



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

Heubereitungsarten.

Von M. Walter. (Mit Abbildungen.)

Während wir uns vor kurzem mit dem Heuze und den Pyramiden beschäftigt haben, wollen wir heute die Kleeheerde und die Kleeheute einer genaueren Betrachtung unterziehen.

1/2 m vom Boden absteht und infolgedessen das Futter niemals ganz auf ihr hinabhängt. Gegenüber der untersten Latte wird auf der entgegengesetzten Seite der Säule ein vierzölliger Drahtkist eingeschlagen, damit auf diese eine zweite Stange gelegt werden kann, so daß sich die Harfe bei Beginn des Auspackens mit abgewelktem Heu leichter beladen läßt.

Das Aufstellen und Belegen der Hürden oder Harzen mit abgewelktem Klee geht sehr rasch und bequem vonstatten. Die einzelnen Teile werden auf einem Heuwagen auf das Futterfeld gefahren, ein Mann stößt in gerader Richtung mittels eines Loch eisens drei ungefähr 2,4 bis 2,9 m voneinander entfernte Böcher in den Boden und setzt vorläufig die drei Standsäulen ein, damit eine zweite Person alsbald von dem nebenan stehenden Wagen aus mit Hilfe eines Holzschlegels oder einer schweren Hacke die Pfähle etwa 35 bis 45 cm tief in den Boden eintreiben kann. Stehen die drei Pfosten im Boden fest, so legt man sofort die zwei untersten Stangen zu beiden Seiten der Säulen einander gegenüber auf, während die übrigen drei einstweilen neben dem Gerüste Platz finden. Die fünf Stangen schauen zu beiden Seiten der äußeren Standsäulen ungefähr je 60 cm heraus, so daß sich der Abstand der drei Pfosten bei einer etwa 6 m langen Harfe auf je 2,4 m, und bei einer 7 m langen auf je 2,9 m berechnet. Je größere Abstände sich ergeben, um so kräftiger sind die Standsäulen und Stangen zu wählen. In drei bis vier Stunden können zwei Arbeiter die für 1 ha nötigen 20 bis 24 Harzen, zum Belegen mit Klee vollkommen hergerichtet, aufstellen.

Das Aufgabeln und Zutragen des Klees zu den Gerüsten wird dadurch erleichtert, daß man immer drei und drei Schwaden zusammenschlägt. Sind die zwei untersten, in gleicher Ebene liegenden Stangen mit Klee bepackt, so schichtet man so lange Material auf, bis die nächsthöhere Etage erreicht ist, legt hier die dritte Stange auf und so fort, bis auch die oberste fünfte Stange an die Reihe kommt.

Das Ausschichten des Klees hat nach dem Verschwinden des Morgentaus gleichmäßig zu beiden Seiten der Stangen zu erfolgen, damit bei der starken Belastung der Harze keine Seitwärtsneigung bzw. ein Umfallen eintreten kann, wenn der Boden durch den Regen erweicht würde. Es muß auf diesen Umstand eben schon beim Einschlagen der Säulen (Pfosten) in senkrechter Richtung Bedacht genommen werden; allenfalls nicht ganz feststehende sind nach Bedarf mit Hilfe von Steinen oder Holzklößen zu hinterteilen. Zu oberst muß der Klee schön dachförmig zur raschen Ableitung des Regenwassers aufgesetzt werden.

Man kann annehmen, daß sechs bis sieben Personen in sechs Stunden die vorstehend geschilderten Arbeiten für den Hektar zu leisten imstande sind und demnach 20 bis 24 Harzen fertig stellen können. Bei guter Witterung ist

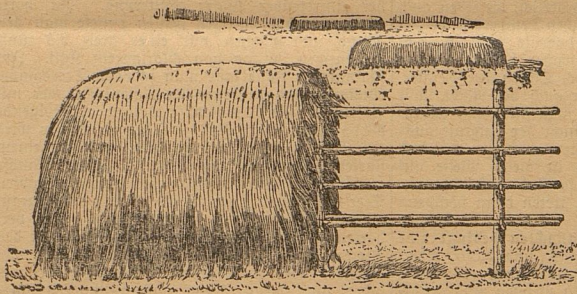


Fig. 1 Kleeheerde oder Kleeharfe.

