



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 31.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1911.

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

Der Wiederkäuermagen.

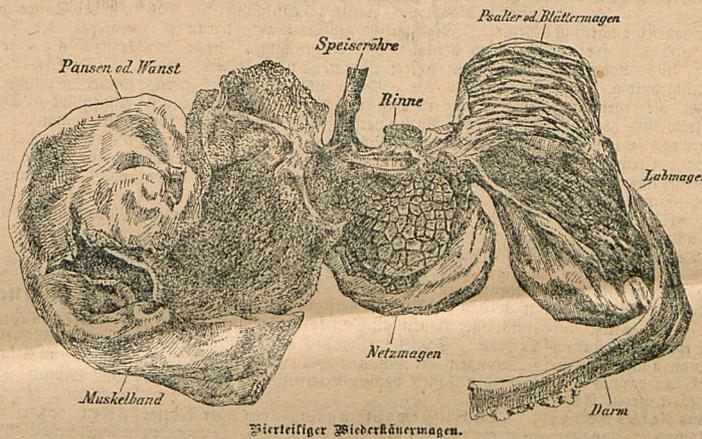
Von A. Zieske. (Mit Abbildung.)

Von allen Haustieren sind das Rindvieh, die Ziege und das Schaf am billigsten zu ernähren; obwohl sie eine Kraftfuttergabe gern annehmen und auch vorteilhaft verwerten, so begnügen sie sich in verarmten und unrationellen Wirtschaftsbetrieben mit Häfeln von Roggen und Gersten bzw. Haferstroh. Auch die Sommernahrung, bestehend aus Gräsern und Kräutern, Blättern und Zweigen, bildet eine verhältnismäßig sehr wenig nahrhafte Speise, die teilweise noch dadurch minderwertig wird, indem der Nährstoff derselben durch die feste Zellulosehülle schwer zugänglich ist. Mit Rücksicht auf diesen geringen Nährstoffgehalt gebrauchen die genannten Tiere auch ein bedeutendes Quantum Futter; ein Pferd könnte z. B. eine solche Portion auf einmal nicht zu sich nehmen. Der Unterschied besteht darin, daß das Pferd die Nahrung sogleich zerkaut, einspeichelt und dann dem Magen zuführt, während der Wiederkäuer sich schnell einer zu seiner Sättigung genügenden Nahrungsmenge bemächtigt und diese erst nachher zur Verdauung vorbereitet. Sobald das Weidvieh wieder in den Stall getrieben ist oder das im Stalle gefütterte Tier die Krippe geleert hat, fängt es an zu kauen; es „kaut wieder“ sagen die Deutschvererber. Durch eine Art Brech- oder Würgbewegung werden die vorher aufgenommenen Futtermassen brockenweise wieder zur Mundhöhle geführt, hier gründlich zerkaut und mit Speichel durchsetzt. Der weise Schöpfer hat diese Tiere mit einem ganz besonders eingerichteten Magen versehen, welcher den Lebensunterhalt dieser „Wiederkäuer“ bedeutend erleichtert.

Wie die Abbildung zeigt, besteht der Magen der Wiederkäuer aus vier Abteilungen, welche miteinander teils gar nicht, teils durch ganz kleine Öffnungen in Verbindung stehen und ja auch jeder für sich eine besondere Aufgabe zu erfüllen haben. Da ist zunächst der Pansen oder Wanst (rumen), dann der Netzmagen oder die Haube (reticulum), dann der Blättermagen, auch Psalter, Buch oder Löser genannt (psalterium, omasus) und zuletzt der Labmagen (abomasus).

Das grobgekaute Futter wird durch den Schlund zunächst in den großen Pansen befördert, der als Vorratsraum gilt und größer ist als die übrigen drei Abteilungen zusammengenommen. Wenn das Tier nach erfolgter Sättigung sich zu behaglicher Ruhe niedergelegt hat und die Verdauung vor sich gehen soll, so wandert das Futter aus dem Pansen allmählich in den zelligen Netzmagen, wo es erweicht und zu faustgroßen Kugeln geballt wird. Sowohl

misch; das flüssige Futter, also die schlampige Tränke, geht gleich in den Psalter und dann in den Labmagen und wird somit in viel geringerem Maße ausgenützt. Bei dem Rindvieh ist also die Trockenfütterung vorzuziehen; denn nur dann kann das Kraftfutter seinen Einfluß auf die Milch-erzeugung oder den Fleischansatz ganz ausüben, wenn es nebst dem Raufutter aus dem Netzmagen nochmals in der Mundhöhle zur Verdauung vorbereitet wird.



Vierteiliger Wiederkäuermagen.

