



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

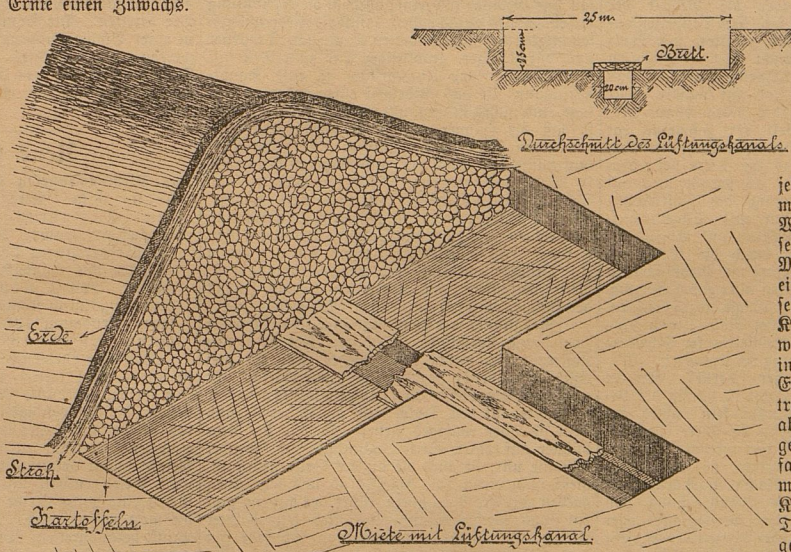
**Zum Einmieten der Kartoffeln.**

Von H. Schmelzer. (Mit Abbildung.)

Der richtige Zeitpunkt zur Ernte der Kartoffeln ist gekommen, wenn sich die Schale nicht mehr abheben läßt, die Knollen sich leicht lösen und das Kraut eine gelbe Farbe angenommen hat. Grünes Kraut trägt noch zur Bildung von Stärke in der Kartoffel bei, und daher bringt ein Hinausschieben der Ernte einen Zuwachs. Die geernteten Knollen atmen und verbrauchen Kohlehydrate, welche in Form von Kohlensäure entweichen. Verwundungen begünstigen die Atmung und somit auch die Abnahme der Reservestoffe, ferner bahnen die verwundeten Stellen den Fäulnisserregern Eingangswegen in die Knollen. Da alljährlich von den geernteten Kartoffeln eine große Anzahl verfaulen, so geht auf diese Weise dem Vaterlande ein großes Nationalvermögen verloren, und es ist daher erklärlich, wenn jeder verständige Landwirt dem Aufbewahren der Kartoffeln eine große Sorgfalt zuwendet. Die beste Aufbewahrungsart besteht in dem Einmieten. Eine gute Kartoffelmiete muß nach folgenden Grundsätzen angelegt sein: Der Platz darf sich nicht in einer Senkung befinden, damit die Feuchtigkeit des Winters sich nicht am Fuße der Mieten ansammeln und in diese eindringen kann. Auch die Bodenverhältnisse sind bei der Anlage zu beachten. Ganz leichter Boden ist mehr frostdurchlässig als schwerer, ein stark wasserhaltiger Boden ist ebenfalls zur Anlage von Mieten wenig geeignet. Auch auf die Windverhältnisse ist Rücksicht zu nehmen; auf solchen Plätzen, welche scharfen Winden ausgesetzt sind, müssen die Decken stets etwas stärker sein als auf solchen, welche vor Winden geschützt sind. Hat man einmal geeignete Plätze in seiner Wirtschaft, so verlegt man diese nur dann, wenn sich sogenannte Mietenkrankheiten einstellen, oder wenn wirtschaftliche Umstände einen Wechsel erfordern.

Eine sehr praktische Einmietung, die das Schwitzen und damit auch das leichte Faulen der Kartoffeln ausgezeichnet verhindert, zeigt unsere Abbildung, von welcher das Hauptbild die Gesamtansicht und die kleine Zeichnung oben rechts den Durchchnitt veranschaulicht. Es werden entsprechend lange Mieten in der Weise angelegt, daß die Erde für jede Miete in etwa 20—25 cm Tiefe und 2,5 m Breite

so werden die Kanalöffnungen mit Stroh verstopft. Durch diese Mietenanlage mit Lüftungskanal dunsten die Kartoffeln weit rascher aus als sonst, und ferner wird ihnen beständig hinreichend kühle Luft zugeführt, wodurch das Ausfeimen und Faulen der Knollen verhindert wird. Bei Eintritt warmer Tage müssen die Luftlöcher ebenfalls gut verstopft werden, damit den Kartoffeln nicht eine zu hohe Temperatur zugefügt wird.



