



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

Zum Treiben der Erdbeeren.

Von R. Schmelzer. (Mit 2 Abbildungen.)
Die Erdbeere gehört zu denjenigen Gewächsen, welche schon im Altertum bekannt waren. In Europa wurde sie zuerst in Frankreich angebaut, und zwar schon im sechzehnten Jahrhundert. Als zu Anfang des achtzehnten Jahrhunderts die amerikanischen Erdbeerorten nach Europa kamen, nahm man überall den Anbau derselben fleißig in Angriff.

Für den Gärtner und Landwirt hat die Kultur der Erdbeere eine größere Bedeutung, als vielleicht mancher annimmt. Falls die klimatischen und Bodenverhältnisse dem Gedeihen dieser Frucht günstig sind, falls ferner durch einen benachbarten Markt ihr Absatz gesichert ist, sollte man es nicht unterlassen, die Erdbeere in größeren Flächen anzubauen. Daß dieselbe einen hübschen Gewinn abwirft, geht schon daraus hervor, daß sie in einzelnen Gegenden bereits die Gärten ver-

Das Treiben der Erdbeeren kann geschehen in Töpfen, Mistbeeten und in besonderen Häusern. Fig. 1 führt uns ein Haus zur Erdbeertreiberei vor. Solche Häuser müssen ein um so steileres Glasdach haben, je früher man mit dem Treiben beginnen will. Der Steigungswinkel liegt am besten zwischen 30 und 40 Grad. Für das spätere Treiben ist ein so steiles Glasdach nicht mehr erforderlich, da ja die Sonne alsdann schon viel höher steht und auch die Belichtungszeit eine viel längere ist. Die Treppentellern, welche unter den Glasflächen angebracht und auf Schienen verschiebbar sind, hat man so eingerichtet, daß die Pflanzen dicht an das Glas herangeschoben und zum Zweck des Gießens wieder genügend weit entfernt werden können. Ein derartiges Haus, welches später noch mit Wasserheizung und eisernen Stellagen versehen wurde, erbaute man Mitte der sechziger Jahre in der königlichen Treiberei zu Sanssouci bei Potsdam. Man hat in demselben recht gute Ergebnisse erzielt. Um die Töpfe gegen zu häufiges Austrocknen zu schützen, füttert man dieselben in feucht gehaltenes Moos ein.

In sogenannten Erdhäusern oder in Sattelhäusern, wie uns Fig. 2 ein solches vorführt, stellt man die Töpfe mit den Erdbeerpflanzen auf die tischförmigen Stellagen. Hält man es für nötig, daß die Töpfe möglichst dicht an die Glasfläche kommen, so ermöglicht man dies durch Umkehrstellen umgekehrter Töpfe. Sind alle Vorbereitungen zur Treiberei getroffen, so gießt man zunächst alle trocken erscheinenden Töpfe gründlich durch. Man beginnt das Treiben bei einer Temperatur von 6 bis 12° R. Die notwendige Luftfeuchtigkeit erzeugt man durch Wasserdunstung, indem man Wände, Fußboden und ab und zu auch die Heizrohre leicht bespritzt. Von Woche zu Woche geht man von der angegebenen Temperatur höher, bis man bei 16° R am Tage und 12° R bei Nacht

stehen bleibt. Sobald die Pflanzen Blüten zeigen, erhöht man die Nachttemperatur auf 14° R. Wie bei dem Treiben im Mistbeetkasten, soll auch in den Häusern den Pflanzen bei dem Beginn lebhafterer Entwicklung ein Guß mit verdünnter Kuhjauche verabreicht werden.

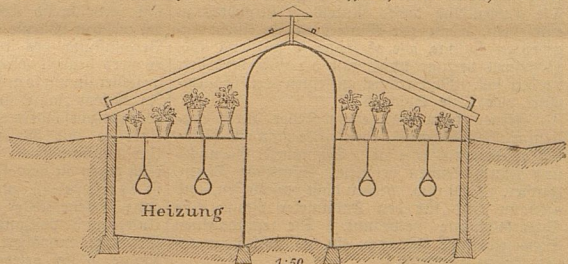
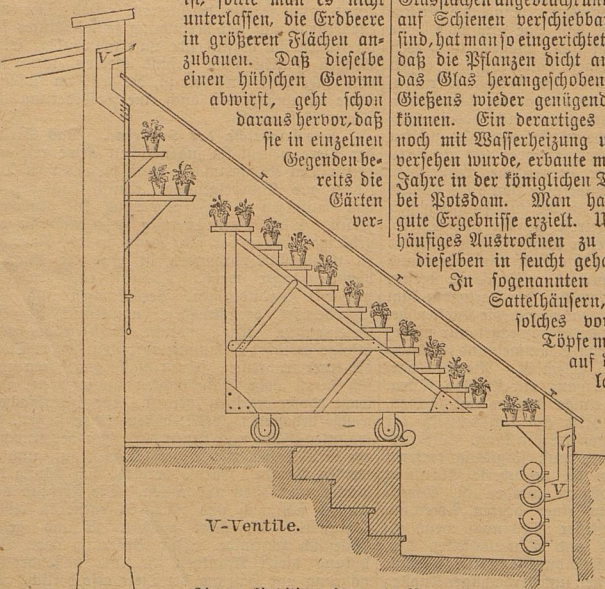


Fig. 2. Erd- oder Sattelhaus.

