



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 40.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

— Jeder Heftdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird getrennt verlag. (Gesetz vom 19. Juni 1901) —

Sammelt Pilze, eßt Pilze, trockenet einen Pilzvorrat, legt Pilze ein!

Von Gevatter Chrischan.* (Mit Abbildungen.)

Wenn Du einmal, lieber Leser, um die jetzige Jahreszeit Gelegenheit hast, auf der Berlin-Dresdner Bahn nach Berlin oder Dresden zu fahren, so wird es Dir auffallen, daß gerade jetzt auf mehreren kleinen Stationen, auf denen es sonst ziemlich still ist, ein überaus reges Leben herrscht. Da bringen ältere Männer und Frauen, sowie zahlreiche Kinder Körbe und Kisten, mit Sackleinwand sorgfältig verpackt oder verbunden, zu dem Zuge herbei, um sie hier zu verstauen. Mehrere Frauen, auf dem Rücken eine Kiste und in jeder Hand einen Korb tragend, steigen auch wohl in den Zug, um den Fleisch ihrer Hände selber nach Berlin oder Dresden zu bringen und dort den Lohn ihrer Mühen einzubehalten. Was mögen denn wohl, liebe Freunde und Gevattern, die emsigen Leuten und Kinder in ihren Gefäßen haben?

Zerbrech! Euch den Kopf nicht, Gevattern, ich will es Euch verraten: es sind Pilze, nichts als Pilze, namentlich Steinpilze und Pfeffer-

*) Alle unsere Leser machen wir darauf aufmerksam, daß die früher herausgegebenen, so allgemein beliebten Artikel und Belehrungen von Gevatter Chrischan in Buchform, und zwar bereits in zweiter Auflage, erschienen sind. Das Buch führt den Titel „Gevatter Chrischans Landwirtschaftliche Brosamen“. Ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft. Zweite vermehrte Auflage. Preis gebunden 2 M 40 S., gebunden 2 M 80 S. (In Partien für Vereine billiger.) Verlag von J. Neumann, Neudamm. Das hübsche Werk ist zu beziehen durch jede Buchhandlung, durch die Expedition dieses Blattes, sowie auch durch die Verlagsbuchhandlung direkt. Es kann zu Geschenkzwecken, zur Einmischung in Vereinsbüchereien und namentlich zur Aufnahme in die Kreisbibliotheken empfohlen werden.

linge. Wir wohnen hier nämlich in der besten Pilzgegend der Niederlausitz.

In diesem Jahre, liebe Freunde und Gevattern, hat der liebe Herrgott im Walde den Tisch sehr reichlich gedeckt, uns einen großen Pilzregen beschieden und uns dadurch ein gesundes und nahrhaftes Lebensmittel, unseren Feinden und deren Anshungerungsplänen zum Trotz, beschert. Und dazu kostet seine Erzeugung uns nicht die geringste Arbeit, erfordert kein Pflügen, kein Säen, sondern alles wächst

Lande haben. Also übergeht nicht, wenn Ihr Pilze sammeln geht, den Pilzettel zu lösen. Ordnung regiert die Welt!

Statten muß jeder, Gevattern, der einmal die erwähnte Reise gemacht hat, wieviel Pilze täglich allein auf einigen Stationen abgeliefert werden. Wenn man nun bedenkt, daß es recht viele solcher Pilzgegenden in unserem lieben Vaterlande gibt, so gewinnt man eine Ahnung davon, welche Umengen Pilze allein in unseren Großstädten verzehrt werden. Da liegt denn doch

wohl, Gevattern, die Frage nahe: Sind denn die Pilze wirklich ein so gutes und hochwertiges Nahrungsmittel oder ist deren Ver- speisen nur eine Vekerei, die sich nun einmal, wie so vieles überflüssige, an unserm Tisch eingebürgert hat, oder vielleicht gar nur eine vorübergehende Modesache? Früher, Gevattern, hieß es einmal, die Pilze hätten einen größeren Nährwert, als ihn das Fleisch besitzt, aber da hat

