



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 44.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1911.

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

Ein wertvolles Pelztier.

Von J. B. (Mit Abbildung.)

Die unachtsamliche Verfolgung und Erlegung der nordischen Pelztiere macht sich bereits auf dem Pelzmarkt fühlbar bemerklich, und die Zufuhren mindern sich von Jahr zu Jahr. Selbst das große sibirische Jagdgebiet liefert nicht mehr den ergiebigen Ertrag früherer Jahre, und die Erlegung guter Pelzträger wird für die einheimischen Jäger immer schwieriger. Schon fängt der Jöbel, dessen Pelz für den gewöhnlichen Sterblichen kaum noch zu erschwingen ist, an selten zu werden, das gleiche gilt vom Blauchuchs, während vom Seebären nur noch vereinzelt Felle auf den Markt gelangen, selbst der Biber geht schon merklich zurück; alles die Folgen einer unfehligen Verfolgung, die keine Schonzeiten kennt oder achtet. Gutes Pelzwerk ist dadurch rar und fast unbeschaffbar geworden.

Da ist es nun erfreulich, zu sehen, daß ein unscheinbares Tierchen berufen erscheint, eine Lücke auszufüllen, indem es nicht allein ein gutes, sondern auch noch ein verhältnismäßig billiges Fell liefert. Das Silberkaninchen erscheint hier sozusagen als Retter in der Not. Das Fell ist zart und weich, mit guter Unterwolle und von angenehmer silberiger Farbe in verschiedenen Schattierungen. Gut behandelte Felle werden, je nach Güte und Farbe, mit 1,50 bis 2 M. bezahlt, dabei liefert dieses Kaninchen noch immer einen fünf- bis sechspfündigen Braten. Die Zucht dürfte sich infolge der gesteigerten Nachfrage ganz erheblich ausdehnen und lohnend werden. Man unterscheidet dunkle, mittelfarbige und helle, von denen die mittelfarbigen am gefuchtesten sind und dementsprechend höher bewertet werden. Die sogenannten Chinchilla-velpe sind durchweg Silberkaninchen und geben ein hübsches Pelzwerk. Für Anfänger in der Zucht mag noch bemerkt werden, daß die Jungen schwarz geboren werden und sich erst mit zunehmendem Wachstum verfärben.

Zur Kalidüngung.

Von Hofemann.

In Verfolg des vergangenen trockenen Sommers ist wohl mehrfach die Frage rage geworden, ob eine Düngung mit Kalifolzen den Boden längere Zeit frisch zu erhalten vermag, als er ohne eine solche geblieben wäre.

Nach meinen Erfahrungen mit torfigen Wiesen, in der Ebene sowohl wie im Gebirge, kann ich das unbedingt behaupten.

In einem Falle handelte es sich um eine Wiese in der Ebene, deren Grundwasserstand sich durch Anlage eines Grabens gesenkt hatte und deren Torfboden infolgedessen allmählich derartig ausgetrocknet war, daß die Wiese nur noch in seuchten Jahren einen bescheidenen Ertrag brachte. Durch starke Kaligaben — allerdings mit Thomaschlacke gemengt — änderte sich dies bald und die Wiese brachte dann Jahr für Jahr ganz hervorragende Erträge, selbst in trockenen Jahren.

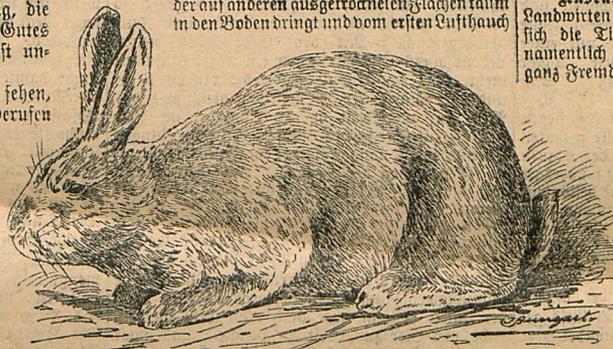
Es erscheint mir diese frischhaltende Wirkung der Kalisalze auch gar nicht so befremdlich, da ja doch die wasseranziehende und -haltende Kraft der Salze allgemein bekannt ist. Auf einer mit Kalifolzen ausreichend gedüngten Wiese wird jeder geringe Tau, besonders aber jeder schwache Regen, der auf anderen ausgetrockneten Flächen kaum in den Boden dringt und vom ersten Lufthauch

