

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 50.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

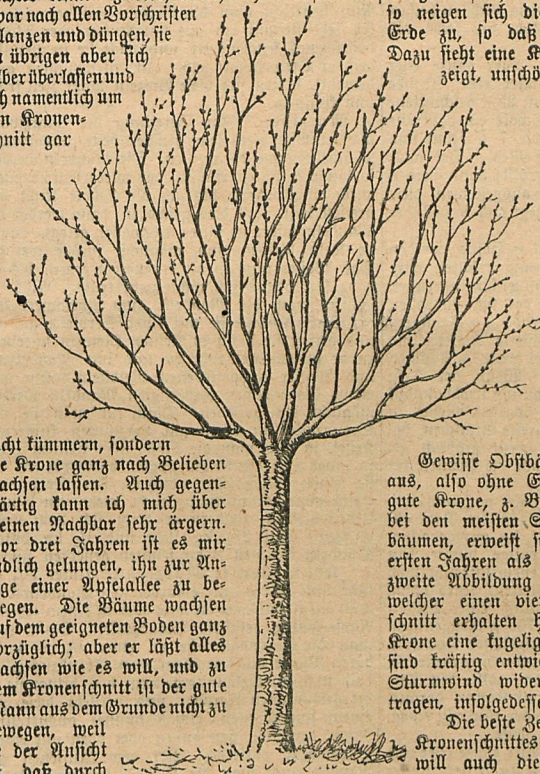
1911.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Weseg vom 18. Juni 1901.)

Eine wichtige Winterarbeit des Obstzüchters.
Von Fritz Freimuth. (Mit 2 Abbildungen.)
Im Laufe der Jahre habe ich bei meinen Wanderungen und Reisen zahlreiche Obstzüchter kennen gelernt, welche ihre Obstbäume zwar nach allen Vorschriften pflanzen und düngen, sie im übrigen aber sich selber überlassen und sich namentlich um den Kronenschnitt gar

Abbildung zeigt uns einen Apfelbaum, dessen Krone ohne allen Schnitt gewachsen ist. Die Leitzeige haben sich fortwährend verlängert, ohne dabei genügend Seitenzweige zu treiben, und sind darum dünn und rutenförmig geblieben. Trägt ein solcher Baum einmal reichlich Früchte, so neigen sich die dünnen Zweige bald der Erde zu, so daß sie gestützt werden müssen. Dazu sieht eine Krone, wie sie uns Abbild. 1 zeigt, unschön aus.

um durch einen Rundgang um den Baum und Befichtigung desselben von unten festzustellen, welche Seite etwa noch zu dicht und wo nichts mehr zu entfernen ist. Im Innern der Krone pflegen die meisten Zweige zu sitzen, welche entfernt werden müssen, damit Luft und Licht hinein können. Die äußeren Äste, welche fast wagerecht stehen und quirlförmig am Stamme sitzen, dürfen nur im Notfall weggeschritten werden.



Abbild. 1. Apfelbaum mit schlechter Krone ohne Schnitt.



Abbild. 2. Apfelbaum mit richtig geschnittener Krone.

nicht kümmern, sondern die Krone ganz nach Belieben wachsen lassen. Auch gegenwärtig kann ich mich über meinen Nachbar sehr ärgern. Vor drei Jahren ist es mir endlich gelungen, ihn zur Anlage einer Apfelallee zu bewegen. Die Bäume wachsen auf dem geeigneten Boden ganz vorzüglich; aber er läßt alles wachsen wie es will, und zu dem Kronenschnitt ist der gute Mann aus dem Grunde nicht zu bewegen, weil er der Ansicht ist, daß durch das Zurückschneiden die Tragbarkeit des jungen Baumes in den ersten Jahren leidet, und daß sogar dadurch der junge Baum im Saft erstickt werden könne. Beide Ansichten sind jedoch nicht zutreffend. Die Krone derartig vernachlässigter Bäume bildet bald ein Chaos, durch das weder Luft noch Licht in genügender Weise gelangen können. Infolgedessen läßt auch die Leistungsfähigkeit des Baumes, trotz guter Düngung, viel zu wünschen übrig. Unsere heutige erste

Gewisse Obstbäume bilden zwar von Natur aus, also ohne Eingreifen des Züchters, eine gute Krone, z. B. einige Birnenforten; aber bei den meisten Sorten, namentlich bei Apfelbäumen, erweist sich der Kronenschnitt in den ersten Jahren als durchaus notwendig. Unsere zweite Abbildung zeigt uns einen Apfelbaum, welcher einen vier- bis fünfmaligen Kronenschnitt erhalten hat. Infolgedessen hat die Krone eine kugelig pyramidale Form, die Äste sind kräftig entwickelt und können darum dem Sturmwind widerstehen und schwere Lasten tragen, in folgedessen das Stützen erspart bleibt.