1. Die Kleeheerde.

Für die Kleeheerde (Fig. 1), welche Professor Dr. Friedrich Wagner in den „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“ unter dem Namen Kleeharfe beschreibt, sind im ganzen drei starke, mindestens 3 m lange und unten 8 bis 10 cm im Durchmesser haltende Standsäulen (Pfosten), sowie fünf 6 bis 7 m lange und unten 5 bis 6 cm starke Stangen (z. B. schöne Hopfenstangen) notwendig. In jede Standsäule müssen etwa 35 bis 40 cm vom unteren Ende entfernt in Abständen von je etwa 40 cm vier schief nach aufwärts gehende Kerben eingeschnitten werden, damit man in diese möglichst knapp und fest 20 cm lange Lattenstücke von gewöhnlichen Dachlatten einnageln und zwischen diese und die Pfosten die Stangen legen kann. Die Standsäulen sind unten zu spizen, um sie leicht, nachdem Löcher mit einem Pfahleisen in den Boden gestossen sind, in denselben eintreiben zu können. An ihrem Kopfe kann ein eisener Ring zur Verhütung einer etwaigen Beschädigung angebracht werden; in diesem Falle genügt schon ein Abstand vom Kopf der Standsäule bis zur obersten Latte von 25 bis 30 cm. Der von der Spitze der Säule bis zur untersten Latte vorhandene Holzteil soll anfänglich nicht unter 145 bis 150 cm lang sein, damit die unterste Stange am Anfang etwa 1 m und nach wiederholtem Spizen wenigstens noch

drei Standsäulen ein, damit eine zweite Person alsbald von dem nebenan stehenden Wagen aus mit Hilfe eines Holzschlegels oder einer schweren Hacke die Pfähle etwa 35 bis 45 cm tief in den Boden eintreiben kann. Stehen die drei Pfosten im Boden fest, so legt man sofort die zwei untersten Stangen zu beiden Seiten der Säulen einander gegenüber auf, während die übrigen drei einstweilen neben dem Gerüste Platz finden. Die fünf Stangen schauen zu beiden Seiten der äußeren Standsäulen ungefähr je 60 cm heraus, so daß sich der Abstand der drei Pfosten bei einer etwa 6 m langen Harfe auf je 2,4 m, und bei einer 7 m langen auf je 2,9 m berechnet. Je größere Abstände sich ergeben, um so kräftiger sind die Standsäulen und Stangen zu wählen. In drei bis vier Stunden können zwei Arbeiter die für 1 ha nötigen 20 bis 24 Harzen, zum Belegen mit Klee vollkommen hergerichtet, aufstellen.

Vor dem Aufhängen des Klees muß es, wie bei Heizen und Pyramiden, bei gutem Wetter mindestens zwei Tage lang, bei schlechtem länger, in Schwaden oder kleinen Häufchen abwelken, um sodann gleich auf die Harzen gebracht zu werden.

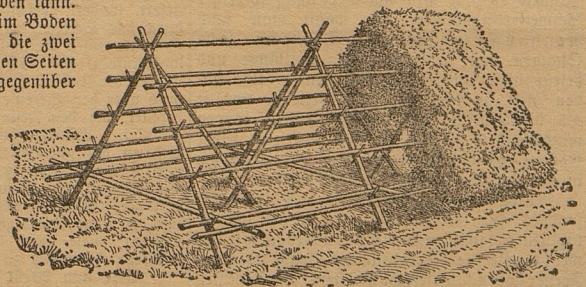


Fig. 2 Kleeheute.

der Klee in vierzehn Tagen auf Stangengerüsten gedörrt, bei schlechter beansprucht er natürlich längere Zeit. Beim Morgentau oder gegen Abend wird das Dürrfutter von den Harzen genommen und sofort auf den Wagen gebracht.

Das Abnehmen des Klees macht keine Schwierigkeiten: man stößt zunächst das ganz oben befindliche, dachförmig angeordnete Futter mit dem Rechen herunter, um es sofort aufzugeben, oder man nimmt gleich mit den Gabeln den Klee ab. Ist die oberste Stange

bloßgelegt, so wird sie beseitigt; in gleicher Weise wird mit dem Abnehmen bis zur letzten Stange fortgefahren. Wenn tünlich, legt man die Harzen in der Richtung der herrschenden Winde an, um letzteren eine möglichst geringe Angriffsfläche zu bieten.

Die Posten einer Harze werden auf 3 M. angegeben. Als besonderer Vorteil dieses Gerüsts wird hervorgehoben, daß durch sie nicht, wie unter den Pyramiden, der Kleewuchs geschädigt wird. Ferner können die Pyramiden wegen ihres zu großen Durchmesser ein rechtzeitiges Pflügen eines Futterfeldes, wenn es gleich nach dem Mähen und Aufhängen umgebrochen werden soll.

