Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen: Der geehrte Leser von Fragen muß Abonnent sein. Jede Frage muß mit Angabe oder Kennwort versehen werden. Verbindlich muß jedoch nur sein, daß der genaue Wortlaut des Fragestellers mitgeteilt wird. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Jede Anfrage muß bezeichnet sein, ob Briefantwort oder unseres Blattes ist, sowie ob Vorauszahlung des Betrags oder Nachnahme, falls solche meinem Urteil nach gleichzeitig als zulässig erscheinen. Anfragen, deren weniger Porto beigelegt wurde, werden zurückgelegt, wenn der etwa Vorauszahlung erfordernde Betrag im Briefwechsel vorher nicht eine Verständigung über die Frage ermöglicht. Es ist Nichtzweck, daß in Kopfzerbrechen, ich bin nicht Ihr Diener, unseren Blatter Anfragen, Ihre Nachbarn nicht erteilt werden. **Die Schriftleitung.**

Frage Nr. 1. Meine Pferde sind schon längere Zeit an Ruhr erkrankt. Im Sommer verschwindet sie fast gänzlich, um im Winter erneut auszubrechen. Die Krankheit, die unter Inkreß verläuft, ist von einem Pferde auf das andere übertragen worden. Was ist dagegen zu tun? Im Allgemeinen ist das ganzen Tieres oder nur der erkrankten Stellen anwendbar? Ist innere Behandlung zur Reinigung des Blutes nötig? Wie hat man den Ställen, Decken und Geschirre zu desinfizieren? W. R. in J.

Antwort: Wenn in Ihrer Gegend eine Begleitungsseuche ist, mußten Ihnen raten, die Pferde mit Schwefelbrand behandeln zu lassen. Sonst machen Sie die Tiere zuerst wochenlang mit gutem Futterzusatz gesund ab. Eine innerliche Behandlung ist nicht nötig, falls es sich wirklich um Ruhr handelt. Wie entscheidet kann die Diagnose Ruhr nur nach mikroskopischer Untersuchung festgestellt werden. Die Pferde sind vorläufig nicht zu pützen, die Decken auszukochen, Geschirre, Kettegel usw. in 10 prozentiger Bacillol-Lösung mehrere Stunden lang zu desinfizieren. Bet.

Frage Nr. 2. Die Pferde haben leider an meisten Scheidenausfluß. Ich mache täglich dreimal Kreolin-Ausspülungen. Ist Aussicht auf Heilung vorhanden? Was ist sonst noch zu tun? L. in W.

Antwort: Jedenfalls sind in der Gebärmutter Wucherungen zurückgeblieben, die das Leiden hervorgerufen haben. Fahren Sie mit der Behandlung fort, vielleicht verliert sich der Ausfluß allmählich. Dr. St.

Frage Nr. 3. Mein Kalb hat sich viel mit dem Fuß. Vermutlich hat es Ungeziefer. Was ist dagegen zu tun? Sch. in R.

Antwort: Wahrscheinlich hat das Tier Läusegeifer — Läuse — Streuen Sie Insektenpulver in das Zeil des Tieres. Sobald warmes Wetter eintritt, scheren Sie das Kalb und waschen es, hinterher muß es natürlich trocken werden und warm gestellt werden, am besten Sie bedecken es mit einer Decke. Der Stall ist mit einer zweiprozentigen Cellokresolösung zu desinfizieren und die Steu zu vernichten, da sonst das Ungeziefer wieder auftritt. Dr. St.

Frage Nr. 4. Meine Zuchtsau hatte fünfmal geferkelt, und zwar jedesmal genau nach Ablauf der Trächtigkeit. Jetzt hat sie zwei Tage später, als es der Trächtigkeit entspricht, geferkelt, und zwar hatte sie 13 Ferkel. Alle 13 sind in zwei Tagen eingegangen. Die Fütterung bestand früher aus Kartoffeln und Kleie. Jetzt habe ich drei Wochen vor dem Ferkeln ein Eßlöffel voll Fischmehl dem Futter beigemischt. Ist das Ferkelsterben vielleicht auf die Einwirkung des Fischmehls zurückzuführen?

Antwort: Das von Ihnen beobachtete Sterben der Ferkel kann auf die Wirkung des Fischmehls, wenn es nicht verdorben ist, nicht zurückgeführt werden. Einmal ist das Fischmehl an und für sich unschädlich, und zweitens ist die von Ihnen verabreichte Gabe sehr gering. Falls die Ferkel gesund zur Welt gekommen sind, muß angenommen werden, daß es sich um irgendwelche Infektionskrankheit handelt. Die genaue Ursache kann erst durch Untersuchung der Kadaver festgestellt werden; dieses dürfte jetzt aber nicht mehr möglich sein. Falls Sie in dem Stall weiter Zucht betreiben wollen, muß eine gründliche Desinfektion als unbedingt notwendig angesehen werden. Dr. Bn.