Pansen als auch Netzmagen stehen mit der Schlund- oder Speiseröhre in Verbindung, und so kann das erweichte Futter aus dem Netzmagen wieder in das Maul gelangen, um hier durch das Kauen in einen weichen Speisebrei verwandelt zu werden. Ist dieses geschehen und soll der Brei wieder in den Magen befördert werden, so schließt sich die Verbindung zu Pansen und Netzmagen und das Futter geht durch die Rinne in den faltigen Blättermagen, in welchem es infolge der vielen Windungen einen großen Weg zurückzulegen hat. Von hier aus gelangt die Nahrung in den Labmagen, dessen charakteristischer Zeretzungsstoff, der sogenannte „Lab“, der ja auch bei der Käsebereitung eine wichtige Rolle spielt, die eigentliche Verdauung des Speisebreies bewirkt. Die unverdaulichen Bestandteile werden durch den Fährner in den Darm entlassen. Die Einrichtung des Wiederkäuermagens ermöglicht eine vorzügliche und vollständige Ausnützung aller festen Nahrungsmittel, denn diese werden auf ihrer stundenlangen Wanderungen durch die einzelnen Magen-Abteilungen gründlich mit dem Magenjaft durch-

setzt. Man hat versucht, die Teltower Rüben in Gegenden anzubauen, die um vieles günstiger von der Natur bedacht sind als das Teltower Vändchen. Allein, sämtliche Unbauversuche so oft man sie auch in anderen Gegenden oder gar Erdteilen unternahm, schlugen mehr oder weniger fehl.

So wurden z. B. in den sechziger Jahren von seiten der Gartenbau-Gesellschaft in London Versuche mit Teltower Rüben gemacht, die zu dem Ergebnis führten, daß in England keine Teltower Rüben gedeihen, selbst wenn man den Pflanzen alle möglichen Bedingungen des Bodens, wie auf dem märkischen Standorte, gibt.

Es wurde seinerzeit ein Zentner des besten Bodens für die Rüben aus der Umgebung von Teltow nach England geschickt, damit darin die Teltower Rüben kultiviert würden. Man hatte ferner diese Teltower Erde möglichst genau nachgemittelt und auch bei der Kultur der Rüben alle Regeln beobachtet, wie sie in Teltow gebräuchlich sind, aber alles war vergebens. Der beste Same, der durch Vermittlung des damaligen Landrats in Teltow erworben und nach England geschickt wurde, hatte nur im ersten Jahre vorzügliche Rüben gegeben. Mit jeder neuen Anfaat wurden sie aber schlechter, und im vierten Jahre gingen nur gewöhnliche Stoppelrüben hervor.

Teltower Rüben.

Von Anna Müller, Friedenau.

Der Reisende, der mit der Anhalter Bahn von Südwesten her der deutschen Reichshauptstadt zufließt, durchschneidet dabei das Vändchen Teltow. Es ist ein magerer, leicht gehöhlter Boden, auf dem die Richte wächst und der landwirtschaftlich nur solche Erzeugnisse liefert, welche die denkbar geringsten Ansprüche an die Triebkraft von Mutter Erde stellen.

Gleichwohl gedeiht hier ein Gemüse, das in kulinarischer Hinsicht einen Weltruf genießt und nirgend anderswo in gleicher Vorzüglichkeit kultiviert zu werden vermag: die Teltower Rübe.

Die Kultur der Teltower Rübe ist so alt, daß man ihren Anfängen kaum nachzugehen vermag. Auf den Burgen des märkischen Adels, der ringsum angelesen, wußte man dies Gemüse nach Gebühr zu schätzen, und die Abgaben, die der Bauer von dem Ertrag seiner Acker in hartem Fronrecht zu entrichten hatte, bestanden fast selten in einer bestimmten Mæzen- oder Scheffelmaß von Teltower Rüben.

Teltower Rüben wurden auch früher schon nicht nur in brandenburgischen Landen geschätzt, sondern waren ein weitverbreiteter Handelsartikel. Der Historiker Vedmann erzählt von ihnen 1769: „Zu Teltow werden die kleinen oder sogenannten Sied- oder Treugerüben gebaut und sind nicht allein binnen Landes sehr beliebt, sondern werden auch bis in die Seeelände, bis nach Portugal, verschifft.“

Buchholz, ein Zeitgenosse des eben genannten Geschichtschreibers, rühmt überhaupt von dem märkischen Rübenbau, „daß er alles dergleichen in Deutschland überträfe“. Den Preis unter allen Rüben bauenden Orten erteilt auch er der Stadt Teltow, die er das „rechte Vaterland der schönackhaften Rüben“ nennt.

