



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

Das Eichhörnchen.

Von E. C. Leonhardt. (Mit Abbildung.)

Warum unser Eichhörnchen wohl so allgemein beliebt ist? Sicher ist es nicht seine Lebensweise, die ihm eine so stattliche Anzahl Freunde warb, Fremde, die ihre Vorliebe für das Tier sogar durch die verkleinernde Koseform „Eichhörnchen, Eichkätzchen“ bekundeten. Es kann nur das niedliche Aussehen und die ganze zierliche Art seines Wesens gewesen sein, die den Menschen für das sonst dem Forstmann und Vogelfreund recht unangenehme Nagetier einnahmen. Und es ist wahr, wer je sich unter breitflügeligen Buchen oder Eichen zu beschaulichem Träumen hinstellte und dabei das immerfort geschäftige Hörnchen beobachtete, wie es bald in grazibler Eile in Spiralen den Baum hinaufjagt, bald in langgestrecktem Sprunge die Erde wieder erreicht, dem mußte die Freude über das wunderliche Tierchen eingiehn in das offene Herz. Und wenn es sichernd auf dem Aste saß, wie unser Bildchen zeigt, oder mit den scharfen Meißelzähnen die schnell mit den Vorderfüßchen gebrehte Rutz bearbeitete, dann bewegt uns ein geradezu ästhetisches Wohlgefallen an diesem geschmeidigen Bewohner unserer Wälder. Warum sollte man sich nicht auch einmal freimachen von dem uns dauernd beschäftigenden Gedanken an den persönlichen Vor- und Nachteil, warum könnte man nicht auf Minuten einmal vorurteilslos dem Walten jener kleinen Beweisen zuschauen, die Feld und Wald bevölkern? Denn es ist zweifellos richtig, das reizende Nagetier stiftet mehr Schaden als Nutzen in den menschlichen Kulturen, und manche Vogelbrut hat es auf dem Gewissen trotz seines harmlos neckischen Aussehens. Es ist übrigens nicht etwa ein „Horn“ wie in „Eichhorn“, das uns im Eichhörnchen entgegentritt, das Tier hieß im Mittelhochdeutschen „eichhorn“, mit dem Tone auf der ersten Silbe, und bedeutete wohl nur etwas, was mit dem Vorkommen der Eiche zusammenhängt.

Einer genauen Beschreibung enthebt mich wohl die allgemeine Bekanntheit, deren sich unser Eichhorn erfreut, auch das trefflichere Bild spricht deutlich aus, was gemeint ist. Eichhörnchen gibt es außer in dem uralten Weltteil Australien auf der ganzen Erde, zum Teil äußerst farbenprächtige; unser gemeines Eichhörnchen bewohnt ganz Europa und von

da ostwärts durch Südsibirien bis zum Altai-gebirge, dessen schneebedeckte Gipfel die Quellen des wasserreichen Ob und Jenissei schauen. Aber ob bei uns im Herzen des volkreichen Europa oder dort an der Grenze der steppen- und wüstenreichen Mongolei, es bleibt unser Eichhörnchen, das wir bald rotbraun, bald in der häufigen schwarzen Abart auf dem Waldboden dahin-



Das Eichhörnchen.

hinschen sehen. Ganz weiße oder auch nur weißgescheckte Tiere sind äußerst selten, will man die weißgraue Winterform in Sibirien nicht dahin rechnen. Ein Zeichen dafür, wie unabhängig sich die Eichlaze dem Menschen gegenüber erhalten hat. Denn sonderbar genug, Albinos gibt es fast nur bei solchen Tieren, die in irgend einer Weise dem Menschen näher getreten sind, wohl gar sein Heim mit ihm teilten. In diesem ungeheuren Wohngebiet findet man das Eichhorn nur in hochstämmigen, trockenen Wäldern; in die Nähe menschlicher Siedelungen kommt es nur, wenn ihm Bäume oder auch Gesträuch eine Art Brücke dahin-

bauen. Seine Nahrung besteht hauptsächlich aus Simeren, Nüssen, Knospen, Beeren, Körnern und Pilzen, besonders der Samen der Nadelhölzer wird von ihm über Gebühr gebrandschakt, woher sich die Feindschaft des Forstmannes schreibt, dem es außerdem im Frühjahr und Vor sommer die Seiten- und Wipfeltriebe der Nadelhölzer verbeißt. Diese sogenannten „Abbiße“ bedecken oft in großer Menge den Boden und verraten dem beobachtenden Naturfreund das stille, aber schädliche Walten unseres Waldbobols. Aus Kernfrüchten frisst das Eichhörnchen nur die Kerne, wirft aber das Fruchtfleisch fort. Sehr schlimm ist auch seine Vorliebe für Vogeleier und -brut; in des Eichhörnchens Nachbarschaft kommt so leicht kein Gelege auf.

Auffällig ist die Empfindlichkeit des Eichhörnchens gegen Witterungseinflüsse; besonders Nässe aller Art scheint es ungemün und verbringt lieber ganze Tage in seinem behaglich ausgepolsterten Neste, als daß es sich bei Schneegestöber hinauswagt. Will aber im Winter längere Zeit kein günstiges Wetter eintreten, so treibt der Hunger das Tier doch endlich nach dem Speicher, wo es während des Sommers sich Vorräte angeammelt hat. Werden aber diese erschöpft, dann ist Schmalhans Küchenmeister, und in schneereichen Wintern verhungern gar viele Eichhörnchen, namentlich wenn ein nasser Herbst voranging. Der furchtbarste Feind aber ist der Gelbmarder; er kann in seiner fabelhaften Gewandtheit dem Eichhörnchen überall hin folgen, sein geschmeidiger Körper zwingt sich selbst in die Wampfsalten, wo das geängstete Beutetier Zuflucht suchte. Nur ein Sprung von der Höhe des Baumes herab vermag es manchmal davor zu bewahren, daß es unter den Klauen des mordgierigen Räubers verblute. Des Eichhörnchens ganzer Nutzen besteht darin, daß man, besonders des in Sibirien und Rußland heimischen, dessen Balg unter dem Namen Feh zu geschäftem Pelzwerk verarbeitet; der Umsatz soll in diesen Gegenden jährlich mehr als 3 Millionen Mark betragen. Die Schwänze geben beliebte „Boas“, ihre Haare dienen zur Anfertigung von Malerpinseln.

