



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 37.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

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

## Der Holsteiner.

Von Dr. Rörner-Waringsbäumen. (Mit Abbildung.)

Das holsteinische Pferd ist eine uralte Züchtung. Bereits im siebenten Jahrhundert wurden zahlreiche Pferde von Holstein nach England zu Kriegszwecken ausgeführt. „Schon seit Jahrhunderten ist das holsteinische Pferd rühmlichst bekannt und gesucht, besonders als Kutsch- und Kavalleriepferd“, so äußerte sich bereits 1829 der als tüchtiger Pferdekennner bekannte Herzog Christian August<sup>\*)</sup>, der Großvater unserer Kaiserin, und er hat mit diesen Worten durchaus das Richtige getroffen. Auch in den späteren Zeiten wurde des holsteinischen Pferdes wiederholt rühmend Erwähnung getan. Während früher öfter hannoversches und Oldenburger Blut, sowie im ersten Drittel des vorigen Jahrhunderts auch englisches Voll- und Halbblut verwendet wurde, hat man jetzt, wie es scheint mit gutem Erfolge, arabisches Blut eingemischt.<sup>\*\*)</sup>

Der gegenwärtige Holsteiner (s. Abbildung) ist ein edler, gängiger und leistungsfähiger Karossier mit guten Formen, jedoch oft etwas flachem Widerriß, mit wohlgeformten, festen Hüfen und ruhigem, leicht lenkbarem Temperament. Neuerdings begegnet man jedoch auch öfters guten Reittypen. Die besten Pferde findet man in den Marschen der Kreise Pinneberg und Steinau.

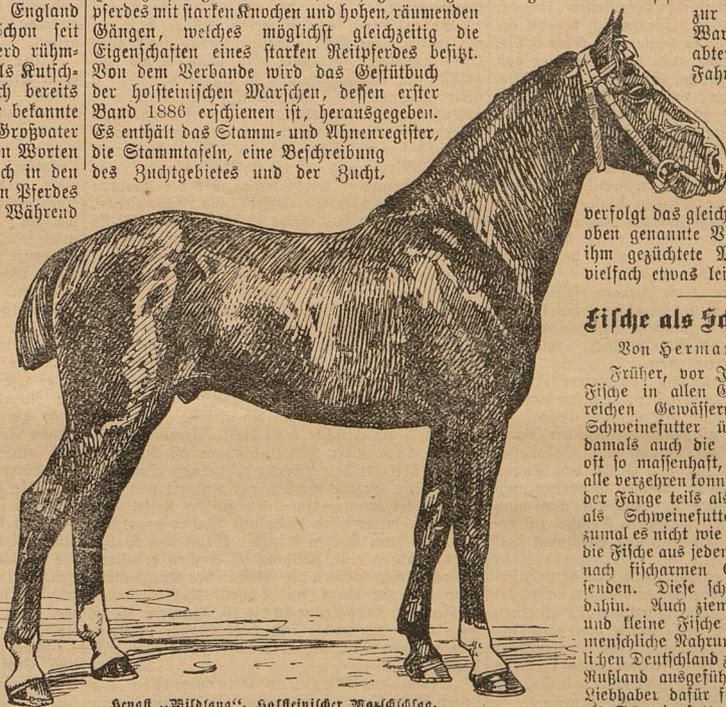
Zu dem Emporblühen der holsteinischen Pferdezüchtung haben außer den günstigen natürlichen Bedingungen folgende Umstände wesentlich beigetragen: 1. die bereits im Jahre 1779 eingeführte Körung, die für Eintragungen in das Stutbuch besonders streng genommen wird; 2. die Liebe der Bewohner zum Pferde und ihr hohes Zuchtverständnis; 3. der überwiegend mittelgroße Besitzstand; 4. die harte Aufzucht; 5. die von den Pferden verlangte angestrengte Arbeit und 6. die gute Ernährung.

Die Zucht liegt hauptsächlich in den Händen zweier Vereine, in der des Verbandes der Pferdezüchter in den Holsteinischen Marschen (E. G. m. b. H.) mit dem Sitz in Elmshorn und in der des Verbandes der Pferdezüchtvereine der Schleswig-

Holsteinischen Geest mit dem Sitz in Seeberg. Der zuerst genannte Verband wurde 1891 durch den Zusammenschluß von fünf Pferdezüchtvereinen gegründet. Er bezweckt die Heranzüchtung eines edlen, kräftigen Wagenpferdes mit starken Knochen und hohen, räumenden Gängen, welches möglichst gleichzeitig die Eigenschaften eines starken Reitpferdes besitzt. Von dem Verbands wird das Gestütbuch der holsteinischen Marschen, dessen erster Band 1886 erschienen ist, herausgegeben. Es enthält das Stamm- und Ahnenregister, die Stammtafeln, eine Beschreibung des Zuchtgebietes und der Zucht,

in die drei Abteilungen gliedert: Pferde-Dressur und Verkauf, Leistungsprüfungen und Rennen- und Schulan-Ausbildung. 4. das Hengstedept. 5. Stutfohlenverfeigerungen und 6. Pferde-Aufzuchtvereine zur Sicherung besserer Ware für die Verkaufsabteilung der Reit- und Fahrschule.

Der Verband der Pferdezüchtvereine des Schleswig-Holsteinischen Geestlandes verfolgt das gleiche Zuchtziel wie der oben genannte Verband. Das von ihm gezüchtete Material ist jedoch vielfach etwas leichter.



Bengfl „Wildfang“, Holsteinischer Marschschlag.

## Fische als Schweinefutter.

Von Hermann Steinert.

