



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 51.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

Seber Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Weseg vom 19. Juni 1901.)

Die Sumpfsmeise.

Von Dr. E. Sch.

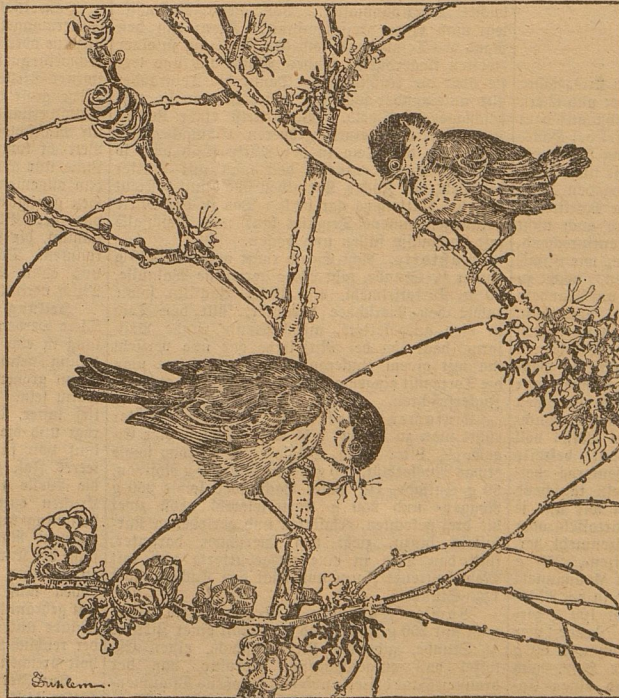
Unverwundlicher Lebensmit, sorglose Heiterkeit, munteres, flinkes Wesen sind wie bei allen Meisen, von denen eine ganze Anzahl bei uns beheimatet ist, auch bei der Sumpfsmeise zu finden. Im Äußeren dagegen unterscheidet sich diese Art von ihren Verwandten aus der Gattung *Parus* durch unscheinbare, wenn auch nicht etwa unschöne Färbung, die sich zur Hauptsache aus Grau, Braun und Schwarz zusammensetzt. Grau ist die ganze Unterseite, an den Kopfseiten in Weiß übergehend; braun oder vielmehr graubraun färbt sich der Oberkörper, während der ganze Oberkopf bis in den Nacken sowie ein Stirnfeld in tiefem Schwarz lebhaft von den andern, matten Tönen abstechen. So einfach trägt sich keine andere unsrer Meisen. Und doch haben die wissenschaftlichen Vogelkundigen es fertiggebracht, die allbekannte Sumpfsmeise in eine ganze Anzahl von Arten zu zerlegen, die sich bei einiger Aufmerksamkeit, leichter unter Benutzung von sicher bestimmtem Vergleichsmaterial, wohl voneinander unterscheiden lassen. Wichtig ist, daß nicht nur Färbungsunterschiede sich finden, sondern daß auch in der Biologie dieser Vögel, in Lebensweise, Stimme, Art zu nisten usw. charakteristische Verschiedenheiten festzustellen sind, die mit den Abweichungen in der äußeren Erscheinung in Zusammenhang stehen. Zunächst lassen sich ziemlich leicht zwei Gruppen von Sumpfsmeisen unterscheiden, Glanzköpfe und Mattköpfe, erstere mit bläulichem Schimmer an der tiefschwarzen Kopfplatte, die andern mit mattem Schwarz ohne jeden Glanz. Von beiden Gruppen finden sich mehrere Formen innerhalb der Grenzen Deutschlands, wenn auch nicht überall. Es würde hier zu weit führen, auf alle verschiedenen Formen bzw. Arten und Unterarten näher einzugehen. Es sei nur noch erwähnt, daß unter den Glanzköpfen bei uns am häufigsten die deutsche

Sumpfsmeise (*Parus communis subpalustris*) zu finden ist, die überall, mit Ausnahme des äußersten Westens und des äußersten Nordostens, bei uns verbreitet ist. Von den Mattköpfen trifft man in Deutschland am meisten die sogenannte Weidenmeise (*Parus montanus salicarius*) an. Wer sich näher über das etwas schwierige Kapitel der Sumpfsmeisen unterrichten

deren Larven und Eier durchstöbernd. Diese bilden aber nicht die ausschließliche Nahrung für unsern Vogel, sondern er behilft sich zur Winterszeit, wenn Insekten hoch im Preise stehen, mit allerlei Fraßmitteln in Gestalt von Sämereien verschiedener Art. Mit fleißigen vergesellschafteter, kann man Sumpfsmeisen im Gezweige von Erlen umherklettern sehen, wo sie aus den Zapfen dieser Bäume den Samen herausholen. Ganz ist für sie ein besonderer Bekehrbissen, und wo sie im Winter auf einem Futterbrett Hanfkörner finden, kommen sie sicher wieder. Die Körner halten sie auf einem Zweige mit den Behen geschickt fest und hacken sie dann durch kräftige Hiebe mit dem kurzen, aber starken Schnabel an. Während ihres Umherstreifens lassen die Sumpfsmeisen, die auch wohl Nonnen-, Wöckchs- oder Graumeisen genannt werden, häufig ihren kurzen Lockruf „tit tit tit . . .“ oder aber eine etwas längere Strophe hören, die sich durch „tititja tititja babäbabädet . . .“ verfinstlichen läßt.

Als Nestort bevorzugt unser Meischen Baumlöcher, die es, wenn Mangel an fertigen Wohnungen herrscht, an morschen Stellen von Laubbäumen zuweilen selbst durch eifriges Hacken herstellt. Nistkästen bezieht es auch gern, wobei es ihm ziemlich einerlei ist, ob jene ein enges oder weites Flugloch besitzen. Bald steht das aus viel weichem Material gebaute Nest ziemlich niedrig, bald recht hoch; die Höhe dürfte zwischen einem und zehn Metern schwanken. Das erste Gelege, aus 6 bis 9 Eiern bestehend, findet man Ende April oder Anfang Mai; ein zweites folgt meistens im Juni. Die Färbung der Eier ist weißlich mit bräunlichen und violettbräunlichen Flecken, die am stumpfen Ende des Eies etwas dichter stehen als sonst.