2. Die Kleehtüte.

Die letzte Art von Gerüsten sind die Kleehtütten (Fig. 2). In Entfernungen von 1 1/2 bis 2 m werden je zwei 2 1/4 bis 2 1/2 m lange Stangen nach Art der Sparren in Form einer geöffneten Schere gegeneinander geneigt, fest in den Boden gestossen und an den oberen abgetragten Enden entweder zusammengenagelt oder mit einem nassen Strohfleß fest verbunden. Sie müssen einen Bodenraum von 1 1/2 m überspannen. Je nach der Länge der Stützen bringt man zwei bis drei solcher Sparren nebeneinander an, verbindet sie oben in der Weise mit einer Querstange, daß sie mit dieser ein sägebockartiges Gestell bilden, und schützt die beiden giebelständigen Stangenpaare durch je eine dagegen geneigte und übers Kreuz aufgestellte, am oberen Ende gabelförmig verzweigte oder mit einem starken Strohfleß oder mit Draht zu bindende Stütze vor dem Umfallen. An der äußeren Seite der Sparren werden, 40 cm voneinander entfernt, Böcher von oben schräg nach unten gebohrt, Blöcke in diese geschlagen und zwischen die Blöcke und die Sparren dachlattenartige Querstangen gelegt. Auf diese packt man, von unten nach oben fortschreitend, die abgewelkten und mit den Blüten nach innen zu richtenden Futtergewächse, wobei man nach Möglichkeit ihr Herunterhängen bis auf den Erdboden zu verhindern sucht. Statt der Blöcke können an den schräg stehenden Stangenpaaren natürlich auch Lattenstücke in der Art angebracht werden, wie es bei der Herstellung der Hürdengerüste beschrieben wurde. Auf die durch die Lattenstücke gebildeten Knie legt man alsdann parallel zueinander die Lattenstangen.

Die Größe der Gerüste ist einigermaßen auch der Art der zu trocknenden Pflanzen anzupassen, weil großflächige Blattpflanzen dieser übereinander lagen dürfen als Gräser. Handelt es sich also um Trocknung sperriger Schmetterlingsblütler, so wählt man nach Neuhauß zu den zwei Dreiböcken sechs Stangen von je 3 bis 3 1/2 m Länge und belegt diese mit sieben Stangen — eine auf den First, je drei auf jede Seite — von je 4,5 bis 5 m Länge. Solche Hütten können mindestens 7 bis 12 dz, also bis ein Fuder trockenens Heu aufnehmen. Die Hütten müssen in der Windrichtung aufgestellt werden.

Neuhauß empfiehlt diese Kleehtütten besonders für Wirtschaften, in denen Saatlupinen und sonstige Sämereien angebaut werden, welche, wie die Serradellasaat, leicht abfallen. Ferner haben sich diese Hütten stets beim Trocknen von saft- und stengelreichen Pflanzen bewährt, welche auf den Pyramiden wegen des mangelnden Luftzuges nicht selten verschimmeln. — In einem dritten, Schlussartikel, wollen wir nun die Heugewinnung in Schweizdiemen besprechen.

Kleinere Mitteilungen.

Bei Infektionskrankheiten der Pferde ist das Eisen abzunehmen und die Hufe dünn auszuschnitten, damit der Druck der Eisen vermindert wird. Hat das Pferd einen schlechten Huf,

namentlich einen Vollhuf, so lege man ein recht hoch gerichtetes Hufeisen auf. Man mache ferner an den erkrankten Huf einen Umschlag von Kuhmist oder Lehmbrei und gieße öfters kaltes Wasser, Essig und Kochsalz in und hinter diesen Umschlag, damit die Auflage immer feucht bleibt. Für die Nacht empfiehlt es sich, eine tüchtige Einreibung des Hufes mit Fett, Glycerin oder Vaselin vorzunehmen. Das Einreiben der Schenkel mit anreizenden und spirituellen Mitteln ist zu unterlassen. Bei eintretender Eiterung macht man täglich ein bis zwei Stunden lang Fußbäder von lauwarmem Heilmantee und bedeckt die Geschwürstellen mit feinem Berg oder Flachs, welches vorher in Branntwein getaucht ist. Die Vernarbung sucht man durch austrocknende Mittel zu fördern.

