



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

Das Angler Rindvieh.

Von Dr. Rönner, Baringshausen. (Mit Abbildung.)

Der etwa 830 qkm große Teil des Regierungsbezirkes Schleswig, welcher zwischen der Schlei und dem Flensburger Meerbusen gelegen ist, führt den Namen Angeln. Es ist ein fruchtbarer, wellenförmiger Landstrich.

Der Boden ist ein milder Lehm, der jedoch vielfach mehr oder weniger mit Sand gemischt ist. Auch Gieschiebemergel ist vorhanden, und sind dem Boden größere und kleinere Gerölle und Gieschiebe

zwischen gemengt. Das Klima ist ein ausgesprochenes Seeklima, dessen Feuchtigkeit dem Graswuchs sehr zustatten kommt. Die Lage der Landschaft zwischen Ostsee und Nordsee bringt es mit sich, daß häufig starke Winde herrschen. Eine Eigentümlichkeit des Landes sind die sogenannten Knicks.

Jede Koppel oder jeder Schlag ist nämlich von einem mit Dornen, Erle, Haselnuß, Salweiden, Weißbuchen und dergleichen bepflanzen Wall umgeben, an dessen Fuß sich jederseits ein Abflußgraben hinzieht. Diese Knicks werden in bestimmter Reihenfolge abgeschlagen, wobei die Gräben zu gleicher Zeit gereinigt und vertieft werden. Sie liefern nicht nur Brenn- und etwas Nutzholz, sondern sie dienen in erster Linie als Einzriedigung für das auf den Koppeln weidende — in Angeln wird sämtliches Rindvieh von Anfang Mai bis in den Oktober hinein Tag und Nacht geweidet — Vieh, dem sie auch Schutz gegen Wind und Wetter gewähren. Die offenen Zugänge zu den Koppeln werden durch Gittertore geschlossen. Die auf den als Weideland dienenden Ackerstücken weidenden Kühe werden täglich früh und abends an einer bestimmten Stelle, der sogenannten Regel, um gemolken zu werden, zusammengetrieben.

In Angeln wird eine eigenartige Rinderrasse gezüchtet. Das Anglervieh (s. Abbildung) gehört zu den kleinsten Niederungsschlägen. Es wird etwa 124 cm hoch bei einer Länge von 157 cm; die Kühe werden 400 bis 450 kg und die Bullen 600 bis 700 kg schwer. Die Farbe ist ein einfarbiges Rot, von hell bis zu den dunkelsten Tönen; Kopf und Füße, namentlich bei den Bullen, vielfach schwarzbraun. Weiße Abzeichen am und vor dem Euter gelten nicht als fehlerhaft. Schwanz-

gebildete Tiere von ausgesprochenem Milchtyp. Die Milchergiebigkeit ist hervorragend; 2800 bis 3000 kg Milch, bei reichem Futter erheblich mehr; Fettgehalt 3,3 bis 3,5 %. Mastfähigkeit wegen der geringen Größe und der schwachen Bemuskelung nur mäßig. Das oft etwas dunkel gefärbte Fleisch ist jedoch sehr wohlschmeckend und feinfaserig.

Die 1879 gegründete Vereinigung Angler Viehzüchter in Karlsdamm bei Ulshy strebt die Verbesserung der Zucht an. Das Zuchtziel ist auf hohe Milchleistung bei kräftiger, allgemeiner Körperbeschaffenheit und mittlerem Gewicht gerichtet. Es wird ein Herdbuch geführt. Auch Kontrollvereine sind im Zuchtgebiete gegründet worden. Das Angler Vieh wird, wie eingangs erwähnt, dem Niederungsvieh zugezählt. Es sind jedoch mehrfach Zweifel laut geworden, ob dies berechtigt sei. So hat schon der verstorbene Professor Fejer in München die Ansicht vertreten, daß die Angler mit den roten Harzern und dem bayerischen Rotvieh zu einer Gruppe gehörten, und daß dem Höhenvieh zugezählt werden müßten. Auch Professor Adametz in Wien vertritt auf Grund seiner Studien über das polnische Rotvieh die gleiche Ansicht. Er hält die Angler für nahe verwandt mit dem schlesischen und dem polnischen Rotvieh, welches er zu den Höhenerschlägen rechnet.



