



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 7.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Wefe: vom 12. Juni 1901.) —

## Obstplantagen an Böschungen und Abhängen.

Von A. 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 Obsttragnisse 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 Nord-Südlinie zu legen, sondern der Richtung des Hanges anzupassen, am Südhang 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 Zufuhrmöglichkeit von Licht und Luft. Die Rasenmarbe muß, abgesehen von der eigentlichen Pflanzfläche, dem Hange zur Sicherung gegen Abchwemmung erhalten bleiben.

Die Pflanzung geschieht entweder in Form von Terrassen, die sich annähernd horizontal mit nur geringem Gefälle um den ganzen Hang hinziehen, oder

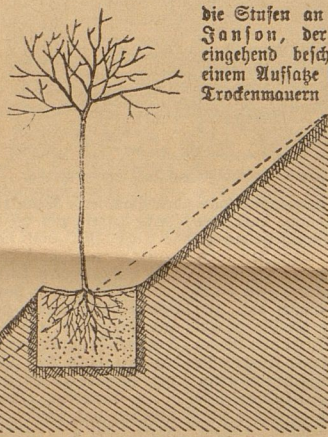


Abbildung 2. Obstbaum an einer Böschung richtig gepflanzt. Der Wasserabfluß wird durch die muldenförmige Rasenmarbe aufgefangen.

in einzelnen Stufen, die nur für jede einzelne Baumgrube angelegt werden. In beiden Fällen schiebt 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 darstellt. Die Terrassenbreite sollte nicht unter 1 1/2 bis 2 m betragen und der Baum nicht zu dicht an den Rand gepflanzt werden, da er sonst zu wenig in das raue Erdreich des Hanges und allzu einseitig in den frisch aufgeworfenen Boden am Rande einwurzelt.

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 Wasseranstieg von unten, ebenso wie die Wasserzufuhr von oben hindert, auch die Abchwemmung ungemindert 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 Aufsätze in der „D. L. B.“ Rasenplatten, Trockenmauern aus großen Steinen, wie sie in

Abbildung 3 gekennzeichnet sind, oder auch Faschinenstrauchwerk, das aber nicht aus noch austriebsfähigem frischem 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 Pflanzstufe, 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 Behm 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.

Die Arten- und Sortenfrage regelt sich je nach Klima und Lage. An Südhängen gedeihen namentlich im Weinbaugebiet die feinsten Sorten Apfel, Birnen, Pflaumen, aber auch Aprikosen und Pirsiche im erwerbsmäßigen Anbau. Außerhalb des Weinbaugebietes und in Ost- und Westlagen wachsen die ortsüblichen Früchte der Ebene vielfach in erhöhter Fruchtbarkeit. Der Nordhang ist für die Schattenmorellen angebracht.

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

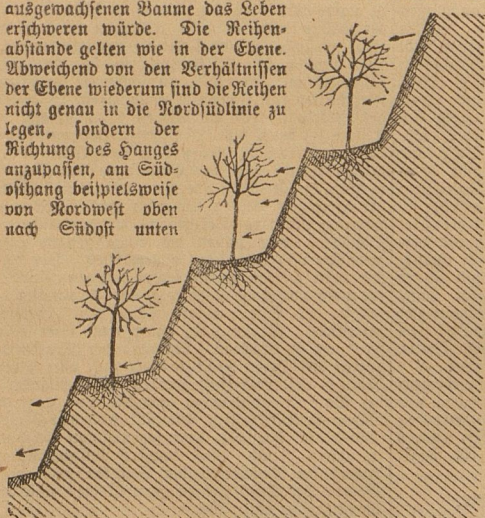


Abbildung 1. Terrassenartige Anpflanzung an Abhängen. Die Wärme wird in der Richtung der Steile auf die Bäume zurückgeworfen.



Abbildung 3. Trockenmauer zur Befestigung der Böschung.



Sturmstichtigkeit erhöht. Für Süblagen mit besserem Boden, der eine genügende Einfriedigung lohnt, eignet sich bei nicht zu steilen Hängen auch der Buschbaum, eine Form, die bei Schattensmorellen 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.

