

Die Weidenmeiße verdient eigentlich mit Recht den Namen Sumpfwaiße, da sie sich gern in Weidenbüschen, die ja meist auf feuchtem oder sumpfigem Boden stehen, aufhält. Sie lebt meistens versteckt 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, pfeifendes „tschi tschi tschi . . .“ Auch in der Brutzeit weicht die Weidenmeiße 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 Weidenmeiße selbst ihre Nistlöcher, 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 Sumpfwaißen in der freien Natur eine mißliche Sache. Das hat aber nichts auf sich, denn als ungemein nützliche Vögel genießen die Sumpfwaißen, 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 niedlichen, munteren 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 ersten Sinne unserer Zeit entsprechend. Was wir an Gewürzen und Zutaten, wie Zimt, Kardamom, Korinthen 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 Korinthen und Rosinen durch selbstgetrocknete Weinbeeren oder gebräute, 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 Pfäffel 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 Agunma- sowie Mais- und Buchweizenmehl her. Plunderbrot. 500 g Weizen, 250 g Roggen- und 250 g Kartoffel- oder Agunma- mehl 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, ½ Liter lauwarme Milch und 60 g in einem Teil der Milch aufgelöste Hefe, nach Geschmack Kardamom, Zitronen- und einen Eßlöffel voll gebräute, von der braunen Haut befreite und gehobene Pflaumenkerne hinzu, macht einen Teig und läßt ihn aufgehen. Dann rollt man den Teig fingerdicke aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und streut Zucker, Korinthen oder kleinstückig geschnittene, zuvor gebräute Backpflaumen, Zimt und gehadete, vorher gebräute und von der braunen Haut befreite Walnüsse darüber, wickelt den Teig zu einer langen Rolle auf, formt eine große Bregel daraus, bestreicht sie mit Eiweiß, streut Zucker darauf und bäckt sie im Ofen 1 bis 1½ 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, ½ 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 Streufk. recht ausgiebig darüber: Zwei Teile Wal- oder Haselnüsse und einen Teil Bucheckern hat man ausgeschält, mit heißem Wasser überbräutet und mit spittem Messer von der braunen Haut befreit, worauf man alle Kerne gröblich hackt und mit grobem Zucker, Zimt und Zitronen- oder geriebener Zitronenschale vermischt. Nachdem der mit dem Streufk. versehene Kuchen nochmals aufgegangen ist, bäckt man ihn 20 bis 30 Minuten bei Mittelhöhe.

Rappkuchen 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, ½ Liter lauwarme Milch und 40 g in einem Teil der Milch aufgelöste Hefe hinzu, macht einen Teig, gibt ihn in eine ausgefettete und mit Weizenbrot ausgestreute Rappkuchenform und bäckt ihn zira eine Stunde.

Gefüllter Kaffeekranz. Aus 100 g Butter, zwei ganzen Eiern, 500 g gemischtem Mehl, zu gleichen Teilen Weizen-, Roggen- und Kartoffelmehl, 125 g Zucker, einem Eßlöffel voll Rum, zwei Eßlöffeln voll Rosenwasser, ¼ 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 mehbestäubten Boden einer großen Springform fingerdicke aus. Dann macht man aus 150 g Zucker und 150 g abgegoznen, geriebenen Wal- oder Haselnüssen nebst etwas Rosenwasser eine leichte Marzipanmasse. Von dieser Masse legt man einen dreifingerbreiten Kranz um den Rand des Teighobens, rollt den Rest Teig zu einer zweiten fingerdicken, runden Platte aus und legt sie über die Ausfüllung. Damit die Teigblätter gut aufeinander schließen, bestreicht man sie mit geschlagenem Eigelb. Vermittelt einer kleinen Käseglode 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, Korinthen und Zimt bestreut und bei Mittelhöhe gar bäckt. Das in der Mitte herausgenommene Teighäutchen man gleichfalls mit Masse füllen und backen.

Muhtorte. Muht Eigelb rührt man mit 450 g Zucker ½ Stunde, gibt 200 g geriebene Walnüsse, 60 g Kartoffelmehl, ein Paket Vanillin sowie zuletzt den Eierschnee darunter, fällt den Teig in eine ausgefettete, mehbestreute runde Backform, bäckt ihn bei Mittelhöhe gar und verzieht ihn mit einem Zuckerpuß. Dann garniert man die Torte mit eingemachten Walnüssen und anderen Zuckerrüchen.

Einfacher Rappkuchen. 200 g Butter rührt man zu Sahne, gibt 225 g Zucker, vier Eigelb, ¼ Liter Milch, Schale einer Zitrone sowie etwas Muskatblät, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 50 g Saffade, 1½ Paket Backpulver sowie 250 g Roggen- und 250 g Kartoffelmehl nebst zwei bis drei gebackten, erkaltefen und geriebenen Kartoffeln hinzu, zieht den Eierschnee darunter, fällt den Teig in eine ausgebutterte und mit Mehl bestreute Form und bäckt den Kuchen 1 bis 1½ Stunde.

