

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Reiner Zeitung“.

1916.

Seber-Verlag aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 12. Juni 1901)

Pflanzung, Schnitt und Überwinterung.

Schwarz. (Mit vier Abbildungen.)

Die Tage der Rosen sind dahin. Nicht mehr, und die Winterstürme wehen über das Land. Es gilt darum, bald an das zu denken. Noch können aber auch, wenn das Frühjahr nicht vorzieht, die Rosenpflanzungen vorgenommen werden. Der Schnitt, der beim Pflanzen ähnlich bei stehenden Rosen, läßt sich vor dem Einlegen erledigen und erfordert dann im Frühjahr nur ein Nachschneiden. Es dürfte daher angebracht sein, im Anschluß an die früher an dieser Stelle gebrachten Mitteilungen über die Rose die wichtigsten Fingerzeige über das Pflanzen, Schneiden und Überwintern zu geben.

Es war damals richtig bemerkt, daß die Rose besonders einen lehmigen Sandboden liebt. Schwerer Boden läßt sich durch leichter durch Lehm und verrotteten Dünger verbessern. Im Frühjahr, wo im all-

Hochstämme sind in ähnlicher Weise, wie bei der Überwinterung, samt der Krone mit Erde zu bedecken. Nur bei feuchtem Wetter kann hiervon Abstand genommen werden. Buschrosen werden so tief gepflanzt, daß die Veredelung einige Zentimeter unter die Erdoberfläche kommt. Hochstämme pflanzt man nicht tiefer, als sie in der Rosenschule gestanden haben. Die Pflanzscheibe kann mit Rinderdünger bedeckt werden. Dieser wird auch als beste Rosendüngung bei älteren Pflanzen gegeben und untergespatet.

Beim Schnitt ist zwischen schwach- und starkwüchsigen Sorten zu unterscheiden. Bei schwachwüchsigen Sorten werden die stärkeren Triebe auf drei bis fünf Augen, bei starkwüchsigen Sorten auf einige Augen mehr geschnitten. Die schwachen Nebenzweige werden ganz kurz geschnitten. Die Kletterrosen werden nur ausgelichtet und an den Zweigspitzen eingestutzt. Die näheren Einzelheiten erhellen aus den Abbildungen, wo in Abbildung 1 der Schnitt eines Rosenbusches beim Pflanzen und in Abbildung 2 der richtige Schnitt eines Hochstammes dargestellt ist.

Die beiden andern Abbildungen erklären die Überwinterung, Abbildung 3 die des Hochstammes, Abbildung 4 die der Buschrose.

Wenn die ersten anhaltenden Fröste drohen, muß man die Stämme entblättern und niederlegen. Das soll nicht zu früh geschehen. Einige Grad Kälte haben den Rosen noch nichts an. Um ein leichteres Umlegen des Stammes zu ermöglichen, wird am Stamm ein Spatenstich in die Erde angehoben. Nun kann man die Krone auf die Erde

legen und mit Sand oder Erde bedecken, oder man stellt für sie eine Vertiefung her, dem Boden Tannenreisig oder Holzwolle aus und steckt auch solches Material zwischen die Zweige. Hiernach wird das Ganze mit Erde behäufelt. Um den Regen von der Grube abzuhalten, wird der Erdhügel mit zwei dachartig zusammengelegten Brettern bedeckt. Dies ist besonders bei empfindlicheren Sorten zu empfehlen. Auch läßt sich die Grube, ohne sie mit Erde zu füllen, lediglich mit gut schließenden Brettern decken. Erst auf diese kommen dann je nach dem Fortschreiten der Kälte Erde, Laub oder Waldstreu. Die härteren Sorten halten sich am besten ganz in Erde eingedeckt. Buschrosen werden am besten bis zur halben Höhe mit Erde behäufelt. Diese Eindeckverfahren lassen sich je nach Sorte und vorhandenem Material abändern. Die Hauptsache bleibt, daß man die Feuchtigkeit möglichst abhält, im Herbst nicht zu früh eindeckt und im Frühjahr nicht zu spät losmacht, doch für den Notfall noch Pflanzmaterial bereit hält. Die Schutzdecke ist am besten allmählich zu beseitigen.

Kleinere Mitteilungen.

Ein gutes Futtermittel für Pferde ist die Pferdebohne. Diese besitzt einen hohen Nährwert, da ihr Eiweißgehalt beinahe dreimal so groß als der des Getreides ist. Die Pferdebohne steht in ihrer Zusammensetzung weit über dem Hafer, weshalb sie auf die Entwicklung des Knochengewebes und des Muskelsystems junger Pferde des schweren Schlages ganz außerordentlich einwirkt. Gefüttert wird die Pferdebohne in geschrotetem und gemahlenem Zustande. Selbst das Stroh dieser Frucht besitzt einen nicht zu verachtenden Futterwert, da es noch dreimal so viel Eiweiß enthält als Haferstroh. Die Pferdebohnen



Abbildung 1. Schnitt eines Rosenbusches beim Pflanzen. A bezeichnet die Krone, B die Pflanzscheibe, C die Wurzeln.



Abbildung 2. Der richtige Schnitt eines Hochstammes. A bezeichnet die Krone, B die Pflanzscheibe, C die Wurzeln.



Abbildung 3. Wichtig für den Winter eingelegte Hochstammige Rose. 1. Um Stamm wird ein Spatenstich in die Erde gemacht. 2. Grube über der ganzen Rose. 3. Grube, in welche der untere Teil der Krone zu liegen kommt. 4. Unterlage unter der Krone aus Holzwolle oder Tannenreisig. 5. Dachartige Bretter zum Abhalten der Feuchtigkeit von der Grube.

ppen

unseren
nt trägt
re stehen

kapferen

rektor:
g:

in

rei

am

me

id

befähigen die Tiere zu besonders andauernder Kraftanstrengung und lassen Ernährung und Hunger nicht so leicht auskommen. Bei den schweren Pferden kann der größte Teil des Körnerfutters durch Bohnen ersetzt werden, jedoch ist es ratsam, nur allmählich zu dieser Fütterung überzugehen und höchstens ein Drittel bis zur Hälfte der Tagesration von den Bohnen zu verabreichen. Für edle Pferde sind die Bohnen weniger geeignet, und daher ist diesen nur ein Fünftel der Tagesration neben Hafer zu verabreichen. In dieser Menge gilt sie vielfach in Rennställen als Mittel, um straffes Muskelfleisch hervorzurufen. R.