Während und nach der Blüte darf er aber nicht wiederholt werden.

Bei einer Temperatur von 16° R, die bei Sonnenschein auf 20° R steigen kann, schwellen die Früchte zusehends an. Um nun ein Herunterhängen oder gar ein Abknicken der Fruchtstengel zu verhüten, heftet man sie an kleine, beigefestete Stäbchen an. Beginnen sich die Früchte zu färben, so darf man die Pflanzen nicht mehr bespritzen, weil erstere sonst leicht fleckig werden. Um bis zur Ernte auf dem Freilande eine ununterbrochene Ernte zu haben, setzt man alle drei bis vier Wochen einen neuen Satz zum Treiben auf. Sobald die Witterung geeignet erscheint, kann man von der Haus- zur Mistbeettreiberei übergehen.

Die Abbildungen unseres Artikels sind dem empfehlenswerten Buche entnommen: „Die Erdbeere. Ihre Einteilung, Beschreibung und Kultur im Freien und unter Glas, von Paul Möschke, zweite Auflage“, welches jedem, der sich mit dem Anbau der Erdbeere oder der Kultur im Treibhaus befassen will, die beste Anleitung bietet. Verlag von F. Neumann in Neudamm. Preis 2 Mk.

Behandlung dunniger Keller.

Von W. W. W.

Neben trübt man noch recht häufig Keller an, welche entweder zu klein oder dunnig, feucht, kalt oder zu warm sind. In solchen Kellern hat sich nichts, weder Kartoffeln oder Gemüse, noch Fleisch oder Eingemachtes, selbst die Stetten faulen an den Weinflaschen.

lassen hat und feldmäßig angebaut wird. So betreibt man z. B. in Gernsbach bei Baden-Baden die Erdbeerkultur in großem Maßstabe, und diese Gemeinde ist dadurch zu einer der wohlhabendsten des Kreises geworden.

Neuerdings ist man aber auch zum Treiben der Erdbeeren unter Glas übergegangen, und damit wollen wir uns heute einmal näher beschäftigen.

nenden Töpfe gründlich durch. Man beginnt das Treiben bei einer Temperatur von 6 bis 12° R. Die notwendige Luftfeuchtigkeit erzeugt man durch Wasserdunstung, indem man Wände, Fußboden und ab und zu auch die Heizrohre leicht bespritzt. Von Woche zu Woche geht man von der angegebenen Temperatur höher, bis man bei 16° R am Tage und 12° R bei Nacht

Um solche Keller ihren Zwecken dienlich zu machen, verschließt man zuvörderst alle Türen, Fenster und sonstigen Öffnungen, Schlüssellocher, ja sogar die Spundlöcher sämtlicher Gefäße, welche sich gerade im Keller befinden, recht dicht. Hierauf schüttet man in ein tiefes Gefäß ungefähr $\frac{1}{2}$ kg Kochsalz, stellt es in die Mitte des Raumes und übergießt nun das Salz mit etwa $\frac{1}{2}$ l Schwefelsäure. Wenn dies geschehen, entfernt man sich so schnell wie möglich aus dem Keller und verschließt hinter sich die Tür recht dicht. Der Keller bleibt nun mehrere Stunden verschlossen. Dann öffnet man schnell sämtliche Türen, Fenster und Lufen, damit das Gas, welches sich gebildet hat und für Menschen und Tiere höchst schädlich ist, ja sogar tödlich wirken kann, rasch entweichen kann. Am schnellsten und besten wird dies durch starke Zugluft bewirkt. Wenn das Gas vollkommen entwichen ist, kehrt man mit einem Reißigbeisen den vorhandenen Schimmelschwarz von den Wänden herunter; er wird sich, wenigstens für eine geraume Zeit, so leicht nicht wieder einstellen. Bei einer nochmaligen Behandlung des Kellerraumes wird der Erfolg ein noch nachhaltiger sein.

Mittels dieses Verfahrens wird jeder Modergeruch, der namentlich gegen und im Frühjahr so sehr nachteilig auf Milch und Butter einwirkt, beseitigt. Ferner wird die Anlage zur Schimmelbildung auf den sonst im Keller aufbewahrten Sachen vollkommen für so lange Zeit beseitigt, als nicht neuer pilzartiger Belag an den Wänden sichtbar wird.