Frage Nr. 5. Kann man Luzerne durch Schweine beweiden lassen? Die Schweine müßten den hohen Umwegbaude der Luzerne eigentlich doch gut verwerten. N. A. in C.

Antwort: Das Beweiden ist durchaus zu empfehlen, nur muß die Luzerne, weil sie schnell verholzt und dann von den Schweinen nicht mehr genommen wird, jung abgemeidet werden. Man muß eine Luzernewiede alle entsprechend Raste betzgen. Wenn die Luzerne, welche von den Schweinen beweidet wurde, zu alt wird und daher abgemäht werden muß, wird sie von anderem Vieh nicht gefressen. Das Luzerne ist das Beweiden durch Schweine nützlich. Denn durch ihr Wühlen halten sie den Grasmuchs, den gefährlichen Feind der Luzerne, auch lüften sie dadurch den Boden. Natürlich muß die Luzerne genügend benutzt sein, ehe sie als Schweineweide dient, sonst ist durchaus frühestens im zweiten Jahre der Fall sein. L.

Frage Nr. 6. Mein fünfjähriger Schäferhund hat seit einiger Zeit die Angewohnheit, nachts seine Matratzen-Unterlage zu zerreißen und die Holzstreppe anzukauen. Vor drei Jahren hatte ich gleiches Uebelstand bereits bemerkt, ihn jedoch seinerzeit mit seiner Jugend entschuldigt. Jetzt ist es sich in diesem Falle um eine Krankheit? E. 3. in H.

Antwort: Wenn Ihr Hund die Gegenstände nur zerreißt und nicht auffrißt, handelt es sich um keine Krankheit, sondern um eine üble Angewohnheit. Andernfalls könnte es sich um Leckhaft handeln, die auf Stoffwechselstörungen beruht. Geben Sie dem Hunde recht viel Kruchen zu knabbern, vielleicht legt sich dann seine Zerstörungswut. Bet.

Frage Nr. 7. Mein Kanarienvogel verliert auf dem Rücken, wo die Flügel anfangen, die Federn durch fortwährendes Hinpicken, so daß die Stelle zeitweise blutig aussieht. Der Züchter untersuchte ihn auf Milben, die jedoch nicht festzustellen waren. Da letzterer auch keinen Rat wußte, bitte ich um Mitteilung, wie ich dem Vierchen helfen kann. Es frißt gut und ist auch ganz munter. E. 3. in S.

Antwort: Nehmen Sie einmal versuchsweise reines Olivenöl und bestreichen mit einem Haarpinsel die betreffenden Stellen bei dem Kanarienvogel. Das wäre eine äußerliche Behandlung. Durch naturgemäße Fütterung, vor allem non viel Grünzeug, wie Salat, Vogelmiere, Kreuzkraut und dergleichen, sorgen Sie für eine innere Kur. Für Badegelegenheit, ausgiebige Bewegung, auch gelegentlichen Freiflug, vorübergehenden Genuß der Sonnenstrahlen muß gesorgt werden. Dr. Fr.

Frage Nr. 8. Auf meiner gemachten Wiese, welche an einem kleinen Bach liegt, wachsen seit einiger Zeit viel Binsen. Wie sind diese zu vertilgen? Wie ist die Wiese am besten mit Kunstdünger oder Dung aus der Dunggrube zu düngen? M. K. in B.

Antwort: Binsen siedeln sich gerne dort an, wo Ueberschuß von Wasser ist. Die Wiese muß vielleicht drainiert werden? Anderhem versuchen Sie folgendes: Wo die Binsen dicht stehen, schneiden Sie dieselben ab und streuen auf die frischen Schnittwunden Natriumchlorid. Haben Sie ungelöstes Kalisalzsalz, so können Sie auch dieses nehmen. Auf vereinzelte Binsen kann man mit einem Löffel ausstreuen. — Eine Wiese hängt man am besten wie folgt: Alle zwei Jahre im Spätherbst mit Kompost, der mit Kalk durchsetzt ist. Dazu 50 bis 75 kg Thomasmehl und 50 kg 40prozentiges Kali. Anfang Februar gibt man noch 30 kg schwefelsaures Ammoniak und im Abjahr des ersten Schnittes noch einmal 25 kg schwefelsaures Ammoniak je Morgen. — Die Kunstdüngung wird jährlich wiederholt. Sie lohnt aber nur, wenn die Wasserverhältnisse normal sind. Dr. E.

