



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 41.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1910.

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

Die Wild- oder Graugans.

Von Riecke-Kopaschin. (Mit Abbildung.)

Die eigentliche Heimat der verschiedenen Arten von Wildgänsen ist der hohe Norden. Im August, September, spätestens aber im Oktober verschließt der dann eintretende Winter mit seinem Schnee und seinem Eise diesen auf offene Gewässer und Grasweiden angewiesenen Schwimmbögen jegliche Nahrungsquelle und zwingt sie, günstigere Gegenden aufzusuchen. Zur Zeit der Kartoffelernte beobachtet man große Scharen solcher Gänse, die nach Süden ziehen, oft aber auch bei uns in Norddeutschland einige Wochen verweilen. Verfünden wärmere Lüfte den nahenden Frühling (etwa Anfang März, oft auch schon im Februar), so kehren sie in größeren und kleineren Trupps zurück, um sich einen Aufenthalt für den kommenden Sommer zu suchen. Die Wild- oder Graugans ist die einzige der wilden Arten, welche bei uns in Deutschland brütet. In Anhalt, in Pommern und Ostpreußen nisten sie vielfach, und von hier werden auch vielfach Eier der Graugans verschickt, um dieselben auszubrüten zu lassen und durch eine Kreuzung degenerierte Gänsefische aufzufrischen. Es ist als sicher anzunehmen, daß unsere gewöhnliche graue Hausgans von der Wild-Graugans abstammt; denn eine Ähnlichkeit zwischen beiden Arten ist unverkennbar. Die Graugans liebt moorig-sumpfige Gegenden und legt dort auf Inselchen, in Gewässern oder an ähnlichen Orten im Schilf oder Dickicht ein ziemlich kunstvolles Nest an, das sie mit ihren Flaumfedern mollig weich polstert. Die Gans legt dann sechs bis höchstens zehn Eier, welche die Gänsemutter allein ausbrütet. Die Gänseriche machen inzwischen gemeinsam Ausflüge auf die Saatzfelder und sogar auf benachbarte Teiche; sobald aber die Jungen ausflüpfen und nun der Obhut der Eltern bedürfen, begleitet jeder Gänserich seine Familie, ist aber nicht mutig genug, dieselbe in der Gefahr zu verteidigen. Man kann die Wildgans-Familie nur sehr schwer zu Gesicht bekommen, da sie im Schilfdickicht flücht und später, wenn die Jungen stärker geworden sind und nahe Wiesen und Getreidefelder besuchen, hier nur ganz zeitig am Morgen und ganz spät abends erscheint.

Eine gefangene junge oder durch eine zahme Gans aus dem untergelegten Ei erbrütete

Wildgans wird sehr bald heimisch und zahm und macht niemals Fluchtversuche. In Böhmen (Aussland), woselbst die Bauern Hunderte von Eiern ausbrüten lassen, kann man unter den Junggänsen überall Wildgänse bemerken. Sie sind kräftiger und prächtiger gestaltet als die zahmen und suchen ihr Futter den ganzen Sommer hindurch bis in den Spätherbst hinein, und fast niemals kommt es vor, daß solch eine gezähmte Wildgans davonstreicht. Sollte das in der ersten Generation auch wirklich einmal vorkommen, so verliert sich diese Erscheinung bei weiterer Nachzucht gänzlich.

Ein wesentlicher Unterschied zwischen der Hausgans und der wilden Art liegt in dem

mit lautem Geschrei. Werden die Junggänse nicht erlegt, so mischen sie sich unter eine benachbarte Schar Wildgänse oder sie vereinigen sich mit der nächsten Hausgans-Herde.

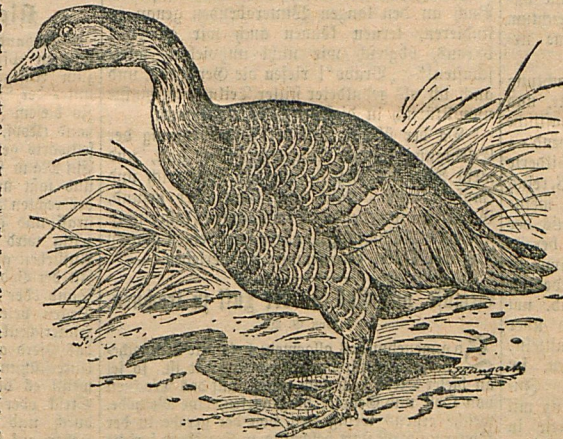
Das Fleisch der alten Wildgänse wird nicht gelobt; es ist dieses auch kein Wunder; denn Wildgänse werden bis 40 Jahre alt, und da sie außerdem kein Fettpolster besitzen und hauptsächlich von schlammiger Nahrung leben, so nimmt auch das Fleisch mit zunehmendem Alter einen moorigen, traurigen Geschmack an und ist hauptsächlich zu Weißsauer zu verwenden. Will man sie dennoch braten, so darf man an der Butter nicht sparen. Man legt die Gans nach dem Ausweiden etwa drei Tage in eine Beize von Essig, saurer Sahne, einigen Schalotten, Vorbeerblättern, etwas englisch Gewürz und sonstigen Zutaten. Dann wird die Gans gespickt und in viel Butter und saurer Sahne wie anderes Wildgeflügel zubereitet. Während junge Gänse einen intakten Schnabel und schwarze oder schwarzrote Läufe haben, erkennt man die alten Gänse an dem defekten Schnabel und an den roten Rudern.

Ein Nachmittag bei Onkel Braesemann.

Von Gevatter Christian.

Solange ich schon an meinem jetzigen Wohnort bin, Gevattern, hörte ich in jedem Jahre, sobald der Lenz ins Land gezogen war, das Dorf Königsstein und seine Umgebung in berebten Worten als die schönste Gegend des Kreises schildern. So oft ich mir aber auch vornahm, der Gegend einen Besuch abzustatten, scheiterte die Ausführung stets am Zeitmangel. Endlich aber habe ich im Laufe dieses Sommers mein Vorhaben doch ausgeführt, und ich muß gestehen, Gevattern, daß der Nachmittag, den ich dem Dorfe gewidmet habe, für mich sehr lehrreich gewesen ist. In dem großen und schönen Bauerndorfe D. ließ ich mein Stahlfuß stehen, und nun wurde eine Fußwanderung durch die wirklich schöne Gegend angetreten. Diese zu beschreiben oder gar zu verherrlichen, will ich andern überlassen; ich teile aber mit, in welcher Weise ich in landwirtschaftlicher Beziehung den Nachmittag ausgenützt habe.