### Laßt keine Kartoffeln unkommen!

Obst 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 Müllimer. Das ist unrecht! Und ganz besonders in der jetzigen schmerzlichen 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 dampfen, 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 Süßchen 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. Kartoffellöche in die Suppe. 20 g Butter oder Suppenfett werden schaumig gerührt — ein Ei, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen

5. Kartoffellöche. Gekochte Kartoffeln werden gerieben. Zwei Brötchen werden in Viertel geschnitten und in Butter oder Palmöl krügerdirt. Ein Drittel der Kartoffelmehle 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 nagelgemachten Händen gut Klöße formen kann, die man etwa faulbid macht. In kochendes Salzwasser gegeben, werden sie 20 Minuten gekocht. Man kann sie mit heimgemachter 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 Baffer, die man in Paniermehl undreibt und in der Pfanne mit reichlich Fett schön backt, was ungefähr 1/2 Stunde in Anspruch nimmt. In der jetzigen Zeit mit Erdbeeren, Salat, im Sommer mit Kopfsalat gegessen, ist es ein vorzügliches, wohl-schmezendes Abendessen.

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

8. Wenn man dem gleichen Teig etwas geriebene Muskatur zugibt, kann man Bällchen oder fingerdicke und -lange Stöckchen formen, in Paniermehl undreiben und aus dem schwimmenden Fett schön 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 feingehackte Zwiebeln hellgelb dünstet. Dahinein gibt man die Kartoffeln, läßt sie immer schön gelb braten und sticht sie vier um

10. Windbeutel von gekochten Kartoffeln. Einen viertel Schoppen Milch kocht man mit einem zugutoken Stückchen Butter auf, schüttet 1/4 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 mit einem mit Butter

bestrichenes Blech legt man mit einem Eßlöffel Häufchen und backt sie schön gelb, oder man gibt den Teig mit einem Eßlöffel in schwimmendes Fett und backt ihn da schön froh. Nach dem Backen werden die Windbeutel mit Zucker bestreut.

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 unkommen lassen, sondern das kleinste Restchen wieder verwenden! M. P.-D.

### Kleinere Mitteilungen.

Ansichten gekürzter Pferde. Nicht selten kann man beobachten, daß Pferde, welche gekürzt

sind, nicht richtig behandelt werden. Dem gekürzten Pferde, welches frei von Dorschel und Strang sein muß, sind zunächst die Vorderbeine zum Ausbringen zurechtzuliegen. Zu diesem Zwecke wird es mit der Vorderhand so gehoben, daß es auf dem Brustbein ruht. Ein Mann stellt sich einige Schritte vor das gekürzte Pferd, nimmt mit jeder Hand einen Trennzügel und gibt damit behende Anzüge, gleichzeitig wird es am Schweiß gehoben und zum Aufstehen angejauert. Blatter Boden ist vorher mit Stroh und Decken zu belegen, so daß Vorder- und Hinterbein sofort festen Fuß 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 Schweden darüber, daß sie gekürzt sind, liegen; die beschriebene Unterstützung wird aber alsbald Erfolg haben.

Die Ringbildung an den Hörnern der Miskähe 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 Mastviehern. Auch bei Bullen und Ochsen bemerkt man Ringe an den Hörnern, insbesondere in futterarmen Jahren.

Wie gewöhnt man säugende Schweine an fremde Würfel? Zuweilen kommt es vor, daß in einem Stalle zwei Schweine gleichzeitig werfen und bei dem einen Würfel viele und bei dem anderen nur wenig Ferkel sind. In diesem Falle ist es gut, einen Ausgleich herbeizuführen, indem man einige Ferkel von dem zahlreicheren Würfel 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 erzieht aber befehligen. Man nimmt die eigenen Ferkel der Mutter weg und wäscht sie gründlich mit gewöhnlichem Trinkbranntwein ab. Hierauf werden die fremden Ferkel ebenfalls mit Brantwein abgewaschen. Die Mutter wird nun die Ferkel beschneffeln, kann aber die fremden von den eigenen nicht mehr unterscheiden, da sie alle einen gleichen Geruch haben. Sind die fremden Ferkel ungefähr bei einem halben Tag bei der Mutter gewesen, so besteht keine Gefahr mehr für sie. Anfanglich ist es aber doch notwendig, ein wachames Auge zu haben, um allenfalls einschreiten zu können.