man doch über das Ziel hinausgeschossen und man hat inzwischen längst eingesehen, daß man sich doch geirrt hat. Ich kann Euch, Gevattern, ganz reinen Wein einschenken: die Pilze kommen in ihrem Nährwerte gleich hinter dem Fleische, sie stehen aber neben den Knochen- und muskelbildenden Hülsenfrüchten, wie Erbsen, Bohnen und Linsen, und übertreffen sogar an Nährwert unsere Getreidearten, somit selbst unser Brot. Gevattern, das dürft Ihr mir schon glauben, so schnurrig es auch für Euch klingen mag, es ist aber unwiderleglich von glaubwürdigen Männern der Wissenschaft, die sich darauf ver- stehen, festgestellt worden. Ein reichlicher Pilz- genuß kann daher nur dringend empfohlen werden. Aber auch als Geflügelfutter sind die Pilze von großer Bedeutung. Wenn nämlich die beim Reinigen der eßbaren Pilze entstehenden Abfälle getrocknet und dann gerieben werden, so ersetzen sie als Beigabe zum Weichfutter des Geflügels vollkommen das Fleisch, was in der Geflügelhaltung zur Zeit, in der alle Futtermittel ganz ungeheure Preise haben, von größter Wichtigkeit ist!

Leider sind nun in vielen Gegenden nur die bekanntesten

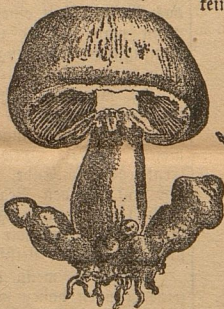


Abbildung 1. Feldchampignon.

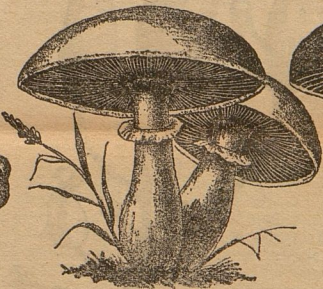


Abbildung 2. Wiesenchampignon.

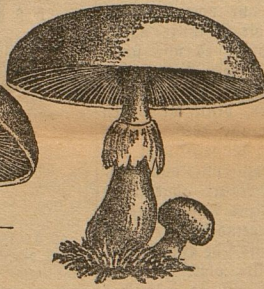


Abbildung 3. Waldchampignon.

ohne unser Zutun und braucht nur eingehemst zu werden. Außerdem finden zahlreiche ältere Personen, welche durch ihrer Hände Arbeit sonst nicht mehr in der Lage sind, Werte zu erzeugen, sowie auch Kinder durch das Sammeln der Pilze im grünen Walde eine gesunde und lohnende Beschäftigung. Allein die Lösung eines Pilzzettels ist nötig, der von der Forstverwaltung unseres nächstliegenden Waldes für eine geringe Gebühr ausgestellt wird. Gevattern, auch an diesem Pilzettel merken wir wieder einmal, daß wir in einem geordneten Staatswesen leben und, trotzdem uns an allen Grenzen der Feind bedroht, Ruhe und Ordnung im



Abbildung 4. Roter Siegenbart, ein Korallenpilz. Rechts ein vollentwickelter Fruchtkörper, verkleinert, links ein abgestimmter Ast in natürlicher Größe.

