



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 40.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1913.

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

Der schwarze Holunder.

Von Anna Müller, Wilmersdorf-Berlin.
(Mit 3 Abbildungen.)

In Deutschland, in unmittelbarer Nähe der menschlichen Wohnstätten und ländlichen Gehöfte, ist unter den Obstbäumen und Beerensträuchern wohl kein Strauch häufiger anzutreffen als der bescheidene schwarze Holunder. Er verdient aus dem Grunde schon eine ganz besondere Schätzung, als er dem Menschen von der Ebene bis ins Gebirge treu gefolgt ist, die härtesten Winter ohne jegliche Pflege übersteht und außerdem zu verschiedenen Heilzwecken verwendet werden kann. (Ein früheres

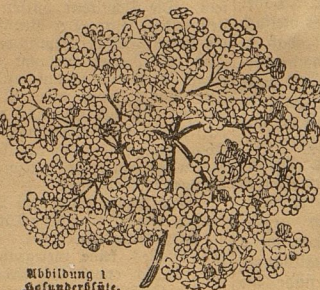


Abbildung 1. Holunderblüte.

Sprichwort unserer Vorfahren sagte schon: „Vor Holunder soll man den Hut abziehen.“ Leider findet der Holunder bei uns noch viel zu wenig Beachtung, wohingegen er in andern Ländern zum großen Teil kultiviert wird. Sämtliche Teile dieses Baumes, von der Krone bis zur Wurzel, sind aufs vorteilhafteste zu verwenden. Zunächst greifen wir hier nur die Teile heraus, welche sich für Küche und Haus am besten eignen. Die Blüte wird ihrer schweißtreibenden Wirkung wegen besonders zu medizinischen Zwecken verwendet, indem man den Nliedertee daraus gewinnt. Dieser findet häufig bei Erkältungen, Husten, Ohrenschmerzen heilkräftige Verwendung, wenn man diesen Tee mit Maß, und nicht zu stark anwendet. Den besten Tee erhält man, wenn man die Blüten so schnell als möglich nach dem Pflücken an der Sonne trocknet. Am Rhein, sowie in einigen Gegenden Württembergs, bereiten die Hausfrauen zur Blütezeit aus den Dolben ein wohlschmeckendes Holunderblütengebäck. Zu diesem äußerst duftigen und leckeren Gericht pflückt man die vollausgebühten Dolben bei trockenem, sonnigem Wetter, spült sie im frischen Wasser ab, säubert sie von etwa

anhängenden Insekten, taucht sie dann in süßen Ausbacketeig und bädt sie einzeln in heißem Fett aus. Mit Zimmt und Zucker bestreut, werden die Holundertrauben sofort aufgetragen. Wiener Rezept. Wenn die Blütendolben des Holunders vollkommen ausgeblüht sind, schwenmt man sie in kaltem Wasser mehrmals gut ab, läßt sie auf ein Tuch oder Sieb gut abtropfen, taucht sie dann in einen Weinteig, den man folgendermaßen herstellt:

1/2 kg feines Mehl wird mit 7/8 bis 1 leichtem Weißwein gut verrührt, dann gibt man einen Eßlöffel zerlassene Butter hinzu, etwas Salz, Zucker, ein Eigelb und zuletzt den Schnee von zwei Eiern, nun bädt man die Dolben in heißem Fett recht rasch, läßt sie gut abtropfen, bestreut sie mit Zucker und richtet sie, mit den Stengeln nach oben, auf einer Schüssel an.

Holunder- oder Nliederbeersuppe. Die Holunderbeeren werden von den Stielen gepflückt und gewaschen, hierauf in einem irdenen Geschirr mit so viel Wasser, daß sie gerade bedeckt, aufs Feuer gesetzt und eine Viertelstunde

gekocht. Nun werden sie durch ein Sieb gestrichen und nochmals in den Topf geschüttet, man gießt nun so viel Wasser dazu, als man Suppe braucht, doch kann man auch etwas Weißwein dazugießen. Man läßt die Suppe nun mit dem nötigen Zucker, einer Prise Salz, einem Stückchen Butter, und etwas in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl kochen und richtet sie über gerösteter Semmel an. Gute Holunderbeersuppe muß eine schöne rote Farbe haben.

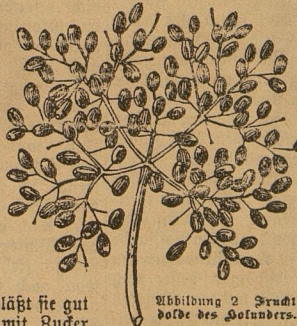


Abbildung 2. Fruchtbolde des Holunders.