aber die Menge des ausgestreuten Salzes ist, desto größer ist natürlich auch die dem Boden dadurch verliehene frischhaltende Kraft. Freilich ist bei dieser Art der Düngung noch ein „Aber“: Da nämlich in einem Zentner Carnallit nur 3½ bis 5 kg Kali enthalten sind, während der Zentner Kainit davon 6 bis 7 kg enthält, so stellt sich die Frucht für das Kali im Carnallit natürlich höher als für das Kali im Kainit bei sonst völlig gleichen Fruchtständen, und dieser Nachteil wird um so bedeutender, je weiter das bezogene Kalisalz zu transportieren ist. Es wird daher Sache des Landwirts sein, in solchem Falle genau zu überlegen, ob der Gewinn größerer frischhaltender Kraft ausreicht, um in solchem Falle die Aufwendung für die höhere Frucht der Kalidüngung zu rechtfertigen.

Kleinere Mitteilungen.

Anstrangte Reitpferde werden häufig von Landwirten angekauft. In der Regel gewöhnen sich die Tiere aber schwer an das Buggeschirr, namentlich ist ihnen das Brustblattzeug etwas ganz fremdes. Um die Pferde an das Buggeschirr zu gewöhnen, lege man ihnen das selbe längere Zeit im Stalle auf, später führt man sie wiederholt im Hofe umher und läßt die fertig gemachten Stränge am Bauche anhängen. Alsdann lege man mittels einer langen Halbkette das Pferd vor eine Misthaufe und führe es wiederholt umher. Hierauf verjuche man, es mit einem alten, ruhigen Bugpferde zusammen an einem leichten Wagen anzuspannen, um das selbe im Hofraum, erst fahrend, dann mit der Fabelleine steuernd, zu bewegen; schließlich geht das Tier auch allein im Geschirr.

Jede tragende Kuh ist sorgfältig zu pflegen, ruhig und sanft zu behandeln, vor Schlägen und Stößen, wie überhaupt vor jeder rohen Behandlung sorgfältig zu bewahren. Der Standplatz sei trocken, reich befreit, hinreichend groß und nicht abschüssig. Damit es der Kuh nicht an den nötigen Stoffen zur Ernährung des Kalbes fehlt, muß sie selbst in einem guten Ernährungszustand gehalten, zwar nicht gemästet, aber auch nicht dünnfügig gefüttert werden. Zu fette Kühe bringen, ebenso wie zu magere, schwache Kälber. Mögliche Futterübergänge und die Verabreichung verdorbenen Futters sind um so mehr zu vermeiden, je mehr sich die Kuh dem Ende der Tragzeit nähert. Bei hochtragenden Kühen empfiehlt es sich, nicht zu viel auf einmal, sondern lieber öfter zu füttern, damit nicht durch zu große Futtermassen der Verdauungsapparat überfüllt und dadurch zum Bersten beigetragen wird. Desgleichen ist kaltes Tränken zu vermeiden. Gegen Ende der Tragzeit ist es gut, der Kuh täglich ¼ bis ½ kg gedöckten Leinsamens zu geben, weil dadurch das Abgehen der Nachgeburt befördert wird. Auch die beste Milchzeit muß sechs Wochen



Das Silberkaninchen.

und Sonnenschein wieder fortgeführt wird, begierig aufgefressen und kommt den Wurzelpflanzen zugute. Das ist aber in trockenen Jahren für den Ernterfolg von großer Bedeutung! So habe ich auch in diesem Jahre eine verhältnismäßig trocken gewordene Gebirgswiese trotz der Dürre zweimal mähen können und dabei einen immerhin noch lohnenden Grummettertrag gehabt, während die umliegenden Wiesen alle nur einmaliges Abmähen gestatteten. Auch diese Wiese war ausreichend mit Kainit gedüngt.