Pilze, so Champignons, Stempilze, Pfefferlinge und allenfalls noch die Ruspilze und der Reizter bekannt, und auch ich kann heute, lieber Freunde, nur drei Arten im Bilde vorführen, den Champignon, den Regenbart und den Gallmisch. Nun gibt es aber in Deutschland fast vierzig Arten essbarer Pilze, und nicht weniger als dreißig Arten kommen in den Markthallen der Städte Berlin, Breslau, Dresden, Leipzig, Chemnitz usw. zum Verkauf. Da ist es doch wohl, Gevattern, die Pflicht eines jeden Pilzfreundes und namentlich des Pilzjammers, sich von diesen vielen nützlichen Pilzen Kenntnis zu verschaffen. „Ja, wie soll denn das nun geschehen?“ höre ich fragen. Gevattern, Gelegenheit dazu gibt es immer, es brauchen ja nicht, wie es in größeren Städten jetzt geschehen ist, gleich überall Pilzausstellungen veranstaltet oder Pilzsaustellungen eingerichtet werden. Man muß es nur ernstlich versuchen, seine Kenntnisse zu bereichern; denn für „Ich will's versuchen“ ist kein Berg zu steil zu erklimmen, kein Boden zu hart zu pflügen; einem ernstlichen Versuch gelingt vieles, ja das meiste, Gevattern, das haben doch auch unsere tapferen Vaterlandsverteidiger jetzt in Rußland bewiesen. Da gibt es nun heutzutage auf jedem Gebiete gute Bücher, mit deren Hilfe man sich über jede Frage des menschlichen Wissens, also auch über die Pilzkenntnis, unterrichten kann, man muß nur versuchen, sie gründlich zu studieren, und das wird uns gerade bei der Pilzkunde sehr kurzweilig und leicht gemacht. Hat doch beispielsweise der bekannte Pilzkenner, Oberlehrer Edmund Michael, in drei Bänden ein prächtiges Werk herausgegeben, welches sich „Führer für Pilzfreunde“ betitelt. An der Hand dieser vorzüglichen Bücher und ihrer durchaus naturgetreuen Abbildungen in Farbendruck kann sich jeder Gebatter ohne Mühe nicht nur über die nützlichen, sondern auch über die Giftpilze unterrichten. Gevattern, Ihr dürft es mir schon glauben, dieses Buch ist das beste Bilderwerk, das ich bisher über Pilze gesehen habe. Freilich ist es etwas teuer, denn die vielen schönen Abbildungen kosteten ihr Geld. Aber gerade in den naturgetreuen Bildern liegt der Wert, denn Pilze kann man nur nach Abbildungen, die genau der Natur abgelauscht sind, kennen lernen. Aber zur Anschaffung je eines Stückes für die Gemeindebibliothek sind die Mittel doch vorhanden, und jede Bibliotheksleitung, die einsichtig ist, sollte, ohne groß auf den Preis zu sehen, auch ein so nützliches Buch ankaufen. Damit sich nun aber auch der minder Bemittelte helfen kann, hat sich der gute Herr Michael zur Herausgabe eines Auszuges, einer billigen Volksausgabe seines großen Werkes entschlossen, die nur 1,50 Mk. kostet** und für viele Pilzjucher, namentlich den Anfänger in der nützlichen Kunst, genügen dürfte.

Gevattern, soll es nun irgendwo im Leben wirklich besser werden, so muß man die helfende Hand schon bei der Unterweisung der Jugend anlegen. Soll darum der hohe Nährwert der Pilze zur allgemeinen Anerkennung gelangen, und soll der Pilzreichtum unserer Wälder immer mehr der Volksernährung dienstbar gemacht werden, so heißt es schon in der Schule, wie es ja auch wohl schon geschieht, immer mehr und mehr Pilzkunde zu treiben. Für diesen Zweck hat der genannte Verlag aus dem Michaelschen Werke auch Anschauungstafeln mit

den schonen Abbildungen herausgegeben, die jedem Lehrer bei dem Unterricht unschätzbare Dienste leisten werden. Zu diesem Unterricht durch Wort und Bild muß aber auch noch die Unterweisung in der Natur kommen, und da machte es jener Lehrer gut, dem ich kürzlich mit seiner munteren Kindschar begegnete. Nach der Feier der Übergabe von Brest-Litowsk sollte ja eigentlich schulfrei sein. Der Lehrer aber benutzte den freien Tag, um mit seinen Schülern in den nahen Wald zu wandern und Pilze zu sammeln, also an Ort und Stelle Pilzkunde zu treiben. Gevattern, ein Bravo dem wackeren und pflichttreuen Manne!

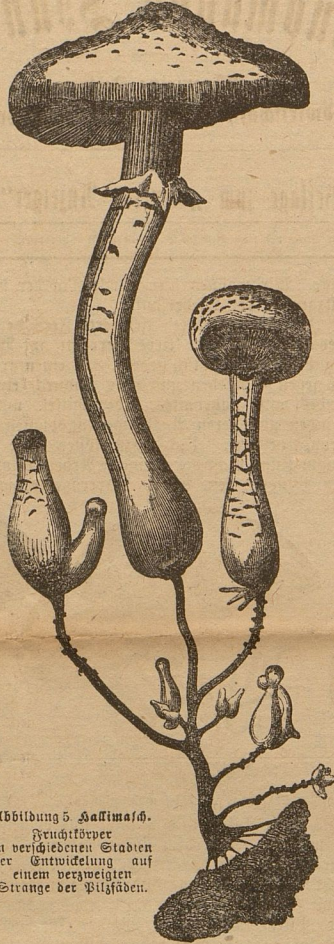


Abbildung 5 Gallmisch.
Fruchtkörper
in verschiedenen Stadien
der Entwicklung auf
einem verzweigten
Stange der Pilzfäden.