Die beste Zeit zur Ausführung des Kronenschnittes ist der Winter. Jedoch will auch diese Arbeit verstanden sein; denn durch ein Darausloschneiden auf Geräte wohl kann viel Schaden angerichtet werden. Es ist darum in allen Fällen zunächst zu überlegen, was zu entfernen ist, um Abhilfe zu schaffen. Zunächst muß alles heraus, was krank und trocken ist; zu entfernen ist ferner, was direkt aufwärts und direkt abwärts wächst, und schließlich alle Zweige, welche sich kreuzen und schenken. Hüten muß man sich allerdings, des Guten zu viel zu tun, und darum ist es durchaus notwendig, die Arbeit mitunter zu unterbrechen,

Die größte Vorsicht ist am Platze, sobald es sich um das Entfernen eines stärkeren Astes handelt. Wollte man den Ast von oben nach unten gleich vollständig abfagen, so würde dieser infolge seiner eigenen Schwere beim Fallen ein großes Stück Rinde des Stammes abreißen und so dem Baume eine höchst nachteilige Wunde bereiten. Man soll darum jeden starken Ast zunächst in einer Entfernung von 40 cm vom Stamme abfagen. Denn reißt alsdann beim Fallen dieses Astes etwas ab, so kann es doch nur vom Stumpf abreißen, während der Stamm verschont bleibt. Sodann wird der Stumpf dicht am Stamme mit einer schwachen Neigung der Säge nach auswärts abgesägt. Jede größere Säge-wunde muß sofort mit einem scharfen Messer glattgeschnitten werden. Alsdann wird sie mit Obstbaumkarbolinum bestrichen und dann mit einer Baumsalbe, die man aus Lehm und Kuhdünger hergestellt hat, beklebt. Dadurch wird verhindert, daß weder

Bilzsporen noch Luft und Frost in das Zellen-
gewebe des Baumes dringen können.

Das bisher Gesagte bezieht sich jedoch nur
auf den Schnitt der Kernobstbäume; andern-
falls ist es jedoch bei den Steinobstbäumen. Letztere
dürfen nicht zu stark geschnitten werden, da sich
bei ihnen leicht Gummifluß einstellt. Kirsch-
und Zwetschenbäume sollte man darum nur in den
ersten zwei bis drei Jahren dem Schnitt unter-
werfen, weil dann die Schnittwunden noch nicht
so groß werden. Pflaumenbäume sehen an den
Spitzen keine Blütenknospen an, sondern sie ver-
längern sich mittels der obenauf sitzenden
Holzknospen, und man wendet daher bei ihnen
den sogenannten Verjüngungsschnitt an, welcher
ebenfalls eine kugelförmige Krone erstrebt.
Dieser wird in der Weise ausgeführt, daß man
in den ersten acht bis zehn Jahren sämtliche
im Vorjahre gewachsenen Triebe bis auf die
Hälfte oder ein Drittel zurückschneidet, so daß
die unteren Ästlein stets wieder austreiben.

Aus dem Vorstehenden ist zu ersehen, daß
es nicht genügt, auf jeden leeren Raum einen
Baum zu pflanzen, sondern daß wir ihn auch
sachgemäß behandeln und pflegen müssen, falls
er uns durch reiche Erträge erfreuen soll.

Zur Weihnachtsbäckerei.

Von Anna Müller, Friedebau.

Weihnachtstorte von Kastanien. 250 g
gute Butter wird zu Schnee gerührt; dazu fügen
man acht Eigelbe, 200 g Zucker, 15 g feingestohene
bittere Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale
einer Zitrone, etwas feines Zimt, 700 g weich-
gelochte und feingeriebene, Kastanien sowie den
steifgeschlagenen Schnee der acht Eiweiße, füllt
die Masse in eine butterbestrichene Form und läßt
sie eine Stunde baden.

Schwedische Apfelforte. Man bereitet
einen Würbelteig, formt ihn zum runden Torten-
boden ohne Rand und bäckt ihn 30 bis 40 Minuten
in einem Ofen belegt man mit sorgedünsteten Äpfeln,
die mit feinem Zucker, Zimt, Zitronenzucker, Korinthen
und kleinen Stücken Zitronat vermischt sind,
schlägt dann von drei bis vier Eiweißen einen
steifen Schnee, vermischt ihn mit 110 bis 120 g Zucker
und formt davon ein Gitter über die Torte, die
jetzt nur noch 15 bis 20 Minuten baden darf.

Rußtorte. 125 g geriebene Masse und 50 g
geriebene süße Mandeln reibt man in einer Schüssel
recht fein. Dann gibt man nach und nach 125 g
Zucker und acht Eigelbe hinzu und rührt alles
recht weiß. Zuletzt zieht man 100 g feines Mehl
und den heißen Schnee der andern vier Eiweiße
leicht darunter, füllt die Masse in eine gut geputzte
Tortenform und bäckt sie bei mittlerer Hitze. Nach
Erkalten glasiert man die Torte mit einer Wasser-
glasur, der etwas Orangensaft beigemischt wurde.

