Nr. 7. Beilage zum „General-Anzeiger". 1915.

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

Obstpflanzungen an Böschungen und Abhängen.

Von K. Reiners. (Mit 5 Abbildungen.)

Diese auch in unserem Blatt schon verschiedentlich empfohlene Pflanzungsart muß in einer Zeit besonderen Widerhall finden, wo die Versorgung aus eigenem Anbau uns so nachdrücklich vor Augen geführt wird. Auch der Obstbau muß sich von der überseeischen Zufuhr immer unabhängiger machen und alle die Örtlichkeiten zum Anbau heranziehen, die ihm ohne allzu große Kosten dienstbar gemacht werden können. Es gibt noch so manche Hänge und Böschungen, die eine andere Nutzung allzusehr erschweren, aber bei genügender Vorbereitung zum Obstbau wohl geeignet erscheinen. Namentlich warme Südhänge, aber auch West- und Osthänge, bei denen die Sonnenstrahlung in ähnlicher Weise wie an Spalierwänden wirksam ist, sind dazu berufen, die Obsterträgnisse in rentabler Weise zu vermehren.

Je steiler der Hang ist, um so stärker ist die Sonnenstrahlung, die Zufuhr von Licht und Luft. Dementsprechend können auch die Bäume in der Reihe einander um so näher gerückt werden, je stärker das Gefälle ist, ohne jedoch hierbei ein Maß zu überschreiten, das dem ausgewachsenen Baume das Leben erschweren würde. Die Reihenabstände gelten wie in der Ebene. Abweichend von den Verhältnissen der Ebene wiederum sind die Reihen nicht genau in die Nordsüdlinie zu legen, sondern der Richtung des Hanges anzupassen, am Südosthang beispielsweise von Nordwest oben nach Südost unten anzulegen. Da keine Zwischenfrüchte gebaut werden, pflanzt man nicht im Geviert, sondern im Verband und vermehrt auch hierdurch die Zuführmöglichkeit von Licht und Luft. Die Rasennarbe muß, abgesehen von der eigentlichen Pflanzfläche, dem Hange zur Sicherung gegen Abschwemmung erhalten bleiben.

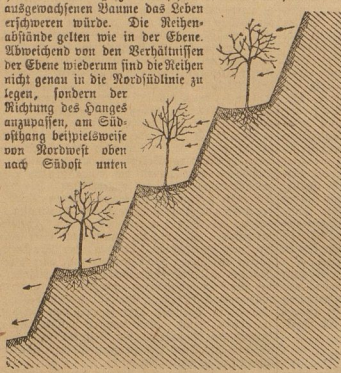
Abbildung 1. Terrassenartige Anpflanzung an Abhängen. Die Wärme wird in der Richtung der Pfeile auf die Bäume zurückgeworfen.

Die Pflanzung geschieht entweder in Form von Terrassen, die sich annähernd horizontal mit nur geringem Gefälle um den ganzen Hang hinziehen, oder in einzelnen Stufen, die nur für jede einzelne Baumgrube angelegt werden. In beiden Fällen sieht der Querschnitt etwa wie in Abbildung 1 und 2 aus. Die Terrassen- ebenso wie die Stufenfläche wird derart angelegt, daß sie gegen den Hang zu geneigt ist, wie Abbildung 3 dartut. Die Terrassenbreite sollte nicht unter $1^1/_4$ bis $1^1/_2$ m betragen und der Baum nicht zu dicht an den Rand gepflanzt werden, da er sonst zu wenig in das rohe Erdreich des Hanges und allzu einseitig in den frisch aufgeworfenen Boden am Rande einwurzelt.

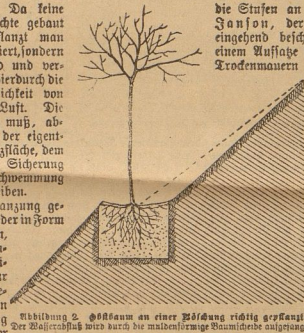
Abbildung 2. Obstbaum an einer Böschung richtig gepflanzt. Der Wasserabfluß wird durch die muldenförmige Baumscheibe aufgefangen.

Wo die Anlage von Terrassen zu kostspielig würde, begnügt man sich mit der Stufenpflanzung. Zum Pflanzen wird die Ackerkrume für sich gelegt, und soweit nötig, wird zur Anböschung auch fremde Erde zu Hilfe genommen. Wichtig ist, an der Stelle, wo man anböscht, die Rasendecke wegzunehmen, da sie sonst den Wasseraufstieg von unten, ebenso wie die Wasserzufuhr von oben hindert, auch die Abschwemmung ungemein erleichtert. Nötigenfalls sind die Terrassen sowohl wie die Stufen an den Böschungen zu befestigen. Janson, der sich mit der Hangpflanzung eingehend beschäftigt hat, empfiehlt hierzu in einem Aufsatze in der „D. L. P." Rasenplatten, Trockenmauern aus groben Steinen, wie sie in Abbildung 3 gekennzeichnet sind, oder auch Faschinenstrauchwerk, das aber nicht aus noch austriebsfähigem frischen Gezweig bestehen darf. Die Rasenstücke oder Steinmauern müssen bis in den Boden hinabreichen, und zwar mit einer leichten Neigung gegen den Berg (siehe Abbildung 3). Vor Beginn der Erdschüttung werden Rasenstücke gegen die innere Seite der Trockenmauer oder des Faschinenwerks gestopft. Abbildung 4 zeigt eine Pflanzstute, die in gehöriger Weise hergerichtet und nach Janson mit Faschinen befestigt ist. Um der Stufenpflanzung ähnlich wie bei Terrassenanlagen alles abfließende Wasser zuzuführen, ist ein zweckmäßiges System von Fanggräben nötig, die mindestens 15 % Gefälle haben und bei stärkerem Gefälle entsprechend mit Lehm und Kieselsteinen befestigt werden müssen. Ein solches System sieht nach Janson etwa wie in der Abbildung 5 aus und läßt sich da, wo über der Pflanzung Wasser erhältlich ist, auch mit einer von dort ausgehenden Bewässerung verbinden.

