



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 33.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

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

Minorka-Hühner.

Von Dr. Blände. (Mit Abbildung.)

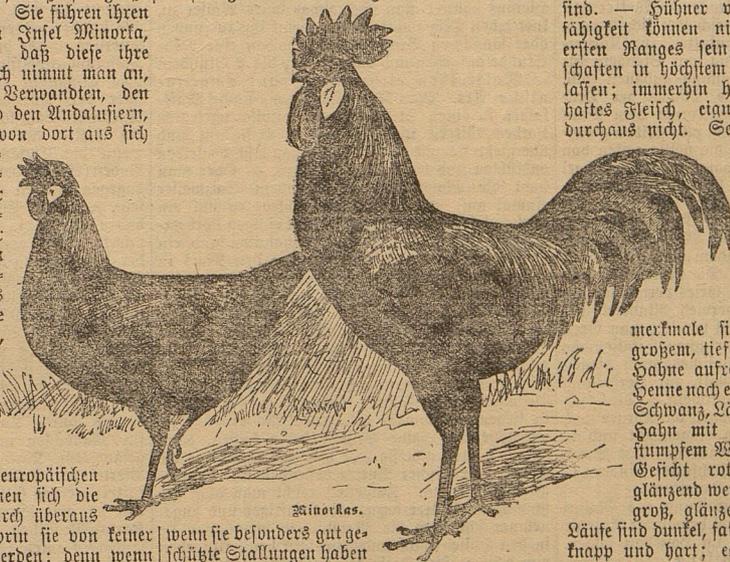
Unter den fremden Hühnerrassen gibt es nur wenige, die bei den Aufzuchtgelehrten wie bei den Liebhabern und Schanzüchtlern gleich großer Beliebtheit sich erfreuen wie die Minorka. Ebenso sehr ihren wirtschaftlichen Vorzügen wie ihrer schönen, flattlichen Erscheinung ist es zuzuschreiben, daß sie große Verbreitung gefunden haben. Sie führen ihren Namen nach der spanischen Insel Minorka, was freilich nicht beweist, daß diese ihre eigentliche Heimat ist. Jedoch nimmt man an, daß sie nebst ihren nächsten Verwandten, den weißgefächerten Spaniern und den Andalusiern, aus Spanien stammen und von dort aus sich in dem übrigen Europa verbreitet haben. Nach Deutschland sind sie in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts durch die Engländer gekommen, die aus einem einfachen schwarzen Bauernhuhn, das aber durch fleißiges Legen ebenso wie durch stolze Haltung sich auszeichnete, diese prächtige Rasse geschaffen haben; zu deren heutiger Vollkommenheit trugen allerdings deutsche Züchter nicht minder als die Engländer bei.

Gleich den anderen südeuropäischen oder Mittelmeerrassen zeichnen sich die Minorka in erster Linie durch überaus reichen Eier-Ertrag aus, worin sie von keiner anderen Rasse übertroffen werden; denn wenn auch die Zahl der Eier bei den Italienern im Durchschnitt vielleicht noch etwas größer ist, so sind doch die Minorka-Eier schwerer, und wenn das Gesamtgewicht der Eier im Jahre für die beste Legerrasse maßgebend ist, so dürften Italiener und Minorka kaum hintereinander zurückstehen. Gute, ein- bis zweijährige Minorka sollen nicht unter 150 Eier im Jahre legen, bringen es auch vielfach auf 180 Stück und darüber; wenn von einzelnen Hennen gerühmt wird, daß sie weit über 200 Stück gelegt haben, so sind dies, wenn nicht übertriebene Angaben, so doch seltene Ausnahmen, die ab und zu bei überreicher Fütterung von Kraftfuttermitteln erreicht werden, aber auf die Dauer zu einem Rückgange der Körperkraft, der Gesundheit und Fortpflanzungsfähigkeit führen. Das Gewicht der Eier von ausgewachsenen Hennen beträgt

70 bis 80 g, manchmal auch noch mehr; übermäßig große Eier sind jedoch ebenfalls unnatürlich und vielfach unbefruchtet oder ergeben schwächliche Küken. Allerdings sind die Minorka nicht zu den Winterlegern ersten Ranges zu zählen; hierin werden sie, wie überhaupt alle europäischen Hühnerrassen, die kurzes, hartes Gefieder haben, von den weichfedrigen, flaumweichen, asiatischen Rassen übertroffen; bei strenger Winterfütterung legen die Minorkas nur,

Die Küken wachsen rasch heran, verlangen aber ausreichenden Schutz gegen rauhe und nachfalte Witterung; deshalb läßt man meistens nicht vor Anfang April brüten, aber auch am besten nicht später als Mitte Mai, da späte Bruten nicht kräftig genug werden. Bei freiem Lauf sind die Minorka fleißige Futterfucher; jedoch lassen sie sich auf beschränktem Raume gut halten, da sie nicht wild und scheu, sondern von mehr ruhigem und zutunlichem Wesen sind. — Hühner von so vorzüglicher Legefähigkeit können nicht zugleich Fleischhühner ersten Ranges sein, da diese beiden Eigenschaften in höchstem Maße sich nicht vereinigen lassen; immerhin haben sie ein recht schmackhaftes Fleisch, eignen sich aber für die Mast durchaus nicht. Sehr geeignet sind die Minorka zu Kreuzungen mit Landhühnern, um deren Legefähigkeit zu verbessern.

Die Minorka sind, wie unsere Abbildung zeigt, von großer, kräftiger, mittelhoher und langgestreckter Gestalt und sehr aufrechter, stolzer Haltung. Hauptmerkmale sind ein starker Kopf mit großem, tiefgezacktem Kämme, der vom Hahne aufrecht getragen wird, bei der Henne nach einer Seite fällt. Hals, Rumpf, Schwanz, Läufe lang, der Schwanz, beim Hahn mit langen Sicheln, wird in stumpfem Winkel zum Rücken getragen. Gesicht rot, Ohrspeichen groß und glänzend weiß, Kehlschlappen lang. Augen groß, glänzend, dunkel. Schnabel und Läufe sind dunkel, fast schwarz. Das Gefieder ist knapp und hart; es gibt drei Farbenschläge, schwarze, weiße und gesperrberte; die schwarzen sollen tief schwarz sein mit grünlichem Metallganz, die weißen blütenweiß; die gesperrberten werden wir gelegentlich besonders besprechen.