Früher, vor Jahrzehnten, waren Fische in allen Gegenden mit fischreichen Gewässern gelegentlich als Schweinefutter üblich. Man fing damals auch die besseren Fischsorten oft so massenhaft, daß man sie nicht alle verzehren konnte, sondern ein Teil der Fänge teils als Düngemittel, teils als Schweinefutter dienen mußte, zumal es nicht wie heute möglich war, die Fische aus jedem entlegenen Winkel nach fischreichen Gegenden zu versenden. Diese schöne Zeit ist längst dahin. Auch ziemlich minderwertige und kleine Fische dienen heute als menschliche Nahrung, werden im östlichen Deutschland zum mindesten nach Rußland ausgeführt, wo sich immer Liebhaber dafür finden. So bleiben als Schweinefutter nur die ganz und gar für menschlichen Genuß unbrauchbaren Fischsorten, kleine und grätenreiche Bleifische, Aale, die übrigens auch noch hier und da gefressen werden, Stinte und Stichlinge. Aber auch sie werden wenig ausgenutzt. In gewöhnlichen Zeiten bekommt man überall anderes Schweinefutter billig genug, so daß niemand für Fische viel Geld ausgeben kann und der Fang von solchen kleinen Wasserfischen für die Schweine dem Fischer wenig lohnend erscheint. Man füttert im Frieden Fische an Schweinen nur da, wo sie in ungeheurer Menge vorkommen, wie Stinte und Stichlinge in einigen Gebieten Ostdeutschlands, Aale ebenda und in Pommern, so daß die Fischer sie zentnerweise fangen und bei einem Preise von 2 bis 2½ M. für den Scheffel immer noch gut verdienen.

die Satzungen, die Bestimmungen über die Hengst- und Stutenbrüngen, statistische Nachrichten, Abbildungen usw. Vom Verbands sind folgende Einrichtungen getroffen: 1. die Gestütbuchstelle, welcher die Protokollführung in den Körungsterminen, die Stammmutterführung und die Zusammenstellung des Materials für die Herausgabe des Gestütbuches obliegt. 2. die Verkaufsvermittlungsstelle mit der Aufgabe, den Verkauf von Zuchtmaterial kostenlos zu vermitteln, auf Anfrage Auskünfte zu erteilen, etwaige Käufer beim Ankauf zu begleiten und mit Rat zu unterstützen. 3. die 1894 errichtete Reit- und Fahrschule zu Elmshorn, welche sich

<sup>\*)</sup> E. Schleswig-Holstein-Lauenburg, Provinzialberichte 1829.

<sup>\*\*)</sup> E. Rörner, „Praktische Pferdehaltung“, S. 49.

Mugenblicklich liegen die Dinge anders. Kraftfüttermittel für die Schweine sind so knapp und teuer, daß man jeden Ertrag gern ausnützen mag. Da wird deshalb der Fang dieser Fischearten besonders lohnend, auch für Berufsfischer, denen man jetzt gern doppelt so viel wie sonst für die kleinen Fische zahlen wird. Udlei, Stinte und kleine Weiß- oder Bleißche sind nun aber in allen Gewässern Deutschlands reichlich vorhanden, fast überall in solcher Menge, daß der Fang mit einfachen Mitteln und in geringer Zeit möglich ist. Vielfach sind sogar zu Zeiten, wie im Spätkommer und Herbst, Stichlinge und Udlei geradezu eine Landplage. Sie haben fischereiwirtschaftlich keine besondere Bedeutung. Der Udlei ist bis zu einem gewissen Grade wohl nützlich, jedoch kaum in der vielfach vorhandenen Menge. Der Stichling aber dürfte in der Hauptfrage überflüssig sein, außerdem ist er schädlich. Dabei vermehren sich diese Fische auch noch so stark, daß man nicht zu befürchten braucht, sie auch beim schärfsten Fange ausrotten zu können. In den Gegenden, wo jährlich tausende Zentner Udlei gefangen werden, nimmt ihre Menge keineswegs ab.

Es ist sehr zu empfehlen und liegt auch im Interesse unierer Kriegswirtschaft, daß man überall auf die Ausnützung dieser Fische als Schweinefütter achtet. Der Landwirt, der selbst Fischteiche oder Seen besitzt, in denen diese kleinen Fische vorkommen, kann sie sich leicht verschaffen. Wo Udlei in geschlossenen Seen massenhaft vorkommen, leben sie auf Kosten besserer Fische, so daß ihr Fang besonders nützlich ist. An ihrer Stelle können zum Beispiel die Maränen besser gedeihen. In einem oßpreussischen See, der ein ausgesprochener Udleisee war, nahmen nach Aushebung von Maränenbrut die Udlei stark ab; sie sind jetzt nur noch spärlich vorhanden. Anderweitig wird man Berufsfischer leicht zum Fang dieser kleinen Massenfische veranlassen können, wenn sie hören, daß sie dafür leiblich bezahlt bekommen. Der Scheffel ist heute etwa 5 bis 6 M. wert. Vielfach werden auch die Anwohner von Fischgewässern, in denen Stichlinge und Udlei sich massenhaft finden, von den Fischereiberechtigten umhört oder gegen billigen Entgelt die Erlaubnis zum Fang dieser Fische bekommen können. Jedenfalls ist es nötig, überall festzustellen, wenn das Fischereirecht zuteilt, oder welches die Fischereiaufsichtsbehörde ist, an welche man sich um Erlaubniserteilung wenden muß. Übrigens gibt es auch Küstentische, wo die kleinen Fische für die Schweine schon immer einen dauernden Handelsartikel bilden und wo man davon jetzt mehr als sonst umsetzt.

Gefangen werden diese kleinen Fische mit jedem engmaschigen Netz von etwa 4 bis 10 mm Maschenweite. Man kann große Treib- und Zugnetze, aber auch ganz einfache Netze, namentlich für den Stichling, verwenden.

Die Schweine gedeihen bei diesem Futter, neben dem man nur wenig anderes zu geben braucht, ganz ausgezeichnet. Sie pflegen die Fische sogar ausgesprochen gern zu nehmen. In der Regel werden die Fische nur einfach mit Salzwasser abgerührt und dann mit der Brühe den Tieren vorgesetzt. Doch ist es in manchen Gegenden auch üblich, die Fische zu kochen. Natürlich muß man darauf achten, immer dieselben Gefäße zu benutzen, da sie den Fischgeruch und Geschmack stark annehmen.

Sehr wichtig ist es aber, daß mit dem Fischfutter einige Wochen vor dem Schlachten aufgehört wird. Tut man dies nicht, so hat das Fleisch einen sehr starken Fischgeschmack, durch den es völlig entwertet wird, der es sogar fast ungenießbar machen kann. Füttert man aber etwa vierzehn Tage bis drei Wochen lang nicht mehr mit Fischen, so verschwindet der Fischgeschmack.