Nach dem Flüggewerden der Jungen sieht und hört man die Familien gemeinsam in Laubholzbeständen umherziehen, sonst liegt die Sumpfsmeise im Gegensatz zu manchen ihrer Verwandten nicht sonderlich größere Gesellschaften ihresgleichen.



Die Sumpfsmeise.

will, muß schon ein größeres neueres Werk über Ornithologie zur Hilfe nehmen. Die deutsche Sumpfsmeise führt ihren Namen eigentlich zu Unrecht, denn sie lebt keineswegs bloß in und an Sümpfen, sondern mehr in nicht zu dichten Laubhölzern, Parkanlagen usw. mit viel Unterholz. Meist sieht man hier die beiden Gattungen der einzelnen Paare das ganze Jahr hindurch beisammen, ewig beweglich und unterwegs, jeden Busch, jedes Gäßchen nach Insekten sowie

Die Weidenmeise verdient eigentlich mit Recht den Namen Sumpfwaise, da sie sich gern in Weidengebüsch, die ja meist auf feuchtem oder sumpfigem Boden stehen, aufhält. Sie lebt meistens verstreut als die vorige Art, ist im Freien äußerlich nicht leicht von jener zu unterscheiden, verrät sich aber dem Kenner durch ihre charakteristischen Stimmlaute. Sie ruft gedehnt „deh deh . . .“ und ihr Gesang ist ein helles, piefendes „tschi tschi tschi . . .“ Auch in der Brutzeit weicht die Weidenmeise von ihren glanzköpfigen Verwandten ab. Sie begründet erst Ende Mai ihre Familie und brütet infolgedessen nur ein Mal jährlich. Mit großer Vorliebe meißelt sich die Weidenmeise selbst ihre Nisthöhlen, und zwar meistens in morschen Weidenstämmen. Die Eier selbst ähneln denen ihrer Verwandten derartig, daß sogar ein gewiegter Eierkennner bei ihrer Bestimmung in Verlegenheit kommen kann, falls er nicht den Vogel selbst beim Nest beobachtet hat. Überhaupt ist, wie schon oben angedeutet, das richtige Ansprechen der verschiedenen Sumpfwaisen in der freien Natur eine mißliche Sache. Das hat aber nichts auf sich, denn als ungemünzte nützliche Vögel genießen die Sumpfwaisen, wie alle ihre Verwandten, das ganze Jahr hindurch den bedingungslosen Schutz des Gesetzes. Sie dürfen weder gefangen, noch geschossen, noch der Eier oder Nester beraubt, nicht verkauft und nicht im Käfig gehalten werden. Jeder Gartenbesitzer tut gut daran, die niedrigen, mürrischen Vögelchen nicht nur unbehelligt zu lassen, sondern ihnen durch Aufhängen von richtig angefertigten Nistkästen und im Winter durch passende Fütterung das Leben zu erleichtern.

Festkuchen.

Von G. W. . .

Unsere Festkuchen in diesem zweiten Kriegsjahre werden bedeutend sparsamer an Butter und Eiern ausfallen müssen, als sonst, denn selbst auf dem Lande, wo diese beiden Nahrungsmittel der Hausfrau immer noch mehr zur Verfügung stehen als in der Stadt, wird man in dieser Zeit nicht mehr 16 bis 20 Eier an einen Festkuchen wenden, denn die Eier haben dazu einen zu hohen Marktwert, und eine solche Verschwendung wäre auch nicht dem ernstlichen Sinne unserer Zeit entsprechend. Was wir an Gewürzen und Zutaten, wie Zimt, Kardamom, Korinth und Rosinen, noch zu unseren Festkuchen brauchen, ist bis auf Mandeln noch zu mittlerem Preise erhältlich, doch kann man auch hier noch sparen, indem man Korinth und Rosinen durch selbstgetrocknete Weinbeeren oder gebüllte, abgetropfte und gewürfelte Backpflaumen ersetzt. Statt Mandeln nehmen wir Wal- oder Haselnüsse, oder wenn es sich um einen Streufkuchen auf Blechkuchen u. dgl. handelt, Bucheckern, denen wir stets ein bis zwei Pfiffel voll überbräute, von der braunen Haut befreite Pflaumen, Pfirsich- oder Aprikosenkerne beimischen, welche die bitteren Mandeln täuschend ersetzen. Eine Mehlmischung stellen wir uns je nachdem aus Weizen, Roggen, Kartoffel- oder Agumawei sowie Mais- und Buchweizenmehl her. Plunderbrot. 500 g Weizen, 250 g Roggen- und 250 g Kartoffel- oder Agumawei mischt man gut durcheinander, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung und gibt 100 g zerlassene Butter, 125 g gemahlene Zucker, vier ganze Eier, 1/2 Liter lauwarme Milch und 60 g in einem Teil der Milch aufgelöste Hefe, nach Geschmack Kardamom, Zitronen- und einen Eßlöffel voll gebrüllte, von der braunen Haut befreite und gehobene Pflaumenkerne hinzu, macht einen Teig und läßt ihn aufgehen. Dann rollt man den Teig fingerdick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und streut Zucker, Korinth und Backpflaumen, Zimt und geäderte, vorher gebrüllte und von der braunen Haut befreite Walnüsse darüber, wickelt den Teig zu einer langen Rolle auf, formt eine große Röhre daraus, bestreicht sie mit Eiweiß, streut Zucker darauf und bäckt sie im Ofen 1 bis 1 1/2 Stunde goldgelb und gar. Blechkuchen mit Streufk. 500 g Weizen-, 300 g Roggen- und 200 g Kartoffelmehl mischt

man gut durcheinander, gibt es in eine tiefe Backschüssel, macht eine Vertiefung in das Mehl und gibt 200 g geschmolzene Butter, 300 g Zucker, 40 g Zitronat, fünf ganze Eier, 1/2 Liter Milch und 75 g in einem Teil der lauwarmen Milch aufgelöste Hefe hinzu, arbeitet alles zu einem Teig, läßt ihn aufgehen und rollt ihn auf einem eingesteketen, mit Mehl bestreuten Backblech ungefähr wie einen kleinen Finger dick aus. Nun bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und streut folgenden Streufkuchen recht ausgiebig darüber: Zwei Teile Wal- oder Haselnüsse und einen Teil Bucheckern hat man ausgeschält, mit heißem Wasser überbrüht und mit spitzen Messer von der braunen Haut befreit, worauf man alle Kerne gründlich hackt und mit grobem Zucker, Zimt und Zitronen- oder geriebener Zitronenschale vermischt. Nachdem der mit dem Streufkuchen besetzte Kuchen nochmals aufgegangen ist, bäckt man ihn 20 bis 30 Minuten bei Mittelhöhe.