Minorkas.

wenn sie besonders gut geschützte Stallungen haben wie auf den Bauernhöfen, auf denen der Geflügelstall mit den Großviehställen in Verbindung steht und an deren Wärme Anteil hat. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß es gut wäre, die Hühner unmittelbar im Großviehstalle oder so unterzubringen, daß die Luft des Großviehstalles in den Hühnerstall dringt; denn diese ist nicht rein und für die Hühner zu warm, so daß sie verweichlicht werden und die großen Kämme erfrieren, wodurch das Legen verhindert wird. Wenn nun auch die Minorka im Winter etwas weniger legen als manche anderen Rassen, so legen sie in den anderen Jahreszeiten um so fleißiger, und ihre Vegetativität wird im Sommer nicht durch Brutlust unterbrochen, da diese fast gar nicht vorhanden ist. Man muß daher ihre Eier durch Hennen anderer Rassen ausbrüten lassen.

Mais (türkischer Weizen, Welschkorn, Kukuruz) und seine Verwendung im Haushalt.

Von Anna Müller.

Der Mais, eine sehr ertragreiche und in allen Teilen nutzbare Getreideart, stammt aus Amerika und hat sich seit der Entdeckung dieses Weltteiles über die ganze Erde verbreitet. Früher wurde er vorzugsweise in Italien, Spanien, Portugal, Ungarn, Griechenland und in der Türkei angebaut, aber in neuerer Zeit baut man ihn auch in Süd- und Norddeutschland, da sein Anbau sowohl als Körnerfutter wie als Grünfutter nutzbringend ist. Die Maispflanzen haben faserige, lange Wurzeln,

einen getaden, aufrechtstehenden, hohlen, aus einzelnen Gelenken bestehenden Halm und lange, schiffartige, hellgrüne Blätter; an der Spitze des Halmes erscheinen die männlichen Blütenrispen, die einen gelben Blütenstaub ausstreuen und damit die an den Seiten des Halmes erscheinenden weiblichen Blüten in Gestalt kolbenförmiger, von Blattbüscheln umschlossener Ähren befruchten. Die Samen oder Früchte bestehen aus rundlichen, ziemlich großen, meist glänzend gelben Körnern, die in sechs bis zwölf Reihen dichtgedrängt nebeneinander um den 18 bis 36 cm langen und 3 bis 6 cm dicken Samentolben sitzen. Es gibt verschiedene Arten von Mais, die sich durch Höhe der Stengel, Größe der Blätter und Kolben und Farbe der Körner voneinander unterscheiden, auch üben Klima und Bodenbeschaffenheit einen großen Einfluß aus. Man hat Mais mit gelben, weißen, roten, blauen, violetten, schwarzen und marmorierten Körnern, die an Form und Ertrag sehr verschieden sind — in Spanien soll es über hundert verschiedene Abarten geben; die amerikanischen Maisarten sind die schönsten, größten und ergiebigsten, können aber wegen ihrer langen Vegetationszeit in weniger warmen Klimaten nicht angebaut werden. Unter den europäischen Maisarten hat man gelbe und weiße, von denen man vorzugsweise eine frühreifende, kleinförmige und eine später reifende, große gelbe Sorte, sowie eine kleinförmige weiße Sorte anbaut; die weißen Arten reifen früher, sind ergiebiger und geben besseres Mehl als die gelben; letztere gedeihen jedoch leichter und verlangen einen weniger fruchtbaren Boden als jene. Baut man den Mais als Grünfütter, so wählt man gewöhnlich den sogenannten virginiischen Riesenmais oder den amerikanischen Pferdezahnmais und andere amerikanische Sorten, die außerdem auch in der Gartenkunst als Zierpflanzen verwendet werden. Der Mais gedeiht am besten bei warmem, etwas feuchtem Klima in einem milden, lockeren, lehmigen Sandboden, wogegen ihm strenger und kalter Boden gar nicht zuzugut; die Zeit der Aussaat muß sich nach der Witterung richten, man nimmt sie meist im Mai bei warmem, trockenem Wetter vor. Die Art der Bestellung unterscheidet sich danach, ob man den Mais als Grünfütter, zur Körnererzeugung oder zur Erzeugung von Stengeln für Zucker oder Spiritus-Gewinnung anbauen will. Die Ernte erfolgt, wenn die Spitzen der Deckblätter weiß werden und die Körner dem Druck des Nagels widerstehen; da nicht alle Kolben gleichzeitig reifen, so nimmt man die völlig reifen von Zeit zu Zeit ab, schneidet später die Maisstängel dicht über der Erde ab und stellt sie in Bündeln zum Trocknen auf. Das Entföhren der an der Luft oder im Boden getrockneten Kolben geschieht entweder im großen durch eine Maisentföhrmaschine, oder im kleinen, indem man die Kolben in großen Säcken ausbricht. Die Maiskörner sind ganz oder geschoten, auch zu Grieß vermahlen ein treffliches Mastfütter für Federvieh, Rindvieh und Schweine; aus dem Maismehl bereitet man Brei, Klöße, Brot, Kuchen, Giefkuchen, italienische Polenta, Schmarren und ähnliches, auch dienen die Körner als Kaffee-Ersatzstoff, zur Herstellung von Stärke, Bier und Branntwein. Die ganz abgenommenen Kolben, an denen die Körner noch weich sind, werden in Essig eingemacht und in Amerika auch gefocht gern gegessen. Das Stroh benutzt man nicht allein als Viehfütter, sondern in neuerer Zeit auch zur Papierbereitung.

