

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Nr. 46.

Gratisbeilage zum Ringer Kreisblatt.

1917.

Sehr Hochachtung und dem Inhalt dieses Blattes wird herzlichst dankt. (Gef. vom 12. Juni 1917.)

Die Seidenzucht.

Von E. E. Leonhardt. (Mit Abbildung.)

Der Umstand, daß Deutschland jährlich bedeutende Summen für die Einfuhr von Seide ausgibt, hat schon vor 200 Jahren die Aufmerksamkeit der Herrscher auf sich gezogen. Besonders der große König Friedrich gab sich der erdennlichste Mühe, in Preußen den Seidenbau einzuführen und gewinnbringend zu gestalten. Wohl hatte er den Erfolg, den Ertrag der Seidenzucht von jährlich 1000 kg auf nahezu 6500 kg steigen zu sehen, doch mangelten die Einrichtungen bald nach seinem Tode völlig, zum Teil weil seine immer wieder mahnende Stimme fehlte, zum Teil aber auch, weil die Verhältnisse gar zu ungünstig waren. Seitdem sind zwar mehrfach ernste Anläufe zur Hebung der Seidenzucht gemacht worden, doch blieben sie in Deutschland innerhalb enger Grenzen, während unter Verbündeter in Ungarn sehr schöne Erfolge in letzter Zeit verzeichnen durfte. Winterweile hat sich in Deutschland die Seidenindustrie gewaltig gehoben. Kurz vor dem Kriege wurden jährlich durchschnittlich 32 Millionen Kilogramm Seide im Werte von etwa 134 Millionen Mark eingeführt; dies und die Absicht, den zahlreichen Kriegsverlust eine leichte, einträgliche Nebenbeschäftigung zu verschaffen, führten in neuester Zeit dazu, daß maßgebende Kreise sich dem alten Projekt, die Seidenzucht bei uns einzuführen, wieder zuwandten.

Von vornherein muß man dieser Absicht mißtrauisch gegenüberstehen. Denn was dem kühnsten tatkräftigen Friedrich dem Großen mit seinen zahlreichen Nachfolgern nicht gelingen wollte, hat unter den heutigen Verhältnissen, wo außerdem der Wert von Grund und Boden ganz bedeutend gestiegen ist, noch weniger Aussicht auf Erfolg; wir wollen aber einfach die Tatsachen für sich sprechen lassen, damit jeder selbst ein Bild von den Ertragsmöglichkeiten gewinnen kann.

Die erste Voraussetzung für die Zucht der Seidenraupe bildet die Beschaffung des nötigen Futters, das in allen Seidenzucht treibenden Gebieten aus den Blättern des weißen Maulbeerbaums (*Morus alba*) besteht. Die schon früher und neuerdings mit den Blättern der als Gemüse angebauten Schwarzwurzel (*Scorzonera hispanica*) angestellten Fütterungsversuche haben wenigstens in Bestrahlungslicht zum Ziele geführt; die Seidenraupe will nicht recht wachsen, ihr Lebensdauer wird

unnatürlich verlängert und eine hohe Anlage zu feuchtenartigen Erkrankungen ist die Folge des unbeschränkten Futters. Es bleibt abzuwarten, ob die Versuche Professor Dammers günstiger sein werden. Nach den älteren Beobachtungen von E. W. Höhrig in Barmen darf man es kaum annehmen. Wenn auch letzterem ein Erfolg nicht ganz abzuschreiben war, so ist doch die von ihm erzielte Reiz-



Seidenraupe auf Maulbeerbaum: weiche Fütterung mit ausschließlichen Schmetterling.

einnahme eine so unbedeutende, daß kein Mensch die Mühen und Sorgen einer solchen Arbeit wird auf sich nehmen wollen.

Der Maulbeerbaum braucht tiefergründigen, fruchtbaren Boden und liefert, als Hochstamm gezogen, in gutem Klima und unter günstigen Kulturbedingungen nach 10 Jahren jährlich 15 kg, nach 20 Jahren 25 kg, nach 30 Jahren 50 kg zur Fütterung geeignete Blätter. Unter diesen Voraussetzungen braucht man zur Aufzucht von 30 g Seidenraupen eiern 25 bis 30 im besten Wachstum stehende Maulbeerbäume.