Um den frischhaltenden Effekt jedoch noch zu vermehren, ging ich bei der Düngung der erwähnten trockenen Korfwiese noch einen Schritt weiter, indem ich an Stelle des zur Düngung meist verwandten Kainits von 12 bis 14% Kaligehalt Carnallit mit nur 7 bis 10% Kaligehalt benutzte. Da natürlich nur das Kali nährenden Bedeutung für die Pflanzen hat, so mußte ich, um dem Boden die gleiche Kalimenge durch Carnallit wie durch Kainit zuzuführen, von jenem ¼ bis ½ des Kainitgewichts mehr ausstreuen; je größer

vor dem Kalben nach und nach abgemolken und trocken gestellt werden.

Einfluß des Futters auf die Beschaffenheit des Schweinefleisches. Obgleich schon oft darauf hingewiesen wurde, daß das Futter einen großen Einfluß auf die Beschaffenheit des Schweinefleisches hat, begegnet man zuweilen noch der Ansicht, man könne an Schweine ohne Schaden die unwahrscheinlichsten Sachen füttern und erhalte trotzdem gutes Fleisch und guten Speck. Ja, man ist vielfach sogar noch der Ansicht, das Mastrutter für Schweine wirke viel besser, wenn es in saurem Zustande verfüttert wird. Es hat aber eine solche Fütterung nicht allein eine ungünstige Einwirkung auf die Gesundheit der Tiere, sondern auch auf die Beschaffenheit des Fleisches und Fettes, welches schwammig und locker erscheint und beim Kochen zusammenfällt. In Dänemark, wo die Schweinemast eine große Rolle spielt, hat man Untersuchungen über die Einwirkung des Futters auf die Güte des Schweinefleisches angestellt. Fast ausschließliche Mästung mit Milch- und Molkeabfällen ergibt nach denselben das härteste und wohlgeschmeckteste Fleisch und sehr hohes Schlachtgewicht bei kurzer Mastzeit. Bei Mästung mit Gerste und Malz erhielt man ebenfalls eine vorzügliche Fleischqualität und ein sehr befriedigendes Gewicht. Die Verwendung von Hafer, Erbsen und Bohnen ergab ein Fleisch von größerer Faser und festerem Speck, aber immerhin ein recht gutes Schlachtprodukt. Ausschließliche Maisfütterung erzeugt zwar ziemlich hohes Schlachtgewicht, aber weiches Muskelgewebe, weiche Fettsäurebildung und öligen Speck. Bloße Kartoffelfütterung hat trockenes Muskelfleisch, schwammiges Fett, kurz: ein geschmackloses, beim Kochen stark zusammenfallendes Fleisch zur Folge. Starke Bohnenfütterung erzeugt dagegen sehr festes, aber schwer verdauliches Fleisch. Starke Fütterung von Mischen, Erdnuß, Sesam und vielen Abfällen aus Schlächtereien, Hofküchen usw. wirken ungünstig auf den Geschmack des Fleisches.

Milchzähne der Ferkel. Wenn die Ferkel mit langen und spitzen Milchzähnen geboren werden, so verleben sie mit diesen die Zitzen der Mutter, was zur Folge hat, daß das Mutterschwein die Ferkel nicht saugen läßt. Diese spitzen Zähne kneift man mit einer Zange ab. Das Abkneifen schadet den jungen Tieren nicht. Es kann auch vorkommen, daß vier bis sechs Wochen alte Ferkel sich mit den spitzen Zähnen das Zahnfleisch am entgegenstehenden Fießer verletzen und dann nicht mehr fressen wollen und demzufolge abmagern. Auch in diesem Falle wird durch das Abkneifen der Zähne mit einer scharfen Zange der Überstand gehoben. Spitze Zähne sollen auch der Grund sein, daß die Sau vor Schmerz die Ferkel aufsticht.