Aus des roten Angler Rindviehschlages.

quaste dunkel, häufig mit einem Büschel weißer Haare versehen. Flogmaul dunkel, Hornspitzen schwarz. Haar fein, kurz und dicht; Haut sehr fein und weich, lose aufliegend, am Halse gefaltet. Kopf lang und schmal, nach unten spitz; Augen groß und lebhaft; Ohren vielfach klein und fein; Hörner sehr fein, meist nach vorwärts und aufwärts gerichtet. Hals lang, schmal und mager; beim Bullen öfters Nackenpolster; Wamme kaum vorhanden. Widerrist scharf; Schulter mittellang, mager, steil; Brustfalten lang; Brust schmal, aber ziemlich tief. Rückenlinie gerade; Rücken und Lende schmal und lang. Kreuz mager. Schwanz lang und fein. Gliedmaßen fein, mittellang; Vorderfüße regelrecht gestellt; Hinterfüße oft lufthessig. Euter, sowie die übrigen Milchzeichen gut entwickelt. Es sind feine, schlanke, ebenmäßig

sie dementsprechend eigentlich dem Höhenvieh zugezählt werden müßten. Auch Professor Adametz in Wien vertritt auf Grund seiner Studien über das polnische Rotvieh die gleiche Ansicht. Er hält die Angler für nahe verwandt mit dem schlesischen und dem polnischen Rotvieh, welches er zu den Höhenerschlägen rechnet. Im Anschluß hieran möchte ich noch erwähnen, daß in der Angeln benachbarten Landschaft Schwansen in Schleswig, welche sich zwischen der Schlei und der Eidermündung erstreckt, schon seit geraumen Zeiten Angler Vieh gezüchtet wird. Während der Zeit, in der ich in Schwansen Großgrundbesitzer war, regte ich die Verbesserung des einheimischen roten Viehes, das in betreff der Körpergröße den Anforderungen der Neuzeit nicht mehr recht entsprach, durch Kreuzung



mit roten einfarbigen ostfriesischen Bullen an, und konnte ich 1894 die „Zuchtgenossenschaft Schwanen“ gründen. Die erwähnte Kreuzung lieferte recht befriedigende Resultate.

Die Verwertung von Eichel, Bucheln und Rosskastanien als Viehfutter.

Der infolge des Weltkrieges eingetretene fühlbare Mangel an eiweiß- und fetthaltigen Kraftfuttermitteln zwingt uns, eine ganze Reihe von Stoffen zur Ernährung unserer Viehbestände heranzuziehen, die sonst in Friedenszeiten weniger beachtet werden. Dies gilt besonders von den Früchten unserer Laubbölder, zumal da sie heuer vielfach guten Fruchtansatz zeigen. Die Beteiligung der Schullinder bei der Arbeit des Sammelns dürfte die Bestrebungen wesentlich fördern. In Betracht kommen in erster Linie die Früchte der Eiche, Buche und Rosskastanie.

Es ist jedem Weidmann bekannt, daß Eichel und Buchedern ein vortreffliches Wildfutter abgeben, und daß man in Jahren, in denen sie gut geraten sind, direkt von einer Weidmann sprechen kann. Auch für unsere Haustiere sind sie ein wertvolles Futter. Die Eichel werden in rohem Zustande am besten von den Schweinen ausgenutzt, indem man diese in die Forsten treibt und sich ihre Nahrung selbst suchen läßt. Die Regierung ist in den Schweinebesitzern in diesem Jahre infolgedessen entgegengekommen, als sie den Entrieb der Schweine in die staatlichen Forsten gestattet hat. Von dieser Erlaubnis ist vielerorts Gebrauch gemacht worden. Daß die Schweine im Walde nicht nur mangelreiche Nahrung finden, sondern auch durch das Verzehren von allerlei schädlichen Würmern, Larven, Insekten, Mäusen usw. viel nutzen, ist in dem von Dr. C. Körner verfaßten Buche „Praktische Schweinezucht“ (2. Auflage, Verlag von F. Neumann, Neudamm) ausführlich geschildert.

Die Eichel enthalten einen Duericin genannten Bitterstoff, sowie größere Mengen von Gerbsäure, infolge deren sie — in großer Menge gereicht — verstopfen wirken. Bei Stallfütterung kann man an Mastvieh frische Eichel in einer täglichen Menge von 4 bis 8 Pfund reichen, an Schweine bis 2 Pfund und an Schafe bis zu 1 Pfund. Für Milchvieh und für trächtige Tiere sind sie weniger geeignet.