Holunder- oder Nliederbeersuppe. Die Suppe verliert, wie alle Obstsuppen, die Farbe, wenn sie in verzinnnten Kasserollen, oder eisernen Töpfen bereitet werden. Die abgebeerten Holunderbeeren werden gewaschen und kochendes

Wasser wird darauf gegeben, daß sie baden, das Gericht zugedeckt, und eine Viertelstunde gekocht. Indessen hat man vier bis fünf Eßlöffel Zwieback mit etwas Wasser verquirt, die Beerenbrühe durch ein Sieb gegossen, dazu ein Stückchen Zimt, vier Kellen, etwas Zucker zugefügt; vor dem Anrichten, wenn die Suppe flüg vom Löffel fließt, kochend über in Butter geröstete Semmelschnitten angerichtet. Wohlschmeckend und gesund.

Kalte Holundermilch. 1 1/2 l Milch wird mit zwei großen Blütendolben des Holunders etwa zehn Minuten gekocht und danach durch ein Haarsieb gegossen. Hierauf fügt man Zucker nach Geschmack und ein wenig Salz hinzu, verdickt die Milch mit einem Eßlöffel in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl und rührt sie mit drei Eidottern ab. Man legt auf die in die Terrine gegossene Milch Eißweißlöschchen, die man aus dem mit Zucker zu Schaum geschlagenem Eiweiß absticht, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und bedt die Terrine sofort zu, damit die Löschchen gar werden. Wenn die Milch ausgefäht ist, stellt man sie in den Eiskühler.

Holundersaft. Man stellt reife, verlesene, gesäuberte Holunderbeeren in einem Steintopfe so lange in den Keller, bis sie saftig und etwas säuerlich geworden sind; dann preßt man sie aus. Zu jedem Liter des gewonnenen Saftes werden 1/2 kg feiner weißer Zucker zugefügt. Nun



Abbildung 3. Holunderzweig mit jungen Blattprossen.

Zunächst greifen wir hier nur die Teile heraus, welche sich für Küche und Haus am besten eignen.

Die Blüte wird ihrer schweißtreibenden Wirkung wegen besonders zu medizinischen Zwecken verwendet, indem man den Nliedertee daraus gewinnt. Dieser findet häufig bei Erkältungen, Husten, Ohrenschmerzen heilkräftige Verwendung, wenn man diesen Tee mit Maß, und nicht zu stark anwendet. Den besten Tee erhält man, wenn man die Blüten so schnell als möglich nach dem Pflücken an der Sonne trocknet.

Am Rhein, sowie in einigen Gegenden Württembergs, bereiten die Hausfrauen zur Blütezeit aus den Dolben ein wohlschmeckendes Holunderblütengebäck. Zu diesem äußerst duftigen und leckeren Gericht pflückt man die vollausgebühten Dolben bei trockenem, sonnigem Wetter, spült sie im frischen Wasser ab, säubert sie von etwa

wacht man den Saft unter fortwährendem Umrühren mit einem Holzpatel so lange, unter fleißigem Abschäumen, bis er dick genug ist. Jetzt läßt man ihn abkühlen, läßt ihn durch Flanell und füllt ihn auf Flaschen.

Bereitung der Gewürzbranntweine und Liköre. Man bereitet Branntwein, indem man Spiritus mit Wasser, meist zu gleichen Teilen, vermischt, und nennt dies „stellen.“ Das Getränk muß aber erst ein wenig Zeit haben, um schwachhaft zu werden. Um ihm mehr Ansehen zu geben, färbt man es mit irgend einem roten Saft. Will man den sogenannten Gewürzbranntweinen oder Likören einen bestimmten charakteristischen Geschmack verleihen, so bedient man sich dazu der in verschiedenen Pflanzenstoffen enthaltenen ätherischen flüchtigen Öle. Dies erreicht man durch Destillieren, was wir Hausfrauen aber den Destillateuren und Apothekern überlassen müssen. Darobelt es sich dagegen nur darum, den Pflanzenstoffen, wie Zimmt, Nelken, Vanille, Kalmus, Orangen- (Apfelsinen-)schale, Wermutkraut, unreifen Nüssen, schwarzen Johannisbeeren, Holunderbeeren, bitteren Mandeln usw. ihren Extraktiv- oder Bitterstoff zu entziehen, so können wir das selbst auf dem Wege der Digestion oder Mazeration erreichen. Um zu digerieren, zerleinert man die betreffende Pflanzensubstanz, schüttet sie in eine große Flasche, übergießt sie mit schwachem Branntwein und läßt sie einige Tage in der Sonne oder an der Ofenwärme bei einer Temperatur von 40 bis 60° R stehen. Der Branntwein entzieht den Ingredienzien Farbe, Geruch und Geschmack; man nennt ihn dann Essenz oder Tinktur. Es ist besser Branntwein als Spiritus zum Digerieren anzuwenden; da sich die gewonnene Essenz leicht trübt, wird sie erst wieder durch Wasser verdünnt. Man gebraucht diese Essenz je nach Belieben zu den gewöhnlichen Gewürzbranntweinen ohne Zucker und auch zu den Likören mit starkem Zuckersatz. Zu einem guten Likör gehört vor allen Dingen möglichst gereinigter, vollkommener fuselreicher Spiritus. Man kaufe ihn rektifiziert. Dann nehme man Zucker von der besten Raffinade und koche ihn mit Wasser zu einem sirupähnlichen Saft ein, den man gut abschäumt, besser noch klärt und warmt, aber überfüßt mit dem Spiritus vermischt, welchem nun die beliebte Essenz beigefügt wird. Vor dem Genuß läßt man den Likör sich setzen, das heißt sich klären, wozu bald mehr bald weniger Zeit erforderlich ist, später gießt man die Masse durch einen leinernen Spitzbeutel von ihrem Bodensatz vorsichtig ab und wiederholt dies Verfahren so lange, bis sich das Sächchen ordentlich vollgeseigt hat, erst dann läßt die Flüssigkeit klar ab. Bei kleinen Quantitäten filtriert man nur durch feines, weißes Böschpapier, das frei von allen chemischen Ingredienzien ist. Durch Kermes- oder etwas Kirchsaff gibt man dem Likör ein einladendes Aussehen.