Magenblähungen bei Kälbern und Jung- rindern, wenn sie wiederholt in Zwischenräumen von zwei oder drei Tagen auftreten, sind nicht selten ein Anzeichen einer tuberkulösen Veränderung der Lungenlymphdrüsen, die bei ihrer Vergrößerung einen Druck auf den Schlund ausüben, so daß das Aufstoßen der im Magen angesammelten Gase eine Hinderung erfährt. Die Feststellung dieser Ursache kann in den meisten Fällen nur vom Tierarzte gemacht werden. Ist wirklich Anflug von Tuberkulose als Grund der Blähungen ermittelt, so ist es am besten, das Tier zu schlachten. Es ist aber auch möglich, daß sich das Tier infolge eines Nährfehlers eine Magen- erkrankung zugezogen hat, die zur Bildung von Gasen im Pansen führt. In diesem Falle ist nur eine längere Zeit hindurch eine strenge Diät mit mehrmaligem kräftigem Frottieren der Bauchwandungen das beste Mittel, Heilung zu erzielen. Auch mit dem Futter aufgenommene Fremdkörper, wie: Drahtstücke, Eisenstücke u. dgl., veranlassen mitunter Magenblähungen. Jedenfalls ist es zweckmäßig, wenn der Grund des Übels nicht einwandfrei erkannt wird, einen Tierarzt zu Rate zu ziehen. M.

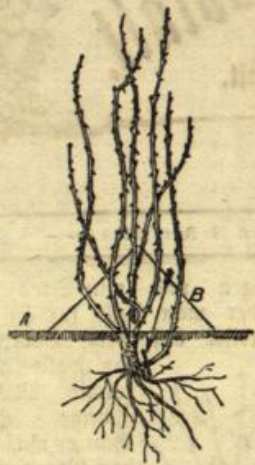


Abbildung 4.
Winterdeckung einer Aufzucht.
Der Strich A bezeichnet die Erdoberfläche. Der Strich B bezeichnet das Behältnis. Der Pfeil bezeichnet einen zu entfernenden milden Treib mit markierter Schnittstelle.

Das Steifwerden der Schweine. Das Steifwerden der Schweine ist die Folge eines Knochenleidens, welches aus Mangel an phosphorsaurem Kalk in den Knochen entsteht. Ist das Futter, obwohl an sich gesund, zu arm an phosphorsaurem Kalk, so beseitigt man diesen Mangel dadurch, daß man Roggenflocken als Kraftfutter in stärkeren Gaben gibt oder dem Futter phosphorsauren Kalk beimischt. Bekommen dennoch die Schweine die Lähme, so ist dies nach allen Erfahrungen eine Folge von ungeeigneter Futtermischung, wodurch die Verdauungsorgane erkranken. Namentlich kommt dieser Fall häufig bei Ferkeln und jungen Schweinen vor. Bei Tieren in diesem Alter hat man deshalb die größte Sorgfalt auf die Zusammenfügung des Futters zu richten. L.

Am dem Durchfall der Ferkel vorzubeugen, empfiehlt es sich, die Mutterschweine und Ferkel möglichst reinlich zu halten und nie einen schroffen Übergang von einer Futtermischung zur anderen vorzunehmen. Wo die Krankheit bereits ausgebrochen ist, sind die Stallabteilungen und Tröge mit Kaltwasser oder Karbolsäurelösung zu desinfizieren, und in das Futter muß man öfter Kaltwasser oder Kreidepulver tun. Das Futter der Tiere darf nicht zu nahrhaft sein, soll nicht in zu großen Mengen gereicht werden und muß in seiner Zusammenfügung möglichst gleich bleiben. Getränke aus Mehl oder Kleie mit Kartoffeln, sowie dicke Milch sind dem Zustande angemessene Nahrungsmittel, welche man, um keine Verdauungsstörungen zu veranlassen, in kleinen Portionen überreicht. Ist die Mutter rauschig geworden, so sind die Ferkel ungesäugt von ihr wegzunehmen und mit verdünnter Kuhmilch und Kleie zu füttern, bis sie kräftig genug geworden sind, um das gewöhnliche Futter aufzunehmen. L.

Frühe Aufschauungen über die Saanenziege. Die vielfach verbreitete Meinung, daß die Saanen-

ziege zu viel Ansprüche an Haltung und Pflege stelle und wenig widerstandsfähig sei, ist im allgemeinen nicht richtig. Wo man dem Tiere kein dumpfes Loch ohne Luft und Licht als Stall überweist, sie richtig füttert und pflegt, da enttäuscht sie nie. Die Saanenziege zeigt den Idealtyp einer guten, leistungsfähigen Hausziege. An ihrem Körperbau ist besonders zu schätzen der mittellange Kopf, der verhältnismäßig lange und schwache Hals, die gut entwickelte Brust, der typische Karpenrücken und die abfallende Kuppe. Die raffine Saanenziege zeigt ein gutes Gangwerk und eine erstaunliche Futterverwertung, die oft den Vergleich mit einem Jungluheuter aushalten kann. Ein Vorzug ist auch die Hornlosigkeit und die reinweiße Färbung des Haarleides. Dieses macht sie aber auch nur geeignet für Wirtschaften, in denen man den Tieren einen trockenen, geräumigen Stall und gute Pflege zuteil werden läßt. Die Ansicht, daß die Milch dieser Ziege um so wohlnehmender sei, je reiner ausgebildet sich die weiße Färbung des Haarleides zeigt, hat sich bisher in der Praxis nicht als unbegründet erwiesen. E.