Sächsischer Christstollen. 1/2 kg gewärmtes
und durchgeseihtes feinstes Weizenmehl wird mit
100 g Hefe und 1/4 l lauwarmen Milch nebst etwas
Salz zu einem Hefenstück angerührt und an einem
warmen Platz zum Aufgehen hingestellt. 450 g
geläutete Butter, acht Eier und 200 g Zucker werden
recht schaumig geschlagen und dann mit dem
inzwischen gut ausgegangenen Hefenstück vermischt.
Man fügen man dem Teige hinzu: 300 g Sultans-
rosinen, 300 g gut gereinigte Korinthen, einen
Löffel voll feinstwürfelig geschnittenes Zitronat,
50 g geschälte, feingestohene bittere Mandeln,
20 g gestohenes Zimt, ein wenig gestohene Muskat-
blüte und die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone.
Nachdem alles tüchtig durchgearbeitet, streut man
das Mehl über den Teig und läßt ihn, warm-
gestellt, nochmals aufgehen. Hierauf schüttet man
ihn auf ein erwärmtes Kuchenbrett und wirft ihn
mit erwärmtem Mehl zu einem Striezel auf, den
man auf ein mit Butter bestrichenes Backblech
legt, mit gelassener Butter bestreicht, mit geröblich
gestoßenem Zucker bestreut und im Ofen gar
und braun bäckt.

Weihnachtstollen mit Mohnfüllung.
Man bereitet aus 1 kg feinem, erwärmtem Mehl,
250 bis 300 g frischer, ausgewaschener Butter,
70 g Hefe, 125 g Zucker, 1/4 l lauwarmen Milch,
einem reichlichen Teelöffel Salz sowie 90 g süßen
und bitteren gestohenen Mandeln einen guten
Stollenteig, rollt denselben auf dem Kuchenbrett
zu dünnen Platten aus, welche mit einer Mohn-
füllung dick belegt werden, und rollt diese dann

zusammen. Nun legt man die Stollen auf ein
Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Butter
und, wenn sie Glanz haben sollen, mit etwas Ei-
weiß und Zucker und läßt sie gut backen. Die
Mohnfüllung bereitet man auf nachstehende Weise:
Der Mohn wird feingerieben, dann mit ein
wenig Milch, Zucker, Zimt und feingestohenen
Mandeln zu einem dicken Brei angerührt. Der
Brei muß so dick sein, daß der Quirl darin steht.
Diese Stollen schmecken vorzüglich und halten sich
lange Zeit frisch.

Einfacher brauner Lebkuchen. 1 1/2 kg
Honig wird aufs Feuer gesetzt, gekocht, bis er
hochsteigt, und in einer Schüssel so lange gerührt,
bis man den Finger eintauchen kann, ohne sich
zu verbrennen. Nun vermischt man die Masse
mit 750 g Mehl und 36 g Pottasche und läßt sie
stehe, bis sie sich hebt; dann gibt man weitere
750 g Mehl, vier Eigelbe, 150 g Zucker und etwas
abgeriebene Zitronenschale hinzu, wirkt alles gut
durcheinander, drückt den Teig in Formen, die
zuvor mit Mehl ausgestreut wurden, fügt die
Kuchen auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und
bäckt sie bei starker Hitze. Sobald sie fertig ge-
backen sind, werden sie, nachdem das Mehl ab-
geseigt, glasiert, indem man sie mit Milch, die
durch Zucker bestreut wurde, bestreicht.

Nürnberg Lebkuchen. 500 g Zucker
500 g Mehl, 10 Eier, 250 g geschälte, geschnittene
Mandeln, 125 g geschnittenes Zitronat, 10 g Zimt,
5 g gestohene Nelken, eine Zitronen. Der Zucker
wird mit dem Mehl schaumig gerührt, dann
kommt sämtliches Gewürz dazu, zuletzt wird der
steife Schnee der Eier mit dem Mehl untergerührt
und der Teig auf Oblaten gestrichen; auch kann
man einige Stücken Zitronat obenauf legen.
Diese Kuchen müssen über Nacht an einem warmen
Ort stehen bleiben, damit sie oben etwas trocken
werden, worauf man sie in einem nicht zu heißen
Ofen bäckt. Diese Kuchen halten sich sechs
acht Wochen lang frisch.

Feiner Pfefferkuchen. Vier ganze Eier
werden mit 500 g feinem Zucker eine Stunde
gerührt; dann werden beigegeben: 25 g geschnittene
Mandeln, 25 g Zitronat, die Schale einer Zitrone
(beides sehr fein gewiegt), sowie 7 g Zimt und
3 g Nelken und zuletzt 500 g Mehl. Der aus-
gerührte Teig wird dünn ausgerollt; dann werden
mit einem Glase runde Kuchen ausgestochen, diese
mit Mandeln und Zitronat belegt und in gelinder
Hitze gebacken.