Ist die Schimmelbildung nicht gar zu schlimm, dann kann man den Schimmel, der meistens die dumpfige Kellerluft erzeugt, auch mittels Salicylsäure entfernen. Zu diesem Zweck löst man Salicylsäure in Spiritus auf und beutpft mittels eines kleinen Badegewächses die Schimmelflecke, welche sofort verschwinden. An den so behandelten Stellen zeigt sich keine neue Ansiedelung der Parasiten. Die Anwendung dieses Mittels ist besonders zu empfehlen, wenn zur Winterrzeit in einem ungeheizten Raume, wie es Keller ja meistens sind, Schimmel verblüht und somit die Luft verbeßert werden soll. Man rechnet auf einen Teil Salicylsäure vier Teile Spiritus.

Ferner kann man einen Keller durch Einbrennen mit Schwefel, ebenso wie man ein Weinfäß etwischwefelt, von allen Schimmel-, Gärungs- und Fäulniskeimen befreien. Sämtliche Türen, Fenster, Räden usw. werden dicht verschlossen, und alsdann wird für den Kubikmeter Raum eine Schwefelschnitte verbrannt. Die entstandenen Schwefeldämpfe läßt man ein bis zwei Tage auf den Raum einwirken.

Sind die Kellermauern sehr feucht und niedrig, dann kann folgender Anstrich mit Erfolg benutzt werden: 98 Teile gepulverter Baustein und sieben Teile Bleiglätte werden mit einer genügenden Menge Leinöl vermischt. Beides ist getrennt zu pulverisieren, dann zusammenzumischen und mit dem Leinöl zu einer Art Teig zu verarbeiten. Die auf die Wände gebrachte Masse erhärtet nach drei bis vier Tagen und läßt dann keine Feuchtigkeit mehr in den Raum von außen her eindringen. Nicht häufig bilden aber nicht feuchte Wände und der durch sie herbeigeführte Schimmel die Ursache der dumpfigen Kellerluft, sondern der Umstand, daß der Keller zur Aufbewahrung aller nur erdenklichen Sachen benutzt wird.

So sieht man häufig in einem und denselben Keller Rüben, Kartoffeln, Gemüse, Wein, Obst usw. friedlich nebeneinander aufbewahrt. Manchmal werden auch noch Milch, Butter und Käse darin aufgestellt. Es ist begreiflich, daß in solchen Fällen in dem Keller eine schlechte Luft herrscht und das letztere auf die in demselben aufgestellten Vorräte höchst schädlich einwirkt.

Man sollte daher vor allem darauf sorglich bedacht sein, daß die verschiedenen Sachen in durch Latten abgetheilten Verschlägen aufbewahrt werden. In dem Teil, in welchem der Wein lagert, können dann noch Bier, Obst und Butter mit aufbewahrt werden; Gemüse, Knollen- und Wurzelgewächse müssen wiederum allein kommen, ebenso auch sämtliche Fleischwaren.

Vor allen Dingen ist es notwendig, daß sowohl Knollen- und Wurzelgewächse, als auch Obst vollkommen trocken in den Keller gelangen, denn sonst wird das Faulen, namentlich wenn man den Keller zu warm hält, rasch eintreten, und dann ist nicht nur ein Verderben der in dem Keller eingelagerten Früchte, sondern auch die schlechte, dumpfige Luft da. Kartoffeln sollten übrigens

nicht höher als 80 bis 100 cm aufgeschüttet werden. Für Obst sollte man eigene Lagereihen herrichten, die einzig und allein zur Aufbewahrung von Obst dienen. Jede einzelne Bodenlatte muß einen Abstand von mindestens Fingerbreite haben, damit die Luft überall durchdringen kann.

Sämtliche Erzeugnisse, welche im Keller aufbewahrt werden, müssen wiederholt nachgesehen, angefaulte oder sonst schadhafte Früchte usw. sofort entfernt werden. Eine genügende Lüftung des Kellers ist ebenfalls von Zeit zu Zeit vorzunehmen. Auf solche Weise wird man ohne nennenswerte Kosten im Keller stets reine, gesunde Luft haben. Ein Lüften allein hat gar keinen Wert.

Behandlung der Kartoffeln im Keller in nassen Jahren.

Von Biese.

