Von M. Meyer.

Jetzt, nachdem die Schweinemast für dieses Jahr beendet ist und junge Schweine verhältnismäßig noch wenig im Stalle sind, bleibt für die Haushaltungen weit mehr Buttermilch übrig als in den anderen Monaten. Auch in den Städten kommt aus diesem Grunde mehr Buttermilch zum Verkauf. Aber so begehrt die Buttermilch auch im Sommer ist, im Winter weiß manche Hausfrau nicht recht etwas damit anzufangen. Um Buttermilch zu trinken, ist es zu kalt, und um sie häufiger als saure Speise auf den Tisch zu bringen, ist der Jucker viel zu knapp, müssen wir ihn doch jetzt schon wieder zum Einmachen oder zu unserer bescheidenen Festbäckerei zu Östern sparen. Es gibt nun aber noch eine ganze Reihe warmer Buttermilchgerichte, die den meisten Hausfrauen nur nicht bekannt sind, die uns jedoch ausreichend Gelegenheit geben, ein so gutes Nahrungsmittel, wie die Buttermilch es ist, so häufig wie irgend möglich auf den Tisch zu bringen. Können wir es uns in dieser Zeit doch nicht leisten, ein Nahrungsmittel, das sich uns bietet, aus Unkenntnis unbeachtet zu lassen. Vielleicht versucht manche Hausfrau die nachstehenden Rezepte einmal, es ist sicher, daß dieses oder jenes Gericht den Beifall aller Tischgäste findet.

Heißer Kartoffelsalat mit Buttermilch. Man kocht eine hinreichende Menge Kartoffeln in der Schale gar, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben und stellt sie heiß. Unterdessen hat man die nötige Buttermilch kalt mit ein wenig Kriegsmehl verquirlt, worauf man sie zu Feuer bringt und schnell aufkochen läßt. Nun rührt man nach Geschmack geriebenen Meerrettig, Salz, Pfeffer, erlisch sowie ein Eiweiß hinzu, vermischt die Kartoffeln gut mit dieser Soße und gibt sie sofort zu Tisch.

Buttermilchkartoffeln mit Backpflaumen. Backpflaumen werden gewaschen und langsam in Wasser weich gekocht. Außerdem schält man hinreichend Kartoffeln, die man, wie bekannt, in Salzwasser gar werden läßt. Nun verrührt man 1 bis 1½ Liter kalte Buttermilch mit etwas Kriegsmehl, gießt sie zu den kochenden Pflaumen und läßt sie einmal aufkochen. Dann gibt man, je nachdem man das Gericht dicker oder dünner liebt, nach Gefallen von den Kartoffeln hinein und schmeckt nach Salz und Zucker ab. Dieses einfache Essen ist gesund und nahrhaft und schmeckt sehr gut.

Buttermilchsuppe mit Röhren. Etwas Rauchspeck oder sonst Bolefleisch von Kaninchen wärfelt man gröblich und schmeißt es zusammen mit einer gewürfelten Zwiebel oder, wenn diese fehlt, etwas Rauch an, gießt ein wenig Wasser darunter und läßt das Fleisch darin gar kochen. Ist letzteres gekocht, verrührt man 1 bis 1½ Liter Buttermilch mit etwas Kriegsmehl, gießt sie zu dem Fleisch und läßt sie schnell aufkochen, worauf man nach Salz und Pfeffer (Pfeffererlisch) abschmeckt. Unterdessen hat man 500 g am Tage zuvor gekochte Kartoffeln gerieben und mit 200 g Kriegsmehl, einer Prise Salz und nach Gefallen Rosinen oder grob gewürfelten Backpflaumen sowie zwei Eßlöffeln voll Fett oder einem ganzen Ei vermischt. Aus dieser Masse formt man Klöße, kocht sie zehn Minuten in Salzwasser und legt sie dann in die Suppe.

Buchweizengrühe mit Buttermilch. Die Grühe wird am besten am Abend vorher mit dem nötigen Wasser vorgekocht und über Nacht in die Kochkiste gestellt. Am nächsten Mittag nimmt man die Grühe aus der Kochkiste, bringt sie zum Kochen und gießt Buttermilch hinzu, welche man zuvor mit etwas Kriegsmehl verquirlt hat. Danach läßt man die Grühe aufkochen und schmeckt sie mit selbstgebacktem Sirup oder Zucker ab. An Stelle der Buchweizengrühe kann man auch Hafer- oder Gerstengrühe, auch Gersten nehmen, was uns die Lebensmittelliste gerade bringt.