Wiederholt war mir von der sagenumwobenen Teufelsmühle und ihrem Besitzer, dem „Onkel Braesemann“, der in der ganzen



Wild- oder Graugans.

Fleisch. Die jungen Wildgänse liefern einen ganz vorzüglichen Braten; das Fleisch erscheint etwas dunkler als das der zahmen Gänse. In den Gegenden, wo die Wildgänse brüten, wird alljährlich Jagd auf Junggänse gemacht, und diese ist für den unerfahrenen Jäger recht beschwerlich, leicht jedoch, für den Kenner der Natur; denn die Wildgans ist im allgemeinen viel weniger vorsichtig als die Wildente. Bei hohen Flußufern kann man sich leicht anbirschen, auf Wiesen leicht mit dem Wagen anfahren und auf dem Wasser in einem mit Schilfrohr verblendeten Kahn leicht an die Tiere herankommen. Hat man von einer Familie beide Elterntiere erlegt, so ist man der Jungen sicher; denn diese kehren tagelang an den Ort zurück, wo die Alten gefallen sind und suchen diese

Umgehend als ein müstergültiger Landwirt bezeichnet wird, berichtet worden.

Diesen Onkel Braesemann mußte ich natürlich kennen lernen. Das Gemürmel und Geplätscher des Waldbades und bald auch das Geklapper der Räder zeigten mir den Weg zur Feiselmühle; bald war sie erreicht. „Wirklich ein schönes Fleckchen Erde!“ mußte ich unwillkürlich ausrufen, als ich die Mühle in einem Tasse am klaren See vor mir liegen sah. Die Gegend sah wie ausgestorben, nur hier und da wanderten einige Sommergäste langsam am Bache entlang. Ich ließ mich in der großen Gartenlaube häuslich nieder, brückte auf den Knopf einer Klingel und bestellte mir eine Tasse Kaffee, in der Erwartung, daß sie Frau Braesemann bringen würde; denn diese wollte ich zuerst kennen lernen. Aber weit gefehlt, Gevattern, Onkel Braesemann, wie er allgemein genannt wird, brachte den Kaffee in höchst-eigener Person. „Mutter ist heute beim Brotbacken und hat nicht Zeit“, begann er gemächlich zu plaudern. „Alsdann reichte er mir seine große Schnupftabakdose, und ich durfte doch ein Brischen, das ich natürlich mit der linken Hand nahm, nicht ausschlagen. Hierauf griff er selber kräftig in die Dose, drehte mit dem rechten Zeigefinger und Daumen einen strammen Tabaksballen zurecht und beförderte ihn mit großer Geschicklichkeit in die Nasenlöcher. Während des Kaffeetrinkens nahm ich Gelegenheit, den unermüdblich plaudernden Gevatter näher in Augenschein zu nehmen, während er mich mit einem Gutmütigkeit und Wohlwollen veratenden Blick musterte. Der Gevatter war von hoher und kräftiger Gestalt; unter den aufgeträmpelten Hemdärmeln lugten ein Paar Armmuskeln hervor, welche heute noch infand sind, so einen Franzmann im steifen Arm verhungern zu lassen. Durch die große Schutzbrille, die er wegen des Staubmehls trug, guckten ein Paar kluge Augen in die Welt hinein, seine Gesichtszüge bekundeten eine unbefangene Willenskraft, und ein Gedankenreichtum lag über seinem Antlitz; wahrlich, eine ungewöhnliche, deutsche Bauerngestalt!“

Während ich noch mit meiner Betrachtung beschäftigt war, kamen immer mehr Gäste und bald erfuhr ich, daß der landwirtschaftliche Verein heute — es war an einem Sonnabend — eine Sitzung abhalte, und daß der geschickte Onkel Braesemann der Vorsitzende des Vereins sei. Das war natürlich Wasser auf meine Mühle, und sogleich bat ich um die Erlaubnis, der Sitzung beiwohnen zu dürfen, was mir bereitwilligst gewährt wurde. „Wir versammeln uns“ so begann Onkel Braesemann wieder zu plaudern, „im Winter jeden Sonnabend, um unsere Erfahrungen auszutauschen und über gemeinsamen Bezug von Düngemitteln, Sämereien, Maschinen usw. zu beraten, im Sommer aber monatlich nur einmal“. Inzwischen hatte sich die große Laube ganz mit Gevattern gefüllt. Braesemann eröffnete in markigen Worten die Versammlung mit dem Kaiserhoch und begann dann also: „Verzusehentlich, der dringenden Arbeiten wegen habe ich nicht Zeit gefunden, mich für die heutige Versammlung auf einen freien Vortrag vorzubereiten; ich will aber einen Abschnitt aus einem soeben in zweiter Auflage erschienenen Buche vorlesen, und diesen wollen wir alsdann besprechen.“

Der Titel dieses empfehlenswerten Buches lautet: „Nutzviehlofer Betrieb der Landwirtschaft. Anleitung durch reinen Ackerbau ohne Nutzvieh einträglicher zu wirtschaften, nebst Beschreibung von 178 nutzviehlosen Betrieben, nach eigenen und fremden Erfahrungen verfaßt von A. Küster“. — „Eingverstanden!“ riefen die Gevattern, und nun las Onkel Braesemann aus dem zweiten Abschnitt des Buches langsam und deutlich zwei Abhandlungen vor, welche überschriften sind: „Ist es möglich, auf die