Nach dieser kurzen Beschreibung des Maises als Pflanze mögen eine Anzahl bewährter Rezepte zur Verwertung des Maises im Haushalt folgen. Maiskolben in Salzwasser einzumachen. Nachdem die ausgereiften Kolben von den Ähren befreit sind, während die Körner aber noch weich und weiß sind, läßt man sie in scharf gelassenem Wasser einmal aufkochen, legt sie in Blechbüchsen, übergießt sie mit dem Salzwasser, dann werden die inzwischen verblühten Büchsen eine reichliche Viertelstunde im Wasserbad gefocht, um sie später beim Gebrauch in der Küche zu erwärmen und mit frischer oder zerlassener Butter zu Tisch zu geben. Maiskolben gebraten, auf schwäbische Art. Sobald die Maiskolben ihre volle Größe erreicht haben, die Körner aber noch weich und weiß sind, nimmt man sie ab, befreit sie von den Hüllen und Ähren, schneidet sie der Länge nach entzwei, bestreicht sie mit Butter und brät sie auf dem Rost, indem man das Bestreichen mehrmals wiederholt; sie werden dann sehr heiß zu Tisch gegeben. Maisklöße. In siedendes Wasser oder noch besser in siedende Milch quirlt man langsam so viel

Maismehl ein, daß ein ziemlich dicker Brei entsteht, fügt eine Prise Salz hinzu und kocht den Brei unter fortwährendem Umrühren zehn Minuten bis eine Viertelstunde gehörig durch, schüttet ihn dann aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit zwei bis drei Eiern und einigen Löffeln Weizenmehl, rührt mit dem in siedendes Wasser getauchten Löffel Klöße davon ab und bädt diese in Butter oder gutem Rinderfett, um sie mit irgend einer Fleischbeilage zu Tisch zu geben.

Mais-Grieschmarren, österreichische. In 1 Liter siedende Milch quirlt man ½ Liter Maisgries, läßt denselben einige Male aufkochen, dann eine halbe Stunde etwas abseits vom Feuer zu einem dicken Brei dünken, worauf man ihn in eine Pfanne mit 90 g fester Butter schüttet, auf einer heißen Stelle zuerst von unten bräunt, umdreht, mit zwei Gabeln zu großen Broden zerreiht, nochmals etwas fest und braun werden läßt und zu gebünntem Wadobst oder geschmorten frischen Pflaumen zu Tisch gibt.

Mais-Frittlers, amerikanische. Zu ½ Liter jungen, grünen, von den Kolben abgetriebenen und dadurch zerquetschten Maiskörnern mischt man drei Eßlöffel Milch, eine knappe Oberseite Mehl, ein nußgroßes Stück Butter, ein Ei, einen Teelöffel Salz und eine Prise Pfeffer, mengt alles gut durcheinander und legt die Masse teelöffelweise in heiße Butter oder lodernden, zerlassenen Speck ein, um sie auf beiden Seiten goldbraun zu baden und dann sofort heiß zum Tee oder Zinibiß aufzutragen. Diese Frittler ähneln im Aussehen und Geschmack den gebadenen Austern und werden deshalb in Amerika Mock-Oysters genannt.

Mais-Brot, amerikanische. Man vermischt ein Kilogramm Maismehl mit zwei Kilogramm Weizenmehl und zwei Eßlöffel Salz, löst zwei reichliche Eßlöffel oder 50 bis 60 g Hefe in ¼ Liter lauwarmem Wasser auf, gießt die Hefe in eine mitten im Mehl gemachte Vertiefung, verührt alles zu einem Teig und bestäubt denselben mit Mehl, worauf man ihn zudeckt und an einem warmen Orte 1 ½ bis 2 Stunden aufgehen läßt. Hierauf schüttet man noch etwas laues Wasser zu, knetet den Teig tüchtig durch, formt ihn zu runden oder länglichen Broten, läßt dieselben eine halbe Stunde aufgehen und bädt sie 1 ½ bis 2 Stunden.

Maiskolben einzumachen auf amerikanische Art. Man legt frische, ganz junge Maiskolben in einen Steintopf mit dazwischengelegten Lorbeerblättern und ein wenig Kapillium und übergießt sie mit siedendem Essig, läßt denselben aufkochen und bindet den Topf zu. — Oder man kocht die Maiskolben in siedendem Salzwasser einmal auf, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb und kocht guten Weinessig mit einigen Lorbeerblättern, spanischem Pfeffer, Schalotten und ein wenig Knoblauch; dann legt man den Mais in einen Topf, streut reichlich Senfskörner darüber und übergießt sie mit dem ausgekühlten Essig.

Maiskolben gefocht auf amerikanische Art. Dieses amerikanische Lieblingsessen bereitet man, wenn der Mais das Stadium der Reife erlangt hat, so daß die Körner völlig ausgebildet, aber noch weich und weich sind; man beiseitigt die Deckblätter und Ähren, wirft die ganzen Kolben in siedendes, schwach gelatztes Wasser, läßt sie ungefähr eine halbe Stunde darin kochen, dann ablaufen, und gibt sie sehr heiß zur Tafel, wo die Körner mit frischer Butter bestreut und herausgegessen werden. Zuweilen reicht man auch geschmolzene Butter dazu. Noch saftiger und angenehmer schmecken die Maiskolben, wenn man sie in den Hüllen kocht und dann erst beim Aufgeben von dem größten Teile der Deckblätter befreit, wie man sie in Saratoga, dem feinsten amerikanischen Badeorte, zu bereiten pflegt.

Feinere Mitteilungen.

Füttert man Pferde gedämpfte Kartoffeln, was unter den jetzigen Verhältnissen häufig genug vorkommen dürfte, so ist dabei folgendes zu beachten: Die Kartoffeln müssen sauber von allem Schmutz gereinigt, täglich gedämpft und dürfen niemals heiß verfüttert werden. Wichtig ist auch die Reinhaltung der Rippen, weil sie sonst leicht veräulern. Holzrippen müssen deshalb mindestens wöchentlich zweimal mit heißem Wasser und Soda, Ton- oder Eisenrippen wöchentlich einmal sorgfältig gereinigt werden. Auch darf man den Pferden nicht gleich die volle Ration geben, sondern muß mit 5 kg pro Haupt anfangen und kann dann nach und nach bis zu 12,5 kg steigern.

Eine Beigabe von 5 kg Hafer und 1,5 kg Kleie gibt ein Futter, bei welchem die Tiere sich sehr gut halten und alle Arbeiten verrichten können. M.