Sollen die Eichel ständig verfüttert werden, so werden sie am besten vorher entbittert, wie dies mit den Lupinen gemacht wird. Am einfachsten geschieht dies in der Weise, daß man die gedörrten und geschälten und groß geschroteten Eichel in einen Kibel schüttet und so viel Wasser darüber gießt, daß es etwa handhoch übersteht. Das Wasser wird achtmal erneuert. Durch dieses Verfahren wird nicht nur der Bitterstoff, sondern auch ein Teil der Gerbsäure ausgelaugt; die Eichel werden hierdurch nicht nur schmackhafter, sondern auch bekömmlicher.

Die Buchedern oder Bucheln zeichnen sich dadurch aus, daß sie sehr ölhaltig sind. Das Buchel ist von hellgelber Farbe und kann sowohl als schmackhaftes Speisöl als auch zu Brennöl verwendet werden. Die Buchedern können in gleicher Menge wie die Eichel zur Verfütterung gelangen, jedoch nicht an Einhufer, da das in ihnen enthaltene Fagin bei Pferden, Eeln usw. schwere Vergiftungen verursacht.

Rosskastanien sind ebenfalls sehr nährstoffreich und bilden daher ein recht gutes Futter für alle Haustiere. Frisch und gequetscht können sie verfüttert werden an Pferde bis zu 3 Pfund täglich, an Milch- und Mastvieh selbst bis zu 6 Pfund und an Schafe, Ziegen und Schweine bis zu 1 Pfund. Die Rosskastanien enthalten ebenso wie die Eichel einen eigentümlichen Bitterstoff, an den sich die Tiere erst allmählich gewöhnen müssen. Sie werden daher vielfach, wie die Eichel, vorher entbittert. Die rohen Kastanien werden zu dem Zwecke entweder gefocht, oder man gießt zwei- bis dreimal kochendes Wasser darüber. Die braune Hülle läßt sich hiernach leicht abblättern. Die Kastanien werden hierauf im Badofen getrocknet und nachher geschrotet. Wegen ihres reichen Gehaltes an Stärkemehl bilden sie ein gutes Mastfutter, das bei Schweinen ein festes Fleisch und einen berben Speck erzeugt.

Die Schalen von Eichel, Bucheln und Rosskastanien sind schwer verdaulich; der Erfolg der Fütterung ist daher ein besserer, wenn die Früchte geschält verfüttert werden. Die Schalen der Eichel

können nach vorangegangem Darren durch Drehen, die der Bucheln auf jeder Mahlmühle entfernt werden.

Besonders zu empfehlen ist das Dämpfen oder Kochen der Früchte und ihre Vermischung mit dem übrigen Futter.

Schrot von lufttrockenen oder gedörrten Eichel, Bucheln oder Rosskastanien kann mit der oben schon erwähnten Ausnahme für alle Tierarten wie anderes Kraftfutter Verwendung finden.

Anschließend hieran sei noch erwähnt, daß im vorigen Winter auch Eichelschrot vom Futtermittelhandel angeboten wurde. Ein Mitglied einer Schweinezucht-Genossenschaft hatte sich einige Zentner von diesem Futter zu hohem Preise gekauft. Da es die Schweine jedoch nicht recht freisen wollten, ließ der Landwirt durch einen Sachverständigen eine mikroskopische Untersuchung vornehmen, welche ergab, daß das fragliche Futter nur aus Eichelnshalen bestand, der innere Kern sollte völlig, und Stärkeförner konnten unter dem Mikroskop überhaupt nicht nachgewiesen werden. Auch die chemische Untersuchung auf Stärkemehl verlief völlig resultatlos. Gegen derartige unredliche Auswüchse des Futtermittelhandels müßte ganz energisch vorgegangen werden.

Das Sammeln der Eichel und Bucheln erfolgt in der Regel nach dem natürlichen Abfall. Nur Bucheln für die Umläufen sammelt man gern vor dem Abfall, indem man die fruchttragenden Äste mit unentwickelten Ärgen abloschen und die Bucheln auf untergebreitete Lächer fallen läßt.

Die schon abgefallenen Früchte werden mit der Hand aufgelesen oder durch Zusammenfegen von Laub und Früchten und nachfolgende Aussonderung der Früchte mittels Auslesens, Werfens oder Siebens der zusammengefügten Masse gewonnen. Für alles Sammeln sind zunächst nur trockene Tage zu wählen. Auch an diesen sollte das Sammeln erst nach dem Wetrodnen des Laues beginnen. Das Sammeln von Bucheln, die der Überreitung dienen sollen, muß, soweit es nicht vor dem Abfall geschieht, möglichst bald danach stattfinden, weil längeres Liegen der Bucheln im Walde den Geschmack des Öl beeinträchtigt.