Abbildung 3. Trockenmauer zur Befestigung der Böschung.

Die Arten- und Sortenfrage regelt sich je nach Klima und Lage. An Südabhängen gedeihen namentlich im Weinbaugebiet die feinsten Sorten Äpfel, Birnen, Pflaumen, aber auch Aprikosen und Pfirsiche im erwerbsmäßigen Anbau. Außerhalb des Weinbaugebietes und in Ost- und Westlagen machen die ortsüblichen Früchte der Ebene vielfach in erhöhter Freudigkeit. Der Nordhang ist für die Schattenmorelle angebracht.

Als beste Baumform empfiehlt Janson den Halbstamm, da er die Ernte erleichtert und die

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p7285-2

Sturmfestigkeit erhöht. Für Südlagen mit besserem Boden, der eine genügende Einfriedigung lohnt, eignet sich bei nicht zu steilen Hängen auch der Buschbaum, eine Form, die bei Schattenmorellen den Vorzug verdient.

Jetzt, wo durch die große Zahl Gefangener reiche Arbeitskräfte zur Verfügung stehen, würde die gegebene Zeit sein, auch mit größeren Anlagen zu beginnen. Im übrigen könnten diese Arbeiten, deren Erdbewegung bereits in den Winter fallen kann, zur Beseitigung der Arbeitslosigkeit beitragen. Jedenfalls verdienen sie die Beachtung und alle irgendwie mögliche Unterstützung des Staates und der Gemeinden.

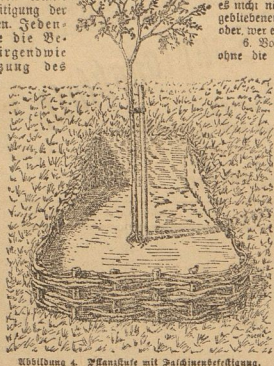

Abbildung 4. Pflanzstufe mit Faschinenbefestigung.

Laßt keine Kartoffeln umkommen!

Oft bleiben vom Mittagessen nur wenige Kartoffeln übrig. — Ach, mit den paar Stückchen kann man doch nichts anfangen, heißt es dann, — fort damit! Entweder wandern sie dann ins Feuer oder in den Mülleimer. Das ist unrecht! Und ganz besonders in der jetzigen schweren Zeit soll man jedes noch so kleine Restchen verwenden. Folgende Rezepte mögen zeigen, wie vielfach man übriggebliebene Kartoffeln verwenden kann.

1. Von einem kleinen Rest kann man eine gute Suppe herstellen. Die Kartoffeln werden gerieben. In einem Topf läßt man Fett heiß werden (am besten Bratenfett), gibt die geriebenen Kartoffeln hinein und läßt sie kurze Zeit darin dämpfen, dann füllt man mit Wasser auf, gibt das fehlende Salz daran. Wenn die Suppe gut aufgekocht hat, richtet man sie über Ei und Rahm an. Wer es liebt, gibt noch etwas feingehackte Petersilie daran, und ein gutes Süppchen ist fertig.

2. Beim Backen von Pfannkuchen gebe man drei bis vier gekochte, fein geriebene Kartoffeln an den Teig. Man spart dadurch an Mehl, und die Kuchen werden schön locker.

3. Kartoffelklöße in die Suppe. 20 g Butter oder Suppenfett werden schaumig gerührt — ein Ei, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen ist, 300 g gekochte und geriebene Kartoffeln, feingehackte Petersilie und fünf Löffel Semmelmehl werden gut daruntergemengt. Die Klößchen werden 10 Minuten gekocht. Wer sie noch feiner machen will, gibt etwas gehacktes Schinken darunter. Für eine kleinere Familie genügt die Hälfte.

4. Kartoffel-Auflauf 140 g gekochte Kartoffeln reibt man am besten durch ein Sieb. 70 g Butter werden mit 50 g Zucker schaumig gerührt. Nach und nach gibt man vier Eidotter darunter, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, zwei Löffel saureu Rahm, die geriebenen Kartoffeln und zuletzt den Schnee von zwei Eiweiß. Die Auflaufform mit Butter bestreichen, den Teig einfüllen, mit Zucker bestreuen und im Backofen ¾ Stunde backen.

5. Kartoffelklöße. Gekochte Kartoffeln werden gerieben. Zwei Brötchen werden in Würfel geschnitten und in Butter oder Schmalz knußgerdstet. Ein Drittel der Kartoffelmasse nimmt man Mehl darunter, gibt etwas Salz und drei bis vier Eier dazu. Der Teig muß gut verarbeitet werden und darf nicht zu weich sein, so daß man mit naßgemachten Händen gut Klöße formen kann, die man etwas saudick macht. In kochendes Salzwasser gegeben, werden sie 20 Minuten gekocht. Man kann sie mit heißgemachter Butter übergießen, doch ist es nicht nötig. Zu Ragout von übriggebliebenem Rindfleisch sind sie gut oder, wer es liebt, zu gedünstetem Obst.

6. Von dem gleichen Teig, doch ohne die gerösteten Brötchen, macht man handgroße und fingerdicke Puffer, die man in Pantermehl umdreht und in der Pfanne mit reichlich Fett schön backt, was ungefähr ½ Stunde in Anspruch nimmt. In der jetzigen Zeit mit Endivienlalat, im Sommer mit Kopfsalat gegessen, ist es ein vorzügliches, wohlschmeckendes Abendessen.

7. Ebenso macht man von demselben Teig auf dem Nudelbrett ungefähr eidicke Rollen — die Länge richtet sich nach dem Topf. In einen Bräter gibt man fingerhoch Milch und ein gutes Stück Palmin. Wenn die Milch kocht, gibt man die Rollen, eine neben die andere gelegt, hinein, noch einige Butterflöckchen darauf und schiebt das Ganze in den Backofen. Wenn die Rollen eine schöne gelbe Farbe haben und die Milch eingezogen ist, sind sie fertig. Man kann sie zu Salat essen; sehr gut schmecken aber auch Johannisbeeren in Salzöl oder Preißelbeeren dazu.