Rapffuchen mit Schokolade. 200 g Butter rührt man zu Sahne, gibt drei ganze Eier, 380 g Zucker, 375 g Weizen- und 125 g Kartoffelmehl (gemischt), ein Paket Vanillin, 125 g Schokolade, der man etwas Kakao zusetzt, 1/2 Liter lauwarme Milch und 40 g in einem Teil der Milch aufgelöste Hefe hinzu, macht einen Teig, gibt ihn in eine ausgefettete und mit Weibrot ausgestreute Rapffuchenschale und bäckt ihn zwi. eine Stunde.

Gefüllter Kaffeebraten. Aus 100 g Butter, zwei ganzen Eiern, 500 g gemischem Mehl, zu gleichen Teilen Weizen-, Roggen- und Kartoffelmehl, 125 g Zucker, einem Eßlöffel voll Rum, zwei Eßlöffeln voll Rosenwasser, 1/2 Liter Milch und 35 g in einem Teil der lauwarmen Milch aufgelöste Hefe macht man einen Hefeteig, läßt ihn aufgehen und rollt ihn auf dem eingesteketen und mehlsbestäubten Boden einer großen Springform fingerdick aus. Dann macht man aus 150 g Zucker und 150 g abgepoggene, geriebene Wal- oder Haselnüssen nebst etwas Rosenwasser eine leichte Marzipanmasse. Von dieser Masse legt man einen dreifingerbreiten Kranz um den Rand des Teigbodens, rollt den Rest Teig zu einer zweiten fingerdicken, runden Platte aus und legt sie über die Ausfüllung. Damit die Teigränder gut aufeinander schließen, befreicht man sie mit geschlagenem Eigelb. Vermittelt einer kleinen Käseglocke oder eines größeren Einmacheglasses sticht man den Teig in der Mitte rund aus, so daß ein Kranz entsteht, den man mit Butter bestreicht, mit Zucker, Korinth und Zimt bestreut und bei Mittelhöhe gar bäckt. Das in der Mitte herausgenommene Teigstück kann man gleichfalls mit Masse füllen und backen.

Muhtorte. Muht Eigelb rührt man mit 450 g Zucker 1/2 Stunde, gibt 200 g geriebene Walnüsse, 60 g Kartoffelmehl, ein Paket Vanillin sowie zuletzt den Eierschnee darunter, füllt den Teig in eine ausgefettete, mehlsbestreute runde Backform, bäckt ihn bei Mittelhöhe gar und verzieht ihn mit einem Zuckerguß. Dann garniert man die Torte mit eingemachten Walnüssen und anderen Zuckerrüchen.

Einfacher Rapffuchen. 200 g Butter rührt man zu Sahne, gibt 225 g Zucker, vier Eigelb, 1/2 Liter Milch, Schale einer Zitrone sowie etwas Muskatblät, 100 g Korinth, 100 g Rosinen, 50 g Saffade, 1/2 Paket Backpulver sowie 250 g Roggen- und 250 g Kartoffelmehl nebst zwei bis drei gehackten, erkalten und geriebenen Kartoffeln hinzu, zieht den Eierschnee darunter, füllt den Teig in eine ausgebüttete und mit Mehl bestreute Form und bäckt den Kuchen 1 bis 1 1/2 Stunde.

Buchweizenkuchen. Sechs Eigelb rührt man mit 250 g Zucker und dem Saft einer Zitrone 1/2 Stunde, gibt die Zitronenschale, einen Eßlöffel voll ausgeschlagene, gebrüllte, von der braunen Haut befreite und feingestohene Pflaumenkerne oder bittere Mandeln, ferner 125 g Buchweizenmehl und zuletzt den steifen Eierschnee hinzu, tut den Teig in eine mit Butter ausgefettete und mit Weibrot ausgestreute Kuchenform und bäckt ihn bei Mittelhöhe gar.

Bei den hier angegebenen Mehlmischungen ist es sehr wichtig, daß die verschiedenen Mehle durch ein Sieb gerührt und auf diese Weise recht gut miteinander vermischt werden. Will man die angegebenen Rezepte verändern, z. B. Rapffuchen nur aus Roggenmehl backen, das ganz gut glückt, so muß man von den Weizenmehlen, wie Hefe und Backpulver, stets etwas mehr zusetzen, als wenn man Weizenmehl verbäckt, denn

Roggenmehl ist schwerer zu treiben. Zu beachten ist, daß unter Roggenmehl das feine Roggenmehl verstanden ist, nicht etwa Roggenschrotmehl oder Grobmehl.

Kleinere Mitteilungen.

Wenn Pferde an Darmaunf leiden, so zeigen sich zumellen Schwellungen der Unterförperteile, welche Fingeretrüde halten. In diesem Falle ist jede Behandlung mit Arzneien zwecklos. Um einer weiteren Ausdehnung des Übels vorzubeugen, müssen vor allen Dingen die kranken Tiere von den gesunden getrennt und die Ausscheidungen der ersteren sorgfältig beseitigt werden. Die Ställe, in welchen sich kranke Tiere befinden, müssen fäehlich wenigstens zwei- bis dreimal mit Kalkmilch, die Böden mit Kalkstaub und alle Holzteile mit Karbolinikum desinfiziert werden; denn die Aufsteckstoffe der Darmaunf befinden sich hauptsächlich im Harn und im Kot. Hört man in leichten Fällen mit Arzneien noch Erfolg zu haben, so empfiehlt sich die Verwendung von pulverisiertem Eisen und Kochsalz oder phosphorsaurem Kalk und Ursen unter dem Futter. Kräftige Fütterung bleibt aber immer das beste Heilmittel.

Wenn Kälber das Saugen aus dem Tränkeimer lernen, so sind Ausblähungen keine Seltenheit. Sie entstehen dadurch, daß größere Mengen Milch zu häufig aufgenommen, die dann aus dem Labmagen in die ersten beiden Mägen dringt und zurückgestaut werden. Damit nun die Milch dem Labmagen in einem dünnen, gleichmäßigen Strahl zugeführt wird, bedient man sich anfangs oft des Fingers, den man dem Tier als Sauger in den Mund steckt. Hier und dort verwendet man zu diesem Zwecke auch sogenannte Kalberzäpfchen aus Gummi. Treten Blähungen öfter auf, so ist die Fütterung der Wilmengen das beste Mittel, das Übel zu vermeiden.