Eichel und Bucheln müssen trocken und kühl aufbewahrt werden. Die Aufbewahrung kann erfolgen auf Speicher-Böden oder im Freien. Die Aufbewahrung auf Böden ist die beste und sicherste. Je mehr Waldfeuchtigkeit den Früchten noch anhaftet, desto niedriger müssen sie geschützt, desto luftiger der Boden gehalten und desto häufiger müssen die Früchte umgeschoben werden. Die Früchte dürfen keinesfalls höher als 20 bis 30 cm geschüttet und müssen anfangs und solange sie noch äußerliche Feuchtigkeit zeigen, täglich ein bis zweimal, später alle zwei Wochen einmal umgeschüttelt werden.

Können die Früchte nicht sofort aus dem Walde auf den Boden gebracht werden, oder stehen Böden überhaupt nicht zur Verfügung, so werden sie am besten im Walde selbst, und zwar entweder in offenen Gräben oder in Mieten, aufbewahrt. Die Gräben sind auf trockenem Grunde etwa 2,5 m breit und 30 cm tief mit senkrechten Wänden anzulegen und erhalten ein 2 m hohes Strohdach, dessen Giebelseiten nach Bedarf geöffnet oder zugeklopft werden können. Ein um die ganze Anlage herumlaufender Graben schützt die Früchte vor Mäusen. Masse Früchte bleiben am besten zunächst auf einem hierfür eingerichteten Trodenplatz ganz dünn verteilt im Freien und kommen erst in den Graben, nachdem sie äußerlich gut abgetrocknet sind. Der Graben darf nicht seiner ganzen Länge nach mit Früchten angefüllt werden, damit das Umstechen von einer Seite zur anderen bequem erfolgen kann. Das Umstechen der Früchte ist im Graben ebenso zu handhaben wie auf dem Boden.

Auch in Mieten kann man die gehörig abgetrockneten Früchte einlegen, die Aufbewahrung in offenen Gräben ist aber sicherer. Die Mieten müssen auf trockenem, möglichst durchlässigem Boden angelegt werden. Sie erhalten eine Decke von Laub, Moos oder Stroh, die mit Dunstkanälen zu versehen und mit zunehmender Kälte zu verstärken ist. Tritt Frost ein, so wird eine Erdbedecke aufgebracht. Auch hier empfiehlt sich zum Schutz gegen Mäuse ein Umlaufgraben.

Um die Früchte dauernd haltbar zu machen, werden sie zweckmäßig auf Malzbarren, in Ziegelföden, auf dem Mauerveerde der Dampfessel, in Badöfen usw. gedörrt. Buchedern, die für Ölgewinnung bestimmt sind, dürfen höchstens

auf 30° C erhitzt werden, bis sie eine hellbraune Farbe annehmen. Bei Anwendung größerer Wärmegrade wird ihr Wert für die Ölgewinnung bedeutend herabgemindert.

Die Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte, Berlin W 35, Potsdamer Straße 30, beghält für gute Ware in gesunder Beschaffenheit von mindestens mittlerer Art und Güte lose in Waggonladungen von 10000 kg (200 Ztr.) frei Waggon ab Verladung für 100 kg (2 Ztr.)

für Eichel lufttrocken (nicht mehr als 40 % Wasser)	19 M
für Eichel gedarrt (nicht mehr als 15 % Wasser) und gequetscht	32 „
für Eichel, ganze, gedörrt (nicht mehr als 15 % Wasser)	34 „
für Eichel gedörrt (nicht mehr als 15 % Wasser) und geschält	44 „
für Rosskastanien lufttrocken (nicht mehr als 40 % Wasser)	15 „
für Rosskastanien gedörrt (nicht mehr als 15 % Wasser) und gequetscht 28 „	

Bucheln werden meistens am vorteilhaftesten auf Öl verarbeitet. Der Kriegsausstoß für pflanzliche und tierische Öle und Fette, Berlin W 8, Kanonierstraße 29/30, beghält für gute Ware in gesunder Beschaffenheit von mindestens mittlerer Art und Güte in Waggonladungen von 10000 kg (200 Ztr.) frei Waggon ab Verladung für 100 kg (2 Ztr.)

für Bucheln lufttrocken	45 M
für Bucheln gedörrt	55 „

Auch Lindenjamen, lufttrocken oder gedörrt, wird vortrefflich angekauft und bei Posten von mindestens 200 Zentnern mit 140 M. je Doppelzentner beghält.