Das weibliche Tier geht vier Wochen trächtig und wirft im April-Mai zum erstenmal im weich ausgefüllten Neste drei bis sieben fast ganz nackte, blinde Jung. Bereits im Juni folgt der zweite Wurf, und wenn dieser

der Alten zu folgen vermag, sieht man nicht selten zwölf bis sechzehn Eichhörnchen gemeinsam ihr lustiges Wesen treiben. Unbekannt ist die außerordentliche Reinlichkeit unseres Tieres; sie ist es auch, die ihm das Heim des Naturfreundes öffnet, wenngleich das gern gebrauchte scharfe Gebiß den Menschen zur Vorsicht mahnt. Besonders im Alter werden selbst aufgelegene Eichhörnchen recht bissig, wodurch die Pflege verleidet wird. Wer aber einen gelegentlichen Biß nicht scheut, Sorge wenigstens dafür, daß der Käfig innen mit Blech ausgekleidet ist, den Nagenzähnen widersteht selbst dieses nicht auf die Dauer. Damit die bekanntlich fortwährend wachsenden Nagenzähne abgenutzt werden können, müssen dem Eichhörnchen in der Gefangenschaft vor allem harte Nüsse, auch Holz vorgelegt werden; im übrigen reiche man die erwähnte Nahrung. Für die Möglichkeit ausgiebiger Bewegung ist Sorge zu tragen, denn das quecksilberne Tierchen erkrankt sehr bald, wenn es nicht in gewohnter Weise sich ausarbeiten kann.

Interessant ist, daß das Eichhörnchen, bei uns kein Freund allzu großer Wanderungen, in Sibirien weite Gebiete durchwandert und selbst vor reisenden Strömen nicht zurückweicht. Das auffälligste ist aber, daß die Tiere ganz bestimmten Gebieten zielbewußt zustreben. Im Sommer zeigen sich nämlich urplötzlich in den Gegenden, wo die Zirbelnüsse wachsen, vereinselte Eichhörnchen, deren ganzes Aussehen verrät, daß sie eine weite Wanderung hinter sich haben. Die Fußsohlen sind blutrot und vereitert; aber selbst die unzweifelhaft großen körperlichen Schmerzen halten diese Randschaffter — denn solche sind es — nicht zurück, die Anzeichen für die Zirbelnussenerkrankung festzustellen. Im August kehren sie zu den weit im Westen gelegenen heimatischen Gefilden zurück, im September treten dann zahlreiche Scharen in kleinen Trupps die lange und gefährvolle Reise nach den nördlichsten Gebieten an, und wunderbar genug, sie versehen ihr Ziel nicht, ob sie gleich viele Meilen weit durch trostlose Steppen, über hohe Gebirge wandern mußten, um das Land zu erreichen, wo „Milch und Honig“ fließen. Auf einer solchen Wanderung im Herbst des Jahres 1847 durchschwammen viele Tausende den breiten Jenissei in Südost-Sibirien, wo sie in den Straßen der Stadt Krasnojarsk mit Stöcken totgeschlagen wurden. Glücklicherweise kennen wir solche Massenanhäufungen des kleinen Schädlings nicht, sonst würden unsere Forstleute mit Recht wohl andere Maßregeln ergreifen müssen, und auch der Vogelfreund würde ernstlich auf Abhilfe sinnen. So aber können wir uns der wenigen Eichhörnchen unserer Wälder von Herzen freuen, denn sie sind unstreitig äußerst sympathische Erscheinungen und beleben in erfreulicher Weise unsere an sich recht lebensarmen staatlichen „Holzzucht-Anstalten“.

Herbst- und Winterfütterung der Kaninchen.

Noch ist der Beweis, daß eine Fleischkaninchenzucht in größerem Maßstabe gewinnbringend für längere Zeit durchgeführt werden kann, nicht erbracht worden. Derartige Bestrebungen sind bis jetzt immer und meistens auch täglich gescheitert. Es ist aber, so führt D. Wehrgang-Hohenhausen in den „Mitteilungen der D. V. G.“ aus, nicht ausgeschlossen, daß auf Grund der dabei gewonnenen Erfahrungen das Ziel doch noch erreicht werden kann. Bis jetzt ist Kaninchenzucht im Einzelfall ein kleiner Nebenbetrieb, eine Nebenbeschäftigung. Große Futtermengen kommen daher für den einzelnen nicht in Frage. Ja, es ist gerade ein Hauptvorzug der Kaninchenzucht oder besser gesagt der Kaninchenhaltung, daß solche kleine Mengen täglich gewonnenen Futters vorteilhaft ausgenutzt werden können. Viel Wenig machen ein Ziel, das gilt auch für die Gewinnung der Winterfressen und des Winterfutters. Heu ist teuer, und Kraftfutter wird in diesem Winter