Buchweizenkuchen. Sechs Eigelb rührt man mit 250 g Zucker und dem Saft einer Zitrone ½ Stunde, gibt die Zitronenschale, einen Eßlöffel voll ausgeschlagene, gebräute, von der braunen Haut befreite und feingehobene Pflaumenkerne oder bittere Mandeln, ferner 125 g Buchweizenmehl und zuletzt den steifen Eierschnee hinzu, tut den Teig in eine mit Butter ausgestrichene und mit Weizenbrot 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. Rappkuchen nur aus Roggenmehl backen, das ganz gut glückt, so muß man von den Weizenmehl, 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 Roggenstrotmehl oder Grobmehl.

Kleinere Mitteilungen.

Wenn Pferde an Infarmut leiden, so zeigen sich zuweilen Schwellungen der Unterförperteile, welche Fingereindrücke 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 Karbolinolinum desinfiziert werden; denn die Infektionsstoffe der Infarmut befinden sich hauptsächlich im Harn und im Kot. Hofft man in leichten Fällen mit Arzneien noch Erfolg zu haben, so empfiehlt sich die Verwendung von pulverisiertem Eisen und Kochsalz oder phosphorsäurem 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 Milchmengen das beste Mittel, das Übel zu vermeiden.

Schweinefütterung mit Heu. Bei großem Futtermangel kann man mit Hilfe von Heu, Kleie, Luzerne oder Serrabella, in getrocknetem Zustande, Schweinegut und billig durch den Winter bringen. An zweiter Stelle kann auch Heu von gutem, jungem Wiesengras benutzt werden, besonders Gummi. 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 Futterwert hat, das von jungen, vor der Blüte gemähten, gesunden Pflanzen stammt, die schnell und tadelloso getrocknet werden konnten. Das Heu wird geschnitten und gebrüht und dann mit einem Zusatz von Schrot oder Milch verfüttert.

Selkung der Schafrände. Die erkrankten Tiere werden mit der Welle etwa fünf Minuten lang in eine ein- bis zweiprozentige Krebseisenlösung 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 geschlossen werden. Nach Verlauf von fünf Minuten wird das Tier in ein leeres Faß zum Abtropfen gestellt, wobei man die Welle tüchtig reibt und alle Borsten und Krusten entfernt. Man kann aber diese Behandlung nur bei warmem Wetter oder in einem warmen Raume 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 Kalkmehl bestreut werden, und die Wände und alle Holzteile soll man mit Kalkmilch, der reichlich Krebseisenlösung 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 diese eben getrocknet und gefunden, daß sie selbst für die menschliche Zunge nicht unangenehm schmecken. Von den Hühnern 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 schießweise mit gehobelnem Kohlabfällen vor der Sauerholzbereitung in ein Faß gelegt, um sie darin gleich dem Sauerholz gären zu lassen. Eine nach einigen Wochen aus dem Faße

entnommene Probe ergab, daß die Fühner die Eichel wie den Saurostrog begierig fraßen, sie gab ihnen daher das eingedickte Futter mit gekochten Kartoffeln und etwas Knochenmehl 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 Ertrag für Granfutter an ihr Geflügel zu verfahren. Der gleiche Versuch mit Mastkastanien ist der Züchterin bisher noch nicht gelungen, da dieselben weit schmecker fetter als die Eichel und sie nur wenig Kastanien zur Verfügung hatte. Dagegen berichtet sie, daß durch Kochen der bittere Geschmack der Kastanien gänzlich geschwunden sei und die Fühner dieselben in zerleinertem Zustande gern genommen haben. Dr. M.

Sammelfrüchte als Ferkelbraten. 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, Lorbeerblättern, 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 Gebräu von der Marinade darunter, brät den Mäden 1½ bis 2 Stunden und gießt die bräunliche Saftsoße mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl. Dazu gibt man Teufelwurz Röhren und ein Gemüß aus getrockneten Pilzen. Letztere werden am Abend vorher gewaschen und in Wasser eingeweicht auf den warmen Herd gestellt. Am nächsten Tage focht man die Pilze in dem Weichwasser gar, brät sie gründlich und rührt sie in einer Mehlschwitze aus ein wenig Butter, Mehl und einem Teil des Kochwassers an. Nach Weileben würzt man mit Bouillonwürfeln, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft. M. W.

Die kleine Braten schön werden. Einen großen Braten schon herzustellen, ist lange nicht so schwer, wie ein kleines Stücken Fleisch fettig und appetitlich herzurichten. Wer daher nur etwa einen Pfundbraten auf den Tisch bringen will, der tut gut daran, nachfolgendes Wirt 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 Tuch 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 zugeht. 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.