Kartoffelkraut als Futter. Wie Dr. Wilhelm Böls, Vorsteher der ernährungsphysiologischen Abteilung des Instituts für Gärungsgewerbe zu Berlin, in einem Flugblatt ausführt, hat das Kartoffelkraut ungefähr den gleichen Futterwert wie Wiesenheu; es besitze jedoch einen noch höheren Gehalt an verdaulichem Rohprotein. An der ernährungsphysiologischen Abteilung des Instituts für Gärungsgewerbe sind außer der Bestimmung der Verdaulichkeit der Nährstoffe im Kartoffelkraut und auch im Sauerfütter Versuche an Milchfühen von je vierzehntägiger Dauer angestellt worden. Die Kühe erhielten bei quantitativer Fütterung etwa die Hälfte des Kraftfutters in Form von Kartoffelkraut; in den Vergleichsperioden wurde nur Wiesenheu verfüttert. Das Kartoffelkraut leistete hinsichtlich der produzierten Menge an Milch, Milchfett und Milchzuckerstoff zum mindesten das Gleiche wie gutes Wiesenheu. Die Milch war von einwandfreier Beschaffenheit. Die Einfütterung des Kartoffelkrautes erfolgt in derselben Weise wie die anderen Raufutterstoffe. Erwünscht, wenn auch nicht unbedingt nötig, ist die Zerkleinerung durch Säcken. Die Tiefe der Gruben darf nicht weniger als 2 m, die Breite und Länge müssen mindestens je 3 m betragen. Der größte Wert ist auf die Verhinderung des Luftzutritts zu legen. Zu dem Zweck muß das Kraut beim Einbringen in die Gruben kontinuierlich sehr fest eingestampft oder besser durch Pferde und Ochsen festgetreten werden, bis die Grube gefüllt ist. Ein nur oberflächliches Festtreten bewirkt sehr viel größere Nährstoffverluste, als sie bei fester Lagerung stattfinden. Es folgt dann eine Erdbedeckung von etwa 75 cm Stärke. Die in der ersten Zeit in der Erdschicht auftretenden Risse sind regelmäßig zu schließen. Bei einer Nein-zuchtfütterung des Kartoffelkrautes sind die Nährstoffverluste geringer, und auch in diätetischer Hinsicht ist das gewonnene Futter wertvoller wie bei der wilden Einfütterung. Eine Nein-zuchtfütterung würde dann in Betracht kommen, wenn wasserundurchlässige Gruben zur Verfügung stehen. Das Einsäuern des Kartoffelkrautes hat gegenüber der Dürrebereitung den Nachteil, daß erhebliche Nährstoffverluste stattfinden, die etwa ein Drittel der organischen Substanz betragen, wenn die Einfütterungsgruben in durchlässigen Böden (Sand- oder Humusböden) angelegt werden; dagegen dürften die Nährstoffverluste nur gering sein, wenn die Einfütterung in Lehm- oder Tonböden erfolgt, in denen nur wenig Pflanzsaft verbleibt. Die Vorzüge der Einfütterung gegenüber der Heubebereitung bestehen darin, daß dieselbe vom Wetter unabhängig ist, und daß man das Kraut an Ort und Stelle einsäuern kann. Da das Kartoffelkraut 90% Trockensubstanz, das Sauerfütter dagegen nur 25% Trockensubstanz enthält, würden 100 kg Kartoffelkraut ungefähr denselben Nährstoffgehalt besitzen, wie 360 kg Sauerfütter aus Kartoffelkraut. Für Pferde, Milchfühe und Jungvieh kann die Hälfte des Raufutters durch Kartoffelkraut ersetzt werden, für Mastochsen und Schafe drei Viertel. Von gefäuterten Kartoffelkraut können bis zu drei Viertel der Rationen an Kartoffelkraut verfüttert werden (also statt 100 kg Kartoffelkraut 270 kg eingefäutertes Kartoffelkraut und 25 kg Kartoffelkraut oder 25 kg Wiesenheu). Besondere Rauteln sind bei der Verfütterung des Kartoffelkrautes nur dann erforderlich, wenn die Beschaffenheit infolge ungünstigen Entwecklers gelitten hat. Es kommen dann diejenigen Vorkehrungsregeln wie für die Verfütterung des schlecht gemalten Wiesenheues in Frage. Ferner darf das Kartoffelkraut nach den vorliegenden Erfahrungen nicht frisch verfüttert werden. S.

Hat ein Huhn das dritte Legejahr beendet, so ist es rationell, dasselbe zum Abflachten anzurangieren. Einmal liefert es nun noch ein schätzenswertes Suppen- und Bratenstück, dann aber ist hauptsächlich durchschlagend, daß die Vegetativität nach der Zeit sehr abnimmt und ein solches Tier hier und da mit dem erforderlichen Futterwert nicht einmal mehr den Eierwert deckt. Zu Versuchszwecken aber halten wir bekanntlich keine Legehühner. Nun ist Ende August und Anfang September gutes Augenmerk auf die Hühner genannten Alters zu richten, um das Einstellen der

Vegetätigkeit zu wissen, bevor die Hühner mit der Mauser beginnen. Bekanntlich gerät das Tier dabei in einen krankhaften Zustand, der es aus verschiedenen Gründen zum Abschachten recht ungeeignet macht. Weist sind aber beim Abwerfen der alten Federn auch die neuen Federbümpfen schon darunter verfault. Das Tier hat dann durchweg auch schon längere Zeit das Legen eingestellt und die Nahrung zum Ersatz der neuen Befiederung verwandt. Naturgemäß muß es dabei erheblich an Fleisch verlieren. Dem durch zeitiges Abschachten zuzukommen, rät also bloß die Klugheit, denn wozu vorher noch ein Federfleisch gleichsam mit Futter bezahlen? Außerdem vollzieht sich aber auch das Abfedern eines neuen Federkleides sehr mühsam, da die frischen Federn mit ihrem weichen, blutigen Kiel noch recht fest sitzen und an der unausgebildeten Fahne schwer zu fassen sind. Es wäre also kein so schlimmer Mißgriff, ein Tier bereits abzuschachten, bevor es in dem dritten Vegetationsjahr das letzte Ei gelegt hat, damit die Mauser nicht unversehens überrascht. W. A.

Weißbutter als Brotzusatz. Dieses Rezept, das wie so manches Gute aus Großmutter's Zeit stammt, aber vergessen wurde, weil wir zu verwöhnt geworden waren, wird manchen in diesem Kriegsjahre eine Hilfe sein. Man brät gewürfeltes Speck mit Zwiebel aus, schirmt Mehl darin und füllt mit süßer Milch auf, so daß ein dicklicher Brei entsteht, den man mit etwas Salz abschmeckt. Diese Weißbutter kommt bestz auf den Tisch und wird auf Brot gestrichen. Will man üppiger sein, kann man auch ein Ei darantun. G. W.