Schweinefütterung mit Heu. Bei großem Futtermangel kann man mit Hilfe von Heu, Klee, Luzerne oder Serrabella, in getrocknetem Zustande, Schweinegut und billig durch den Winter bringen. An zweiter Stelle kann auch Heu von guter, jungem Wiesengras benutzt werden, besonders Gummit. Selbstverständlich kann die Fütterung mit Heu für Mistfische sowie für junge Tiere nicht in Betracht kommen, sondern sie eignet sich in erster Linie nur als Nothelfer für ältere Fäuserfische. Im allgemeinen ist zu bedenken, daß nur solches Heu genügenden Futtermwert hat, das von jungen, vor der Blüte gemähten, gesunden Pflanzen stammt, die schnell und tadellos getrocknet werden konnten. Das Heu wird geschnitten und gebrüllt und dann mit einem Zusatz von Schrot oder Milch verfüttert.

Selkung der Schafräude. Die erkrankten Tiere werden mit der Wolle etwa fünf Minuten lang in eine ein- bis zweiprozentige Kreosolseifenlösung getaucht. Das Bad bereitet man in einem großen Bottich; es soll mindestens 37° C. warm sein. Zwei Männer tauchen das Schaf so tief unter, daß nur der Kopf aus dem Wasser ragt und die Augen geschützt werden. Nach Verlaufs von fünf Minuten wird das Tier in ein leeres Faß zum Abtropfen gestellt, wobei man die Wolle tüchtig reibt und alle Borsten und Krusten entfernt. Man kann aber diese Behandlung nur bei warmem Wetter oder in einem warmen Räume vornehmen. Zum vollen Erfolge der Kur ist es notwendig, den Stall gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Der Stallboden muß nach Entfernung des Mistes stark mit gebranntem Kalkmilch bestreut werden, und die Wände und alle Holzteile soll man mit Kalkmilch, der reichlich Kreosolseifenlösung beigelegt ist, wiederholt streichen.

Zur Verwendung der Eichel als Geflügel-futter teilt uns eine Geflügelzüchterin mit, daß sie die Eichel habe leimen lassen, um den Bitterstoff daraus zu entfernen; dann habe sie dieselben geachtet und gefunden, daß sie selbst für die menschliche Zunge nicht unangenehm schmecken. Von den Fühnern seien sie in diesem Zustande gern genommen. Jedoch erfordere das Kochen der Eichel zu viel Feuerung und sei zu umständlich; deshalb hat die Züchterin einen anderen Versuch gemacht, nämlich die geteinten Eichel zerleinert und schichtweise mit gehoblenen Kohlabfällen von der Sauerkohlbereitung in ein Faß gelegt, um sie daran gleich dem Sauerkohl gären zu lassen. Eine nach einigen Wochen aus dem Faß

entnommene Probe ergab, daß die Hühner die Eicheln wie den Sauertöhl begierig fraßen, sie gab ihnen daher das eingedrehte Futter mit gekochten Kartoffeln und etwas Knochenmark gemischt als Weichfutter. Sie stellt zugleich mit, daß sie seit mehreren Jahren schon mit bestem Erfolge die Abfälle ihres Gartens, wie Kohl, Rübenblätter, Sellerieblätter und andere Gemüße zerleinert in Käfern einzufüttern pflege, um sie im Winter als Ersatz für Granfütter an ihr Geflügel zu verfertigen. Der gleiche Versuch mit Kastanien ist der Züchterin bisher noch nicht gelungen, da dieselben weit schwerer fetten als die Eicheln und sie nur wenig Kastanien zur Verfügung hatte. Dagegen berichtet sie, daß durch Kochen der bittere Geschmack der Kastanien gänzlich geschwunden sei und die Hühner dieselben in zerleinertem Zustande gern genommen haben. Dr. W.

Sammelfräßen als Fettbraten. Den Mäden eines nicht zu frisch geschlachteten fetten Schafes oder Hammels Kopf und häutet man, dann legt man ihn in eine tiefe Schüssel gießt eine Marinade aus Essig und Johannisbeeren, Majoran, Thymian, Dill, Pfefferkörnern, Vorbeerblättern, Nelkenpfeffer, sechs geriebenen Zwiebeln und fünf bis sechs zerquetschten Wacholderbeeren darüber. Nach fünf bis acht Tagen nimmt man den Mäden, den man täglich umgewendet hat, heraus, trocknet ihn ab und legt ihn in eine Bratenpfanne in welcher man das vom Mäden abgetrennte Sammelfett ausgebraten hat. Ist der Braten von allen Seiten gut gebräunt, gießt man etwas Wasser und setzt Ge-**schmack** von der Marinade darunter, brät den Mäden 1½ bis 2 Stunden und dickt die bräunliche Saftsoße mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl. Dazu gibt man Teufelwe Röhchen oder ein Gemüß aus getrockneten Pilzen. Letztere werden am Abend vorher gewaschen und in Wasser eingeweicht auf den warmen Herd gestellt. Um nächsten Tage kocht man die Pilze in dem Weichwasser gar, brät sie gründlich und rührt sie in einer Mehlsoße aus ein wenig Butter, Wehl und einem Teil des Kochwassers an. Nach Weileben würzt man mit Bouillonwürfeln, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft. M. W.