Nachener Printen. 250 g Honig werden
aufgekocht. Nachdem er ein wenig erkalte, wird
langsam so viel Mehl (etwa 250 g) hineingerührt,
daß es ein feiter Teig wird, der sich ausrollen
läßt. Dann gibt man 15 g Succade oder Drangen-
schale, 3 g Anis, 1 g pulverisierte Nelken und
10 g geröblich gestohenes Kanis sowie 1/2 Päckchen
Detters Backpulver darunter. Wenn der Teig
gut durchgearbeitet ist, rollt man ihn strohhalm-
dünn, schneidet ihn mit einem scharfen Messer in
knapp 5 cm lange und 3 cm breite Stücken, be-
streicht sie mit kaltem Wasser, streut geröblich ge-
stoßenes Kanis darauf und bäckt die Printen bei
guter Hitze schnell gelbbraun.

Thornher Honigkuchen. 500 g Honig und
500 g Zucker kocht man dick ein, läßt die Masse ab-
kühlen und vermischt sie mit 1/2 kg grobgedackten
Mandeln, unter denen auch einige bittere sein
können, 125 g würfelig geschnittenem Zitronat, nach
Belieben gestoßenem Zimt, Nelken, Kardamom,
4 bis 6 g zerriebener Muskatnuß, einer Pfeffer-
spitze weißem Pfeffer, 500 bis 700 g Roggenmehl
und 15 g in Wasser gut aufgelöstes Pottasche.
Nachdem die Masse gut miteinander verarbeitet ist,
läßt man sie zwei Tage stehen, rollt den Teig
zur beliebigen Stärke und formt Kuchen daraus,
die man mit Mandeln belegt oder nur mit einem
Zuckerfuß bestreicht und dann bäckt.

Weiße Pfefferküsse. Vier ganze Eier und
vier Eigelbe rührt man mit 1/2 kg feinem Zucker
3/4 Stunden nach einer Seite, tut dann 250 g
geschälte, feingeriebene süße Mandeln, 60 g feing-
geschnittenes Zitronat, 60 g fandierte Pomeranz-
schalen, einen Teelöffel Zimt, ebensoviel gestohene
Nelken und 1/2 kg Mehl hinzu, setzt von der Masse
haselnußgroße Häufchen auf ein gutbuttertes, mit
Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Haselnußmakronen. Das Eiweiß von
acht Eiern wird mit 500 g Zucker auf ganz ge-
linder Feuer in einem irdenen Napf so lange
gerührt, bis die Masse schaumig wird und durch
und durch erwärmt, oder nicht heiß ist. Dann
nimmt man sie vom Feuer und rührt rasch 500 g

geriebene Haselnußkerne darunter. Hierauf setzt
man von der Masse auf ein mit weißem Papier
belegtes Blech beliebig große Bläthen und bäckt
sie in mäßig heißem Ofen zu hellbräunlicher Farbe.
Um die fertigen, erkalten Makronen von dem
Papier zu lösen, bedient man sich eines sehr ein-
fachen Mittels. Man legt die Makronen auf
einen mit einem feinen Tuche bedeckten Tisch, und
zwar so, daß der Bogen Papier nach oben kommt,
die Makronen aber mit der Oberseite auf dem
Tuche liegen. Nun nimmt man einen sauberen,
mit Wasser angefeuchteten Schwamm, bestreicht
damit die Papierfläche, und nach kurzer Zeit lösen
sich die Makronen ohne jegliche Mühe von dem
feuchten Papier.

**Schaumstückchen an den Weihnachts-
baum.** Man schlägt zwölf Eiweiße zu einem
steifen Schnee, vermischt diesen mit 750 g feing-
gestoßtem Zucker, spritzt mit der Kuchenspitze auf
eine mit Wachs bestrichene Platte verschiedene
Formen, Ringe, Bregeln usw., bestreut sie sofort
mit buntem Zucker und Wahnfarnen und läßt sie
in einem schon etwas abgekühlten Ofen trocknen.
Diesen Schaumstückchen gibt man die verschiedensten
Farben; sie lassen sich auch mit geriebener Schoko-
lade, die man einem Teil der Eiweißmasse nebst
dem Zucker hinzufügt, braun färben, wodurch sie
auch an Geschmack gewinnen.

Christbaumkonfekt. Man mischt 500 g
Mehl mit einem Päckchen Detters Backpulver gut
durcheinander, fügt 200 g Zucker und 100 g
Butter hinzu, schüttet das Ganze auf ein Bad-
tuch und verarbeitete es mit zwei Eiern und vier
bis sechs Eßlöffeln Milch zu einem feinen Teig.
Dann nimmt man so viel von dem Teige, wie
man zu einer Bregel gebraucht, bildet davon durch
Stollen mit der Hand einen runden Streifen und
legt ihn in der bekannten Bregelform übereinander.
Man bestreicht man die Bregeln mit zerquirltem
Ei, setzt sie auf ein gut mit Butter oder Wachs
bestrichenes Kuchenbrett und bäckt sie in ziemlich
heißem Ofen schön gelb. In Blechbüchsen auf-
bewahrt, halten sich diese Bregeln lange Zeit frisch
und knusprig.