Schweinefleisch-Dauerware. Dauerware in Schinken, Speck und Würst bedarf, falls sie für längere Zeit haltbar sein soll, einer sorgfältigen Vorbehandlung. Schinken und Speck sind auch in den tiefen Tagen gut zu durchsalzen. Hierbei ist namentlich darauf zu achten, daß sie je nach der Größe während sechs bis zehn Wochen in einer genügend starken Böttelale gehalten werden. Bei Beginn der Böttelung sind sie ringsum, besonders an den nicht von Schwarte bedeckten Fleischteilen kräftig mit Salz einzuzubereiten. Während der Böttelung sind die Waren — möglichst in Klütern — bei 6 bis 12° C aufzubewahren. Bei höherer Wärme verderben Salz und Ware leicht, bei niedrigerer wird das Eindringen des Salzes in die Tiefe verzögert oder ganz verhindert. Nach der Böttelung 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 trockenem Schieferholz, dem sogenannten Schieferholz, erzeugtem Rauch. Für längere Aufbewahrung beträgt die Räucherzeit bei Schinken etwa drei Wochen, bei Speck bis zu zwei Wochen und bei Würst bis zu einer Woche.

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

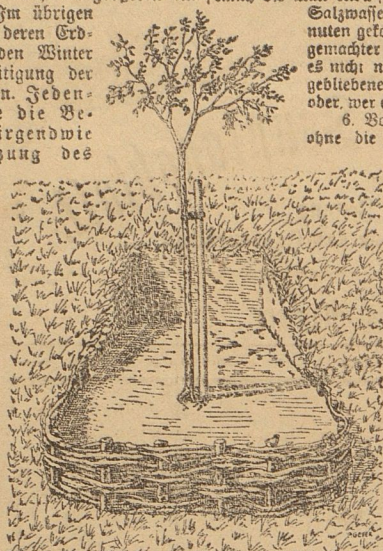


Abbildung 4. Pfanzuse mit Faschinenbefestigung.

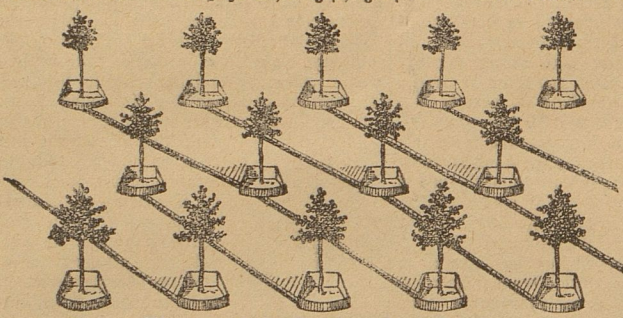


Abbildung 5. Stufenpflanzung mit Fingerröhrenform.

ist, 300 g gekochte und geriebene Kartoffeln, feingehackte Petersilie und fünf Eßlöffel Semmelmehl werden gut darunter gemengt. Die Klößchen werden 10 Minuten gekocht. Wer sie noch feiner machen will, gibt etwas gehackten Schinken darunter. Für eine kleinere Familie genügt die Hälfte.

4. Kartoffel-Aufkäufer. 140 g gekochte Kartoffeln treibt man am besten durch ein Sieb. 70 g Butter werden mit 50 g Zucker schaumig gerührt. Nach und nach gibt man vier Eißlöcher darunter, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, zwei Eßlöffel sauren Rahm, die geriebenen Kartoffeln und zuletzt den Schnee von zwei Eiweiß. Die Aufkäuferform mit Butter bestreichen, den Teig einfüllen, mit Zucker bestreuen und im Backofen 1/2 Stunde backen.



Falle sollte sie aber einen Versuch als Schütz haben; denn etwa freigeordnete Kühe machen den Ziegen gern den Garaus, falls sie diese erreichen können. Die Ziege soll auch täglich gebürstet werden; Ziegen mit langen Haaren schere man im Mai, weil sich sonst Käse einnistern. Käse tüter 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 Milchtrag.