Dr. Karl Wilhelm Ernst Butsche, Prediger zu Benigsen, schreibt 1829 in seiner „Allgemeinen Enzyklopädie der gesamten Land- und Hauswirtschaft der Deutschen“: „Die märkische oder Teltower Rübe . . . hat einen angenehmen, nützartigen Geschmack. Diese Rüben sind in der Mark einheimisch; die im Sandboden bey Teltow sind von vorzüglicher Güte; diejen fast gleich sind die um das Dorf Schwarzlosen in der Gegend von Calvörde, wo sie übrigens auch nur auf etlichen Feldern edel wachsen, und gleich in ihrer Nähe ausarten sollen . . . Sie werden als Delicatesse meist verführt.“

Ferner: „Die märkische oder Teltower Rübe zieht man bey uns auch wohl in Gärten; aber seine Zungen finden ihren Geschmack nicht so angenehm, als von den in der Mark erbauten. Überhaupt werden auch diese Rüben in fettem, kaltem und nahrgründigen Boden größer und verlieren an ihrer Güte.“

Viele hochbedeutende Geister haben die märkische Rübe verehrt, so u. a. Goethe und Joh. Pettr. Voß, der berühmte Dichter und Übersetzer. Goethe war mißlaunig und ungebildet, wenn die Sendung Teltower Rüben, die regelmäßig zwischen dem Landstädtchen Teltow und der Hof- und Residenzstadt Weimar unterwegs sein mußte, sich einmal in ihrem Eintreffen verspätete oder gar ausblieb. Voß ließ sich nach seiner Überiedelung nach Heidelberg dorthin Rübenjamen schicken, allein die Rüben selbst wurden viel zu groß und entbehrten des pikanten Geschmacks.

Kapit. Bius IX. ließ sich Teltower Rübchen nach Rom senden.

Die Teltower Rübe baute man früher teils in Gärten, teils in fettem Felde an; jene hießen Gartenrüben, diese Feldrüben. Sie waren auf den ersten Blick zu unterscheiden, wie ein Stadtkind vom Landkinde. Ferner säte man auch schon im Frühjahr Rübenjamen aus, und die daraus entstehenden Frührüben dienten den ärmeren Ackerbürgern zu einer Speise, wo sie nichts Besseres mehr zu verschmähen hatten, als eine willkommene Einnahme zur Bekräftigung ihrer Erntetöten. Die eigentlichen Dauerrüben, die man heutzutage noch vornehmlich baut, werden in der Zeit vom 19. bis 24. August, dem Bartholomäustage, unter möglichster Vermeidung eines Freitags, breitwürzig ausgefät. Eine Meße Samen reicht etwa für 1/2 Morgen. Man tut gut, den Samen mit trockener Erde zu vermischen und möglichst hoch auszustreuen, damit er sich besser verteilt. Vor dem Wugst zu säen, ist nicht ratsam, da die Erfahrung gelehrt hat, daß Zutrüben fast immer magig werden.

Die Teltower Rüben lieben einen Boden, der zwischen leicht und schwer die gute Mitte hält. Der Same wird gewöhnlich in zweiter Tracht in schwach gedüngte Roggenkoppeln eingefät und ganz flach untergepflügt. Niemals dürfen sie in Gerstand gefät werden, weil sie darin stöckricht und widernatürlich hart werden. Wollte man früher ein besonderes Appetitpöppchen für einen gut zahlenden Kunden schaffen, so wählte man ausgereifte Bräse und düngte sie mit Schafmist oder kurzem, fettem, mit Pferdewiist gemengtem Kuhdung.

Die Rüben sind aber oft gegen alle Pflege und allen Aufwand un dankbar. Auf eine gute Saatfurche kommt sehr viel an. Da die Wurzel

lotrecht in die Tiefe geht, muß der Boden locker, und da sie um Erdlöcher und frohigten Mist ausweichend herumwächst, muß die Furche schmal sein.

Nach acht bis neun Wochen nähern sich die Rüben der Reife. Sind sie beim Zerbrechen trocken und lassen beim Zerbeißen einen angenehmen bitteren Geschmack auf der Zunge zurück, so kann die Ernte beginnen. Man benützt dazu eine kleine Handhabe. Das Ausgraben war schon in alter Zeit ein mühsames und teures Geschäft und ist es unter den heutigen Lohnverhältnissen erst recht. Schon auf dem Felde wird das Kraut abgeschnitten und die anhängenden Erdteilchen durch Sieben entfernt. Bei nasser Witterung müssen die Rüben an einen frostfreien Raum gebracht, sorgfältig ausgebreitet und getrocknet werden, da sie sonst leicht verderben.

Ins Haus gebracht, werden die Rüben zunächst sortiert. Die kleinen Rüben werden in dünner Schicht auf einen luftigen Boden gebracht und so lange getrocknet, bis sie weck werden. Ein widerholtes Wenden ist nötig. Durch dieses langsame Welken erhalten sie ihre eigentümliche Süße. Sind diese richtig abgewelkt, so schüttete man sie früher auf sogenannte Jorden, das waren mit Weiden durchlochene Latten-Gestelle, und brachte diese in einer gut durchwärmten Stube geeigneten Ortes an. Hier überließ man sie sich selbst. Um geschwinder fertig zu werden, können sie auch in oder auf dem Backofen getrocknet werden. Das ist aber ihrem Geschmack Abbruch. Alle diese Rüben heißen Welkrüben oder Prantgeln.