## Verwendung der Brombeeren.

Von G. Schlegel.

Die Brombeeren versprechen in diesem Jahre einen selten reichen Ertrag, so daß es wohl angebracht ist, auf einige der einfachsten Verwendungsweisen aufmerksam zu machen. Brombeerwein ist ganz gut, wenn er richtig zubereitet ist, aber dieses Jahr bringt außerordentliche Verhältnisse mit sich, welche eine besonders wirtschaftliche Verwendung der Brombeeren gebieten.

Viel, ganz außerordentlich viel werden Obst- und Beerenläste verlangt, und die Brombeeren liefern ein ausgezeichnetes Material dazu. Die

einfachsten Saftbereitungsarten sind die folgenden:

Die reifen, gesunden Früchte werden in einen feinem oder irbenen Topf gefüllt, etwas klein gestoßen und mit derselben Gewichtsmenge Zucker innig vermischt. Der Topf wird mit doppelt gelegter Serviette kühl gestellt, der Raum soll nicht wärmer als 12 bis 15° C werden, also Kellertemperatur haben. Die Masse bleibt fünf bis sechs Tage stehen, wird aber täglich mehrmals gut durcheinander gerührt. Dann wird das Ganze in ein Tuch, am besten von Jellstoff, geschüttet, damit der Saft ohne Druck ablaufen kann. Der Saft wird in Flaschen gefüllt, Wein- und Champagnerflaschen eignen sich sehr gut dazu. Die Korken werden fest eingetrieben, verbunden und dann die Flaschen eine Stunde lang im Wasserbade auf 70° C erhitzt. Es schadet nichts, wenn die Stopfen nach dem Bade mit Paraffin oder Flaschenlad überzogen werden. Der Saft ist kühl aufzubewahren. Der bei Gewinnung des Saftes zurückbleibende Troß wird zur Marmeladebereitung verwendet.

Bei einem anderen Verfahren wird ein weniger wertvoller Saft von aber immer noch vortrefflicher Güte gewonnen. Drei Gewichtsteile Brombeeren, zwei Gewichtsteile Wasser werden zusammen in einen feinem Topf durchgemengt, zu je 5 Liter des Gemisches kommen 30 g pulverisierte Weinsäure. Diese ist am besten vorher in dem Wasser zu lösen, welches zugefügt werden soll. So bleibt das Ganze im kühlen Räume 24 Stunden stehen. Der Saft wird nachher so gewonnen und weiter behandelt, wie im vorigen Rezept angegeben. Auch hierbei werden die Rückstände zu Marmelade oder Mus verarbeitet. Da sie aber durch das Wasser etwas mehr ausgelaugt sind, empfiehlt es sich, frische Früchte zuzusetzen. Zieht es daran, so nehme man einige Zwetschen oder, wenn welche vorhanden sind, einige Holunderbeeren dazu.

Brombeergelee ist gesundheitlich sehr zu empfehlen. Die Beeren werden mit wenig Wasser leicht angekocht, verrührt und dann etwas abgeseiht zur Saftgewinnung in ein feines Tuch oder in einen Saß geschüttet. Der Saft muß ablaufen, ohne daß gedrückt wird, was etwas Zeit erfordert. Nun kommt der gewonnene Saft möglichst schnell wieder auf das Feuer. In einem Liter Saft kommen 1½ bis 2 Pfund Zucker. Der Saft muß nun so lange kochen, bis die Tropfen beim Abfallen vom Rührstiel in die Länge ziehen. Noch heiß wird das Gelee in Gläser oder Töpfe gefüllt, die mit einem in Rum getauchten Papierstück bedeckt werden; dann wird das Gefäß mit Pergamentpapier gut verbunden. Die Rückstände können zu Marmelade verwendet werden.

Brombeeren als Dunstobst. Dazu werden die frischgepflückten Brombeeren in etwas weithalige Gläser oder Krüge gefüllt. Es sind dazu von Ströber eigens Steinkrüge hergestellert worden, welche sehr praktisch und jetzt in jedem Geschir- und Küchenausstattungsgeschäft zu haben sind. Beim Einfüllen stoße man die Gefäße öfters auf, damit sich die Früchte recht dicht zusammensetzen. Auf je einen Liter Inhalt kommen 50 bis 75 g Zucker, der mit den Beeren zusammen eingefüllt wird. Die Gefäße werden gut verkorkt und verbunden, sie kommen in einen großen Kessel oder Kochtopf, dieser wird dann mit Wasser angefüllt, das man zum Kochen bringt. Wenn das Wasser kocht, wird es eine Zeitlang im Kochen erhalten; je nach Größe bleiben die Gläser oder Krüge mehr oder weniger lange im Kochen, ½-Liter-Krüge 6 Minuten, Liter-Krüge 12 bis 15 Minuten. Es ist gut, wenn die Krüge mit dem Wasser erkalten. Die fertigen Dunstbrombeeren werden kühl aufbewahrt.

Brombeer-Mus und Marmelade. Die reifen Brombeeren werden mit ganz wenig Wasser etwa 2 Minuten lang gekocht und — wenn etwas abgeseiht — durch ein Sieb getrieben. In letzter Zeit werden sie auch durch die Fleischmühlen, wie sie jetzt in jeder Küche vorhanden sind, getrieben, was ebenfalls recht gute Resultate ergibt und schneller geht. Zu je zwei Pfund des gewonnenen Breies kommen 1½ Pfund Zucker, der zu Musbide eingefocht wird. Ein kleiner Zusatz von kristallisierter Zitronensäure, die beim Aufstellen zum Einlösen zuzufügen ist, verbessert den Geschmack. Das Mus aus den Rückständen von der Saft- und Geleebereitung wird auf gleiche Weise hergestellt, es ist etwas mehr Zucker, jedenfalls aber Zitronensäure zuzusetzen.