An sonstigen Waldbüchten sind zur Tierernährung noch zu brauchen die des Ahorn und der Eberesche. Die geflügelten Früchte des Ahorn sind reich an Stärkemehl und haben daher einen verhältnismäßig hohen Futterwert. Wo sie in größeren Mengen anfallen, sollten sie gesammelt und verfüttert werden.

Die Früchte der Eberesche, die sogenannten Vogelbeeren, haben sich getrocknet zur Verfütterung an Hühner bewährt. Die Sammlung und Trocknung dieser Früchte sollte daher ebenfalls in die Wege geleitet werden. Bei dem hohen Preis, der zurzeit für Hühnerfutter beghält wird, dürfte der Absatz keine Schwierigkeiten bereiten.

Kleinere Mitteilungen.

Eine Artugend der Feser ist das sogenannte Fesselscheuern. Herboggerisen wird sie in der Regel durch Judende Verletzungen, durch Ungeziefer oder Unreinlichkeit an der Fessel. Gleich in seinen ersten Anfängen muß das Scheuern unterdrückt werden, weil es sonst leicht zur dauernden Artugend wird. Man unterlege die Fessel und beseitige etwaige Wunden, Unreinigkeiten und Schmutz, und lege um die Fessel Lederlappen, die eine Verhinderung zwischen Fessel und Jungstrang verhindern. Die Feser müssen beim Stehen stets abgetränkt werden, damit ihnen so die Gelegenheit zum Scheuern genommen ist. Auch durch falsches Ausschären der Fessel können die Pferde an das Scheuern gewöhnt werden, wenn nämlich die borstigen Haare in die oberen oder unteren Fesselteile eindringen und dadurch eine Hautreizung hervorrufen.

Winterfutter fürs Geflügel. Es gilt schon jetzt auf den Winter für unser Geflügel zu sorgen, damit der Bestand nicht allzu sehr verringert zu werden braucht. Jeder muß nach Möglichkeit dahin trachten, daß sich im Winter ein nicht allzu großer Mangel an frischen Eiern bemerkbar macht. Einige Hühner wird selbst der, der alles kaufen muß, durch den Winter füttern können. Im Herbst ist die beste Zeit, sich Junggeflügel aus Frühbrut anzuschaffen, da es dann gerade am billigsten ist; bei einiger Pflege fangen die Junghennen schon im Oktober mit Legen an. Jetzt wäre denn, so führt eine Mitarbeiterin der „Landfrau“ aus, die Zeit da, wo man damit beginnen kann, die Hühnerkrüben abzublättern; man nimmt aber nur die untersten drei bis vier Blätter, die sich nach der Erde neigen. Werden die Hühnerkrüben nicht abgeblättert, so werden die untersten Blätter nach und nach gelb und verfaulen an der Hübe, um neuen Blättern Platz zu machen. Damit dieses wertvolle Futter in dieser Zeit, wo alles hoch im

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Breite steht, für unser Geflügel nicht verloren geht, wird ganz besonders auf das mäßige Abblatten der Kuntelribsen hingewiesen. Nachdem die Blätter abgenommen sind, werden sie getrocknet und an einem trockenen Orte für den Winter aufbewahrt. Die getrockneten Blätter werden dann im Winter einige Stunden vor der Verfütterung eingeweicht und in demselben Wasser weich gekocht, mit einem Kratzen zerstampft und mit Küchenabfällen, etwas Futtermehl und Kleebfall vermischt. Augenblicklich finden die Hühner auf dem Lande ihren Tisch reichlich gedeckt; da sollten alle Kraut- und Koflabfälle, die zur Verfügung stehen, nach Möglichkeit getrocknet und für den Winter aufbewahrt werden. Wird den Hühnern solches Futter im Winter warm gereicht, so werden sie uns, wenn auch nicht im gleichen Maße wie bei reichlichem Körnerfutter, mit einer nennenswerten Anzahl Winterernte erfreuen.

Kalte Schnepsen mit Kräutersoße. Vom Mittag übrig gebliebene, gebratene Schnepsen teilt man der Länge nach durch, richtet sie auf einer passenden Schüssel hübsch an und gießt dann folgende Soße darüber: Aus einem Stuch Butter, zwei Eßlöffel voll Weizenmehl macht man eine Mehlschwitze, füllt mit Fleischbrühe auf und rührt die ziemlich dickflüssige Soße kalt. Nun verührt man drei Eßlöffel mit sechs Eßlöffel voll Öl und sechs Eßlöffel voll Essig, zwischendurch lösselmäßig die kalte Mehlschwitze hinzuzufügen, schmeckt mit Salz und weißem Pfeffer, etwas Senf sowie feingewiegtem Dragon, Pfefferkraut, Schnittlauch, Salbei, Basilikum, Petersilie und einigen Kapern oder in Essig eingelegten, gründlich gewaschenen Champignons ab. Die Soße muß eine dickliche Beschaffenheit haben, so daß sie sich über die Schnepsen streichen läßt. W. B.