Dauer ohne Vieh zu wirtschaften?“ und „Ist der nutzviehlose Betrieb auf allen Bodenarten angezeigt?“ Schon während des Lesens erhob sich an einzelnen Stellen ein unheimliches Knurren unter den Gevattern, dieser und jener Gevatter stieß auch wohl seinen Nachbar an oder äußerte einen derben Zwischenruf; aber es bedurfte nur eines strafenden Blickes seitens Braesemanns, der wie ein König unter seinen Getreuen thronte, und die Ruhe war sofort wieder hergestellt. Nachdem der Onkel geendet hatte, ersuchte er die Versammlung, sich über das Gehörte zu äußern. Sofort sprang der dicke Bachulle, derselbe, welcher gut und gerne ein Pfund Gehacktes zum zweiten Frühstück verspult, auf, erbat sich das Wort und ließ sich also vernehmen: „Ich bin ein Gegner der nutzviehlosen Wirtschaften; das Fleisch ist schon teuer genug, soll es etwa noch teurer werden? Der Landwirt hat doch nicht nur für sich selber zu sorgen, sondern er hat auch eine Pflicht dem Vaterlande gegenüber, und diese besteht darin, die Bevölkerung nicht nur mit Brot, sondern auch mit Fleisch zu versorgen; was soll denn aus unserem Vaterlande werden, wenn kein Landwirt mehr Vieh zum Verkauf mästen will!“ In ähnlichem Sinne äußerten sich noch mehrere Gevattern. Nun nahm Braesemann das Wort und sprach also: „Es ist allerdings richtig, daß sich für uns die nutzviehlose Wirtschaft nicht eignet; denn unsere Haupteinnahmen erzielen wir in unseren kleinen Wirtschaften aus der Viehhaltung, und dann reichen auch wohl unsere chemischen, botanischen, sowie sonst landwirtschaftlich wissenschaftlichen Kenntnisse nicht aus, um nutzviehlos wirtschaften zu können, das kann nur ein studierter Landwirt; daß aber der nutzviehlose Wirtschaftsbetrieb unter gewissen Verhältnissen der einzig richtige ist und die meiste Meute abwerfen kann, läßt sich gar nicht leugnen, und der Verfasser weist dies an 178 Beispielen in seinem Buche unwiderleglich nach. Ich kann daher nur empfehlen, das Buch an den langen Winterabenden genau zu studieren, lernen können auch wir gar viel daraus, obgleich wir nicht nutzviehlos wirtschaften!“ „Bravo!“ riefen die Gevattern, und auch ich als geduldeter stiller Teilnehmer mußte unwillkürlich in dieses Bravo einstimmen.

Da der übrige Teil der Tagesordnung der Erledigung innerer Angelegenheiten galt, und mein Weg der weiteste war, so danke ich und empfahl mich. Läßt mich Gott aber gesund, Gevattern, so gedente ich im nächsten Jahre nicht nur einen Nachmittags, sondern sogar einen ganzen Tag bei Onkel Braesemann zu verleben. —

Gemüse und Obst an der Luft zu trocknen.

Von G. B.

So angenehm das allgemein bekannte Einmacherverfahren mit dem Vac-Apparat ist, so sei an dieser Stelle doch auch einmal auf das Trocknen von Obst und Gemüse hingewiesen, eine Methode, welche erstens wenig Zeit von der gerade in der Dösterzeit meist stark beschäftigten Hausfrau fordert und zweitens äußerst wenig Kosten verursacht, da die teuren Glasbüchsen überflüssig sind. Unerlässlich zu diesem Trocknungsverfahren ist allerdings ein kleines Holzgestell mit vier bis fünf Holzrahmen, welche mit leichter Geze oder nicht mehr brauchbaren, gewaschenen Gardinen bespannt sind. Vier Befestiger geben das Gestell; zwischen diesen befestigt man die Rahmen, welche etwa doppelt so lang wie breit sind, und welche man sich gleich dem Gestell aus einigen einfachen Latten sehr gut selbst herstellen kann. Eine solche Trockendarre hat den Vorzug, daß man sie bei schlechtem Wetter sofort hereinnehmen und in die warme Küche stellen kann; kommt dann wieder Sonnenschein, ist sie mit Leichtigkeit wieder in den Garten oder auf den Hof gestellt. Das zu trocknende Gemüse oder Obst wird dünn auf den Gazerahmen ausgebreitet, öfter umgewendet, damit es von allen Seiten gut durchtrocknen kann und zum Schluß, wenn es gänzlich trocken ist, in Mullbeutel oder zugelebten Papierbüchsen bis zum Gebrauch trocken und lustig auf-

gehoben. Diese Trockendarre kann schon im Frühjahr in Tätigkeit treten, sobald die ersten Nordwinde da sind, welche sich allerdings auch auf Früden gereicht trocken lassen. Dann kommen Erbsen an die Reihe, doch dürfen diese nicht zu groß sein, je jünger, desto zarter später beim Kochen. Die Erbsen hüllt man aus, breitet sie auf den Rahmen dünn voneinander und rührt sie von Zeit zu Zeit um. Karotten, Wairüben und Kohlrabi schneidet man in seine Stifte oder Scheibchen; grüne Bohnen werden abgefädelt und in Stücke gebrochen, doch dürfen nur junge, dünne Sorten verwendet werden. Auch Grünkohl trocknet sich vorzüglich auf diese Weise; und nicht zu vergessen für den Winterbedarf sind Petersilien- und Sellerieblätter. Nach den Gemüsen kommen Pilze an die Reihe. Champignons, Steinpilze, Pfefferlinge usw. sollten in jeder ländlichen Küche so viele wie nur irgend möglich konserviert werden. Ganz praktisch ist es, das Holzgestell ringsum mit Haken oder Nägeln zu versehen, daran kann man gleichzeitig auch auf Früden gereichte Pilze oder Kohlrabiabschnitte usw. aufhängen. Schneidet man Pilze oder Gemüse in Scheiben, so muß das gleichmäßig getrocknet, da sie sonst unregelmäßig trocknen. Von Obstsorten lassen sich auf diese Weise vorzüglich Heidel- oder Vibbernen, Verberitzen, Goldener- und Preiselbeeren konservieren; ebenfalls noch Hagebutten. Nur müssen alle Beeren bei sonnigem Wetter gesäubert sein; bringt man sie noch auf die Darre, so faulen sie. Kirschen, Blaumen, Birnen und Äpfel dürrt man besser im Bad- oder Bratrofen.