Marzipan. Zur Bereitung der Marzipan-
masse müssen stets sehr frische, beste ausgelegte
Mandeln verwendet werden. Die Mandeln werden
so lange in kaltem Wasser, das wiederholt erneuert
wird, eingewässert, bis sich die Schale leicht ab-
streifen läßt. Ist dies geschehen, dann werden die
Mandeln sofort in kaltes Eiswasser gelegt, damit
sie weiß bleiben und möglichst südde werden.
Das Wasser muß so oft erneuert werden, bis es
ganz klar bleibt, sich nicht mehr trübt. Alsdann
schüttet man die Mandeln zum Abtropfen auf
ein Sieb, trocknet sie mit einer Serviette gut ab
und bringt sie dann in kleinen Mengen in einen
zuvor gut ausgewaschenen und mit Mandelsteine
und Wasser ausgelebten Reibstein. Die mit
wenig Rosenwasser besprungenen Mandeln werden
möglichst fein gerieben. Dann tut man sie mit
Staubzucker in einen gut verzintten kupfernen
Kessel, in dem man die Masse über keinem Feuer
so lange mit einem Holzpatel durcharbeitet, bis
sie einen soliden Teig bildet. Der Teig darf,
wenn man darauf wirt, nicht mehr am Finger
kleben bleiben, sondern er muß sich vom Reib-
stein ablösen. Auf 2 1/2 kg süße und 1/2 kg bittere
Mandeln kommen 2 kg feinsten gestoßenen Zucker.

Königsberger Marzipan. Unter 1 1/2 kg
süße und 250 g bittere vorbereitete Mandeln wirft
man auf einer Warmplatte oder in einem irdenen
Napf 500 g feinsten Staubzucker. Dann rollt
man die Marzipanmasse zu einer 1/2 bis 1 cm
dicken Platte aus, nachdem man Staubzucker, je-
doch nicht zu viel, untergestreut hat, bringt sie in
die gewünschten Formen und bestreicht diese mit
einem fingerbreiten, etwas dünner ausgerollten
Rand, den man von außen oder oben mit einem
Buntmesser einfrischt. Vor dem Aufsetzen des
Randes muß man die Klebeflächen mit Rosen-
wasser bestreichen; ist der Rand befestigt und ein-
gekerbt, bräunt man ihn etwas durch Herüber-
halten einer glühenden Schaufel und bäckt das
Ganze bei sehr schwacher Ofenhitze hellgelblich.
Nachher überzieht man die Oberflächen mit Glasur
von 1 1/2 kg Ruberzucker und 1 1/2 Weinglas Rosen-
wasser; schließlich belegt man die Stücken mit
eingetauchten Früchten.

Kleinere Mitteilungen.

Verbesserung von Pferdeweidern. Die Frage,
wie man Weiden verbessert, ist nicht so leicht zu

Beantworten. Falls das betreffende Land von vornherein nicht als Weideland geeignet ist, so ist eine Verbesserung überhaupt nicht möglich. Das Land, welches sich am meisten zur Weide eignet, hat immer einen Überschuß von Kalk oder wenigstens so viel Kalk, als zur Knochenbildung erforderlich ist. Der große Wert der Weiden Irlands ist nur dem hohen Kalkgehalt des Bodens zuzuschreiben. Ferner dürfen auf guten Pferdeweiden nur saße Gräser wachsen, da die Pferde sehr wählerisch sind und saure Gräser nicht fressen. Die Masten der Weide soll tief und weich sein; denn beim Fallen auf weichem Boden verletzen sich die Pferde nur selten, und die Hufe können sich auf solchem Boden gut entwickeln, ohne brüchig zu werden. Weiden, auf denen die Pferde mehrere Jahre gemeidet haben, müssen unbedingt verbessert werden. Wenn die Verhältnisse nicht zu ungünstig liegen, ist die Verbesserung fast immer möglich. Zur Verbesserung sehr geeignet ist kohlen-saurer und phosphorsaurer Kalk. Der Kalk schließt den Boden auf, die sauren Gräser verschwinden, und es wachsen nur noch süße Gräser, welche die Tiere gern fressen. Vielen Weiden ist allein schon durch Düngung mit Thomasmehl geholfen; sind sie jedoch sehr kalkarm, so kann man Kalk und Thomasmehl nebeneinander verwenden. Die Düngung kann jetzt vorgenommen werden. **M.**

Die Erst- oder Zweitmilch wird in manchen Wirtschaften in die Eistiere gemolken. Man glaubt nämlich sie dem neugeborenen Kalbe nicht geben zu dürfen. Das ist aber falsch. Im Darm des jungen Tieres hat sich während seines Lebens im Mutterleibe eine ganze Menge Darmpest angesammelt. Dieses muß so schnell als möglich entfernt werden, wozu gerade die Erstmilch brauchbar ist. Diese Milch ist nämlich reich an gewissen Salzen, die eine schwach abführende Wirkung haben. Neigt man dem Kalbe die Erstmilch oder läßt man sofort saugen, so wird das Darmpest beseitigt, andernfalls hat das Kalb bald an Verstopfung zu leiden. Die gewöhnliche Milch kann demnach die Erstmilch nicht ersetzen. **M.**