Man nehme bei Bereitung der Liköre sämtliche Bestandteile von vorzüglicher Qualität. Auf diese Weise gelingt es auch der Hausfrau, ein billiges Schnäpschen selbst zu bereiten und damit Ehre einzulegen. Die bei der Likörbereitung zurückbleibenden Substanzen können zu gewöhnlichem Branntwein aufgestellt und ausgezogen werden. Der Likör braucht aber einige Zeit, ehe er wirklich wohlgeschmeckt und trinkbar ist und wird auch mit zunehmendem Alter immer besser.

Zum Anbau des Rettichs.

Von Gevatter Christian.

„Mit der Übersendung des Kiesenrettichs haben Sie, lieber Gevatter, uns hier eine große Freude gemacht. Das Riesending ist 6 kg und 300 g schwer, hat einen Umfang von 75 cm und eine Höhe von 75 cm. Teilen Sie uns doch gefälligst mit, in welcher Weise Sie diesen

Erfolg erzielt, schildern Sie kurz Bodenbearbeitung, Düngung, Pflanzweite usw.“

Aus den vorstehenden Zeilen, Gevatter, werde ich Ihnen ersuchen, daß ich an die sehr verehrte Schriftleitung dieses Blattes einen Rettich von seltener Größe gesandt habe, und zwar von der Sorte „Münchener Bierrettich“, also einen Sommerrettich. „Den hat der Gevatter gewiß aus seinem Karitätenkabinett, und nun nimmt er den Mund wieder einmal ganz gehörig voll“ wird vielleicht dieser oder jener Leser sagen. Nein, Gevatter, dies ist durchaus nicht der Fall, und da ich der Meinung bin, daß, wenn etwas auf Wahrheit beruht und mit Nachdruck vorgetragen wird, es nicht übel klingen kann, so will ich betonen, daß ich schon seit Jahren Rettich baue, und daß Exemplare von dieser Größe bei mir durchaus keine so große Seltenheit sind. „Da möchte ich von Gevatter Christian keine Rettiche haben, denn diese sind doch alle holzig“, höre ich sprechen. Man kann allerdings nicht drinsagen, und es kann tatsächlich vorkommen, daß einmal ein Rettich holzig ist; aber bis jetzt ist es noch nicht vorgekommen, sondern meine Rettiche sind alle weich wie Butter, und es hat sich daher noch niemand einen falschen Zahn bei dem Verspeisen zerbrosen. Damit nun aber jeder Gevatter, der sich Mühe gibt, auch solche Rettiche bauen kann, und weil dazu auch Erfahrung gehört, so will ich mein Verfahren hier zum besten geben.

Der Boden, welcher mir zur Verfügung steht, Gevatter, ist dem Rettichbau durchaus nicht besonders günstig; es ist lehmiger Sand. Er bekommt im Herbst Stalldünger. Dabei wird aber nicht so gedüngt, wie man es vielfach noch sieht, sondern es wird gedüngt, daß es eine Art hat. Der Boden darf nirgends hervorspringen, sondern muß überall vom Dünger bedeckt sein. „Das Schaf hat einen goldenen Fuß“, sagt eine alte Bauernregel, und da mir kein Schafdünger zur Verfügung steht, so verwende ich seit Jahren Riegendünger, welcher mindestens ebenso gut sein dürfte. Der Dünger wird nach untergebracht, und der Boden bleibt den Winter über in rauher Furche liegen. Ganz verkehrt wäre es jedoch, Gevatter, wenn man auch im Frühjahr frischen Stalldünger verwenden wollte; denn in demselben finden die Maden der Rettichfliegen eine willkommene Niststätte. Diese Schädlinge sind nämlich die größten Feinde des Rettichbaues. Sie graben tiefe Gänge in die Knollen, machen diese unansehnlich und teilweise ungenießbar. Ebenso ist auch Fäule nicht in Anwendung zu bringen. Der Acker erhält darum anfangs März eine Gabe Kainit und Thomasmehl, von letzterem verwende ich aus guten Gründen nur die Sternmarke, und etwa vierzehn Tage vor der Aussaat noch schwefelsaures Ammoniak. Letzteres ziehe ich dem Chilisalpeter aus dem Grunde vor, weil es anhaltender wirkt, und dann muß man doch auch als guter Deutscher, falls es irgend geht, die Erzeugnisse seines Vaterlandes bevorzugen. Da genügend Kalk im Boden vorhanden ist, so hat dieser jetzt die vier wichtigsten Pflanzennährstoffe, und ich kann, falls der Himmel geeignetes Wetter sendet, nach dem Lieblichsten Gesetz vom Nährstoffminimum auf eine gute Ernte rechnen. Erde Mai wird der Samen um die Gurkenbeete gelegt, und zwar in einer Entfernung von 20 cm.