Billiger Buttermilch. 1 kg Kriegsmehl, 100 g gekochte, ebenfalls nach Geschmack

Kartoffeln, vier ganze Eier, 375 bis 500 g Milch mit vier Eßlöffeln Fett, zwei Eßlöffel aufgeschlagenes feingestohenes Pflaumenkern werden mit Buttermilch und drei Eßlöffeln Backpflaumen gerührt, in eine ausgefettete Form gegeben und zwei Stunden bei guter Hitze gebacken. — Wie muß wenn man auch das bishigen Fett noch etwas mehr, schmeckt dieser Kuchen noch sehr leicht und zwar am besten erst, wenn er acht Tage alt ist.

Allgemeines über die Anwendung der Buttermilch. Soll Buttermilch zu einem Getränk gegossen und aufgelöst werden, ist es immer notwendig, sie vorher kalt mit etwas Mehl zu quirlen, da sie sonst beim Aufkochen überkochen gerinnt. — Buttermilch eignet sich ganz zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fischen, ersezt die jetzt fehlende Sahne sehr gut, ersezt das Fleisch, welches vorher von allen Seiten gebräunt sein muß, erhält den Jucker von der Milch, nachdem der Bratensud weggekocht, das Fleisch zu bruzzeln anfangen. Nachher kann man das Fleisch in der Buttermilch, die man vorher man die Buttermilch an das Fleisch gießt, wird sie ebenfalls vorher mit etwas Mehl quirlt. — Buttermilch eignet sich auch zur Bereitung von Mus- oder Kartoffelmus, gießt diesen einen buttermilchähnlichen Saft, ferner kann man aus Buttermilch auch eine so geschätzte Quark herstellen. Hierzu kochen ver die Buttermilch in einen warmen Raum, sie säuern oder gerinnen, worauf man sie auf den mäßig warmen Herd bringt, wo sie abgerinnt. Dann gießt man die Milch ab, eine Butter, läßt sie ganz trocken abtrocknen, mischt sie entweder mit Salz und feingewaschenen Zwiebelstücken oder auch mit Zucker.

Kleinere Mitteilungen.

Möhren für singende Stuten. Wenn schon im allgemeinen als Pferdenahrung wert sind, so ist dies in erhöhtem Grade bei den Stuten der Fall. Namentlich kommen Möhren auch zu der Zeit so recht zuhatten, die lustige Weide der Stute und dem Fohlen zugänglich ist. Schon vor dem Wurf ist die Fütterung von Möhren schon recht zu empfehlen. Pferde lieben die Möhrenahrung auch, es ist darum auch tröstlich, daß diese die Krieg nicht höher gehängt wurde. Die Möhren sind hingegen wesentlich zu empfehlen, da an der Möhre kein Ausschachtungsgefahr besteht. Die Möhren brachte Strohschlächt kühlt jedoch auch die heit gegen verminderte Wirkung der Grotes. Futtermöhren für einige Wochen, jedoch der Bequemlichkeit halber fests oder sonst einem frostlicheren Raume auf. Nur bei längerem Aufbewahren mögen hier erst durch Eintrocknen und Welken verkleinert. Haben Möhren im Froste keine Befähigung, man sie im kalten Wasser vor der Fütterung auszuziehen. Sollten sie in Erde eingefrieren, so merke man nur jede Störung während der Morgen. Nachher zieht wieder alles aus, wenn die Stute während dieser Zeit unberührt bleibt, liegt aber während sie bei mäßigem Aussehen. Die Fütterung ist dann die Möhre.

Wie trinkt man Adler, wenn man eine Milch hat? Bei der Fütterung von Adler, aus denen doch später etwas werden könnte, Milch ganz unentbehrlich, weil sie die Milch ihres Gehaltes an Kalk und Phosphor, das Auf- und Ausbauen ihres Körpers, die Plegen, was in den ersten Lebenswochen verläuft, ist später niemals wieder gut zu machen. Milch nicht hinreichend zur Verfügung haben, so ist die Aufzucht von Adlerhähnen, die eine überlassen. Anders anders liegt die Fütterung. Adlerhähne kann man bei uns