**Die Eierträge beim Zuchtgeflogel.** Nichts ist die Übertreibung 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. West-Halle a. S. in der „Landw. Wochenschrift“ f. d. Prov. Sachsen auf die Ergebnisse der Neuer Wettlegen. Bis jetzt sind vier derartige Veranstaltungen durchgeführt worden. Der Eierertrag vom Huhn betrug durchschnittlich im Jahre 1911 (10 Monate alte Jungtiere) 125 Stück, im Jahre 1912 (2-jährige Tiere) 102,4 Stück, 1913 (3-jährige) 76 Stück (Eier) und im letzten Jahre 104,5 Stück (wiederum einjährige Tiere). Erwidert man dabei, daß nur die für Legezwede ausgefücktesten Tiere, bei denen anzunehmen war, daß sie von hervorragenden Besitzgütern abstammten, in den Wettbewerben eingesetzt und dort unter den denkbar günstigsten Voraussetzungen gehalten und ernährt worden sind, so dürfte das Ergebnis hochgepannten 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 landlichen Betriebes bei Hühnerhaltungen von rund 100 Stück ein Durchschnittsertrag 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 Einzelieres nicht nur in bezug auf seine Legeleistung, sondern auch auf seine Futteraufnahme und dergleichen mehr, wie es der große Betrieb mitgedungen mit sich bringt, gegen die Verpflogheiten im Kleinbetrieb zurückziehen muß. Wenn nur diese bescheidenen Zahlen wenigstens allgemein erreicht würden. In Wirklichkeit unterscheiden sich die Eiererträge wesentlich voneinander. Wir finden Provinzen mit Durchschnittszahlen von 90, während stellenweise nur 60 Eier im Jahre vom Huhn entnommen, so daß wir unsere Hühnerbestände mit einer Durchschnittsleistung von 75 Stück Eiern im Jahre ausrechnen können. Den Verbrauch an Eiern in Deutschland durch heimische Erzeugung zu decken, ließe sich indessen leicht erreichen, sogar ohne Mehraufwand an Futter. Die so geringen Leistungen, 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 Eierertrag kaum halb so groß sein als in einer anderen Wirtschaft, die 50 einjährige Frühbrütinnen April-Mai und 50 Stück zweijährige, gleicher Brutzeit entlassene, aufzuweisen hat.

Der Verfasser schlägt mit der Aufforderung an die Landwirte, im Frühjahr (April-Mai) so viel Küden auszubüten zu lassen, als nur irgend möglich ist. Der Eiermarkt werde dadurch kaum berührt werden, weil gerade die Eierzwemme dieser Zeit stark auf den Preis drückt. Zuchtgeflogel werde aber im kommenden Herbst ein äußerer geluchter Artikel sein, so daß also etwaige Überfälle vorzuziehen abgefeht werden können. Auch die Jungbühndchen, sobald sie schichtreif sind, werden im neuen Jahre einen lohnenden, starken Absatz aufzuweisen haben.

**Auser Sieg hängt von unserem Vorrat an Brot ab!** Für genügenden Brotvorrat im Lande zu sorgen, ist aber Sache der Landwirtschaft. Klage sich in dieser so schweren Zeit jeder Landwirt dieser Pflicht bewußt stehen und nicht aus

falscher Angst und Sparantheit z. B. die Kunstdüngung ganz unterlassen oder zu sehr einschränken. Schön der eigene Vorteil sollte ihn davon abhalten; denn wann war die Kunstdüngung lohnender: als der Zentner Roggen 7 M. kostete oder jetzt, wo er 11 M. kostet? Wer also die Winterung nicht vor der Saat gebüht hat, der gebe ihr jetzt noch als Kopfdüngung Kalk, Phosphorsäure und Stickstoff, soweit er nur geben kann.

## Neue Bücher.

**J. Annanns Briefkastenkalendar für Feld und Jagd mit Sonnen- und Mondzeit auf das Jahr 1915.** Unter diesem Titel ist ein etwas größerer Portemonnaiekalender (Format 9,8 x 5,3 cm) erschienen, der, wie viele 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 M., zehn Stück 2 M. Das Format gestattet noch, den Kalender in das Portemonnaie unterzubringen. Besser wird er natürlich in die Brieftasche gefeckt, die ja jetzt bei dem großen Umlauf von Papiergeld doch sehr namentlich in der Tasche zu tragen pflegt. Die Herausgabe des Kalenders ist auf mehrfachen Wunsch des Lesers erfolgt; namentlich dürfte er für unsere Krieger in 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.