Klauenpflege der Ziegen. Wenn die Ziegen während des ganzen Jahres im Stalle gehalten werden, so verändert sich die Form der Klauen beständig und sie zeigen mitunter ganz sonderbare Figuren. Die Klauen werden durch die beständige Berührung mit dem feuchtwarmen Dünger weich und wachsen dann doppelt so lang, wie bei solchen Tieren, welche täglich auf die Weide gebracht werden. Bei diesen findet dadurch eine naturgemäße Abnutzung der Klauen statt. Durch die übermäßige Länge der Hufe wird der äußere Feuertand nach rechts, bald nach links gedrückt und die Zehen wachsen übereinander oder verknümmern. Solche Klauen müssen regelmäßig abgeschnitten werden, damit sie ihre normale Form wieder erhalten. Ein gründliches Bestreichen mit warmem Öl oder Fett vor dem Beschneiden macht die Hornteile weicher und sie lassen sich dann besser abschneiden. Das Einschneiden schadet auch in der Zwischenzeit nicht, da sonst die Hornteile so spröde werden, daß sie bei unvorsichtigen Sprängen leicht ab- oder einbrechen und dann Lahmgehen verursachen.

Das Schlachten der Kaninchen. In allen Zuchtbetrieben naht die Zeit der Hauptschlachtung; auch der Kaninchenzüchter muß vor Eintritt des Winters alle diejenigen Tiere verkaufen, welche im nächsten Jahr nicht zur Zucht bestimmt sind. Das Schlachten wird nur noch oft falsch ausgeführt. Man ergreift das Schlachtkaninchen und hält es mit der linken Hand an den Ohren fest, so daß die Rückseite des Tieres der rechten Hand zugekehrt ist; mit einem in der letzteren bereit gehaltenen etwas stärkeren Knüttel verzieht man dem Tiere einen kräftigen Schlag in das Genick, dicht unter den Ohren. Das Tier ist dadurch sofort getötet, doch macht man noch schnell einen

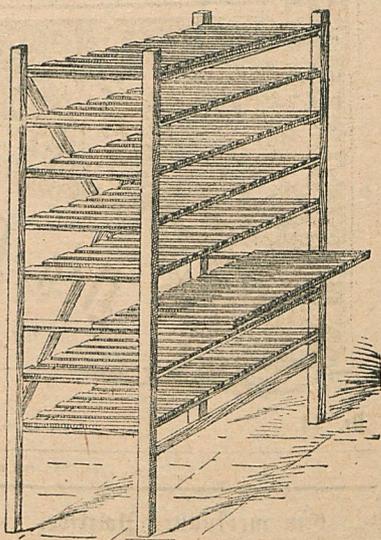
Schnitt in den Hals und hängt das Tier an den Hinterbeinen auf, damit das Blut ablaufen kann, bevor es gerinnt. Sobald dieses geschehen ist, dreht man das Tier um, hängt es an den Vorderfüßen auf und drückt dann leicht mit beiden Händen auf den Bauch des Kaninchens, um den in der Harnblase enthaltenen Urin zu entfernen. Bei der kleinsten Verletzung der Harnblase würde sich der Urin über das Fleisch ergießen und dieses ungeschmackhaft, für empfindliche Geschmacksnerven vielleicht gar ungenießbar machen. Sodann macht man sich an das Abbalgen, solange der Körper noch warm und geschmeidig ist. Wer Wildgeschmack liebt, muß das Tier allerdings einige Tage im Zell hängen lassen, nachdem er die Gedärme und die genießbaren Organe aus Bauch- und Brusthöhle entfernt hat.