8. Wenn man dem gleichen Teig etwas geriebene Muskatnuß zusetzt, kann man Bällchen oder fingerdicke und lange Röllchen formen, in Pantermehl umdrehen und aus dem schwimmenden Fett schön kroß herausbacken. Eine vorzügliche Beigabe zu Braten.

9. Geriebene, gekochte Kartoffeln mengt man mit Salz und Pfeffer. In einen ziemlich großen Bräter gibt man reichlich Fett in dem man ein paar feingeschnittene Zwiebeln hellgelb dämpft. Dahinein gibt man die Kartoffeln, läßt sie immer schön gelb braten und sticht sie öfter um.

10. Windbeutel von gekochten Kartoffeln. Einen viertel Schoppen Milch kocht man mit einem nußgroßen Stückchen Butter auf, schüttet ¾ Pfd geriebene Kartoffeln und 65 g Mehl hinein und rührt, bis der Teig sich vom Topfe löst. Etwas Salz und Zucker gibt man in den Teig. Wenn derselbe erkaltet ist, gibt man drei Eier darunter und verarbeitet ihn tüchtig. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt man mit einem Löffel Häufchen und backt sie schön gelb, oder man gibt den Teig mit einem Löffel in schwimmendes Fett und backt ihn da schön kroß. Nach dem Backen werden die Windbeutel mit Zucker bestreut.

Abbildung 5. Stufenpflanzung mit Pfahlgräben-System.

So könnte ich noch manches Rezept angeben zur Verwendung übriggebliebener Kartoffeln doch will ich es für heute bei den oben angegebenen bewenden lassen. Also keine Kartoffel umkommen lassen, sondern das kleinste Restchen wieder verwerten! M. B.-O.

Kleinere Mitteilungen.

Aufrichten gestürzter Pferde. Nicht selten kann man beobachten, daß Pferde, welche gestürzt sind, nicht richtig behandelt werden. Dem gestürzten Pferde, welches frei von Deichsel und Strang sein muß, sind zunächst die Vorderschenkel zum Aufbringen zurechtzulegen. Zu diesem Zwecke wird es mit der Vorderhand so gehoben, daß es auf dem Brustbein ruht. Ein Mann stellt sich einige Schritte vor das gestürzte Pferd, nimmt mit jeder Hand einen Treniengzügel und gibt damit heftende Anzüge, gleichzeitig wird es am Schweif gehoben und zum Aufstehen angefeuert. Glatter Boden ist vorher mit Stroh und Decken zu belegen, so daß Vorder- und Hinterschenkel sofort festen Halt fassen können. Sollte das Pferd trotzdem nicht aufspringen, so zieht man einen Gurt oder Strick unter der Brust dicht hinter den Vorderbeinen durch und unterstützt es durch Heben auf beiden Seiten. Meistens bleiben die Pferde aus Schrecken darüber, daß sie gestürzt sind, liegen; die beschriebene Unterstützung wird aber absolut Erfolg haben. M.

Die Ringbildung an den Hörnern der Milchkühe zeigt sich besonders während der Zeit der Trächtigkeit. Der Landwirt pflegt nach den Ringen das Alter der Kuh zu beurteilen. Allerdings führt diese Schätzung nur dann zu einem richtigen Ergebnis, wenn die Kuh alljährlich ein Kalb geboren hat, und die mehr oder weniger große Regelmäßigkeit der Ringe läßt auch auf die Regelmäßigkeit der Geburten schließen. Die Ringe geben aber noch ein anderes wichtiges Merkmal ab. Bei Kühen mit guter Milchergiebigkeit sind sie nämlich viel tiefer als bei Mastrindern. Auch bei Bullen und Ochsen bemerkt man Ringe an den Hörnern, insbesondere in futterarmen Jahren. M.

Wie gewöhnt man säugende Schweine an fremde Ferkel? Zuweilen kommt es vor, daß in einem Stalle zwei Schweine gleichzeitig werfen und bei dem einen Wurfe viele und bei dem anderen nur wenig Ferkel sind. In diesem Falle ist es gut, einen Ausgleich herbeizuführen, indem man einige Ferkel von dem zahlreichen Wurfe nimmt und sie bei dem anderen unterbringt. Gewöhnlich machen aber die Muttertiere Schwierigkeiten, wenn zu ihren Jungen fremde Ferkel gebracht werden. Durch ein einfaches Mittel kann man erstere aber besänftigen. Man nimmt die eigenen Ferkel der Mutter weg und wäscht sie gründlich mit gewöhnlichem Trinkkornnuwein ab. Hierauf werden die fremden Ferkel ebenfalls mit Branntwein abgewaschen. Die Mutter wird nun die Ferkel beschnüffeln, kann aber die fremden von den eigenen nicht mehr unterscheiden da sie alle einen gleichen Geruch haben. Sind die fremden Ferkel ungefährdet einen halben Tag bei der Mutter gewesen, so besteht keine Gefahr mehr für sie. Anfänglich ist es aber doch notwendig, ein wachsames Auge zu haben, um allenfalls einschreiten zu können. M.

Schweinefleisch-Dauerware. Dauerware in Schinken, Speck und Wurst bedarf, falls sie für längere Zeit haltbar sein soll, einer sorgfältigen Vorbehandlung. Schinken und Speck sind auch in den tiefen Lagen gut zu durchsalzen. Hierbei ist namentlich darauf zu achten, daß sie je nach der Größe während sechs bis zehn Wochen in einer genügend starken Pökellake gehalten werden. Bei Beginn der Pökelung sind sie ringsum, besonders an den nicht von Schwarte bedeckten Fleischteilen kräftig mit Salz einzureiben. Während der Pökelung sind die Waren — möglichst in Kellern — bei 6 bis 12° C aufzubewahren. Bei höherer Wärme verderben Lake und Ware leicht, bei niedrigerer wird das Eindringen des Salzes in die Tiefe verzögert oder ganz verhindert. Nach der Pökelung werden Schinken und Speck zur Verringerung des Salzgehalts in den äußeren Schichten einen halben bis einen ganzen Tag gewässert und darauf gut abgewaschen. Vor dem Räuchern werden sie in einem luftigen Raume möglichst mit Zugluft, je nach dem Feuchtigkeitsgehalt der Luft mehrere Tage oder Wochen getrocknet. Würste sind sofort nach ihrer Anfertigung zu trocknen. Während der Trocknung dürfen die Waren Frost, feuchter Luft oder hoher Wärme nicht ausgesetzt werden. Das Räuchern der Ware ist langsam zu bewirken, und zwar in mäßig starkem, kaltem und mit trockenen Sägespänen aus Hartholz, dem sogenannten Schmokerzeugtem Rauch. Für längere Aufbewahrung beträgt die Räucherzeit bei Schinken etwa drei Wochen, bei Speck bis zu zwei Wochen und bei Wurst bis zu einer Woche.