Ubergang von der Trocken- zur Grünfütterung. In jedem Frühjahr werden vielfache und leider berechtigete Klagen darüber laut, daß der Ubergang von der Trockenfütterung zur Grünfütterung und besonders zur Weide nicht nur erhebliche Verluste an Milch im Gejolge habe, sondern auch, und das ist bei allen Tierarten der Fall, auf den tierischen Körper selbst schädigend einwirke. Der Grund ist eben der, daß der Wechsel zu schnell eintritt. Man sorge dafür, daß er sich langsam vollzieht, und man wird nicht zu Klagen haben. Wo die Tiere auf die Weide sollen, achte man darauf, daß sie schon die letzten Wochen im Stalle größere Mengen von Grünfütterung als Häffel mit Trockenfutter gemischt erhalten. Wenn man eine kleine Fläche mit Futterroggen bebaut, welche durch wiederholte Jauchebildung zu möglichst früher und üppiger Entwicklung gebracht wird, so wird man den erwähnten Ubergang leicht bewerkstelligen können. Durch solches Futter wird der Magen wieder nach und nach an das mehr wasserhaltige Grünfutter gewöhnt und so für den stärkeren Gemüß vorbereitet. Wo die Tiere auf die Weide gebracht werden sollen, ist ferner erforderlich, dieselben auch auf der hierbei unvermeidlichen Temperaturwechsel vorzubereiten. Man gewöhne sie dadurch, daß man den Stall nicht zu warm hält, mehr an niedere Wärmegrade. Durch Öffnen der Fenster, zuerst nur bei Tage, später auch bei Nacht, läßt sich vieles erreichen, wobei man allerdings darauf sehen soll, daß die Tiere nicht der Zugluft ausgesetzt sind. Werden die Tiere auch nur während der beiden letzten Wochen in dieser Weise auf den Ubergang vorbereitet, so sind Schädigungen kaum zu befürchten; solche treten dann höchstens ausnahmsweise ein.

Das Scheren der Mastloschen bedingt eine Zunahme des Körpergewichts nur dann, wenn die dadurch erhöhte Freßlust durch reichlichere Fütterung gestillt wird. In Belgien und Frankreich, wo das Scheren der Mastloschen sehr verbreitet ist, haben vergleichende Versuche gezeigt, daß die geschorenen Ochsen während einer zweimonatigen Mast 23 kg pro Stück mehr wogen als nicht geschorene. Das Scheren muß jedoch von Zeit zu Zeit wiederholt werden. Aber nicht allein das Scheren ist es, welches ein solches Ergebnis liefert, sondern wesentlich trägt hierzu auch die durch das Scheren herbeigeführte Leichtigkeit der vollkommenen Reinigung der Haut bei. Ferner wird infolge des Scherens jeder Hautreiz vermieden, der bei Masttieren so oft vorkommt. Dadurch wird aber den Tieren eine Ruhe und Behaglichkeit bereitet, die den Fettsatz in hohem Grade begünstigt. Bemerkenswert ist noch, daß das Scheren am günstigsten im Anfang der Mast wirkt. Trotz dieser günstigen Erfahrung dürfte das Scheren nur da am Platze sein, wo es gilt, geringe Freßlust zu erhöhen. Wo aber die Freßlust der Tiere eine rege ist, kann es keinen Nutzen bringen, diese durch Scheren auf Kosten einer reicheren Fütterung zu heben.

Kleie und Mehl für Mastschweine. Den meisten Nährwert unter den verschiedenen Kleiensorten enthält die Weizen- und Roggenkleie, dann erst folgt die Kleie der Gerste, des Maltes und des Buchweizens. Die Kleie enthält noch mehr stickstoffhaltige Nährstoffe und phosphorsaure Salze als die Körner der betreffenden Fruchtart, wird aber wegen der verhältnismäßig großen Menge von Holzfasern, welche sie enthält, von den Mastschweinen nicht gut ausgenutzt und ist daher besser für die Kinder als für die Schweine zu verwenden. Das Futtermehl von Weizen, Roggen usw. enthält zwar etwas weniger Eiweißstoffe als die Kleie der betreffenden Fruchtart, da es aber von den Schweinen besser ausgenutzt wird, so ist es

unbedingt der Kleie vorzuziehen. Noch besser aber als das reine Futtermehl ist eine Vermischung von Futtermehl mit Melasse, wie sie uns in dem Biertreber-Melassemehl geboten wird. Dieses ist für die Aufzucht und die richtige Entwicklung der Mastschweine geradezu unschätzbar, da es dem Fleisch außerordentlichen Wohlgeschmack gibt.

Mastfutter für Ziegen. Ziegen, welche gemästet werden sollen, erhalten am besten nur Kleie mit Häffel vermischt, Hafer, Getreideschrot, alle Arten Wurzelgewächse, Stüchen, sowie auch täglich etwa 20 bis 25 g Salz. Die kleinen Zickeln, welche gemästet werden sollen, entfernt man nach drei Wochen von der Mutter. Man gewöhnt sie alsdann an das Säufen und setzt ihnen zu diesem Zwecke Milch in flachen Gefäßen vor; nach einigen Wochen wird alsdann der Milch etwas Hafer oder Weizenmehl zugefetzt.