In der Beobachtung der Temperatur haben wir das beste Mittel, den Stand der Mieten jederzeit zu beobachten und so die Kartoffeln vor dem Erfrieren oder Verfaulen zu schützen. Man bringt deshalb in jeder Miete ein Thermometer in der folgenden Weise an: An der Stirnseite, nahe dem Kamm der Miete, wird ein unten mit einigen Anschnitten versehenes Blechrohr in die Kartoffeln eingelegt, in welches ein Stod paßt, der in einer Rinne am untersten Ende das Thermometer trägt, an der Rohrmündung aber stark mit Werg abgedichtet ist. Nach vielfachen Versuchen ist ermittelt worden, daß für Kartoffeln 7,5° die beste Temperatur sei. Im Winter genügt es, monatlich einmal die Temperatur der Mieten zu messen, nach dem Frühjahr zu ist dies jedoch alle vierzehn Tage erforderlich. Je nach den abgelesenen Graden hat der Landwirt durch Abtragen oder Vermehren des Deckmaterials die Temperatur in den Mieten zu verringern oder zu erhöhen.

ausgehoben wird. In der Mitte der Sohle wird dann noch ein 20 cm breiter und ebenso hoher Lüftungskanal ausgegraben, der mit älteren Brettern zc. bedeckt wird. Dann werden die Kartoffeln in einer Höhe von ungefähr 120 bis 130 cm in diesen Raum hineingeschüttet. Auf die Kartoffeln kommt alsdann eine Strohschicht von etwa 20 cm und auf diese weiter eine Erdschicht. Für wärmere Gegenden genügt vollkommen eine Erdschicht von 40 cm, für kältere ist eine solche von 50 bis 60 cm angebracht. Über den First der Miete und an den Seiten derselben wird die Erdschicht gleichmäßig gebreitet, und zwar sofort bei der Anlage der Miete. Der erwähnte Luftkanal hat an beiden Enden der Miete eine Fortsetzung zu erhalten; die Kanaldecke liegt so ziemlich im Niveau der Mietenoberfläche. Treten starke Fröste ein,

zu messen, nach dem Frühjahr zu ist dies jedoch alle vierzehn Tage erforderlich. Je nach den abgelesenen Graden hat der Landwirt durch Abtragen oder Vermehren des Deckmaterials die Temperatur in den Mieten zu verringern oder zu erhöhen.

**Kleinere Mitteilungen.**

Die besten Gebisse für Arbeitspferde sind glatte, dicke Trensengebisse mit Mittelgelenk. Gewundene, eckige oder gar gezähnte Gebisse üben auf die Rippenfalten, die Zunge und Laden eine zu scharfe Wirkung aus, weshalb sie nur bei sehr hartmühtigen Pferden zu empfehlen sind. Verletzungen und Einschnitte auf der Zunge treten sehr leicht bei der Verwendung von Trensengebissen ohne Mittelgelenk ein. Ob das Gebiß außerdem noch eine mittlere Aufbiegung und eine seitliche Abneigung haben soll, hängt von der Beschaffenheit



der Zunge, Lippen und Lippenfalten im Einzel-  
falle ab. Im allgemeinen wird auf die Auf-  
biegung und Abneigung des Gebisses Bedacht  
genommen werden müssen, da ein gerades Gebiß  
beim Anziehen vornehmlich die Zunge trifft und zu  
deren Beschädigungen Veranlassung gibt. R.