500 g Milch mit gutem Erfolge angewendet werden, jedoch nicht, daß bei Milchmangel das beste Resultat erzielt wird. Eins der besten Mastfüttermittel ist das Kälbermehl. 50 g davon werden täglich in 1 Liter Magermilch zugelegt, die ganze Stärkung muß mit der Hälfte Milch auf gelindem Feuer erwärmt und dann der übrigen Magermilch zugelegt werden. Ist auch die Magermilch knapp, so muß man die Kälber mit Suppen mästen, was nur im Kleinbetriebe bei größter Sorgfalt einnehmlich ist; denn bei Verdauungsstörungen nehmen Kälber natürlich nicht zu. Auch durch Verabreichung geringer Mengen Fleischmehl, aber kein Knochenmehl, sind öfter recht gute Ergebnisse bei Kälbermast erzielt worden. Kartoffelflocken und Weizen nicht von allen Tieren gleichmäßig gut vertragen; man muß auch hier erst mit kleinen Mengen anfangen und diese je nach dem Appetit von Kälber allmählich steigern. Alle diese Futtermittel können aber auch bei der Mast die Milch abnehmen.

Die Sau ist vielfach eine recht sorgsame Mutter. Ist die Sau nach der Begattung drei Monate, drei Wochen und drei Tage trächtig, dann muß sie abgelaufen und derselben muß alsdann eine sorgfältige Aufmerksamkeit geschenkt werden. Bei dem Wurfe und unmittelbar nachher besteht nämlich die Gefahr, daß die Sau sich an den jungen Jungen vergreift. Der Wurfsack ist ansehnlich schmerzhaft für dieselbe, und durch die Schmerzen klappt sie häufig nach den jungen Tieren und will diese abknabben. Da die Schmerzen auch häufig eine Weile anhalten, ist es ratsam, die jungen Schweine auf einige Stunden von der Sau zu trennen. Der Wurfsack verursacht vielfach Fieber und dadurch gewaltigen Durst, weswegen der Sau nun ein Trank zu reichen ist. Können Milch, leicht angewärmt, wird dieselbe recht gern annehmen. Ist die Nachgeburt abgegangen, so läßt man dem Tiere noch etwa eine Woche Ruhe. Darauf kann das Anlegen der Jungen erfolgen. Anfangs hält man sich lieber bei dem Tier auf die Seite gelegt fest, zwei Mann, während ein Dritter die Tieren beobachtet. Diese greifen dann wieder zu und die Alte schreit dann bald das Abziehen der Milch als Wohlthat. Dadurch gewinnt sie die Tieren bald lieb und zeigt sich von jetzt an sehr besorgt und anhänglich. Schlafen diese nach dem Trinken ein, so kann man beobachten, wie das alte Schwein bald aussieht und sie mit Stroh vorfüttert. Von jetzt ab ist auch jede weitere Gefahr für die jungen Tieren überwunden. Man kann dann gar manchmal wahrnehmen, wie sie dieselben in einem Saute anlockt und sich auf die Seite legt, um sie zu verjagen. Die Fütterung ist natürlich auf Milch treibend und nicht etwa auf Getreide abzielend. Regelmäßig kann man aber auch beobachten, wie die Jungen durch Säugen sichtlich zunehmen. Das alte Tier aber wird durch diese Anspannung auch recht schwach. Nach fünf bis sechs Wochen werden alsdann die ersten Tieren abgenommen und natürlich die stärksten zuerst weggenommen und zur Aufzucht getrennt untergebracht oder verkauft. Alle zugleich fortnehmen ist nicht ohne Gefahr für das alte Tier. Schon von der dritten bis vierten Woche an werden sie schon nebenher an geeignetes Futter neben der Säugung gewöhnt. In der genannten Zeit sind sie dann auch in der Lage, sich ohne Störung selbstständig zu ernähren.

W. A. S.
Wer im Frühjahr auf Schaflämmer rechnet, muß schon zeitig seine Vorbereitungen treffen. Die Muttertiere müssen sich in einem guten Zustande befinden und vor der Lammzeit reichlich gefüttert werden. Sie sollen eine gute Ration Weizen, Hafer und, wenn es sein kann, auch Kleie oder Morgenfütterung erhalten. Abends können die Tiere auch Rüben erhalten; Krautfutter, woran sie sehr gern kauen, ist natürlich immer zu empfehlen. Dieses Futter führt zu guten Ergebnissen. Und die Muttertiere werden die besten Lämmer. Bei einer guten Fütterung sind auch Zwillinge kein Seltenheit. Dagegen kann ein schlecht gefüttertes Muttertier keine Zwillinge werfen, und das ist auch nicht in der Lage, seine Lämmer gut aufzuziehen, da es ihnen an Milch mangelt.