für den Kaninchenzüchter überhaupt nicht zu kaufen sein. Deshalb heißt es beiseiten besorgen. Für Grünfütterer hatte der Sommer den Reich noch reichlich gebedet an Gras, Disteln (besonders Gänse- oder taube Disteln) (Sonchus oleraceus. S. asper), wilden Riden und Klearten, wilder Serradella (verpätet), Aderwinde, Windentüterich, Spörgel und Franzosenkraut (Galinsoga) usw. Auch der Löwenzahn kommt jetzt wieder, ebenso der Nachschub von Schafgarbe, Flockenblume (Centaura scabiosa), Sichelholde (jedoch nicht an tragende oder säugende Zibben), Wegerich, Feld- und gemeinem Beifuß usw. Ein Lederbüßel für Kaninchen ist Fallobst, das alltäglich in kleinen Mengen Zibben wie Jungtieren außerordentlich zuträglich ist. Die Küche bringt reichlichen Abfall von Kohl, Mohrrüben (das Kraut nicht an tragende oder säugende Zibben), von Kartoffelschalen (bei neuen roh zu füttern) usw. Die Blätter vom Weiß- oder Rotkohl dürfen nicht weß sein, besonders bei Jungtieren bis zu drei Monaten. Überhaupt soll man nicht mehr Futter geben, als die Tiere fressen werden. Im Herbst flossen die Futterquellen an reichlichsten, es kamen noch Serradella und Lupinen hinzu; Lupinenkraut darf aber nur einen Teil des Futters ausmachen, oder man muß nach zwei bis drei Tagen auf ein bis zwei Tage aussetzen; Pilze oder sandfreie Pilzabfälle, z. B. madige Pilze, nutzen die Kaninchen, wie Stroh-Schrober nachgewiesen, sehr gut aus; frische Eichel werden gern genommen. Für Streu ist Nadel- und Laubstreu, abgestorbene altes Gras zu sammeln und trocken unterzubringen. Heu ist so viel wie möglich zu werben. Verfährt hat sich folgendes Verfahren: Aus alten Säden usw. legt man sich ein 2 bis 3 qm großes Tuch zusammen. An sonnigen Platz ausbreitet, wird auf diesem Tuch das zu viel gesammelte Grünfutter, Baumlaub, Wälder, Klee, Luzerne, Süßholzwurzel, Wein, Wacholder- und Fichtenspitzen, etwas Eichel, Erbsen- und Bohnenstroh usw. getrocknet. Des Abends oder bei drohendem Regen ist in wenigen Minuten das Tuch zusammengenommen und in einem Schuppen, in der Sommerlaube usw. trocken untergebracht. Es geht kein Blättchen verloren, und bis zum Winter hat man für seine Kaninchen einen ganz schönen Heustod. Eichel und Kastanien werden getrocknet, indem man sie an einem trocknen, luftigen Orte in dünner Schicht lagert und von Zeit zu Zeit umschüttelt. Auch Pilze, Pilzabfälle lassen sich auf ausgepanntem, kleinmaschigen Drahtgeseht trocknen. Vor der Fütterung wäscht man sie, läßt sie über Nacht aufquellen und gibt sie mit gekochten Kartoffelschalen zusammen. Die Kastanien werden, wenn sie ½ Stunde gekocht und dann 1 bis 1½ Tag unter mehrmaligem Erneuern des Wassers durch Auslaugen entbittert sind, sehr gern gefressen, auf gleiche Weise werden auch die Lupinenkörner bei der Fütterung entbittert. Wenn die Witterung ein Trocknen des Grünfutters nicht mehr erlaubt, so säuert man es auf folgende Weise ein: Alte Fässer, Regentonnen gräbt man im Boden bis zum Rande ein. Das übrige Grünfutter, Kohlblätter, Kohlrüben usw. werden etwas zerleinert in die Fässer gebracht und recht festgestampft, so daß womöglich die Masse mit der ausgepreßten Flüssigkeit gleich hoch steht, die Füllung kann zwei bis drei Wochen andauern, die Masse wird mit einem Brett bedeckt, mit Steinen oder Ziegeln beschwert und das Ganze mit Erde etwa 40 bis 60 cm hoch bedeckt. Von Januar an kann das Sauerkraut benutzt werden. Von kleinen Gaben geht man allmählich zur vollen Tagesration über. Auch Körnerfutter kann gesammelt werden, z. B. durch Ahrenlesen von Gerste und Hafer. Ganz besonders aber ist zu raten, da, wo die Verhältnisse es gestatten, für Lupinen und Buchedern zu sorgen. Wie mancher hat gesäte Lupinenschlag bringt im Spätherbst noch einzelne reife Hülsen, die gesammelt und am Ofen getrocknet werden können. Dies Jahr war ein recht gutes Buchedernjahr und hat große Ernten auch zur Kaninchenfütterung gestattet. Entbitterte Lupinen und einige gut getrocknete Buchedern sind ein ausgezeichnetes Kraftfutter, dem nur etwas Kalf fehlt. Bei wachsenden Jungtieren ist daher gutes Heu mitzufüttern; bei Masttieren wird man in diesem Jahre nicht so ängstlich sein. Rüben und Futterkartoffeln sind besser in Mieten als im Keller für den Sommer und das Frühjahr aufzuheben. Wer sich für den Winter nicht mit Futter versehen kann, der soll überhaupt nur

seine Zuchttiere überwintern, alle anderen sind im Herbst und Winter so zu füttern, daß sie sobald fett oder auch nur angefleischigt gechlachtet werden können. Flüssiges Winterfutter wird für die Mast zu teuer. Wer alles Futter kaufen muß, der halte sich nur seine Zuchttiere für das nächste Zuchtjahr; mit Rübenabfällen und gutem Heu, etwas Kartoffeln oder getrockneten Schnitteln oder getrockneter Melasse läßt sich dies Ziel schon erreichen.

kleinere Mitteilungen.