Frage Nr. 9. Welche Düngemittel sind bei Anlage eines Gemüse- und Obstgartens zu verwenden? Der reifende Pächter des Gelandes hat nicht geldmgt. Boden ist mittelschwer, bei 1 m tiefem Lehm. Ist Verfügung steht in geringer Menge Kunstdünger und in jeder Menge Pferdedünger und Kunstdünger. E. K. in N.

Antwort: Für Ihren Boden ist abgelagerter Kuhdünger am geeignetsten. Pferdedünger ist möglichst im Herbst zu geben, oder er ist zu kompostieren, so daß er beim Gebrauch bald verrottet ist. Als Kunstdünger geben Sie außerdem noch je Quadratmeter 100 g kohlensauren Kalk, 25 bis 30 g schwefelsaures Ammoniak, 25 g 40 prozentiges Kalisalz und 25 g Superphosphat. Der Kalk ist flach untzugraben, während die übrigen Dünger der späten Jahreszeit halber in Wasser aufgelöst werden und dann in zwei Raten, in Abständen von 14 bis 28 Tagen bei möglichst regnerischem Wetter gegeben werden.

Frage Nr. 10. Ich besitze zwei kräftige schön gewachsene Pflaumenbäume (grüngelbe Reineclaudenbäume), die etwa 20 bis zehn Jahre alt sind. Trotzdem diese bisher jeden Jahr kräftig geblüht und im übrigen auch ein gesundes Aussehen haben, kommen die Blüten bis auf einzelne nicht zur Fruchtbildung. Könnten hier vielleicht die oftmals zur Blütezeit eintretenden kalten Nächte Einfluß auf die weitere Entwicklung der Blüten haben? Oder müßen dem Boden besondere Düngestoffe zugeführt werden? Die Bäume stehen in sonniger Lage auf Gartenboden und werden mit Stallünger und seit den letzten zwei Jahren mit Düngekalk gedüngt. Der Boden ist etwa 50 cm lockere Gartenerde, die tieferen Schichten Lehmboden. Die einzelnen Früchte, die ich bisher erntete, waren groß und geschmacknoll. Was könnte ich tun, um eine etwa reiche Ernte zu erzielen? E. 3. in 3.

Antwort: Das Abfallen der jungen, gefunden, grünen Reineclaoden ist eine unangenehme Befruchtung zurückzuführen. Diese Erscheinung tritt in vielen Gegenden sehr häufig auf. Wir würden Ihnen raten, daß die Bäume noch nicht zu stark sind, diese im sehr zeitigen Frühjahr mit einer gelben Reineclaude oder mit der roten Reineclaude Ihe Car umpuspfropfen. Letztere Sorte ist ein Wassertrager. Jk.

Frage Nr. 11. Stachelbeer- und Johannisbeersträucher im Garten sind sehr mit Ameisen befallen, auch der Weltau zeigt sich an den jungen Trieben. Wie bekämpfe ich dieses Uebel? P. S. in 3.

Antwort: Das Auftreten der Ameisen läßt auf Blattläuse schließen. Spritzen Sie hiergegen mit 2prozentiger Schmierseifenlösung. Gegen den Weltau hätten Sie schon im Winter mit 5- bis 8prozentiger Solbarlösung spritzen müssen. Im belaubten Zustande spritzen Sie in Abständen von etwa vierzehn Tagen mit 0,5- bis 1prozentiger Solbarlösung. Jk.

Frage Nr. 12. Pflanzte Weinpreise ist von meinem im vorigen Jahre angelegten Jiledeerbeeren (Holunderbeeren). Mit Bierka-Burgunder-Hefe um Dabei habe ich den Wein gären lassen. Er hat zu Anfang gut übergeschäumt. Den Wein habe ich wie folgt zu bereiten: Auf 2000 g Beerenmasse 5 kg Zitronensäure, 5 g Hefenährsalz und ein Körnchen Piment habe ich zwei Liter kochendes Wasser gegeben. Der Wein ist meiner Meinung nach hell und wohlschmeckend, es fehlen sich aber nach dem Genuß Kopfschmerzen und Uebelkeit ein. Was kann ich hiergegen tun? H. 3. in H.