Das ganze Jahr 1905 war ein ausnahmsweise nasses und hat durch seine vielen Niederschläge großen Schaden angerichtet. Zwar war die Vegetation der Feldfrüchte eine besonders reiche, aber in manchen Gegenden, namentlich im Osten Deutschlands, ist wohl kaum eine Fruchtgattung geerntet worden, welche durch den Regen gelitten hat. Infolge der großen Feuchtigkeit wartete man auch fast vergeblich auf das Absterben des Kartoffelkrautes, und viele Kartoffeln mußten geerntet werden, ohne völlig ausgereift zu sein. Zudem war ein erheblicher Teil der Kartoffeln stockfestsig, wenn nicht gar ganz versauert, und der Prozentsatz der in Fäulnis übergegangenen Knollen ist im Jahre 1905 sehr erheblich. Es ist deshalb in diesem Winter ganz besonders nötig, den Kartoffeln recht viele Sorgfalt zuzuwenden, um die unangenehmen Folgen der Feuchtigkeit möglichst zu beschränken. Selbst bei gesunden Kartoffeln finden beim Lagern derselben im Zellsaft fortwährend chemische Veränderungen statt, bei welchen Wärme erzeugt und eine allmähliche Verdunstung des in den Knollen enthaltenen Wassers bewirkt wird. Je höher die Temperatur im Keller ist, um so größer ist die Wasserverdunstung. In diesem Jahre sind die geernteten Kartoffeln aber ganz besonders empfindlich für die Wirkungen einer so mit Wasserdampf überfüllten Luft. Um von vornherein in solch nassen Jahren erfolgreich gegen die Kartoffelfäule anzukämpfen zu können, ist es erforderlich, zur Aufbewahrung der Knollen ganz trockene Keller zu verwenden. Ist feuchter Untergrund vorhanden, so muß dieser durch Drainage entwässert werden. Sind die Kellerräume so tief gelegen, daß eine Drainage ohne übermäßig hohe Kosten nicht ausgeführt werden kann, so stellt man einen Kattenrost mit engen Fugen her, auf welchem die Kartoffeln ruhen. An einer Stelle des Kellers wird ein Schacht von etwa 1 Meter Tiefe ausgegraben und das in demselben sich ansammelnde Wasser von Zeit zu Zeit ausgepumpt. Ein zweites Erfordernis für einen gesunden Kartoffelkeller ist trockene, reine Luft. Ist im Freien eine Temperatur von 2 bis 4 Grad Wärme vorhanden und ist die Luft einigermäßen klar, so öffnet man getrost Fenster und Türen, damit die Luft zirkulieren kann. Dabei wird die mit Wasserdampf gesättigte Luft entweichen und frische, reine Luft eintreten. Es ist in diesem Jahre ganz besonders nötig, die Kartoffeln kühl zu halten. Am besten halten sich die Knollen bei 2 bis 4^o, da dann der Stoffwechsel nur mäßig und der Entzweiung von Schimmel- und Fäulnispilzen ein Hemmschub gelegt ist. Niemals darf man die Kartoffelkeller ganz mit Knollen füllen. Es müssen vielmehr einige Räume frei bleiben, damit von Zeit zu Zeit ein Umschaufern der Kartoffeln vorgenommen werden kann. Die hierbei zurückbleibende Erde muß sorgfältig entfernt werden, und nachdem die gefäuberte Abteilung mit Kaltwasser desinfiziert worden ist, können in diese die Kartoffeln einer dritten Abteilung geschauelt werden. Besser ist es noch, wenn genügende Arbeitskräfte und Räumlichkeiten vorhanden sind, die Kartoffeln durchsammeln zu lassen. Dabei werden alle kranken und verdächtigen Knollen besonders geschüttelt, um durch sofortiges Verfüttern verwertet zu werden, die fauligen Kartoffeln dagegen werden fortgeworfen. Gerade das Verlesen ist in solchen nassen Jahren die Hauptsache. Das Umschaufern muß wiederholt vorgenommen werden. Sobald man auf der Oberfläche des Hauses feuchte Knollen bemerkt, ist es höchste Zeit dazu. Je wärmer es wird, je mehr wir uns also dem

Ende des Winters nähern, um so öfter ist das Umschaufern erforderlich. Von Wichtigkeit ist es auch, die Kartoffeln nicht zu hoch aufzuschütten und den Hausen mit zunehmendem Verbrauch immer niedriger zu machen. Hat man die Kartoffeln zeitig daran gewöhnt, daß sie vielleicht alle drei bis vier Wochen, im Frühjahr und Sommer in noch geringeren Zwischenräumen umgeschauelt, gestöbert oder gar durchgeschauelt werden, so werden sie nie schwarz, auch wachsen sie wenig aus. In einem guten Keller kann man selbst bis in den September hinein alte Kartoffeln haben, welche bei sorgfältiger Behandlung, namentlich bei Verhütung der Keimung, recht schmackhaft sind.

Kleinere Mitteilungen.