Bißige Pferde sind in der Regel durch eine ungeeignete Behandlung verdorben worden. Am besten werden solche Tiere von ihrem Fehler geheilt, wenn sie einen ruhigen und besonnenen Pfleger erhalten, der nicht durch strenge, sondern durch freundliches Wesen das Tier wieder fromm zu machen sucht. Wenn sich das Uebel trotz guter Behandlung nicht bessern will, lege man dem Tiere bei jedem Versuch, zu beißen, einen engen Maulkorb an, der ihm lästig werden muß. Unter allen Umständen ist aber in der Behandlung eines bißigen Pferdes rohe Gewalt und Härte zu vermeiden. Trächtige Pferde gewöhnen sich zuweilen während der Trächtigkeit allerlei Untugenden an, die sich aber in der Regel nach dem Abfohlen bei guter Behandlung wieder verlieren.

Verdacht auf Euter tuberkulose geben beim Rinde alle diejenigen Fälle, in welchen einige Wochen nach dem Kalben, ohne merkbare Störungen des Allgemeinbefindens, schmerzlose Anschwellung eines oder zweier Euterbüttel — meist der hinteren Büttel — auftreten. Die erkrankten Euterbüttel vergrößern sich immer mehr und mehr und werden schließlich steinhart. Charakteristisch ist ferner die Vergrößerung der über den hinteren Euterbütteln gelegenen Lymphdrüsen. Die Milch des kranken Euters ist anfangs, etwa einen Monat lang, anscheinend ganz gesund, wird aber später wässrig, fleckig und trübe. Sollte ein Zweifel in der Diagnose vorliegen, so ist nicht nur die Milch, sondern auch das Euterewebe, von welchem kleine Teilstücke entnommen werden müssen, auf Anwesenheit von Tuberkelbazillen zu untersuchen. Selbstverständlich ist die Unterzuchung von einem Fachmann vorzunehmen.

Waldbaust für Schweine. Über den Wert der Waldbaust bringen die „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“ im Stück 40 vom 2. Oktober 1915 folgende Ergebnisse von Versuchen, die 1888 in Dänemark angestellt worden sind, die unter den heutigen Verhältnissen für Deutschland besonders Interesse besitzen. Das Jahr 1888 war ein gutes Eichel- und Buchedernjahr. Ende Oktober waren so viele Früchte gefallen, daß die Schweine hinausgetrieben wurden. Die ersten Tage wurden sie abends nach Hause, nach dem 29. Oktober jedoch in einen Schuppen im Walde getrieben, bekamen nur Wasser und, um die Verdauung zu regeln, in den ersten 14 Tagen als Beifutter Rübenblätter. Trotz der unbeständigen Witterung, abwechselnd Regen und Frost, befanden sich die Tiere durchschnittlich gut, nur die kleinsten von 40 bis 50 Pfd. tauierten sich mitunter zusammen, suchten jedoch begierig Futter, weshalb man sich nicht betanlagt sah, sie nach Hause zu nehmen. Der verhältnismäßig milde Herbst machte es möglich, die Schweine vom 29. Oktober bis zum 28. Dezember, also im ganzen 60 Tage, draußen zu lassen. Die Tiere wurden getrieben, als sie in den Wald kamen, und bei Rückkehr in den Stall wieder. Das Ergebnis war folgendes:

	Gew. am 29. Okt.	Gew. am 28. Dez.	Zunahme
19 große Schweine u. Sauen von 219 Pfd.	4172 Pfd.	5550 Pfd.	1368 Pfd.
31 mittelgroße Ferkel von 119 Pfd.	3708 "	4619 "	1116 "
62 kleine Ferkel von 65 Pfd.	4062 "	5252 "	1190 "
112 Säuglinge	11937 Pfd.	15621 Pfd.	3684 Pfd.
Die tägliche Zunahme betrug danach:			
Für die großen Schweine und Sauen			1,20 Pfd.
Für die mittelgroßen Ferkel			0,60 "
Für die kleinen Ferkel			0,32 "
100 Pfd. Lebendgewicht haben also ergeben:			
Für die großen Schweine eine tägliche Zunahme von			0,55 Pfd.
Für die mittleren Ferkel eine tägliche Zunahme von			0,50 "
Für die kleinen Ferkel eine tägliche Zunahme von			0,50 "

Wie man sieht, ist die tägliche Zunahme ungefähr in demselben Verhältnis gestiegen wie das Körpergewicht, was beachtenswert ist, da bei der Stallmast gewöhnlich das Gegenteil der Fall ist. Daß die kleinen Ferkel draußen verhältnismäßig weniger als im Stall zugenommen, liegt ohne Zweifel daran, weil sie mehr unter der wechselnden Witterung litten als die ausgewachsenen Tiere. Um festzustellen, ob die Schweine hinterher im Stall ihr Futter in normaler Weise ausnutzten oder nicht, wurde nach Rückkehr in den Stall eine strenge Kontrolle hinsichtlich des Futters und der Gewichtszunahme durchgeführt. Es stellte sich heraus, daß je größer die Tiere waren — innerlich der angeführten Grenzen — desto besser nutzten sie das Futter aus. Es würde zu weit führen, alle Zahlen, die dies bekräftigen, anzuführen, deshalb seien nur die Hauptzahlen erwähnt. Von 88 Walschweinen, die am 2. Januar zur Mastung eingeliefert wurden, gingen 30 nach Verlauf von 30 Tagen ab, während der Rest bis zum 21. Februar kontrolliert wurde.