**Die Vormast beim Hindvieh.** Nicht in jedem  
Falle ist es richtig, bei dem Einstellen der Tiere  
zur Mast gleich das volle Mastrfutter zu geben.  
Wenn alte Kühe, magere Arbeitskühe oder Ochsen,  
die vielleicht eben eine anstrengende Arbeitszeit  
hinter sich haben, so füttere man anfangs etwas  
mäßiger als in der Vollmast, aber kräftig und  
einseitig. Wird in dieser Zeit der Vormast zu  
stark gefüttert, so sehen die Tiere wohl an  
einigen Körperteilen Fett an, aber dieses Fett hat  
keine Festigkeit, und das Fleisch zeigt eine trockene  
Beschaffenheit. Die Zeit der Vormast kann bei  
dem Hindvieh, je nach dem Alter der Tiere, auf  
drei bis sechs Wochen berechnet werden. Wenn  
die Tiere aber sehr abgemagert in die Mast  
kommen, so kann die Vorbereitung zur Mast auch  
noch längere Zeit in Anspruch nehmen. Während  
der Vormast verabreicht man den Tieren neben  
dem übrigen Futter gutes Heu, wenn möglich  
auch Kleeheu, Schrot von Pferdebohnen und Erb-  
nuthoden sind auch empfehlenswerte Futter-  
mittel in der Zeit der Vormast. Fleißiges Putzen  
der Tiere und gute Lüftung der Ställe sind eben-  
falls wichtige Bedingungen für einen guten  
Anfang in der Mast. M.

**Doppellender.** Bei Rindern der Niederungs-  
rasse, wie Holländer und Ostfriesen, findet man  
nicht selten schon bei der Geburt Tiere, die sich  
durch außerordentlich stark entwickelte Venen-  
und Oberschenkelpartie auszeichnen. Am häufigsten  
kommen diese Doppellender in einer Zucht vor,  
der Sporthornblut beigemischt ist. Die Doppellender  
werden von den Landwirten gerne gesehen,  
und Kühe, welche die Eigenschaft haben, öfter  
derartige Kälber zu bringen, werden sehr geschätzt.  
Im allgemeinen geht aber die Geburt der  
Doppellender schwierig vor sich. Ein Doppellender-  
kalb wird gut und reichlich gefüttert mit Voll-  
milch und Eiern. Es erreicht in 4-5 Monaten  
dann die Größe eines kleinen Kindes. Das  
Fleisch wird sehr geschätzt und gut bezahlt. Zur  
Zucht sind jedoch Doppellender unbrauchbar. M.

**Die Schnüffelkrankheit der Schweine** hat  
ihren Namen von dem eigentümlichen schnarrenden,  
schnüffelnden Geräusch, das die Tiere bei jedem  
Atemzuge von sich geben. Es beruht dies auf  
einer krankhaften Verengung der Nasenhöhle,  
in der Knochenwucherungen und Schleimhaut-  
wucherungen entstehen. Freßlust und Allgemeines  
befinden werden mitunter durch die Schnüffel-  
krankheit berührt. Behandlung mit Medikamenten  
und operative Eingriffe führen nicht zur Besserung,  
und die Tiere sind dann baldigst abzuschlachten.  
Da die Knochenwucherungen der Nase erblich sind,  
so bedeutet der Ausschluß schnüffelkranker Schweine  
von der Zucht eine Verhütung der Krankheit. V.

**Zum Abgewöhnen der Ferkel.** Ein zu  
frühes Abgewöhnen der Ferkel ist häufig die Ur-  
sache, daß die Ferkel späterhin kein richtiges Ge-  
deihen zeigen wollen. Wenn die Tiere ein Alter  
von 14 Tagen bis drei Wochen erreicht haben, so  
beginne man ganz allmählich, sie an andere  
Futterstoffe zu gewöhnen. Nach vielfach gemachten  
Erfahrungen hat sich die Verabreichung von  
kleinen Mengen Pappe- oder Gerstenschrot oder  
auch von ganzen Gersten- oder Weizenkörnern sehr  
gut bewährt. Während von den älteren Schweinen  
die ganzen Getreidekörner nur unvollkommen und  
oft gar nicht verdaut werden, sind besonders  
dann, wenn sie in der Jugend keine Körner er-  
hielten, so zeigt es sich, daß die Ferkel die Körner  
gut ausnutzen, und daß eine mäßige Körnerfütterung  
sehr günstig auf die Entwicklung der Tierchen  
und namentlich auch auf die Ausbildung des  
Knochengewebes einwirkt. Kurze Zeit nach dem  
Abgewöhnen geht man dann von der Fütterung  
ganzer Körner zur Schrotfütterung über. Man  
sorge aber dafür, daß die Körner, welche den Ferkeln  
zugegeben sind, auch den Ferkeln wirklich zutommen  
und nicht von der alten Sau gefressen werden.  
Zu diesem Zwecke ist es empfehlenswert, neben  
der Saubucht noch eine Ferkelbucht anzulegen,  
zu welcher ein verengter Zugang führt, so daß  
nur die Ferkel hindurchkommen können. Z.