Zur Wartung der Ziege. Häufig wird die Ziege in Rindviehställen untergebracht. In diesem

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p7286-8

Falle sollte sie aber einen Verschlag als Schutz haben; denn etwa freigewordene Kühe machen den Ziegen gern den Garaus, falls sie diese erreichen können. Die Ziege soll auch täglich gebürstet werden; Ziegen mit langen Haaren scheere man im Mai, weil sich sonst Läuse einnisten. Läuse tödet man durch Waschen des Tieres mit Tabakwasser. Zu lang und krumm gewordene Klauen schneide man ab, und auch den Mist zwischen den Zehen entferne man. Eine richtig gepflegte Ziege bleibt gesund und gibt einen guten Milchertrag. G.

Die Eierertrage beim Zuchtgeflügel. Nirgends ist die Uebertreibung der Produktionsziffern so beliebt wie in der Geflügelzucht. Man liest häufig von Geflügelhöfen, in denen jedes Huhn im Jahre durchschnittlich 150 Eier legt; auch das Huhn mit 200 und mehr Eiern wird oft genug wie eine ziemlich häufige Erscheinung behandelt. Um diese Ausnahmen auf das richtige Maß zurückzuführen und um alle, die sich eine Eierfarm zulegen wollen, um davon zu leben, rechtzeitig zu warnen, verweist A. Beek-Halle a. S. in der „Landw. Wochenschrift f. d. Prov. Sachsen" auf die Legeergebnisse der Neußer Wettlegen. Bis jetzt sind vier derartige Veranstaltungen durchgeführt worden. Der Eiereingang vom Huhn betrug durchschnittlich im Jahre 1911 (10 Monate alte Jungtiere) 125 Stück, im Jahre 1912 (2jährige Tiere) 102,4 Stück, 1913 (3jährige) 76 Stück Eier und im letzten Jahre 104,5 Stück (wiederum einjährige Tiere). Erwägt man dabei, daß nur die für Legezwecke ausgesuchtesten Tiere, bei denen anzunehmen war, daß sie von hervorragenden Leistungssteren abstammten, in den Wettbewerb eingesetzt und dort unter den denkbar günstigsten Voraussetzungen gehalten und ernährt worden sind, so dürfte das Ergebnis hochgespannten Erwartungen kaum genügen. Jedenfalls zeigte es recht deutlich, was der Landwirt von der sogenannten 200-Eier-Henne zu halten hat. — Nun aber hat die Praxis ergeben, daß in gut geleiteten Geflügelwirtschaften ländlichen Betriebes bei Hühnerhaltungen von rund 100 Stück ein Durchschnittseierertrag im Jahre von 110 Stück als genügend anzusehen ist, bei 50 Tieren von 115 und bei 20 bis 25 Stück von 120 Eiern. Man kommt nicht darüber hinweg, daß die Zahl der gelegten Eier mit der Zunahme der Hühnerbestände im Durchschnitt zurückgeht, weil die geringere Beobachtung des Einzeltieres nicht nur in bezug auf seine Legeleistung, sondern auch auf seine Futteraufnahme und dergleichen mehr, wie es der große Betrieb notgedrungen mit sich bringt, gegen die Gepflogenheiten im Kleinbetrieb zurückstehen muß. Wenn nur diese bescheidenen Zahlen wenigstens allgemein erreicht würden. In Wirklichkeit unterscheiden sich die Eiereingänge wesentlich voneinander. Wir finden Provinzen mit Durchschnittszahlen von 90, während stellenweise nur 60 Eier im Jahre vom Huhn einkommen, so daß wir unsere Hühnerbestände mit einer Durchschnittslegeleistung von 75 Stück Eiern im Jahre ansprechen können. Den Verbrauch an Eiern in Deutschland durch heimische Erzeugung zu decken, dieses sich indessen leicht erreichen, sogar ohne Mehraufwand an Futter. Die so geringen Legeleistungen, wie wir sie in der Allgemeinheit finden, haben ihren Grund zumeist in der Haltung zu wenig junger und zu vieler alter Hennen. Wo 100 Hühner gehalten werden, von denen 10 Jungtiere und diese womöglich erst im Juli-August ausgekommen die anderen aber 2, 3, 4 bis zu 6, 7 und noch mehr Jahren alt sind, da wird der Eiereingang kaum halb so groß sein als in einer anderen Wirtschaft, die 50 einjährige Frühbruthennen April-Mai und 50 Stück zweijährige, gleicher Brutzeit entstammend, aufzuweisen hat. — Der Verfasser schließt mit der Aufforderung an die Landwirte, im Frühjahr (April-Mai) so viel Küken auszubrüten zu lassen, als nur irgend möglich ist. Der Eiermarkt werde dadurch kaum berührt werden, weil gerade die Eierschwemme dieser Zeit stark auf den Preis drückt. Zuchtgeflügel werde aber im kommenden Herbst ein äußerst gesuchter Artikel sein, so daß alle etwaige Überstände vorteilhaft abgesetzt werden können. Auch die Junghühnchen, sobald sie schlachtreif sind, werden im neuen Jahre einen lohnenden, starken Absatz aufzuweisen haben.