Die großen ausgewählten Exemplare nennt man Butrüben. Ihnen schneidet man den Kopf und den gar zu dünnen Schwanz und alle rauhen, sich am ganzen Körper befindlichen Häkchen behutsam mit einem Messer ab. Unter keinen Umständen dürfen die Rüben hierbei verwundet werden, weil sie dann anfaulen. Das Schaben der Rüben ist strengstens zu vermeiden, weil man ein gut Teil des Aromas, das unter der zarten Oberhaut eingelagert, mit verschauen würde.

In der guten alten Zeit war das Rübenputzen analog dem Flachsspinnen anderer Gegenden, eine willkommene Winterbeschäftigung für das Gefinde. Die ganze Familie nahm daran teil. Es wird berichtet, daß ein tüchtiger Knecht von der Zeit seines Jureinommens vom Felde bis zehn Uhr abends drei Mæzen und auch wohl etwas darüber, eine träge und verschlafene Magd aber kaum zwei Mæzen Rüben verkaufsfähig hergerichtet habe. Die Gegenwart ist über solche Sitten zur Tagesordnung übergegangen. Es dürfte kein Knecht und keine Magd mehr zu finden sein, die solche Arbeit mitzutam Lust zeigten.

Die Samengewinnung geschieht derart, daß man von überlebenden Pflänzlingen, die als Saatrüben mit ganz besonderer Sorgfalt ausgesucht worden sind, den reifen Samen erntet. Man hat auch von auswärts Samen bezogen und damit in und um Teltow herum Versuche angestellt. Umgekehrt haben auch andere Provinzen echten Teltower Samen erhandelt und mit großen Hoffnungen bei sich ausgefät. Rüben sind wohl in beiden Fällen herangewachsen, aber keine echten Teltower.

Die Aufbewahrung der Rüben über Winter geschieht zur Zeit in flachen Erdgruben, sogenannten Wieten, deren Bedeckung aber gegen jeden Frost schützen muß. In früheren Zeiten verwahrte man sie in trockenen und ausgefietem Sande, aus dem durch Badofenhitze jede Spur Feuchtigkeit verjagt war. Auch wohl ausgefietete Holzgefäße ohne jeden Nebengeruch und gute Steindöpfe sind bei loser Bedeckung dazu verwendbar. Nach auswärts werden sie gern in Fätschen verpackt und wie Eier in schützenden Häckseln eingebettet.

Was die Zubereitung der Rüben betrifft, so gibt es hierüber in Teltow eine eigene Tradition. Man muß, so heißt es, die Rüben nicht schaben, sondern nur die feinen Wurzelfasern, die überall an ihnen vorkommen, mit Sand abreiben, dann das Kopf- und äußerste Schwanzende abschneiden und sie schließlich nur noch sauber waschen. Auf diese Weise soll sich namentlich das feine, unmittelbar unter der Schale sitzende Aroma erhalten.

Butsche äußert sich in seiner Enzyklopädie über die Zubereitung folgendermaßen: „Unter manchen Zubereitungsarten findet man die Samen folgende sehr angenehm: Es wird Butter in einer Kasserolle braun gemacht, und mit etwas Zucker vermischt; darin tut man die gewaschenen und geschälten Rübchen roh, und läßt sie unter Reizigem

Unrühren schmoren, bis sie anfangen gelb zu werden; nun wird etwas Mehl untermischt, Fleischbrühe aufgegossen, das Gericht weich gelocht, und leichtlich mit Muskat gewürzt; so gibt man sie zu Salzhecht, auch zu Braten, Bratwurst —.“ Weitere beliebte Zubereitungsarten sind folgende:

Braungedünstete Teltower Rübchen. Da die Rübchen durch längeres Stehen schwärzlich werden, dürfen sie erst kurz vor der Zubereitung gepulvt werden, und zwar werden sie sehr sorgsam und nur leicht geschabt und dann gewaschen. Alsdann bräunt man auf gelindem Feuer 80 bis 100 g Butter mit einem Eßlöffel gesößenen Zucker, fügt die inzwischen auf einem Sieb gut abgetropften, unzertheilten Rübchen hinzu, dämpft sie unter wiederholtem Mitheln eine Weile, gießt genügend kochende heiße Fleischbrühe hinzu und kocht sie langsam darin weich. Nun verdirft man die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze, fügt das nötige Salz und Pfeffer hinzu und schmort die Rübchen noch eine Zeitlang darin durch. Als Beilage gibt man Koteletten, Hammelbraten oder Ente.

Weißgedünstete Teltower Rübchen. Die wie vorher vorgeordneten Rübchen werden in siedendem Wasser mit einem guten Stück Butter, dem nötigen Salz und ein wenig Zucker fast weich gelocht. Dann bereitet man von Mehl und Butter eine ganz helle Mehlschwitze, kocht sie mit dem Rübenwasser zu einer sämigen Sauce und dünstet die Rüben, fest zugebedt, darin noch eine Stunde. Nachdem sie noch mit weißem Pfeffer gewürzt, trägt man sie mit Fischkoteletten oder Croquetten auf.