Ich fertige kleine, flache Grübchen an und lege in jedes zwei Samenböhnchen. Nachdem die Pflanzen ausgegangen sind, werden die zu dicht stehenden verjogen. Durch Jäten, Hacken, Gießen bei trockener Zeit und Bedecken des Bodens mit Stalldünger wird dafür gesorgt, daß die Entwicklung der sich verdickenden Wurzel eine möglichst schnelle und ungestörte sei. Rettiche müssen schnell wachsen, falls sie nicht holzig werden sollen. Hauptbedingung für den Erfolg, Gevatter, ist die, daß den Rettichen

keine hinreichende Nährstoffe in aufnehmbarer Form zur Verfügung stehen. Gevatter, reißt Euch etwas Verjuchöl in die Hand und spricht: „Ich will versuchen“, und wenn es nicht gleich gelingen sollte, so stimmt alle das Vielein an: „Und will mir's nicht gelingen, So verjuch' ich's noch einmal.“

Den Herren von der Schriftleitung aber, die in ihrem Stammlokal, wie sie schreiben, meinen Kiesenrettich verzehren wollen, wünsche ich einen recht gelegneten Appetit. Seid alle Gott befohlen, liebe Gevatter, und bauet auch Kiesenrettich!

Kleinere Mitteilungen.

Die Pferde verstehen sich nicht selten durch Eintreten von Nägeln, spitzen Eisen, Glas- oder Steinplittern in den Fuß, und es entstehen dann oft Wunden recht unliebsamer Art. Meistens erfordern diese, falls sie durch Eintreten von Eisen veranlaßt worden sind, eine aufmerksame Behandlung. Nachdem man den eingetretenen Gegenstand entfernt hat, ist die belegte Stelle zu reinigen und so weit auszuschniden, bis das Blut fließt. Das Tier ist dann sofort in den Stall zu bringen, der kranke Fuß mit Wasser auszuwaschen und auf die Sohle des selben genauere Reinsamen zu legen, welcher mit Wasser zu einem Teige verarbeitet wurde. Die Fußhöhhlung wird damit vollständig ausgefüllt und ein Leinenlappen darüber umgeschlagen und befestigt. So lange das Tier fiebert, ist es auf trockenen und festen Boden zu stellen, und der Verband darf nicht abgenommen werden.

Wie soll der Rumpf einer Milchkuh beschaffen sein? Der Rumpf soll lang, schmal im Hals, im Widerrist mäßig breit, aber nicht sehr sein. Die Schultern dürfen nicht zu stolz und steil gestellt sein. Der Brustkorb soll lang, daher die Entfernung der Rippen boneinander weit sein. Von den Lenden verlangt man, daß sie lang, jedoch nicht zu schmal und eingesenkt sind. Der Bauch muß eine birnenförmige Gestalt haben, muß sich also nach hinten erweitern und darf weder aufgeschürzt noch hängend sein. Das Kreuz muß stets lang und breit, ein wenig nach hinten geneigt oder horizontal und mehr oder weniger vierseitig sein.

Zur Behandlung der Ferkel. Die Ferkel müssen wühlen, denn diese Tätigkeit trägt wesentlich zu ihrer Entwicklung bei. Haben sie außerhalb des Stalles keine Gelegenheit dazu, so bringe man täglich etwas lose Erde, Sand oder Asche in die Ferkelbucht. Indem nämlich die Tiere diese Stoffe durchwühlen, fressen sie auch davon und nehmen auf diese Weise einen Teil der zur Heranbildung ihres Knochenbaues notwendigen Mineralstoffe auf. Man kann auch Sandhaufen in die Ställe bringen, damit die jungen Tiere sich Bewegung machen und die Gliedmaßen gebrauchen lernen. Am besten ist es jedoch, wenn sie, sobald sie ein Alter von zehn Tagen erreicht haben, mit der Mutter täglich ins Freie kommen.