In Deutschland muß man, da die Bäume nicht die höchste Wachstumsfreudigkeit zeigen, gewiß auf mindestens 40 Bäume rechnen. Der Abstand der einzelnen Bäume voneinander beträgt 6 bis 10 m. Man braucht für eine Anpflanzung von 40 Bäumen also wenigstens 16 a besten Bodens, der während der ersten Jahre überhaupt keinen Ertrag in der angegebenen Richtung bringt. Die Blätter sind für die ersten Wochen der Raupenfütterung abzuscheiden, nur nach der vierten Häutung der Raupe kann man ganze Triebe vorlegen. Zum Werben des Laubes genügt für die aus 30 g Eiern ausschließenden Raupen in den ersten 14 Tagen ein Knabe, später hat ein kräftiger Mann ausreichend mit der Futterbeschaffung zu tun.

Zur Aufzucht der Raupe aus den Eiern gehört vor allem ein Zuchttraum mit Heizvorrichtung. Denn wenn auch zu Beginn der Zucht, etwa Mitte Juni, wärmeres Wetter herrscht, so darf doch das Thermometer im Zuchttraum nicht unter 20° C sinken. Die Eier werden nach Unzen zu je etwa 30 g verkauft; eine Unze Eier ergibt 35 000 bis 40 000 Raupen. Für diese Tiere gebraucht man wenigstens 120 cbm Raum, der ausgiebige Lüftung gestattet. Je größer der verfügbare Raum, um so besser. Zum Unterbringen der Raupen verwendet man Hürden aus Schiefer mit hölzernen Rahmen von 2 bis 3 cm Größe; diese Hürden werden auf Holzgestelle mit etwa 40 cm Abstand voneinander gehoben. Zur Zucht der erwähnten Raupenmenge sind 60 bis 70 qm Hürden erforderlich. Das Ausschlüpfen der Eier darf nicht eher veranlaßt werden, als die Maulbeerbäume genug Blätter zur Fütterung getrieben haben. Die ausgeschlüpfen Raupen erhalten alle zwei Stunden feingehackte Blätter. Erst nach der vierten Häutung — die vier Häutungen folgen innerhalb vier bis sieben Tage aufeinander — kann man ganze Blätter als Futter reichen. Alle Blätterabfälle wie auch die Ausscheidungen der Raupen sind sorgfältig zu beseitigen, was durch das sogenannte Umbetten erfolgt. Man legt morgens auf die Hürden durchsichtiges Papier und auf dieses frisches Futter. Die Raupen kriechen durch die Löcher nach dem Futter und können mit Hilfe des Papiers auf eine reine Hürde gebracht werden, während die alte sorgfältig gereinigt wird. Bei jedem Umbetten verteilt man die Raupen auf einen größeren Raum. Eine Woche nach der vierten Häutung gelangen die Raupen die Spinnreife. Man bereitet nunmehr die sogenannten Spinn-

rich
im
ahr:
elle.

ang.

Sperte

t.

tung
Rück.

Reicht-
engen
ahmen

i nicht
rahmt
hmis
jedoch
Zeit-
Ber-
1916)
Bitter

ungen
ig der
Beizit
reffen,
3 ju

einden
über

r Er-
rucher,
jalten,
ehrd-
kann
andere

e Be-
zirkes
und
nicht
starke
darf.

darfs
unbe-
ereien
an
auch
efern.
en zu
umge-
reitig.
Sie
inden
unal-
ung).
durch
Maß-
daß
ugten
Geräte



hätten aus Stroh- oder Reisigbüscheln, welche ausgebreitet und gelockert auf freie Hürden gestellt werden. In dem Zwischenraum der Strohhalm usw. wohnt sich nun die Raupe in etwa vier Tagen ein. Nach weiteren vier Tagen verwandelt sie sich zur Puppe. Überläßt man den Kolon sich selbst, so schlüpft nach acht Tagen der Schmetterling aus, indem er durch einen scharfen Saft die Kolonhülle erweicht und ein Loch hindurchbohrt. Für den Züchter gilt es aber, den Kolon zu verkaufen, bevor der Schmetterling anschlüpft, da dieser sonst bedeutend an Wert einbüßt. Die ganze Entwickelung vom Bebrüten der Eier bis zum Einspinnen der Raupe nimmt 40 bis 45 Tage in Anspruch. Die nun folgenden Arbeiten des Züchters der Raupen und Trocknens der Kolons, das Abhaspeln und Zwirnen des Fadens usw. sind nicht Aufgabe des Züchters, da hierzu entsprechende maschinelle Einrichtungen und nur durch jahrelange Übung zu erlangende Fertigkeit eine ausschlaggebende Rolle spielen.