Teltower Rübchen mit Hammelkoteletten. Die sauber vorgeordneten Rübchen werden in Salzwasser mit geößenen Ingwer abblanchiert. Inzwischen hat man 125 g Butter und 125 g Mehl hellgelb geschwitzt und mit 1/2 l leichter, brauner Knochenbrühe zu einer dünnen Sauce angerührt. Diese würzt man mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker, gibt eine mit zwei Nelken und einem Lorbeerblatt bestreute Zwiebel hinein und dämpft die Rübchen darin weich und kurz, so daß sie eben mit der Sauce gebunden sind. Die Zwiebel wird entfernt, die Rübchen werden in die Mitte der französisch angerichteten Hammelkoteletten gefüllt.

Teltower Rübchen mit Maronen. Die sauber gepulvten Rübchen blanchiert man einen Augenblick in Salzwasser und gießt sie ab. Dann schwitz man sie mit etwas Butter und Zucker an, bis letzterer sich bräunt, füllt dann etwas leichte, braune Sauce auf, und dünstet die Rübchen weich, wobei die Sauce ziemlich kurz gehen soll. In gleicher Weise verfährt man mit den geschälten Maronen und legt diese beim Anrichten ringsum, nachdem man die Rübchen möglichst hoch angerichtet hat.

Kleinere Mitteilungen.

Die Hauptfütterung der Pferde sollte am Abend stattfinden, damit die Tiere nicht mit vollem Magen zur Arbeit verwendet werden müssen. Der volle Magen übt einen Druck auf die Lungen aus, was zur Folge hat, daß die Tiere bei der Arbeit außer Atem kommen, auch wird der Mageninhalt infolge Hin- und Herbewegens nicht gehörig verdaut, weshalb Kost und Durchfall die Folgen sind. Man füttere des Morgens drei Stunden vor dem Aufspannen und lasse mittags die Pferde ohne Heugabe zwei Stunden im Stalle stehen. Schwitzende Pferde sollte man vor einer halben Stunde nicht tränken, und ebenso soll man nicht kurz vor dem Aufspannen tränken.

Wenn ein Kind nicht gut aussehen kann und beim Aufstehen des Fußes Schmerzen verrät, so soll man vor allen Dingen den kranken Fuß aufheben und nachsehen, ob sich keine neue Sohle gebildet hat. Es kommt nämlich häufig vor, daß sich am Ballen das Klauenhorn lockert und die Klauke sich eine Strecke weit vom Ballen ablöst. Es bildet sich alsdann am Ballen eine neue Hornschicht, eine zweite Sohle. Zwischen der neuen und der alten Sohle dringen aber nach und nach Mist und andere Verunreinigungen ein, welche mit der Zeit hart und trocken werden und auf die weiche und dünne Sohle drücken. Es gibt dann kein anderes Mittel, als die alte Sohle mit dem Messer wegzuschneiden und die eingetrocknete Schmutzschicht zu entfernen. Ist das geschehen, so stehen die Tiere oft ganz überraschend gut auf den ausgefitteten Klauen. Manchmal dauert es aber längere Zeit, zwei

bis acht Tage, ehe sich die Empfindlichkeit gelegt hat. Das Aufheben der Hinterfüße macht aber häufig große Schwierigkeiten. Am besten geht es, wenn man vor das Sprunggelenk eine kräftige, lange Stange legt und mit dieser den Fuß aufhebt. Fruchtlige Kühe hat man bei solchen Klauenoperationen besonders schonend zu behandeln. M.

Appetitlosigkeit der Mastschweine. Wenn Mastschweine das Futter nicht fressen wollen, so ist entweder der Magen durch zu reichliches oder schlechtes, faures Futter verdorben, oder es wurde zu heiß gefüttert. Das Heißfüttern ist ein großer Fehler, der häufig begangen wird. Reicht man längere Zeit ein und dasselbe Futter, so verliert sich dadurch nicht selten ebenfalls der Appetit. Abwechslung macht Appetit, diese alte Regel gilt auch für die Schweine. Vielfach ist überhäufige Säure im Magen der Grund zur Appetitlosigkeit. In diesem Falle hilft die Verabreichung von Kreide in kleinen Mengen oder Holztafel, wobei frisches Wasser niemals fehlen darf. Ein erfahrener Züchter gibt seinen Schweinen im Futter immer etwas Soda. Bei Mangel an Frischluft nimmt er auf 2 kg Hafer 30 g Soda und 4 l Wasser, läßt den Hafer über Nacht quellen und gibt morgens und abends neben anderem Futter ¼ l davon. Soda erweicht die Hülsen der Körner und unterstützt die Verdauung. A.