## Kleinere Mitteilungen.

**Schlechten Fressen** unter den Pferden muß das Futter in ganz kleinen Portionen gegeben werden. Man schüttet solchen Tieren den Hafer handvollweise ein und veranlaßt sie so, nach und nach größere Portionen anzunehmen. Namentlich erweist sich diese Maßregel bei solchen Pferden als zweckmäßig, welche langsam fressen, das Futter in der Krippe warm fauen und es dann nicht zu sich nehmen. Als Reihenfolge beim Füttern empfiehlt sich Hafer, Heu und dann Wasser. Durch den Hafer wird zunächst der Hunger gestillt und während ersterer im Magen verdaut wird, nimmt das Pferd langsam das Heu auf. Hafer ist es, wenn gleich nach dem Hafer das Wasser gereicht wird; denn dadurch wird ein großer Teil desselben unverdaut aus dem Magen fortgeführt. Das Wasser muß darum zuletzt gegeben werden.

Als **Masserkmale der Rinder** gelten nicht nur Bauart, sondern auch Farbe und Abzeichen. Gewisse Abzeichen werden jedoch zuweilen zum Schaden der Rucht verlangt. So wird z. B. das Harzbüch mit einer weißen Schwanzspitze hoch bewertet, während ein weißer Fleck am Uter als Fehler gilt. Nun kann zwar die Natur sie zur völligen Einfarbigkeit schreiten; aber so weit kann sie doch nicht unterjocht werden, daß eine Farbe an einer ganz bestimmten Stelle und nicht in der Nachbarschaft auftritt. An der ganzen Unterseite sind die Haare feiner und heller, was verständig ist also, wenn irgendwo einige weiße Haare sitzen. Bei männlichen Tieren hat man in der Regel eine größere Auswahl, und man kann und soll auf deren Rasse-Eigentümlichkeiten, die sie ja verdienen sollen, achten, aber bei den weiblichen Tieren darf man nicht zu weit gehen. Was vom Harzbüch gesagt ist, gilt selbstverständlich auch von anderen Rassen. Nur wenn Tiere Merkmale anderer Rassen haben, dürfen sie als unrein gelten.

Die **Anzucht der Kälber** hat ihren Grund in einer Entzündung der Schleimhäute des Magendarmes, und in den meisten Fällen erfolgt die Ansteckung schon im Mutterleibe. Die Weiterverbreitung der Seuche geschieht häufig durch die Auswurfstoffe der Kuh, und daher kommt diese Krankheit selbst in den besten Stallungen vor. Ihre verderbliche Wirkung kann nur durch ein eingehendes Desinfektionsverfahren gemildert werden. Die Desinfektion des franken Darmes muß jedoch sachverständigem Ermessen überlassen bleiben. Zweifellos gut ist es jedoch, den Darm durch Wasserlösungen täglich fünf- bis sechsmal zu reinigen. Den Wasserlösungen sollen Gerbsäureabkochungen oder Jodlösungen beigegeben sein. M.

Für den **Erfolg der Schweinefärs** ist die Körperform der Tiere von der größten Wichtigkeit. Je mehr nämlich die wertvollen Körperteile, wie besonders der hintere Körperteil und der Rumpf, entwickelt sind, desto wertvoller sind auch die Masttiere. Dagegen vermindern ein langer Kopf, schmaler Rumpf, hohe, grobe Füße und ein schwach entwickelte hinterer Körperpart den Wert eines Schweines ganz bedeutend. V.

Die **Ziege** ist besonders nützlich und ertragsfähig in einem Haushalt, in welchem keine Kuh gehalten werden kann, aber das Futter für eine Ziege ohne große Umstände zu gewinnen ist, und wo es die dringlichen und räumlichen Verhältnisse gestatten. Ferner erweist sich die Ziege da sehr nützlich, wo nur eine Kuh gehalten werden kann, weil diese durch Trockentehen nicht immer Milch liefert. G.

**Zuch ein Hühnerfütter.** Nach Untersuchungen von Prof. Dr. Neger liegt in den Beeren des Traubenholunders, die jetzt reifen, ein Hühnerfütter vor. Der Traubenholunder ist ein naher Verwandter des schwarzen Holunders (*Sambucus nigra*), dessen Beeren seit langem als Mus oder Suppe von Menschen verzehrt werden, und die auch in der Volksmedizin als Heilmittel viel gebraucht werden. Die roten (auch orange-farbenen) Beeren des Traubenholunders, die den Vogelbeeren ähneln, aber kleiner sind, schmeiden fabel; das dürfte auch der Grund sein, warum sie trotz ihres hohen Fettgehaltes bisher nicht ausgenutzt wurden. Der Traubenholunder (*Sambucus racemosa*) ist ein Charakterkraut des mitteldeutschen Berglandes, findet sich am häufigsten in der Höhe von 300 bis 600 m und steigt bis zur laufiger Niederung herab, merkt aber das nordwestliche Tiefland. Stellenweise an Hängen er-

Täler sowie in Dichtungen der Nadelwälder bildet er ganze Bestände. Die Erfahrung, daß die Beeren ebenso wie die echten Vogelbeeren von wilden Vögeln gern gefressen werden, gab Prof. Weger, wie er in den „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“ angibt, Anlaß, Versuche anzustellen, ob sie nicht etwa als Hülfenfrucht Verwendung finden könnten. Die wenigen bisher angestellten Versuche waren recht befriedigend gewesen, sowohl frisch wie getrocknet werden die Beeren von Vögeln gern gefressen. Es wird sich empfehlen, jetzt die Beeren in möglichst großen Mengen zu sammeln, an der Sonne oder auf Bodenräumen ausgebreitet zu trocknen und so eine Frucht, die sonst zwecklos zugrunde geht oder höchstens von wilden Vögeln gefressen wird, nutzbringend zu verwerten. Da die Beeren bis tief in den Herbst hinein an den Sträuchern hängen bleiben, wird es nicht schwer sein, große Mengen zu ernten. Beim Sammeln ist zu beachten, daß keine Verwuschelung erfolgt mit Sambus ebulus, dem sogenannten Aftich oder Krautpflunder, einer krautartige Pflanze, die freilich weit weniger verbreitet ist (sie kommt hauptsächlich in Anpflanzungen vor) und angebliche giftige Bestandteile enthält und gleichfalls rote Beeren trägt.