Die Hühnerkäse sollen im Winter nicht zu warm sein. Viele Geflügelzüchter glauben, ihren Hühnern dadurch eine Wohltat zu erweisen, daß sie ihnen einen warmen Stall einrichten, namentlich, indem sie einen Teil des Großviehstalles durch eine Bretterwand oder durch Drahtgitter als Hühnerstall abtrennen oder gar die Hühner unmittelbar in einem Winkel desselben unterbringen. Die Wärme soll nach ihrer Meinung die Hühner zum frühzeitigen und fleißigen Legen im Winter treiben. Allein sie schaden dadurch mehr, als sie nützen; denn wenn die Hühner nachts im warmen Stalle zugebracht haben und bei kaltem Wetter am Tage ins Freie kommen, so sind sie leicht der Gefahr der Erkältung ausgesetzt, und deswegen wird der Zweck dieser Maßregel, viele Wintererler zu erhalten, meist nicht erreicht. Die Gefahr der Erkältung ist um so größer, weil die Luft im Viehstall meist feucht ist und die Feuchtigkeit sich auf dem Gefieder der Hühner niederschlägt; auch schadet die im Viehstall durch den Dünger und die Ausdünstungen des Viehes entstehende schlechte Luft dem Geflügel. Weit besser ist daher ein weniger warmer Hühnerstall, natürlich nicht so kalt, daß die Temperatur wesentlich unter Null sinken kann. Er darf deshalb nicht zu groß und zu hoch sein, sondern nur einen solchen Umfang haben, daß die Hühner dicht nebeneinander sitzend ihn ausfüllen; dann erwärmen sie sich gegenseitig zur Genüge, werden abgehärtet und die Kämme und Kehlschlappen erfrieren nicht leicht, wie es bei warmen Nachtställen vielfach der Fall ist. Sollten sie wirklich im Winter einige Eier weniger legen als in wärmeren Ställen, so holen sie dies reichlich nach, wenn es aufs Frühjahr geht. Dennoch kann man die Wärme des Großviehstalles für die Hühner ausnützen, indem man den Hühnerstall an den Großviehstall anbaut oder noch besser zwischen zwei Großviehställen einbaut, aber mit Wänden, welche weder die volle Wärme noch die schlechte Luft durchlassen. Noch viel schädlicher ist es natürlich, den Hühnerstall im Winter zu heizen. Dr. Bl.

Die Färbung des Dotters bei den Eiern unseres Hausgeflügels ist ein röthliches Gelb, und zwar bald dunkler, bald heller. Die fattere oder blässere Färbung ist von mancherlei Umständen abhängig, so von der Art und Rasse der Tiere, wie z. B. Enten- und besonders Gänseier meist dunkleren Dotter haben als die Eier des anderen Federviehes, und unter den Hühneriern besonders diejenigen der Minoras durch dunklen Dotter sich auszeichnen. Von großem Einfluß auf die Dotterfarbe ist ferner das Futter; zartes Grün bewirkt eine dunklere Färbung, ebenso die Aufnahme von viel Insekten, Gewürm und anderen, namentlich lebenden Tieren, während bei ausschließlicher Fütterung mit Körnern der Dotter meist blässer ist, wohingegen Mais wiederum eine fattere Dotterfarbe erzeugt, nur nicht der weiße Mais (Pferde- zahnmais). Eicheln bewirken eine schmutziggelbe Färbung, die wenig einladend aussieht und vielfach sogar die Meinung hervorruft, die Eier seien verdorben; es rührt dies von der in den Eicheln enthaltenen Gerbsäure her, die mit dem Eisen im Ei sich verbindet. In der Regel sind Eier mit sattgelbem oder röthlichem Dotter auch feiner im Geschmack als blässere; schon aus diesem Grunde wie auch aus vielen anderen sollte man daher

stets soviel als möglich Grünes füttern, die Hühner dieses nicht zur Genüge suchen können.

Kaninchenfrikasse. Ein abgefeigtes Kaninchen wird in möglichst gleichmäßige Stücke geschlagen und in einer Schmorpfanne Zwiebeln, Mohrrüben und einem Stück gut angebraten, gesalzen, mit Mehl $\frac{1}{2}$ Liter saurem Rahm, Fleischbrühe aufgefüllt und weichgekocht. Dann die Fleischstücke aus der Tunk, leicht richtiger Dade ein, füllt den Saft ein, sowie ein wenig feinen weißen Pfeffer, vollendet die Tunk mit einigen Tropfen Würze und gießt sie über die Fleischstücke. Das Frikasse gibt man noch einige geschnittene Champignons oder Steinpilze garniert die Schüssel mit goldgelbem Weißbrotschnitten. M. M.

Heringskoteletten. Vier Pfunde Heringe nimmt man sauber aus, wäscht sie, entfernt die inneren, nicht gut schmeckende schwarze Teile, auch die Köpfe, wäscht die Fische mehrmals in kaltem Wasser und legt sie für einige Minuten in Wasser, man einige Körnern übermangansauren Kaliums zugefetzt hat, so daß es schwach röthlich wird. Dann kocht man die Heringe in Salz- und Pfefferwasser, bis sie weich sind, was zwei Vorbeerbildern gar, löst alles ab, treibt es durch die Fleischmaschine und es mit zwei im Fischkochwasser eingeweichten, ausgedrückten Kriegsfenmeln, zwei Eiern, Pfeffer und etwas Zwiebel. Man handgroße Koteletten, wendet sie in Mehl, bakt sie in Fett froz. Dadurch, daß man die Heringe in den Heringen die Köpfe entfernt, die Fische in mit übermangansaurem Kalium gesetztes Wasser legt, verliert sich der Fischgeschmack gänzlich und man kann aus einfachen und billigen Seefisch ohne auch feinere Fischgerichte bereiten.