(Sa der Preis der hohen Auflage meines Bannes sehr lange Zeit erwidert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie wirklich erlangt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage die richtige Antwort. Die allgem. interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Antworten werden grundsätzlich nicht beachtet.)

**Frage Nr. 41.** Unser heimlich sauber gehaltener Kanarienvogel iudt sich viel; ein auf das Bauer gelegtes weißes Ei, zeigte kleine Tiere. Woran liegt das Zuden, und wie ist ihm abzuhelfen? B. H. in B.

**Antwort:** Allen Anschein nach hat der Vogel Milben, die nur durch solches Verfahren allmählich beseitigt werden können: Den kranken Vögeln wird mit einem weichen Pinsel auf Kopf, Nacken, unter den Flügeln und dem Hürzel gutes Petroleum dünn aufgetragen und dann auf diese Stellen echtes perlisches Insektenpulver gestreut. Unmittelbar darauf kommen die Tiere in einen frisch hergerichteten, reinen Käse. Den alten Käse brüht man mit siedendem Wasser aus oder man pinselt, wenn dies nicht angänglich sein sollte, den ganzen Käse mit Petroleum aus und setzt ihn dann zum Rühren zwei Tage ins Freie. Hierauf wiederholt man das Verfahren und läßt erneut zwei Tage, worauf das Bauer wieder belegt 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 Käses muß eine zehnprozentige Lösung angewendet werden. Pdt.

**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 Wurstteig nach dem Anrühren gleich in Blechpfoten mit Patentverschluß zu füllen. Nachdem diese gut verschlossen sind, läßt man die Dosen ein bis zwei Stunden, je nach Größe (1/2 bis 1 kg Inhalt), kochen. Die Dosen erhalten Sie in jedem Haushaltungsgeschäft. Die auf diese Weise eingedochte Wurst ist sehr haltbar und in der Darme getrocknet und geräuchert wird nach längerem Hängen immer trocken und schimmelig. Sollten Sie die Wurst bereits in Darme gesteckt haben, so kann ich Ihnen nur noch empfehlen, die Würste in Steintöpfe zu legen und diese mit Schmalz zu füllen, damit die Würste luftdicht ab-

geschlossen sind. Dieses Verfahren ist aber sehr kostspielig.

**Frage Nr. 43.** Ein sechs Monate alter Hühnerhund hat faule Zähne. Die Backenzähne sind mit gelber, fester Masse umgeben. Er frißt gern, kann aber nicht laufen. Bekannt das Tier andere Zähne, oder muß ich es tödlichen? 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 Zahnfaulnis und Zahnfleisch eingestellt haben, steht zu erwarten, daß das Tier sein Leben ein mangelhaftes Gebiß haben wird, so daß Sie gut tun werden, den Hund zu erschließen, falls er nicht etwa einen bedeutenden Zuchtwert besitzt. Vielleicht lassen Sie ihn aber doch zunächst noch einmal von einem Tierarzt untersuchen. Dr. H.

**Frage Nr. 44.** Welches ist die geeignetste Spargelzucht (Kopfbündung)? H. B. in T.

**Antwort:** Am vorteilhaftesten ist es, den Spargel im Sommer gleich nach der Ernte zu düngen. Zu diesem Zweck werden die Hügel eingebnet und pro 25 a 250 Zentner gut verrotteter Stubbänger übertragen und flach untergegraben. Im Herbst waren sechs bis acht Zentner Stallmist pro 25 Ar aufzutragen und flach einzuhaden. G.

**Frage Nr. 45.** Aus Weintrauben, zum Teil noch recht unreif, habe ich Wein gemacht. Im Herbst garte er gut. Da die Gärung jetzt vorbei ist, fülle ich denselben um. Da bemerkte ich, daß der Wein ganz dick ausfällt, wie Lehmwasser. Wie bekomme ich denselben klar? Wollte ihn nochmals gären lassen, feste 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 umgeseigt werden. Bei dieser Gelegenheit wird derselbe durch eine Seerbette filtriert, und das Gefäß, wo der Wein hineinkommt, mit etwas Schwefelkohlenstoff eingebraunt. Die zweite Gärung geht immer langsamer, und es wird reichlich Sommer, bis der Wein hell wird. Sch.