Zuchtfalter der Kaninchen. Gar häufig macht man bei der Kaninchenzucht den Fehler, daß man die Tiere zu früh zur Zucht verwendet. Von Tieren, welche körperlich selber noch nicht ganz entwickelt sind, kann man aber auch nur eine Nachzucht erwarten, welche keinen Nutzen bringt. Kaninchen erreichen ein recht hohes Alter und sie bleiben auch recht lange zuchtfähig, so daß man also gar nicht so eilig dabei vorgehen braucht. Die beste Zuchtzeit ist das Alter von sieben Monaten bis zu drei Jahren. Frühwürflere, also solche, welche bis Anfang Juni geworfen wurden, eignen sich am besten zur Zucht. Da bei den Kaninchen sich der Paarungstrieb schon mit Vollerndung des dritten Monats einstellt, muß rechtzeitig eine geschlechtliche Trennung vorgenommen werden, sonst läuft man Gefahr, daß Jungtiere, welche nach Farbe und Körperentwicklung zu den schönsten Hoffnungen berechtigen, zu früh begattet und dann in ihrem Wachstum beeinträchtigt werden. Bei schweren Rassen stellt sich diese Paarungslust zwar etwas später ein und man soll bei den Meistkaninchen auch etwa einen bis zwei Monate länger warten, ehe man sie zum Paarungspartner bringt; bei den mittleren und kleineren Rassen ist aber zeitige Abtrennung geboten. Der Paarungspartner muß kräftiger sein als die Häsinnen; man verwendet ihn deshalb auch nicht vor dem siebenten bis neunten Monat zur Zucht. R. 3.

Kartoffeln als Hühnerfutter. Kartoffeln sind ein wenig gehaltvolles Futter für Hühner. Erfordert deren Verfertigung an die großen Pflanzenernter und an die Schweine schon Voracht, so ist solche bei dem Geflügel in noch gesteigertem Maße geboten. Junge Tiere, welche anschlüssig oder doch in der Hauptphase im Wachstum gefüttert werden, bleiben im Wachstum zurück, sie bekommen auch gern Knochenweiche mit Lähmungserscheinungen, sie werden blutarm und durch Veränderung der Verdauungseinrichtungen ungeeignet zum Eierlegen. Auch das erwachsene Geflügel kann bei reiner Kartoffelfütterung nicht den Anforderungen genügen; Kartoffelfutter verurteilt oft Kropfkrankheiten, wie weichen Kropf und schalenlose Eier. Auch als Mastfutter wird die Kartoffel häufig verkannt, indem ihr oft Erfolge zugeschrieben werden, welche auf das Konto der nebenbei gereichten Kraftfuttermittel kommen müßten. Wer Kartoffeln füttert, muß unbedingt Kraftfutter darunter mischen. z. B. Gerstenschrot, Roggen- oder Weizenkleie, auch etwas Knochenmehl. Letzteres ist bei Jungtieren zwecks guter Knochenbildung geradezu Bedingung. Mit der Kartoffelfütterung sollte man es halten, wie mit der Grünfütterung; Kartoffeln, welche bei Tische übrigbleiben oder sonst zur Verfügung stehen, kann man dem Geflügel zur beliebigen Aufnahme hinstellen, daneben müßten die Tiere aber Gelegenheit haben, anderes Futter zu fressen. Mit dem Grünfutter wird es ja eben gemacht. Zieske.

Gebratene Wildente. Die vorbereiteten älteren Wildenten werden mindestens drei Tage in feine Stiggebe gelegt, die man mit reichlich Würzschwefel erst abgekocht und dann mit etwas Rotwein gemischt hat. Beim Gebrauch wird die Ente mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Speck-

schmelzen eingebunden und unter fleißigem Begießen mit lauem Rahm und Beize sämig und weich gebraten. Die einsetzete Sauce wird pikant mit etwas Maggi-Würze abgemischt und nebst gedünstetem Sauerkraut dazu gereicht. A. M.

Johannisbeeren nach Beck einzumachen. Man kann die großen und die kleinen Sorten nehmen; die kleinen sind wohlgeschmeckter als die großen, sehen aber nicht so schön aus. Die Beeren werden gewaschen, solange sie noch an den Stämmen sitzen, abgetropft und dann am besten mit einer silbernen oder hölzernen Gabel abgebeert. Nun füllt man die Beeren bis obenhin in die Gläser, wobei man sie dicht einfüllen muß. Die Zuckerdosis ist 1 l Wasser, 800 g Zucker; Sterilisationsdauer bei 90° C 20 Minuten. Auf diese Weise kann man sowohl die roten als auch die weißen Johannisbeeren einzumachen. Das Kochwasser ist sehr langsam zu erhitzen. A. M.

Kirschkuchen. 280 g Mehl werden mit einem ganzen Ei, drei Eßlöffeln lauem Rahm, 140 g Butter und etwas Salz auf einem Brett tüchtig verarbeitet. Dann wird der Teig ausgerollt, ein Blech mit ihm belegt und ½ kg von den Stielen und Kernen bereite Kirschen hineingegeben. Nun schlägt man drei Eiweiß zu Schnee, gibt 140 g feingehiebten Zucker, einen Eßlöffel süßen Rahm darunter und gießt den Guß über die Kirschen. Der Kuchen wird bei mäßiger Hitze dreiviertel Stunde gebacken. A. M.