Gefüllte Kohlräbe. Eine Kohlräbe wird vorhergerichtet und im ganzen in Salz- und Pfefferwasser gekocht. Dann legt man sie auf ein Brett, schneidet oben einen Deckel ab, so wie bis über die Hälfte aus. Diese Hohlraum füllt man mit einem Gemisch, bestehend aus gehacktem Fleisch, geriebenen Zwiebeln, etwas Salz, Pfeffer, einem ganzen Ei und etwas Brühe. Den Deckel legt man darauf, kocht die Kohlräbe in Wasser, bis sie weich ist, legt sie hinein und läßt sie darin, fest zugebunden, dampfen, bis sie gar ist. Die Füllbrühe etwas Mehl samig, mit einem Brühwürfel und nach Belieben etwas säuerlich gemacht.

Sauerkraut. Ein Gemüse, das uns in großer Menge zur Verfügung steht, ist der Sauerkraut. Dieses wird er zuerst mit kochendem Wasser gebrüht; auf einfachste Weise kocht man es mit einer Zwiebel und ein wenig Fett; man kocht es weich und kurz eingekocht ist, läßt man mit ein bis zwei feingeriebenen Kartoffeln kochen. Der Kohl erhält hierdurch die Bindung und ein gutes Aussehen; je nach der Bereitung ist die Kartoffelzugabe zu empfehlen. Sehr wohlnehmend ist Sauerkraut mit Zwiebeln gekocht. Man schält für $\frac{1}{2}$ kg Sauerkraut bis drei saure Äpfel, schneidet sie in ganz kleine Stücke und läßt sie im Kohl ganz weich kochen. Nach dem Garwerden wird er mit ein wenig Schmelz Butter gesüßt. Etwas Fett, ein wenig Schmalz, erhöht den Wohlgeschmack, ist aber absolut notwendig. — Eine andere Zubereitung des Sauerkrauts ist Sauerkraut mit Tomaten. Auf $\frac{1}{2}$ kg Kohl rechnet man zwei mittelgroße Tomaten und eine große Zwiebel. Letztere in Scheiben geschnitten und in Fett ganz weichgekocht, sie muß jedoch hell bleiben. Dann schneidet man die Tomaten ganz klein und gießt sie zu der Zwiebel, läßt auf schwachem Feuer eine halbe Stunde langsam kochen und kocht dann durch ein feines Suppensieb an den schon fast weichgekochten Kohl. Eine Prise Pfeffer verbessert den Geschmack des schön gefärbten Gerichts. In Ermangelung oder zu hohem Preise von frischen Tomaten kann man auch Kürbissentomaten oder Tomatenpüree nehmen. Wein- oder Apfel- oder Tomatenpüree. An den fast fertigen Kohl, an dem jedoch keine Zwiebel sein darf, drückt man den Saft von zwei bis drei Äpfeln und füllt ein Weinglas Apfelwein nach. Diese Zubereitung von Sauerkraut sehr oft als Sauerkraut in Champ-

Man hüte sich, ihn ansetzen zu lassen, sonst verliert seine helle Farbe. — Den gewaschenen Sauerkrautsalat. Den gewaschenen Sauerkrautsalat dreimal mit kochendem Essig, abgießt und immer wieder erhitzt. Dann feingehackte Zwiebel, einen geriebenen, Pfeffer, etwas Salz und ein wenig Öl. Inzwischen hat man ein wenig Schaum zerrührt und fügt allmählich Pfeffer, drei Löffel Öl, zwei Löffel zwei Löffel dicke Milch dazu. Das sehr schmackhafte Mayonnaise, die, falls es ist oder falls zu wenig geworden ist, Wasser, in welchem der Blumenkohl gewaschen wird, der Blumenkohl durch den von geriebener Zwiebel und einem Löffel voll mit Essig angerührtem Senf noch erhalten. Ist diese Soße längere Zeit gerührt, so taucht man einige besonders großen des Blumenkohls hinein und läßt abtropfen. Die anderen werden mit der Soße vermengt, recht vorsichtig umgerührt, nicht zerbröckeln, und die Schüssel wird mit den eingetauchten Mörschen geschmackvoll. Dieser Blumenkohlsalat empfiehlt sich da, wo man wenig Blumenkohl hat, Mayonnaise verlängert das Gericht um einiges.

Apfelkraut. Man läßt die dazu benötigten sechs bis acht Wochen auf einem trockenen Boden ausgebreitet liegen, damit sie austrocknen. Angefaulte Äpfel werden abgeseiht, nur die ganz schwarz gefaulten werden. Die Äpfel werden nach dem „Landwirtschaftlichen Wochenblatt“ von Dr. Heineke gegebenen Rezept in größeren Mengen in einem mit Fett beschmierten Kessel gekocht. Auf je zwölf Hektoliter man sechs bis zehn Liter Wasser zu, kocht es ganz zu Brei, vermischt sie dann mit 10 Litern Strohhalb, bringt sie in den Press. Man preßt den Saft möglichst rein aus. Der Saft wird im Kessel unter stetem Rühren bis zum Trocknen zu wissen, ob der Saft genügend eingedickt, schöpft man kleine Proben aus, läßt sie abkühlen und steckt einen Löffel hinein. Geht er darin aufrecht stehen, dann ist das Kraut fertig. Sollte das Kraut vielleicht im nächsten Jahr zu sauer sein, so muß es wieder aufgekocht werden. Von allen Apfelsorten zu Kraut verwenden. Der Erfolg erzielt man aber mit den süßen Äpfeln. Die sauren Sorten brennen leicht an. Wenn aber gezwungen, vorherrschend saure zu verwenden, dann muß immer die erste Lage aus süßen Äpfeln bestehen, und man muß die sauren Äpfel etwas mehr Wasser beim Zerkleinern hinzugeben. Von dreizehn Hektoliter enthält man vierzig bis fünfzig Kilogramm. Das Kraut mehrere Jahre hält und ein gutes Ersatzmittel der Butter ist. Man verwahrt das Kraut entweder in kleinen dichten Fässern oder in Eimern. Die Fässer läßt man zuspunden, die Eimer werden mit doppeltem Papier überbunden. Die Eingeweide der Fische werden von unseren Fischen als wertlos verworfen. Ganz zu dem, wenn sie bergen an ihren Außenwänden das für die Küche so wertvolle Darmfleisch fester der Fisch ist, um so reichlicher Darmfleisch haben. Beim Zander ist das Darmfleisch, bei den karpfenartigen Fischen ist es ins Gelbliche. Seefische kommen aus dem Ausland. Dorsche werden noch unausgeweidet gehandelt. Mit dem Dorsch vermag man sofort den Fisch zu braten oder zu kochen. Mitunter bedarf es einer Zugabe von Öl oder Butter. Ist der Fisch so reich sein eigenes Fett zur Zubereitung. In Österreich-Ungarn laufen die weniger bekannten Leute die Eingeweide der Fische von den Fischhändlern, welche sich mit der Ausschachtung der Fische, namentlich Karpfen, befassen. Man wird sauber von den Därmen gelöst, die Darmmolezen, nicht gebraten. Die Därme werden sauber gereinigt und durch den Fleischwolf. Das ganze wird wie Ragoût an gemacht und schmeckt delikates. Das Fett ist zu