Antwort: Der Holunderbeerenwein ist an und für sich gut geraten. Leber kommt es aber bisweilen vor, daß er für manche Personen nicht bekömmlich ist, besonders wenn die Beeren noch nicht recht ausgereift waren. Bei gekochten Beeren tritt dieser Fall anscheinend nicht auf. Denn Holunderbeerensuppe wird ja vielfach genossen ohne zu Klagen Veranlassung zu geben. Es scheint, daß der Wein, welcher aus rohen Beeren bereitet wird, dem Altern die unangenehme Eigenschaft verleiht. Vielleicht, den Wein auf Flaschen zu füllen, jedoch nicht ganz voll, ihn gut zu verkorken, die Korken mit Bindfaden zu sichern und die Flaschen jedenfalls in einem Weckkopf oder Weckhafen (mit eingelegtem Boden) in Wasser langsam auf 90 Grad zu erwärmen. Nach dem Erkalten werden die Flaschen herausgenommen und längere Zeit gelagert. Bisweilen hilft auch ein Verschnitt mit Johannisbeerwein. Jedenfalls muß dem Weine Gelegenheit gegeben werden, sich umzufegen. K.

Der praktische Landwirt im Briesetal

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft

Beilage zu Briesetal-Bote und Hohen Neuendorfer Zeitung Birkenwerder a. d. Nordbahn

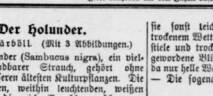
37. Jahrgang — Schriftleitung: Oekonomierat Grundmann, Neuendorf — **1928**

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

Der Holunder.

Von G. Kjardvill. (Mit 3 Abbildungen.)

Der Holunder (Sambucus nigra), ein vielseitig verwendbarer Strauch, wird vielfach zwiefel zu unseren ältesten Kulturpflanzen. Die stark duftenden, weißlich leuchtenden, weißen Doldenblüten, die reichs Kraught von schwarzen Beeren, das leichte, lockere Mark und der im Alter hohl werdende Stamm mußten schon früh die Aufmerksamkeit des Volkes auf sich lenken. Bei den alten Germanen war er der Göttin Freya oder Holla geweiht, deren Name in dem Worte Holunder (aus Holla und tar, der „Baum") wahrscheinlich bis heute erhalten ist. Der mißverständliche Name Flieder, welchen der Baum in manchen Gegenden führt, ist erst zu Anfang des 17. Jahrhunderts aus dem niederdeutschen vlieder aufgenommen, die Bedeutung desselben ist dunkel. In unseren Dörfern steht der Holunder, von dem uns Abbildung 1 einen Zweig veranschaulicht, noch heute hinter jeder jeder Scheune, schirmt er jeden Backofen, grüßt er aus den entlegenen Winkeln des Nachbargehöfts herüber.



Nachbars Kinder und Nachbars Holunder
Blumen bu nie auf die Dauer.
Schließest du ihnen die Türe, o Wunder.
Kletternsie über die Mauer.

Die weiße Bierbreitung des Strauches bei den Siedlungen des Menschen wäre nicht zu erklären, wenn er dem Menschen nicht so außerordentlich nützlich wäre.

Die duftenden Blüten (Abbildung 2) geben einen gesäßlichen Tee, dessen heilsame Kräfte dem Wolk der Großstadt fast verloren gegangen sind —, auf dem Lande weiß man sie noch immer zu schätzen, denn sie sind ein

Abbildung 2. Holunderblüte.

vorzügliches schweißtreibendes Mittel, während die Dämpfe von Holunderteer zur Erweichung von Halsgeschwülsten und bei Ohrenleiden vortreffliche Dienste leisten. Der Erfolg des Tees beruht auf dem Reichtum an ätherischem Oel, das übrigens auch den würzigen Duft verursacht. — Die Blüten müssen rechtzeitig gepflückt werden, d. h. kurz nach dem Aufblühen, da sie sonst leicht abfallen. Man pflückt bei trockenem Wetter, entfernt die größeren Doldenstiele und trocknet schnell im Schatten. Braun gewordene Blütenteile müssen beseitigt werden, da nur helle Waren verkäuflich und verwendbar sind. — Die sogenannten Holunderbeeren sind im und Zeit ist, so pulpt man mit ihm die Gläser der Brillen, Lupen und Mikroskope. Die zarte, blaßgelbe Haut unter der harten Borke ist ein geschätztes Färbe- und Heilmittel, und die Samenkerne ersetzen dem Apotheker das Santonin. Es erweist sich der bekannte Strauch, der heute vielfach mißachtet wird, in allen seinen Teilen als brauchbar.