E.
Plegen die jungen und kasten Stallungen sind sehr wichtig für Rheumatismus empfänglich, auch dann, wenn sie nach Erregung plötzlich abkühlen und feucht werden. Die Stallung ist natürlich in einer Linie mit der Stallung. Man trägt unterfützte man die Daut

tätigkeit durch Abreiben mit einem wollenen Tuche oder einem Strohwickel. Bei stärker auftretendem Rheumatismus sind Einreibungen mit Kampferspiritus, der mit etwas Salmiakgeist versetzt ist, am Platze. Innerlich gibt man einen Tee aus Kamillen- und Holunderblüten, dem ein kleines Körnchen Kampfer zugelegt wurde.

Frühbruten sind eins der besten Mittel, die Erträge aus der Geflügelzucht zu erhöhen. Wenn dieselbe auf dem Bauernhofe vielfach nicht so viel einbringt, wie sie könnte, so trägt daran der Umstand einen großen Teil der Schuld, daß man erst gegen die Zeit der Ernte brüten läßt, in der Meinung, daß die ausschüpfenden Küken dann an den ausfallenden Körnern ihre beste Nahrung finden. Das ist jedoch durchaus nicht der Fall; denn die Küken nehmen in den ersten Lebenswochen die Getreidekörner überhaupt nicht, weil sie für sie zu groß und zu hart sind, als daß sie verdaut werden könnten; ihre Nahrung besteht vielmehr hauptsächlich aus allerlei Grünsaug, kleineren Samenarten von allerhand wildwachsenden Pflanzen, Unkräutern sowie namentlich auch Larven, Gewürm, Insekten usw., die sie bereits im Frühjahr finden. Schließen sie erst in der Erntezeit aus, so sind sie vor dem Beginn des Winters noch nicht ausgewachsen, können daher auch im Winter nicht legen, während doch in demselben die Eier am höchsten im Preise stehen und guten Gewinn bringen. Fangen sie erst im Frühjahr an zu legen, so fällt ihr Hauptertrag in die Zeit, in welcher Überfluß an Eiern herrscht und dieselben daher billig sind. Daher muß es ein Hauptziel der Züchter sein, ihre Begehüner für das kommende Jahr recht früh ausbrüten zu lassen, damit sie vor dem Beginn des Winters legeteig sind. Das ist der Fall, wenn sie je nach der Rasse das Alter von sechs bis acht Monaten erreicht haben, die schweren Rassen mehr, die leichteren weniger. Die schwersten Rassen, die allerdings für die meisten Landwirte weniger in Betracht kommen, weil es diesen weniger um Masthühner als um Begehühner zu tun ist, müssen daher bereits im März, wenn nicht schon im Februar, erbrütet werden, die mittelschweren Rassen im März und April, die leichteren, welche im allgemeinen für den Bauernhof die geeignetsten sind, im April und Mai, nicht später. Dafür aber sind die Vorbereitungen nicht erst dann zu treffen, wenn die erste Hitze brütend ist, sondern schon einige Zeit vorher, zumal da hierfür am besten Zeit ist, solange die landwirtschaftlichen Frühjahrsarbeiten noch nicht drängen.

Dr. H.
Wannes Ragout von einem Hühner- oder Hirschkopf. Ein sauber vorgerichteter Hühner- oder Hirschkopf wird mit allen Suppenkräutern, darunter Majoran, Thymian, einige Selleriekörner, zwei bis drei Porreeblätter sowie etwa sechs Wacholderbeeren in dem nötigen Salzwasser gar gekocht. Dann löst man alles Fleisch von den Knochen, zieht von der Jange die Haut ab und schneidet sie in Scheiben und stellt alles Fleisch beiseite. Nun bräunt man Kriegsmehl in etwas Fett vom Wild, füllt mit der kräftigen Kochbrühe auf und schmeckt die Soße mit Essig und Zucker, oder, wenn man es hat, etwas Wein von schwarzen Johannisbeeren ab. Dann legt man das Fleisch in die Soße und mischt nach Gefallen auch noch ein paar Salzkrutenscheiben darunter. Dazu Muskatoffeln oder einfache Kartoffelscheiben, die man aus zwei Teilen gekochten, geriebenen Kartoffeln, einem Teil Kriegsmehl, ein bis zwei ganzen Eiern, Salz, Muskat und etwas Fett besteht. Die Möße werden in Salzwasser gar gekocht. **M. R.**