Dieses in ganz allgemeinen Umrissen gegebene Zuchtverfahren scheint allerdings sehr einfach und dürfte leicht erlernend wirken. Man darf aber nicht außer Acht lassen, daß es während der angegebenen Zeit die volle Arbeitskraft von wenigstens drei erwachsenen Personen benötigt, daß ferner die Raupen bei nicht strengster Reinlichkeit sehr leicht anstehenden Krankheiten unterliegen, und das Ausschleiben des nötigen Futters endlich den ganzen Erfolg in Frage stellen kann. Und dieser in Geld ausdrückbare Erfolg ist dazu keineswegs so groß, daß er zur Übernahme eines immerhin nicht unbedeutenden Risikos Veranlassung geben könnte. Volle Die Bedingungen für das Gedeihen der Seidenzucht und deren volkswirtschaftliche Bedeutung, Berlin 1916) berechnet, daß aus einer Unze Eier günstigenfalls 60 kg vollkommene Kolons gewonnen werden können, für die nach dem Mittelpreise der letzten drei Jahre in Görz und Trient 180 K. gelöst wurden. Die tatsächlichen Ausgaben beliefen sich nach diesem Gewährsmann auf 80 K., wobei allerdings der Einkauf des benötigten Futters mit 32 K. angelegt ist, dagegen keinerlei Lohn für den Züchter und seine Familie enthalten ist. Es wäre also unter diesen Voraussetzungen mit einem Nettogewinn von 100 K. zu rechnen, was einigermaßen annehmbar scheint. Nur ist es kaum wahrscheinlich, daß er unter den viel ungünstigeren Verhältnissen in Deutschland erreicht wird. Und was sind letzten Endes 100 K. für drei Personen innerhalb eines Zeitraumes von anderthalb Monaten? Ganz gewiß soll die Seidenzucht nur als Neben-Erwerb ins Auge gefaßt werden. Aber auch dann dürften sich nicht viele Menschen finden, die eine so schlecht entlohnte Arbeit freiwillig auf sich nehmen. Das mag für den bedürftigsten Süd-Europäer und Japaner, die von der Hand in den Mund zu leben gezwungen sind, genügen. In Deutschland mit seinen hohen Lebensmittelpreisen wird sich wohl nur der bemittelte Liebhaber zu einem solchen Versuch verstehen. Wir können daher nicht der Meinung beistimmen, daß die Seidenzucht auch in Deutschland einen lohnenden Neben-Erwerb darstellt.

Spätherbstarbeiten im Gemüsegarten und Gemüseverwertung im dem Haushalt.

Von A. Barfuß.

Überall im Deutschen Reich in der Gemüse-Anbau in diesem Jahre auch auf Neuland und Moor-landenerstreckt worden und das mit in nächsten Jahre ebenso wieder in erhöhtem Maße geschehen, um den Nahrungsmittelbedarf zu decken. Vor allen Dingen ist es nun aber auch notwendig, die zum Verfeinern dienenden Arollen und Wintergemüse im Spätherbst so zu behandeln, daß sie den größten Nutzen abzuwerfen und sich lange Zeit halten. Die eigent-lichen Wintergemüse sind, ihren Aufbewahrungs-