Nun läßt es sich allerdings nicht leugnen, Gevattern, daß es noch viel mehr Pilzfreunde geben würde, wenn nicht zahlreiche Menschen einen so heillosen Respekt vor Pilzvergiftung hätten. Obwohl die Zahl der wirklich giftigen Pilze nur verschwindend klein ist, kommen doch leider nur zu häufig derartige Vergiftungen vor, und auch in diesem Jahre haben die Zeitungen eine ganze Anzahl Todesfälle infolge Pilzvergiftung gemeldet. Früher, als die alte Kräuter- und Pilzhanne in unserem Orte noch lebte, waren bei uns Pilzvergiftungen rein unmöglich; denn die Alte kannte jede Arzneipflanze und jeden guten und schädlichen Pilz. Im Sommer humpelte sie schon in aller Herrgottsfröhe hinaus in den Wald, um Kräuter für die Apotheken und für den Hausgebrauch zu holen, und im Herbst schaffte sie für unser Dorf und die nächste Stadt die Pilze herbei. Über jedes Kraut, über jeden Pilz konnte sie mit großem Zungenichlag einen

längeren Vortrag halten, und sie verstand es meisterhaft, die Vorzüge eines jeden Pilzes und seine mannigfache Verwendungsart in das rechte Licht zu stellen. Vergiftungen, Erkrankungen oder gar Todesfälle infolge Genusses von Pilzen, die die Hanne geliefert hatte, waren rein unmöglich. Nun hat sie, die bei klein und groß, bei alt und jung gern gesehene Alte, im 88. Lebensjahre die Augen geschlossen. Wir haben es aber verstanden, Gevattern, da Vorsicht in allen Dingen gut ist, uns in anderer Weise vor Pilzvergiftungen zu schützen. Unser einsichtsvoller Gemeindevorstand, dem das Sammeln von Pilzen sehr am Herzen liegt, denn es bringt schönes Geld ins Dorf, hat nämlich von Förster & Borries in Zwidau eine Anzahl Broschüren von Karl Ludwig: „Wie schütze ich mich vor Pilzvergiftung?“ auf Kosten der Gemeindefasse kommen lassen und diese in der Gemeinde reichlich verteilt. Das Stück davon kostet nur 0,30 Mk. Wenn man die in dem Heft enthaltenen Ratschläge und Winke befolgt, ist man vor Pilzvergiftungen gesichert, und tatsächlich sind auch dank dieser Vorsicht nach dem Tode der Pilz- und Kräuterhanne bei uns keine Pilzvergiftungen vorgekommen, obgleich hier sehr viel Pilze gesammelt sowie in allen möglichen Formen und Zubereitungsarten verpeißt werden.

Wer da nämlich meint, Pilze könnten nur gebraten oder höchstens als Pilzsuppe genossen werden, befindet sich im Irrtum. Da gibt es Suppe von frischen Pilzen, Suppe von getrockneten Pilzen, Gemüse von Pilzen, Pilzpfanne, Pilzgebäckenes, Salat von Pilzen, Koteletten von frischen Pilzen, Koteletten von getrockneten Pilzen, Pilzblößen zu Reis, Graupen, Pilzbraten zu Kartoffeln, Pilzextrakt in Essig eingemachte Pilze usw. Gevattern, das Wasser läuft einem um Munde zusammen, wenn man all die schönen Rezepte über die mannigfache Bereitungsart der Pilze liest, die auch in den Michaelschen Büchern stehen.

In manchen Jahren, Gevattern, erstreckt sich der Pilzregen bis Ende Oktober, die wohl-schmeckenden Grünlinge gibt es sogar erst in diesem Monat. Erst der Frost macht dem Erntesegen ein Ende. Wenn uns der Himmel also auf all den Regen einen schönen Herbst beschert und noch einigermaßen warmes Wetter scheidet, so können wir auch in diesem Jahre noch im Oktober fleißig Pilze sammeln.