Wie kleine Braten schön werden. Einen großen Braten schon herzustellen, ist lange nicht so schwer, wie ein kleines Stückchen Fleisch fällig und appetitlich herzurichten. Wer daher nur etwa einen Pfundbraten auf den Tisch bringen will, der tut gut daran, nachfolgendes Wort zu beachten. Man bringt lauberes Wasser zum Kochen, legt nun das vorbereitete Stück Fleisch hinein, läßt es aber nur etwa 2 bis 3 Minuten darin, bis sich die Poren geschlossen haben. Darauf wird das Fleisch wieder aus dem kochenden Wasser mittels eines Schaumlöffels herausgenommen, aber wohlgerichtet, mit einem Schaumlöffel. In einen so kleinen Braten darf man niemals mit der Gabel hineinstecken. Man läßt nun das Fleisch gut abtropfen und trocknet es mit einem lauberen Luche flüchtig ab. In der Zwischenzeit hat man Fett oder Butter heiß gemacht und legt da hinein das Fleisch, brät es rasch von allen Seiten an und gießt einige Eßlöffel kochendes Wasser dazu. Dann läßt man das Fleisch auf gleichmäßigem Feuer weiter braten, indem man allmählich immer wieder einige Eßlöffel heißen Wassers zusetzt. Erst nach Verlauf einer halben Stunde wird das Fleisch gesalzen. Wenn auch beim Braten sehr aufgepaßt werden muß, daß das Fleisch nicht anbrennt, so kann man doch mit Bestimmtheit darauf rechnen, daß auch der kleinste Braten nichts an Wohlgeschmack einbüßt. M. W.

Gebraukener Fasen. Ein bis zwei gut abgesehene Fasen werden sauber gewaschen und zum Braten vorgeberichtet. Um zu sparen, sieht man vom Spicken mit Rauchspeck ab, legt aber in die gebräunte Butter zusammen mit den Fasanen einige übrig behaltene Speckschwarten, die denselben kräftigen Geschmack vermitteln, als wenn man mit Speck spickt. Haben die Fasanen gut Farbe genommen, gießt man etwas Brühe, aus Suppenwürfeln und Wasser hergestellt, darunter und brät sie gar. Zehn Minuten vor dem Anrichten gießt man etwas saure Sahne, die man von der täglichen Gebrauchsmilch abkühlen und hierzu aufkochen kann, hinzu und dickt die Soße mit ein wenig in Wasser aufgelöstem Weizenmehl. Dazu ein feines Gemüße wie Blumenkohl oder das beliebte und für diesen Fall mit Stachelbeeren gemixte Sauerkraut. M. W.

Große Sechse gepökelt. Man schuppt den Fisch, wäscht ihn, weicht ihn aus und trocknet ihn mit einem reinen Tuch. Dann legt man den ganzen Fisch auf ein

Brett und spickt ihn möglichst dicht wie einen Haken. Man nehme ein dünnes, fettes Speckschwein und legt eine Bratenpfanne soweit damit aus, daß der Sechse die Speckschinken bedeckt. Nun legt man den Sechse mit dem Rücken nach oben in die Pfanne, streut Salz darüber und schiebt ihn in einen heißen Bratenofen, begießt ihn fleißig mit dem ausgebratenen Fett, und wenn er schön braun ist (nach etwa ½ Stunde), tut man etwas in Milch gewirktes Weizenmehl, dem man so viel Zitronensaft hinzusetzt, daß man den Geschmack von saurer Sahne hat (als Ersatz für saure Sahne), aber den Fisch, je nachdem wieviel man Tunke haben will, ein bis zwei Tassenköpfe voll. Ist der Fisch gar, gibt man ihn wie einen Braten auf den Tisch, die Tunke extra. Als Beigabe kann man Sauertöhl oder Selleriesalat reichen. Frau S.

Milchsupps. Ein viertel Liter guter Rum wird mit 125 g feinem Zucker, einer halben Stange Vanille auf's Feuer gestellt, vier Eidotter hincin gerührt und das Ganze wie Weinschaumsäfte mit dem Schaumlöffel geschlagen wobei zu beachten ist, daß die Masse nicht kochen darf. Dann gibt man unter fortwährendem Schlagen ein Liter kochende Milch hinzu und serviert den Punch, der nicht stehen darf sofort. M. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann. Da der Druck der hohen Auflage unersetzliches sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brechtlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 311. Eins meiner Kaninchen hat, vermutlich durch Stehen im Dung, unter den Füßen runde Stellen bekommen. es hat nach dem Füttern von Weißkohlblättern Durchfall; es macht abwechselnd mit dem einen und dem anderen Wein zappelnde Bewegungen. Was ist dagegen zu tun? F. S. in D.

Antwort: Zunächst müssen Sie beachten, daß das Kaninchen weiter in dem dünnflüssigen Dünger steht. Wenn der Flüssigkeit abfließen können, so legen Sie einen Boden aus schmalen Spalierlattchen hinein, den Sie sich selbst mit Leichtigkeit herstellen können, indem Sie die Lattchen mit ein paar Querslatten zu einem Korb zusammenmageln, und zwar so, daß der Zwischenraum zwischen zwei Lattchen 1½ cm beträgt. Sodann baden Sie den Kaninchen die Füße in lauwarmem Wasser, dem Sie auf 1 Liter 20 g Kreolin zusetzen, und bestreichen die Fußsohlen darauf mit Waseline oder einem anderen milden Fett, was täglich zwei- bis dreimal geschehen muß. Dann kommt es hauptsächlich darauf an, den Durchfall zu beseitigen, was am besten dadurch geschieht, daß Sie dem Tiere als Futter althadendes, nur ganz wenig angefeuchtetes Weißbrot reichen, zum Trinken etwas Reiswasser, und zwar lauwarm. Leicht aufgeweicht, nicht zerhackter Reis als Futter ist ebenfalls zur Abwechslung gut, auch ein Brei aus aufgekochtem Weizenmehl. Wenn Sie Wasser zum Trinken geben wollen, dann nicht ganz kalt und mit ein wenig Eisentriol versetzt, 3 g auf 1 Liter Wasser. Grünfütter darf das Kaninchen, solange der Durchfall nicht völlig beseitigt ist, überhaupt nicht erhalten, jedoch kann etwas gutes, trockenes Heu nicht schaden. Dr. W.

Frage Nr. 312. Mein Ader, welcher zum Frühjahr 1916 mit Kartoffeln bestellt werden soll, hatte zu einem Hälfte als Vorkraut Hafer, Roggen, Kartoffeln, zur anderen Hälfte Kartoffeln. Zur kommenden Düngung reicht mein Stalldünger infolge Einschränkung der Viehhaltung und auch Futters von Ader nicht aus. Welchen künstlichen Dünger raten Sie mir anzuwenden, in welchen Mengen und wann, in diesem Jahre noch oder erst zum Frühjahr? Der Ader ist fehmiger Untergrundboden. S. E. in G.