Behandlung schwächerer und durchwäzter Pferde. Wenn Pferde nach anstrengender Arbeit schwächer oder aber vom Regen durchnäßt und schmutzig zurückkommen, muß ein Abreiben des Körpers mit Stroh oder Heu und ein baldiges Abwaschen der Beine stattfinden. Während dieser Zeit fördert das Auslegen einer leichten Decke die baldige Rückkehr normaler Verhältnisse. Eine große Wohltat erweist man den Tieren, wenn man ihnen die Augenlider, die Nüstern, den After und die Geschlechtsorgane mit einem gut durchfeuchteten Schwamm beutpft und reinigt. Wenn Pferde sehr stark schweißend nach Hause kommen, ist zu bedenken, daß die Tiere für Erältungen ganz besonders empfindlich sind. Man wird deshalb solche Tiere möglichst eine Viertelstunde lang langsam umher bewegen, um dann den Schwanz mit etwa einem gebogenen Holze abzuführen, den ganzen Körper mit weidem Stroh tüchtig abzureiben und das Tier mit einer wollenen Decke gut zudecken. Ganz ähnlich soll man verfahren, wenn Pferde stark durchnäßt nach Hause kommen. Auch diese Tiere müssen gut zugedeckt werden, da sie ebenfalls gegen Kälte besonders empfindlich sind.

Zu heiße Stallungen. Manmenge, niedere Ställe, schlechte Richtungsrichtungen sind oft schuld daran, daß in den Stallungen eine ungewöhnliche, den Tieren schädliche Temperatur herrscht. Statt jeden Morgen die Türen und sonstige Vorrichtungen zur Lüftung zu öffnen, um der frischen Luft Zutritt zu verschaffen, verschließt man diese oft in angästelicher Weise. Einrichtige Landwirte kennen den Wert der Lüftung und haben darum weniger mit Viehkrankheiten zu kämpfen als solche, welche jeden frischen Luftzutritt zum Stalle verhindern. Das Tier hat zur Erneuerung und Reinigung seines Blutes die im Freien sich vorfindende Luft notwendig; seine Lungen können nicht gesund bleiben, wenn es von einer Luft umgeben ist, die reich an Kohlen- säure ist und gewiß auch eine Beförderung der Tuberkulose wird.

Knochenweiche der Schweine. Das Skelett der Tiere besteht im jugendlichen Alter erst aus einem Teil Knochenmasse, zum wesentlichen Teil jedoch aus Knorpelgewebe. Durch Einlagerung von Kalksalzen entzieht allmählich das Knochen- gerüst. Diese Verknöcherung geht nicht in der gehörigen Weise vor sich, wenn in der Nahrung zu wenig Kalk vorhanden ist, und die Knochen bleiben länger weich. Dadurch entstehen verschiedene Verbildungen, Verdickungen und Anschwellungen der Knochen, namentlich an den Gelenken. Knochenweiche kann jedoch auch infolge erblicher Belastung auftreten, wobei Tiere, die einer frühreifen, feinen Rasse angehören und sich durch hohe Mastfähigkeit auszeichnen, sehr leicht davon ergriffen werden. Die mit Knochen- weiche behafteten Ferkel haben einen steifen, gespannten Gang und liegen viel. An den Knochen der Gliedmaßen treten Verdickungen auf, und sie werden krumm. Ebenso verbiegt sich häufig der Rücken nach oben und unten. Die Ferkel flücht veringert sich nach und nach, es entstehen leichte Durchfälle, die Tiere magern ab und gehen schließlich zugrunde. Zur Verhütung oder Ver- hütung dieser Krankheit ist eine passende Ernährung und Haltung der Tiere erforderlich. An Futter reiche man ihnen hauptsächlich Milch, Hafer oder Gerste, auch ist der Auenhalt auf der Weide von guter Wirkung. Als Beimischung unter das Futter gibt man mit den besten Erfolge Brod- manns phosphorhaltigen Futtermittel, Marke B. A.

Häufige Fehler bei der Zubereitung des Schweinefutters. Sehr oft kann man beobachten, daß der Schweinefütterer gar zu wenig Aufmerk-