Der Anbau des Holunders geschieht durch Aussaat und Verpflanzung der Sämlinge im folgenden Jahre oder durch Stecklinge, wozu kräftige Sprossen gesteckt werden, oder durch Zerteilung alter Stöcke. Ansprüche an den Boden stellt der Strauch nicht, denn er kommt überall fort. Wenn der Holunder auch auf dem Lande in keinem Garten fehlt, so wird er im prundvollen Stadtgarten nur noch wenig gepflanzt. Der Gärtner verwendet liebe seine zahlreichen Abarten, die durch Farbe und Form der Blätter von der Hauptform abweichen wie z. B. der Goldholunder (Sambucus nigra foliis aureis), der Silberholunder (S. n. foliis argenteis), dessen Blätter entweder weiß gerandet oder weiß gefleckt sind, und der Petersilienholunder mit zerschlitzten Blättern (S. n. laciniata). Andere Abarten sind durch die verschiedene Farbe der Früchte gekennzeichnet. So gibt es neben der schwarzfrüchtigen Hauptform,

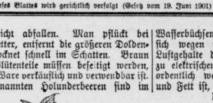


Abbildung 1. Holunderzweig mit langen Blattsporen.

wissenschaftlichen Sinne als Steinfrüchte zu deuten. Denn ihr Same ist von einer geschlossenen Fruchtwand umgeben, was bei den Beeren nie auftritt. Demnach ist die Holunderbeere beispielsweise nicht der Wein-, Stachel- und Heidelbeere, sondern der Pflaume, Kirsche und Walnuß beizuordnen, nur mit dem Unterschiede, daß sie drei Fächer besitzt, deren jedes einen einsamigen Stein einschließt. Unter die gefundenen, schmugzen Früchte mischen sich gemeinen und förmige, grüne Sie sind in ihrer frühesten Jugend von einer Gallmücke (Cecidomyia sambuci) angegriffen worden. Die rotgelbe, saftige Made lebt in aufgedunsenen Blütenknospen.

Aus ausgereiften Holunderbeeren, die sich durch die Fruchtbolden (Abbildung 3) bilden, bereitet man allgemein eine wohlschmeckende Suppe, die sich selbst im Winter aus eingedicktem Saft leicht herstellen läßt. Das würzige Holundermus wird für sich allein oder mit Pflaumen und Birnen mancherorts gegen Erkältung und Rheumatismus genossen. Der Saft ist seit Jahrhunderten als Weinfärbemittel bekannt und hat schon vielen Rheumatikern Linderung und Heilung gebracht. Die jungen Sprosse ergeben ein schmackhaftes Gemüse, die Triebbergen einen vorzüglichen Salat. Selbst die Wurzeln, als Kreuzschoßung, wirken wassertreibend, ebenso das Mark im Holz, das in Fleischbrühe mitgekocht wird.

Das Holz ist leicht spaltbar, dabei aber hart und fest. Es eignet sich deshalb insbesondere zu den Holzbiltten, die im Schuhmachergewerbe gebraucht werden, sowie zu gewissen Erzeugnissen der Kammacher, Drechsler und Tischler. Kinder fertigen aus ihm Knall- und

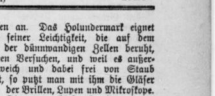


Abbildung 3. Fruchtdolde des Holunders.

die den Artnamen nigra, schwarz, veranlaßt hat, auch rote, weiß- und gelbfrüchtige Abarten. Dazu kommt noch der rotfrüchtige Traubenholunder (S. racemosa) und der kranige Attich oder Ackerholunder (S. Ebulus). Insgesamt zählt die Gattung Sambucus zwölf Arten, die durch die gemäßigten Zonen zerstreut sind.

Alle Zusendungen an die Schriftleitung, auch Anfragen, sind zu richten an den Verlag H. Grundmann, Neudorf (Bez. Pots.).

Der blutige Fleischverkauf.

Von Gerwetter Christhan zum Jüngeren*).

Es ist Sonntag! Der Landarbeiter Buchholz fitzt bei dem Mittagsmahl, das aus Kartoffelbrei, Fleischbuhe und einem Topf dicker Milch besteht. Obgleich der Dichter von dem Sonntag sagt: „Geht hin, ihr müden Seelen Mutter und Kind", ist Buchholzen doch keine Fröhlichkeit anzusehen. Auf der Stirn zeigen sich tiefe Falten und seine ganzen Gesichtszüge verkünden, daß er mürrisch und unzufrieden ist. trotzdem der Sonntag der einzige Tag ist, an dem Buchholz von den anstrengenden Erntearbeiten ausruhen kann. Bald erfahren wir von dem Grund seiner Unzufriedenheit. „Woher hast Du das Fleisch?" fragt er seine Ehehälfte. Diese nennt den Namen eines Fleischers in der benachbarten Stadt. „Da brate mir doch aber lieber einer Storch für solches Fleisch," ruft Buchholz ärgerlich aus. „Ja, ja, die reichen und wohlhabenden Leute, welche die schönen Braten von 10 bis 15 Pfd. kaufen, schnappen einen das beste Fleisch weg, wenn wir unsereiner einmal ein Pfündchen kauft, bekommt man die Knochen und zahlt trotzdem noch Preise, so daß gleich das halbe Tagelohn futsch geht." So und in ähnlicher Weise wettert Buchholz weiter.