Antwort: Die stickstoffhaltigen Düngemittel sind in der jetzigen Kriegszeit kaum noch für das nächste Frühjahr zu beschaffen, so daß Ihnen voraussichtlich nur übrig bleibt, dem betreffenden Ader jetzt im Spätherbst eine fertige Düngung mit 40prozentigem, reinem, schwefelsaurem Kali (1 Ztr. pro Morgen, ¼ ha) zu geben und dann zu versuchen, ob Sie für das zeitige Frühjahr für den Saatfurche auf einen Morgen (¼ ha) entweder 1 Ztr. schwefelsaure Ammoniak oder ebenjoviel Ammoniumsulfat (am besten kaufen können und austreten. F. F.

Frage Nr. 313. Vor 14 Tagen haben wir Apfelwein gekeltert, er gärt sehr gut. Kann man den Wein jetzt während der Gärung in einen kühleren Raum bringen, ohne ihm zu schaden? F. B. in D.

Antwort: Es ist nicht anzuraten, den Wein während der Gärung kühler zu legen, die Gärung würde unterbrochen, der Wein bleibt dann länger trüb. Bis aber diese Antwort auf Ihre Frage eintrifft, wird die Gärung so weit fortgeschritten sein, daß ein Transport oder kühleres Lager nicht mehr schadet. Schl.

Frage Nr. 314. Meine zweijährige, gut genährte Ziege, die im vorigen Jahre nicht zugelassen ist, wird nicht wieder dünnlich. Was ist dagegen zu tun? F. B. in B.

Antwort: Wahrscheinlich hat die Ziege im Vorjahre deshalb nicht aufgenommen, weil sie zu fett ist, hierin dürfte auch ein Grund mit zu suchen sein, daß sie nicht bsd. Verschaffen Sie dem Tiere bei einigermäßen gutem und windstillen Wetter Bewegung auf dem Hofe. Auch empfiehlt es sich, die Ziege mal einige Tage lang neben einem Bod zu stellen. Sollten Sie hierdurch keinen Erfolg erzielen, so geben Sie der Ziege dreimal 10 Tropfen Kantharidintinktur in ¼ Liter Weinsamenabkochung in 48 Stunden ein. B.

Frage Nr. 315. Ich stellte nach dem Recepte einer Frauenzeitung Seife her, indem ich 1 Pfd. reines Bierensett, 4 Liter Regenwasser, 1 Pfd. Natron und 1½ Pfd. Potasche zwei Stunden kochen ließ. Am Abend Morgen konnte ich nichts schreiben, es gab Broden. Nach einigen Tagen war das ganze zu Gries zerfallen. Was habe ich falsch gemacht? War die Zusammenstellung nicht richtig? F. B. in D.

Antwort: Ihre Zusammenlegung der Zutaten zum Seifenkochen ist nicht gerade verkehrt, nur vermischen wir das Hinzutun von Salz, welches das Schmelzen der Seife von der Lauge bewirkt. Kochen Sie das Ganze unter Hinzutun von einigen Litern Wasser nochmals auf, geben Sie ungefähr auf 1 kg Fett 50 bis 70 g Salz in die Masse und lassen Sie es damit noch eine Weile, einhalb bis dreiviertel Stunden, langsam kochen, damit die Seife sich von der Lauge trennt. Ob die Seife sich abgefondert hat, erweist man daran, daß man den Daumen in die Lauge steckt und schnell wieder herauszieht. Bleibt die an dem Daumennagel haftende Seife gleich hart und zeigt sie keine Laugesellen mehr, so ist die Seife gut und kann ausgefüllt werden, andernfalls muß noch etwas Salz hinzugesetzt werden. Man kann auch kalibrierte Soda- und Kalilauge zum Seifenkochen verwenden. Man verwendet gewöhnlich zum Seifenkochen 1 kg Talg, ½ kg Seifenstein, 2 Liter Wasser, 50 g Salz. — Statt Talg nimmt man Sammelfett, als Schwarten, Abfallfett, schmutzige Ole usw. M. D.

Frage Nr. 316. An einigen in letzter Zeit geschlachteten Hühnern bemerkte ich zwischen Haut und Fleisch kleine gelblich-weiße, etwas glatt gebildete Knötchen von der Größe eines Stecknadelkopfes und kleiner. Da ich fürchte, daß es sich hier um eine Krankheit handelt, habe ich sie zur Mäßigkeit nicht bereitet. Handelt es sich wirklich um eine Krankheit? Frau U. in O.

Antwort: Mit Sicherheit läßt sich aus Ihrer Mitteilung nicht schließen, ob eine ernste Krankheit vorliegt; dazu wäre nötig, daß Sie über das Allgemeinbefinden der Tiere berichten. Haben Sie nicht beobachtet, ob dieselben munter und beweglich sind oder traurig umhergehen, sich in die Ecken drücken, wenig Appetit oder umgekehrt sogar Freßgier zeigen, dabei aber trotzdem körperlich nicht zunehmen, sondern sogar abnehmen? Wir fürchten nämlich, daß es sich bei Ihren Hühnern um eine sehr schwere Krankheit, nämlich um Tuberkulose, handelt, gegen die es kein Heilmittel gibt; die gelblich-weißen Knötchen lassen darauf schließen. Dieselbe ist sehr ansteckend; daher sind alle Hühner, welche die ausgeführten Krankheitserscheinungen zeigen, sofort zu töten; der Stall ist gründlich mit einer Lösung von 3 g Kreolin in 1 Liter Wasser zu besprengen oder abzuwaschen, der Dünger mit der Streu tief zu begraben oder mit Hygast zu überstreuen. Die Übertragung der Krankheit geschieht nicht durch bloße Verührung, sondern nur dadurch, daß Tuberkelbazillen von den erkrankten Tieren in das Futter der gesunden gelangen, was hauptsächlich dann der Fall ist, wenn das Futter oder Trinkwasser etwa mit den Auszierungen der kranken in Verührung kommt; daher sind auch Futter- und Trinkgefäße sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren. Dr. W.