Wie lange kann man eine Sau zur Zucht benutzen? Es richtet sich dies in erster Linie nach der Rasse. Unsere Landtschweine wachsen als Zuchttschweine bis in ihr viertes und fünftes Lebensjahr und bleiben im allgemeinen bis in ihr achttes und neuntes Lebensjahr zuchtfähig. Erst bei der zweiten und dritten Geburt bringen sie eine größere Zahl von Ferkeln und sind infolgedessen die genügend zu fügen. Mit dem vierten Lebensjahre nimmt aber die Zahl der Ferkel meistens wieder ab, auch hat eine vierjährige Zuchtsau oft nicht mehr genügend Milch, weil sie bereits viel Fett angelegt hat. In Berücksichtigung dieser Verhältnisse ist es also nötig, die Zuchtsauen der Landtschweine von der Zucht auszuschließen, nachdem sie fünfmal Junge gebracht haben. In diesem Alter sind ihre Kau- und Verdauungsorgane noch gut beschaffen, auch sind die Fleischfasern noch fest, so daß es sich verlohnt, sie zur Mast anzustellen und als Masttschweine zu verwerten. Wertvolle Zuchtsauen, welche ganz besonders schöne und viele Ferkel gebären, hält man gern länger, weil sie als Zuchttiere solchen Wert haben, daß ihr Mastwert darüber vergessen werden kann. Die englischen Rassen können jedoch nicht so lange zur Zucht benutzt werden, wie die Landtschweine, weil diese Rassen viel mastfähiger sind und bei guter Fütterung zu fett werden, wenn sie drei- bis viermal Ferkel gebracht haben. Wo also ausnahmsweise nicht wieder der hohe Zuchtwert ausgenutzt werden soll, da läßt man englische Sauen nicht älter als drei bis vier Jahre werden. Dementsprechend stellt es sich nur bei Kreuzungen, wo das Ausschneiden der Zuchttiere sich danach richten muß, ob die Sau mehr englisches Blut oder mehr Landtsau zeigt. **A.**

Grünfütter für das Geflügel. Alle Tiere, welche im Winter Eier legen sollen, müssen zu dieser Zeit auch unbedingt Grünfütter erhalten, denn dadurch ist am ehesten für das Wohlbefinden der Tiere gesorgt. Man verabreiche ihnen also Kleespreu, und wenn dieses nicht vorhanden ist, sein geschnittenes Heu, das aufgebracht und dem Weichfutter beigegeben wird. Ebenso eignet sich dazu Gerbellapreu oder auch der Abfall beim Dreihen und Heiligen des Getreides, namentlich der Erbsen. Wenn man das Futter des Geflügels richtig zusammenstellt, also auf richtiges Verhältnis an Eiweiß, Fett und mineralischen Substanzen, namentlich Kalk und Salz hält, so braucht man keine geheizten Stallungen anlegen, man hat viel-

mehr dann in dem Tierkörper selbst eingezehrt und diesen unempfindlich gemacht gegen die Unbilden des Winters. Mit der richtigen Futterzusammensetzung ist nun keineswegs gesagt, daß den Tieren von allen Nährstoffen ein großes Quantum gegeben werden soll; Überfütterung ist noch schädlicher als Futtermangel, da dann die Verdauungsorgane erkranken, erschöpfen und leistungsunfähig werden. Man mache es den Hühnern nicht zu bequem, gebe ihnen nicht zuviel auf einmal, vielmehr öfter etwas, so daß die Tiere stets bei Appetit bleiben und eifrig umherbringen, wenn der Pfleger einige Hände voll Körner dreiwürdig in den Scharräum freut. Gute Bewegung bewirkt auch ein Krauttopf oder eine Futterröhre, welche in etwa 50 cm Höhe frei hängt oder an einem Balken angehängt wird. Das Geflügel hat ein großes Verlangen nach Grünfütter und wird sich durch die Mähe nicht abhalten lassen, das mühsam erreichbare mit Springen und Glattern zu verzehren. **Ke.**

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie dieselbe erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigesetzt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Aufschriften werden grüßlichst nicht beachtet.)

Frage Nr. 380. Drei halberwachsene Hühner gingen in kurzer Zeit ein. Sie wiesen eine große Gallenblase auf, welche einen schwärzlichen Inhalt hatte. Wenige Tage vor dem Verenden ließ die Preßluft nach, das Gefieder sträubte sich und der Gang wurde schwantend. Was fehlte den Tieren. **W. K. in E.**

Antwort: Veränderungen der Galle hängen in der Regel mit einer Erkrankung der Leber zusammen und sind meist nur im ersten Stadium heilbar. Wenn Verstopfung als Begleiterscheinung auftritt, so muß Kalomel oder Vittrials, aberfalls starkes Wasser oder künstliches Karlsbader Salz gegeben werden. Reigen sich an der Leber gelbe Knötchen, so handelt es sich um Lebertuberkulose, die nicht heilbar, aber ansiehend ist. Das Fleisch solcher leberkranken Hühner ist von der Verwertung auszuschließen und alle Kadaver sind zu begraben. **Zie ste.**