Anzahl	Körpergewicht	1 Pfd. Zuwachs produziert durch:
15 Stück	von 151 Pfd.	3,8 Pfd. Kornwert
15 "	" 140 "	4,0 "
16 "	" 118 "	4,0 "
13 "	" 111 "	4,3 "
14 "	" 79 "	4,36 "
15 "	" 75 "	4,50 "

Durchschnittlich sind also durch 4,2 Pfd. Kornwert 1 Pfd. Zuwachs produziert, was ungefähr dem normalen entspricht, aber der auffallende Unterschied im Produktionswert zeigt deutlich den großen Einfluß, den die Größe der Schweine auf das Ergebnis ausgeübt hat, sowohl bei der Walswie bei der Stallmast.

Die Entwicklung der Ferkel ein und desselben Wurfs ist selten gleichmäßig, fast immer finden sich einige darunter, die kleiner und schwächer als die übrigen bleiben. Bei der Entwöhnung erwies es sich daher zweckmäßig, wenn die schwächeren Tiere noch ein bis zwei Wochen länger bei der Mutter bleiben, da ihnen alsdann die ganze Milch zugute kommt, was zur Folge hat, daß die Nachzügler schließlich zuzunehmen. Außerdem werden dadurch die Milchbeschwerden, die bei plötzlichem Entwöhnen sämtlicher Ferkel nicht unerheblich sind, für die Mutter bedeutend gemildert.

Die Klauen aller Ziegen nehmen, wenn die Tiere im Stalle gehalten werden, oft sonderbare Formen an. Sie wachsen dann doppelt so lang wie bei solchen Tieren, welche auf die Weide kommen, weil dabei eine naturgemäße Abnutzung der Klauen stattfindet. Durch die übermäßige Länge wird aber der äußere Tragrand bald nach rechts, bald nach links gedrückt, und die Zehen wachsen übereinander und verkümmern. Solche Klauen müssen deshalb geschnitten werden, damit sie wieder normale Form erhalten. Ein gründliches Bestreichen mit warmem Del oder Fett vor dem Beschneiden macht die Klauen weicher, und sie lassen sich dann besser beschneiden.

Das Säuerfutter ist gegenwärtig sehr rar und teuer, mitunter auch gar nicht zu haben. Daher ist es unbegreiflich, daß man noch immer Hühner in engem Drahtmaschendraht eingesperrt sieht, obgleich sich ein mitunter geräumiger Garten an das Haus anschließt. Wenn ich nun dazu ermuntere, die Hühner im Garten laufen zu lassen, wird man einwenden, daß dieselben zu viel Schaden anrichten. Dieser ist aber nur im Gemüsegarten nachzuweisen und im Herbst und Winter kaum bemerkbar. Im Obstgarten sind die Hühner sehr nützlich; sie üben scharfe Voligt gegen mancherlei Ungeziefer. Im Biergarten und sie nur deshalb lästig, weil sie durch ihr Scharen Unordnung verursachen. Gerade die Gehölzgruppen im Biergarten sind natürliche Futterplätze für die Hühner. Man muß nur das gefallene Laub darin liegen lassen; denn die Laubbede schützt den Boden vor leichten Frösten, unter dem Laub finden die Hühner alltäglich neue Würmer, und das Scharen ist den Säubern nützlich. Wird das Laub auf den Weg geharkt, so wird es mit dem Rechen wieder in die Büsche hineingebracht. Von Anfang September bis Ende Mai, wenn sich die Erdbeeren färben, lasse ich den Hühnern im Obst- und Gemüsegarten freien Lauf. Schaden kann ich nicht beobachten, der Nutzen aber ist doppelt; denn die Hühner bleiben gesünder, legen mehr Eier und kommen mit weniger Futter durch. Gegen das Scharen im Biergarten ist einer fleißigen Hand der Rechen gut. Sch legel.

Pflanz Obstbäume. Es ist wohl allgemein bekannt, daß bisher für viele Millionen Obst aus dem Auslande bei uns eingeführt wurde. Diese Obstmengen können aber gerade so gut auf deutschem Boden erzeugt werden, und es liegt daher auf der Hand, daß jeder Landwirt und Gartenbesitzer, falls er im vaterländischen Sinne handeln will, auf eine vermehrte Anpflanzung von Obstbäumen bedacht sein muß. Unsere Regierung hat dem Obstbau schon lange eine erhöhte Bedeutung beigemessen, indem sie dafür sorgte, daß von den Landwirtschaftskammern und den Kreisen tüchtige Obstbaueante angestellt wurden, die für eine gute Sortenauswahl für eine jede Gegend Sorge trugen. Landwirtschaftskammern und die Verbände der Baumschulenbesitzer arbeiten Hand in Hand, um geeignetes Pflanzmaterial vorzubereiten, und es liegt im Interesse der Volkswirtschaft, auch während des Krieges die Anpflanzung von Obstbäumen nicht aufzuschieben, sondern kräftig zu betreiben. W.

Gedämpfte Hammelbrust mit Kämmel. Das Fleisch wird in Wasser mit Salz und Wurzelwerk weichgekocht und in Stücke zerlegt. Dann bereitet man aus 90 g Butter mit zwei bis drei Eßlöffeln Mehl eine helle Einbreine, verkocht diese mit der durchgeseihten Hammelbrühe, zwei Glas Weißwein, einem Lorbeerblatt, einigen Zitronenscheiben und einhalb Eßlöffeln gestoßenen Kämmel, läßt in dieser Sog die Fleischstücke einigemal aufkochen und gibt das Gericht mit durchgerührten Kartoffeln zu Tisch. N. M. in W.