Kirschkrapfen. 150 g Zucker werden mit 50 g feingeriebenen Mandeln, 350 g Mehl, zwei Eiern und 150 g Butter zu einem feinen Teig verarbeitet; dann rollt man ihn messerrückenbreit aus, sticht runde Formen heraus, belegt sie mit ausgefeinten, mit Zucker vermischten Kirschen, klappt sie zusammen, bräut sie, damit kein Saft herausfließt, an dem Rande etwas zusammen und gibt ihnen mit dem Backradchen ein gefälliges Aussehen. Nun werden sie auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gebracht, mit Eigelb bestrichen und in gelinder Hitze gebacken. A. M.

Erdbeerkaffee. Man zuckert die von den Stengeln bereiten, gewaschenen Monasbeeren ein und übergießt sie mit Milch. Man kann, will man die Suppe feiner haben, statt der Milch Sahne nehmen und die Suppe über Vishuit oder Zwieback anrichten. A. M.

Selbsterkaffee. Man kocht die Beeren mit Wasser, Zimt, Zitronenschale und zerhacktem Milchbrot weich, oder man gibt statt des Milchbrotes Giesklee hinein, darauf wird ein ganzes Ei mit einem Eßlöffel Mehl, einem Eßlöffel Gußin, einer Prise Zucker und einigen Körnern Salz klar verrührt und die Masse über einem Quirl langsam in die kochende Suppe getropft. A. M.

Frage und Antwort.

Ein Kataster für jedermann.

Da der Druck der hohen Postlage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie breislich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 230. Mein langhaariger Hund bekommt im Sommer am Rumpf und hinter dem Gehörgang dicke, harte Knoten, worauf gewöhnlich Geißel folgt. Da der Hund im Sommer meist viel Holzböden bekommt, trotzdem die Hütte sehr sauber gehalten und oft desinfiziert wird, rührt das Übel wohl von den Holzböden her. Oder was ist es sonst und was kann ich dagegen tun? A. in B.

Antwort: Die Hautkrankheit ist ein Ekzem, das zu den Holzböden in keiner ursächlichen Beziehung steht. Wie rät, die hochgradigen Bindungen in der Haut täglich mit einer Mischung von 10 g Birkenholzteer, 5 g Schwefelöl, 100 g Benzol zu behandeln. Dr. S.

Frage Nr. 231. Wie behandle ich am besten eine Wildorenzede, damit selbige nicht wird, und welchen Dinger könnte man dazu verwenden? Boden schwer lehmig. D. L. in B.

Antwort: Ein dicke Dermis erhält man nur durch den Schnitt. Ob Nidus, Derm, Aquifer oder Birkrosen dazu verwendet werden, ist unerle. Der Schnitt muß allfällig nach dem Tode ausgeführt werden. Reicht es an Ding, so ist dieser während des Triebes mehrere Male in flüssiger Form zu verabreichen. Aufgelöster Rindermist (Kuhfladen) wäre zu empfehlen. Sodann machen wir Sie auf das kleine Werk von Professor Dr. Alexander von Leontze, Anleitung zum Anlegen, Pflege und Benutzung lebendiger Heden, zum Preise von 1,60 M., aufmerksam. Es ist im Verlage von J. Neumann, Neudamm, erschienen. St.

Frage Nr. 232. Meine Clematis, die ich mit säulen ließ, machte bald einen armenartigen Trieb, die andern Äugen blieben jedoch gesund, der Trieb wurde später weck und verdorrte schließlich ganz. Jetzt sind noch einige grüne Äugen vorhanden, die aber nicht wachsen. Gezoften ist immer Fleckig worden. Der Boden sehr, unter Fleckig. Was ist dagegen zu tun? G. B. in B.

Antwort: Ihre Clematis ist infolge zu früher Gewöhnung der Wurzel durch Sonnenstrahlen weit geworden und schließlich der Trieb eingetrocknet. Clematis wollen mit den Wurzeln kühl, aber die Ranken der vollen Sonne ausgeleitet sein. Die Hauptbedingungen, um schnell kräftige und langandere Clematis zu haben, bestehen besonders in der Pflanzweise. Vor allem ist es nötig, ein ungefähr 30 cm großes, ebenes weites und tiefes Pfanzloch auszuwerfen und es mit kräftiger Komposterde zu füllen. Die Pflanze wird dann in die Mitte des Pfanzloches gesetzt, und zwar so, daß der Wurzelhals 10 cm tief in die Erde kommt. Es befinden sich mittig zwei bis drei Äugen der Ranken in der Erde, welchen Teil man mit leicht reicher Erde, am besten mit Torfmull umgibt, damit sich rasch neue Wurzeln bilden. Bei trockenem Wetter ist vieles Gießen und Auflockern des Bodens die Hauptsache. Die Erde in der nächsten Umgebung der Pflanze, die sogenannte Pfanzschale, ist mit einer bunten Erde zu belegen (verrotteter Mist, Laub), um zu bewirken, daß der Boden stets kühl bleibt und der Einfluß der Sonnenstrahlen abgeschwächt wird. Dieses ist zum guten Gedeihen der Clematis unbedingt erforderlich. Clematis sind winterhart, man schneidet sie nur im zweiten Jahre handhoch über der Erde ab. Gronert.