Zum Schluß sei noch eine vorzügliche Anweisung, derartig getrocknetes Gemüse und Obst zu kochen, gegeben. Bereits am Abend vor dem Gebrauch gibt man die Beeren oder Erbsen usw. mit kaltem Wasser schwach bedeckt in einen Kochtopf, fügt gleich alles Gewürz, Zucker, Zitronenschale, Zimt oder, wenn es sich um Gemüse handelt, ein Stückchen Butter hinzu und stellt den Topf in eine warme Herde. Über Nacht quillt das Obst dann schön auf und wird am folgenden Tag in demselben Topf fertiggekocht. Getrocknete Pilze auf diese Weise mit einem großen Stück Butter vorbereitet, kochen sich vorzüglich und sind keineswegs zah oder trocken.

Kleinere Mitteilungen.

Behandlung gekürzter Pferde. Dem gestärzten Pferde sind zunächst die Vorderhufe zum Aufspringen zurechtzuliegen. Sollten diese unter der Brust liegen, so sind sie herderzuziehen. Zu diesem Zwecke wird das Pferd mit der Vorderhand (Kopf, Hals und Widerrist) so gehoben oder seitwärts gedrückt, daß es auf dem Brustbein ruht. Ein Mann stellt sich einige Schritte vor das Tier und faßt mit der linken Hand den rechten, mit der rechten Hand den linken Trensenzügel lang straff und gibt damit hebende Anzüge. Gleichzeitig wird es am Schweif gehoben und zum Aufstehen gereizt, natürlich ohne Mißhandlungen. Ist der Boden glatt, so muß man ihn vorher mit Sand oder Asche bestreuen oder mit Stroh oder Decken belegen, und zwar so, daß Vorder- und Hinterhufe sofort feststehen können. Vermag das Pferd aus irgend welchem Grunde trotz dieser Unterstützung nicht aufzuspringen, so zieht man, wenn es bereits auf dem Brustbein liegt, einen Strick oder Gurt dicht hinter den Vorderbeinen durch und unterstützt es in dieser Weise durch Heben auf beiden Seiten.

An Entzündungen erkrankten besonders junge Kühe, welche zum erstenmale gefalbt haben und deren Euter noch nicht genügend ausgebildet ist, um die sich in ihm sammelnde Milch längere Zeit ohne schmerzhaften Druck zu halten. Es kommt dann zu einer Entzündung, die sich auf einen, auf mehrere oder sogar auf alle Striche erstreckt. Das Euter wird rot und schmerzhaft gespannt. Das Melken ist nur mit großen Schwierigkeiten auszuführen, und es kommt dabei aus den Strichen nicht selten eine blutige Flüssigkeit. Leider bleibt auch nach dem Ausbrechen der Entzündung fast regelmäßig irgend ein Euterfehler zurück. Die Milchergiebigkeit erweist nie wieder ihre anfängliche Höhe, und oft verbleiben Striche für immer. Um einer Entzündung vorzubeugen, muß bei hochtragenden Kühen bereits einige Zeit vor dem Abkalben das Euter täglich mit einem ungesalzenen Salmiaz bestrichen und dann mit den Händen gut durchgearbeitet werden. Sobald sich aber in den letzten Tagen vor der

Geburt die Milch darin ansammelt und eine stärkere Spannung beginnt, muß täglich mehrmals ausgemolken werden. Nach dem Abkalben ist in regelmäßigen Pausen alle vier Stunden ganz rein die Milch zu entleeren; auch während der Nachtzeit muß das Innegehalten werden. Wenn sich dann erst das Untergewebe an den Druck der angeammelten Milch gewöhnt hat, werden die Melkpauken von Tag zu Tag verlängert, bis man endlich bei dreimaligem Melken mit jebeimal achtstündiger Zwischenzeit angekommen ist. Falls sich infolge der Entzündung Geschwüre gebildet haben, sorgt man durch Bähungen und warme Umschläge für Erweichung und Entleerung derselben.

Fressen besetzt man bei jungen Kälbern in der folgenden Weise: Man wäscht die kranken Stellen mit einer Auflösung von einem Teil Karbolsäure in 20 Teilen Wasser oder reibt sie mit Karbolöl ein, welches aus einem Teil Karbolsäure und zehn Teilen Äther besteht. Dabei ist es aber nötig, daß die Kälber einen reinen Stand erhalten und gleichzeitg bis zur Heilung täglich mit Seife rein abgewaschen und trocken abgerieben werden, worauf dann die Karbolsäure zur Anwendung kommt. Die kranken Tiere müssen von den gesunden gleich gesondert werden; durch fleißiges Bürsten und Anwendung reiner, trockener Streu wird dem Übel am besten vorgebeugt. Auch die Anwendung einer vierprozentigen Kreosol-Lösung, die nützlich zweimal mit einer Wurzelbürste aufgetragen wird, hat sich gut bewährt. Eine Mischung von einem Teile Petroleum und drei Teilen Naphthalin, in gleicher Weise aufgetragen und gut eingebürstet, führt zum Ziel.

Schreien der Ferkel ist in den meisten Fällen nach erschwerter oder verzögerter Geburt wahrzunehmen. Eiliche Zeichen geben kein oder ein ganz geringes Lebenszeichen von sich und werden deshalb häufig für tot gehalten. Verminnt man ein raschendes, unregelmäßiges Atmen, so rührt dies von dem in die Lunge eingebundenen Fruchtwasser her. Im Maule zeigt sich eine Ansammlung von Schleim, die Zunge ist gewöhnlich angeschwollen und hängt etwas heraus. Man hat zunächst die Atmung anzuregen, was dadurch geschieht, daß man den Bauch leicht mit beiden Händen zusammenrückt und das Ferkel absonn auf den Rücken legt. Noch besser ist das Luftausströmen mittels einer Klisterpritze; denn hierdurch wird zugleich Schleim entfernt, und es kann dann die reine Luft besser in die Lungenbläschen eindringen. Zuweilen wirken auch einige Tropfen Äther, welche man in die Nasenhöhle gießt.