Bienenkuchen — auch als Auflauf zu essen. Aus 250 g Weizenmehl — man kann auch zur Hälfte Tapioca oder Agumamisch nehmen —, ein Ei und ein Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Milch, 15 g in ein wenig lauwarmen Wasser aufgelöste Hefe, 65 g Fett — halb Pflanzenbutter, halb ausgeglühtes Nüßöl — und 65 g Zucker macht man einen Festteig und läßt ihn gehen. Dann schält man acht bis zehn reife Birnen, schneidet sie in Scheiben und tocht sie mit drei Eßlöffel voll Erdbeer- oder Himbeermarmelade und 125 g Zucker gar, um sie mit ein bis zwei Eßlöffel voll aufgelöstem Kartoffelmehl ziemlich dicklich einzulochen. Statt mit Kartoffelmehl kann man die Birnen auch mit etwas feinem Weizenmehl bedecken. Nun nimmt man eine Auflaufform, die feuerfest sein muß und eingesettet wird, legt sie mit Teig aus und läßt von letzterem so viel, wie man als Deckel braucht, zurück. Nun gibt man die Obstmasse hinein und legt den Teigdeckel auf. Das Ganze bäckt man dreiviertel Stunden im gut geheizten Ofen. Warm ist es ein vorzüglicher Auflauf, kalt ein sehr wohlgeschmeckender Kuchen, der des geringen Eier- und Fettverbrauches wegen auch in der Kriegszeit auf unseren Tisch kommen kann. G. W.

Obstmus ohne Zucker ist sehr wohl möglich und heute bei den hohen Zuckerpreisen sogar empfehlenswert. Es ist dabei weiter nichts zu beachten, als das Mus recht dick einzulochen, es wird durch Konzentration haltbar gemacht. Zum Gebrauch wird es dann mit etwas Zuckerlösung aufgetoht, zur beliebigsten Dose verdünnt und nach Geschmack verfeinert. Wo weniger auf hohe Güte gesehen wird, z. B. im eigenen Haushalt, kann zur Verfeinerung bei der Herstellung des Muses der Saft von Zuckerrüben verwendet werden. Noch mehr ist aber der ungerührte Rohrzucker zu empfehlen, welcher viel billiger und auch überallorts zu haben ist. Schl.

Rastanien-Eis. 250 g geröstete Rastanien werden von der Schale befreit, zum Abkühlen beiseite gestellt, und dann mit wenig Rahm in einem Napf möglichst fein zerrieben. Dies Rührteig mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und 250 g Zucker unter fortwährendem Rühren aufgeschot, mit sechs Eigelben vermergt und dann in die Gefrierbüchse getan. A. M.-W.

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 einen beschränkten Raum. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage breite Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 235. Ich kaufte eine fünfjährige hochtragende Kuh. Nach dem Kalben gab die Kuh auf einem Strich weniger Milch, als auf

den andern. Somit melkt sich die Kuh sehr leicht und gibt viel Milch. Wie ich annehme, ist der schadhafte Strich dadurch entstanden, daß beim Melken so hoch gegriffen und dadurch ein Streifen vom Euter in den Strich gezogen worden ist, denn man fühlt einen Fleischkörper drin, der die Milch zurückhält. Man muß beim Melken sehr hoch greifen und die Milch erst durch diesen Körper hindurchdrücken, was sehr anstrengend ist, auch kommt nur ein kleiner Strahl Milch aus dem Strich. Kann man hiergegen etwas tun, ich möchte die Kuh ungenü verkauft? R. B. in B.

Antwort: Der Fleischkörper ist nicht durch Hochgreifen beim Melken entstanden, sondern durch eine vom Vorbeförder der Kuh entweder ganz übersehene oder vernachlässigte Euter-Entzündung. Letztere pflegt dann eine Verhärtung in sehr verschiedenem Umfange zur Folge zu haben, die Ursache hiervon sind abgestorbene Fleischteilchen des Euters und nicht durchgebrochene kleine Euterherde, und die herum eine verdichtete Bindegewebs-Entzündung Platz greift. Hierdurch bilden sich dann die sogenannten Milchknötchen, welche oberhalb der Striche oder im Euter selbst (meist ist nur ein Euterviertel erkrankt) zu fühlen sind. Versuchen Sie es, durch oftcs Ausmilchen des Striches und tüchtiges Massieren der Stelle, an der der Knötchen zu fühlen ist, nachdem vorher etwas ungeschälte Butter aufgeschrieben ist, denselben zur Zerteilung zu bringen, über Nacht können Sie das betr. Euterviertel mit Kampferliniment einreiben. Meist pflegen solche Euterfehler nach dem nächsten Kalben wieder zu verschwinden! Da dies im vorliegenden Falle nicht geschehen ist, so wird die Kuh den Fehler wahrscheinlich behalten. Es ist nicht unmöglich, daß der Vorbeförder die Kuh deshalb verkauft hat. Hoffbar machen können Sie ihn nicht, sie hätten dann von ihm garantieren lassen müssen, daß die Kuh ein gesundes Euter besitzt. B.

Frage Nr. 236. Meine fünfzehn Hühner haben früher gut gelegt, in der letzten Zeit aber sehr nachgelassen. Sie suchen mit den Schnäbeln im Gesträuch; ich fand aber auf ihrem Rücken beinahe gar kein Ungeziefer, dagegen im Stalle in den Fugen des Ungezieferes und den Nagellöchern zahllose kleine Insekten von roter Farbe, infolgedessen habe ich Wände und Fugen mit Kalzmilch gestrichen. Genügt dies, und was sind das für Insekten? R. in S.

Antwort: Die fraglichen Schnaroker sind Vogelmilben, welche sich an Tage in den Nischen und im Holzwerk der Stallungen aufhalten, des Nachts aber auf die Hühner überkriechen und ihnen das Blut aussaugen. Bei ihrer ungeheuren Vermehrung sind sie eine schlimme Plage für die Hühner. Um das Ungeziefer gründlich zu vertilgen, müssen Sie der Kalzmilch, mit der die Ställe und namentlich alles Holzwerk in denselben wiederholt zu streichen sind, etwas Kreolin, Bazillol oder ein anderes mitbenützendes Mittel (etwa 3 g auf 1 Liter Kalzmilch) zusetzen, auch den Fußboden damit sprengen und den Dünger häufig entfernen. Dr. B.