**Frage Nr. 46.** Mein Hühnerhund kratzt sich fortwährend am Rufe, so daß die Haare auf den Stellen ausfallen. E. S. in H.

**Antwort:** Reiben Sie die Stellen, wo sich der Hund kratzt, abends mit Firaxon 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 wted 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 Hundfleisch. An einem Tage in der Woche soll er weiter nichts als reine Milch erhalten. Sobald der abgefehte Kot hart ist, erhält der Hund innerlich einen Glöföfel Nigmasöl. Dr. H.

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

**Antwort:** a) Kunstdünger soll man nur als Unterstützung des Stalldüngers verwenden, aber nicht dauernd ohne diesen geben. Es empfiehlt sich, auf den Quadratmeter Wurzelfläche des Obstbaumes oder Strauches 20 g schwefelhaures Ammoniak, 25 g 40 prozentiges Kalifalz und 25 g Superphosphat oder 100 bis 200 g Thomasmeßel auszustreuen. Daneben können Sie dann noch 100 bis 200 g Kalk pro Quadratmeter geben. Das ganze umgraben und alsbald den Boden mit verrottetem Pferde- oder Kuhmist bedecken. b) Ihre Johannisbeerzüräucher sind von der Blattfleckkrankheit 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. G. R. S. in H. Anonyme Anfragen bleiben grundsätzlich unberücksichtigt.



**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 Gefangenenerlager einer starken und gelegentlichen Nachfrage entgegengehen. Im kleinen Maßstabe läßt sich durch das sogenannte Vorkommen der Sommerkollen die Entwicklung der zukünftigen Kartoffelpflanzen und dadurch zugleich die Reife der neuen Früchte wesentlich beschleunigen, und selbst im Freien kann man bereits im Juni frühe Kartoffeln genießen. So hat nach einer früheren Mitteilung ein Landmann im Februar Kartoffeln in angefeuchtete Sägeplane gelegt und sie in einem warmen Zimmer zum Keimen gebracht. Sind die Keime handlang geworden, so bringt man ihre Entwicklung durch Umlagern in einen kühlen Raum zum Stillstand und legt sie nach Beendigung des Frostes an geschützter Stelle in 12 bis 15 cm tiefe Löcher. Ist der Boden nahrhaft, so wird es ein leichtes sein, im Juni frühe Kartoffeln auf den Tisch zu bringen. Die abeernteten Beete kann man mit vorgefeimten Samenrollen der vorjährigen Ernte bequem noch einmal belegen und diese zweite Frucht wird bis zum Herbst ohne Frage ausreifen. Man muß natürlich schnellwüchsige Sorten wählen, an denen ja auch kein Mangel ist.