In derselben Lage, Gewattern, in der sich Buchholz befindet, befinden sich unzählige Arbeiter sowohl auf dem Lande und in der Stadt; ja ich kann wohl sagen, sämtliche Gewattern, welche weniger als 5 ha Grund und Boden besitzen. Das höchste Pöckelfleisch von dem zu Weihnachten geschlachteten Schweine ist schon zu Ostern aufgegessen, das Geld wird gekauft und das sauer verdiente Geld zum Fleischer getragen werden. Schwache Bissen sind Alchemie an der Tagesordnung. Im Interesse einer guten Volksernährung ist dies ein größerer Fleischgenuß bringen zu wünschen; denn mit der Volksernährung steigt und fällt auch die Arbeitskraft. Möchten aber die Leute für das teure Fleisch nehmen? Gewattern, ich will Euch heute einen ganz billigen, ja den allerbilligsten Fleischlieferanten namhaft machen. Ihr alle zu Eurem Fleischerlieferanten nehmen müßt; es ist das Kaninchen! „Hurrjeh" höre ich rufen, „Gewatter Christhan macht Witze!" Nein, Gewattern, ich mache keine Witze, sondern es ist mein völliger Ernst, und die Sache liegt mir so sehr am Herzen, daß ich sie am liebsten das ganze Blatt in Anspruch nehmen möchte, um die volkswirtschaftliche Bedeutung der Kaninchenzucht Euch recht sehr ans Herz zu legen. Es ist ganz verkehrt, wenn wir in den Kohlen verfallen, daß wir von anderen Ländern überhaupt nichts lernen können. So sind wir z. B. in der Kaninchenzucht gegen Frankreich und Belgien bei reinen Stümper. Frankreich züchtet jährlich an 100 Millionen Kaninchen im Werte von 850 Millionen Franken, wovon Paris allein 3 Millionen Tiere verzehrt.

*) Wie machen besonders darauf aufmerksam, daß die früher herausgegebenen, so ungemein beliebten Kritiker und Belehrungen von Gewatter Christhan in Buchform, und zwar bereits in zweiter Auflage, erschienen sind. Das Buch führt den Titel „Gewatter Christhan's Landwirthschaftliche Brosamen". Ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirthschaft. Zwölle, vermehrte Auflage. Preis broschiert 2 RM, gebunden 3 RM. Verlag von Alfred Neumann, Neudamm. Das inhaltlich unbezahlbare Werk kann zu Geschenkzwecken an alte und junge Landwirte sowie zur Einstellung in Vereinsbücherei nur bestens empfohlen werden.

Praktischer abnehmbarer Abladestand.

Ein wirklich praktisches und erprobtes Hilfsmittel beim Abladen von Kartoffeln und Rüben ist der Abladestand, der in nachstehender Abbildung veranschaulicht wird. Leicht beweglich und handlich kann er schnell von dem einen Ende Wagen fortgenommen und an den anderen belassenen angehängt werden. Sein Zweck ist der, dem Ablader einen bequemeren Stand zu verschaffen, auf dem es ihm ermöglicht wird, seine Arbeitskraft voll und ganz zu entfalten, gleichzeitig aber auch an Arbeitskraft und Zeit einiges einzusparen. Dieser wird verstärkt, daß beim Herausnehmen der Schüge eine nicht unerhebliche Menge der eingeladenen Rüben oder Kartoffeln, Kohlen usw. vom Wagen zur Erde fällt und beschädigt wird. Sehr oft muß der Ablader zur Erde gebeugten Rücken die Kartoffeln fortnehmen, um sich erst einen freien Stand zu schaffen, auf dem er kann recht unbequem daran denken kann, auch den Wagen zu entladen. Bei dem Abladestand wird dies wohl vermieden, der Bunger der Arbeit leise vorbeugt; er aber auch den Abladestand gerecht, für gewöhnlich gerechnet, für gewöhnlich gegen Wind geschützte Lage ist die beste. Der Boden selbst soll nicht zu feucht sein und recht dunkelfarbig. Aber immer noch die Kartoffeln sind nicht günstig, ebenso rauhe Nordlagen und ähnliche. Um sich vor Krankheiten, die jeden Verlust unmöglich sind, zu schützen, muß man peinliche Sauberkeit, desinfizieren ab und zu mit einer zweiprozentigen Celiokresilösung, vermeide Düngen, und halte die Tiere von gesicherten. Auch sorge man für ein Staubbad.