Gefüllte Sellerie. Mittelgroße Sellerieknollen büret man in kaltem Wasser mehrere Male ab, schneidet die Wurzeln ab und kocht die Knollen in Salzwasser halbgar, um sie nun zu schälen und auszuholen, wobei man die obere Scheibe als Deckel beiseite legt. Nun macht man aus 250 g Hackfleisch, 100 g kalten, geriebenen Kartoffeln, 140 g geriebenem Weißbrot, zwei Eßlöffel voll feingewiegtem Champignons, etwas Salz, Pfeffer, geriebenen Zwiebeln und Muskat eine Füllung, streicht diese in die ausgehöhlten Knollen, setzt die Deckel auf und speist sie mit kleinen Holzchen fest. Dann bräunt man Fett, brät die Sellerieknollen darin an und füllt Sellerieochwasser nach. Das ausgehöhlte Selleriefleisch gibt man hinzu, streicht zuletzt die Soße durch ein Sieb, dichtet mit in Wasser aufgelöstem Weizenmehl und schmeckt mit ein bis zwei Bouillonwürfeln ab. G. W.

Birnen mit Kartoffeln und Speck aus holländische Art. Unsere Obsterte ist in den meisten Gegenden in diesem Jahre eine gute, aber keine Obstart ist so reichlich vorhanden wie Birnen. Es ist deshalb, da sich diese ja nicht sehr lange halten, empfehlenswert, daß unsere Hausfrauen die Birnen in der mannigfaltigsten Weise verwenden. Ein gutes Mittagessen geben Birnen mit Kartoffeln und Speck auf holländische Art. Man schält die Birnen, schneidet sie in vier Teile und befreit sie vom Kernhaus; darauf nimmt man die gleiche Menge Gehälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln, weilt sie 5 bis 6 Minuten in siedendem Wasser ab, mengt sie dann in einem Schmortöpfe mit den Birnen und einem Stück durchwachsenen Speck und gießt so viel Wasser darauf, daß alles bedeckt ist. Man kann auch noch einen Löffel Butter und etwas Zucker dazutun, worauf man den Inhalt auf gelindem Feuer und unter öfterem Schwenken des Topfes gar kocht. W. B.

Apfelkuchen. 250 g Weizenmehl und 125 g Sojabohnenmehl mischt man sehr gut durcheinander und macht in der Mitte eine kleine Vertiefung. In diese gibt man 65 g geschmolzene Butter und 65 g ausgeglühes Rüböl, 65 g Zucker, zwei ganze Eier, eine Prise Salz und 25 g in $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöste Gese, arbeitet alles zu einem Teig, den man tüchtig durchknetet und dann ausgeben läßt. Darauf nimmt man eine flache, ausgefettete Kuchenform, belegt den Boden mit Teig, formt aus Teig einen Rand herum, läßt den Kuchen nochmals aufgehen und belegt ihn mit in Zuckerstreu schnell einmal aufgekochten, dann auf einem Sieb abgetropften Scheiben von reifen, säuerlichen Äpfeln. Der Kuchen wird dann bei guter Hitze etwa dreiviertel Stunde gebacken. G. W.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brisant erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 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 beachtet.)

Frage Nr. 261. Mein 1½-jähriger Tadel hatte seit einiger Zeit den Schnupfen, jetzt hustet er ziemlich stark und hat des Morgens verärrerte Augen. Dabei friert er fortwährend und frißt auch nicht gut. Oft kehrt er mit gekrümmtem Rücken da und zittert jämmerlich, dann wieder streckt er sich. Die Augen scheinen ihm zu schmerzen, denn er kneift sie meist zu. Was ist zu tun? S. P. in F.

Antwort: Der Hund ist zweifellos an Staupe erkrankt. Wir raten, ihn nach den Anweisungen in dem Buche „Der Hilfreich-Bernide, „Der frange Hund“, Verlag von J. Neumann in Neudamm, Preis geb. 2, 40 Mk., zu behandeln. Dr. Str.

Frage Nr. 262. Wie entfernt man Rofslede aus der Wäsche? Frau M. T.