**Eine neue Beschäftigung** einer seit langem bekannten Eigenschaft der Kaltdünger, besonders des Kainits, nämlich die, Böden, welche zum Austrocknen neigen, längere Zeit hindurch frisch zu erhalten, sieht man in diesem trockenen Sommer wieder. Man kann nicht selten beobachten, daß z. B. Roggen, der seine richtige Düngung, auch mit Kainit, bekommen hat, sich auch auf leichtem Boden besser, früher und grüner erhalten hat und Ertrag verspricht, während ein benachbartes Roggenfeld auf demselben Boden, aber ohne diese Düngung, bei weitem nicht so gut aussieht, wohl sogar schon notrot ist. Vom Kainit haben also Landwirte, die richtig düngen, neben seiner Düngewirkung auch auf leichtem Boden diesen Vorteil der Frischhaltung, der in Trockenzeiten sehr wichtig werden kann. Daher sollte auch aus diesem Grunde die Düngung mit Kainit nicht unterbleiben.

**Frischhalten aus Tomaten.** 340 g gefochte, kalte Kartoffeln reibt man, gibt 200 g dicklich gefochtes Tomatenmus und 45 g gefochte Hasergrütze sowie 30 g geriebenes Weizbrod und zwei ganze Eier hinzu. Diese Bestandteile vermischt man gut miteinander und schmiedet mit geriebenen Zwiebel, Salz und Pfeffer ab. Dann formt man mit der Hand nicht ganz fingerdicke Frischhalten, wendet sie, um das Ei zu sparen, in Mehl und Wasser und dann in Weizbrod um. In Fett schön krog gebraten, bringt man sie mit Kartoffelsalat zu Tisch.

**Eine bewährte Anweisung zum Einmachen von jungen Bohnen und Erbsen** wird von einer Mitarbeiterin der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“ angegeben. Morgens, wenn der Tau abgetrocknet ist, und ehe sie von der Sonne weh werden, pflückt man junge, gute Erbsen, blüßt sie aus und sortiert sie nach der Größe. Die kleinen und mittelgroßen verwendet man zum Einmachen, die großen wandern nach der Küche. Auf zehn Teile Erbsen nimmt man einen Teil feinen Zucker und einen Teil Salz, bestreut die Erbsen mit dieser Mischung und läßt sie zwölf bis achtzehn Stunden stehen. Dann füllt man sie in reine, trockene Flaschen, übergießt sie bis zum Halse mit der Flüssigkeit, die sich auf den Erbsen durch Salz und Zucker gebildet hat, verkorkt und verlackt die Flaschen gut und bewahrt sie an kühlen Orte. Vor dem Gebrauch gießt man den Saft ab und spült die Erbsen mit frischem Wasser ab, überbrüht sie darauf mit kochendem Wasser und behandelt sie dann ganz wie frische Erbsen. Ebenso macht man sein geschnittene junge Bohnen ein.

**Gemüseputting.** Gemüse, wie Rosen-Blumen- und kleiner Wirsingsohl, ferner Sellerie- und Porreeiselen, gelbe Rüben und Kartoffeln kocht man in Salzwasser halb gar. Dann röstet man 50 g Fett mit 70 g Weizenmehl, füllt mit  $\frac{1}{10}$  Liter Milch auf, läßt es abkühlen, rührt zwei Eiboter hinzu, salzt und zieht den heißen Schnee der zwei Eier darunter. Nun streicht man eine Auflaufform mit Fett aus, gibt das in Stücke oder Scheiben geschnittene Gemüse, auch die Kartoffeln hinein, schüttet den Teig darüber und bäckt das Ganze eine Stunde im Bratofen. — Hierzu gibt es kleine runde Kartoffeln, die wie folgt gewaschen werden: 60 g Zucker läßt man in der Bratpfanne bräunen, gibt 50 g Fett und

etwas Wasser hinzu und läßt hierin die zuvor gefochten und gepökelten Kartoffeln braun und glänzend werden.

**Schmorgurken mit Grützfällung.** Zwei große, gelbliche Gurken schält man, schneidet sie der Länge nach auf und nimmt die Kerne heraus. Dann kocht man etwa 50 g Hasergrütze zusammen mit einem Krasthuppenwürfel zu 20 Pf. in wenig Wasser zu dickem Mus, schmiedet dies mit Zwiebeln, Muskat sowie etwas frischem Tomatenmark ab, füllt damit die Gurken, bindet die Hälften wieder zusammen und schmeißt sie in Butter und Zwiebeln gar. Zur Soße löst man einen kleinen Bouillonwürfel in Wasser auf und gießt es unter die Gurken; nun setzt man zwei bis drei Eißelöffel voll Tomatenmark hinzu und dickt mit in etwas Wasser aufgelöstem Weizenmehl. Salz und andere Gewürze nimmt man nicht für die Gurkenfüllung, denn der Krasthuppenwürfel ist würzig genug. Wer es liebt, kann aber die Soße mit etwas Zitronensaft abschmecken.

**Vogelbeer-(Eberesch)-Gelee.** Die Beeren werden abgepöckelt, wenn sie bößlich reif sind, ohne mehlig zu sein, von den Stielen gelesen, gewaschen, im Kessel knapp mit Wasser übergossen und langsam vollständig zerhackt, worauf man den Saft durchsiebt, auf jedes  $\frac{1}{2}$  kg derselben  $\frac{1}{2}$  kg Hutzucker nimmt und alles zu Gelee kocht. Man füllt das sehr haltbare und angenehm schmeckende Gelee in Gläser und bewahrt es wie gewöhnlich auf.

**Pflaumenkuchen.** Sehen wir jetzt in der Kriegszeit ganz von selbst von der Herstellung köstlicher Kuchen, bei denen es nicht unter 500 g Butter und 12 bis 16 Eiern geht, ab, so dürfen wir doch einfache und billige Kuchen mit gutem Gewissen auf den Tisch legen, zumal wir die Butter gut zur Hälfte aus ausgeglühtem Rüböl oder Talg ersetzen können. So nimmt man zu folgendem billigen Pflaumenkuchen z. B. 250 g Weizenmehl und 250 g Tapioca- oder Agumamehl und mischt beides sehr gut. Erwärmt, verarbeitet man das Mehl mit 200 g Fett, 30 g in  $\frac{1}{10}$  Liter warmer Milch aufgelöster Hefe, zwei ganzen Eiern, 65 g Zucker, etwas Salz und einem Eißelöffel voll ausgekeimter, abgezogener und feingemahlener Pflaumenkerne, die aufs beste bittere Mandeln ersetzen. Dann läßt man den Teig angehen, rollt ihn darauf auf einem gut eingefetteten Kuchentisch dünn voneinander und belegt ihn dicht an dicht mit aufgetriebenen, reifen Pflaumen, die mit ihrer Schnittfläche dem Teige aufliegen müssen. Ist der Kuchen nochmals ausgegangen, wird er mit Zucker bestreut bei guter Hitze gargebacken. — Um die Pflaumenkerne abzuziehen zu können, werden sie zehn Minuten in kochendes Wasser geworfen. Dann lassen sie sich wie Mandeln von der braunen Haut befreien. Da Mandeln voraussichtlich recht selten und teuer werden, sollte man keinen Pflaumenkuchen achellos fortwerfen.

### Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brüßlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Vorauszahlung beigefügt sind. Dafür findet man aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

**Frage Nr. 230.** Vor acht Wochen kaufte ich auf dem Markte ein zehn bis zwölf Wochen altes Schwein. Es war an einem Regentage und das Tier wurde etwas naß. Nach etwa acht Tagen bekam es Husten, der sich immer mehr verschlimmert hat. Ein Husten-Anfall dauert mitunter eine Minute lang und wiederholt sich in kürzeren oder längeren Pausen. Sonst ist das Schwein munter und frist auch gut. Der Stall ist warm und trocken, gegen alle Zugluft geschützt. Ist Gefahr für das Tier vorhanden? Was läßt sich tun? A. C. in D.

**Antwort:** Solange das Schwein frist und munter ist, liegt keine Gefahr vor. Sie müssen aber versuchen, dem Tiere Verhinderung seines Leidens zu verschaffen, da es sonst bei allzuhäufigen Hustenanfällen bald im Ernährungszustande zurückgehen und in seiner Entwicklung zurückbleiben wird. Lassen Sie sich ein Pulver aus 50 g Salznial, 75 g Süßholzwurzel und 100 g Glaubersalz machen und geben Sie dem Schwein zu jeder Mahlzeit einen Kaffeelöffel voll ein, am besten mit Honig vermischt und mit einem Holzspatel auf die Zunge gestrichen.

**Frage Nr. 231.** Mein vier Monate alter Hund raß seit drei Tagen wie wahnsinnig im Hofe umher

und iaf! In der Angst seine Bedürfnisse fallen. Auch hat er Schaum vor der Schnauze, kratzt sich immer am Halse und möchte manchmal mit der Pfote in die Kefle fahren. Aber trotzdem zeigt er Fresslust und macht sonst keinen schlechten Eindruck. Was könnte dem Hunde fehlen? A. K. in T.

**Antwort:** Der Hund leidet wahrscheinlich an Spulwürmern; jedenfalls raten wir zunächst zu einer Wurmtur. Geben Sie dem Tiere einmal Kamalpulver mit Milch. Gehört der Hund einer großen Rasse an, so erhält er 4 g, während ein vier Monate alter Hund mittlerer Rasse 3 g, kleiner Rasse 2 g Kamala bekommt.

**Frage Nr. 232.** Ich habe eine junge, freßlustige, anscheinend gesunde Ziege, die gut gepflegt wird. Dem Tiere fallen in letzter Zeit die Haare aus, so daß sich große, kahle Stellen bilden. Was ist dagegen zu tun? C. S. in B.

**Antwort:** Falls die entstanbenen kahlen Hautstellen nicht rissig, feucht und grindig, sondern glatt und trocken sind, was aus der Anfrage nicht zu ersehen ist, handelt es sich nicht um Krätze. Es liegt dann wahrscheinlich eine Ernährungsstörung der Haut vor, welche sich durch das Ausfallen der Haare äußert. Derartige Leiden führt man auf eine Nervenstörung zurück, sie sind meist unheilbar. Versuchen Sie es mit einer Einreibung der kahlen Hautstellen mit Salol, dem Sie auf 200 g 10 g Terpentinöl zusetzen. Nach einigen Tagen reiben Sie die Hautstelle mit Seifenspiritus ein.

**Frage Nr. 233.** Vor drei Monaten kaufte ich einige Ferkel, von denen eins seit vierzehn Tagen krank ist. Die Fresslust des Tieres ist nur mäßig, auf der Haut sind dunkle Flecken aufgetreten, es hält den Kopf schief und leidet beim Verlassen des Stalles an Schwindel und Fallsucht. Was ist das für eine Krankheit, und was ist hiergegen zu tun? A. C. in ?

**Antwort:** Es handelt sich bei dem Tiere nicht um Rotlauf oder eine andere ansteckende Schweinekrankheit, die dunklen Flecken auf der Haut sind Anzeichen beginnender Bedräude (Ruf) und nur Neben-Erscheinung. Schiefhalten des Kopfes, Schwindel und Fallsucht deuten auf eine Erkrankung der Nervenzentren hin, wahrscheinlich hat das Schwein eine Hirne im Gehirn oder es leidet an beginnender Tuberkulose. Letzteres kann man als ziemlich sicher annehmen, wenn das Tier den Kopf immer nach derselben Seite schief hält. Hiergegen ist nichts zu machen, das Tier wird Ihnen wahrscheinlich eingehen.

**Frage Nr. 234.** Ich besitze einige Zentner fünfjährige, getrocknete Schlehenbeeren, dreijährigen Berg-Ähornamen und Buchedern, welche wohl nicht mehr zur Saat geeignet erscheinen. Ich habe die Absicht, diese zu zerhacken, also stampfen zu lassen und zu Schweinefutter zu verwenden; ist dies angebracht? Enthalten die Schlehenbeerenkerne viel Blausäure? Lassen sie sich noch anders verwenden? A. M. in G.