Die verschiedenen Körnerarten haben als Futter für die Hühner ganz eigentümliche Bedeutung. Für fleißige Eierleger ist der Hafer und Buchweizen am geeignetsten. Verarbeitet man viel Gerste, so bemerkt man, daß die Hühner dieselbe anzufangen zu glücken, also bräunlich werden. Weizen, Spelz oder Mais, namentlich letzterer, einseitig stark verabreicht, bewirken Kräfte- und Fettwerden. Roggen ist zu schwer verdaulich und den Hühnern nicht gedeiulich. Keine Körnerart enthält die zur Ernährung und Förderung der Eierproduktion nötigen Nährstoffe im richtigen Verhältnis, namentlich fehlt das Eiweiß. Die eiweißreichen Körner der Hülsenfrüchte aber sind für Hühner zu schwer verdaulich, sie eignen sich mehr als Taubenfutter. Man muß also neben dem Körnerfutter den Hühnern unbedingt noch ein eiweißreiches Weichfutter reichen, z. B. ein Gemisch von Kleie, Malzkeimen, Milch, Dinkeln, Fleischnmehl, Wärmern u. a. m. Der Hauptbestandteil des Weichfutters sind jedoch gequollene Dampfsartoffeln oder gekochte Rübensüde. Das Ganze soll einen steifen Brei ergeben, der recht kräftig ist. Ein solches Weichfutter wird gern genommen, ist viel billiger als Körnerfutter und eignet sich namentlich als Frühmahlzeit, da es schnell verdaulich ist und nach der langen Nachtruhe recht vorteilhaft wirkt. In der kalten Jahreszeit muß dieses Gemisch warm verabreicht werden, um die verminderte Körperwärme zu ersetzen.

Gerste als Taubenfutter. Das beste Futter für Tauben ist Gerste, die das richtige Verhältnis an Mehl und Hülsen enthält und alles bietet, was die Tiere zur gesunden Ernährung und Erhaltung nötig haben. Die Fütterung mit Gerste ist auch deshalb äußerst vorteilhaft, weil sich die Jungen dann schnell entwickeln und gesund bleiben. Gerste ist schnell und leicht verdaulich, außerdem bietet sie den höchst schätzbaren Vorteil, daß die aus ihr entstehenden Exkremente nicht nur verhältnis-

mäßig wenig feucht abgeführt werden, sondern auch aus der Kloake der Tauben in zusammenhängender, langer, wurmförmiger Gestalt austreten, in dieser Form leicht über den Nestrand hinaussinken, und so einer Verschmutzung des Nestes sowie des Gefieders der Jungen eher Einhalt getan wird. Sind die Tauben dagegen gezwungen, auf dem Hofe in Ermangelung etwas Besseren von dem Kartoffelweichfutter zu fressen, so wird der Kot bald breiig, namentlich, wenn die Kartoffeln gar schon etwas angeäuert waren. Der Übergang zu reiner Gerstefütterung hat bisher stets zu normaler Kotabsonderung geführt. Ein zeitweiser Wechsel mit anderen Getreidearten ist natürlich gestattet und reicht sogar die Fresslust, Roggen und Hafer sind aber als Taubenfutter ungeeignet. Z.

Knoblauchwürstchen aus Hirschwildbret. 1 kg Hirschwildbret und 500 g fetten Nuchspeck hackt man fein oder gibt es durch die Fleischmaschine, dann mengt man das nötige Salz, gekochenen schwarzen Pfeffer, geriebenen Knoblauch und Zwiebeln darunter sowie einen Löffel voll kräftige Fleischbrühe. Gut verarbeitet stopft man die Würstmasse in dünne Därme, welche fingerlang abgedreht werden, aber zusammenhängend bleiben. Die Würstchen giebt man mit Salz betreut eine Nacht stehen, dann hängt man sie in den Rauch; beim Gebrauch werden sie fünf Minuten in siedendes Wasser gelegt und sofort zu Tisch gegeben. Da Wild das gelindeste und teilweise auch billigste Fleisch ist, sollte man es so oft wie möglich und in jeder Gestalt genießen; die Wildverwendung ist keineswegs mit den paar bekannnten Praterrezepten erschöpft. G. W.

Gefüllter Kürbis. Ein mittelgroßer, noch grüner Kürbis wird gesäubert, dann schneidet man einen Deckel davon ab und höhlt den Kürbis so aus, daß ein fingerdicker Rand stehen bleibt. Nun macht man folgende Farce: 500 g rohes Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, geriebene Zwiebel, Muskat und so viel Mehlbrod hinzu, daß eine geschmeidige Masse entsteht, womit man den Kürbis füllt. Nachdem man den Deckel mit einigen Holzspillchen auf dem Kürbis befestigt hat, legt man letzteren in eine mit Speck aus, legte Kaffeeolle und schmört ihn mit Butter, etwas Wasser und Viebig's Fleischextrakt gar. Die Sauce bindet man mit aufgeschlämtem Kartoffelmehl. G. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann. Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch von Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Prämien beigefügt sind. Darin ruhet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 368. Welche Ursachen liegen zugrunde, wenn die Sahne der Kuhmilch eine schleimige, fadenziehende Beschaffenheit annimmt? Die Sahne geht auf gute Weide, ist gesund und in gutem Futterzustande. St. in Sch.

Antwort: Der genannte Milchfehler beruht auf dem Vorhandensein eines bestimmten Spaltpilzes, der nicht nur an die Milch oder die Milchgefäße gebunden zu sein braucht, sondern auch in der Luft des Stalles oder des Milchaufbewahrungsraumes vorkommt. Wahrscheinlich aber gelangt das Ferment erst nach dem Melken als Verunreinigung in die Milch. In einem Falle trat das Schleimwerden der Milch nur dann auf, wenn die Milchgefäße mit dem Wasser eines bestimmten Brunnens gereinigt worden waren. Einziges Mittel, wenn die Milchgefäße zu beheben, besteht in größter Sauberkeit und gründlicher Desinfektion aller Räume, Geräte, Zentrifugen mit doppeltsofortigem Kalk. Ferner ist zu empfehlen, die Milch gleich nach dem Melken auf mindestens 65° C zu erhitzen, wodurch der Spaltpilz bestimmt getötet wird. Zur Verfütterung an Schweine ist fadenziehende Milch bisher ohne Nachteil benutzt worden. R.

Frage Nr. 369. Wie ist eine Zimmerpalme zu behandeln, um sie möglichst lange lebensfähig zu erhalten? J. G. in D.