Unser Sieg hängt von unserem Vorrat an Brot ab! Für genügenden Brotvorrat im Lande zu sorgen, ist aber Sache der Landwirtschaft. Möge sich in dieser so schweren Zeit jeder Landwirt dieser Pflicht bewußt bleiben und nicht aus falscher Angst und Sparsamkeit z. B. die Kunstdüngung ganz unterlassen oder zu sehr einschränken. Schon der eigene Vorteil sollte ihn davon abhalten; denn wann war die Kunstdüngung lohnender; als der Zentner Roggen 7 Mk. kostete oder jetzt, wo er 11 Mk. kostet? Wer also die Winterung nicht vor der Saat gedüngt hat, der gebe ihr jetzt noch als Kopfdüngung Kali, Phosphorsäure und Stickstoff, soviel er nur geben kann.

Neue Bücher.

3. Neumanns Brieftaschenkalender für Feld und Jagd mit Sonnen- und Mondzeit auf das Jahr 1915. Unter diesem Titel ist ein etwas größerer Portemonnaiekalender (Format 9,8 × 5,5 cm) erschienen, der, wie diese Art Kalender ein kleines Kalendarium für 1915, aber mit den Zeiten für den Sonnen- und Mondaufgang und -untergang, sowie den Mondwechsel enthält. Der Kalender ist auf gutem, festem Papier zweifarbig gedruckt und enthält neben jedem Kalenderblatt noch eine Seite für Notizen. Der Preis beträgt 25 Pf., fünf Stück kosten 1,10 Mk., zehn Stück 2 Mk. Das Format gestattet noch, den Kalender in das Portemonnaie unterzubringen. Besser wird er natürlich in die Brieftasche gesteckt, die ja jetzt bei dem großen Umlauf von Papiergeld doch jedermann in der Tasche zu tragen pflegt. Die Herausgabe des Kalenders ist auf mehrfachen Wunsch des Leserkreises erfolgt; namentlich dürfte er für unsere Krieger im Felde ein willkommenes kleines Geschenk bilden, aber auch für Landwirte, Forstleute, Fischer, Gärtner und Jäger im Lande, da für diese die Aufgangs- und Untergangszeiten von Sonne und Mond von besonderer Wichtigkeit sind.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(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 beigefügt sind. Darüber findet dann aber auch jede Frage brieflich Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragebeantwortungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 41. Unser peinlich sauber gehaltener Kanarienvogel juckt sich viel: ein auf das Bauer gelegtes weißes Tuch zeigte kleine Tiere. Woran liegt das Jucken, und wie ist ihm abzuhelfen? B. Z. in B.

Antwort: Allem Anschein nach hat der Vogel Milben, die nur durch folgendes Verfahren allmählich beseitigt werden können: Den kranken Vögeln wird mit einem weichen Pinsel auf Kopf, Nacken, unter den Flügeln und dem Bürzel gutes Petroleum dünn aufgetragen und dann auf diese Stellen echtes persisches Insektenpulver gestreut. Unmittelbar darauf kommen die Tiere in einen frisch hergerichteten, reinen Käfig. Den alten Käfig brüht man mit siedendem Wasser aus oder man pinselt wenn dies nicht angängig sein sollte, den ganzen Käfig mit Petroleum aus und setzt ihn dann zum Lüften zwei Tage ins Freie. Hierauf wiederholt man das Verfahren und lüftet erneut zwei Tage, worauf das Bauer wieder besetzt werden kann. Da aber Petroleum nur die Milben und nicht deren Eier tötet, so kann sich eine Wiederholung der Reinigung nötig machen, das Ausbrühen ist in dieser Hinsicht sicherer. Statt mit Petroleum kann man das Gefieder der befallenen Vögel auch mit einer zweiprozentigen Lösung von Kreolin bestreichen; für das Reinigen des Käfigs muß eine zehnprozentige Lösung angewendet werden. Ldt.

Frage Nr. 42. Wie habe ich frische geräucherte Kochwurst (Leber- und Fleischwurst) zu behandeln oder aufzubewahren, damit sie weich oder frisch bleibt? Wenn sie lange liegt, wird sie hart und schmeckt fettig. W. G. in M.

Antwort: Um Leberwurst und Fleischwurst (Zungenwurst) für längere Zeit aufzubewahren, empfiehlt es sich, den Wurstsieg nach dem Anrühren gleich in Blechdosen mit Patentverschluß zu füllen. Nachdem diese gut verschlossen sind, läßt man die Dosen ein bis zwei Stunden, je nach Größe (½ bis 1 kg Inhalt), kochen. Die Dosen erhalten Sie in jedem Haushaltungsgeschäft. Die auf diese Weise eingekochte Wurst hält sich jahrelang. Wurst in Därme gestopft und geräuchert wird nach längerem Hängen immer trocken und schimmelig. Sollten Sie die Wurst bereits in Därme gestopft haben, so kann ich Ihnen nur noch empfehlen, die Würste in Steintöpfe zu legen und diese mit Schmalz zu füllen, damit die Würste luftdicht abgeschlossen sind. Dieses Verfahren ist aber sehr kostspielig. M. L.

Frage Nr. 43. Ein sehr **Monate** alter Hühnerhund hat faule Zähne. Die Beckenzähne sind mit gelber, fester Masse umgeben. Er frißt gern, kann aber nicht kauen. Bekommt das Tier andere Zähne, oder muß ich es totschießen? Es ist sonst munter und gesund. T. S. in H.

Antwort: Wenn ein Hund sechs Monate alt ist, so ist er im Besitze des Dauergebisses; er bekommt also keine neuen Zähne mehr. Sofern sich bei einem so jungen Hunde Zahnfäulnis und Zahnstein eingestellt haben, steht zu erwarten, daß das Tier sein Lebtag ein mangelhaftes Gebiß haben wird, so daß Sie gut tun werden, den Hund zu erschießen, falls er nicht etwa einen bedeutenden Zuchtwert besitzt. Bielleicht lassen Sie ihn aber doch zunächst noch einmal von einem Tierarzte untersuchen. Dr. H.