Am alten Geflügel würde zu machen, gibt es ein sehr gutes, jahrelang ausprobiertes Mittel, das nie verlagert. Sieht man beim Kücken, daß das Tier alt ist und daher der Wohlgeschmack leiden dürfte, so nimmt man das Tier fertig aus, jedoch ohne es darauf zu waschen. Dann bindet man die Halsöffnung mit Bindfaden fest zusammen und legt um die Beine eine feste Doppelschlinge, an der man das Tier aufhängt. Hierauf füllt man es voll Spiritus und läßt es etwa 24 Stunden lang ruhig hängen. Am nächsten Tage gießt man den Spiritus aus, wäscht das Tier mehrere Male sauber und macht es nun, wie gewöhnlich, krafftig. Zu bemerken ist hierbei, daß man berartige Tiere allerdings nicht fällen darf, Brust- und Bauchhöhle müssen leer bleiben. Von dem Spiritus ist nach dem Braten auch nicht das geringste zu merken. Das Fleisch ist durch diese Behandlung sehr mürbe und braucht keine längere Bratzeit als das feinste, zarteste, junge Geflügel. M. Fr.

Forellen in Aspek. Man kocht für ein Pfund Forellen 1 Liter Wasser, welchem entsprechend Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblatt und zwei Scheiben Zitronen zugefügt sind, so lange, bis die Zwiebel gar ist. Die zubereitete Forelle, welche nach dem Ausweiden nicht mehr gewaschen werden darf, tut man in den kochenden Sud, stellt das Ganze sofort vom Feuer zurück und läßt es in dem Sud drei Minuten stehen. Nach dieser Zeit nimmt man die Forellen aus dem Sud und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Zu dem Sud tut man nun fünf bis sechs Scheiben Gelatine, je nach Geschmack entweder Zitronensaft oder Essig, gibt ein gequirktes Eiweiß daran und läßt den Sud noch einmal aufkochen. Nunmehr gießt man das Ganze durch eine Serviette, welche man an die vier Ecken eines umgeklippten Stüches mit ihren Zipfeln befestigt, und läßt den Sud sich hier durch Seihen klären. Man tut man die erkalteten Forellen in Einkochgläser oder Krüge und gießt den klaren Sud so über die Forellen, daß sie fingerhoch davon überdeckt sind. Die Gläser dürfen niemals ganz vollgefüllt werden. Es soll ungefähr ein Rand von 1 cm bleiben. Nunmehr sterilisiert man das Ganze bei 100 Grad 30 Minuten. So eingewickelte Forellen halten sich jahrelang frisch und wohlgeschmeckt. — Will man die Forelle blau mit frischer Butter essen, so verfährt man genau so wie oben angegeben. Fortgelassen wird Essig und Gelatine. Nachdem die Forellen ausgeweidet und sonst fertig gemacht — aber nicht geschuppt sind, übergießt man sie mit warmem Essig, damit sie schön blau werden. Im übrigen verfährt man wie oben. Die schöne Rundung erhält die Forelle durch die Form des Glases. — Will man die Forellen auf die Tafel geben, stellt man das geöffnete Glas in ein Wasserbad und erwärmt sie darin. Frau Heyking.

Fischer Kaviar. Ein gut gewässertes Fering wird sauber gepulvt und recht fein gewiegt. Nachdem mischt man darunter: Ein fein gehacktes,

hartgekochtes Ei, eine geriebene Zwiebel, einen gehackten Teelöffel Senf, je einen Teelöffel Essig und 1/2 sowie wenig Pfeffer. Die innig vermischte Masse wird auf geröstete Weißbrotschnitten gestrichen und zum Abendessen gereicht. N. M. in W.

Verwendung des kleinsten Restes gekochter Kartoffeln. Übrige Salzkartoffeln vom Tage vorher werden gerieben. Auf ein Küchenblech legt man weißes Papier, auf das man die geriebenen Kartoffeln gibt. In einem nicht heißen Backofen werden sie nun getrocknet, wobei man sie öfter mit einem Messer umsticht. Sie trocknen schnell und bekommen eine hellgelbe Farbe. Sie sind als Einlage in Fleischbrühe zu verwenden. Man gibt sie einige Minuten hinein. Auch in Brühe gegeben, die man von Bratenknochen herstellt, bekommt man eine gute Suppe. Die Bratenknochen werden zu diesem Zwecke mit Wurzelwerk und kaltem Wasser aufgesetzt und einige Stunden gekocht, dann durch ein Sieb geschlagen. Hat man noch übrige Bratenknochen, kann man sie ebenfalls an die Brühe geben. Auf diese Weise kommt nichts um. N. P. O.

Teekuchen. Ein Viertelpfund Zucker wird mit zwei Eiern schaumig gerührt. Man gibt 65 g fein geschnittene Mandeln oder Haselnüsse dazu, 65 g in etwas Wein gequollene Korinthen, etwas abgeriebene Zitronenschale oder Vanillezucker, einen Kaffeelöffel Backpulver, zwei Kaffeelöffel Bimseffenz oder einen sonstigen guten Alk. Zuletzt rührt man ein Viertelpfund Mehl darunter. Dies gibt einen kleinen Kuchen, der für die jetzige Zeit genügt. Wer es sich leisten kann, kann die Portion verdoppeln. N. P. O.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

Frage Nr. 293. Ich habe im vorigen Jahre Apfelwein mit einem Zusatz von Birnen hergestellt. Das eine Faß Wein ist klar, der Inhalt des anderen ist trübe und schleimig, schmeckt aber gut. Es ist möglich, daß der Birnenzulaß diesmal größer ist als beim ersten Male. Wie kann ich den Wein klären? C. B. in G.