**Antwort:** Getrocknete Schlehen wären doch ein recht tüchtiges Schweinefutter. Durch ein kleines Injektat in der „Deutschen Abseitung“, welche in Eisenach erscheint, dürfte sich bald ein Abnehmer finden. Es sind aber in diesem Jahre Zwischener- oder Pflaumen nicht allzu reichlich vorhanden, und doch ist der Bedarf an Zwischennus sehr groß. Ein Teil getrocknete Schlehen, drei Teile frische Zwischener- oder Pflaumen und zwei Teile Birnen oder gelbe Rüben zusammen gefocht, geben ein sehr gutes Mus, welches durch die Schlehen besonders kräftig und pikant schmeckt; da die Schlehen sehr sind, wird je nach Geschmack ein Zuckerzusatz nötig sein. Für Berg-Ähorn und Weißboorn ist uns kaum eine Verwendung bekannt, sie eignen sich also sicher zu Schweinefutter; der Berg-Ähornamen ist besonders nahrhaftig. Buchedern sind in diesem Jahre sehr gesucht zur Ölgewinnung, ebenso der Lindenamen. Sollte in Ihrer Nähe keine Mühle sein, so wenden Sie sich an die für Sie zuständige Landwirtschaftskammer, welche sicher einen Abnehmer dafür ausfindig macht oder auch direkt nachweist. Die Apfelweinproduzenten laufen mitunter die Schlehen auf, um den Wein kräftiger zu machen, sie werden an Stelle der Speierlinge verwendet, aber auch die Branntweinbrennereien und Mostfabriken sind Abnehmer. Wie sich der Preis stellt, ist uns im Augenblick unbekannt, die Fabrikanten bieten aber immer den mittleren Marktpreis. Der Gehalt an Blausäure in den Schlehenkernen ist nicht sehr bedeutend, und wird eine Vergiftung (falls Schlehen als Futter verwendet werden) nur dann eintreten, wenn im Übermaß gefressen wird. Schl.

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

Mehr Obstbäume könnten die ausgedehnten Weidestellen in unserem Vaterlande noch unbeschadet des Grasschnittes ernähren. Hierin wäre eine der sichersten und gewinnbringendsten Spekulationen zu erkennen. Überaus reichhaltig an passenden Obstsorten sind die Verzeichnisse unserer Baumschulenbesitzer. Nun sollte es Ehrensache eines jeden Landwirthes sein, in diesem reichen Obsthause einen Teil des Weinertrages der Obstternte zur Neuanpflanzung passender Obstarten zu verwenden. Die Lieferung von Obstbäumen nach dem Auslande ist ja durch die Kriegslage erschwert und auch beträchtlich vermindert. Somit steht den hiesigen Landwirthern die Auswahl unter dem besten Material der Obstbäumchen zur Ausnutzung frei. Auch die Gemeinden könnten sich diesen Umstand zunutze machen.

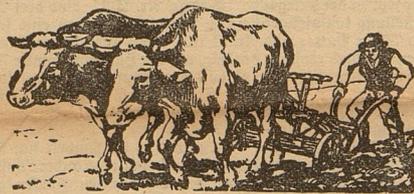
**Zur Pflege des Stachelbeerstrauches** ist jetzt die beste Zeit. Sie besteht im Entfernen der austretenden jungen Schößlinge, im Aufbringen von Kompost oder verrottetem Dünger um den Strauch herum und im Auskneipen oder Abschneiden zu lang gewordener Zweigspitzen und Zweige. Alte, schon verholzte Schößlinge dürfen während der heißen und trockenen Sommerzeit nicht entfernt werden; denn bei dieser Arbeit

können die Wurzeln beschädigt und derartig gelodert werden, daß der Strauch verrottnet. Deshalb ist auch ein tiefes Umgaben des Bodens unter den Sträuchern zu vermeiden. Das Eingraben von Kompost und Dung muß im Herbst geschehen.

**Der Bedarf Deutschlands an pflanzlichen Ölen und Fetten.** Der Bedarf Deutschlands an pflanzlichen Ölen und Fetten wird in Friedenszeiten zu einem großen Teil aus dem Auslande eingeführt. Nachdem die Einfuhr durch den Krieg unterbunden ist, gewinnt die Erzeugung von Öl aus heimischen Früchten zunehmende Bedeutung. Bisher wurde in Deutschland Öl hauptsächlich aus Raps und Rüben erzeugt. Gar nicht oder wenig beachtet blieb die Erzeugung aus Nüssen, Obstkernen, Weintraubenkernen, Bucheckern und Hebrichsant. Die Land- und Forstwirthe werden gut tun, der Einarbeitung und Aufbeahrung dieser Früchte und Fruchttheile in diesem Herbst besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Wir glauben annehmen zu können, daß auch die Behörden sich mit der Frage der Erzeugung aus einheimischen Früchten eingehend beschäftigen.

**Selbsterzeugung von schwarzer Seife.** Frau Mathilde Heinze teilt in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“ mit, sie habe Versuche

angestellt, aus Seifenlauge eine brauchbare Seife herzustellen. Nach verschiedenen vergeblichen Versuchen sei es ihr endlich gelungen; die Anweisung lautet: „Auf 20 Pfund Asfall nahm ich 10 Pfund Natriatron und 40 Liter Regenwasser. Die Masse wurde eine Stunde lang bei flottem Feuer gekocht; wollte sie überkochen, kam eine Kleinigkeit kaltes Wasser hinzu. Alsdann fügte ich ¾ Pfund Salz daran und kochte eine weitere halbe Stunde. Der Kessel blieb dann auf dem feuerlosen Herde stehen. Nach 24 Stunden entfernte ich die Seifenbildung, gab diese in ein anderes Gefäß, goß in viel Regenwasser dazu, bis die Seife reichlich davon bedeckt war, und brachte das Gefäß aufs Feuer. Als die Masse kochte, gab ich etliche Pakete Seifenpulver dazu, ließ sie damit aufkochen und erkalten. Die Lauge gab ich durch ein Sieb; dabei ließ das Schmutzige ab und das Brauchbare blieb in dem Sieb. Hierauf wurde der Kessel sauber gemacht und die Masse aus dem Sieb, mit 1 Pfund Natriatron und 1 Pfund Kolophonium, hineingetan. Nun wurde die Masse bei mäßigem Feuer drei bis vier Stunden lang gekocht, bis sie breiartig wurde. Am anderen Morgen hatte ich nun die große Freude, fünfzehn bis achtzehn Pfund einer guten, brauchbaren, schwarzen Seife im Kessel vorzufinden, die ich in einem Fäßchen aufgehoben habe.“



**Jeder tue seine Pflicht**

**Wie der Krieger im Felde, so der Landmann auf dem Felde!**

Die Bestellung unserer Felder und Wiesen darf auch während des Krieges trotz des herrschenden Mangels an Arbeitskräften nicht vernachlässigt werden. Es ist unbedingt notwendig, daß dem Boden die richtigen Nährstoffe, d. h. neben Stickstoff, Phosphorsäure und — wo erforderlich — Kalk auch das überaus wichtige

**Kali**

**im Kalinit oder 40% igem Kalidüngesalz**

in genügenden Mengen zugeführt wird.