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

Züchtung einer Melone im Freien. Durch sorgfältige Kreuzung ist es einem erfahrenen Melonenpezialisten Dypreussens gelungen, nach zwölfjährigen Bemühungen eine ganz zuverlässige Melone für das freie Land mit allen guten Eigenschaften einer Treibmelone, für das norddeutsche Klima passen, zu züchten. Da sie sich, wie Landesökonomierat Siebert in der „Frankfurter Zeitung“ mitteilt, jahrelang bewährt hat und auch selbst in den ungünstigen Sommermonaten die Probe bestand, unterliegt es keinem Zweifel mehr, daß sie sich in den Gemüsekulturen allgemein verbreiten wird, wie sie es nach den vorliegenden Erfahrungen tatsächlich verdient. Der Züchter rühmt dieser Melone nach, daß sie in jedem Hausgarten ohne Mistbeet und ohne große Mühe herangezogen werden kann. Siebert hat zwar des ungünstigen Wetters wegen zwei kleine Fenster auf die Pflanzen gelegt, diese aber an den vier Ecken hoch gestützt, so daß stets freier Luftzug bestand. Die Pflanzen erwiesen sich immer als gesund und kräftig. Der unbefangene Züchter verdient unstreitig ein besonderes Lob dafür, daß er die Ausdauer besitzen hat, eine widerstandsfähige Freilandmelone zu züchten, die sich durch köstlich duftendes Aroma und seinen Geschmack auszeichnet und für jede anspruchsvolle Tafel empfohlen werden kann. Dabei sind die Früchte zuckerhaft, saftreich und rotfleischig und in dieser Beziehung nicht zu unterscheiden von den unter Glas gezogenen Melonen. Eine sehr wertvolle Eigenschaft, die größter Beachtung und weitester Verbreitung wert ist, und gerade deshalb, weil Melonen bisher als spielig und sehr empfindlich in der Anzucht galten, während es nunmehr jedem, selbst dem weniger bemittelten Gartenliebhaber, möglich gemacht ist, diese kostbare Frucht heranzuziehen und seiner Speisekarte einzuverleiben. In dem Gemüsegärtchen des Frankfurter Palmengartens hat sich der Versuch praktisch bewährt, und es hat festgelegt werden können, daß die Reifezeit der bisherigen Mangel an wirklich guter, brauchbarer Freilandmelonen behoben hat. Ohne Zweifel wird diese Melone zu einer Volksfrucht werden.

Zwiebeln müssen im kommenden Frühjahr in sehr großen Mengen angebaut werden. Man

sei schon jetzt darauf bedacht, für die nötigen Stetzweibeln zu sorgen, denn gerade an frühen Zwiebeln wird es sehr fehlen. Der Anbau wird sich sicher lohnen, auch wenn die Stetzweibeln, wie nicht anders zu erwarten, etwas teuer sein sollten. Auch für Zwiebelnsamen Sorge man zeitigen, es ist schon jetzt starke Nachfrage, und er wird im Frühjahr noch teurer sein. Das Land für Zwiebeln ist jetzt im Spätherbst zu graben und reichlich mit Kompost und, wenn möglich, mit Holzasche zu düngen. Mistdüngung ist, auch im Herbst gegeben, immer schädlich. Die beste Vorfrucht für Zwiebeln sind Kohl und Kartoffeln.

Strohersatz zur Streu. Das in diesem Jahre reichlich nach den Spätkommerregen gewachsene und jetzt nach dem ersten Frost schnell gefallene Laub wird ja überall trocken zusammengebracht werden, wo sich Sparamkeit infolge geringerer Sommerernte gebietet. Das kann auch im Walde ohne ernstlichen Schaden geschehen, wenn nur das diesjährige frühe gefast wird. Auch an den Gehäusen (etwa 6 m zu beiden Seiten) wird der sorgsamste Fortmann in diesem Jahre gern die Nadelstreu hergeben. Ich habe aber auch, so führt Schröder in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“ aus, klar erfahren, daß die gesamte Streu aus den Nadelstreu entnommen werden kann, wenn für Ersatz gesorgt wird; Reichsblamm, Schlud, Moor aus der Nähe sind oft fast unsonst, wenn sie nämlich irgendwie bewegt werden müssen; eine nicht kostspielige Kunstdüngung tut aber auch fürs erste. Daß an allen Gehäusen Holz und Schlud, soweit es nicht bereits grün mit Vorteil verfäutert wurde, ebenso gewonnen wird wie im Frühjahr das „Dress“, ist in solchen Zeiten wohl selbstverständlich. Es geht ja auch noch bei Eis, gibt aber bedeutend weniger Wärme als wie jetzt mit dem Blatt. — Torfstreu ist ja in diesem Jahre nicht mehr zu haben, wohl aber bergen viel mehr Güter Torfsteube oder streufähiges Moor, als geglaubt wird. Suchet, wo werdet ihr finden! Im Notfalle streut auch Flagen-, Reien- und Erdstreu gut, die Schneidestreu der südlichen Gebirge wird man wohl unserer norddeutschen Bauern nicht beibringen. Wieviel scheußliche offene Wiesen kenne ich, deren Narbe, im

Winter abgeplagget — bei Frost mit dem Gerspammfluge — eine tadellose, ausgiebige Einstreu abgibt! Der Saureweienwirt ist dann gleich gezwungen, die Kahlflächen im Frühjahr kriecht zu kalten und mit Mineraldünger versehen frisch anzulassen, und erlebt meistens kein kleines Wunder an der frühen Einlaß. Hat er einen Reihwolf oder ähnliches zur Verfügung — in Begelegen geht der Tongrubner oder Tongrubner dazu tadellos —, so ist die Streu fast so gut wie beste Torfmoosstreu. Aber auch Reien schlechthin streut, trocken geworden, gut zerkleinert, gut, und seine Entfernung von den Wägen usw. ist meist ohne jeden Schaden, oft von Nutzen, da bisher dort überwiegend Unkräuter ihre Samen für die Felder hecken. Sägespäne geben ja bekanntlich gute Einstreu. In allen Wirtschaften, die eine Häckelmaschine an der Dreschmaschine anbringen können, darf nur mit solcher gedroschen werden; man glaubt es nicht, wieviel weniger Stroh dann „verurscht“ wird. Allerdings wird auch weniger gestreut, und man wird sich mehr mit der Artengalen als wie mit der dungenen Wirkung des Stallbäckers abfinden müssen. Aber es läßt sich ja zur Düngermehrung sonst so viel Jedermann Bekanntes tun, daß ich davon absehen will, es hier aufzuführen. 170 em lange Britschen, aus Durchforschungstangen zusammengeschlagen und den Klüben untergelegt, Schwänze angebunden, wie es wohl wenigstens dem Ansehen nach den meisten Landwirten bekannt ist, läßt schließlich, wenns sein muß, ganz ohne Streu auskommen, wie unsere Viehzüchterlande beweisen, ohne jeden Schaden für die Gesundheit des Viehes oder seiner Gesegensruhe, und die Hinfälligkeit ist dabei meist eine bessere als in Ställen mit reichlicher, in diesem Jahre dem Futtermittel vorgebehaltenen Strohstreu.