Gebrautener Fasen. Ein bis zwei gut abgegangene Fasen werden sauber gewaschen und zum Braten vorgebräutet. Um zu sparen, sieht man vom Spicken mit Rauchschab-ab, legt aber in die gebräunte Butter zusammen mit den Fasern einige übrig behaltene Speckschwarten, die denselben kräftigen Geschmack vermitteln, als wenn man mit Speck spickt. Haben die Fasern gut Farbe genommen, gießt man etwas Brühe, aus Suppenwürfel 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 gießt die Soße auf ein wenig in Wasser aufgelöstem Weizenmehl. Dazu ein feines Gemüße wie Blumenkohl oder das beliebige und für diesen Fall mit Stachelbeeren gemischte Sauceraut. 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 Hahn. Nunmehr schneidet man dünne, rechte Speckscheiben und legt eine Bratenpfanne soweit damit aus, daß der Sechse die Speckscheiben bedeckt. Nun legt man den Sechse mit dem Rücken nach oben in die Pfanne, streut Salz darüber und schiebt ihn in einen heißen Bratofen, 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), über den Fisch, je nachdem wieviel man Lunte haben will, ein bis zwei Tassenköpfe voll. Ist der Fisch gar, gibt man ihn wie einen Braten auf den Tisch, die Lunte extra. Als Beigabe kann man Saurostrog oder Selleriesalat reichen. Frau S.

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

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.
Da der Druck der hohen Auflage unersetzlich sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die 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 verhindern, daß das Kaninchen weiter in dem dünnflüssigen Dünge steht. Wenn der Käfig keinen abfallenden Boden hat, so daß alle Flüssigkeit ablaufen kann, so legen Sie einen Boden aus schmalen Spalierlatten hinein, den Sie sich selbst mit Leichtigkeit herstellen können, indem Sie die Latten mit ein paar Querslatten zu einem Kasten zusammenlagern, und zwar so, daß der Zwischenraum zwischen zwei Latten 1½ cm beträgt. Sodann baden Sie dem 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 altbadenes, nur ganz wenig angefeuchtetes Weizenbrot reichen, zum Trinken etwas Weiswasser, und zwar lauwarm. Leicht aufgeweicht, nicht zerhackter Reis als Futter ist ebenfalls zur Abwechslung gut, auch ein Brei aus aufgetrocknetem Weizenmehl. Wenn Sie Wasser zum Trinken geben wollen, dann nicht ganz kalt und mit ein wenig Eisensulfat 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. M.

Frage Nr. 312. Mein Ader, welcher zum Frühjahr 1916 mit Kartoffeln bestellt werden soll, hatte zu einem Hälfte als Vorfrucht Hafer, Roggen, Kartoffeln, zur anderen Hälfte Kartoffeln. Zur kommenden Düngung reicht mein Stalldünger infolge Einschränkung der Viehhaltung und auch Zukauf 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 felsiger Untergrundboden. F. S. 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 40proz. reinem, schwefelsaurem Kali (1 Ztr. pro Morgen, ¼ ha) zu geben und dann zu versuchen, ob Sie für das zeitige Frühjahr vor der Saatfurche auf einen Morgen (¼ ha) entweder 1 Ztr. schwefelsaure Ammoniak oder ebensoviele Ammoniumsulfatphosphat irgendwo kaufen können und ausstreuen. R. 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. Schil.

Frage Nr. 314. Meine zweijährige, gut genährte Ziege, die im vorigen Jahre nicht zugekommen ist, wird nicht wieder brünstig. 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 bodeit verschaffen Sie dem Tiere bei einigemachen gutem und windstilletem Wetter Bewegung auf dem Hofe. Auch empfiehlt es sich, die Ziege mal einige Tage lang neben einen 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 stelle nach dem Rezept einer Frauenzeitung Seife her, indem ich 1 Pfd. reines Nierenfett, 4 Liter Regenwasser, 1 Pfd. Natron und 1/2 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 Zusammenlegung 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 Scheiden 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 abgefordert hat, erfährt 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 Seife, ½ kg Seifenstein, 2 Liter Wasser, 50 g Salz. — Statt Salz nimmt man Sammelfett, als Schwarten, Abfallfett, schmutzige Öle usw. M. D.

Frage Nr. 316. An einigen in letzter Zeit geschlachteten Fühnern 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 Mähzeit nicht bereitet. Handelt es sich wirklich um eine Krankheit? Frau U. in G.

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 Fühnern 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 Fühner, 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 Hygall zu überstreuen. Die Übertragung der Krankheit geschieht nicht durch bloße Berührung, sondern nur dadurch, daß Tuberkelbazillen von den erkrankten Tieren in das Futter der gefunden gelangen, was hauptsächlich dann der Fall ist, wenn das Futter oder Trinkwasser etwa mit den Ausleerungen der kranken in Berührung kommt; daher sind auch Futter- und Trinkgefäße sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren. Dr. M.