**Verwertung von Küchenabfällen zur Fütterung.** Eine Zufuhr in die Wirtshäuser 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 Speisereste 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 wäre man gut, zunächst nur an Brotreste und Kartoffelschalen zu denken, weil die Vermischung mit Fleisch- und Gemüsereste ein schwerer zu bearbeitendes und weniger haltbares Futter ergebe. Auch überdies, da vielleicht die Menge der anfallenden Stoffe, die die großen Wirtschaften, Restaurants usw. schon immer ihre Küchenreste an Wirtshäuser abgeben. Immerhin zeigt das Beispiel verschiedener Gemeinden, daß bei gutem Willen die privaten Haushaltungen dazu erzogen werden können, mindestens eine Zerteilung der Reste durchzuführen und diese in Behältern zur Abholung aufzustellen, daß ferner benachbarte Landwirte dieses Futter zu billigerem Preise mit Nutzen verwerten können. Bei hygienischer Durchführung über das ganze Reich würden auf solche Weise mehrere hunderttausend Schweine aufgezogen werden können. Es heißt dann an genannter Stelle weiter: Eine Umlegung zur Verwertung in engstem Rahmen hätten wir unlangst von einer Schule einer großen Berliner Vorortgemeinde, deren vom Lande stammende Leiterin ihre Schülerinnen aufforderte, morgens die Speisereste zur Verwertung mitzubringen. Sie stellte zunächst zwei Ferkel ein — die Kälberleuten 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 bezahlt die Sache anläßt. Die Beschaffung von Ställen ist keineswegs unausführbar; auf den Schulhöfen oder in den Nebenräumen läßt sich meistens Gelegenheit beschaffen, wenn nicht, werden sich gewöhnlich in der Nachbarschaft Räumlichkeiten finden, wenn man — was für Kriegzeiten erwaart werden kann — Unbequemlichkeiten in den Kauf nimmt. Schwieriger ist die Vorjorge für eine vernünftige Fütterung; es finden sich aber unter dem Schulpersonal — auch die Frauen kommen da in Betracht — fast stets vom Lande stammende Leute, denen es schließlich Vergnügen macht, auf diese Weise ihr Scherlein zur allgemeinen Kriegsbereitschaft beizutragen, natürlich gegen einen kleinen Anteil vom Ertrag. — Die erwähnte Schulleiterin beabsichtigt, die Tiere unter Abzug der baren Auslagen und eines geringen Naturalienanteils an den Pfleger zugunsten des nationalen Liebeswerkes an den Schlächter oder an die Haushaltungen der Kinder zu verkaufen. Diese Verwertung kommt nun nicht nur für städtische, sondern auch für ländliche Schulen in Betracht, gewiß vermehrt auf dem Lande die meisten Haushaltungen ihre Abfälle selber, aber es wäre unredlich, deswegen 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 Verstandnis für Tierpflege könnte man sogar einen Schritt weiter gehen und alle Speisereste zu verwerten lichen. Beifutter Kleie ist immer zu beschaffen. Auf das Entgegenkommen der Lehrfamilien 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**  
für jedes Quantum sowie bei Abnahme.  
**Schaum, Hamburg I, Schulzweg 31 p. „Zur Fruchtbohle“**  
Bemerkte Preislisten erwinlich 187

**Lungen-Tee**  
(Nur echt mit Adler-Marke) nach  
ärztl. Verordnung, dient vor allem, den  
Appetit rege zu erh., zur Befreiung des  
Bronchien. Der sehr lästige Husten und die  
schwachenden Nachtschweißes werden  
sehr bald nachlassen — Doppelpaket 2 M  
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 Segelleinen gebunden mit Bleistift.  
Schwache Ausgabe A, mit vierteljähriger Anordnung im Notizkalender.  
Preis 1 M. 20 Pf.  
Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 M.  
Stärkere Ausgabe B, mit halbjähriger Anordnung im Notizkalender.  
Preis 1 M. 60 Pf.  
Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 M. 40 Pf.  
Die Partierreihe von 1 M. bzw. 1 M. 40 Pf. treten auch in Kraft,  
wenn 10 Exemplare jeder Ausgabe gemeinsam bestellt werden.

Berner sei empfohlen der soeben erschienene  
**Jagd-Abreibkalender 1915.**  
Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung.  
Großformat 17,5 x 26 cm Preis 2 M.  
Ein reich illustrierter Abreibkalender — 168 Abbildungen — mit  
monatlichen Notizen für Jagdbezirk und Wildbahn, sowie tägliche  
Belehrungen und Anregungen für weitgerechtes Jagen, Feg  
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 Briefpostos) mit, wie ich durch ein ebenso  
einfaches wie billiges und dabei doch so überaus erfolg-  
reiches Verfahren von meinem langwierigen Leiden (altm,  
starkem Asthma, Husten Auswurf, Nachtschweißes, Ab-  
magerung usw.) befreit wurde.  
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 98 x 63 cm Preis 25 Pf.  
Haltbar sind werden für 1 M. 10 Pf.  
je ein Stück für 2 M. geliefert.  
Der feine Kalender mit genauer  
Angabe des Auf- und Unterganges  
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  
unseren Arbeiter im Felde sowie für  
jeden Landwirt, Forstmann, Gärt-  
ner, Fischer, Jäger und für jeden,  
der sonst die Sonnen- und Mond-  
zeiten häufig braucht, ist das Ka-  
lenderchen unentbehrlich.  
Zu beziehen gegen Einsendung  
des Betrages franco, unter Nachnahme  
mit Postzuschlag von  
J. Neumann, Neudamm.