Antwort: Birnenmoose neigen sehr gern zur Schleimbildung, wenn dazu nur weichere Sorten verwendet wurden. Allerdings gibt es auch sehr herbe Sorten, welche in den Mostgebenden vielfach angepflanzt sind und mit Vorliebe gekeltert werden. Um nun den schleimigen Wein klar zu machen, ist es wohl das einfachste, denselben abzulassen, durch eine doppelgestaltete Serviette zu filtrieren und in das Faß zurückzufüllen. Das Faß ist etwas derb mit Schwefel einzubrennen, etwa 10 g Schwefelschnitte auf den geklärten Faßraum. Ein Zusatz von etwas frisch ausgepresstem Schlehensaft wird den Wein gesund erhalten, doch dürfen die Schlehen noch nicht erstoren sein. Auch ein Zusatz von 50 g Tannin auf 100 Liter, welches zuvor in etwas heißem Wasser aufgelöst wird, wird dem Abel abhelfen. Sch.

Frage Nr. 294. Habe anfangs Oktober sechs Liter Traubensaft mit zehn Litern Wasser und sechs Pfund Zucker angesetzt. Da bis jetzt noch keine merkliche Gärung eingetreten ist, bitte ich um Auskunft, wie eine erfolgreiche Gärung gefördert wird. Der Wein steht in einem ungeheizten Zimmer. Ist der Standort zu kalt? Chr. Sch. in L.

Antwort: Zehn Liter Wasser zu sechs Litern Traubensaft ist eine etwas starke Streckung. Das Geseh erlaubt nur höchstens 20% und dies nur in solchen Jahren, wo die Trauben nicht reif werden. Verdünnter und gezuckerter Most gärt etwas schwerfälliger, weil die Hefezellen im Verhältnis zur Flüssigkeit spärlicher werden und weil durch den Wasserzulaß auch der Nährboden für die Hefe verblümt wird. Ein ungeheizter Raum bietet auch keine günstige Gärtemperatur, es ist mindestens Wohnzimmertemperatur, 15° C, notwendig. Um nun die Gärung in Gang zu bringen, ist der Wein zunächst wärmer zu stellen, dann ist ein Zusatz von einer kleinen Handvoll gesunder Hefen zu empfehlen, damit kommt Gese und auch ein Nährboden für dieselbe in den Wein. Die Hefen bleiben darin, bis der Wein von der Hefe abgelassen wird. Sch.

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

Zum Anbau der Luzerne. Eines unserer frühesten und nahrhaftesten Futtergewächse ist die Luzerne. Die Vorbereitungen zu ihrem Anbau sind schon jetzt zu treffen. Der Boden, auf dem sie wachsen soll, hat drei Bedingungen zu erfüllen. Zunächst muß er frei von stauender Masse sein, einen genügenden Gehalt auch in den tieferen Schichten besitzen, und endlich soll er reich an Phosphorsäure und Kalz sein. Der Acker muß im Herbst tief gepflügt werden und mit dem Beginn des Frühjahrs eine reiche Düngung von Thomasmehl und Kalz erhalten. Ist der Boden nicht von Natur aus reich an Kalz, so ist im Frühjahr oder auch schon während des Winters mit 100-140 Zentnern pro Hektar zu kalzen. Dabei ist darauf zu achten, daß der Kalz ziemlich tief untergebracht wird, da die Luzerne ja zu den Tiefwurzeln gehört. Zur Saat ist der Acker recht fein vorzubereiten.

Das Umgraben des Gartenlandes im Herbst oder Vorwinter ist aus dem Grunde schon dem Umgraben im Frühjahr vorzuziehen, weil im Herbst mehr Zeit ist als im Frühjahr und weil im frisch gegrabenen Lande die Feuchtigkeitsverhältnisse ungünstiger sind als in folgendem Boden, welcher schon vor längerer Zeit gelockert worden ist. Ist der Boden schwer und bei der Be-

arbeitung naß, was ja im Frühjahr meist der Fall ist, so verliert auch die Durchlüftungsfähigkeit des Bodens beträchtlich. Wird dagegen das Land schon im Herbst untergegraben oder bei geeignetem Wetter auch im Winter, so sind die Feuchtigkeitsverhältnisse im Frühjahr durchaus günstig. Dazu fann die Winterfalte auf das gegrabene Land ihre günstige Wirkung in besserer Weise geltend machen, als auf das feste, unbearbeitete. Die Pflanzreste verweisen auch besser, und die mineralischen Nährstoffe werden besser aufgeschlossen. Im Herbst darf man den Boden nicht zerleinern oder mit dem Spaten glätten, sondern muß ihn in groben Schollen liegen lassen, denn durch das Zerleinern würde man den Boden verschließen und der Luft, Feuchtigkeit und der Kälte den Zutritt verwehren. Ungeziefere und Wurzeln von Unkräutern werden durch das Graben vor Eintritt des Frostes an die Oberfläche gebracht und später durch den Frost vernichtet. Auch das Untergraben von Mist ist im Herbst viel vorteilhafter, als wenn es im Frühjahr geschieht.

Der beste **Obstbaumdünger** ist ein gut bearbeiteter Kompost, der in der folgenden Weise anzuwenden ist: Unter der Kronentraufe wird ein Streifen von etwa einem Meter Breite

12-15 cm hoch gebracht. Hierauf wird der Kompost so tief untergegraben, daß er in die Nähe der Wurzeln kommt. Haben Obstbäume, welche in guter Kultur stehen, im Frühjahr Jauche erhalten, so ist es zweckmäßig, ihnen im Herbst eine Gabe Kunstdünger zu verabfolgen. Auch der Kunstdünger wird wie der Kompost untergegraben. Man macht Löcher von etwa 30 cm Umfang und schüttet den Dünger hinein. Auf das Quadratmeter Bodenfläche rechnet man etwa 80 g Thomasmehl und ebensoviele Kainit. Handelt es sich um schweren Boden, so gibt man statt Kainit 60 g 40prozentiges Kalzsalz. Die Löcher werden in Entfernungen von etwa einem Meter gemacht und der Dünger, nachdem er mit Erde vermischt wurde, hineingegeben. Alsdann werden die Löcher wieder mit Erde geschlossen.