jankeit geschenkt wird, wodurch dann die Mißerfolge bei der Haltung und Mast der Schweine eintreten. Insbesondere sind es zwei Punkte, auf welche die Landw. Zeitschr. f. d. Rheinprovinz aufmerksam macht. Meistens erhalten die Schweine in den bäuerlichen Wirtschaften die Abfälle der Haushaltung und der Wollerei, insbesondere Spallicht, enträhtete Milch und Wolle. Dazu kommen getrocknete Kartoffeln und als Kraft- und Mastfutter Körnerfrüchte. Ein großer und ein sehr häufig zu beobachtender Fehler ist nun der, daß die meisten Futterstoffe in gar zu flüssiger Form gereicht werden. Infolgedessen müssen die Tiere übergroße Wassermengen aufnehmen, um die notwendige Trockenmasse zu erhalten. Solches Futter brauchen die Schweine nicht zu fressen, insofern dieses wenig Speichel abgedornt und die in den Kartoffeln und Körnerfrüchten besonders reich vertretene Stärke wird nur zum Teil verdaut. Zweckmäßiger ist es demnach, den Schweinen das Futter nicht in der allgemeinen bekannten und angewandten Verdünnung als Tränke, sondern als dickere, wasserärmere Masse zu verabfolgen. Ein anderer Fehler ist der, daß meistens ganze Körner gereicht werden. Da jedoch die Schweine, welchen das Grundfutter stets als Weichfutter oder, wie oben schon bemerkt, sogar als Tränke gereicht wird, nicht befähigt sind, ganze Körner zu verwerten, denn die Tiere sind gar zu wenig an das langsame und vollständige Kauen gewöhnt, so empfiehlt es sich hier, die Körner als Schrot zu verabfolgen. Dies Körnerschrot reiche man aber stets trocken; denn hierbei wird infolge der stärkeren Einspelung nicht nur eine bessere Ausnutzung des Futters erzielt, sondern auch die Güte des Fleisches wird durch höhere Verwertung der Körnerfrüchte eine bessere.

W. W.
Bei Durchfall und Darmenzündung der Schafe muß man stets die Ursache dieser Krankheit zu erfordern suchen. Bei ersterem pflegt Abbarber zu helfen, bei letzterer erweichende und kühlende Mittel. Bei allen Verstopfungen und Durchfällen ist eine Gabe von täglich einem Teelöffel Salzsäure in 100 g Weindol sehr zu empfehlen. Man erzielt durch dieses Mittel fast regelmäßig eine günstige Wirkung, ohne eine starke Reizung der inneren Teile dadurch zu veranlassen. Diät, gesunde Nahrung und Haltung sind stets die besten Vorbeugungs- und in den meisten Fällen auch Heilmittel.

Verdaunungsstörungen bei Ziegen. Die Ziegen haben mitunter den Magen überladen, zumal nach dem Genuß schwer verdaulicher Futtermittel, wie Brennererüberreste, verweltete oder gefrorene Rübenblätter, rohe Kartoffeln, Abfälle von Getreide, oder nachdem sie zu kaltes Wasser getrunken haben. Der ungesunde Zustand zeigt sich in verminderter Fresslust, Aufhören des Wiederkäuens, schwachem Aufsteigen der linken Flankenengegend, trockenem Abgang der Exkremente, Sträuben der Haare, Mattigkeit, dierem Niederlegen, trockenem Mantel und Abnahme der Milch. Eine Abkühlung von Eibischwurzeln, Wermutkraut oder Ciniarwurzeln leisten dabei gute Dienste.

Die Weidekastenzucht der Kaninchen. In England wird seit einigen Jahren mit gutem Erfolge die sogenannte Weidekastenzucht betrieben. Diese besteht in Ställen von etwa 1,50 m bis 2,00 m Länge und 0,75 m bis 1,00 m Breite. Vorn sind die Kästen 0,60 m, hinten 0,50 m hoch. Die Kästen, die zuweilen zu zweien vereinigt sind, sind aus 2 bis 3 cm starken, gutgefüllten Brettern gearbeitet und mit einem Dach aus galvanisiertem Eisenblech versehen, welches nach hinten scharf abfällt und zum Aufklappen eingerichtet ist. Im Innern der Kästen unterscheidet man einen Wohn- und einen Mistraum. Letzterer ist an einer Breitseite angebracht, aus festen Brettern hergestellend und 35 cm hoch und breit. Das Schlupfloch zu demselben befindet sich an der Hinterwand, 10 cm über dem Erdboden. Der Boden des Mistraumes besteht ebenfalls aus Brettern, der Boden des Wohnraumes und die Hälfte der Vorderwand besteht aus sehr festem Drahtgitter. Der Boden hat 3 cm Maschenweite, damit die Tiere durch das Gitter das Gras abnagen können; die Vorderwand hat engere Maschen (2 bis 2½ cm). An den Breitseiten befinden sich je zwei Handhaben (vielleicht Rattenfänge, die an den Längsseiten angebracht sind und überagen). Diese Handhaben sollen den leichteren Transport ermöglichen. Zum Schutze gegen Vauß sind die Kästen mit Karbolium und das Dach zur Abhaltung der Sonnenstrahlen mit Kalk angestrichen. Eine erfolgreiche

Zucht in diesen Kästen erfordert eine sehr harte, weiterseits Rasse, und haben die Engländer sich eine solche herausgezüchtet, indem sie wilde Hammler mit Belgischen Hasen kreuzten. Von den in Deutschland heimischen Rassen dürfte das neue Deutsche Kaninchen für die Weidekastenzucht geeignet sein.