Neues aus Stall und Hof.

Eine häßliche Untugend der Pferde ist das Scheuern des Schweifes an der Stallmand. Oft führt die Behandlung der kahlen Stellen mit weingeistigen Lösungen, Abreiben mit einer zweiprozentigen hyrtinhaltigen Salzsäurelösung nicht zum gewünschten Erfolg und hilft nicht immer das Anlegen von Schutzkorb zur Besseitigen. In der Regel, nicht immer, beruht die Angewohnheit der Pferde, sich an der Wand des Stalles zu scheuern, auf Juckreiz, den Juckreiz dadurch entsteht, daß am Alter entweder Schmutz nicht abgewaschen wird oder neben Reibung Würmer entstehen. Manche Pferde lassen sich nicht gern unterhalb des Schwanzrübe das Alter und Kerbe waschen, weil sie dabei kitzlig sind, was der Pfleger leicht feststellen kann. Dies ist aber durchaus nötig. Wenn das Pferd wegen Juckreiz, den es durch Scheuern zu mildern versucht, das ist also dem Pferdebesitzer zunächst nicht gleichgültig, sondern es ist gerade diese Leite regelmäßig gut gesäubert werden. 9.

Kälbern im Alter von etwa drei Monaten wird man die süße Milch durch saure Magermilch ersetzen. Auch Buttermilch ist frische Molken sind angebracht. Jedoch heißt es auch hier mäßhalten, sonst schwämmen die Gemeke und harb und weich. Es ist ein Irrtum, daß man Wasserzusatz bei Kälbern nicht anwenden. Die im Frühjahr geborenen Kälber sollten so bald als möglich auf die Weide kommen, um das Gras zu fressen, und weil eben eine gute Weide durch kein anderes Futter zu ersetzen ist, wobei der Aufenthalt im Freien, Licht, frische Luft und Bewegung ganz erheblich zum Gedeihen beitragen. Dabei wird in der ersten Zeit immer vor dem Auftrieb ein Beifutter aus Malbertriebsrüben und Hafer oder Leinkuchen gegeben werden müssen. Denn am einseitfreichen Gefutter darf es bei Kälbern im ersten Lebensjahre nicht fehlen. Das wäre sonst ein unangebrachtes Sparen, das sich späterhin bitter rächen würde. Ws.

Boden- und Schennenabfälle als Schweinefutter. Wenn vor der Heu- und Getreideernte die Böden und Schennen gefäubert werden, läßt sich dabei so mancher Haufen Stroh zusammenkehren, der in der Hauptsache aus pflanzlichen Bestandteilen besteht und sich gut im Schweinestall verwerten läßt. Selbst Herbstkraut wird von Schweinen, die sich daran gewöhnt haben, aufgenommen. Klee und Gerradeblatt bilden sogar gern gefressene Futtermittel. Hingegen sollten Wintergerstenkaff und Oestrukkaff sowie die Sommerhülsen von Gebäuden lieber nicht gegeben werden. Alles Kaff muß vor dem Füttern mit gut gesalzenem Markoffeln zu einem steifen Brei vermischt gegeben. Es verleiht den Tieren ein erhöhtes Sättigungsgefühl. S—n.

Achtet auf die Kalkeier auch schon bei den Küken, bei denen sich oft schon nach wenigen Wochen Anzeige zeigen. Das oft gebräuchliche Bestreichen mit Petroleum hat bei immer noch bestige Folgen und macht selbst erwachsene Tiere krank. Sehr leicht und unpfleglich ist die Behandlung der Tiere mit einer schwarzgrünen Mordarbzlösung, die ungiftig ist. Am leichtesten bekommen Küken Kalkwasser, wenn die Kloake frische hat. H.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Schweinedünger früher und jetzt. Das Schweine selber gemästetist mit einem mäßierigen Futtermitteln ergibt werden, so ist auch