diesem Gericht mehr als ausreichend. — Kartoffel in Fischfett gebraten, vermischt mit den zerkleinerten Fischdarmen, ist ein vorzügliches Essen. Man wolle beim nächsten Fischessen nicht unterlassen, das Fischfett zu prüfen. H. H.

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 brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Infolge gesetzlicher Erhöhung der Portogebühren beträgt der Portoanteil, der vom 1. August 1916 an für jede Fragebeantwortung einzufinden ist, 30 Pf.

Frage Nr. 333. Ich glaube gelesen zu haben, daß nicht nur Dachssetz, sondern auch Dachsfleisch in manchen Gegenden gegessen werden. Können Sie mir Auskunft darüber geben? H. in N.

Antwort: Über die Zubereitung des Dachssetzes für die Küche ist ausführlich in Nr. 41 Bd. 66 der „Deutschen Jäger-Zeitung“ berichtet. Dort wird das Fett als nur zu Lederschmiere tauglich hingestellt, woraus zu schließen, daß es keinen angenehmen Geschmack hat. Möglich wäre, daß durch Gewürz, Zwiebeln, Apfel oder dergleichen der Geschmack sich verbessern ließe; das käme auf einen Versuch an. Es läßt sich manches ganz gut essen, was man früher für ungenießbar hielt. S.

Frage Nr. 334. Wie kann man unreife, grüne Tomaten verwerten? P. B. in N.

Antwort: Mit den Tomaten muß man in diesem Jahre etwas Geduld haben. Der Nachsommer hat sich in letzter Zeit nochmals recht freundlich gestaltet und wir haben es schon mehrfach erlebt, daß die Oktobersonne den Wein noch zur Reife brachte und auch die Tomaten färbte. Wenn die Tomaten einigermaßen ausgewachsen sind, dann reifen dieselben auch nach, wenn sie in einem warmen Raum (in der Regel auf ein Brett über dem Küchenherd) auseinander gelegt werden. Sonst ist mit grünen Tomaten wenig anzufangen. Man kann sie einsäuern wie die Salzbohnen, und auch einlegen wie Essiggurken, auch sauer-süß wie die halbreifen Zwetschen. Sie werden als solche zur Beilage zum Rindfleisch gegeben, in der jetzigen fleischarmen Zeit geben sie aber auch eine gute Zupreise zu Quellsartoffeln. Schlegel.

Frage Nr. 335. 1. Meine Puten und Hühner legen so oft Eier mit weicher Schale; wie kann man da am besten abhelfen? Gibt es noch ein anderes Mittel als Kalk, welchen sie sich selbst genügend suchen könnten, oder in welcher Menge und auf welche Weise muß man ihn füttern? — 2. Wie kann man Holunderbeersiede von ungestrichenem Holz (Tisch, Fußboden) am besten entfernen? Freifrau von P. in L.

Antwort: Ein anderes Mittel als hinreichend Kalk gibt es nicht, um das Legen schalenloser oder weichschaliger Eier zu verhüten. Am besten ist es, wenn man gelochten Kalk in einem Kästchen im Schlarraume oder im Nachtstalle der Hühner aufstellt, auch davon etwas unter das Futter der Hühner mengt, etwa 3 g täglich auf den Kopf. Statt des ungelochten Kalkes kann man ihnen auch Mörtel oder alten Bauschutt vom Abbruch eines Gebäudes hinstellen. Sollte dadurch dem Übel nicht völlig abgeholfen sein, falls nicht etwa eine Erkrankung der Legeorgane vorliegt, so ist es am besten, Muschelschale von gebrannten Muscheln (sogenannter Geflügelschale, zu beziehen von Conne-mann in Veer) zu nehmen. — 2. Holunderbeersiede sind aus dem Holz dadurch zu entfernen, daß man etwas Alkohols darauf streut, es leicht anfeuchtet und vier bis fünf Stunden darauf liegen läßt. Sind die Flecke tief eingedrungen, so muß man dieses Verfahren wiederholen. Übrigens ist Alkohols ein starkes Gift. Dr. W.

Frage Nr. 336. Möchte gern meinem Mus Saft von Futterrüben begeben. Kann man den Saft nur aus Futterrüben, ohne Zugabe von Zuckerrüben, herstellen? Wieviel Wasser gehört zu 1 Zentner Futterrüben? Wie lange kocht ich ein? Muß der Saft erst fertig gekocht werden, ehe ich ihn zum Mus gebe? Frau A. K. in Fr.

Antwort: Zur Saftgewinnung hat zwar die Zuckerrübe den Vorzug, aber wenn diese nicht vorhanden, läßt sich auch die gewöhnliche, überall angebaute Futterrübe oder Runkeln, in Deutschland vielfach Dickwurzel genannt, verwenden.