Rheumatische und Arden-Schmerzen werden mit Jogal-Tabletten rasch und dauernd beseitigt, selbst wenn andere Mittel versagen. In Apotheken zu Mk. 1,40 u. Mk. 3,50.



Ein unbüttiger Sieg war der ungeahnte Hieserenerfolg unserer letzten Kriegsanleihe. Das war zugleich der schlagendste Beweis deutschen Wohlstandes und deutscher Tapferkeit. — Das trotz des schrecklichen Krieges deutsche Mächtigkeit in wirtschaftlicher Hinsicht ebensovienig wie in militärischer ungebrochen ist, beweist auch die weltbekannte Firma Jonaß & Co., Berlin, die eben ihre neuesten Preislisten herausgegeben hat. Trotz der Krieges erschienen 3 Sonderpreislisten über Vaterländischen Schmuck, Photographische Artikel und Spielwaren. Aus dem schier unergründlichen Inhalte seien hier nur erwähnt: Uhren, Schmuckstücke, Geschenke und Luxusartikel aller Art, photographische Apparate, Musikinstrumente usw. Sämtliche Waren werden auf Wunsch in entgegenkommender Weise gegen bequeme Ratenzahlungen geliefert. Genaueres ist den vorerwähnten, reich illustrierten Preislisten zu entnehmen, die auf Wunsch völlig kostenlos übermittlelt werden durch die Firma Jonaß & Co., Berlin NS 488, Belle-Alliancestraße 7—10.

Gehöröl. Schwerkörigkeit, Sausen, Flus, eingetretene Taubheit, beste Erfolge, Fl. M. 1,50. kann schnell u. sicher von Bett'nässen-Pastillen entfernt werden. Sch. M. 2,50.
Bett'nässen
 Kalkseifen-
Raemotercalcidsirup. sirup, hebt d. Appetit, befördert d. Verdauung, fördert Blut- u. Knochenbildung, deshalb ganz besonders empfohlen, in den ersten Stadien von Lungenerkrankheiten durch Heilung, Verkalkung erkrankter Lungentelle, erfrischt das Aussehen, Kräfte u. Körpergewicht nehmen zu, der Gebrauch sollte einige Zeit fortgesetzt werden. Fl. M. 3,50, 3 Fl. M. 9.— Bitte nur aus der Adler-Apothek München D 57, Sendlinger Str. 13.

Persil zum Waschen!
 Henkel's Bleich-Soda

Ohrensauen
 Ohrspekulum, Schwerhörigkeit, nicht angeborne Taubheit beseitigt in kurzer Zeit.
 Marke St. Margareten, Preis M. 2,50, Doppelkiste M. 4.—
Bett'nässen
 Bekrethung garant. 10f. Alter u. Geschl. angeb. Auskranft unsonst. Zustkutt „Sanits“ München 73, Roßbamer Str. 54.

+ Damenbart +
 Plus bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verewhwind sofort jeglicher unerwünschte Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzelu für immer. Sichere als Elektrolyse Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis M. 5.— gegen Nachnahme.
 Herm. Wagner, Köln 72, Blumenhaffstr. 99.
Sucht Uhren selbst herzustellen. Prospekt Nr. 15 umsonst von Postamt 92, Frankfurt a. M.

Bett'nässen, Bekrethung garant. 10f. Alter u. Geschl. angeb. Auskranft unsonst.
Aug. Ferdinandus Engbrecht, Stodorf 153 bei München.

versicherung tragender Stuten zu 2% inkl. Vebestanden.
 8% feste Prämie mit Rückzahlung bei Nüchträchtigkeit, und sonstige Vebesserungen übernimmt. Vaterländische Vieh- Vebesserungsgesellschaft Dresden, Werdnerstr. 29. Prompte Entschädigung bis 90% der Vebesserungssumme. Günstige Vebesserungsbedingungen. Nächste Nefereben. Nicht. Vertreter überall getandt.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.
 Coeben ist neu erschienen als schönstes Weihnachtsgefchenk dieses Jahres
Im Wasgentwald.
 Ein Jäger- und Kriegroman aus dem Grenzland.
 Von Ferdinand von Raesfeld.
 Preis gebettet 3 Mk., gebunden 3 Mk. 50 Pf.
 Ein Weihnachtsbuch nach dem Herzen jedes aufrechten Deutschen, namentlich im Sinne unser Landwirte, Forttmänner und Jäger! Der Verfasser ist ein bekannter Fortsmann — königl. preussischer Fortmeister — und als jagdlicher Schriftsteller und hirschgerechter Jäger weit bekannt. In seinem Roman führt er uns in die Fortshäuser und Wälder Elfaß-Lothringens und schildert die schwierigen Aufgaben, die den deutschen Fortbeamten in dem Deutschland abholben Grenzlande fünfzigwanzig Jahre hindurch erwachsen. Deutschenhaft, Grenzwiderei, Schwingel, Vaterlandsverrat sind die Grundworte, frühhches Weidwerk, forstwirtschaftliche Erfolge, Liebe und Verehrung bei den Gutgeheimen die Freuden des schweren Lebens im reichsländischen Walde. Aus solchem glücklich gwhählten Hintergrunde hebt sich neben einer prächtigen Schilderung von Land und Leuten die tragische Familiengeschichte des Helden unser Nomans wirkungsvoll heraus. Wie ein verheerendes Unwetter brast dann der Weltkrieg 1914 in die Waldtäl der Vogesen, und da lernen wir deutsches Heldentum kennen, in dem auch unser Held dem Vaterlande dient und für dieses blutet. So gibt uns Ferdinand von Raesfeld ein Buch packenden Inhalts, vorzüglicher Volksbeobachtung, vaterländischer Empfindens und nicht zuletzt voll herrlicher Natur, Wald- und Jagdschilderungen.
 Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Postzuschlag.
J. Neumann, Neudamm.
 Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.