Gänse brauchen Sand ebenso nötig als das Wasser, und man muß den Tieren deshalb beständig Gelegenheit geben, nach Belieben Sand, Kies oder grobe Steine aufzunehmen. Man kann sehr oft beobachten, wie die Gänse den ihnen vorgeworfenen Safer verlassen und erst von einem nahen Sandhaufen einige Schnäbel voll davon verschlucken. Erst dann setzen sie die Futteraufnahme fort. Alle Geflügelarten müssen in der Ermangelung von Raumerzeugnissen die Zerklammerung und Ausnutzung der aufgenommenen Nahrungsmittel lebhaft im Kropf und Magen besorgen. Im ersteren werden die Futtermassen aufgeweicht und im Magen zerleinert. Die Magenwand führt fortwährend eine quersichende Bewegung aus und durch die Unterstützung des scharfen Magenastes werden die Nahrungsmittel zerseht und, soweit es sich um nähere Bestandteile handelt, in das Blut überführt. Die Hauptarbeit leisten bei dieser Zersehung aber die von dem Geflügel aufgenommenen Steinchen. Gänse werden ja in der Hauptsache nur in solchen Betrieben gehalten, wo ihnen ein großer Auslauf auf Rasenplätzen und Stoppelfeldern zur Verfügung steht. Hier finden die Tiere dann auch hinreichend mineralische Stoffe. Würden wir den Tieren die letztere gänzlich borenthalten, so würden viele Nährstoffe, namentlich Körner, un-

verdaut, also unausgenutzt wieder abgehen. Für Wänselzucht möge dieser Hinweis ein Ansporn sein, für die Winterzeit ein entsprechendes Quantum Kles zu beschaffen.

Bei den zahlreichsten Oldland-Zenkuren, die jetzt überall in Deutschen Reiche nicht nur auf Moore- und Heideböden, sondern auch auf vielen anderen, bisher mehr oder weniger ertraglosen Flächen ausgeführt werden, hat sich überall eine kräftige Thomasmehlbildung geradezu als unentbehrlich erwiesen. Alle anderen noch so kostspieligen Meliorationen verlohnen sich nur bei einer sachgemäßen kräftigen Düngung.

Beefsteaks mit Tomaten. Zu den vorgerichtetsten Beefsteaks gibt man einige in Scheiben geschnittene, frische, reife Tomaten in die Pfanne, salzt und schmort sie mit, legt dann die Beefsteaks heraus, gibt einige Gläser Wasser oder Fleischbrühe in die Bratpfanne und kocht die Tomaten nochmals auf. Hierauf feigt man die Sauce durch und gibt sie, nachdem man sie mit einem Teelöffel Maggig Würze im Geschmack gekräftigt hat, über die Steaks.

Apfel und Teig. Eine Auflaufform wird gut mit feinem Rauchspeckschalen ausgelegt und eine zwei Finger hohe Lage von geschälten und geschälten Äpfeln hineingegeben. Dann schmilzt man 125 g Butter oder Kochfett, berührt mit sechs Eigelb und gibt nach und nach 625 g Weizenmehl, welches mit zwei Teelöffel voll Backpulver vermischt wurde, $\frac{1}{2}$ l lauwarme Milch sowie etwas Zucker, Salz und getrockneten Zimmet hinzu; zuletzt zieht man vier Gläser voll feinstwürfelig geschnittenen Rauchspeck durch die Teigmasse und schüttet diese zu den Äpfeln in die Auflaufform. Bei guter Mittelhitze muß die Speise zwei Stunden backen; sie kommt in der Form zu Tisch und wird heiß gegessen. M. B.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jevermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie Brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch eine Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht besorgt.

Frage Nr. 411. Mir liegen ein großer Grasgarten und Viehen zur Verfügung. Wohngelände für Eier und Schlachtmasse ist in nächster Nähe. Ist die Hühnerzucht im großen rationell und kann eine kleine Familie davon ihren Lebensunterhalt bestreiten? Welche Rasse würden Sie mir empfehlen, und wieviel hundert Hühner müßte ich halten? Wieviel Betriebskapital ist dazu erforderlich? Ich ziehe schon jahrelang Hühner, Enten und Puten. Können Sie mir eine gute Bezugsquelle für Zuchthühner empfehlen?