Die Rüben werden gewaschen, nicht geschält und in etwa hühnereigroße Stücke geschnitten. Zu einem Zentner geschnittener Rüben sind etwa 10 Liter Wasser nötig. Je weniger Wasser, um so besser, denn dieses muß durch langes Kochen wieder verdunstet werden. Die Rübenschnitte werden so lange gekocht, bis sie gar sind und sich leicht zerdrücken lassen. Wenig abgeseiht, besser noch ganz heiß, werden die gekochten Rüben in einen Sad gefüllt oder in ein leinenes Tuch eingeschlagen und der Saft mit leichtem Druck abgepreßt. Der Saft kann sofort mit dem vorhandenen Obst, Zwetschen, Birnen, Apfel, Kürbisse, Brombeeren, Holunderbeeren, Ebereschen zu Mus eingegeben werden. Ein vorheriges besonderes Eindicken ist nicht nötig. Der ohne Obst oder sonstige Zugaben eingegebene Saft läßt sich ebenfalls als Zubrot verwenden, an den etwas rübenartigen Geschmack gewöhnt man sich bald. H. Schlegel.

Frage Nr. 337. Eine junge Sau, sechs Monate alt, raucht schon und frist schlecht. Was ist zu machen? F. Gr. in N.

Antwort: Wenn irgend möglich, sollte das Tier tagsüber Weidegang haben. Jedenfalls muß es hauptsächlich mit Grünfutter ernährt werden. Mit jedem Futter geben Sie einen Löffel voll künstliches Karlsbader Salz. Dr. H.

Frage Nr. 338. Bei einer eineinhalb Jahre alten Färs ist der Nabel etwa 5 cm herausgetreten. Was ist dagegen zu tun? Kann ich das Tier mit dem Fehler deden lassen? A. M. in G.

Antwort: Sie können die Färs unbesorgt deden lassen. Der Nabelbruch verschwindet meist, wenn der Bruch zurückgebracht und dann kreuzweise Leutoplasstapler aufgelegt wird. Wenn die Pflasterbehandlung nach Ablauf von sechs Wochen keinen Erfolg gehabt haben sollte, so können Sie den Bruch vorzeitig mit Vitriolöl betupfen und dies nach acht Tagen wiederholen. Dr. H.

Frage Nr. 339. Meine zwei- und dreijährigen Legehühner legen bis zum Juni ganz fleißig, haben aber seitdem aufgehört. Sie erhielten morgens Weichfutter, aus Kartoffeln, Küchenabfällen, Knochenmehl und Garnelen festehend, nachmittags Grünfutter, wie: Brennesseln, Salat usw., abends Körner. Bei dem Ausbleiben der Vegetativität habe ich in den letzten Tagen auch morgens Körner gegeben, etwa 40 g auf den Kopf, mittags 100 bis 150 g warmes Weichfutter, dazwischen hin und wieder Würmer und Schnecken, die Körner so, daß die Hühner suchen und arbeiten müssen. Seit etwa acht Wochen haben sie gemeinert und sind anscheinend damit fertig. Tagsüber sitzen sie meist mit vollgefreßenen Kröpfen faul umher. Ist das Nichtlegen vielleicht auf zu reichliche Fütterung zurückzuführen? J. C. in N. a. G.

Antwort: Allerdings ist zu reichliche Fütterung ohne Zweifel die Ursache des Nichtlegens. Ein Huhn von etwa 2 kg Lebendgewicht bedarf im Durchschnitt zu guter Ernährung und fleißigem Legen täglich 80 bis 100 g Trockensubstanz. Nun enthalten die Körner auf 100 Teile zwischen 80 und 90, das Grünfutter 10 bis 20 Teile Trockensubstanz; der Trockengehalt der gekochten Kartoffeln und Haushaltsabfälle ist verschieden, gemischt mit Knochenmehl (besser Schrot von frischen Knochen) und Garnelen können Sie, wenn Sie das Futter nicht zu naß, sondern krümelig anmengen, zwischen 40 und 60 Teile Trockensubstanz rechnen. Das Gesamtgewicht des täglichen Futters muß alles in allem zwischen 200 und 240 g betragen. Sie erreichen dies, wenn Sie neben 40 g Körnern 80 bis 100 g Weichfutter und 100 bis 140 g Grünfutter geben, also so viel Grünfutter wie Körner und Weichfutter zusammengekommen oder sogar noch etwas mehr Grünfutter. Von diesem können Sie nicht leicht zu viel geben; was die Hühner davon verzehren, lassen Sie ihnen zukommen; das ist die beste Regel für die Fütterung. Gingen Sie an ein Weichfutter entscheiden zu viel. Daß die Hühner überfüttert werden, können Sie daran wahrnehmen, daß sie träge umherhocken; sie müssen sich Bewegung machen, namentlich in beschränktem Raume. Daher ist es richtig, wie Sie es tun, die Körner in die Streu einzuhacken, daß sie suchen müssen. Am besten geben Sie in der Frühe 15 bis 20 g Körner, gegen Mittag Weichfutter und gegen Abend wieder 20 bis 25 g Körner, Grünes aber der ganzen Tag zu beliebiger Aufnahme. Der Fehler, die Hühner zu reichlich zu füttern, wird im Frieden von einer sehr großen Zahl von Geflügelzüchtern gemacht; bei der Futterknappheit in der Kriegszeit glaubten wir nicht, daß es vorkäme. Dr. W.

Das Verjüngen einer hochgelegenen Wiese geschieht am sichersten durch vollständiges Umpflügen vor dem Winter. Im nächsten Frühjahr wird dann Hfer gesät, der die Deckfrucht für die zugleich erfolgte Neuaussaat der Gräser bildet. Der Hfer gedeiht auf solch frisch umgebrochenem Lande bei genügender Düngung am besten und schützt zugleich die jungen Wiesenpflanzen. Soll die Saat derselben ohne Deckfrucht erfolgen und ist die Wiese nicht trocken genug zum Pflügen, so genügt zum Verjüngen die Egge, und zwar eine möglichst schwere, schon im Herbst. Im Frühjahr wird dann, sobald der Frost es erlaubt, mit einer leichteren Egge so lange geeeggt, bis die Karbe vollständig zerstört und alles schwarz ist. Sobald der Boden genügend abgetrocknet ist, kann die Aussaat erfolgen. An Stelle von Klee Vogelweide zu den Gräsern zu mischen, ist nicht ratsam, da sie die Masse des Futters nicht genügend vermehrt. Zugleich mit den verschiedenen Kleearten kann jedoch etwas Vogelweide mit verwendet werden, dagegen ist in keinem Fall auf den Klee zu verzichten. Zur Düngung der Wiesen ist sowohl Kalidünger als auch Thomaschlacke notwendig, von ersterem 400 kg, von letzterem 400 bis 600 kg auf das Hektar. Diese Düngemittel werden im Herbst gestreut, sobald das Eggen geschehen ist.