Gevattern, wenn der Fuchs Federvieh für seine Jungen haben will, muß er die Hühner schon selber nach Hause tragen; und kein Freund kann dem Hasen helfen, er muß selber für sein Leben laufen, oder es packen ihn die Hunde. Und wollen wir in dieser ersten, teuren Zeit unsere Speisevorräte für den Winter durch wertvolle nährstoffreiche Beigaben erhöhen, die, nachdem wir einen Pilzzettel für unseren nächsten Wald gelöst haben, weiter nichts kosten, so müssen wir selber fleißig Pilze sammeln und diese für den Winterbedarf trocknen oder eintun. Auf darum, Gevattern, frisch ans Werk! Sammelt Pilze!

Kleinere Mitteilungen.

Zur Behandlung sibirischer Pferde. Ein sibirisches Pferd, das nicht anziehen will, kann oft in Gang gebracht werden, wenn man ihm einen Broden Erde ins Maul steckt. Wenn sich das Tier einmal in den Kopf gelehrt hat, nicht fortzugehen, so bleibt selbst die Anwendung der Peitsche ohne Erfolg. Es gilt daher, seine Aufmerksamkeit anderweitig zu beschäftigen, was zuweilen auf die angegebene Weise gelingt. In dem das Tier die Erde aus dem Munde zu entfernen sucht, vergisst es seinen Widerstand, und kann dann häufig in Gang gelehrt werden. Hilft dieses Mittel nicht, so wende man das folgende Verfahren an: Nachdem das Pferd angepannt ist, spannt man hinten an den Wagen ein anderes Pferd, welches gut zieht, und treibt dieses an.

*) Führer für Pilzfreunde von Edmund Michael, Oberlehrer. Drei Bände in Taschenformate mit insgesamt 307 farbigen Abbildungen. Preis je Band gebunden 6 Mk. Verlag von Förster & Borries, Zwidau i. Sa.

**) Führer für Pilzfreunde von Edmund Michael, Oberlehrer. Volksausgabe mit 34 der wichtigsten Pilzgruppen. Preis factorem 1,50 Mk. Verlag von Förster & Borries, Zwidau i. Sa.

Um nicht rückwärts gezogen zu werden, wird das störrische Pferd alle Kräfte anstrengen, stehen zu bleiben, und es wird am Ende selbst ziehen. Man treibe es nun an, und macht es noch keine Anstalten zum Ziehen, so wiederholt man das Verfahren so lange, bis es ordentlich zieht. N.

Das Füttern des Mutterflehens nach dem Berfen sollte erst dann vorgenommen werden, wenn das Tier Verlangen nach Nahrung verspürt; dann aber füttere man es zunächst vorsichtig mit einer warmen Mischung von Milch und Kleie, von letzterer ungefähr 1 kg mit etwa zwei Eßlöffeln rohen Leinöls. Allmählich vermehrt man die Futtermenge, worauf man die normale Futtermenge verabreicht.

Das Schaf ist empfindlich gegen jede schlechte Beschaffenheit des Futters, die schon dem Auge und der Nase bemerkbar ist. Die kleinen, edleren Wollschafarten verlangen noch viel weniger Futter von minderwertiger Beschaffenheit als die größeren Schläge. Jeder Züchter muß sich durch Erfahrung genügende Grundlagen verschaffen, um zu wissen, was er seiner Herde, ohne sie zu schädigen, bieten kann, denn in manchen Jahren werden leider Futtermittel erzeugt, denen trotz der größten Aufmerksamkeit beim Verben die Güte fehlt, welche zu erzielen gewiß der Wunsch eines jeden Landwirts war.