Frage Nr. 44. Welches ist die geeignetste Spargeldüngung (Kopfdüngung)? H. B. in T.

Antwort: Am vorteilhaftesten ist es, den Spargel im Sommer gleich nach der Ernte zu düngen. Zu diesem Zweck werden die Beete eingeebnet und pro 25 a 250 Zentner gut verrotteter Kuhdünger übertragen und flach untergegraben. Im Herbst waren sechs bis acht Zentner Kainit pro 25 Ar aufzustreuen und flach einzuhacken. Gr.

Frage Nr. 45. Aus Weintrauben, zum Teil noch recht unreif, habe ich Wein gemacht. Im Herbst gärte er gut. Da die Gärung jetzt vorbei ist, füllte ich denselben um. Da bemerkte ich, daß der Wein ganz dick aussieht, wie Lehmwasser. Wie bekomme ich denselben klar? Wollte ihn nochmals gären lassen, setzte deshalb etwas Zucker zu und stellte ihn warm, aber er rührt sich nicht E. M. in C.

Antwort: Es ist wohl anzunehmen, daß die Gärung zur Schaumbildung neigt. Sollte sich die Trübung nicht bald setzen, muß der Wein umgefüllt werden. Bei dieser Gelegenheit wird derselbe durch eine Serviette filtriert, und das Gefäß, wo der Wein hineinkommt, mit etwas Schwefelspan eingebrannt. Die zweite Gärung geht immer langsamer, und es wird reichlich Sommer, bis der Wein hell wird. Schl.

Frage Nr. 46. Mein Rehpinscher kratzt sich fortwährend am Kopfe, so daß die Haare auf den Stellen ausgehen. E. S. in H.

Antwort: Reiben Sie die Stellen, wo sich der Hund kratzt, abends mit Pirxbon ein, das Sie aus jeder Drogenhandlung beziehen können, und waschen Sie das Mittel morgens mit lauwarmem Wasser ab. Dr. H

Frage Nr. 47. Mein vierjähriger Hund wird sehr dick, trotzdem er wenig frißt und täglich eine bis anderthalb Stunden hinauskommt. Aus dem Maule kommt ein sehr schlechter Geruch. Gibt es ein Mittel dagegen? R. R. in B.

Antwort: Wenn der Hund eine normale Körperform bekommen soll, darf er nur einmal am Tage gefüttert werden, und zwar am besten mit Hundekuchen. An einem Tage in der Woche soll er weiter nichts als reine Milch erhalten. Sobald der abgesetzte Kot hart ist, erhält der Hund innerlich einen Eßlöffel Rizinusöl. Dr. H.

Frage Nr. 48. a) Welche Düngemittel sind am geeignetsten für Johannisbeersträucher und Obst? b) Meine Obstbäume sind etwa durchschnittlich zehn Jahre alt. Die ganze Anlage hat eine Unterkultur von Johannisbeersträuchern. Deren Blätter bekamen im Sommer trockene Ränder; manche Sträucher wurden trocken. Wie ist dem abzuhelfen? H. B. in T.

Antwort: a) Kunstdünger soll man nur als Unterstützung des Stalldüngers verwenden, aber nicht dauernd ohne diesen gehen. Es empfiehlt sich auf den Quadratmeter Wurzelfläche des Obstbaumes oder Strauches 20 g Beckersäures Ammoniak, 25 g 40prozentiges Kalisalz und 25 g Superphosphat oder 100 bis 200 g Thomasmehl aufzustreuen. Daneben können Sie dann noch 100 bis 200 g Kalk pro Quadratmeter geben. Das ganze umgraben und alsbald den Boden mit verrotteten Pferde- oder Kuhmist bedecken. b) Ihre Johannisbeersträucher sind von der Blattfleckenkrankheit befallen. Diese Krankheit tritt bei Johannisbeeren weniger auf, wenn man den Boden feucht erhält (z. B. mit Dünger bedeckt) und eine widerstandsfähige Sorte wählt. Eine solche ist die echte rote holländische Johannisbeere. Gr.

A. Z. in M. Anonyme Anfragen bleiben grundsätzlich unberücksichtigt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p7287-3

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Frühkartoffeln. Wiederholt wird auf die Notwendigkeit hingewiesen, in diesem Frühjahr ganz besonders zeitig für Frühkartoffeln zu sorgen, da alle Nahrungsmittel einen hohen Wert haben und gerade die Kartoffeln mit Rücksicht auf die in manchen Gegenden weniger günstige Ernte des vorigen Jahres und auch wegen der hohen Anforderungen unserer vielen Gefangenenlager einer starken und geteilgerten Nachfrage entgegengehen. Im kleinen Maßstabe läßt sich durch das sogenannte Vorkeimen der Samenknollen die Entwickelung der zukünftigen Kartoffelsprößlingen und dadurch zugleich die Reife der neuen Früchte wesentlich beschleunigen, und selbst im Freien kann man bereits im Juni frische Kartoffeln genießen. So hat nach einer früheren Mitteilung ein Landmann im Februar Kartoffeln in angefeuchteter Sägespäne gelegt und sie in einem warmen Zimmer zum Keimen gebracht. Sind die Keime handlang geworden so bringt man ihre Entwickelung durch Umlegieren in einen kühlen Raum zum Stillstand und setzt sie nach Beendigung des Frostes an geschützter Stelle in 12 bis 15 cm tiefe Löcher. Ist der Boden nährkräftig, so wird es ein leichtes sein, im Juni frische Kartoffeln auf den Tisch zu bringen. Die abgeernteten Beete kann man mit vorgekeimten Samenknollen der vorjährigen Ernte bequem noch einmal besetzen und diese zweite Frucht wird bis zum Herbst ohne Frage ausreifen. Man muß natürlich schnellwüchsige Sorten wählen, an denen ja auch kein Mangel ist. Kr.