Verbesserung unguñstiger Bodenarten für den Obstbau. Während feuchter Kalkboden dem Obstbau im allgemeinen sehr dienlich ist, eignet sich trodener Kalkboden sehr wenig für den Obstbau. Ist nun ein solcher Boden auch noch sehr steinig, so sind vor allem beim Auswerfen der Pflanzgruben diese Steine, da sie das Eindringen der Wurzeln zur Seite und in die Tiefe verhindern, sorgfältig zu beseitigen, und die Gruben müssen so tief wie nur möglich ausgeworfen werden. Dazu ist es notwendig, die Erde durch einen Zusatz von Ton und Torfmuß zu verbessern. Ähnlich wie beim Kalkboden verhält es sich auch beim Sand. Häufig finden wir jedoch unter einem armen Sandboden einen Mergel- oder Lehmuntergrund und in diesem ein geeignetes Mittel, durch tiefes Rigolen den Sandboden ohne großen Kosten- aufwand genügend zu verbessern. Auch durch Beimischung von Kompost, welcher aus Straßen- fehricht gewonnen wurde, kann man schlechten Sandboden für Obstbaumpflanzungen geeignet machen.

Spargelbeete im Spätherbst. Sobald die Zweige und Blätter sich zu färben beginnen, bereiten sich die Pflanzen für die Winterruhe vor. Die einjährigen Triebe beginnen sich zu entleeren, und alle noch in ihnen enthaltenen nützlichen Stoffe wandern durch die Stengel in die unterirdischen, ausdauernden Organe, in die jungen Spargelknospen. Ehe dieser Vorgang eintritt, soll man die Stengel nicht abschneiden, sondern es darf dies erst dann geschehen, wenn sie vollständig gelb sind.

Durch ein früheres Abschneiden gehen viele nützliche Stoffe für die Pflanze verloren. Nach dem Abschneiden werden die Beete mit der Hade gelockert und mit Dünger abgedeckt. Wo die fege- förmige Kultur angewendet ist, wird der Dünger zwischen den Kegeln ausgebreitet, und hierauf ebnet man die Regel.

Der Stachelbeermehltau trat in diesem Jahre in verschiedenen Gegenden besonders stark auf. Seine Bekämpfung muß sich der Gartenbesitzer auch in der Zeit angelegen sein lassen, wo er die Schäden nicht vor Augen hat, also im Herbst und Winter. Schon wenn der Trieb abgeschlossen ist, muß man alle befallenen Teile sammeln und verbrennen. Wo sich durch Bräunung und trummes Wachstum kranke Zweige bemerkbar machen, hat man eine Siedelung der Pilzsporen des Mehltaues vor sich. Nach dem Ausschneiden bepinselt man alle Teile der Pflanze mit Kalkmilch, die 15 Prozent Obstbaumtarbolineum zugelegt erhält. Ebenso muß der Boden als Überwinterungsherd der Sporen gefalst werden. Auf das Quadratmeter rechnet man 250 g gebrannten Kalk. Ferner ist eine Kräftigung der befallenen Pflanzen durch eine kräftige Düngung erforderlich. Man verwendet dazu 40 Gramm Superphosphat, 20 Gramm 40prozentiges Kali und 20 Gramm schwefel- saures Ammoniak. Letzteres kann auch durch Jauche ersetzt werden.

Wurzelgemüse, wie: Mohrrüben, rote Rüben, Schwarzwurzeln, Petersilienwurzel, müssen für den Anbau im nächsten Jahre schon im Herbst gut mit verrottetem Mist gedüngt werden, soweit eine Düngung überhaupt notwendig ist; denn das sogenannte Rostigwerden dieser Wurzelgewächse ist eine Folge starker und frischer Stallmistdüngung. Kräftiger, nährstoffreicher Boden braucht für diesen Zweck im Herbst nicht gedüngt, sondern nur um- gegraben werden.

Zur Pilzfütterung. Professor A. Raumann- Dresden schätzt den Reichtum der Wälder, Wiesen und Weiden bei einmaliger Ernte auf mindestens 28000 Millionen Pilze, bei viermaliger Ernte auf etwa 100000 Millionen, so daß wir bei Annahme eines mittleren Pilzgewichts von $\frac{1}{10}$ kg noch 2000 Millionen Kilogramm Pilzsubstanz aberten können. Diese entspricht 50 Millionen Kilogramm ausnützbarer Eiweißes. Das für den Viehbestand Deutschlands an sich zwar geringe Quantum läßt sich nach seinen Ausführungen in der „Deutschen Tierärztlichen Wochenschrift“ verhundertfachen, wenn mit der Ernte rechtzeitig begonnen wird und das Wetter einigermaßen günstig ist. Um möglichst rasch mit der Ausnützung der Pilze zu Viehfutter im großen vorzugehen, macht Raumann den Vor- schlag, alle Pilze unter Ausschaltung der beiden leicht erkennbaren häufigeren Giftpilze, wie Knollen- blätterchwamm und Fliegenpilz, ohne sonstige