Der Pisp der Hühner. Über den Pisp der Hühner herrscht noch vielfach die irrige Ansicht, daß er eine eigene Krankheit darstelle. In Wirklichkeit aber ist er nur eine Folge verschiedener Krankheiten, und zwar namentlich solcher der Verdauungsorgane, und in diesem Falle mit der belegten Zunge des Menschen zu vergleichen. Hebt man also die Grundkrankheit, so wird der Pisp von selbst verschwinden. In der Regel besteht man unter Pisp eine Verhärtung und Verrottung der Zunge überklebenden Oberhaut; die sogenannten Epidermisszellen stoßen sich nicht ab, sondern verkleben und bilden Krusten. Der Pisp kann außer bei Verdauungsstörungen aber auch bei Erkrankungen der Nasen-, Mund- und Rachenhöhle vorkommen. Die Kennzeichen hierfür sind häufiges Niesen, heller oder gelber dünnflüssiger, zuweilen auch schleimiger Ausfluß aus der Nase, der sich an den Nasenlochmänden verhärtet. In leichten Fällen schätze man die Tiere vor Kälte. Als Nahrung gebe man ihnen lauwarmes Weichfutter, besonders des Abends bei eintretender kühler Witterung. In hartnäckigen und bössartigen Fällen pinsele man den Mund und Rachen mit einer drei- bis fünfprozentigen Lösung von chloraurum Kali. In schlimmen Fällen lasse man schwache Teerdämpfe einatmen und bestreue die Nasenlochmänder mit Vaseline. Die Teerdämpfe werden auf folgende Weise hergestellt: In 1/2 l heißes Wasser wird ein Schöpfel voll Teer geschüttet und mit einem starken Esendraht umgerührt. Stärkere Dämpfe erzielt man durch Verdampfen einiger Tropfen Teer auf heißen Ziegeln. Man muß aber darauf achten, daß die Tiere nicht erstickten. Die verhärtete Schleimhaut an der Zungenpitze ist den Tieren bei der Futteraufnahme hinderlich; man schneide, oder noch besser, man ziehe deshalb (aber nur, wenn dieses mit Leichtigkeit auszuführen ist, gewaltames Entsernen wäre eine Tierquälerei) behutsam die verhärtete Schleimhaut ab. Auch wenn das Übel durch zu geringes Freßsen von zu heißem Weichfutter entstanden ist, kann man die abgestorbene Schleimhaut behutsam lösen oder mit der Schere abschneiden.

Beste.
Am welche Zeit soll man säen? Durch mannigfache Erfahrungen ist bewiesen, daß Samen, welche bei feuchter und warmer Witterung ausgestreut und untergebracht wurden, früher keimen und auch besser gedeihen als andere. Am feuchtesten ist die Luft in der Regel bei West- und Südwinden. Dem Tomboden muß man die meiste Sorgfalt widmen. Im Herbst muß er stets am ersten und im Frühjahr am letzten bestellt werden. Zeitig im Frühjahr angebautes Getreide liefert erfrühungsmäßig mehr Körner und weniger Stroh als später angebautes Sommergetreide. In manchen Gegenden pflegt man den Samen gegen Abend auszustreuen und erst am anderen Morgen unterzubringen, damit der Tau seinen wohlthuenden Einfluß während der Nacht ausüben kann. Ob man die Samen dünn oder dicht säen muß, hängt ab von der Beschaffenheit des zu behandelnden Bodens, vom Klima, von der größeren oder geringeren Keimfähigkeit des Samens und von der Zeit der Aussaat. Man muß um so dichter säen, je mehr der Boden schwer und schollig ist. Je leichter, lockerer und untraufreier der Boden ist, desto mehr kann man an Saatgut sparen. Ärmere Boden muß man stärker besamen, auch je rauher das Klima, desto stärker muß die Aussaat vorgeumert werden, ebenso je älter das Saatgut ist.

Zur Obstfortenwahl. Man sollte nur solche Obstsorten anpflanzen, von denen man mit

Bestimmtheit weiß, daß sie alle Jahre tragen. Ein Baum, der nur in den sogenannten Obsthäfen trägt, hat keinen großen Wert, weil man dann das Obst ja zu Schleuderpreisen loschlagen muß. Sitzt aber der Baum auch in obstranen Jahren zum Brechen voll, so ist sicherlich der Wert von 20 bis 30 M. jährlich noch ein sehr niedrig gegaffener. Solcher Baum ist z. B. die Wintergoldparmäne, die in jedem Boden gedeiht und deren Obst sich bis weit in das Frühjahr hinein hält und dann natürlich ganz besonders gut bezahlt wird. Dann der Charlamonski, ein süßer Apfel, der Bruder des allbekannteren Staudenstemer, der schon sehr jung und alle Jahre trägt, nie vom Wurmfranz leidet und keine unreifen Äpfel fallen läßt. Dieser Apfel kann sehr früh zu Markt gebracht werden und erzielt dadurch wieder einen ganz besonders hohen Preis, namentlich in obstranen Jahren. Unter den Birnen ist in dieser Hinsicht die „gute Luise von Abrantes“ und unter den Pflaumen die gelbe Mirabelle oder die sogenannte „Barziner“-Pflaume zu empfehlen. Die letztere hat keinen besonderen Namen. Sie wurde von dem fürstlich Bismarckschen Gärtner in Barzin gezüchtet und zeichnet sich dort vor allen Pflaumen derart aus, daß die Äste alle Jahre gestützt werden müssen, auch wenn es sonst gar kein Obst gibt.