Frage Nr. 237. Meine Gurken haben gut angelegt; plötzlich wurden die Blätter gelb, auf der Unterseite zeigten sich kleine weiße Stellen, die Blätter vertrocknen, und die Gurken werden nicht größer; daneben stehende Bohnen sind von der gleichen Krankheit befallen. Was ist dagegen zu tun? R. in S.

Antwort: Vermutlich sind Ihre Gurken und Bohnen von einer Art Mehltau befallen. Vor der Blüte ist derselbe durch Besprengung mit einer Kupfervitriolalkalilösung (3 Liter Kupfervitriol in 5 Liter warmem Wasser und drei kg abgeloßtem Kalk in 5 Liter kaltem Wasser aufgelöst) und beide Mischungen gut miteinander vermischt) zu bekämpfen, was aber nach dem Fruchtansatz wegen der Giftigkeit der Lösung nicht mehr angeht. Das einzige vielleicht noch wirksame Mittel ist Bestreuen der Pflanzen mit Schwefelblumen. Dr. B.

Frage Nr. 238. Infolge der hohen Schweinepreise beabsichtige ich ein Kalb für den eigenen Haushalt zu schlachten. Wie ist das Fleisch am geeignetsten in Dauerwaren zu verwandeln, ohne daß es allzuviel von seinem Geschmack verliert, um so mehr, da es jetzt doch noch ziemlich warm ist. D. R. in S.

Antwort: Kalbfleisch läßt sich schlecht zu Dauerware verwenden, denn das schmeckt gepökelt nicht gut. Die beste Verwertung würde folgende sein: Die Keule kann, kühl hängend, gut acht Tage bei der jetzigen Temperatur aufbewahrt

werden, nachher kann man sie noch acht bis zwölf Tage in Buttermilch oder saure Milch legen, die aber öfters erneuert werden muß. Salz und Weichteile des Kalbes benutzt man zum Kochen von Sülze. Die Rippen können in Gelee gefocht werden, indem man sie in kleine Portionstücke zerteilt und diese mit Wurzelwerk, Essig, Zwiebeln, Pfeffer und Salz kocht. Ist das Fleisch gar, nimmt man es heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb und fügt etwas Gelatine (weiß) hinzu. Nun gießt man die Brühe durch ein Sieb auf das Fleisch, welches man in Seintöpfe gelegt hat. Nach dem Erkalten läßt man etwas Talg übergießen, um die Luftzufuhr zu verhindern. Blatt und Rücken werden gebraten, in Stücke zerlegt, in weite Gläser mit luftdichtem Verschluss gepackt, die Brühe darauf gegossen, die Gläser geschloffen und in Wasser, gut mit Heu verpackt, damit sie sich nicht berühren, eine Stunde gefocht. Es würde sich bei den teuren Fleischpreisen überhaupt empfehlen, daß die Landwirte das geschlachtete Vieh unter sich zum Selbstkostenpreise hindurchverkaufen; dadurch würde das Fleisch besser verwertet. Wie oft muß das Fleisch schnell verbraucht werden, da es sonst verdirbt. M. D.

Frage Nr. 239. Wie füttert man sechs Wochen alte Kaninchen? Ich gebe meistens Kohlblätter, hin und wieder Heu, einmal am Tage gefochte Kartoffeln. Sollen sie immer Wasser zum Trinken haben, auch wenn sie Kohlblätter bekommen? Frau C. in G.

Antwort: Es ist reichlich früh, wenn Sie die jungen Kaninchen schon mit sechs Wochen von der Mutter entwöhnen; besser ist es, sie mindestens acht Wochen alt werden zu lassen. Zunächst müssen die Tiere täglich ein lauwarmes, luppenartiges Futter aus gefochten Kartoffeln mit etwas Mele oder Schrot erhalten, sodann recht viel Grün aller Art, gutes Gras, allerlei Unkräuter und Gemüße, Kohl und Salat nicht zu viel, gutes Heu usw. An dem Eingehen des einen Kaninchens ist vielleicht übermäßige Kohlfütterung schuld. Bei Trockenfütterung müssen sie stets auch Wasser haben, bei Grünfütterung ist das überflüssig. Als Lehrbuch empfehlen wir Ihnen Mählich, „Kaninchenzucht“, Preis Mk. 1,10 Drosch. Dr. B.

Frage Nr. 240. Gibt es ein Mittel, um das starke Schimmeln des Brotes zu verhindern? Ich backe selbst. Vielleicht begünstigt der hohe Kartoffelkurs das Schimmeln, denn in früheren Jahren habe ich nichts oder sehr wenig davon bemerkt. D. R. in S.

Antwort: Das Schimmeln des Brotes rührt vom Kartoffelzusatz her. Nehmen Sie etwas weniger Kartoffeln und mehr Sauerteig; vor allem muß das Brot länger im Ofen bleiben und nachher trocken aufbewahrt werden. M. D.

Frage Nr. 241. Mein Zughund, Doggenbastard, acht Jahre alt, hatte, als er zwei Jahre alt war, am Hals ein Würgeschwür, das wir durch festes Wärmen zum Aufgehen brachten. Nun hat der Hund seit ungefähr fünf Wochen da, wo der Schwanz anfängt, eine Beule, wenn der Schwanz hängt, sieht man sie nicht. Nun ist die Beule aufgegangen, und der Hund belckt sie immer. Was soll ich dagegen tun? G. W. in S.

Antwort: Das Belcken der aufgegangenen Beule (Abszess) führt die Heilung nicht, sofern der Hund nicht infolge Juckreizes etwa anfängt, die Wunde zu benagen. Wir raten, die Wunde morgens und abends mit Hilfe eines sauberen Einwandlappchens mit lauwarmem Vorwasser (eine Messerspitze Vorläure auf einen Löffel Wasser) zu reinigen. Sollte nach Ablauf von sieben Tagen Heilung nicht eingetreten sein, so muß die Wunde einen Tag um den anderen mit Jodtinktur ausgepinselt werden. Dr. B.