Antwort: Da Sie über die Gattung, Ihrer Zimmerpalme nichts erwähnen, so vermag ich nur im allgemeinen die Behandlung von Palmen im Zimmer zu beschreiben. Im Sommer erfolgt, wenn es sich irgend möglich machen läßt, die Aufstellung der Palme im Freien an einer halbschattigen Stelle und an heißen Tagen mehrmaliges Überprühen. Im Winter verlangen sie aber recht viel Licht, und eine Temperatur von 8 bis 12° C sagt den meisten Arten am besten zu. Wegen Staub und Zugluft müssen sie aber geschützt werden. Auch mit dem Gießen muß man sehr vorsichtig sein, darin wird aber am meisten gesündigt. Palmen wollen gleichmäßig feucht, aber nicht naß gehalten sein. Beschneidung wird im Frühjahr, wenn der Trieb anfängt sich zu regen, März und April. Die Gefäße müssen der Größe der Pflansen, oder richtiger,

dem Umfange der Wurzelmenge angepaßt werden und gute Scherbenelinge erhalten. Das Verpflanzen geschieht erst, wenn die Wurzeln die Gefäße angefüllt haben oder wenn die Erde sauer geworden sein sollte. Als Erdart nehme man zu gleichen Teilen Malvenerde, Misterde, Kuhfladenerde, Wald- oder Lauberde mit Zusatz von mäßigem Ader- oder Viehseehum und fährlichem Sand. Gt.

Frage Nr. 370. Wann schneidet man Stecklinge von Weiden? Wie pflanzt oder legt man sie und wie lang müssen sie sein? Wann ist die beste oder geeignetste Zeit dazu? F. M. in B.

Antwort: Weinstecklinge werden im Herbst geschnitten. Hat man eine gute Sorte, die man weiter fortzuzüchten möchte, so wählt man im Herbst, wenn der Winterschnitt an dem Weinstock ausgeführt ist, die abgeernteten reifen, kräftigen Reben aus; schneidet den Steckling auf zwei bis fünf Augen oder Knoten, so daß dieser eine Länge von 25 bis 30 cm erhält, es richtet sich ganz danach, wie die Knoten voneinander entfernt sind, zwei Knoten muß der Steckling mindestens haben. Die Stecklinge werden zum Frühjahr auf ein freies und gut vorbereitetes Beet ausgelegt, doch so, daß das oberste Auge nicht in die Erde hineinragt. Im Laufe des Sommers hat man das Beet rein von Unkraut zu halten, und nötigenfalls zu gießen. Auch kann man die Stecklinge gleich an Ort und Stelle stecken. Gt.

Frage Nr. 371. Ein Stüchchen Feld von 18 a war schon vier Jahre hintereinander mit Kartoffeln bepflanzt worden. Das Feld ist jetzt ausgenutzt, ich habe es mit Hafer angelegt, als Düngung habe ich 20 kg Guano und 15 kg Schläpelpeter verwendet. Der Hafer steht mittelmäßig, in den Hafer sind 4 kg Luzerne gefügt, die Luzerne steht sehr armlich. Ich befrüchte, daß ich das nächste Jahr eine gute Luzernernte erreichen werde. Was habe ich zu tun, um eine gute Luzernernte zu erreichen? Wie erreiche ich größere Futtererträge, wenn ich sie blatteln läßt oder nicht? E. F.

Antwort: Die etwas dünn gesäte und jetzt dünn stehende Luzerne bedeckt man vor Beginn des Winters nicht zu schwach mit guter Komposterde oder kurzem Pferde- oder Schafwäcker und streue auf die Fläche, jedoch noch vor Eintritt des Winters, 3 Htr. Kainit. — Das Abblatten der Rüben sollte nie vor dem Gelbwerden der unteren Blätter geschehen, also kaum vor Mitte September, sonst werden sich die Rüben nie zur vollen Größe entwickeln und stets von ihrem Futtergehalt, also vom Futterwert, einbüßen. R. F.

Frage Nr. 372. Wie kann man aus Schlenen Wein bereiten? Sp. in G.

Antwort: Es läßt sich aus Schlenen wohl Wein bereiten, aber es wird immer nur ein dem Wein ähnliches Getränk bleiben. Es gibt auch vielerlei Rezepte, von welchen das folgende am einfachsten sein dürfte. Die Schlenen werden bei voller Reife, doch bevor sie vom Frost getroffen wurden (leichter Weis schadet nicht), in einem hölzernen Trog gestochen, und zwar mit einer Holzkeule. Es gehen dabei in der Regel 10 bis 12 Kerne entzwei, als für den typischen Geschmack des Weines notwendig sind. Auf je einen Liter dieser zerstoßenen Früchte kommen 1/2 bis 3/4 l warmes Wasser (35° C). Das Gefäß bleibt nun zugedeckt in Zimmerwärme stehen, allwo sich bald Gärung einstellt. Sobald man etwas davon merkt, wird der Saft abgeseiht, und kommen auf je 1 l Saft 300 bis 350 g Zucker. Im übrigen wird nun der Schlenenwein wie jeder andere Beerenwein behandelt; nur wenn derselbe auf Flaschen gefüllt wird, ist es gut, auf jede Flasche ein kleines Gläschen Kognak zuzugeben, dann wird der Schlenenwein im zunehmenden Alter vollkommener. Schlegel.

Frage Nr. 373. Kann teurer Rheinwein mit einem billigen vermischt werden, ohne daß der Verschmutt wieder Gärung durchzumachen hat? Ist Gärung unvermeidlich, dann bitte ich um Anweisung, wie der Wein zu behandeln ist. Ebenso bitte ich um Angabe eines diesbezüglichen Buches. R. F. in A.