Stangenbohnen müssen möglichst frei stehen. Man setzt sie deshalb am besten in Beeten mit zwei Reihen zwischen anderes Gemüse. Da sich dies der Düngerverhältnisse wegen oft nicht einrichten läßt, so bringt man womöglich stets nur zwei Beete mit je zwei Reihen in Zwischenräumen von mindestens 1 m weit voneinander. Den Reihen gibt man am besten die Richtung von Nord nach Süd, damit alle Beete gleichviel Sonne bekommen. Gebräuchlich ist es, beim Pflanzen zuerst die Stangen zu stecken und dann fünf bis sechs Bohnen um sie herumzulegen. Die Entfernung der Reihen und Stangen untereinander darf nicht unter 50, bei hoch werdenden Sorten 60 cm betragen. Das gebräuchlichste Verfahren zur Befestigung der Stangen ist, daß man je zwei Stangen, die einander gegenüberstehen müssen, in zwei Drittel der Höhe kreuzweise zusammenbiegt. Hierauf werden in die entstandenen Gabeln des ganzen Beetes Längsstangen gelegt und befestigt. Wo viele Beete vereinigt werden, verursacht diese Befestigung zu viel Schatt. Hier würde es vorteilhafter sein, die Stangen senkrecht einzustecken und durch Querstangen zu verbinden, oder je drei Stangen mit den Spitzen zur Pyramide zu vereinigen. Stangenbohnen können drei- bis viermal durchgepflückt werden, sie tragen bis zum Herbst.

Der Schnitt der Rosen ist unmittelbar nach der Entfernung der Winterdecke vorzunehmen, wobei die allgemeine Regel zu beachten ist, daß die Triebe desto kräftiger werden, je stärker der Rückschnitt ist. Daraus ergibt sich von selbst, daß an einer Pflanze um so weniger zu schneiden ist, je kräftiger der Wuchs einer Sorte und je üppiger deren Entwicklung ist, während bei schwachwüchsigen, schwachen oder kränklichen Sorten ein desto kräftigerer Rückschnitt angebracht ist. Die ganze Aufgabe des Schnittes besteht nämlich darin, daß ein gewisses Gleichgewicht zwischen der Triebkraft der Pflanze und der Anzahl der Äugen, welche diese zu ernähren hat, herzustellen ist. Bei schwachwüchsigen Sorten, die dazu meist reichlich blühen, sei man daher mit dem Ausschneiden nicht zu ängstlich. Wenn deren Krone einmal gebildet ist, kann man unter Beibehaltung der kräftigsten Reitzweige ruhig ein Drittel der vorhandenen wegnehmen und alles sonstige überflüssige kleine Gezwige scharf am Entstehungspunkt wegschneiden. Die verbleibenden Reitzweige, welche, ohne sich gegenseitig zu behindern, möglichst gleichmäßig verteilt sein sollen, kürzt man auf zwei bis drei Äugen, indem man gleichzeitig die schwächeren, nach innen gerichteten Äugen ausbrüht, falls diese selbst zu dicht stehen. Sehr starkwüchsige Sorten, zu denen die meisten Teuxonen gehören, werden auf sechs bis acht Äugen zurückgeschnitten. W.

Kartoffelsorte für nassen Boden. Großes Aufsehen erregt augenblicklich in Frankreich die von der südamerikanischen Sumbstartoffel (Solanum Comersoni Dunal) von Rabergerie gezüchtete violette Spielart (Solanum Comerssi violet), Rabergerie stellt aus allen feinen Beobachtungen über diese Kartoffel kurz folgende Schlußfolgerungen auf: Solanum violet ist eine gegen Krankheit widerstandsfähige, besonders für