Als vorzügliche Brüterinnen gelten die Hennen der asiatischen, sowie einiger anderer ausländischer Rassen. Es gibt eben Hühnerassen, die sich weder zum Brutgeschäft, noch zum Züchten der Küden eignen. Diese Eigenschaften kann man aber den Tieren weder anerkennen, noch auf künstliche Weise beibringen. Die vortrefflichen Eierleger, die Italiener, geben sich überhaupt mit dem Brüten nicht ab; auch bei den übrigen Hühnern ist die Brutlust verschieden. Sehr gewagt ist es, erst unmittelbar vor Beginn der Brut zum Brüten besondere Hühner anzuschaffen, denn selbst eifrig brütende Rassen zeigen bei Orts- und Ernährungswechsel bisweilen für längere Zeit keinerlei Brutlust. Will man vorbeugen, daß man im Frühjahr wegen Brüterinnen in Verlegenheit kommt, so empfiehlt es sich, unter seinem Geflügel jahraus, jahrein einige Hennen einer bekannten Brutrasse zu halten, die dann unter den bekannten Verhältnissen zuverlässiger brüten, als alle zusammengekauften Brüterinnen. Brahmas sind etwas zu schwer zum Brüten und zerbrüden während der Brut viel Eier und Küden. Empfehlenswerte Brutrasse sind Langhans, Brechms Wandottes und auch Plymouths, Ke.

Erbarmet Euch der hungernden Vögel! Lasset die Vögel nicht verhungern! Hängt Futterkästen auf im Garten oder vor Eueren Fenstern! Futterkästen sind schnell zusammengezurimmert. Wenn angängig, besagel sie mit Baumrinde, mit Fruchtzweigen und Axtweck! Auch sind fertige Futterhäuser in Erfurt billig erhältlich bei der Gärtnerei Peterseim. Von dort beziehen Mitglieder der Vogelschutzvereine die Futterhäuser nebst Futter. Der Preis stellt sich auf 98 Pfennig für das fertige Futterhaus und 95 Pfennig für 3 Pfund Futter: diese Futtermenge bietet für lange Zeit hinreichend Nahrung. — Schulen und Behörden sei diese Bitte auf das wärmste an das Herz gelegt.

Wie lockt man die Meisen in die Obstgärten? Die Meisen sind die unermüdlichsten Insektenvertilger. Den größten Nutzen gewähren sie aber dem Obstgärtner im Winter. Denn in dieser Jahreszeit können sie auf den entblätterten Bäumen die ruhenden Insekten und deren Larven, Eier und Puppen finden. Die Meisen halten sich während des Winters namentlich gern in hohen Tannenbäumen auf; es empfiehlt sich, auf einigen Obstbäumen grüne Tannenzweige zu befestigen. Die Meisen ziehen sich bald unter solche ihnen beliebte Sammelplätze und machen von hier aus Jagd auf die mannigfachen Arten der Obstbaumschädlinge.

Leberknödel. Eine frische Kalbsleber wird gehäutet, gepulvt, fein gewiegt und durch ein Sieb gesiebt. Dann mischt man hier mit einer halben Tasse Wasser verquillte Eier, 125 g fein geschabten Speck, 100 g würfelig geschnittenes, in Butter geröstetes Weisbrot, zwei gehackte, in Butter geschwitzte Zwiebeln, das nötige Salz, etwas Pfeffer, geriebene Muskatnuss und so viel Mehl hinzu, wie zum Zusammenhalten der Klöße erforderlich ist. Nun rührt man alles gut untereinander, macht zur Probe einen kleinen Klob von der Masse, legt ihn in kochendes Wasser, nimmt ihn, sobald er gar ist, heraus und überzeugt sich durch Aufbrechen, ob er innen auch völlig locker ist. Ist denn so, dann formt man mit mehlsbestreuten Händen Klöße von der Größe eines mittleren Apfels und kocht sie gegen zehn Minuten in Fleischbrühe, die man sich hier am besten aus Rebisg Fleischextrakt herstellt. Beim Anrichten mit Sauerrautensaft bestreut man die Leberknödel mit gehobtem Semmelbrösel. W. W.