Altersbestimmung beim Geflügel. In diesem Jahre wird der Geflügelbestand wohl mehr denn je reduziert werden, da der Mangel an Knollengewächsen und der hohe Preis für Körnerfrüchte die Durchwintierung der Tiere sehr erschweren. Wer immer noch nicht die öfters empfohlenen Fußringe angelegt hat, wird nun bei der Sichtung des Geflügels auf Schwierigkeiten stoßen, und gar manchmal wird ein verhältnismäßig junges Tier als überflüssig gehalten werden und eine alte Tante dem Hackbeil entgegen. Im folgenden wollen wir einige Merkmale zur Feststellung des Alters angeben: Zeigt sich der Sporn eines Huhnes hart und die Schuppen an den Füßen rauh, so ist das Huhn alt. Ein junges Huhn hat nur Anfänge von Sporen, die Schuppen an den Füßen sind glänzend, glatt und von rötlicher Farbe. Die Krallen sind zart und scharf, der Kamm dünn und glatt. Eine alte Truthenne hat rauhe Schuppen an den Füßen, Schwielen an den Sohlen, lange starke Krallen. Ein alter Truthahn hat eine lange Bartquaste aufzuweisen, dem jungen Truthahn fehlt eine solche. Eine alte Gans erkennt man an der Stärke ihrer Flügel, namentlich der Flügeldecken, an den rauen Füßen, der Stärke des Schnabels, der Feinheit der Federn. Am dem äußersten Rücken der Gänseflügel, dicht an der größten Schwungfeder, findet man zwei kleine, schmale, spitze, sehr feisitzende Federn. An der größeren Feder beider Federn befindet sich das sicherste Merkmal, das Alter der Gans zu bestimmen. Hat eine Gans ihr erstes Lebensjahr zurückgelegt, so zeigt sich auf der äußeren Seite dieser Feder ein quer über sie laufender Einschnitt, ein Zeichen, das genau so aussieht, als sei es mit einer dreifantigen Feile herbeigebacht. Mit dem Ende jeden neuen Lebensjahres zeigt sich immer ein neuer Einschnitt mehr. Bei den Enten zeigen die rauen Füße und die Stärke der Flügeldecken gleichfalls das Alter an; außerdem ist der Schnabel im Verhältnis zur Breite des Kopfes bei jeder jungen Ente bedeutend länger als bei einer alten.

Legestellen der Hennen. Das beste Zeichen für eine gute Eierproduktion bietet der Kamm der Henne. Je dunkel-schwarzroter derselbe zu der Zeit ist, wo das Tier Eier legt, um desto bessere Eierleistungen handelt es sich. Mittelmäßige und schlechte Legeformen haben mehr blaurot gefärbte Stämme und Barte, während die Hühnerbeine schmutzigweiß und gelblich-rotanot ist. Es muß der guten Legeform aber auch ermöglicht werden, recht viel Eier zur Welt zu bringen, und zwar mangelt es in dieser Hinsicht häufig an den nötigen Kalkstoffen. Man muß darum unter das Hühnerfutter eine hinreichende Menge Eierchen oder Kalkmörtel mischen; diese Zutat bewirkt nicht nur ein weit begierigeres Fressen des Futters, sondern die Hühner legen auch wirklich mehr Eier als sonst, denn dieser Kalkstoff wird hauptsächlich in dem Eileiter abgelagert und dadurch ein stärkerer Reiz auf die Legeorgane ausgeübt. Selbst die best genährte Henne muß das Legen einschränken, vielleicht ganz einstellen, wenn sie nur mit kalkarmem bzw. kalkfreiem Futter ernährt wird. **Ziecke.**

Transportfähiges Obgestell. (Mit Abbildung.) Ein jeder, der etwas Vieh besitzt, und mit Hammer und Nagel umzugehen versteht, kann sich ein Obgestell wie wir es hier im Bilde sehen, selbst anfertigen. Ein Stellmacher oder Tischler würde für wenig Geld die erforderlichen Leisten schneiden und es bliebe alsdann dem Selbstverfertiger nur noch die Arbeit des Zusammenbaus übrig. Ein solches Obgestell ist unübertrefflich zum Aufbewahren von Früchten, welche vom Baume gleich auf die ausziehbaren Tragborden gelegt werden können, die eine gute, luftige Auflage

bilden. Das Gestell kann je nach Bedarf beliebig groß angefertigt werden, wozu beigegebene Abbildung als Modell dienen mag. Ein Obgestell von etwa 170 cm Höhe, 120 cm Breite und 70 cm



Einfaches Obgestell.