räumen im Keller usw. entsprechend, die erste Zeit luftig zu halten, damit die aufsteigenden Dünste auch aus Gemüsegärten entweichen können. Diese feuchten Ausdünstungen sind oft die Ursache zum Faulen der Gemüse. Man bedeckt deshalb die Gemüsegärten, Wasserrubenmieten, Unterlohrabmieten usw. erst nach Mitte November. Denn diesen zur Nahrung der Menschen dienenden Gemüse und Knollengewächsen schadet ein kleiner Frost nicht, weil dieser wieder heranzieht und die Dauerhaftigkeit auch vermehrt wird. Wasserruben zur menschlichen Speise und zum Füttern für das Vieh hole man solange frisch vom Ader, als es eben geht. Der Nährwert wird dadurch gehoben, und viele Landwirte ernten bis Dezember auf diese Art und sparen dadurch Arbeit. Hat man keine besonderen Speiserüben, als: weiße lange, runde gelbe, oder violette oder stängelförmige weiße Rüben, ausgelast, so sortiere man die mittelfrühen, festfleischigen Rüben heraus und verbrachte sie im Haushalt oder verkaufe sie als Nahrung für Menschen. Diese Speiserüben finden Ende November sehr guten Absatz zu hohen Preisen, man braucht sie dann nicht einzumieten. Findet man zu der Zeit keine Abnehmer oder kann man wegen Zeitmangels nicht in die Stadt fahren, so entleert man das Land mit einem glatten Schmitt an der Rübe und häufte die abgetrockneten Wasserruben auf 1 1/2 m im Durchmesser haltende, oben gewölbte Haufen und bedeckt Stroh oder Heuballen darauf. Am vorzuziehenden ist dann, diese Speiserüben in Päckchen anfangs Dezember an Händler oder am nächsten Markt zu verkaufen. Da nun auch in diesem Herbst große Quantitäten Unterlohrabi, Kohlrüben, Stedrüben, Bräun für die menschliche Speise in längliche Gruben eingepunkt sind, so achte man darauf, daß diese, wie auch die zu Futterzwecken dienenden Gruben bzw. Mieten nicht eher die Winterbedeckung erhalten, als es eine starke Kälte verlangt. Die meisten Nachfrager, die Ende Oktober und im Laufe der ersten Wochen des November eintreten, sind nicht anhaltend, verbessern vielmehr meistens den Geschmack und die Dauerhaftigkeit der Kohlrüben.

Der Krieg hat die Kohlrübe als Gemüse auch dort eingebürgert, wo sie bisher wenig vertrieben wurde und nur zur tierischen Nahrung diente. Es hat sich herausgestellt, daß Speisekohlrabi, welche anfangs November aus dem Boden gehoben, dann abgetrocknet und in Mieten von 1/4 m Höhe und unten 1 m Breite gebracht wurden, wohlgeschmeckender und saftiger geblieben sind als die in den breiten und ganz niedrigen Gruben. Stellenweise läßt man die Kohlrüben und auch die Mietenrüben oft bis in den Dezember unbedeckt, in höchsten Fall werden sie, im besten Schutz zu haben, mit Stroh belegt. Solche Knollengewächse, gleichviel ob zur menschlichen oder tierischen Nahrung, düngen genügend aus, werden haltbarer und behalten dadurch auch mehr Nährstoffe, weil sie weniger durch Kälte, Fäulnis usw. leiden. Die oben an den Dünstfängern gesammelte Feuchtigkeit trocknet dann auch besser aus, wodurch die in der Nähe der Dünstfänger liegenden Mieten weniger vom Frost leiden, weil die Kälte weniger an trockenen Früchten schadet als an feuchten Früchten. Die nun zunächst mit Stroh gedeckten Gruben werden dann mit trockener Erde einige Zentimeter hoch gleichmäßig bedeckt. Man vermeide aber Kohlrüben für menschliche Nahrung und Mietenrüben für die Marmeladenherstellung mit Dünger zu bedecken, weil der Saft des vom Schnee und Regen ausgelaugten Düngers zu den Rüben gelangt und diese dadurch einen Beigeschmack bekommen.