feuchte Böden nunmehr konstante Sorte, welche an Schmachthaftigkeit den gewöhnlichen Kartoffelsorten gleichkommt, an Ertrag ihnen weit überlegen ist. Dabei saugt Solanum violet den Boden nur wenig aus; natürliche Fruchtbarkeit und Düngung (ausgenommen vielleicht eine Zugabe von Kaliummagnesia), sowie Befahren haben wenig weniger fördernden Einfluß auf diese Pflanze, als Vorhandensein von Feuchtigkeit und Sonnenlicht. Rabergerie hat den alleinigen Vertrieb der von ihm herausgezüchteten Spielart an Mr. E. Forgeot in Paris, Rue Beaumur 33, übergeben. Die Knollen werden von 10 kg ab zum Preise von 4 M. für 1 kg (ohne Verpackung und Porto) verkauft. Die Auswahl und Absendung der Knollen wird bewerkstelligt von den Pflanzungen Rabergeries in Verrières (Wien). Wer keine Kosten zu sparen braucht, versuche es einmal mit dieser Kartoffel. In Frankreich sind mit ihr ja recht hohe Erträge erzielt, ob sich diese von Rabergerie als Gebrauchskartoffel herausgezüchtete violette Spielart aber in Deutschland bewähren wird, das ist eine andere Frage. Es ist nicht unmöglich, daß man sich hier eine Umbildung aus dem Letzter erst selbst wählen und heranzüchten muß. Jedoch: Probieren geht über Studieren — namentlich wenn man das nötige Geld dazu hat. W. M. W.

Smilakter Javir von Hering, sehr wohlschmeckend für Weißbrot. Einen recht schönen Hering entzähnt man sorgfältig, wägt ihn zusammen mit einer großen Zwiebel und einem hartgekochten Eidotter ganz fein, gibt ein wenig Speiseöl und Weinessig, Senf, Zucker und Pfeffer hinzu und rührt die Masse gut durch. Da die Größe der Heringe zu verschieden, sind die Ingredienzien nicht so genau anzugeben, man richtet sich nach persönlicher Geschmack und verdauliche die Steifheit einer Kaviarmasse. M. N.

Blumenkohl auf pikante Art zubereitet. Ein gut gereinigter größerer Blumenkohlkopf wird in siedendem Salzwasser weich gekocht und dann auf ein Sieb zum Ablassen geschüttet. Inzwischen dünnst man in 50 g Butter zwei Eßlöffel Mehl gar, gießt zwei mittelgroße Obertassen süße Sahne hinzu, würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer, läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen und gibt eine Dextasse — von obengenannter Größe — fein geriebenen Parmesans oder auch Schweizerkäse hinzu und läßt die Sauce hiermit nochmals gut durchkochen, der Käse löst sich während des Kochens gänzlich auf. Die nochmals abgeschmeckte Sauce gießt man über den Blumenkohl und gibt ihn zu Tisch. M. N.

Kalbsrücken mit Tomaten. Hierzu verwendet man am besten das Stück, das von den Nieren bis zu den Koteletten reicht; der überliegende Lappen vom Nierenstück wird unten eingedogen, nachdem man die beiden Nieren herausgeschnitten hat. Dann wird der Kalbsrücken recht sorgfältig abgezogen, zweireihig gespickt, gesalzen, mit einer dünnen Speckschibe umwickelt und langsam gar und saftig gebraten. Dicht vor dem Anrichten löst man die beiden Filets schön ab und schneidet sie in schräge, feine Scheiben, die man wieder zusammenschichtet und auf der Schüssel ordnet. Vorher hat man Tomaten, folgendermaßen zubereitet: 6 bis 8 Stück reife, aber feste Früchte werden, damit die Haut sich leichter entfernen läßt, einen Augenblick in tochenes Wasser getaucht und halbiert. Dann entfernt man die Kerne, würzt genügend und brät die Tomaten in einem butterbefruchteten Geschir gegen vier Minuten im Ofen, worauf man sie kernig im den Rücken anrichtet und mit weich gekochten, in Butter geschwenkten, leicht gewürzten, jungen Pfäferchen füllt, die mit frischer, fein gehackter Petersilie bestreut werden. A. M. W.

Sandkühel. 250 g Butter, 250 g Zucker werden mit einem Ei in einer Schüssel gut zerührt, dann tut man noch hinzu: zwei Eier, 2 g zu Staub zerriebenes Ammonium, die geriebene Schale einer Zitrone und eine Prise Zimt nebst 500 g Weizenmehl. Dies alles muß man zu einem ziemlich festen Teig kneten; wiew er zu fest, so nehme man ein paar Tropfen Milch dazu. Diesen Teig wolle man zwei Messerrücken dick aus und forme nun runde Bläschen, Sterne und Herzen daraus, bestreue diese oben mit gerühstem Ei, werse die Bläschen in groben Zucker, lege sie auf ein sauberes Blech und trage sie zum Bäder, in zehn Minuten sind sie hübsch goldgelb gebacken. A. S.