R. B. in S.

Antwort: Es ist eine heisse Sache, Ihre Fragen klipp und klar zu beantworten. Man kann nicht behaupten, daß Geflügelzucht, speziell Hühnerzucht, nicht rentabel sei; aber diesen Betrieb als einzige Erwerbsquelle zu betrachten, dazu gehört mehr als ein Grasgarten nebst Viehen und auch jährliche Aufzucht einiger Geflügelstücke. Sodann kommt es ja ganz darauf an, was für Ansprüche Ihre Familie stellt, denn hiernach richtet sich die Zahl der erforderlichen Zuchthühner. Nach einer Zusammenstellung seitens eines lüneburger Landwirts haben etwa 300 Hühner einen Überschuß von 1176,30 M. gebracht, aber 300 Hühner verlangen einen Morgen Land als Laufraum, wozu jedoch feuchte Viehen nicht geeignet sind. Sie gebrauchen mindestens 60 qm Bodenfläche als Schlafraum. Dazu kommt noch der Raum für das Junggeflügel, einige Brutmaschinen, Aidenaufzuchtstallen, Mistfässer, mehrere hundert Meter Drahtgeflecht zur Einfriedigung, und das alles kostet viel, viel Geld. Man muß noch berücksichtigen werden, daß die Fütterung im landwirtschaftlichen Betriebe viel niedriger veranschlagt werden kann, als wenn man, wie Sie, alle Futtermittel kaufen muß. Je größer aber ein Zuchtbetrieb eingerichtet wird, desto niedriger ist der Durchschnittsertrag eines Zuchtbetriebes anzunehmen. Um 2000 M. zu verdienen — und das müssen Sie wohl in der Nähe einer Großstadt — sind mindestens 800 bis 1000 Hühner erforderlich, und wenn diese nicht ausreichenden Raum haben, so ist die Suche und mit ihr — das Ende vom Liede halb da. Beispielsweise dafür hat's schon genug gegeben. — Wenn Ihr Hühner rufen sollen, dann warren wir vor überleitenden Schritten. Richten Sie in der bisherigen Weise weiter, vergrößern Sie nach und nach Ihren Bestand, und können Sie gelegentlich ein kleines Grundstück mit den passenden Gebäuden preiswert kaufen oder auf längere Zeit pachten, dann würde sich eine erhebliche Vergrößerung des Hühnerzuchtbetriebes eher mit Aussicht auf Erfolg bewerkstelligen lassen. Um nach zwei Seiten hin die Nachfrage zu decken, müßten Sie zur Eiergewinnung rebusfähige Stallener (halber Bestand) und zur Erzeugung von Boullarden und Kapannen vielleicht Wechselner Masthühner haben. Bezugsquellen für Zuchtgeflügel finden

Sie am besten durch ein Inserat in unseren Zeitschriften.

Frage Nr. 412. Auf einem Grundstück befindet sich eine Anzahl großer Eichen, die viele Früchte tragen. Ist es empfehlenswert, die Eichen an Schweine zu verfüttern, und zwar ungetrocknet, und für welche Tiere sind Eichen am besten, für Fuchtlauen, Mastschweine oder Ferkel? Welche Nährstoffe sind in der Eichen vorhanden?

E. H. in S.

Antwort: Frische, ungeschälte Eichen enthalten sehr viel Gerbstoffe und einen Bitterstoff, außerdem neigen sie sehr stark zum Schimmeln. Es ist daher besser und praktischer, sie in einem Badofen scharf zu rösten, dann zu drehen, damit die Schale, welche an meisten Bitterstoff enthält, abfällt. Die bloßen Samen werden dann zweckmäßig in der Form von Eichenschrot gefestigt, nicht an Ferkel, in geringer Menge an Fuchtlauen, an Mastschweine, wenn diese nach und nach daran gewöhnt werden, bis zu 5 kg pro fünf Doppelpentner Lebendgewicht. Man sagt aber, daß die Dämme der mit Eichen gemästeten Schweine leicht brüchig werden und sich zum Einbüßen von Nährstoffen eignen. Gedörrte Eichen enthalten etwa 3,8% Eiweiß, 3,3% Fett und 69% Stärkewert. Hiervon sind ca. 95% verdaulich.

Frage Nr. 413. Mein vor etwa 14 Tagen hergestellter Gebeiserwein (auf 1 l Saft habe ich 2 l Wasser und $\frac{1}{2}$ kg Zucker genommen) will nicht gären. Ich habe das 18 l enthaltende Faß in die Küche gestellt. Das Faß ist jeden Tag, so groß wie das Sprudeloch ist, leer, vollständig verputzt. Wodurch kann ich den Wein zum Gären bringen? Die Beeren sind von mir durch die Presse gedreht und dann durch ein Tuch gedrückt, den Saft habe ich einige Tage stehen lassen müssen, dann in einer Emailschüssel den Saft und die Mischung vorgenommen und die hergestellte Mischung in das Faß gefüllt. Die Gäröffnung des Faßes ist mit einem leinenen Tuch bedekt, auch habe ich zum Nachfüllen in einem Steinpfäß vielleicht noch $\frac{1}{2}$ l in derselben Temperatur stehen, der gleichfalls keine Reizung zum Gären zeigt.

R. in D.

Antwort: Es fehlt jedenfalls an Wärme, aber nur Geduld, löst wird die Gärung schon eintreten. Wenn nicht, dann lösen Sie ein walnußgroßes Stück Preßhefe in etwa $\frac{1}{2}$ l Zuderwasser oder auch in dem zu vergärenden Most auf und gießen dies in das Faß. Vielleicht hat Ihr Freund, der Lehrer, ein Faß mit gärendem Wein, wenn Sie dann davon etwas zulehnen könnten, das wäre das einfachste. Die Behandlung und Zusammenfassung ist richtig. Alltägliches Nachfüllen ist jetzt nicht nötig, erst dann, wenn die Gärung vorber ist.