Dort wo man gute gelbe Schmalzrüben und saftige Mietenrüben und süße Möhren hat, kann man aus Mietenrüben, Kohlrüben, süßen Möhren, Zuckerrüben eine Marmelade herstellen, die in der Stadt ohne Marken lohnend abzuverkaufen ist. Da auch in der Stadt der Zucker rar ist, so nehme man mindestens ein Drittel süße Möhren oder Zuckerrüben zu einem Drittel Mietenrüben und einem Drittel Kohlrüben. In diesem Verhältnis wird man eine brauchbare, genügend gelichte Marmelade bzw. einen Marmeladensaft herstellen können. In Gegenden, wo für diesen Zweck keine süßen Möhren und Zuckerrüben zur Verfügung sind, gebe man zu der Marmelade und Kohlrubenmarmelade ein Viertel Samen von Süßgras bzw. Marmeladengras (Glyceria fluitans). In manchen Gegenden wächst an alten Tümpfen, Teichen, Tümpeln, feuchten Wiesen dieses Süßgras reichlich, und die Samen hiervon enthalten einen hohen Prozentsatz Zucker und weichtlicher Stoffe. Auch die Süßkorn-

Engelsgras bzw. Süßkorn (Polypodium vulgare) sollen als Süßgras sehr dienlich sein. Man kann den Saft von diesen genannten Süßpflanzen verschiedene Art gewinnen, wie denn auch in Ausläufen der Pfannen mit etwas Wasser zum nachherigen Auspressen der Marmelade zugeben wird. Bei dieser Zuckermarmeladeherstellung ist die Bedingung, daß die hierzu verwendeten Marmeladen oder Samen vorher sauber gewaschen werden. Gebraucht man die Samen von dem Süßgras, welche sich übrigens auch in Tümpfen in sauberen flachen Rufen aufbewahren lassen, so kann man diese auch gemahlen der Marmeladenherstellung zusetzen und miteinander kochen und innig vermischen. Kohlrüben und Mietenrüben sind zum dem Verarbeiten zu Marmelade tüchtig zu waschen und zu schälen, weil geschälte Früchte dieser Art wohlgeschmeckendere Marmelade geben. Sehr geeignet für den Zweck ist die Marmelade, Zuckermarmelade, welche viel Zuckergehalt hat und sehr nahrhaft ist. Auch Trockenmarmelade und hiervon für die Marmeladenherstellung wie auch zum Füttern des Viehs zu gebrauchen. Als Zusatz kann man auf 20 Pfund = 10 kg Rohmasse 1/2 Pfund Zitronensaftblätter und Stengel nehmen, wenn man keinen Zitronensaft oder Zitronensaft nicht verarbeiten kann oder will. Zumiel Gewürz, man nicht nehmen, dagegen verbessern sie den Preis den Geschmack. Diese Marmelade kann man in Holzfässern, Steingutköpfen trocken gelassen bis zum Frühjahr und Sommer aufbewahren, auch daß sie Schimmel ansetzt, wenn die Gefäße luftdicht verschlossen werden.

Man kann auch dort, wo Trocknaparate, Darrn-Allesteröcker, oder Wälderrapparat, Darrn aus Brauereibrennereien sind, Kohlrüben trocknen und für die menschliche Nahrung in anderen Früchten oder Säften aufbewahren und auch die Trockenmarmelade für Milchvieh verfüttern. Auch das Trocknen wird der Transport in die Stadt oder nach der Verarbeitungsstation erleichtert. Ein Zentner Kohlrüben etwa 20 Pfund Trockenware gibt. Diese Gemüsetrockenware muß getrocknet sein, daß die Scheiben des Schmitts noch geläufig sind, also die Frucht nicht ganz wasserleer sind. Dadurch findet die größere Nachfrage, denn das Kochen wird hierdurch erleichtert. Der Landwirt oder Kohlrubenbauer kann mitten im Winter das Trocknen vornehmen, wenn er den Bedarf für einen Trocknen oder Darrapparat frisch aus der Grube holt.