Fachnachschäbgebäck Heißwecken ohne Fett. Zu dem allbekannten und beliebten Fachnachschäbgebäck fehlt auch in diesem Jahre das Weizenmehl, aber wer aber etwas Kartoffelmehl verfügt und es sich aus rohen Kartoffelschalen selbst bereitet hat, der kann sich dafür Ersatz schaffen. Man rührt drei Eigelb mit 125 g Zucker schaumig, gibt 125 g Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Paket Backpulver, sowie den Eierschnee hinzu, vertheilt die Masse in kleine, ausgefettete Bödenchen und läßt den Teig bei Mittelhitz gar. Dann stürzt man das Gebäck, legt es noch warm auf einzelne Teller und gleißt gefüllte und mit einem Ei abgezogene Magermilch darüber. **M. Meyer.**

Wichtige Schaumweise. $\frac{1}{2}$ l gefüllten Obstsaft erhitze man, läßt ihn aber nicht kochen, dann gibt man acht Blätter in Stücke gezupfte rote oder weiße Gelatine hinzu, läßt sie sich vollständig in dem Saft auflösen, nimmt das Ganze vom Feuer und schlägt die Eigelbe man mit dem Schneebesen

oder Schaumschläger 30 Minuten, worauf man sie in einer Glaschale anrichtet und sofort zu Tisch gibt. **A. Br.**

Neue Bücher.

Die Streckung des Kartoffelstängels durch die Keimlings- und Stecklingsvermehrung. Bearbeitet vom Kgl. Gartenbauinspektor Tulenberg, Altona. Reich illustriert. Verlag von Hammerich & Lesser, Altona. Preis geh. 3 M.

Als das Rückgrat der menschlichen Ernährung kann man wohl mit vollem Recht die Kartoffel bezeichnen. Und mit der Kartoffelernte steht und fällt die Sicherheit unserer Ernährung. Da uns nur ein begrenzter Grund und Boden zum Anbau der Kartoffel zur Verfügung steht, muß unser ganzes Streben darauf gerichtet sein, einen möglichst großen Ertrag zu erzielen. Das Keimlings- und Stecklingsverfahren hat nun nach Versuchen des Kgl. Gartenbauinspektors Tulenberg solche überraschenden Resultate ergeben, daß jedem Anbauer aufs dringendste geraten werden kann, sich eingehend mit dem Problem zu beschäftigen. Die von dem genannten Sachverständigen herausgegebene interessante Arbeit bietet dazu den besten Anhalt.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Da der Teufel der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erschreckt, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nun, wenn sie drücklich erfolgt. Es werden daher auch aus jungen Bräutlingen, denen 20 Pf. in Bremen markte beigesteuert. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 23. Eine junge Mailage, scharf an Mäulen, hat seit 14 Tagen einen wasserähnlichen Durchfall, frist nicht viel, läuft desto mehr. Was ist dagegen anzuwenden? **J. S. in W.**

Antwort: Die Kage leidet an schwerem Darmkatarrh. Geben Sie dem Tiere dreimal täglich eine kühle Messerspitze Tannalbin ein. Die Kage muß sehr warm gehalten werden und darf kein ungekochtes Wasser trinken. **Dr. S.**

Frage Nr. 24. Meine frickmellende Kuh wird am Abend um $\frac{1}{2}$ Uhr zuletzt gemolken. Da sie sehr weichmellend ist, läuft ihr früh schon die Milch aus. Was läßt sich dagegen tun? **B. in J.**

Antwort: Das Laufenlassen der Milch bei ihrer Kuh ist auf Schwäche der Schließmuskulatur in den Strichen zurückzuführen. Vorbeugen läßt sich diese Erscheinung durch sehr häufiges Ausmelken. In Ihrem Falle ist zu empfehlen, daß die Kuh noch einmal später abends gemolken wird, vielleicht um 11 oder $\frac{1}{2}$ 12 Uhr. Sodann hat das Melken am Morgen sehr frühzeitig zu geschehen. Eine Kräftigung der Muskulatur in den Strichen läßt sich durch kalte Waschungen erzielen. **Dr. W.**

Frage Nr. 25. Ich halte seit sechs Jahren gelbe Italiener, welche bei guten Stallungen und bester Pflege stets gesund waren. Ich bezog nun in diesem Jahre von einem bekannten Züchter drei diesjährige Stämmchen, welche anfangs gut gebiechen, aber seit einiger Zeit kahle Stellen am Kopfe und Halse bekommen und jetzt auch die älteren Hühner angestrichelt haben. Ungeziefer habe ich nicht finden können; das Einreiben mit Petroleum ist ohne Erfolg. Was ist zu tun? **F. A. in B.**