Verwertung von Küchenabfällen zur Fütterung. Eine Zuschrift an die Mitteilungen der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft hebt hervor, daß manche Landwirte in der Nähe von Städten bereit seien, mit Zweckorganisationen und Gemeinden in Verbindung zu treten, um einen regelmäßigen Abtransport von Speiseresten einzurichten. Man werde sich allerdings keiner Täuschung darüber hingeben dürfen, daß hier allerlei Schwierigkeiten zu überwinden sind, da die Haushaltungen auf eine zweckmäßige Sortierung nicht eingerichtet sind und die Sammlung an einzelnen Zentralstellen auch allerlei Arbeit erfordert. Daher tate man gut, zunächst nur von Brotreste und Kartoffelschalen zu denken, weil die Vermischung mit Fleisch- und Gemüseresten ein schwerer zu bearbeitendes und weniger haltbares Futter ergebe. Auch überschüsse man vielleicht die Menge der anfallenden Stoffe, da die gr. gen Wirtschaften, Restaurants usw. schon immer ihre Küchenreste an Mästereien abgaben. Immerhin zeigt das Beispiel verschiedener Gemeinden, daß bei gutem Willen die privaten Haushaltungen dazu erzogen werden können, mindestens eine Zweiteilung der Reste durchzuführen und diese im Behälter zur Abholung aufzustellen, daß ferner benachbarte Landwirte dieses Futter zu billigstem Preise mit Nutzen verwerten können. Bei systematischer Durchführung über das ganze Reich würden auf solche Weise mehrere hunderttausend Schweine aufgezogen werden können. Es heißt dann an genannter Stelle weiter: Eine Anregung zur Verwertung in engstem Rahmen hörten wir unlängst von einer Schule einer großen Berliner Vorortgemeinde. Deren vom Lande stammende Lehrerin ihre Schülerinnen aufforderte, morgens die Speisereste zur Verfütterung mitzubringen. Sie stellte zunächst zwei Ferkel ein — die Räumlichkeiten dafür konnten ohne allzugroße Schwierigkeiten glücklicherweise instandgesetzt werden — und hat es jetzt auf sechs Schweine gebracht, da die Mütter mit Eifer auf den Gedanken eingingen und es auch den Kindern Freude macht, jeder Morgen mit ihrem Beitrag anzutreten. Die Möglichkeit, sich in gleicher Weise verdient zu machen, wäre für viele Schulen gegeben, die Schwierigkeiten verschwinden auch hier, wenn man nur herzhaft die Sache anfaßt. Die Beschaffung von Ställen ist keineswegs unausführbar; auf den Schulhöfen oder in den Nebenräumen läßt sich meistens Gelegenheit schaffen, wenn nicht, werden sich gewöhnlich in der Nachbarschaft Räumlichkeiten finden, wenn man — was für Kriegszeiten erwartet werden kann — Unbequemlichkeiten in den Kauf nimmt. Schwieriger ist die Vorsorge für eine vernünftige Pflege; es finden sich aber unter dem Schulpersonal — auch die Frauen kommen da in Betracht — fast stets vom Lande stammende Leute, denen es sozusagen Vergnügen macht, auf diese Weise ihr Scherflein zur allgemeinen Kriegsbereitschaft beizutragen, natürlich gegen einen kleinen Anteil vom Ertrag. Die erwähnte Schulleiterin beschäftigt die Tiere unter Abzug der baren Auslagen und eines geringen Naturalienamts an den Pfleger zugunsten des nationalen Liebeswerkes an den Schlächter oder an die Haushaltungen der Kinder zu verkaufen — Diese Bewertung kommt nun nicht nur für städtische sondern auch für ländliche Schulen in Betracht, gewiß verwerten auf dem Lande die meisten Haushaltungen ihre Abfälle selber, aber es wäre unrecht, besonders den Gedanken für das Land überhaupt abzulehnen. Es gibt auch hier eine große Zahl kleiner Haushaltungen, Arbeiter, Kaufleute, Beamte, Industriearbeiter, die kein Schwein mästen, deren Kinder sehr wohl zur Sammlung der Reste angehalten werden können. Bei den einfacheren Verhältnissen und dem größeren Verständnis für Tierpflege könnte man sogar einen Schritt weiter gehen und alle Speisereste zu verwerten suchen. Besitzter Kleie ist immer zu beschaffen. Auf das Entgegenkommen des Lehrerstandes wird man in den allermeisten Fällen rechnen dürfen. So wird sich ein Versuch wohl reichlich lohnen; wir würden gerne von Erfolgen hören.

Kartoffeln, Kohl, Mohr- und Steckrüben
und Landesprodukte jeder Art, sowie
Schinken, Speck, Wurst, Eier
kaufe jedes Quantum Kassa bei Abnahme.
Schaum, Hamburg 1, Schulzweg 31 p. „Zur Fruchtdörre". (187
Bemusterte Preisofferten erwünscht

Lungen-Tee (Nur echt mit **Adler-Marke**) nach krut. Verordnung, Zent. vor allem, den Appetit rege an erh., zur Beförd. des Schleimauswurfes zur Ausheilung der Bronchien. Der sehr lästige Husten und die schwächenden Nachtschweisse werden sehr bald nachlassen. — Doppelpaket ℳ 1. Bitte nur aus der **Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstrasse 12.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Jedem Landwirt sei zur Anschaffung empfohlen der handliche Taschenkalender:

J. Neumanns Taschenbuch
und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1915.

Dauerhaft in braun Segeltuchen gebunden mit Bleistift.
Schwache Ausgabe A, mit vierteiliger Anordnung im Notizkalender. Preis **1 Mk. 20 Pf.**
Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mk.
Stärkere Ausgabe B, mit halbeiliger Anordnung im Notizkalender. Preis **1 Mk. 60 Pf.**
Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mk. 40 Pf.
Die Partiepreise von 1 Mk bzw 1 Mk. 40 Pf treten auch in Kraft, wenn 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinsam bestellt werden.