Diese faßt weit über 1000 mittelgroße Äpfel. Außerdem hat dieses Obgestell noch den angenehmen Vorzug — der Billigkeit.

Hafenpfeffer. Um ein gutes Hafenpfeffer zu fertigen, bedarf man zwei Hämmer sowie von zwei Hasen den Schweiß (Blut), welchen man mit Zitronensaft mengt, um ihn flüssig zu erhalten. Die Hämmer werden in ziemlich kleine Stücke geschnitten, in eine Schüssel gelegt, gewürzt, mit Essig begossen und einige Stunden mariniert. In einer Kasserolle zerläßt man 300 bis 400 g gewaschenen Speck, gibt die Hämmerstücke und zwei ganze Buge hinein, würzt sie und dünst sie 20 Minuten auf starkem Feuer, dann läßt man das Fett vom Wildpret ablaufen, gießt über dieses eine halbe Flasche Rotwein, legt Kräuter, Pfefferkörner und eine Zwiebel dazu, deckt die Kasserolle zu und läßt die Flüssigkeit einkochen. Wenn sie verduftet, gießt man so viel spanische Sauce über das Wildpret, daß es knapp damit bedeckt ist. Dieses Ragout kocht man 10 Minuten, gibt eine Handvoll Champignon-Abfälle und 300 g aufgelaufenes, in Bierede geschnittenes Salzfleisch dazu, stellt dann die Kasserolle auf mäßiges Feuer und kocht das Fleisch fertig. Zuerst nimmt man die Buge und nach und nach die Hämmerstücke heraus; man legt sie mit dem Salzfleisch in eine andere Kasserolle. Die Sauce wird abgeseiht, in ein anderes Gefäß gegeben, eingekocht und mit einigen Pfefferkörnern vollendet. Hierauf gießt man sie über die Stücke, mengt unter diese zwei Duzend Champignonstücke, läßt das Ragout einigemal aufwallen, mengt das Blut darunter und kocht alles zusammen. Die Hämmerstücke werden bußförmig auf einer Platte angerichtet, die mit gebackenen Brotschnitten umgeben wird. Um diese kommt das Ragout mit dem Salzfleisch, Champignonstücken und kleinen gekochten, glasierten Zwiebeln. Den Rest der Sauce serviert man in einer Sauce. **H. H.**

Aufbau von Pökelfleischstücken. Sechs Personen, zwei Stunden. Übrig gebliebenes, möglichst mageres Pökelfleisch, 1/2 bis 1 kg, wird in kleine Stücken oder Würfel geschnitten und 1/2 bis 2 kg Kartoffeln in der Schale halb weich gekocht. Nebenbei läßt man ein Stück Butter auf dem Feuer zergehen und ein bis zwei feingebakte Zwiebeln darin gelb rösten. Die Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, eine Form mit Butter ausgeglichen, mit geriebener Semmel bestreut und mit einer Lage Kartoffelscheiben belegt. Diese belegt man mit etwas flüssiger Zwiebelbutter, gibt eine Schicht Pökelfleischstücken darüber, wieder Kartoffelscheiben, abermals Zwiebelbutter und Fleisch, bis die dritte Schicht Kartoffeln die Decke bildet. In einer Tasse Milch verührt man zwei Eier und etwas Brähe, gießt dies über den Auflauf, streut geriebene Semmel obenauf und bäckt ihn drei Viertelstunden im heißen Ofen. **H. H.**