**Rentable Entenzucht.** Wer Entenzucht haupt-  
sächlich der Eierproduktion wegen betreiben will,  
wird keinen großen Erfolg damit erzielen, denn  
die Fruchtbarkeit der Enten ist zu gering, und nur

einzelne Tiere bringen es auf mehr als 70 bis  
80 Eier pro Jahr. Dazu werden die Eier zu  
einer Zeit abgelegt, wo an und für sich eine Über-  
produktion von Eiern zu verzeichnen ist und  
letztere einen sehr niedrigen Preis haben. Enten-  
eier sind aber als Nahrungsmittel überhaupt nicht  
sehr begehrt, denn der Geschmack derselben kommt  
dem der Hühnereier bei weitem nicht gleich; wenn  
die Enten ihre Nahrung viel aus Gewässern zu-  
sammensuchen müssen, so schmecken die Eier dieser  
Tiere moorig und traurig. Die willigsten Ab-  
nehmer würden noch die Küchensücker sein, und  
es wäre dann ein Verkauf nach Gewicht  
anzustreben. Rentabel ist die Entenzucht nur,  
wenn das Hauptgewicht auf die Fleischproduktion  
gelegt wird. Allerdings darf man dann nicht  
Enten anbieten, welche mit fünf Monaten schlach-  
tbar sind. Im Alter von 12 bis höchstens 14 Wochen  
müssen die jungen Enten gut gefastet etwa  
2½ kg wiegen, und dann bezahlen sie das ver-  
brauchte Futter auch. Sobald die Nachfrage nach  
Wild oder Waigänsen eintritt, müssen die Enten  
sämmtlich abgesetzt sein. Aber Winter hält man  
nur so viel Tiere, als man zur Produktion der in  
der eigenen Zucht benötigten Bruteier gebraucht.  
Anderes ist es, wenn man eine empfehlenswerte  
Rasse züchtet und Bruteier zu nennenswerten  
Preisen absetzen kann. K.

**Anlage eines Hühnerhofes.** Wenn in  
einzelnen Berechnungen behauptet wird, daß ein  
einzelnes Huhn im Jahre einen Gewinn von  
fast 4 M. abwerfen kann, so darf man nicht  
glauben, daß eine Schar von 1000 Hennen nur  
auch eine Jahresernte von 4000 M. garantiert.  
Der Gewinn hängt von den verschiedensten Be-  
dingungen ab, und unter diesen spielt die Anlage  
des Geflügelhofes eine große Rolle. Die beste  
Lage für einen umfangreichen Hühnerhof ist immer  
dort, wo der Auslauf durch Mauern, Gebäude,  
Wald u. a. m. gegen die rauhen Nord-, West-  
und Nordwestwinde geschützt ist. Nach Südosten  
soll das Gelände frei sein und nach dieser Richtung  
hin ein leichtes Gefälle haben, damit die Niederschlags-  
feuchtigkeit stets ungehinderten Abzug hat. Trockener  
und durchlässiger, grobkörniger und zum Teil mit  
Gras bewachsener Untergrund ist eine Haupt-  
bedingung für das Gedeihen einer größeren An-  
lage, und nichts ist ungünstiger als staunende Rässe,  
so daß die Hühner manchmal tagelang im auf-  
geweichten Lehm waten müssen. Sind die Aus-  
laufräume mit Buschwerk und Bäumen bestanden,  
so ist dadurch in bester Weise für Schatten und  
Schutz bei plötzlichen Regenschauern gesorgt;  
andernfalls muß diesem Mangel durch die Errichtung  
von leichten Schuppen und Schutzdächern abgeholfen  
werden. Als Einriehung eignet sich am besten  
ein Drahtgelenkzaun mit Stacheldrahtabschluss;  
dieser verhindert das Übertreten sowohl seitens  
der Hühner als auch unehrlicher Menschen. K.