Ferner sei empfohlen der soeben erschienene

Jagd-Abreißkalender 1915.
Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung.
Großoktav-Format 17,6×26 cm Preis 2 Mk.
Ein reich illustrierter Abreißkalender — 168 Abbildungen — mit wertvollen Notizblätzen für Jagdbetrieb und Wildbahn, sowie täglichen Belehrungen und Anregungen für weidgerechtes Jagen, Hege und Pflege des Wildes.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung und die
Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Hals- und Lungenleidenden
teile ich aus Dankbarkeit durchaus unentgeltlich (nur gegen Einsendung des Briefportos) mit, wie ich durch ein ebenso einfaches wie billiges und dabei doch so überaus erfolgreiches Verfahren von meinem langwierigen Leiden (altem, starkem Asthma, Husten, Auswurf, Nachtschweiss, Abmagerung usw.) befreit wurde. (9
Leop. Dick, Grosskönigsdorf 393, Rheinland.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Soeben ist neu erschienen:
J. Neumanns
Brieftaschen-Kalender
für Feld und Jagd
auf das Jahr 1915.
Mit Sonnen und Mondzeit.
Format 9,8 × 5,8 cm. Preis **25 Pf.** Fünf Stück werden für **1 Mk. 10 Pf.**, zehn Stück für **2 Mk.** geliefert.
Der kleine Kalender mit genauer Angabe der **Auf- und Untergangszeiten von Sonne und Mond** sowie des **Mondwechsels** ist in jeder Brieftasche oder in jedem größeren Portemonnaie unterzubringen, er hat auch noch 16 Seiten Raum für kleine Notizen. Für unsere **Krieger im Felde** sowie für jeden **Landwirt, Forstmann, Gärtner, Fischer, Jäger** und für jeden, der sonst die **Sonnen- und Mondzeiten** ständig braucht, ist das Kalenderchen unentbehrlich.
Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag von
J. Neumann, Neudamm.

Winterschuhe
mit harten, dauerhaften, gegangenen Sohlen Pluschüberzug, in nur schönen Farben, warmem Futterstoff niedere Kassen, jede beweiset allgemein beliebt. Versende 3 Paar ℳ 4,50 6 Paar ℳ 8,50 franko Nachn. Verpackung frei. Größere angeb. höchstes gef. Beliebige Nachbestellung bis zu 4/0 Paar in einer Sendung. **H. Keetz,** Schuhfabrik, Wartenfels 61. (Oberfr.)

Persil
für Stärkewäsche!
Henkel's Bleich-Soda

Ohrensausen
Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit (4
Gehöröl
Marke St. Bangratine.
Preis ℳ 2,50 — Doppelflasche ℳ 4.—
Versand **Stadtapotheke, Pfaffenhofen a. Ilm 31** (Oberb.).

Jedem angehenden Imker kann zur Anschaffung empfohlen werden:
Der praktische Bienenmeister.
Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht.
Von Hermann Melzer.
Preis kartoniert 1 Mk. 80 Pf.
Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag durch jede Buchhandlung oder von
J. Neumann, Neudamm.

Feldpost-Briefschachteln zum Versenden von Liebesgaben an unsere Angehörigen im Felde.
Vorrätig in vier Größen:
I. **für Briefe bis 50 Gramm** (portofrei): **A** Schachtel 9,5×12 cm, besonders geeignet zum Versand **für Zigarren; B** Schachtel 9,5×15 cm, besonders geeignet zum Versand **für Schokolade. Pro 50 Stück** Größen halb und halb für **3 Mk.** franko, **50 Stück** Größen halb und halb für **4,50 Mk.** franko, **100 Stück** Größen halb und halb für **8 Mk.** franko. Auf Wunsch auch nur eine Größe zu gleichem Preise.
II. **für Briefe bis 250 Gramm** (10 Pf Porto) feste Doppelschachtel. **C** (kleineres Format), Gewicht leer ca. 70 Gramm, 14,5×11,5×5 cm, **D** (größeres Format) 16×13×5 cm, Gewicht leer ca. 90 Gramm. Versichtig erfolgt mittels Bindfadens und festlicher Kochung. Preis: **48 Stück** Größen halb und halb, miteinanderliegend, **4,50 Mk.** franko.
Je 18 Stück aller vier Sorten gemischt, alle **72 Schachteln,** werden für **6 Mk.** franko geliefert.
Die Versendung der Feldpost-Briefschachteln ist bei großen Volumens wegen nur in Postpaketen möglich.
Die Briefschachteln, die wir auf Anregung vieler auf dem Lande und im Walde lebender Leser angefertigt haben, sind leicht im Gewicht und sehr dauerhaft. In der Schachtel A lassen sich beispielsweise **vier Zigarren mittlerer Größe mit einem Brief zusammen für ein Gewicht von 50 Gramm, also portofrei,** ins Feld senden. Die Größen C und D eignen sich zum Versand von Briefen, Lebensmitteln, sowie von **20 bis 25 Zigarren** und sonstigen Gegenständen bis zu einem Gewicht von **160 bis 180 Gramm.** Auf Verlangen werden auch größere Pappschachteln aus zäher Pappe **für den Paketversand zu billigen Preisen schnellstens angefertigt.** Probemuster kann geliefert werden **ein Satz von sechs Stück ineinandergelegter Pappschachteln für Feldpostpakete** (größte Schachtel 18×28×36 cm), kleinste Schachtel 16×18×26 cm). Jeder Satz kostet als Postpaket versandt gegen Einsendung des Betrages oder unter Nachnahme **3 Mk.** Alle in Pappfarbenen gepackten Feldpostpakete müssen nach Vorschrift in Leinwand genäht und außerdem gegen Nässe geschützt werden, dazu empfiehlt sich Ölpapier. Sechs Bogen geeigneten, festesten Ölpapiers kosten **80 Pfg.** extra. Für einen **Zehnpfundpaketversand ins Feld sind diese großen Schachteln vorzüglich geeignet.** Die Abnahme kleinerer Quantien unserer Feldpost-Briefe und -Paketschachteln lohnt nicht, da das Porto dann teurer wird wie die Schachteln selbst. Es empfiehlt sich daher gemeinsamer Bezug, am besten artsweise. Die Schachteln sind zu beziehen gegen Einsendung oder Nachnahme des Betrages franko durch die
Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Für die Redaktion: Bede Grundmann, für die Inserate: Joh Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Arnberg (Bez. Halle)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p7288-9