Antwort: Es stehen beim Verschmutt der Weine keine sachlichen und keine technischen Schwierigkeiten entgegen. Das einzige notwendige Erfordernis ist nur, daß beide Weine fertig ausgebaut sind. In jeder Kellerei werden solche Verschmutt gelibt, doch wird dabei die Vorsicht angewendet, daß man Versuche in Flaschen macht. Dies geschieht erstens, um eine Geschmacksprobe fertigzustellen. Selbst ein guter Wein kann durch Verschmutt mit einem billigeren, scheinbar geringeren Weine noch gewinnen, er kann im Geschmack harmonischer und voller werden; in diesem Falle ergänzen sich die beiden Weine. Dann aber kann ein Verschmutt mit zwei guten Weinen die Ware geschmacklich geringer machen, was für den Verschmutt kein Vorteil sein kann. Dann ist auch die Verschmuttprobe nötig, um festzustellen, ob der Wein nicht etwa umschlagen und Trübung eintritt, was bei fertigen Weinen zwar selten vorkommt, aber doch nicht ausgeschlossen ist. Technisch macht der Verschmutt keine Schwierigkeiten, es sind eben nur die Weine im gewöhnlichen Verhältnis zusammen zu mischen. Kranter Wein darf nicht mit gesundem Wein verschmutt werden, sonst wird der Wein gänzlich trüb und dann das rechte Verhältnis dazu zu finden. Sollte sich doch Trübung einstellen, so ist diese meistens bald vorübergehend und tritt schon nach wenig Wochen wieder Mürung ein. Gärung ist nur bei unfertigen Weinen zu befürchten. Als einschlägliche Literatur läßt sich Keller, Kellerwirtschaft, empfehlen. Schlegel.

Bestellschein für die Leser des Landmanns Sonntagsblatt

Adressen: 1 bis 2 Exempl. lassen sich in einem Post-Gaube versenden. Porto nach Postamt.

Der Haussekretär

Neues Universal-Handbuch für den gesamten schriftlichen Verkehr mit über 1000 Mustern

zum praktischen Gebrauch und zur formvollendeten Anfertigung von Briefen in allen zur denkbareren Familienangelegenheiten, im Freundschafts-, gesellschaftlichen und Liebesleben, von Glückwünschen, Einladungen, Eingaben an Fürsten, an Regierungen, Polizei, Schul-, Gewerbe-, Steuer- und Kommunalbehörden, Klagen und Schriftsätzen in Kriminal-, Steuer-, Privat-, Konkurs- und allen anderen Rechtssachen, von Testamenten, Kontrakten, Leih-, Kauf- und Verkaufsverträgen, von Schriftsätzen in Militär-, Berufs-, Gewerbe- und Geldsachen, von Vorlagen zu Geschäftsbriefen aller Art, nebst angelegter Anleitung zum Rechnen mit ganzen, Bruch- und Dezimal-Zahlen, einem ausführlichen Ratgeber im Zins-, Wechsel- und Scheckwesen, vielen Mustern zu Karten, Kartenbriefen, Postkarten, Telegrammen, Inseraten, zu Schriftstücken in den häufigsten Vereinsangelegenheiten, sowie einem

Wörterbuch der Neuen deutschen Rechtschreibung und einem Verzeichnis der gebräuchlichsten Fremdwörter.

Gesammelt und herausgegeben unter Mitwirkung namhafter Schriftsteller, Juristen, Handelslehrer und Gewerbetreibender von Dr. Carl Otto. Das umfangr. Werk enthält, was sein Titel verspricht; wer es besitzt, erspart d. priv. Sekretär.

ca. 700 Seiten Ganzlein. Prachtband Lexikonformat.

Das Werk wird zu dem ausss. bill. Preise von nur

3 Mark

an die Leser des „Landm. Sonntagsbl.“ abgegeben. Bestellungen sind unter Benützung des nebenstehenden Bezugsscheines einzusenden an



Willibald Wende's Verlag, BERLIN W., Lützowstr. 31.

Nur der

zieht den höchsten Nutzen aus der Milch, der sie mit der „Titania“, Königin der Milchschleudern, entrahmt. „Titania“ ist heute die bevorzugteste Milchenträhmungsmaschine. Sie stellt an der höchsten Stufe techn. Vollendung und grösster Leistungsfähigkeit.

- Haarscharfe Entrahmung — da neuzeitlicher Trommeleinsatz!
- Spielend leichter und ruhiger Gang — da hängende Trommelspindel!
- Schnelle und gründliche Reinigung — da auseinandernehmbare Trommel u. keine Teller!
- Unbegrenzte Haltbarkeit — da nur aus bestem Material!
- Keine besondere Wartung — da selbsttätige Ölung!
- Fast keine Reparaturen — da kein Hals- und Fusslager!
- Stete Betriebssicherheit — da einfaches Rädertriebwerk (keine Sohnur).

Lieferung zur Probe und gegen Teilzahlung gestattet.

Alte und minderwertige Separatoren werden in Zahlung genommen.

Verlangen Sie noch heute kostenlose Zusendung der „Titania“-Drucksachen.

Mark-Maschinenbau-Anstalt, „Teutonia“, Frankfurt a. O. E. 118. Vertreter gesucht!

Ein Mittel

Medol

unverdünn aufgetragen ist das Beste gegen Kalkbeine der Hühner.

Proben und Literatur gratis und franko.

PREISE
20 gr Flasche M. — 250 gr Flasche M. 2.—
50 " " — 500 " " 3.—
100 " " " 1.— 1 Liter " " 5.—

William Pearson, Hamburg.

Hühner

vorst. Vogel- u. Jagdgeschäfte, Buchverlag u. s. w. Beliehrer Katalog gratis. Geflügelpark i. Auerbach 361 (Geffen).

- Totenkopf-Silber mit Smilli-Ring, Silber Brillant od. Zappord. 1,25, vers. Rubin, Gold 333 gold Stoff 1,75, St. 4,50.
- Silberne Turn- u. Radfahr-Ringe St. 1,50, Goldene Ringe 333 getemp. von 33 3/4 an. Reich illust. Preisliste über Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren etc. gratis und franco.
- Hilfsmittel und Biederer-Käufers verlangen Engros-Katalog. Vers. franko nur gegen Vorkasse oder vorherige Güterübergabe. Porto und Verpackung extra. Umsonst zugesendet Hugo Pinus, Hannover 37.

Wer lahme Tiere hat, selbst bisher erfolglos kurierte, wende sich sofort an Albert Franze, Seiffhennersdorf (Sa.). Stehere Auffindung der Lahme in einer halben Stunde. Dankschreiben aus allen Kreisen, 1122 A. Franze's Kräuter-Salmiak ist das bewährteste Mittel für alle Lahmen, à Flasche Mk. 3,50 inkl. Porto. Depot: Marien-Apotheke, Seiffhennersdorf.

ist ein unschbares Mittel, wenn Ferkel schnell heranwachsen und schlachtfähig werden sollen! Galt nur, wo unter Iversgeschid aushängt! Verlangen Sie das Mäglich „Aus der Praxis“ für die Praxis! kostenfrei vom Allein-Fabr. W. Brockmann, Chem. Fabr. n. b. S., Leipzig-Grübnich 22.