Frage Nr. 381. Meine Gänse zeigten plötzlich ein trauriges Wesen. Sie standen schwerfällig auf und zeigten keine Ferkelheit. Die Stimme klang heiser und in der Lufttröhre hörte man hieselbige Nöseln. Es stellte sich auch Durchfall ein und bald darauf verendeten mehrere Tiere; die übrigen habe ich geschlachtet. Bei den verendeten war die Lunge ganz schwarz, bei den geschlachteten nicht so sehr. Um was handelt es sich und welche Ursache kann vorliegen? **P. K. in D.**

Antwort: Ihre Gänse gingen an Typhoid (Cholera) ein und Sie sind verpflichtet, einen Kadaver dem beantragten Tierarzt zur Untersuchung zu übermitteln, damit die Nachbargenossen gegen die Ansteckung geschützt werden. Verkommen Sie alle verendeten Tiere und verwenden Sie nichts in der Küche. Stall- und Hofraum ist sorgfältig zu desinfizieren, damit die Desinfektionsmittel vernichtet werden. Nicht einmal die Ferkel dürfen Sie benutzen, da Sie dadurch den Ansteckungsstoff wirksam erhalten. Eine Behandlung der Patienten ist zwecklos; oft bleiben aber einzelne Tiere von selbst verschont. Die Ursache kann in Ernährung zu suchen sein; meistens handelt es sich aber um Ansteckung durch Aufnahme von Typhoid-Bakterien. **Zie ste.**

Frage Nr. 382. Mehrere Jungfänger bekamen zugeschwollene Augen; beim Waschen mit Kamillentee zeigten sich weiße Entzündungen. Die Hühner fressen wenig und zeigen krankhaftes Wesen. Die Krankheit erscheint ansiehend. Um welches Leiden handelt es sich und wie ist ihm zu begegnen? **K. in E.**

Antwort: Geschwollene Augenlider sind stets die Begleiterscheinungen einer katarrhalischen Entzündung, die sehr leicht in Diphtheritis ausarten kann. Vor der Hand scheint dieser unheimliche Gift bei Ihnen noch nicht eingetreten zu sein; Sie teilen wenigstens nicht mit, daß sich in der Nachtgeböle der Hühner Fäden bilden. Sehen Sie aber sofort alle betroffenen Hühner an, damit Sie dann sofort die energigsten Maßregeln treffen können. Das Absondern der Patienten ist stets als erste Maßregel zu nennen. Fahren Sie mit dem Waschen der Augen in der angegebenen Weise fort und befeuchten Sie dieselben dann nach jeder Waschung mit einer Lösung von 0,05 g Jodoform auf 25 g destillierten Wassers. Nimmt das Leiden zu, so muß mit diesem Mittel gespritzt werden. Aufsteckend ist das Leiden zweifellos; es ist also zu empfehlen, daß Sie nach jedesmaliger Probeur die Hände sorgsam waschen. Als Tränkewasser geben Sie allem Geflügel ein Gemisch von einer 2%igen Lösung chloraurer Kalis und Kaltnasser. Dieses Getränk wird gern genommen und ist täglich zu erneuern. Die Patienten sind aut zu füttern. Da die Gefahr besteht, daß sich doch noch Diphtherie herausbildet, raten wir Ihnen, das Lebrbuch von Duprez Geflügelzucht, Preis 3 M 50 S., Verlag von F. Neumann-Neubauer, zu kaufen, damit Sie sogleich sachkundigen Rat finden. **Zie ste.**

Frage Nr. 383. Vier kosten trockene Vierebeer 7 M pro 50 kg, Roggenmehl ebenfalls 7 M. Welches Futtermittel ist vorzuziehen? Welchen Nährwert besitzt Roggenmehl gegenüber Vierebeer? **D. W. in Gr.-C.**

Antwort: Zunächst kommt es darauf an, welche Tiere Sie mit den fraglichen Futtermitteln füttern wollen. Roggenmehl befördert den Fettanatz, ist daher in erster Linie als Futter für Masttiere zu verwenden und für Milchvieh viel weniger geeignet. Getrocknete Vierebeer sind hingegen ein vorzügliches Futter für Milchvieh, während sie von Schweinen nur schlecht verwertet werden. Roggenmehl enthält 10,8 % verdauliches Eiweiß und 46,9 % Stärkewert, getrocknete Vierebeer 14,1 % kondensiertes Eiweiß und 50,8 % Stärkewert. Die beiden Futtermittel sind daher auch in bezug auf ihren Nährstoffgehalt und Nährwert ziemlich gleich. Vierebeer können Sie auch an Pferde bis zur Hälfte der Pasteration und Mastvieh bis zu 3 kg pro Tag auf 500 kg Lebendgewicht verfüttern. **W.**

Frage Nr. 384. Eine Kuh brachte am 1. Dezember 1910 Zwillinge und in diesem Jahre am 6. November Drillinge zur Welt, sie wogen an Lage nach der Geburt 14, 15 1/2 und 20 kg. Wie bestimme ich die eine Kuh und frage an, durch welche Maßnahmen die Küber zu erhalten sein können. **F. in L.**