Antwort: Ohne Zweifel haben die zugekauften Hühner das Ubel eingeschleppt; ob dasselbe nun eine Hautkrankheit oder durch Parasiten verursacht ist, läßt sich aus Ihren Angaben nicht feststellen; denn manche Milben, die beim Geflügel vorkommen, sind so klein, daß man sie mit bloßem Auge nicht zu erkennen vermag. In beiden Fällen aber ist das beste Mittel zur Beseitigung des Übels das Baden der Tiere in einer Kreolinlösung. Nehmen Sie lauwarmes Wasser, dem Sie auf 1 Liter 5 g Kreolin zusetzen, und tauchen Sie die Hühner bis an den Kopf in die Flüssigkeit ein, und zwar so lange, bis das Gefieder vollständig durchnäßt ist. Dann trocknen Sie die Hühner gründlich ab und setzen sie zum Nachtodnen in einen Korb, dessen Boden mit sauberem Stroh bedeckt ist, an den Herd oder den Ofen. Dieses Verfahren muß unter Umständen zwei- bis dreimal wiederholt werden. Der Kopf wird mit der Flüssigkeit gründlich gewaschen. Selbstverständlich muß das Baden mit aller Vorsicht vorgenommen werden, damit die Hühner sich nicht erkälten. **Dr. H.**

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

Zur Viehfütterung. Von allen Landereien, welche dem Futterbau dienen, liefert eine zweckmäßig angelegte, gut gedüngte Wiese das billigste, sicherste und beste Futter. Jeder Landwirt muß daher bei seinen wirtschaftlichen Maßnahmen in erster Linie an die Verbesserung seiner Wiesen denken und bestrebt sein, deren Fruchtbarkeit nicht nur zu erhalten, sondern auch zu steigern. Die erste Bedingung für die Wirkung einer Viehfütterung ist die Regelung der Feuchtigkeitverhältnisse, denn ohne eine solche Regelung liefert auch die beste Düngung nur unsichere Erträge. Durch Beschaffung einer geeigneten Vorflut werden die schädlichen Wirkungen des stauenden Wassers aufgehoben und den besseren Weidenverhältnissen geschaffen. Ebenso unterstützt eine zur rechten Zeit vorgenommene Bewässerung eine bessere Ausnutzung der Düngung. In manchen Gegenden ist es Sitte, die Wiesen mit Jauche und Latrine zu befahren. Eine solche Düngung ist auch ganz vorzüglich, jedoch darf sie nicht in jedem Jahre einzeln und allein auf derselben Wiese stattfinden. Latrine und Jauche sind außerordentlich reich an Stickstoff und Kali, jedoch arm an Phosphorsäure. Infolge dieser Eigenschaft erzeugen diese Dünger zwar große Massen von Weidenpflanzen, aber diese sind grobstengelig und weniger wertvoll, während die guten Weidenpflanzen infolge Mangels an Phosphorsäure nicht zu einem üppigen Wachstum gelangen können. Aus diesem Grunde ist bei wiederholter Anwendung von Latrine und Jauche auch eine gleichzeitige Zufuhr von Phosphorsäure erforderlich, letztere gibt man am besten in Form von Thomasmehl. Der am häufigsten angewendete Weidendünger ist und bleibt Kainit und Thomasmehl; am besten gibt man ihn vom Herbst bis Ende Februar.

Winterarbeiten im Obstgarten. Es ist eine ganz allgemeine Ansicht, wenn man meint, daß im Winter im Obstgarten nicht gearbeitet werden kann. Manche Arbeiten lassen sich im Winter sogar oft noch besser ausführen, als im Frühjahr; denn gerade im Frühjahr ist es oft so unruhig und regnerisch, daß man im Freien unmöglich etwas Rechtes vornehmen kann. Es ist sogar schon oft genug vorgekommen, daß selbst die notwendigsten Arbeiten verschoben werden mußten, bis weit in den Frühling hinein, während sie im Winter beim schonen Wetter hätten ausgeführt werden können. Benutzen wir daher jeden schönen Tag im Winter, so in erster Linie zu Erdarbeiten,

Aushebung der Wege, Vorbereitung der Pflanzstellen für Bäume, Reben, Rosen und Solingpflanzen, Blüten- und Fruchtsträucher usw. Wenn die Pflanzstellen möglichst tief ausgehoben und gehörig ausgeweitet und dabei tüchtig gedüngt werden, so kann man später auch auf ein reichliches Gedeihen der Gewächse rechnen. Auch das Mulden und Düngen kann am besten bei trockenem Wetter und nicht allzu fest gefrorenem Boden im Winter vorgenommen werden. Wenn man jedoch den gefrorenen Boden mit scharfer Hacke nochmals aufreißt, so wird selbst zäher Lehmboden und sogenannter wilder Boden mild und locker, so daß man im Frühjahr pflanzen kann, was man will.