Nicht minder gibt auch das aus weisseleichen Kohlrüben hergestellte Sauerkraut eine gute Dauerware für den Gebrauch und Verkauf nach Bedarf. Man soll mehr weisseleiche als gelbliche Früchte dieser Art verwenden, weil das Sauerkraut aus weissen Kohlrüben ein besseres Aussehen in der Farbe hat als das aus gelblich-schwarzen Rüben gewonnene. Es ist auch für den Verkauf besser zu schneiden, wie man denn auch behauptet sein und den Geschmack durch kleine Zusätze von Badoberbeeren oder Weintrauben zu verbessern. Der Saft wird auch in diesem Winter und Frühjahr sein, weil anderes frisches Gemüse sehr rar werden wird. So man nun nicht selbst für den Haushalt dieses Sauerkraut einmachen will, stelle man im Winter zum Verkauf her und lege es in Säcken bis zehn Pfund fassende Steingutköpfe. Wenn man nicht in großen Fässern von einem bis zwei Zentnern Inhalt an Abnehmer verkaufen will, so ist es eine solche Bewertung von Kohlrüben. Stellt man dieses Sauerkraut Ende November her, so kann es bei mittelmäßig warmem Standort bis im Dezember zum Verbrauch kommen, es hält unangebrochen bis April, wenn die Oberfläche dem Deckel des Fasses oder Topfes fest fest von Rohmasse gehalten wird. Der Deckel des Fasses mit Narem Salzwasser 1/2 cm hoch bedeckt sein. Soll das Kohlrübensauerkraut bis im Frühjahr durchwintern, so soll das Gefäß von Anfang an fest abgedeckt im Keller stehen.

Dort nun, wo im Hochsommer lange Regen ausgefallen sind, läßt man diese bis Ende November im Garten ungedeckt stehen, so lange kein kalter Frost kommt. Sie bleiben auf diese Art bis der Zuckergehalt bleibt im Steigen, wodurch der Nährwert erhöht wird. Erst dann Ende November harter Frost ein, so bedeckt man das Kraut mit Heuballen oder auch Laub, so daß ein kleiner Raum vor dem Erfrieren der Krautten und dem Zuckergehalt der Erde vorhanden ist. Unter dieser Decke kann man den Frost sehr früh zum Verfeinern holen.



Kleinere Mitteilungen.

Fohlenausläufe sind auch da von Vorteil, wo die Tiere im Sommer mit auf die Weide gehen. Wenn sie in dieser Zeit auch Bewegung genug haben, so fehlt es doch während des Winters daran. Sind die Fohlen aber während der langen Winterzeit an den Stall gebannt, so gehen die Vorteile des Weideganges wieder verloren. Zu einem Fohlenauslauf eignet sich jedes unfruchtbare Stück Land, das nicht zu abschüssig, nicht zu feinig und nicht von zu tiefen Gräben durchzogen ist. Der Auslauf soll möglichst ein längliches Viereck bilden, etwa 90 bis 100 m lang, wenigstens 40 bis 50 m breit und von allen Seiten gut eingefriedigt sein. Draht von mindestens 3 bis 4 mm Durchmesser ist dazu geeignet. Er muß mit greller Farbe angestrichen werden, damit ihn die Tiere gut sehen können, wenn sie dagegen anspringen. Die Vorteile der freien Bewegung sind von unschätzbarem Werte für den späteren Gebrauchswert der jungen Pferde. Die Muskeln werden infolge ihrer vermehrten Tätigkeit stark und kräftig sowie andauernd in der Leistung. Die Sehnen werden stramm, zähe, fest und widerstandsfähig. Die Beweglichkeit der Gelenke wird frei und ausgiebig, der Gang schnell und sicher. Die Lungen und der Brustkorb erweitern sich, die Lungen können eine größere Menge Luft in sich aufnehmen, dem Blute mehr Sauerstoff zuführen und aus dem Körper mehr Kohlenäure ausscheiden.

Die Kälber müssen langsam getränkt werden. Saugen sie an der Kuh, so sind sie gezwungen, langsam und in kleinen Schlucken zu trinken. Giebt man ihnen ein Eimer für das Trinken. Nach den neuesten Untersuchungen ist ein langsames Trinken von gesundheitlicher Bedeutung für den Gesamtzustand der Kälber. Beim langsamen Trinken wird nämlich alle Milch von der Schlundrinne in den Blättermagen und von hier aus in den Labmagen geführt, wo die Verdauung der so wichtigen Eiweißstoffe stattfindet. Beim heftigen Trinken, bei welchem ein großer Schluck in die Schlundrinne gelangt, öffnen sich die Tippen der letzteren, und ein Teil der Milch gelangt in den Pansen. Hier kann diese aber nicht verdaut werden, da keine Verdauungssäfte abgesondert werden; sie geht vielmehr in Gärung über, und die Folge davon ist Aufblähung. Werden die Ursachen nicht abgestellt, so ist alles Eingeben von Arzneien vergeblich, das Aufblähen wird chronisch und führt dann zu dem massenhaft auftretenden Kälbersterben.