Antwort: Wenn Sie die Küber am Leben erhalten wollen, so müssen Sie ihnen unbedingt die Milch der Mutter bis zur sechsten Lebenswoche verabreichen. Milchjuragote vertragen solche schwache Tiere keinesfalls, sie würden bald an Verdauungsstörungen zu Grunde gehen. Man rechnet als Maßnahme für ein Kalb 1/2 bis 1/3 seines Körpergewichts (pro Tag), das wären also für die drei Küber zusammen täglich ca. 7 l Milch. Sie müssen die Tiere sofort von der Mutter wegnehmen und den beiden schwächsten je 2, dem stärksten 3 l Milch täglich aus dem Eimer zu saugen geben, aber immer kuhwarm und in fünf Wählzeiten, da die Mägen der Küber zu klein sind, um ein größeres Milchquantum auf einmal aufnehmen zu können. Die Milchgabe ist mit dem Wachstum der Küber entsprechend zu vergrößern, nach der dritten Woche etwas feines Heu, nach der vierten gekochter Leinwand und Haferschrot zu geben. Nach der sechsten Woche müssen Sie allmählich zur Magermilchmahlung übergehen. Wir bezweifeln, daß es Ihnen trotz sorgfältigster Pflege gelingen wird, alle drei Küber groß zu ziehen, da deren Anfangsgewichte doch zu gering sind. **W.**

Frage Nr. 385. Eine junge Kuh, welche das erste Mal gekalbt hat, schlägt bei jedem Melken, sobald die Milch im Euter zu Ende geht. Wie ist dem Tier das Schlagen abzugewöhnen? Die Kuh wird als Züchter verwendet und ist sonst sehr fromm. **S. W. in D.**

Antwort: Legen Sie der Kuh, wenn sie anfängt zu schlagen, einen in kaltes Wasser getauchten Sauf auf den Rücken, um ihre Aufmerksamkeit von Melkgeschäften abzulenken. Sehen Sie hieron keinen Erfolg, so müssen Sie dem Tier das rechte Vorderbein in die Höhe binden, so daß die Kuh während des Melkens auf drei Weinen steht. Der rechte Vorderfuß wird aufgehoben, im Vorderbeinwinkel zusammengebogen und mittels eines starken Riemens oder Strides, der um den Vorarm und das Innere des Vorderbeins dahinterliegende Fesselgelenk geschlungen wird, zusammengebunden. Damit die so entstehende Schleiße nicht wieder herabzustehen kann, best man zwischen die Innenfläche des Fußes und die Schleiße ein glattes, rundes Stück Holz. Man kann auch den aufgehobenen Vorderfuß im Fesselgelenk ankleben, das freie Stridende über den Widerfuß legen und auf der andern Seite festhalten. **W.**

Frage Nr. 386. Was ist bei Anpflanzung von Aprikosen in der Nordpfalz auf ziemlich schwerem Lehmboden zu beachten. **E. G. in R.**

Antwort: Die beschriebenen Bodenverhältnisse eignen sich für Anpflanzungen von Aprikosenbäumen nicht; sie müssen erst hierzu vorbereitet werden. Aprikosen verlangen zu einer erfolgreichen Kultur einen kräftigen, warmen, tiefgründigen, kalkhaltigen Boden, der weder zu naß, noch zu trocken sein darf. 1 m tief darf an dieser Stelle kein Grundwasser sein, Grundwasser ist der schärfste Feind der Pflanz- und Aprikosenzucht, entweder sucht man das Wasser durch Dränage abzuleiten oder man muß den Boden so hoch aufbauen. In Ihrem Falle wäre der Boden auf 70 cm tief zu rigolen und mit Sand, Torfmull und recht viel Kompoststoffe zu vermischen. Jeder zu pflanzende Baum erhält 6 bis 8 kg Kalk, 4 kg Popsalze oder 1 kg Kainit, 2 kg Thomasmehl. Diese Teile werden mit dem Boden ordentlich durchgemengelt, und dann kann gepflanz werden. Man kann Aprikosen als Hochstamm, Weichstamm und Spalierform ziehen. Die Weichstamm verdient bei uns die größte Empfehlung. Diese erfordert die meiste Pflege und ist sehr dankbar am Ertrage. Den Schnitt beschränkt man nur auf das Ausschneiden der sich kreuzenden Äste und Zweige. Winterschutz brauchen die Aprikosenbäume nicht. Wenn sie freigelassen, so werden Blätter und Holz wiederstandsfähiger und ertragen hohe Kältegrade. **W.**

Frage Nr. 387. Sind Sägelvorne, die zur Unterfütter für Kinder und Schweine verwendet sind, als Dung dem Acker schädlich oder nützlich? **P. B. in G.**

Antwort: Sägelvorne wie Hobeelporne sind selber wie jetzt vielfach als Einstreu bei Kindern, Pferden und Schweinen verwendet worden. Wenn auch der Dinger nicht so hochwertig für den Acker ist wie Stroh oder Torfdringer, so ist er doch keineswegs schädlich. **R. F.**