E. H. l.

Frage Nr. 414. Ich habe eine 13 Monate alte, gut entwickelte Rahbin, welche schon zweimal stark geirret hat. Ich möchte sie aber noch nicht zum Bullen bringen und frage deshalb an, ob älteres Rindern dem Tier schadet.

D. S. in S.

Antwort: Nein. Lassen Sie das Tier mindestens 16, besser noch 18 Monate alt werden, ehe Sie es dem Bullen zuführen, sonst kann aus der Färbie niemals etwas herauskommen. Auf vielen großen Gütern läßt man die Färbie erst mit 2 oder 2 $\frac{1}{2}$ Jahren zu, damit sie beim kalten Jahr drei Jahre alt sind und die Ausbildung ihres Körpers vollendet haben, eine gesunde, gesunde Schabingung dieser Tiere durch wiederholtes Rindern ist ausgeschlossen, auch kommt es nur selten vor, daß solche Färbie — vorausgesetzt, daß sie nicht zu fett sind — dann nicht aufstehen. Der kleine Anwand will aber von seinen Rindern möglichst frühzeitig einen Nutzen haben und läßt sie deshalb zeitiger zu. Allerdings werden die Tiere dann später als Kühe auch nicht so schwer.

Frage Nr. 415. Wie sind vier Wochen alte Ferkelhühner-Rüden zu behandeln und zu füttern? Die alte Pfahne hat die Tierchen schon verlassen.

R. B. in D.

Antwort: Die Pflege und Fütterung der Ferkelhühner-Rüden gleicht der der jungen Truthühner. Sie müssen vor Wäse geschützt werden, bis sie mit etwa elf bis zwölf Wochen als erwachsen zu betrachten sind. Die Fütterung muß abwechslungsreich sein und namentlich viel Grünfütter enthalten. Am besten ist frisch ein feuchtkörniges Weichfutter, das Grünzeug, Fleischmahlung, Mühlenfabrikate, Kaff, Knochenmehl u. a. m. enthalten muß. Nachmittags gedrochener Weizen oder Gerste oder kleine Körnerarten, wie Hirse, Buchweizen, Weizen, Hafer wollen viel Verwendung haben, je niedriger später sogar im Freien.

Frage Nr. 416. Wie dünge ich meinen diesjährigen Gerstenader, den ich für nächstes Jahr mit Korn einbauen will, mit künstlichen Düngern, um eine gute Ernte zu erzielen, da das Korn nach Gerste gewöhnlich sehr leicht ist. Zu Gerste war mit Stallmänger und Jauche gedüngt.

R. in M.

Antwort: Streuen Sie recht bald ein Gemisch von 150 kg Kainit und 100 kg Thomaspophosphat pro Morgen ($\frac{1}{2}$ ha) und pflügen oder krümmen dieses unter. Außerdem geben Sie der Roggenfaat bald nach dem Aufgehen eine Kopfdüngung von 12 $\frac{1}{2}$ bis 15 kg Chilealpeter pro Morgen ($\frac{1}{2}$ ha) und dann im kommenden Frühjahr, bald nach der Schneeschmelze, noch eine solche Kopfdüngung. In Zukunft ziehen Sie vielleicht unmittelbar nach der Gerstenernte den Anbau einer Gründüngung in Erwägung, die leichterem Boden Lupinen, bei schwererem Boden ein Gemenge von Pferdebohnen, Widen und Pe-

luschoten, etwa 60 kg pro Morgen ($\frac{1}{2}$ ha). — Für dieses Jahr ist dies zu spät.

Frage Nr. 417. Wenn mein Hund misst, sondern er immer weiches, fadenförmiges, 1 bis 5 cm langes Zeug mit ab. Reueobing bemerke ich, wie sich bei dem Hundemist auf Blutspuren befinden. Trotz reichlicher Nahrung magert er zusehends ab. Wie beste ich dem Tier?

Antwort: Der Hund leidet an Spulwürmern. Geben Sie ihm sofort Kamalappulver mit Milch ein. Ein kleiner Hund erhält 2 g Kamala, ein mittelgroßer 4 bis 6 g, ein großer 8 bis 10 g.

Frage Nr. 418. Ich habe ein fünf Monate altes Schwein, welches oft so stark niest, daß ihm Blut aus der Nase fließt. Schon als Ferkel war es damit behaftet, der Malenaußschlag war aber nicht blutig, sondern bestand aus einem gelblichen, dicken Schleim. Jetzt ist das Arnen von leichtem Stöhnen begleitet. Wie kann ich dem abhelfen?