Frage Nr. 242. Eine Henne hat geglückt und war danach anfangs munter, legte auch ein Weichel, sist aber jetzt teilnahmslos, frißt sehr wenig und ist schon äußerst abgemagert; was kann ihr fehlen? Wird sie noch einmal anfangen zu legen? Können Sie mir eine Broschüre über Geflügelzucht empfehlen? Frau C. in G.

Antwort: Allen Anschein nach leidet die Henne an Tuberkulose, die unheilbar und ansteckend ist, weshalb wir Ihnen raten, die Henne zu töten und alsdann tief zu begraben, ebenso den Dünger samt der Einstreu aus dem Stalle, denn dadurch kann die Krankheit übertragen werden. Wir empfehlen Ihnen die Anschaffung von Huber's „Die Geflügelzucht“, Verlag von J. Neumann, Neudamm, Preis Mk. 3,50. Dr. B.

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

Kleemüdigkeit. Sobald auf manchen Bodenarten der Klee zu oft hintereinander gebaut wird, gehen die Erträge immer mehr zurück. Die Pflanzen bekommen schließlich ein gelbes, ungesundes Aussehen und erreichen oft gar nicht die Höhe zum Schneiden. Diese Erscheinung bezeichnet man mit dem Namen „Kleemüdigkeit“. Lange Zeit ist man der Ansicht gewesen, daß sie durch kleine im Boden tätige Lebewesen, Bakterien, hervorgerufen wurde; heute weiß man jedoch, daß die Kleemüdigkeit in den meisten Fällen der allmählichen Verarmung des Bodens an den mineralischen Nährstoffen: Kalz, Kali und vor allen Dingen der Phosphorsäure, zuzuschreiben ist. Das Kali gibt man in einer Menge von etwa 400 kg auf das Hektar bereits im Herbst oder Winter. Ist der Boden an Kali ganz verarmt, so muß man ihn in Form von Kalksalz mit etwa 2400 bis 3000 kg auf ein Hektar gefondert streuen. Ist aber eine solche Kalkarmut nicht vorhanden, so genügt die gleichzeitige Zuführung des Kalzes mit der Phosphorsäure in Thomasmehl. Man verwendet für ein Hektar 400 bis 600 kg, die im Herbst, Winter oder bei dem Beginn des Frühjahrs ausgestreut werden. Wird der Boden regelmäßig mit mineralischem Dünger versehen, so ist Kleemüdigkeit nicht zu befürchten.

Erhöhung der Fruchtbarkeit der Obstbäume. Um die Fruchtbarkeit der Obstbäume zu erhöhen, empfiehlt es sich, dem Boden, welcher die Bäume umgibt, Eisen zuzufügen, und zwar eignen sich für diesen Zweck vorzüglich alte, sonst wertlose Eisenstücke. Aber nicht nur bei Obstbäumen, sondern auch bei Blumen, im Garten wie in Töpfen, ist ein Eisenzusatz zu der Erde äußerst dienlich; denn dieser erhöht die Pracht der Farben ungemein, und jeder Blumenfreund kann sich leicht davon überzeugen, wenn er der Erde,

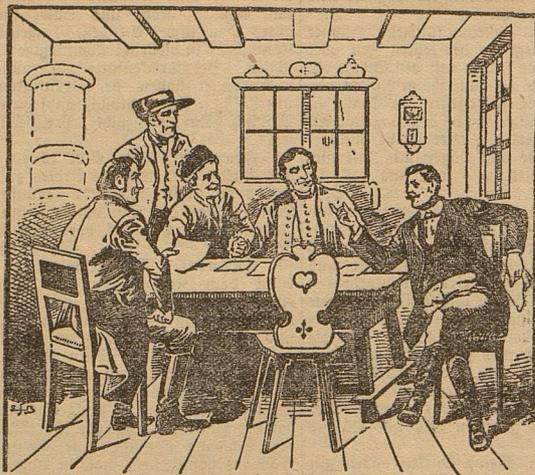
welche seine blühenden Gewächse aufnehmen soll, etwas Hammer Schlag oder Eisenpäne zusetzt. Wie das Eisen dem tierischen Körper erhöhte Farbe verleiht, so auch den Pflanzen.

Falläpfel. Versaulen und verderben darf in diesem Jahre nichts, also auch nicht die oft mißachteten und doch so wertvollen Falläpfel. Zur Geleebereitung sind schon die ganz kleinen, unreifen Falläpfel verwendbar, die gut gewaschen, knapp mit Wasser bedeckt, weich gekocht werden. Nach 24 Stunden gießt man sie durch ein feineses Säckchen. Dem Saft wird die Hälfte seines Gewichtes an Zucker beigelegt, dann wird er gekocht bis zur Geleeprobe, d. h. bis ein erkalteter Tropfen erstarrt. Werden die Äpfel größer, so daß sich bereits Apfelsmus daraus herstellen läßt, so verwendet man zur Geleebereitung nur noch die Schale der Kerngehäuse, da sie gleich gutes Gelee ergeben wie die ganzen Äpfel. Recht fleischige Äpfel nimmt man zum Dünsten von Apfelscheiben unter Beigabe von etwas Vanille und Zucker. Sie werden vielfach dem Apfelsmus vorgezogen. Zum Einmachen von Preiselbeeren sind Falläpfel gut zu verwenden, wenn man sie schält und in ganz kleine Stücken schneidet. Man kocht sie in dem Zuckerwasser weich, in dem man die Preiselbeeren gekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen hat. Alsdann vermischt man Preiselbeeren und Apfelsstücken. Zu je drei Liter Beeren sind bis zu zwei Liter Äpfel verwendbar. Falläpfel, Fallbirnen, Fallpfäumen mit Preiselbeeren und Zucker zu gleichen Teilen eingekocht geben ein gutes, halbares Biermus, das jetzt zur Kriegszeit sehr brauchbar ist. Joh. Martin, Betsch.