Antwort: Rofslede werden entfernt, indem man sie mit Wasser befeuchtet, dann pulverisiertes Kleesalz darauf streut und hiermit die Flecke gut einreibt, am besten mit einem heißen, zinnernen Gegenstand. Nach diesem läßt man die Wäsche in heißem Wasser gut auspülen, damit das Kleesalz nicht die Wäsche angreift. M. D.

Frage Nr. 263. Kann man Mazienamen und Weißdornbeeren als Schweine- oder Fühnerfutter verwenden? S. G. in E.

Antwort: Bisher sind weder mit Mazienamen noch mit Weißdornbeeren Fütterungsversuche gemacht worden. Jedemfalls ist ihre Futterwert sehr gering, bei Schweinen ist mit beiden Vorsicht geboten, eher lassen sie sich noch bei Fühnern verwenden, da der muskulöse Vogelmaden viel weniger empfindlich ist als der Schweinemagen. B.

Frage Nr. 264. Die Milch meiner Ziege gerinnt vorzeitig. Ich füttere Klee und Kleben, Kartoffelschalen und etwas Viehsalz. Was ist die Ursache, und was ist dagegen zu tun? R. in G.

Antwort: Der Milchfehler kann sehr verschiedene Ursachen haben: geringgradige Enterkrankung, nicht einwandfreie Beschaffenheit des Futters, Lebenstätigkeit von Spaltbakterien, die durch Abhaltung eines labartigen Stoffes ein vorzeitiges Gerinnen der Milch herbeiführen, Aufenthalt der Ziegen in niedrigen, dunstigen Stallungen. Am ehesten ist dem Fehler durch schnelle Kühlung der Milch auf Brunnennwassertemperatur vorzubeugen, falls nur Spaltbakterien die Ursache sind. Geben Sie der Ziege dreimal täglich 1 g reine Salzsäure in $\frac{1}{4}$ Liter starkem Kümmeltee ein und bräuen Sie alle Gerätschaften, die mit der Milch in Berührung kommen, mit kochendem Sodawasser aus. Füttern Sie keine Kartoffelschalen mehr, sondern gedämpfte Kartoffeln und kein Vieh-, sondern Kochsalz. B.

Frage Nr. 265. Vor drei Monaten kaufte ich vom Händler zwei Ferkel, die öfter husteten und schlecht fraßen; es schien als hätten sie die Boden gehabt. Der Husten hat nachgelassen, der Appetit ist aber nicht besser geworden, infolgedessen nehmen die Tiere auch nicht zu. Nun hat sich bei dem einen ein eigentümlicher Zustand gebildet; es läuft fast den ganzen Tag und auch in der Nacht immer links im Kreise herum, nur nach der Mahlzeit setzt es kurze Zeit aus. Was ist dagegen zu tun? Ich füttere Kartoffeln, Magermilch, Meie und Fischmehl. S. B. in L.

Antwort: Ihre Vermutung, daß die Ferkel die Boden gehabt haben, dürfte richtig sein, das schlechte Fressen wird wohl davon herrühren. Geben Sie jedem Tiere vierzehn Tage lang zu jeder Mahlzeit einen Eßlöffel feinstoßenes künstliches Karlsbader Salz. Das Schwein, welches immer links im Kreise umherläuft, hat höchstwahrscheinlich eine Finne (Bandwürmblase) oder einen tuberkulösen Herd im Gehirn, es wird Ihnen wohl nach und nach eingehen, da ist nichts dagegen zu machen. Am Futter liegt es nicht, das ist in seiner Zusammenetzung einwandfrei. Geben Sie aber nicht mehr als 120 g Fischmehl pro Kopf und Tag. B.

Frage Nr. 266. Auf ein Stück leichten, kalkarmen Sandboden hat neben guter Kompost-

büngung mein Arbeiter Mitte April versehenlich $\frac{1}{2}$ Zentner Thomasmehl und $\frac{1}{2}$ Zentner Kainit ausgestreut. Das ganze Quantum war für 45 Obstbäume bestimmt. Drei Wochen nach der Ausstreung, welche übrige Milch machte, wurden Kartoffeln gelegt, und jetzt bei der Ernte finde ich diese alle angefaulen. Zum Teil sind sie noch mehr beschädigt, wie die mitgelandte Probe. Können diese Kartoffeln und deren Schalen als Schweinefutter benutzt werden, ohne gefährlich zu werden? Womit kann ich im nächsten Jahre das Stück Land bestellen? Am liebsten baute ich nochmals Kartoffeln, geht dies? Für später möchte ich Klee anpflanzen, vielleicht in Gerste, und möchte dies dann, oder schon vorher, mit Obst- bzw. Apfelbäumen bepflanzen. Die Lage ist leichter Nordabhang, sonst warme Lage, etwas windig. Auf die Baumstämme würde ich keinen Klee säen. Ich beachtliche auch, das Land zu rigolen, weil viel Steine im Boden sind; wie macht man dies am vorteilhaftesten? Ist es nötig? C. B. in R.