Bei **Nerven- und Kopfschmerzen** wirken Jogal-Tabletten rasch und sicher, selbst wenn andere Mittel versagen. Ärztlich glänzend begutachtet. In allen Apotheken zu Mk. 1,40 u. Mk. 3,50.

Hurra! Der Weihnachtsmann ist da!

Weihnachtsgeschenke aller Art beste Solinger Stahlwaren
Tischmesser, Gabeln und Löffel, Taschenmesser, Raster-Messer und Apparate, Raster-Garnituren, Scheren, Haarschermaschinen.

Haus- und Küchengeräte
Werkzeuge, optische Waren, — Jagd- und Sportartikel. —

Uhren, Gold- und Silberwaren
Uhrketten, Halsketten, Armbänder, Broschen, Ringe.

Galanterie- u. Lederwaren
Portemonnaies, Zigarren-Etuis, Reisetaschen, Toilettenartikel, Haarschmuck, Parfüm, Pfeifen, Zigarren.

Soldaten-Bedarfsartikel
als Gaben für Angehörige u. Freunde im Felde.

Alle Sorten Musikinstrumente, Spielwaren für Knaben u. Mädchen
Säbel, Gewehre, Helme, Kanonen usw.

Christbaumschmuck
und vieles andere enthält unser großer illust. **Weihnachts-Pracht-Katalog** in einer Auswahl von ca. 10000 verschiedenen Gegenständen.

Verlangen Sie bitte sofort kostenlose Zusendung desselben und überzeugen Sie sich von den billigen Preisen und besonderen Vorteilen, die wir Ihnen bieten.

Gebrüder Rauh, Gräfrath 390 bei Solingen.
Stahlwaren-Fabrik und Versandhaus I. Ranges. Versand direkt an Private.

Viele tausende lobende Anerkennungen über Güte u. Preiswürdigkeit unserer Waren. Bei jedem Auftrag Extra-Vergünstigung — (Rabattschein). —

Wassersuchts- 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, eingeschlossenen Pülsen, Wasseransammlungen im Brust- und Bauchfell-Raum, chronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumaismus. 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.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage wurde herausgegeben:

Der ewige Roggenbau (Immergrün), seine Bedingungen und seine Rentabilität.
Auf Grund sechsjährigen Anbaues in Auen-Gräben und sonstiger Ertragsbedingungen.

Von **Dr. Lothar Meyer.**

Preis fein gebunden **1 Mk. 50 Pf.** Dieses Buch ist ungemein beachtenswert für jeden Landwirt, der Roggen anbaut, besonders aber für den, welcher auf Sandboden wirtschaftet und hier eine bessere Bodenrente erzielen will.

Die Prospektur ist zu beziehen gegen Einblendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozusatz.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Bettnäsen,

Befreiung garant. sof., Alter u. Geschl. angeh. — Verkaufsmitt. — Zuffittat „Sants“, München 73, Dachauer Str. 54.

Ohrenlaufen

Ohrenflus, Schmerzhaftigkeit, nicht angeborne Taubheit befreit in kurzer Zeit **Gehörst.**

Marke St. Vagranus, Preis 4 250, Doppelpack 4 4, — Zahlreiche Zeitschriften. Versand: **Stadtbücherei, Waffenhofen a. Rh. 31 (Oberb.)**

Bettnäsen,

Befreiung garant. sof., Alter u. Geschl. angeh. — Verkaufsmitt. — Zuffittat „Sants“, München 73, Dachauer Str. 54.

Wangenschmerzen, Wangen-Entzündungsbefreiung, auch im Kindesalter, wie sich jeder sofort davon überzeugen kann, hilft absol. sof. ohne Ausnahme **H. Welter, Niederbreitig, Alt. 13, 26.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist in verbesserter Auflage erschienen:

Nutzviehloser Betrieb der Landwirtschaft.

Anleitung, durch reinen Ackerbau ohne Nutzvieh einträglicher zu wirtschaften, nebst Beschreibung von 178 nutzviehlosen Betrieben.

Nach eigenen und fremden Erfahrungen verfaßt von **A. Klister.** Mit Vorwort von Ernst Ring, Königl. Landesökonomierat, Dippel.

Zweite, stark vermehrte und verbesserte Auflage. Preis fein gebunden **7 Mk. 50 Pf.,** fein gebunden **9 Mk.**

Das Werk hat schon bei seinem ersten Erscheinen großes Aufsehen erregt. Der Verfasser ist einer der wenigen Buchschreiber und gilt als Reformator für die von ihm geschriebene, besonders in der neuen, schon vielfach bewährte und von den tüchtigsten Praktikern mit bestem Erfolge angewendete Wirtschaftsweise, welche noch einer viel größeren Ausdehnung fähig ist. Das jetzt in neuer, stark vermehrte und verbesserte Auflage erschienene Buch bietet alles bisher Bekannte geworbene theoretische und praktische Material zum Studium einer ausgezeichneten Wirtschaftsweise. Besonders sei auf die für jeden Praktiker so interessante und vorzügliche Schilderung von 178 nutzviehlosen Wirtschaftsbetrieben aufmerksam gemacht, welche jedem, der sich überhaupt nur mit landwirtschaftlichem Rechnen und Rentabilitätsfragen befaßt, die wertvollsten Anregungen bietet. Die Umschau in das angenehm lesbare, klügelreiche Buch ist somit angelegentlich empfohlen.

Zu beziehen gegen Einblendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozusatz.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.