**Rebhühner mit Champignons.** Man schneidet  
zwei junge Rebhühner in Hälften, legt sie in eine  
Kasserolle, in welche man vorher zwei bis drei  
Eßlöffel Olivenöl gegossen hat, würzt leicht mit  
etwas weißem Pfeffer, Salz und ein wenig gehackter  
Schalotte, tut den Deckel auf die Kasserolle und  
stellt sie über mäßiges Feuer. Sobald die Reb-  
hühner auf einer Seite bräunlich sind, wendet  
man sie um; ist auch die andere Seite gebräunt,  
gießt man einen Teil des Öls ab und setzt einen  
halben Eßlöffel Mehl hinzu, rührt dies gut ein, gibt  
ein Glas Weißwein und ein gutes halbes Liter  
Fleischbrühe hinzu — welche man sich sehr gut  
aus Fleischextrakt herstellen kann — fügt  
20 kleine, vorher blanchierte Champignons hinein  
und läßt die Hühner langsam kochen, bis sie weich  
sind und die Sauce so weit eingebickt ist, daß sie  
an ihnen haftet. Während des Kochens schöpft  
man von Zeit zu Zeit alles Öl, welches auf die  
Oberfläche kommt, ab. Reimt Umriehen wird die  
Sauce über die Rebhühner gegossen. A. M.-Zr.

**Kalbsleber mit feinen Kräutern und Wein.**  
Die Leber wird, nachdem sie ordentlich gewässert  
ist, von Haut und Sehnen befreit und mit feinen  
Speckfäden durchspießt. Dann legt man sie in  
eine Kasserolle, fügt feinf geschnittene Zwiebeln,  
Süppkraut, Lorbeerblatt, Zitronenscheiben,  
Thymian, Majoran und Basilikum, Gewürzkörner  
und Salz dazu, legt dünne Speckscheiben darüber  
und begießt sie mit einer halben Flasche leichten  
Mehelweins und ebensoviele Brühe, schiebt die  
Kasserolle in den Bratenofen, damit die Leber auch  
von oben Hitze bekommt, und dämpft sie 50 bis  
60 Minuten. Nachdem die Leber herausgenommen  
ist, wird die Brühe entfettet, abgeschneid. mit einem

Eßlöffel Madeira aufgelöst, mit etwas Sardellen-  
butter und Zitronensaft bereinert und dann über die  
in Scheiben zerlegte Leber gegossen. A. M.-Zr.

**Größende Jungfrau.** Man schlägt 1 l  
sauren Rahm schaumig, rührt dann 50 g feinen  
Zucker mit der abgeriebenen Schale und dem Saft  
einer Zitrone dazu und schlägt alles tüchtig zehn  
Minuten lang. Hierauf gibt man etwas Arrak  
sowie etwa 16 Blatt in heißem Wasser aufgelöste  
rote Gelatine dazu und rührt nochmals alles gut  
durcheinander. Die fertige Creme fällt man in  
eine Glasschale und stellt sie auf Eis. A. M.-Zr.