Antwort: Die eingeladte Kartoffel ist sehr stark mit der altbekannten Schorf- oder Podentkrankheit befallen. Diese Krankheit tritt nach alten Erfahrungen besonders da auf, wo der Boden vor einigen Jahren mit Kalt oder Kalkmehl stark gebüngt wurde, macht sich aber bei den vielen verschiedenen Kartoffelsorten verschiedenes stark bemerkbar. Wenn die angegebene Düngung von $\frac{1}{2}$ Zentner Thomasmehl und $\frac{1}{2}$ Zentner Kainit gleichmäßig auf die angegebene Fläche von 1000 qm gestreut wurde, so kann hierdurch die Krankheit unendlich erzeugt worden sein. Begünstigt wird die Bildung der Schorfkrankheit durch saure und wiederholte Düngung von Hausmüll, Mist oder Kloakendüngung, besonders auf leichtem Sandboden. Die mit Schorf- oder Podentkrankheit befallenen Kartoffeln sind für den menschlichen Genuß wie als Viehfutter völlig ungeeignet, auch die Schalen können, besonders in gefochtem Zustande, ohne Schaden an Schweine verfüttert werden. Sie können im nächsten Jahre getrost wieder Kartoffeln auf das Stück bringen; düngen Sie dasselbe mit gutem Kuhdung und streuen Sie jetzt im Spätherbst oder im Laufe des Winters $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zentner 40prozentiges schwefelsaures Kali. — Das Rigolen kann man verschiedenes ausführen. Für die Baumpflanzung ist es günstig, wenn der Boden auf 0,50 bis 0,75 Meter tief beim Umgraben gemischt, d. h. also, daß der Mutterboden (Humus) mit den darunterliegenden rohen Schichten vermischt wird. Für die Ackerkultur ist es besser, wenn die Humusschicht oben bleibt, dieselbe also beim Rigolen wieder oben aufgeschauelt wird. S. F.

Frage Nr. 267. 1. Unter meinen Tauben habe ich viele alte, die ich schlachten möchte. Woran sind dieselben zu erkennen? 2. Welches ist die beste Zeit zum Ausfliegenlassen junger Tauben? 3. Ist die Kreuzung von schwarzen Italiener Fühnern und roten Rhodeländern nützlich? Von welcher Rasse ist der Hahn zu nehmen? 4. Ist Raminchenzucht auch im Winter empfehlenswert? Welche Rasse kann man gleichzeitig als Zucht- und Schlachtziele benutzen? S. R. in W.

Antwort: 1. Alte Tauben unterscheidet man von den jüngeren daran, daß bei ersteren die Nasenvarzen weiß erscheinen. Je größer, größer und vorstehender dieselben sind, desto älter ist die Taube. 2. Die beste Zeit zum Ausfliegenlassen junger Tauben beginnt mit der Beendigung der ersten Mauser, gewöhnlich im fünften Monat. 3. Kreuzungen pflegen in der ersten Generation überhaupt durch Fruchtbarkeit und Körperkraft sich auszuzeichnen. Die Kreuzung zwischen schwarzen Italienern und roten Rhodeländern (so nennt man die Rasse jetzt, früher rote Rhode Islands) ist empfehlenswert. Diegt Ihnen mehr an Fülle der Figur, also mehr Fleisch, so nehmen Sie den Hahn von den Italienern, die Hennen von den Rhodeländern; legen Sie größeres Gewicht auf höchstmögliche Eierertrag, dann umgekehrt. 4. Bei der Sportkaninchenzucht ist die Jahreszeit sehr von Einfluß, und zwar fällt bei den verschiedenen Rassen teils die Sommerzucht, teils die Winterzucht besser aus, namentlich wachsen bei den Sommerzuchten Ohren und Haare stärker; Schlachtkaninchenzucht können Sie Sommer und Winter betreiben, jedoch müssen für die Winterzucht warme Ställe vorhanden sein. Ihre Schlüßfrage ist unverständlich. Sie können jede Rasse als Zucht- und Schlachtziele benutzen; natürlich ist der Schlachtwert der einzelnen Rassen verschieden. Dr. Bl.