Rücksicht auf etwaige giftige Eigen- Futtermitteln zu verarbeiten. Da je- geeigneter Verdünnung unwirksam bei der Vermischung aller in einem- sammelten Pilze fraglos eine Ver- dünnung des Giftes eintreten, daß eine Wirkung ausgeschlossen wäre, zumal gründlichen Durchmischung der verschiede- formen. Beim Sammeln der Pilze sich, alte Pilze zu schonen, statt von zu- letzte Exemplare von den anderen zu- zu Fühnerfutter zu verarbeiten und sicher erkennbare, gute Speispilze in- lichen Nahrung vorzubehalten. Zum- der Wälder und gemähten Wiesen- Fütterung von Forstpersonal durch eine Organisation systematisch vorgegan- Als Sammler wären verständige Schül- willig sich meldende Erwachsene an gün- oder Wochen der Herbstmonate her- Während der Pilzmonate läme selbst- die Frischfütterung in Betracht. Zu die- sind die Pilze durch eine Hadmaschine zu dämpfen und mit Klee zu verfüttern, reichen Pilzlegen des Herbstes für den zu- zubewahren, damit er in futtermarmer Be- stoffhaltiger Futtermittelerfaj verwert- sind zwei Aufbereitungsarten empfehl- Das Einsalzen und die Gewinnung Pulver. Bei beiden Verfahren muß je- herigem groben Zerklleinern ein gutes mischen, vielleicht in rotierenden Tromm- finden, schon um etwaige giftige Anteile in- großen unguñstigen Material möglichst ge- zu verteilen. Das Einsalzen wäre in je- zunehmen, so daß stets auf eine Lage ge- feinerer Pilze eine dünne Salzschrift ge- gefüllten Fässer sind danach gut zu be- Am ratsamsten dürfte jedoch die Petersil- trodnenen Pilzpulvers sein, das dem je- Belieben, vielleicht unter Aufbrühen, be- wäre. Das Trocknen könnte nach ein- sprechend abgeänderten Darmmalzverfah- Verwendung von Heißluft nach dem Ge- prinzip erfolgen. Dabei ist es sehr wahr- daß ein größerer Teil etwaiger Pilzgifte Hitze zerstört wird. Die getrockneten Pilz- alsdann fein vermahlen werden, wodurch zeitig eine bessere Ausnützung bei der ge- gewährleistet würde. — Wenn zur Lö- Problems der Pilzfütterung, so bemerkt Dr. Raebiger-Halle a. S. in der Wochens- dortigen Landwirtschaftskammer, auch je- versuche, besonders an Kindern und Sch- nicht zu entbehren sein werden, so glau- den Vorschlägen Raumanns zur Verwer- Pilze als Viehfutter zustimmen und das der Landwirte auf diese Frage hinlen- müssen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Sehen ist neu erschienen der

Jagd-Abreisskalender 1917

herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung.

Format Großoktav 17,5x26 cm. In glänzender Ausstattung: reich illustriert. 220 Blatt, also wiederum vermehrt und im Inhalt verbessert. Sonntage und Feiertage mit abweichenden, andersfarbigen Hibern. — Text: Monatliche Ratsschläge für Jagd- betrieb und Wildbahn. Tägliche Mitteilungen für weitgerechtes Jagen, Hege und Pflege des Wildes. Beste Jagdpoesie, Weidmanns- sprüche u. v. a. m. — Titelblatt in Farbendruck.

Preis 2 Mk. 50 Pf., von sechs Stück an je 2 Mk. 30 Pf.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung und den Verlag.

Es empfiehlt sich, den Abreisskalender sofort zu bestellen, denn es liegen jetzt schon so viele Aufträge vor, daß der Kalender wie alljährlich bald vergriffen sein dürfte.

Reines Gesicht



roßge Frische, verleiht rasch u. sicher „Rein- halt“. Unübertroffen gegen Sommerprossen, Mitesser, Pidel, Rote, Hautreiz u. alle Haut- unreinigkeiten. Tä- gendach erprobt! Sichere Wirkung! Preis Mk. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99. (28)

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen ameri- Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschte Haar- wuchs (Pur- und schmerzlos durch Ab- sterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Rein Wasser, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 5.— gegen Nachnahme.

Herm. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Kriegs-Erinnerungs-Ringe.

No. 3388. No. 3402.



Grosses Lager aller Arten Ringe, Uhren, Felddienst- und Armbanduhren, Kriegs- schmuck, Ketten etc. zu sehr vorteilhaft. Preisen. Kataloge gratis. Versand ins Feld nur gegen vorherige Einsendung des Betrages inkl. Porto. Hugo Pincus, Hannover 37.

Bettwäsche,

Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. „Sanis- Versand“, München 23, Dachauer Str. 54.

Ohrensaufen

Ohrenflus, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit be- zeitigt in kurzer Zeit.

Gehöröl. Marke St. Bonifatius. Preis 2.50; Doppelpack 4.—. Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadtabothek Pfaffenholzen a. Alm 31 (Oberb.).

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Wer Eis für den nächsten Sommer aufheben will, in vorbereitenden Schritte und beschaffe sich

Menzel-Schubert, Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke

sowie die Anlage von Kühlräumen nebst Eis- und Kühlmaschinen für Wollereien, Schlächtereien, Eisfabriken etc. Schrift, vollständig neu be- deutend vermehrte Auflage von Professor Alfred Schubert, Landwirt, Baumeister und Königlich Preussischer Baugemeinschafts-Oberlehrer. Mit 135 Abbildungen. Preis geheftet 4 Mk., fein gebunden 5 Mk.

Das Wert ist zu beziehen gegen Einsendung des Betrages in Portogebühr postfrei, unter Nachnahme mit dem Nachschlag des Nach- J. Neumann, Neudamm

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage

erschien:

TreuDeutsch.

Zwei Geschichten aus der Zeit des Russeneinfalls in Ostpreußen.

Von M. Trott.

Preis geheftet 2 Mk., gebunden 2 Mk. 50 Pf.

Es ist zu beziehen gegen Ein- sendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portogebühr.

J. Neumann, Neudamm. Alle Buchhandlungen nehmen Be- stellungen entgegen.

Mein Pferd war

„dämpfig“

und wurde rasch geheilt. die Dankschreiben an E. H. Hoyer in Lachen. Hoyer (Schweiz), an sofort wenden wollen. Rein Pulver. Prospekt un- nst gratis.

Bettwäschen

Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeben. Auskunft umsonst.

Institut „Auro- Reichertshausen a. Jlm