Salzgefrorenes von Pumpernickel. 21 fest geschlagener Rahm werden mit 125 g geriebenem weisfälligen Pumpernickel, 125 g geriebener Schokolade, 200 g Staubzucker und einem Gläschen Kirchwasser unterzogen. Diese Masse füllt man in zwei Kugelformen, legt ein Papier darauf, schließt die Formen recht dicht mit dem Deckel und freicht die Schließstellen noch mit Butter zu, damit kein Wasser in die Formen eindringen kann. Dann legt man die Formen in geföhrenes, gut mit Salz vermishtes Eis und läßt sie 1½ Stunde darin gefrieren. Zum Anrichten taucht man die Formen einen Augen-

blick in warmes Wasser, entfernt Deckel und Papier, stürzt die Kugel auf runde Schüsseln und gibt sie mit Eiswaffeln oder Biskuit zur Tafel.

Die Radieschen sind mir ins Land gegangen, so hört man oft die Viehhabergärtner klagen, sie beneiden den Berufs Gärtner um seine schöne Ware und glauben gar, der Same sei die alleinige Schuld. Meistens, ja man kann sagen fast immer, liegt die Schuld des Mißratens am Samen selbst, es werden dabei zwei große Fehler gemacht. Zunächst wird der Samen viel zu dicht gesät, jedes Radieschen braucht einen Raum von 25 Dm, weshalb der Gärtner sie mit Hilfe des Doppelbrettes legt. Dann wird der Samen meistens zu stark bedeckt, und das Liebt der Radieschen-samen nicht. Er darf nicht dicker bedeckt werden als der Same selbst ist, und dann darf Samen nicht gegossen werden, bis sich die Keimblätter ausgebildet haben, weshalb der Boden zur Saat schon ziemlich feuch sein muß. Dagegen verlangt das Radieschen ziemlich viel Feuchtigkeit, wenn es die Herzblätter gemacht hat und das Knöllchen bildet. Die Erde muß leicht, locker, und vor allem nahrhaft sein, je schneller das Radieschen wächst, um so zarter ist sein Fleisch. Für die Mißbeete zum Treiben, und auch zur ersten Saat ins freie Land ist das vor etwa fünfzehn Jahren eingeführte Non plus ultra — Bezugsquelle Haage & Schmidt, Erfurt — noch immer eine der besten Sorten. Schlegel.

Frage und Antwort.
 Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe brieflich 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 allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grüßlich nicht bedacht.)

Frage 20. Im Herbst kaufte ich drei belgische Fohlen, sie gediehen gut, solange es warm war, aber vom Spätherbst an haben sie fürchterlichen Durchfall. Die Begierde nach kaltem Wasser ist sehr stark. Was ist zu tun? S. H. in W.

Antwort: Die Tiere müssen in einem zugfreien, ziemlich warmen Stalle untergebracht werden. Dreimal täglich ist ein Preisnitzscher Umschlag um den Bauch zu legen (warmer Saft und darüber trockene wollene Decke). Als Futter soll in einer Pfanne angerösteter Hafer, Hähnel und Heu gegeben werden, als Getränk nur gefochter dünner Haferkleim. In den ersten Tagen können Sie außerdem jedem Fohlen einmal täglich eine halbe Flasche Rotwein eingeben. Wenn der Durchfall beseitigt ist, dürfen Sie wenigstens acht Tage hindurch nur mit abgekochtem Wasser tränken. Dr. S.

Frage 21. Ich habe Hagebuttenwein ange stellt, zu einem Faß von 50 l 25 kg Beeren 11 kg Zucker. Die Gärung war anfangs sehr gut, hat jetzt aber ganz nachgelassen. Der Most war sehr süß, hat jetzt aber einen wenig säuerlichen Geschmack. Was ist da zu tun? S. in S.

Antwort: Die Entwicklung des Hagebuttenweines ist bis jetzt normal und gibt zu Bedenken keinen Anlaß. Die jetzt etwas vornehmende Säure bezeichnet der Fachmann bei jungen Weinen als Schärfe und ist vorwiegend Kohlen säure, welche sich bei der stillen Nachgärung entwickelt, viel Süße (unvergorener Zucker) wird nicht zurückbleiben. Wenn der Wein wirklich vergoren hat und von oben her hell wird, so ist derselbe von der Hefe zu trennen. Das Faß wird nach der Entleerung gut gereinigt und mit einer halben Schmitte Schwefel eingebrannt. Der durch Abgang der Hefe entweichende Verlust wird am besten durch einen leichten, billigen Landwein ersetzt (guter Rheinwein verbirbt aber auch nicht). Das Faß muß gut voll sein, es wird fest verschraubt und etwas kühler gelegt; normale Kellertemperatur 6°. Nach acht Wochen wird der Wein wieder abgeseiht, das Faß vor dem Einfüllen mit einer Viertelschmitte Schwefel eingebrannt und bleibt so bis zum Herbst im Keller liegen. Stellt sich im Sommer keine Nachgärung ein, wovon man sich durch zeitweiliges Bodern des Spundes überzeugen muß, dann ist der Wein im Herbst wohl reif für die Flasche. Schlegel.