Ueber alle Düngungsfragen erteilt kostenlose Auskunft die

**Agrikultur-Abteilung des Kalisyndikats, G. m. b. H., Berlin SW 11, Dessauer Straße 28/29**

**Verlag von J. Neumann, Neudamm.**

Eschen wurde als erstes „Belehrungsheft des Instituts für Jagdkunde“ herausgegeben:

**Die Massenbekämpfung der Kaninchenplage**

unter Anwendung von Verwitterungsmitteln.

Von **Dr. A. Ströde**, Geh. Regierungsrat, Berlin-Behtendorf.

Mit neun Abbildungen im Texte.

Preis geheftet 60 Pf.

In Partien: 10 Stück 5,50 Mk., 25 Stück 12,50 Mk., 50 Stück 22,50 Mk., 100 Stück 42 Mk., 200 Stück 80 Mk.

Überall, wo täglich Kaninchen zu verküpfen oder bereit fürzuzubringen sind, daß sie nemenswerten Schaden in Wald und Feld nicht mehr anrichten können, empfiehlt sich die Befolgung der eigenartigen, dreifach neuen und wohlverprobten Vorrichtung **Dr. Strödes**, die in der obengenannten Broschüre niedergelegt sind. Forst- und Jagdverwaltungen bestellen am besten Partien für alle Beamte.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postaufschlag. **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Für Schwerhörige.**

Herr D. S. in Wln schreibt: Meine Frau, die seit fünf Jahren an hartem Ohrenlaufen und Schwerhörigkeit litt, ist nach kaum dreimonat. Benutzung Ihrer Hörtrömel fast vollständig geheilt und kann Ihnen die freudige Mitteilung machen, daß sie jetzt nach fünf Jahren die Ohr zum erstenmal wieder gehen hört.

Nachdr. Großes **Bel Schwerhörigkeit** ist **A. Plober's** patent. Hörtrömel unentbehrlich; wird kaum sichtbar im Ohr getragen. Mit großem Erfolge angewendet bei Ohrenlaufen, nerv. Ohrenleiden usw. Lausende im Gebrauch. Zahlreiche Dank-schreiben. Preis Mk. 10, 2 St. Mk. 18. Prospekt kostenlos durch



**E. M. Müller,** München II, Briefnach 53/M.

**Pyramiden-Fliegenfänger!**

1 m lang, 4 1/2 cm breit, doppelte Fangfläche, 100 Stk. 3,50 Mk., bei 300 Stk. franco Nachnahme. **W. M.,** Barentsstr. 32, Bayern, Obfr.

**Ohrensaufen**

Ohrenlauf, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit **97 Gehöröl.**

**Marke St. Bangratius.** Preis 4 2/3 Mk.; Doppelflasche 4 4/5 Mk. Zahlreiche Dankschreiben. **Verlag: Stadtapothek Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Oberrh.).**

**+ Damenbart +**

Nur bei Anwendung der neuen anerkt. Methode kräftig empfinden, verschwindet sofort jeglicher unerwünschte Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Rosten, keine Entzündung, kein Schmerz. Preis 4 1/2 Mk. gegen Nachnahme. **Herrn Wagner, Köln 72, Blumenhofstr. 99.**

**Lungen-Tee** (Nur echt mit **Adler-Mark**) nach ärztl. Verordnung, dient vor allem, den Appetit rege zu erh., zur Beförd. des Schleimaustrittes, zur Ausheilung der Bronchien. Der sehr lästige Husten und die schwächenden Nachtschweisse werden sehr bald nachlassen. — Doppelpaket 2 Mk. Bitte nur aus der **Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstrasse 13.**

**Verlag von J. Neumann, Neudamm.**

**Unterhaltungsliteratur für unsere Krieger im Schützengraben:**

**Der Leibeigene.** Eine Erzählung aus der Zeit der russischen Bauernkriege. Von **Richard Wagner** (Helmuth Oberländer). Zweite Auflage. Preis geheftet 3 Mk. Gewicht: 310 Gramm.

**Gesammelte Schulhumoresten.** enthaltend die früheren Sammlungen: **Wesich im Karzer — Katheder und Schulant — Schulfestereien — Stimmungsbilder aus dem Gymnasium — Samuel Heingerings Tagebuch** und eine Anzahl in Buchform noch nicht veröffentlichter Geschichten. Von **Emst Geklein**. Zweite Auflage. Preis geheftet 3 Mk. Gewicht: 480 Gramm.

**Aus großer Zeit.** Bilder aus dem Kriegesleben eines pommer-schen Jägers. Von **Paul Lehmann-Schiller**. Zweite Auflage. Mit erläuternden Abbildungen. Preis geheftet 2 Mk. Gewicht: 450 Gramm.

**Aus altem Jägerblut.** Abenteuer einer preussischen Forstbeamten- und Jägerfamilie mit Schilderung der Kriegstaten ihrer Söhne von Friedrich dem Großen bis zu Wilhelm dem Siegreichen. Nach Familienpapieren bearbeitet und herausgegeben von **Emst Ehrenfried Viehwiesner**, königlicher Forstmeister. Preis geheftet 2 Mk. Gewicht: 160 Gramm.

**Jäger-Erlebnisse aus Krieg und Frieden.** Herausgegeben vom Vorstand des Vereines Alter Garde-Jäger zu Berlin zum Besten der Unteroffizierskassen des Vereines. Preis kartoniert 2 Mk. 50 Pf. Gewicht: 240 Gramm.

**1866 \* 1870/71.** Erinnerungen eines alten Garde-Jägers. Von **Fritz Müde**. Preis elegant kartoniert 1 Mk. 50 Pf. Gewicht: 140 Gramm.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postaufschlag. Direkte Sendungen nach dem Felde werden bei Vereinfachung des Betrages gern befort.

**Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.**