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Ein Mittel gegen Wespenstiche! Die Wespenjage ist jetzt in vollem Gange. Wespen, Bienen, Hummeln und Traubenerzte sind beim Einmachen in lästiger Weise bemerkbar. Wespen und Hornissen fängt man in Fliegenfallen, die mit Bier gefüllt sind. Bienen freilich auch manchmal Bienen mit hineinkommen. Um ihre Wespen giebt man nachts heißes Schmierseifenwasser in die Fallen. Am Morgen aber Gemäuern schließt man deren Flugöffnungen zuch mit Lehm oder Zement. Wespenstiche sind bekanntlich schmerzhaft und bisweilen gefährlich, namentlich, wenn sie Lippen, Zunge oder das Halsinnere treffen, und können so durch starke Schwellungen Erstickungsgefahr verursachen. Gegen solche Mittel übergegen ist man der Wespenstiche, mit dem man die Stichstellen einreibt, während bei Halsstichen gurgeln mit Salmiakgeist oder Salmiakgeist zu schlucken ist. Das Mittel bewährt in den meisten Fällen ein sofortiges Sinken der Geschwulst und Beseitigen der Entzündungsröte. Das Mittel kann aber auch eine rohe Zwiebel Hilfe bringen, jedoch nicht mit derselben Sicherheit. Auch bei Bienenstichen ist der Knoblauch gute Hilfe. Wespenstiche sollte man nicht verfäumen, bei Wespen-, Bienen- und Hornissenstichen von diesem einfachen Mittel Gebrauch zu machen. H.

Reste von Kartoffelbrei und Milch. Man kocht drei Tassen süße Milch mit 125 g Zucker, 125 g abgezogenen und fein gemahlenen süßen und 25 g bitter Mandeln, 1 Kaffeelöffel Zitronensäure zuk und gibt dazu zehn Blatt in wenig heißem Wasser aufgelöste Gelatine. 13 Eier mit einem Eßlöffel Zucker schlägt man messer an der Spitze öffnen und auslaufen lassen. Die leeren Schalen füllt man mehrfach mit kochendem Wasser und stellt sie mit der Oeffnung nach oben, in eine Schüssel mit heißem Sand. Jedige Creme füllt man dann in die Eierschalen und läßt sie bis zum andern Tage stehen. Nun kocht man ein feines Weingelee und verwendet es zum Kleben der Eierschalen, zwei Tassen Wasser, etwas Rum, Saft und Schale einer Zitrone, 300 g Zucker und 15 g halb weiße und halb weiße Gelatine. Die Gelatine in etwas heißem Wasser aufgelöst wurde. Von dem Weingelee giebt man etwas in eine Glasschale, die in Eiswasser steht und legt darauf kranzförmig die vorgeläßig aus den Schalen befreiten Creme-Eier, die man vorsichtig mit dem Gelee zieht. Man kann auch die Eier, bevor sie die Eier fest erkaltet muß. Wenn alles vollständig erkaltet und erstarrt ist, reicht man Schlagsahne zum Gelee. Frau A. in L.

Tomaten mit Champignonsfülle. Von schönen großen Tomaten schneidet man oben, am Stiel, eine Scheibe ab und höhlt sie aus. Sehr kleine Champignons säubert man gut und dünstet sie in Butter mit etwas Zitronensaft ungefähr fünf Minuten. Wenn man ein gemachte Champignons, so unterbleibt das Dünsten, sie werden dann nur mit Butter und Zitronensaft verrührt. Nun macht man eine helle Mehlschwitze, füllt einen Fleischbrühe auf, so daß man eine dicke Soße erhält, mißt mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und gehackter Petersilie, gibt die Pilze hinzu und vermischt alles gut. Dann wird die Masse in die Tomaten gefüllt, etwas Wurmmehlkäse und geriebene Semmel darauf gestreut und obenauf ein Butterflöckchen gelegt. In einer gebutterten Pfanne oder Form kommen die Tomaten 10 bis 12 Minuten in den heißen Bratofen. Sie werden in einem Kranz in Butter ausgebackener Petersilie angerichtet und mit der Suppe als Eingangsgericht gereicht. v. Bu.

Nußtorte. Man bäckt aus folgender Masse drei Plätzen: Zunächst Eigelb schaumig mit 250 g feinem Zucker recht schaumig und tut nach und nach 250 g geriebene Mandelnüsse dazu und ganz zuletzt den Schnee der Eier. Die Plätzen bäckt man ganz lichtbraun gebacken werden. Ein halbes Liter Schlagsahne schlägt man zu Schaum, dazu kommen, süßt ihn nach Geschmack, tut 250 g geriebene Mandelnüsse hinein und eine kleinen Schnapsglas Maraschino. Diese Füllung streicht man am Tage des Gebrauchs auf jeder der Plätzen, die man übereinander legt und bestreut die unbestrichenen Kanten. Auf letztere macht man einen Guß von Puderzucker mit Rosenwasser und belegt die Torte mit halben Mandelnüssen, die man vorher in etwas Zuckerwasser gut aufgekocht hat. Frau A. in L.