Zur Fiegenzucht. Wo in einer Gegend ein guter Landjagdschlag vorhanden ist, braucht kein neuer Jagdschlag eingeführt zu werden; man kann vielmehr durch Einstellung eines Jagdschlagbodes, also durch Bluteintrenzung, sehr gut den Landjagdschlag veredeln. Zur Eintrenzung eignen sich die Schweizer Saarenböden am besten; aber auch deutsche Edelböden stehen ihnen kaum nach; sie vererben den Milchreichtum ihrer Stammväter sehr gut. Die Längensahar, die Jäger und andere deutsche Jagdschläge liefern solche Böde. Bei dem Bezuge berücksichtige man insofern auch die klimatischen Verhältnisse. Je übereinstimmender sie sind, um so bodenständiger wird die Nachzucht als veredelter Jagdschlag sein.

Sauerkraut mit Süßholzwurzel. Sauerkraut wird mit lauwarmem Wasser schnell abgewaschen und mit einer großen gebasteten Zwiebel, zwei in Viertel geschnittene Äpfeln, etwas Salz und wenn möglich einem Teelöffelvoll Kümmelkörnern zu Feuer gebracht und langsam gar gedünstet. Zu den Mören dreht man 375 g rohes Süßholz durch die Maschine, gibt 500 g am Tage zuvor gekochte und nun geriebene Kartoffeln, etwas Muskat, Salz, Zwiebel, Majoran, Thymian, Pfeffer sowie so viel Mehl hinzu, daß sich aus der Masse gute, haltbare Klöße formen lassen, die man in dem Sauerkraut gar werden läßt. Das Sauerkraut muß hierzu reichlich Brühe haben und wird nötigenfalls etwas Wasser nachgegossen. Dieses ganz ohne Fett zubereitete Essen schmeckt kräftig und gut. A. Br.

Kohlsträßen - Armeritter. Kohlsträßen werden geäubert und weich gekocht. Darauf zerschneidet man sie in zwerghafte Stücke von mäßiger Größe. Diese Stücke werden nun in einem Gelbeigewässert, darauf tüchtig mit geriebenem Brot bekrümelt und in einer Pfanne mit etwas Fett bratin gebaden. In Ermangelung des Fettes läßt man einen Eßlöffel Fettsäure in wenig Wasser auflösen. Die daraus sich ergebende leimige Flüssigkeit dient zum Einwickeln der Kohlsträßen, sie hält vorzüglich das geriebene Brot fest. Die falschen Armeritter werden dann in noch heißem Zustande

tüchtig mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben. Unsere Kinder essen dieses Gericht, das sie in nichts an die Kohlsträßen erinnert, sehr gern. Es ist ratsam, zu dieser Mahlzeit die gelbe Kohlsträße zu verwenden, da sie im Geschmack erheblich süßer ist und sich dadurch für die Armeritter besser eignet. M. Z.

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 noch, wenn sie drückend erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Bitte findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessanten Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Anfragen werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 289. Zwei Saanenziegen sind beide im vorigen Jahre nicht brünftig geworden und haben keine Lämmer geworfen. Auch dieses Jahr machen sich bis jetzt keine Anzeichen der eintretenden Brünst bemerkbar. Gibt es ein Mittel, die Brünstigkeit bei den Tieren hervorzurufen? A. in D.

Antwort: Zur Anregung und Beibehaltung der Geschlechtsfähigkeit und zur Erreichung des Eintretens der Brünstigkeit empfiehlt sich eine kräftige Fütterung mit viel Bewegung im Freien. Angebracht sind ferner Bäderungen mit kaltem Wasser oder Spiritus. Als direkt anregende Mittel sind zu nennen: Kucholz, Pfeffer, Ingwer, Kümmel, Wacholderbeeren, Senfsamen usw. Von sehr harter spezifizierender Wirkung sind: Kanthariden-Tinktur und Jodtinktur. Dr. Ben.

Frage Nr. 290. Wie trocknet man späte blaue Weintrauben? Ich möchte sie gern als Rosinen verwerten. A. B. in D.