Nochmals das Schneiden des Kohlrabi. Es werden zwei verschieden geschnittene Sorten auf den Markt gebracht; eine, bei der der untere Teil der Knolle eine Scheibenschmittfläche zeigt, die

andere, die am dünnen Stiel unterhalb der Knolle abgesehen ist. Wenn die untere Stappe oder Scheibe weggeschritten ist und der Verbrauch des Kohlrabi nicht bald geschieht, so haben Händler wie Verbraucher Nachteil, weil die untere Scheibe trocken, verjetzt und vor der Zubereitung nochmals beschneitten wird, wodurch Verluste entstehen. Man schneide den Kohlrabi mit scharfem Messer so, daß die untere Scheibe mit zwei bis drei Blattwinkeln stehen bleibt. Vermöge des Fortpflanzungstriebes kommen dann aus diesen Blattwinkeln zwei bis drei und noch mehr neue Knollen, die häufig besser sind als die ersten, weil sie nicht so leicht zur Blüte kommen wie die erste Knolle, die bei trockenem Wetter leicht stunkig wird und früh zur Blüte und Samenbildung neigt, besonders wenn gleich nach dem Pflanzen dauernd trockene Witterung herrscht. Statt der einen Knolle hat der Pflücker bei dem nun erwählten Verfahren dann also drei- bis vierfache, mitunter auch noch mehr Ernte. Zweiteil, je nach der Witterung, liefert so ein Beet Kohlrabi Knollen bis spät in den Herbst hinein.

Labskaus, ein Liebungsgericht der deutschen Marine. Man kocht ein gutes Stück Speck oder Pöfelfleisch oder auch geräucherter Schweinskopf weich und schneidet das Fleisch in Würfel. Unterdessen hat man geschälte Kartoffeln weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun schmeißt man auf zwei Pfund Kartoffeln etwa acht gewürfelte Zwiebeln in Fett gar, gibt das gewürfelte Fleisch hinzu und tut beides an die Kartoffeln, die nun mit halb Pöfelbrühe, halb Buttermilch glattgerührt werden. Zum Schluß schmeißt sie nach Salz und Pfeffer ab, füllt beim Anrichten braune Butter darüber und bringt sie mit Salz- oder Senfsauce, roten Beeten oder sauer eingelegten Dill zu Tisch.



Eine der wichtigsten Kriegsfragen

ist ohne Zweifel die: „Wie stellen wir die Volksernährung sicher?“ Dadurch, daß wir bei der Ernte Höchsterrträge erzielen, was durch gute Bodenbearbeitung und Düngung erreicht wird. Bei einer richtigen Düngung darf neben Phosphorsäure, Stickstoff und — wo erforderlich — Kali

das billige Kali nicht fehlen.

Kainit oder 40% iges Kalidüngesatz bringen die anderen Düngemittel erst zur vollen Wirkung und setzen so den Boden in den Stand, Höchsterrträge hervorzubringen. Ausführliche Broschüren und jede weitere Auskunft über Düngungsfragen jederzeit kostenlos durch: **Kalisyndikat G. m. b. H., Agrifkultur-Abteilung, Berlin SW 11, Dessauer Straße 28/29.**

Wassersuchs- u. Blutreinigungstee Adler-Marke zur Entfernung von krankhaften Wasseransammlungen im Körper und zur Ausscheidung von Unreinigkeiten und giftigen Stoffen im Blute. Von ganz vorzüglicher Wirkung bei Leber- und Nierenstörungen, Blasenleiden, Hautwassersucht, eingeschlafenen Füßen, Wasseransammlungen im Brust- und Bauchfell-Raum, chronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumatismus. Bereitet nach genauer ärztlicher Vorschrift. Doppelpaket Mk 2.50. Bitte nur aus der **Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13.** Nur echt mit der Adler-Marke.

Ohrensaufen Ohrenflus, Schwerhörigkeit, nicht angehörere Taubheit bes. jetzt in kurzer Zeit **Gehöröl.** **Marx St. Vagratius.** Preis 4 250; Doppelpackung 4 4.— Zahlreiche Demofreien. Versand: **Stadtsapotheke Pfaffenhofen a. Sim 81 (Ober.).**

Nachmittag-Kaffee	Panada-Mischung, Bruch-Kaffee mit Kaffee-Ersatz, pro Pfund 86 Pfg.		Reiner Bruchkaffee glasiert pro Pfd. 1,25 Mk.
	Plantag.-Mischg. Nr. 140 p. Pfd. 1,36 Mk.	Berzugsbeding.	
	160	1,54	Verpackung frei.
	180	1,66	Bei Entnahme v.
Gross-Rüsterei	200	1,73	25 Pfd. frk. Bahnstation d. Käuf.
	200	1,73	Bei Postbestg.
Danzig.	Fürstenhof	1,96	kommt d. Porto hinzu, Preis-Änderungen vorbehalten.
	Marschall das Edelste	2,16	

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

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

Die Massenbekämpfung der Kaninchenplage unter Anwendung von Verwitterungsmitteln.

Von **Dr. A. Ströbe**, Geh. Regierungsrat, Berlin - Potsdam.
Mit neun Abbildungen im Texte.

Preis geheftet 60 Pfg.

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 jagdlich Kaninchen zu vertilgen oder deren Fortzukommen zu verhindern ist, daß sie nemenswerten Schaden in Wald und Feld nicht mehr anrichten können, empfiehlt sich die Befolgung der eigenartigen, durchaus neuen und wohlerprobten Vorschläge **Dr. Ströbes**, die in der obengenannten Broschüre niedergelegt sind. Fortk- und Jagdverwaltungen bestellen am besten Partien für alle Deumie.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Fortzukahlung.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Pyramiden-Fliegenjäger! 1 m lang, 4 1/2 cm breit, doppelseitige Fangfläche, 100 Stk. 3,50 Mk., bei 800 Stk. franko Nachnahme. **Will, Wartenfels 332, Bayern, Obfr.**

Magenschmerzen, Magen-Entzündung, Sodbrennen, etc. 100 Stk. 3,50 Mk., bei 800 Stk. franko Nachnahme. **H. Welter, Niederbreisig, 101, 18, 28.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein **Praktisches Rezeptbüchlein für Tierbesitzer u. Landwirte** nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Sanitätskassette von **J. Rodewald, Vlothel.** Preis in Heften gebunden 1 Mk. 60 Pfg.

Das Buch soll in der Bibliothek jedes Landwirts stehen, seine Seiten werden vor manchem Fischerei-Fischereifischereien stehen, seine gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Fortzukahlung von **J. Neumann, Neudamm.**