Frage Nr. 233. Was kann oder kann etwas geschehen, daß die Zweigchen von Bäumen, die teils im Gemüße, teils im Grasgarten stehen, sich besser erntern lassen? A. in B.

Antwort: Daß sich Ihre Zweigchen schlecht vom Stein lösen, kann an der Sorte selbst liegen, aber auch ungeeigneter Standort (zu naß, zu trocken), auch zu tiefes Pflanzen kann Schuld daran sein. Ziehen Sie einen tüchtigen Fachmann zu Rate, der die Ursache feststellt und angibt, was da zu machen ist. St.

Frage Nr. 234. Wie viel Pfund getrocknete Malagatrauben bzw. wie viel Pfund Junder braucht man, um einen Hektoliter Tischwein zu bereiten? Wie ist die Zubereitung? C. in M.

Antwort: Es muß zunächst daran erinnert werden, daß die Herstellung von Rotenweinen, auch zum Hausbrau, dem Weingeiz unterliegt. Die Bereitung kann nur stattfinden vom 1. Oktober bis zum 31. Dezember und muß vorher bei der Polizeibehörde angemeldet werden. Es ist für den Saften ohne besondere Einrichtung und Hilfsmittel nicht gerade leicht, Rotenweine herzustellen. Da aber die Anfragen häufiger kommen, müssen wir der Sache einmal näher treten. Zu einem Hektoliter Tischwein sind 50 kg Roten, ungefähr 90 bis 95 l Wasser und 5 kg Zucker, notwendig. Die Roten werden in einer Wanne mit etwa 40 l Wasser aufgequell, dann zerstoßen oder gemahlen und abgeseigt, wie es mit frischen Roten geschieht. Die Trester werden aufgelodert in die Wanne getan und mit den übrigen 50 l Wasser übergossen und nach 24 Stunden abgeseigt. In diesem Saft wird dann der Zucker gelöst und alles zusammen in das Faß zur Gärung eingefüllt. Da die Hefezellen an den Roten meist abgestorben sind, so ist es notwendig, etwas Hefe zuzusetzen, am besten in Form von gärendem Most, welcher um diese Zeit überall zu haben ist. Zur Ausschleife kann auch frische Nachgese genommen werden und genügen 50 g für das Hektoliter. Bald nachdem die Gärung vorüber, wird der Wein von der Hefe gelassen und das Faß mit 5 g Schwefelkohlenstoff eingebrannt. Der Weinschlauch wird nach sechs Wochen wiederholt und kann der Wein als Hausbrau oder auch als Tischwein in Faß genommen oder auf Flaschen abgezogen werden. Rotenwein hält sich ohne besondere Zusätze oder Verzicht mit anderen Weinen nicht länger als ein Jahr, was bei der Herstellung größerer Mengen wohl zu beachten ist. Gewerbsmäßiger Vertrieb von Rotenwein ist gänzlich verboten. Schlegel.

Frage Nr. 235. Von vier Monate alten Ferkeln verliere ich morgens das Futter und war abends tot, ein anderes verendete am nächsten Tage. Vom Tierarzt aufgeschnitten, lagen die Gedärme sowie Lunge und Leber in einer wässrigen Flüssigkeit. Was hat den Schweinen gefehlt? A. M. in B.

Antwort: Vor allem hätten Sie die Symptome angeben müssen, welche die Tiere vom Verlegen des Futters an bis zum Tode gezeigt haben, ferner ob bei der Sektion das Darmintere, Lunge, Milz und Herz Veränderungen gezeigt haben. Von der Wasseransammlung in der Brust- und Bauchhöhle läßt sich allein ein sicherer Schluß auf das Vergehen der Krankheit nicht ziehen; auch kommt es sehr häufig an, wie lange die Tiere nach dem Verenden gelegen haben, wie sie aufgeschnitten wurden. Bei Rotlauf, Schweinefenne und Schweinepest pflegen wässrige Auscheidungen nicht vorhanden zu sein. Höchstwahrscheinlich handelt es sich um eine Vergiftung; auch eine durch Spaltbilge hervorgerufene akute Augenentzündung kann die Ursache des Todes sein. Der Tierarzt, welcher die Schweine festiert hat, wird Ihnen doch jedenfalls gesagt haben, was den Tieren gefehlt hat; mehr müssen wir auch nicht, zumal wir bei der Sektion nicht zugewegene haben. R.