Fütterung von Kaskasien an Geflügel. (Zugleich Fragebeantwortung.) Kaskasien enthalten getrocknet 8,2 v. H. Eiweiß, 2,8 Fett und 61,3 stickstoffreiche Extraktstoffe, hauptsächlich Stärke, haben also einen sehr hohen Nährwert und stehen darin unseren Getreidearten ziemlich gleich; jedoch muß ihnen vor der Verfütterung an das Geflügel der ihnen eigentümliche Bitterstoff entzogen werden. Das geschieht am besten durch Kochen oder zwei- bis dreimaliges Übergießen und Ausziehenlassen in kochendem Wasser, worauf sich die braune Hülle leicht entfernen läßt. Alsdann werden die Kaskasien in einem Badofen oder auf einer Dörrkiste getrocknet und auf einer Schrot- oder Knochennühle zu einem mehr oder weniger feinen Schrot oder Mehl gemahlen und dem Viehfutter beigemengt; in Form von grobem Schrot können sie auch einen Teil des Körnerfutters ersetzen. Auch in frischem Zustande können sie entbittert und zerkleinert dem Geflügel Futter beigemengt werden. Für ein Huhn mittlerer Größe (etwa 2 kg Lebendgewicht) kann man etwa 30 bis 40 g täglich geben. Soll es in der Kriegszeit einen Teil des teuren Körnerfutters vertreten, so rate ich zu folgender Fütterung: Morgens ein Viehfutter aus 20 g Kaskasienmehl, 20 g Weizenkleie oder dafür Kleemehl, 20 g Knochenmehl oder Fischmehl, 20 bis 30 g gekochte Kartoffeln, gegen Abend 20 g Kaskasien geschrotet und darauf 20 g Gerste, jedenfalls das Kaskasienmehl vor der Gerste, weil es nicht so gern wie diese gefressen wird. Dr. W.

Vogelbeeren als Hühnerfutter. Unser Bestand an Hühnern ist sehr vermindert, weil das Futter sehr teuer oder gar nicht zu beschaffen ist, deshalb haben auch die Eier einen ungewöhnlich hohen Preis. Für den kommenden Winter ist eine weitere Verminderung der Hühnerzahl in sehr vielen Fällen in Aussicht genommen, die aber nur zwingende aus Futtermangel eintreten muß. Kartoffeln genügen nicht, um das fehlende Körnerfutter zu ersetzen. Sie können nur zusammen mit solchem gebraucht werden, denn sie sind arm an Eiweiß. Es ist bedauerlich, daß man die Hühner abschlachten will in Gegenden, wo ein geeignetes Hühnerfutter in Mengen unbeachtet und unverwertet wächst, nämlich die sogenannte Vogelbeere, die Frucht der Eberesche (*Sorbus aucuparia*) und Verwandter. Diese Vogelbeere oder Eberesche ist keine Beere, sondern ein kleiner Apfel. Er hat ein sehr saftiges Fleisch und ein Gehäuse mit Kernen wie jeder Apfel; die Kerne bilden aber einen größeren Anteil der Frucht. Die Kerne der Ebereschefrucht sind eiweißreich, schmecken etwas nussartig und bilden ein richtiges Körnerfutter. Das Fleisch der Vogelbeere ersetzt den Hühnern das Grün, das sie im Winter nicht haben können. Da die Frucht in Massen überall zu ernten ist, ist es unrecht, wenn kein Gebrauch davon gemacht wird. Die Hühner fressen sie gern; schon im Sommer nehmen freilaufende Hühner, welche nach Belieben Nahrung und Vederbüßen finden, Vogelbeeren zur Abwechslung auf. Eingesperrte Hühner fressen sie mit Gier und reiben ein Nischel Beeren durch einiges Wegschleppen vor dem Mitbewerber. Im

Winter wird diese Frucht ein sehr schätzbares Futter sein. Da sich die Früchte im kühlen Raum lange halten und auch trocken lassen, sollten die Ebereschebäume zur Zeit der Fruchtreife überall sorgfältig abgeräumt werden. Die Kerne, die schon immer die roten Beeren zum Vergnügen als Spielzeug pflücken, sollten sie mit Eifer und Sorgfalt in der ganzen vorhandenen Menge sammeln. Das gleiche sollten sie mit den ähnlichen Früchten tun, die vielfach als Vogelbeeren bezeichnet werden, nämlich den Früchten des Weißdorns (*Crataegus*), den sogenannten Mehlhäfchen, des wilden Schneeballes (*Viburnum*) und anderen. Wenn die zahllosen wildwachsenden Sträucher und Bäume, deren Früchte für die menschliche Nahrung unbenutzbar, aber ein kraftvolles Hühnerfutter sind, in diesem Kriegsjahre richtig benutzt werden, so wird es möglich sein, Mengen von Hühnern durchzubringen, die sonst dem Verfall verfallen müßten, um die für unsere Kranken und Verwundeten notwendigen Eier zu beschaffen. Das gilt ganz besonders im getreidearmen, aber waldbreichen Gebirgsland, dort oben, wo die Eberesche der Straußenbaum ist und von allen Hängen und Hügeln ihre roten Früchte leuchten. Professor Dr. H. Mehner.