Antwort: Weintrauben zur Rosinengewinnung können nur bei natürlicher Wärme und Luft getrocknet werden. Sollte es sich um Gewächshaus- trauben handeln, so sind dieselben so lange als möglich an den Reben zu belassen, nur müssen sorgfältig alle faulenden Beeren ausgeschnitten werden. Bei Regen- und Nebelwetter ist etwas zu heizen, um die Luft trocken zu halten, die Rebenblätter werden entfernt. Wenn die Beeren anfangen vom Stiel her zusammenzuschrumpfen, dann können die Trauben auch abgeschnitten, auf Sorten gelegt und bei gelinder Radiationswärme, aber nicht höher als 50 bis 60° C, nachgetrocknet werden. Es ist nicht ganz leicht, Rosinen zu trocknen, aber bei einigermaßen Vorlicht gelingt es ganz gut, und der Erfolg lohnt. Die Beeren bleiben am besten am Stiel, bis sie verbraucht werden. Schlegel.

Frage Nr. 291. Ich habe im Juli Johannisbeerwein hergestellt. Der Wein hat gegoren, er ist klar, hat aber Eßiggeschmack. Ist er etwas „stichig“, und kann dies beseitigt werden? J. St. in A.

Antwort: Wenn der Wein klar ist, so ist wohl kaum anzunehmen, daß er stichig ist, und daß der säuerliche Geschmack nicht Eßiggeschmack ist, sondern daß die verschiedenen flüchtigen Säuren, welche sich während der Gärung bilden, noch vorherrschen. Jedenfalls ist es gut, den Wein von der Hefe zu ziehen, oder wenn dies schon geschehen ist, so ist es umzu- fischen in ein gut gereinigtes Faß, welches mit etwas Schwefel eingebrannt wird, etwa 5 g Schwefel auf 50 l Raum. Sollte der Wein wirklich stichig sein, so ist dem Uebel schwer abzuhelfen, da muß er, bevor er zu sauer wird, schnell weggetrunken werden, oder man läßt ihn ganz zu Eßig werden, was dann ganz von selbst geschieht und durch rasche Lagerung noch beschleunigt werden kann. Schlegel.

Frage Nr. 292. Vor zehn bis zwölf Jahren gepflanzte 20 edle Obstbäume haben sich wohl gut entwickelt, aber nur zwei bis drei derselben tragen seit vier Jahren etwas Obst. Die anderen haben bisher nicht einmal geblüht. Im Herbst haben sie immer Kuddung erhalten, nur im letzten Winter künstlichen Dünger. Es ist hier Lehmboden auf schuppiger Kordleone. Was könnte veranlaßt werden, um das Fruchttragen zu fördern bzw. zu beschleunigen? Frau Gutsbesitzer G. in J.

Antwort: Es empfiehlt sich, nachstehendes zu versuchen: Künstlich eine Zeitlang nicht mit Stickstoff, sondern nur mit Kalk, Kali und Phosphorsäure düngen — die Bäume nicht zu düngen, sondern nur auslichten — und wenn das beides nicht hilft, bleibt als letztes Mittel nur noch der Wurzelschnitt übrig, d. h. alle über die Kronen- traufe hinausgehenden Wurzeln werden mit einem scharfen Spaten abgehoben. Es ist bei dieser Frage auch noch zu berücksichtigen: Im Lehmboden, als einem kalten Boden, tragen die Bäume immer später als in den wärmeren Sandböden. Es können in überhandt spät tragende Sorten (z. B. Gavenheimer) sein. H. o.

Wird
im
Jahre
gele.

lang.

Spitze

at.

ir.

stung
Misch.

Reich-
mengen
rahmen

en nicht
ntrahmt
schmäh
k jebo
es Zeit-
er Ver-
1916)
1 Liter

Stungen
ung der
Bezirk
treffen,
3 zu

meinden
de Aber

der Er-
raucher,
erhalten,
behrd-
le kann
andere

hre Be-
Bezirks
ich und
fi nicht
ugskarte
en darf.

bedarfe
unbe-
offereien
Risch an
ere auch
liefern.

wen zu
ferungs-
Bereitig-
n. Sie
meinden
nmunal-
ferung).

Durch-
i Maß-
en, daß
benutzen
Geräte