Wenn die kalten Winterfröste vorüber sind und die ersten kalten Tage des Vorfrühlings den Boden einigermassen abgetrocknet haben, dann werden die im freien Standort überwinterten Gemüse, als Spinat, Römischkohl, Kohl, Wirsing und Winterkohl, etwas behackt und dann mit Jauche gedüngt. Kann man dann noch eine Bodenbedeckung von kurzem Mist oder halbsaurem Laub geben, um so besser. Auch die Erdbeeren sind sehr dankbar für eine Jauchedüngung im Frühjahr. Auch für sie ist es vorteilhaft, wenn sie recht früh einmal flach behackt werden. Die geloderte Oberkrume mildert den schädlichen Einfluß des häufigen Frostens und Wiederauftauens, wie es im März häufig vorkommt. Wo im Herbst eine gute Bedeckung der Beete mit Mist gegeben werden konnte, sind diese Arbeiten zu unterlassen, da nicht die Erde besser unberührt liegen bis zum Mai, wo das sich bildende Unkraut zur Bodenbearbeitung zwingt.

Die frühesten Karotten-, Zwiebel- und Schwarzwurzelseten werden bei uns, wenn es einigermassen angeht, schon im Februar gemacht. Dieselben erhalten eine leichte Bedeckung mit Kiefern- oder Fichtenzweigen, welches im Winter zum Eindecken von mancherlei Pflanzen verwendet wurde. Aber auch Spargelkraut, Ginstert oder sonst gut verzweigte Reiser von Birken oder Buchenbäumen sind dafür gut. Die Bedeckung hat zunächst den Zweck, das häufige Frostens des Bodens und Auftauen desselben, wie es im März noch häufig vorkommt, zu verhindern. Dann aber dient es auch dazu, den Boden gegen das Austrocknen durch die Märzwinde zu schützen. Mitte oder Ende April wird dann die Reihbedeckung abgenommen. Die abgefallenen Nadeln der Fichten und Kiefern bleiben am besten liegen.

ebenso die kurzen Überbleibsel vom Spätherbst. Wer schon öfter Unglück mit solchen Frösten hatte, versuche es einmal mit dieser Bedeckung, er wird dann seine Freude daran haben.

Ausnutzung des Raumes und der Fläche. Eine große Anzahl von Familien, die durch den Krieg gezwungen worden, ihre Wirtschaft zu verbilligen. Demzufolge sind in allererster Reihe die Wohnräume kleiner. Nun hält es aber oft recht seltsam, ganzen Möbelstücke in die kleinere Wohnung zu unterbringen, oder aber man entbehrt, in die überflüssigen Möbel verkauft, behält den vielen Kram. Praktische Hausfrauen demzufolge gezwungen, mit dem Raum haushälterisch umzugehen; es gibt in den Wohnungen aber unausgenutzte Stellen, die unterhalb des Fensterrahmens, besonders wenn man ein breites Fenster hat, der darunter liegende Raum nicht zu bleiben. Man kann dort ein hübsches Bild anbringen, im Schlafzimmer kann man die Bettstellen die Schuße verwahren, im Wohnzimmer kann sich die praktische Hausfrau, die geputzten Nähten am Fenster haben wird, ein Fensterbrett anbringen, die ihr Blick ausnehmen, und dergleichen mehr. Türen, zum Durchgehen benutzt werden, geben prächtige Schränke ab. Eine praktische Idee hat sich sogar durch einen kleinen Vorbo-reizenden Glaschrank in der Tür eingebracht. Kleider Taschen und Antiquitäten aufrecht Schranktüren der Kleider- und Wäsche Schränke einen prächtigen Platz für auswa- Stoffen gefüllte Taschen, die dazu Gürtel, Bänder, Schlipse und sonstigen Kram aufzunehmen. Sogar als Schirm sind sie zu empfehlen. Auf den Innenseiten Schranktüren finden sehr viele ihren Platz zwischen den im Schrank hängenden Klei- der Tür ist stets viel leerer Raum. Über- man die Türen der Nachtschichten noch an- sie dort besetzten Taschen nehmen die- bänder und Buglappen zum Abwischen d- schuhe auf. Ein geeignetes Aufbewahrung- für allerlei Kleinkram ist auch die Fußba- schafft sich auflappbare Fußbänke an, d- Fachenteilung bekommen und je nach d- Garnrollen, Stophvolle gefüllt werden. praktisch, einen Maßstabs darin einzurück-

Landwirtschaftslehre.