Antwort: Nur durch das Meiste, denn Ihre Schwein leidet an der logen. Schnüffelkrankheit, welche als unheilbar gilt. Solange das Tier einigermaßen fröhlich, können Sie es ja noch mit ansehen, denn der Verlauf der Krankheit ist ein schleicher, und die Krankheitserscheinungen pflegen sich nur allmählich zu verschlimmern.

Frage Nr. 419. Bei meiner schon ziemlich alten Kuh habe ich bisher Banaritin durch Behandlung mit Kreolin immer allein geheilt. Vor einiger Zeit war nun bei der Kuh plötzlich ein Arie stark angeschwollen, ich brachte es zur Eiterung und es heilte dann wieder. Inzwischen hat sich nun wieder Banaritin eingestellt, das Arie wird nicht blinn, das andere ist auch angeschwollen und mit Banaritin behaftet. Wie kann ich hier Heilung erzielen? E. L. in S.

Antwort: Banaritin ist lediglich eine Entzündung der Haut des Mammaplats und hat mit dem dicken Arie Ihrer Kuh nichts zu tun. Keine Geschwülste sind auf frischer Tat nur durch feinen Inzestabringen (Schm-Flug-Antrieb), bei nur einigermaßen veralteten Ariebeulen (Ariebeulen) ist es ratbarer, überhaupt nichts zu tun, sondern sie ihrem Schicksal zu überlassen, denn es sind lediglich Schönheits-, aber keine Gebrauchsfehler. Bei stärker auftretendem Banaritin empfiehlt sich Reinigen, Einstreuen von Kannoform und Anbringen eines Verbandes, der mit Teer getränkt ist.

Frage Nr. 420. Es ist mir jetzt zum zweiten Male passiert, daß ich Weibekühe gekauft habe, die nach Verlauf von vier Wochen mit der Glasflechte behaftet waren. Was muß ich dagegen anwenden? Es ist mir daran gelegen, ein sicheres Heilmittel zu erfahren, um nicht die wertvollen Tiere zu einem Schleuderpreise verkaufen zu müssen.

Antwort: Falls das Auftreten der Flechte nur ein begrenztes ist, können Sie die kalten Stellen gleich mit einer Salbe aus rauchender Salpetersäure und Fett (anfangs 10%, später 5%) einreiben, bei einzelnen Flecken genügt meist schon Kreolin und Spiritus zu gleichen Teilen. Weide Mittel müssen zwei bis drei Tage einwirken, dann muß abgewaschen und von neuem eingerieben werden. Die Salpetersäure habe entfernt Glasflechte in der allermeisten Fällen. Scheren Sie künftig das Weibekühe gleich nach dem Anfaß, dann sind etwaige Entzündungen viel leichter festzustellen.

Frage Nr. 421. Bei meiner Ziege ist der Kopf angeschwollen, hauptsächlich die Kiemen. Das Tier hält das Maul meist offen und bewegt die Zunge, die Schneidezähne sind lose, sonst zeigt die Ziege keinen Appetit. Ich gebe ihr getrocknetes Weizenmehl und Weizenmehlschmelze, reibe ihr das Maul mit Essig und Salz ein und milche mit Salbeteer und Mandelöl aus. Beim Melken hat die Ziege Schmerzen, die Milch färbt sich bisweilen Blut ab. Was kann ich dagegen tun, da es sich um ein wertvolles Tier handelt?

R. B. in S.

Antwort: Die Ziege leidet wahrscheinlich an gelber Galt, es ist aber auch möglich, daß in der Maulhöhle, unter der Zunge oder zwischen den Kiemen ein Geschwür vorhanden ist, denn das Vorderbein der Zähne deutet meist auf andere Krankheiten hin. Ihre Behandlung war bisher eine durchaus richtige, mehr werden Sie auch nicht tun können. Die eigentliche Krankheitsursache dürfte nur durch genaue Untersuchung des Tieres festzustellen sein. Da es sich um ein wertvolles Tier handelt, so schäden Sie doch lieber einmal zum Tierarzt.

Frage Nr. 422. Ich fand beim Reinigen des Stalles, in dem sich zwei halbjährige Schweine befinden, zwischen dem Kot einen 25 bis 30 cm langen, einem Regenwurm ähnlichen Würm, so daß ich nicht weiß, von welchem Schwein der Wurm ist. Können die Würmer dem anderen Schwein, welches keine hat, schaden? Durch welche Mittel kann ich die Würmer vertreiben?

R. U. in W.

Antwort: Es handelt sich hier um den regenwurmähnlichen Spulwurm, der hier bei Schweinen, seltener beim Rind, vorkommt. Da mit dem Kot ausgeworfene Spulwürmer meistens kein können, so besteht auch für das andere Schwein die Gefahr der Aufnahme von Wurmbitter. Am besten wird es sein, sie lassen beide Schweine eine Wurmkur durchmachen, indem Sie jedem Tiere 8 g entkalkten Nigamsamen unter das Futter mengen und etwas rohe Kartoffeln füttern.