Unsere Wiesen liefern schon in Friedenszeit einen großen Teil des für die Ernährung unseres Viehstandes notwendigen Futters, haben aber jetzt im Kriege, wo die Einfuhr ausländischer Futtermittel fehlt, in noch viel höherem Maße die Aufgabe, so viel Futter, Heu und Stroh, als nur möglich, für den Bedarf im Felde und daheim zu erzeugen. Um so wichtiger ist für sie, daß ihnen richtige Pflege und Düngung zuteil wird. Die Heuernte hat diesmal häufig nur wenig Ertrag gebracht, da wird es oft ratlos sein, eine Zwischendüngung zwischen dem 1. und 2. Schnitt zu geben, für welche sich schnellwirkende Düngemittel, wie 40%iges Kalidüngesalz und Superphosphat oder Ammoniat-Superphosphat eignen. Dann kann man bei normaler Witterung auf einen guten Gummetertrag hoffen. Aber auch bei den in solcher Weise im Sommer gedüngten Wiesen darf man es nicht an der Hauptdüngung mit Kainit und Thomasmehl im Spätherbst oder Winter fehlen lassen.

Kürbisverwertung. Kürbisuppe. Man schneidet den Kürbis in kleine Stücke, kocht ihn zu Brei, rührt durch einen Durchschlag und verdünnung dem Brei entweder mit Wasser, dem man Salz, Zitronensäure und ein Stückchen Butter beifügt, oder man gießt Magermilch zu und würzt mit einer Prise Salz, etwas ganzem Zimt und Zucker. Eine kleine Beigabe von gar gerührtem Reis ist sehr schmackhaft. Kürbisgemüse bereitet man auf die gleiche Art mit den gleichen Gewürzen, freilich es aber nicht durch ein Sieb und hält es dicklich. Kürbis eingemacht. Klein geschnittener Kürbis kann auf gleiche Weise wie andere Früchte eingemacht oder getrocknet mit anderem getrockneten Obst zusammen zu Kompott verwandelt werden. Johanna Martin, Kempten.

Obstrot aus Äpfeln oder Pflaumen ist ein bei der reichen Dürsterte dieses Jahres besonders zu empfehlendes, ebenso wohlgeschmeckendes wie gesundes und nährstoffreiches Nahrungsmittel, durch dessen Herstellung man Obst, das sich nicht lange hält, gut verwertet. Man nimmt dazu vollreife Früchte, schneidet alles etwa angefaulte heraus, ebenso aus den Äpfeln das Kernhaus und aus den Pflaumen die Steine, worauf man sie mit etwas Wasser leicht aufkocht, wie zur Bereitung von Apfel- oder Pflaumenmus, Sauerapfel nach Zusatz von 30–60 g Zucker auf das Pfund. Hierauf drückt man die Masse durch ein Sieb und meißt sie alsdann mit etwa der doppelten Menge Mehl und zwar zwei Drittel Roggenmehl und ein Drittel Weizenmehl, wofür man auch Reismehl, Maismehl oder Tapiokamehl nehmen kann, gut durcheinander. Aus dem Teig formt man Brote von beliebiger Größe, die im Badofen oder Röhrenherde wie Roggenbrot gut durchgebacken werden und sich trocken aufbewahren, lange halten. Man ist sie anstatt Butterbrot, sie geben aber auch, in Wasser oder Milch gelöst, da sie leicht aufzuweichen, gute Suppen oder als Brei wohlgeschmeckende Zusätze zu Fleisch und Kartoffeln. Dr. W.

Bromberkruchen ohne Eier. 250 g Weizenmehl, 50 g Fett, 25 g in 1/3 Liter lauwarmen Milch aufgelöste Hefe, 30 g Zucker und eine Prise Salz verarbeitet man zu einem Teige, den man aufgehen läßt und dann auf dem eingefetteten Boden einer

Springform dünn ausrollt und mit einer fingerdicken Teigrolle umgibt, die man leicht andrückt. Dann läßt man den Kuchen angehen und bäckt ihn gar. Unterdessen hat man reife Brombeeren mit dem nötigen Zucker eben kochen lassen. Ausgemessen rechnet man nun auf 1/2 Liter Brombeeren vier Blätter weiße Gelatine, die man in der noch heißen Brombeeren zergehen läßt. Nach völliger Erkalten legt man die Brombeermasse mit einem Eßlöffel auf den ebenfalls völlig erkalteten Kuchen und läßt letzteren vor dem Genuß 24 Stunden stehen, damit die Brombeeren durchziehen. G. 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 Zweck, wenn sie breislich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht bearbeitet.)