M. Brockmann's ZWERG-MARKE

Derechte Nährsals-Futterkalk m. Drogen

Verzinkte Drahtgeflechte, Drahtzäune

Hugo Wolff & Paul Friedrich, Friedrichshagen bei Berlin.

Preisliste gratis und franko.

Keine Lahmen Pferde mehr! Wer lahme Tiere hat, selbst bisher erfolglos kurierte, wende sich sofort an Albert Franze, Seiffhennersdorf (Sa.). Stehere Auffindung der Lahme in einer halben Stunde. Dankschreiben aus allen Kreisen, 1122 A. Franze's Kräuter-Salmiak ist das bewährteste Mittel für alle Lahmen, à Flasche Mk. 3,50 inkl. Porto. Depot: Marien-Apotheke, Seiffhennersdorf.

Die besten Uhren

Spezialität: Präzisionsuhren zusammen 14 mal präz. liefert die Deutsche Uhren-Industrie Berlin 232, Lindenstr. 16-17.

Echtsilberne Remont.-Uhren, primapräma Werk, gestuzt, gestempelt, genau abgez., 6 Rubis 2 echte hochf. verz. Goldränder, vergold. Zeiger M. 8,45.

Dieselbe Uhr, 2 echt silber. Deckel, 10 Rubis, allerfeinstes Werk, in hocheleganter Ausführung M. 12,75.

Ankeruhren, 15 Rubis, 3 Deckel, echt Silb., 2 echte Goldränder, prima Präzisionswerk M. 12,75.

Gutgehende Nickel-Remont.-Uhren von M. 2,70 an

Versilberte Uhren, 2 echte Goldränder „ „ 5,75 „

Echt goldene prachttolle Damenuhren „ „ 13,75 „

Weckeruhren, genau u. pünktlich weekend „ „ 1,80 „

Regulatorische, gutgehend, Nussbaum poliert „ „ 5,75 „

Phonographen, laut spielend, reiner Ton „ „ 4,50 „

Für jede Uhr 3 Jahre schriftl. Garantie. Umtausch gestattet oder Geldzurück.

über Uhren jeder Art, hochpräzisen Ketten, Ringe, Broschen, Gold-, Silber-, Kupfer-, Nickel- u. Bronze-waren, Photograph. Apparate, Musikwerke etc. gratis u. frei ohne Kaufzwang.

Pracht-Katalog

Extra starke Echte Hienfong-Essenz (Destillat) à Dtd. 2,50 Mk. wenn 80 Fl. 6 Mk. portofrei. Laboral. E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.

Wir liefern an Jedermann

Tuche

Stets Neuheiten. Meter von Mark 2,50 an. Verlangen Sie sofort Muster

Anzug-Stoffe
Patent-Stoffe
Hosen-Stoffe
Westen-Stoffe
Damentuche

Lehmann & Assmy
Tuchfabrik, Spremberg L., Postfach Nr. 83.

Flechten offene Füße

Beinschäden, Beinsgeschwür, Adern, böse Finger, alle Wunden sind oft sehr hartnäckig; wer bisher vergeblich hoffte gehellt zu werden, mache noch einen Versuch mit der besten bewährten

Rino-Salbe

gift- u. säurefrei. Dose Mk. 1.15 u. 2.25. Dankschreiben gegen täglich ein. Nur echt in Originalpackung weiss-grün-rot und mit Firma Schubert & Co., Weinböhla-Dresden. Fälschungen weisen nun zurück. Zu haben in den Apotheken.

Berliner zum Verkauf meine Sophy-Paarmasse (Kug. Wandl. zu lau Privat gel. sofort hof. verdient. K. Seinsch. Wäldermarkt, Gelefeld 17.

Ungelieferter Jeder Akt in Gons in Gons und Gons fängt nun leicht und hier nach meiner Anweisung, die Sie umsonst und franco erhalten durch (100 Laborat. Protokoll, Dresden 22)

Elektrische Taschenlampen.

Serie I St. 0,75 „ II „ 1,25 „ III „ 1,50 „

150 Kränzen, nadeln 1,75, Handfläche

Biederer-Gaule verlang. 6.-, Electra Engros-Katalog Magda mit 6 Silber 3.-, Uhren St. 6,50, Meisen St. 2.-, Uhren St. 2.-, Meisen St. 2.-, Glühmotten St. 1,75, samt u. et. Bel. Dauerbatterien 3. Vorkauf: Et. 90 St. u. 100. Einig. bill. Baro etra. Zeichenwerke alle Arten, Et. von 75 St. an. Katalog über elektrische Artikel, Uhren, Goldwaren etc. gratis und franco Hugo Pinus, Hannover 37.

Zum Küssen

schön ist ein zartes reines Gesicht mit rosigem jugendfrischen Aussehen, weiber sammetweiche Haut und blendend schönem Teint sowie ohne Sommerprossen und Hautunreinlichkeiten, daher gebrauche man nur die echte

Steckenpferd-Lilienmilch-Seife

von Bergmann & Co., Radebeul, à Stück 50 Pf. überall zu haben.

Bekannt real, gute Bedeutung.

Tausende Räucher empfehlen meinen ungeschwächten deshalb sehr bekömmlichen und gesund. Tabak. 1 Tabakspiefe umsonst zu 9 Pid. mein. berilmten Förster- tabaks für 4,25 franko. 9 Pid. Pastorentabak. Pfeife kosten zus. 5 Mk. fr. 9 Pid. Jagd-Kanaster mit Pfeife Mk. 6,50 franko. 9 Pid. holl. Kanaster. Pfeife M. 7,50 franko. 9 Pid. Frankfurter Kanaster kostel franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife od. eine reichgeschm. Holzpfeife od. eine lg. Pfeife erw. E. Köller, Bruchsal (Baden), Fabrik. Weltrup. (7)

Musik-Haus

Hermann Klassen in Prenzlau M184

Pracht-Katalog 400 Seiten stark umsonst u. portofrei!

Für die Redaktion: Bobo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Weyand, Remberg (We. Haffl.)