**Kagebuttenwein.** 10 l hochreife Hagebutten  
werden von Blütenfench und Stiel gesäubert, in  
ein kleineres Gefäß geschüttet und an einen  
warmen (14° C) Ort gestellt. Sie werden täglich  
umgerührt, bis die Früchte teigig geworden sind.  
Ist das der Fall, so werden nach etwa sechs bis  
acht Tagen die Hagebutten zerdrückt und 3 l  
Wasser hinzugegeben und zusammen verührt. Der  
Brei wird zur Gewinnung des Saftes durch ein  
Tuch gedrückt. Das Zurückbleibende wird noch  
zweimal mit je 3 l Wasser verührt und durch-  
gedrückt. In weiteren 2 l Wasser werden 2½ kg  
Zucker aufgelöst und dann alles zusammen in das  
Gärefäß geschüttet. Die Gärung tritt meist bald  
ein, da sich in den teigigen Früchten die Hefe  
schon gebildet hat. Ein Gärerfluß ist niemals  
ein Fehler, und da macht auch der gärende Hage-  
buttenwein keine Ausnahme. Wenn der Saft zur  
Gärung angesetzt hat, wird eine Literflasche mit  
Kognak, Rum, Arrak oder sonst einem guten Geist  
gefüllt und die Schale von einer Zitrone oder  
Orange, wenn man sie haben kann, hinein-  
geschritten, ein wenig ganzer Zimt, etwas Mus-  
katnuß hinzugegeben und, gut verortet, kühl gestellt.  
Ist die Gärung zu Ende, so wird der gezürte  
Geist hinzugeschüttet und das Gärefäß gut ab-  
geschloffen. Im März wird der Wein klar; er  
kann direkt von der Hefe in Flaschen gezogen  
werden, welche gut verortet werden müssen. Von  
dem zurückbleibenden Samen läßt sich ein guter  
Tea bereiten. Die Samen werden getrocknet und  
in einer Büchse aufbewahrt. Zu einer Tasse Tee  
werden ein Teelöffel voll Kerne genommen.  
Diese müssen aber ein bis zwei Stunden kochen.  
Als Würze werden etwas ganzer Zimt oder  
Nelken hinzugegeben. Schlegel.

## Neue Bücher.

**Das Viehseuchengesetz für das Deutsche Reich**  
nebst dem Ausführungsgezet und  
den Ausführungsbestimmungen für  
Preußen, sowie dem Gesetz usw. über  
die Beseitigung der Tierkadaver. Text-  
ausgabe mit Anmerkungen und einem Sach-  
register. Von F. Köpping, Kreisfiskalrat und  
Rechnungsrat in Königshagen. Vierte Auf-  
lage. Neudamm 1912. Verlag von J. Neu-  
mann. 278 Seiten 8°; Preis gebunden 4,50 M.

Das neue Viehseuchengesetz vom 26. Juni 1909  
ist am 1. Mai dieses Jahres in Kraft getreten.  
Mit diesem Zeitpunkt ergibt sich für jeden Vieh-  
besitzer die Notwendigkeit, sich mit dem Inhalte  
des Gesetzes und seiner Ausführungsbestimmungen  
eingehend vertraut zu machen. Unkenntnis der  
Gesetze schützt bekanntlich nicht vor Strafe. Das  
neue Gesetz enthält im Vergleich zu dem alten  
Gesetz eine ganze Reihe wichtiger Bestimmungen,  
die man wissen muß. Ich will z. B. nur einen  
Punkt herausgreifen. Die Tuberkulose des Rindes  
gehört wenigstens in ihren äußerlich erkennbaren  
Formen nach dem neuen Gesetz zu den angezei-  
gungspflichtigen Seuchen. Ferner bestimmt u. a. das  
Neichgesetz über die Beseitigung von Tierkado-  
vern vom 17. Juni 1911 in seinen Ausführungs-  
bestimmungen, daß von jeder nicht zu Schlach-  
tzwecken bestimmten Tötung und von jedem Fallen  
von Pferden, Eeln, Maultieren, Maultiern,  
Tieren des Hintergehirns, Schweinen, Schafen  
und Ziegen, ausgenommen Saugierkel, Schaaf-  
und Ziegenlammern unter sechs Wochen, sowie  
Einhufenerföhlen und Kälber unter drei Wochen,  
der Besitzer oder sein Vertreter bzw. derjenige,  
der die Aufsicht oder Wartung der Tiere hat,  
spätestens am Tage nach dem Tode des Tieres  
dem Gemeindevorsteher oder dem Ortsvorsteher Anzeige zu  
erklaffen hat usw. Der geringe Preis des Köpping-  
schen Buches ermöglicht es jedem Viehbesitzer, sich  
das neue Viehseuchengesetz mit seinen Aus-  
führungsbestimmungen anzuschaffen und sich durch  
fleißiges Studieren derselben vor Gesetzesüber-  
tretungen zu schützen. Dr. Adon ex-Barsinghausen.