Sam. 1. April 1918 heute ist auf ein Jahr für mein Kind, Helene, Tochter eines Sanitätsrates, in größtem Landwirtschaftsbetriebe oder im Fortbildung mit großer Landwirtschaft Lehrstelle. Das junge Mädchen, 1 1/2 Jahre alt, hat das Examen durchgemacht, war schon ein Jahr auf einer Haushaltungsschule, ist fleißig und wirtschaftlich veranlagt. Sie will Landwirtschaftslehre werden und vom 1. April 1919 ab eine Praktikantin an der Schule besuchen. Ge- wünscht wird gute Ausbildung in Haus-, Milch-, Geflügel- und möglichst Gartenwirtschaft sowie Familienwirtschaft. Bitte um Angebots mit Angabe der Bedingungen.

Hodo Grundmann, Rendsburg.

++ Damenbart ++

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, künstlich einzuweichen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spurlos und schmerzlos durch Ab- werden der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Gift, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 3.- gegen Nachnahme. **Herm. Wagner, 16 Köln 72, Blumenstraße 92.**

Gegen Kropf.

Mein Hals, Drüsenanschwellung ge- braucht man den echten Schweizer Kropfbalsam. Anzeichen von glän- zenden Dank schreiben künstlich ge- gründete Wirkung. Preis Mk. 3.- nur durch **Adriapothek Straßburg 97** ff. kleine Apotheken Deutschlands.

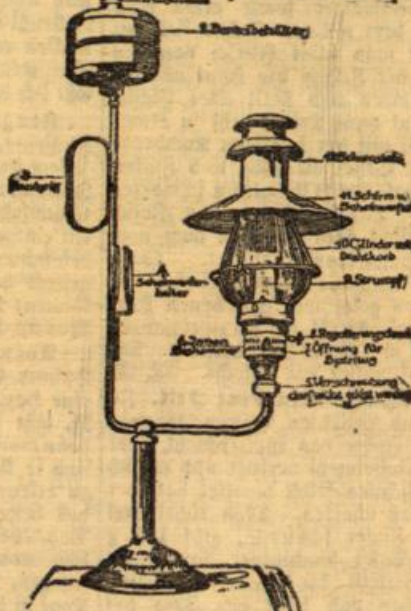
Ansichtskarten

billig!

100 Anpreisungs-Karten 3.-
100 Reise-Karten 4.-
100 Park- und Jagd-Karten 3.-
100 kleine Ansichtskarten 3.50
Verlag **Wagner, Straßburg 97** ff.

Überraschende Neuheit!

Tragbare Benzol-Glühlampe Deutschland



Vollständig gefahrlos! Größte Widerstandsfähigkeit gegen Erschütterungen und Bewegungen! Eine einmalige Füllung für 28 Stunden Brenndauer! Ein schönes, ruhiges Licht von 40 K. im Ge- brauch billiger wie Petroleumbeleuchtung. Daher das neue Licht unentbehrlich für Land- und Forstwirtschaft, Koch- und Fleischaufbewahrung, sowie Eisenbahnen, Militärverwaltungen, Haushalt, Werkstätten und Lagerräume. **Benzolverwertung H. Bresser, Crefeld, Abt. Beleuchtung, Fernruf Bochum 3038.**

Das neue Licht der Zukunft!

Reines Gesicht

Kronenbalsam b. Krampfaderngeschwüren, offenen Füßen und alten Wunden. Seit Jahren bewährt. (11 Kronen-Balsam) **H. Wagner, Köln 72, Blumenstraße 92.**

Kronenbalsam

Verlag von J. Neumann, Rendsburg.

Einträglicher Gemüsebau

Verlag von J. Neumann, Rendsburg.

Ohrensalb

Verlag von J. Neumann, Rendsburg.

Das Kälte

Verlag von J. Neumann, Rendsburg.