Schinkenbrüdel. 250 g feines Mehl, eine halbe Obertasse lauwarmes Wasser, in dem 1 Ei

zerquirlt wurde, und eine Prise Salz werden zu einem glatten Teig verarbeitet, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft und nicht mehr klebt, worauf man ihn mit einer erwärmten Schüssel bedeckt und einige Zeit beiseite stellt. Inzwischen wiegt man 250 g mageren, gekochten Schinken fein, zieht dann den Teig sehr dünn aus, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter und lauem Rahm, streut den fein geriebenen Schinken, sowie etwas fein gehackte, frische Petersilie darüber und rollt ihn zusammen, worauf man den Strudel in eine gut gebutterte Brotpfanne legt, die Oberfläche mit Butter bestreicht und bei mäßiger Hitze unter öfterem Zugießen von ein wenig lauem Rahm ungefähr 1 Stunde bäckt. A. M. W.

Brot schön glänzend zu backen. Ein einfaches Verfahren hierfür ist folgendes: Man löst in einem Liter kaltes Wasser einen Eßlöffel Kartoffelmehl auf, taucht einen Pinsel hinein und rührt damit die Flüssigkeit gut durch; bestreicht mit dem Pinsel die Brote, sobald sie aus dem Ofen kommen und läßt sie nochmals fünf Minuten im Ofen trocknen. Man erzielt auf diese Weise einen sehr schönen Glanz. M. N.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur zwei, wenn dieselbe brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 W. in Bremen oder beifügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage breite Berücksichtigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grüßlich nicht beachtet.

Frage 78. Wie kastriert man Schaafämmer? Ist das Schneiden oder Abbinden vorzuziehen? In welchem Alter muß es geschehen? A. N. in W.

Antwort: Die Kastration durch Abbinden ist eine durchaus nicht zu empfehlende Methode. Man kastriert Lämmer, indem man den Hodenack aufschneidet, die gemeinschaftliche Scheidenhaut der Hoden öffnet, den Samenirang mit den Blutgefäßen über dem Nebenhoden unterbindet und dicht unter der Unterbindungsstelle abtrennt. In welchem Alter die Kastration vorgenommen wird, ist gleichgültig. Dr. S.

Frage 79. Kaninchen im Alter von 8-14 Wochen fressen gut, werden dann aber plötzlich schlapp, fallen um und legen tot auf den Rücken. Es ist ein krampfartiger Zustand. Gefüttert werden früh Karren, mittags Schrot und Kartoffeln oder Hafer, abends Heu. Die Käfige stehen luftig in der Scheune. Was fehlt den Tieren? Bei jüngeren und älteren Tieren tritt dieser Zustand nicht ein. A. N. in N.

Antwort: Bei Ihren Tieren scheint es sich um Gregarinoze oder Kaninchenpeste zu handeln. Ich nehme zunächst an, daß das Futter in gesunder, fehlerloser Beschaffenheit gegeben wird — also keine geforenen Krunkeln gefüttert wurden, auch der Hafer nicht dumphy ist, wie auch notwendig wäre, daß die Käfige nicht der Zugluft ausgesetzt sind. Wenn Kaninchenpeste in Frage kommt, läßt sich dies dadurch leicht feststellen, daß Sie einen Kadaver öffnen und Lunge, Leber und Magen untersuchen. Finden sich in diesen Teilen kleine, stecknadelkopfgroße und größere gelbe Flecke, so ist sicher diese gefährliche Krankheit vorhanden. Sie müssen in diesem Falle den Dreck verbrennen oder tief vergraben und die Behälter gründlich desinfizieren, nachdem sie vorher ordentlich gereinigt wurden. Die Krankheit äußert sich im allgemeinen durch schnelle Abmagerung, schlechtes Fressen, kurzes Atmen, mitunter, aber nicht immer, kurzen, trockenen Husten, bisweilen auch Durchfall. Das Haar steht aufrecht und struppig. Manche Tiere erscheinen bis kurz vor dem Tode gesund und munter, sinken dann plötzlich still und traurig, atmen sehr schnell und machen einen sogenannten Kagenbüdel. Bei anderen Tieren zeigt sich auch Ausfluß aus Nase und Mund, wie beim Schweinefluß (naße Schnauze). Fast immer gehen derartige Patienten ein, doch soll folgende Mittel, im Anfang verabsolgt, schon öfter geholfen haben: 85 g Glaubersalz, 50 g pulverisierter Schwefel, 10 g pulverisierter Enzian, 10 g pulverisierte Wacholderbeeren, zusammen gemischt. Wacholderbeeren sind überdies, ebenso wie Petersilien- und Selleriemollen ein sehr wertvolles Futter bei mancherlei Krankheiten. Sie regen den Appetit an und reinigen das Blut. Raftum wäre es jedenfalls, wenn Sie einen frischen Kaninchen oder Hahn kaufen, damit Sie frisches Blut in Ihre Zucht hineinbringen. A. N.