**Winterschuhe**  
mit harten, hand-  
gemachten, ge-  
nagelten Sohlen  
Kleiderüberzug,  
in nur schönen Farben, warmen  
Futter, mehrere Kaffon, sehr  
bequem u. allgemein beliebt.  
Preis je Paar 4,50 & 6 Paar  
4,80 franco Nachr. Verpackung  
frei. Größe angeb. Händler gel.  
Beilage Nachbestellung bis zu 40  
Paar in einer Sendung H. Heetz,  
Schuhfabrik, Wartenfels 61, (Oberst.).

**Persil**  
für  
**Stärkewäsche!**  
Henkel's Bleich-Soda

**Ohrensaufen**  
Chrensil, Schwerhörigkeit,  
nicht angegebene Taubheit be-  
trägt in kurzer Zeit  
Gehör!  
Marke St. Paragratine.  
Preis 2,50 — Doppelpack 4,4 —  
Vertrieb Stadtbibliothek,  
Pflasterhofen a. Elm 31 (Oberst.).  
Jedem angehenden Schüler kann  
zur Anschaffung empfohlen werden:

**Der praktische**  
**Bienenmeister.**  
Eine Anleitung  
zum lohnenden Betriebe  
der Bienenzucht.  
Von Hermann Metzler.  
Preis kartoniert 1 M. 80 Pf.  
Zu beziehen gegen Einsendung  
des Betrages franco, unter Nach-  
nahme mit Postzuschlag durch  
jede Buchhandlung oder von  
J. Neumann, Neudamm.

**Feldpost-Briefschachteln** zum Versenden von Liebesgaben an unsere Angehörigen im Felde.

Borrätig in vier Größen:  
I. für Briefe bis 50 Gramm (vortrot): A Schachtel 9,5 x 12 cm, besonders geeignet zum Versand für  
Zigaretten: B Schachtel 9,5 x 16 cm, besonders geeignet zum Versand für Schokolade. Preise: 30 Stück  
Größen halb und halb für 3 M. franco, 50 Stück Größen halb und halb für 4,50 M. franco, 100  
Stück Größen halb und halb für 8 M. franco. 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 x 11,5 x 6 cm, D (größeres Format) 16 x 13 x 6 cm, Gewicht leer ca 90 Gramm.  
Verdicht erfolgt mittels Bindfadens und fettholter Wöpfung. Preis: 48 Stück Größen halb und halb,  
ineinanderliegend, 4,50 M. franco.  
Je 18 Stück aller vier Sorten gemischt, also 72 Schachteln, werden für 8 M. franco geliefert.  
Die Verbindung der Feldpost-Briefschachteln ist des großen Volumens wegen nur in Postpaketen möglich.  
Diese Briefschachteln, die wir auf Anregung vieler auf dem Lande und im Felde lebender Leser an-  
gefordert haben, sind leicht im Gewicht und sehr dauerhaft. In der Schachtel A lassen sich beispielsweise  
vier Zigaretten 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 Erbsen, Reis-  
binden sowie von 20 bis 25 Zigaretten und sonstigen Gegenständen bis zu einem Gewicht von  
160 bis 180 Gramm. Auf Verlangen werden auch größere Doppelschachteln aus zäher Wappe  
für den Paketversand zu billigen Preisen schnellstens angefertigt. Probebestellung kann geliefert werden  
ein Satz von sechs Stück ineinandergelegter Doppelschachteln für Feldpostpakete (größte Schachtel  
18 x 28 x 26 cm), kleinste Schachtel 16 x 13 x 6 cm). Jeder Satz folgt als Postpaket verpackt gegen Einsendung  
des Betrages oder unter Nachnahme 3 M. Alle in Hauptstadt gedruckten Briefpostpakete müssen nach Voransch  
angegiebten, festem Spandepapiers 80 Pf. extra. Für einen Feldpostpaketversand ins Feld  
sind diese großen Schachteln vorzuziehen. Die Abnahme kleinerer Quanten anderer Feldpost-Brief-  
und Paketpostpakete lohnt nicht, da das Porto dann teurer wird wie die Schachteln selbst. Es empfiehlt sich daher  
gemeinamer Bezug, an dessen Ortswiese. Die Schachteln sind zu beziehen gegen Einsendung oder Nach-  
nahme des Betrages franco durch die  
Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

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