Frage Nr. 247. Darf man Rosen, Weinreben, Beerensträucher, Erdbeeren, Spargelpflanzen und Obstbäumen mit abgestandenem Aufschwässer (Schülwasser) düngen? Im bejahenden Falle wann: im Sommer oder im Winter? Soviel mir bekannt ist, dürfen Flächen, auf welche Koffl gepflanzt werden soll, nicht damit gedüngt werden, weil sich Kofflmaden bilden. G. W.

Antwort: Aufschwässer, Abfallwasser aus Küche und Haus können Sie zum Begießen von Obstbäumen, Beerensträuchern, sowie Rosen, Spargel und Erdbeeren nach Bedarf verwenden. Düngen des Gemüselandes mit Abfallwasser kann nur nützlich werden, wenn Sie gleichzeitig mit Kalk auch verrotteten Mist geben. Allein mit Abfallwasser zu düngen, empfiehlt sich nicht. G.

Frage Nr. 248. Meine vor einigen Jahren gesetzten drei Apfelbäume wuchsen bisher gut. Dieses Jahr gedeihen sie nicht; als ich mir die Bäume ansah, gewahrte ich, daß die Kerne an mehreren Stellen Löcher bekommen, die einen immer größeren Umfang annehmen, bis zuletzt die Kerne ganz ausgehöhrt ist. Ein Stamm ist in diesem Sommer bereits eingegangen. Der andere trägt zwar Äpfel, ich glaube aber, daß ihn nächstes Jahr das gleiche Schicksal ereichen wird. Gibt es ein Mittel, die Bäume zu erhalten? L. in U.

Antwort: Nach Ihrer Beschreibung scheinen die Apfelbäume vom Wurzeltäfer befallen zu sein, der hauptsächlich solche Bäume heimtücklich, die durch den Frost gelitten haben oder aus einem anderen Grunde krank und rückgängig sind. Sind die Bäume etwa nicht zu tief gepflanzt? Als Mittel wäre zu empfehlen: Ausschneiden der abgestorbenen Rindenteile und Bestreichen mit 30% Obstbaumtarbolineum. Dieses hat sich bei kräftiger Düngung als wirksam erwiesen. G.

Frage Nr. 250. In unserem Dorfe gehen seit einiger Zeit eine Menge Gänse zugrunde. Sie freßen bis zum letzten Augenblicke, plötzlich tritt Erbrechen ein, und die Tiere fallen verendet um. A. L. in D.

Antwort: Ihre Mitteilung über die Krankheitserscheinungen ist zu wenig eingehend, um die Art der Erkrankung mit Sicherheit festzustellen; aber die Möglichkeit des Auftretens und der schnelle Verlauf der Krankheit lassen vermuten, daß Geflügelcholera, die gefährlichste aller Geflügelkrankheiten, vorliegt, worüber jedoch nur die bakteriologische Untersuchung zweifelloser Aufklärung geben kann. In der Regel wird die Krankheit durch russisches Geflügel eingeschleppt, da in den westlichen Teilen Rußlands dieselbe kaum erlischt und namentlich im Herbst verheerend aufzutreten pflegt; bei der Nähe der russischen Grenze kann sie ja leicht von dort aus übertragen sein. Die Heilung erkrankter Tiere ist fast ausgeschlossen; es kann sich also nur darum handeln, weitere Ansteckungen zu verhindern, indem man die gefunden in einen von kranken Gänsen nicht benutzten Stall sperrt, nachdem man sie durch Waschen des ganzen Körpers mit einer zweiprozentigen Lysollösung desinfiziert und ihnen Wasser zu trinken gegeben hat, in dem 10 g Eisenvitriol auf 1 Liter aufgelöst sind. Dies geschieht aber nur als vorläufige Vorbeuge; denn Geflügelcholera oder Veracht auf dieselbe ist angezeigepflichtig; es ist also der Ortspolizei Mitteilung zu machen, worauf der Kreisarzt nach vorgemommener Untersuchung anordnet, was weiter geschehen soll. Dr. W.

