



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

Das belgische Pferd.

Von W. M. (Mit Abbildung.)

Die Entscheidungen des Internationalen Preisgerichts bei der im Jahre 1900 in Paris veranstalteten Weltausstellung haben das belgische Pferd als das beste Zugpferd der Welt hingestellt. Dieser Vorrang gründet sich in der Tat auf manche hervorragende Eigenschaften, die das belgische Pferd kennzeichnen. Professor J. Leyder-Brüssel schildert das belgische Pferd in seiner Schrift „Das belgische Pferd, seine Charakteristik und Zuchtverhältnisse“ kurz wie folgt: Gedrungener und geschlossener Körperbau, tiefgestellter Rumpf, weite Brust, massives Knochengeriät, mächtige Muskulatur, Frühreife, lange Lebensdauer, Genügsamkeit, Leichtigkeit in allen Gangarten. All dies vereinigt, sind die Hauptmerkmale, welche die Überlegenheit des belgischen Pferdes anderen Zugpferden gegenüber begründen.

Nimmt man dazu größte Rassenreinheit und uralten Ursprung, welche das dem belgischen Pferde anerkannte hohe Erbvermögen bedingen, so ist die denkwürdige Entscheidung der Pariser Preisrichter, welche das belgische Zugpferd als Weltstieger über die allen anderen Ländern eigenem Zugpferde proklamiert, völlig gerechtfertigt.

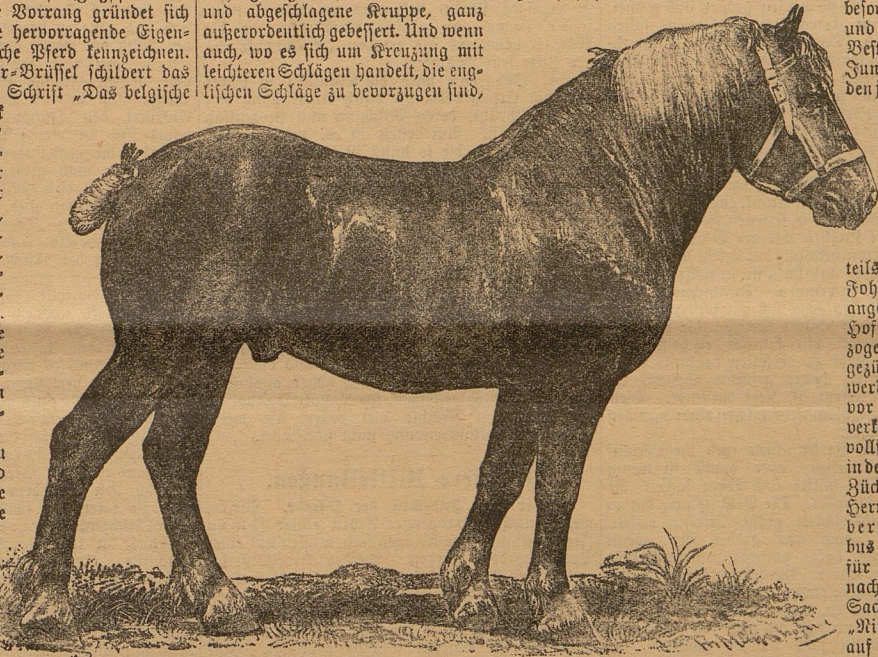
Seit etwa 50 Jahren erfreut sich das belgische Pferd in Deutschland einer zunehmenden Beliebtheit, was wohl zu verstehen ist, da es sich in den ersten Jahrzehnten nicht als Zucht-, sondern als Zugpferd eine gute Stellung verschafft hat. Dabei sah man, wie Professor Dr. Simon von Nathusius in seinem Werte „Atlas der Rassen und Formen unserer Haustiere“ schreibt, gern über allerlei äußere Mängel in der Form hinweg, weil in keiner anderen Rasse neben genügender Leistungsfähigkeit die wirtschaftlich so enorm wichtige Eigenschaft der

Leichtfütterigkeit und einer derben Gesundheit, die eine große Akklimatisationsfähigkeit mit sich brachte, in so hohem Maße ausgebildet war.

Zwischen haben sich nun die früher sehr verbreiteten Fehler: tiefer, schwacher Rücken, schwache, hinten stark gewinkelte Beine mit nicht genügend starken Gelenken, kurze, hohe und abgeschlagene Kruppe, ganz außerordentlich gebessert. Und wenn auch, wo es sich um Kreuzung mit leichteren Schlägen handelt, die englischen Schläge zu bevorzugen sind,

Der Pferdebestand schwankt zwischen 100 und 120 Stück. An älteren Pferden sind 80 bis 35 Mutterstuten vorhanden und einige 10 angeführte Hengste. Bearbeitet werden auf den drei Gütern Hofstadt, Ophoren und Breill etwa 1100 Morgen, wovon 270 Morgen Weide. Da nur ein Wallach gehalten wird,

besorgen Zuchstuten und Hengste die Bestellungsarbeit. Jungehengste werden jedes Jahr viele an die königliche Geflücksverwaltung und Private abgesetzt; sie gehen teils aus eigener Zucht hervor, teils werden sie als Fohlen in Belgien angekauft und in Hofstadt groß gezogen. Die selbstgezüchteten Tiere werden meist nicht vor 2½ Jahren verkauft. Das wertvollste Zuchtprodukt in der langjährigen Züchterpraxis des Herrn Meulenbergh war „Nimbus 122“, den er für 15 000 Mk. nach Moritzburg in Sachsen verkaufte. „Nimbus“ erhielt auf der Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hannover 1903 den ersten Preis und einen Sieger-Chrenpreis. 1904 erhielt er auf der Provinzial-Ausstellung in Dürren den ersten Preis der angeführten Hengste und den ersten Provinzialpreis.



Hengst „Osman“, Belgier. Erhielt auf der Ausstellung der D. S. G. in Danzig 1904 1. Preis 200 Mark. Züchter: Sylvain Cuvanz, Ouisbeiger, La Louvière, Belgien. Aussteller: Carl Meulenbergh, Rittergutsbesitzer, Hofstadt bei Merxstein (Rheinprovinz).

so dürfte es wohl keinem Zweifel mehr unterliegen, daß im allgemeinen der Wettstreit zwischen Belgier und schwerem englischen Pferde zugunsten des ersteren entschieden ist.

Bei uns in Deutschland hat die Zucht des Belgiers in der Rheinprovinz, in Rheinhesen, Westfalen und Braunschweig Verbreitung gefunden, und sie scheint auch in der Provinz Sachsen immer mehr Freunde zu finden.

Eine der bekanntesten Belgier-Züchter im Rheinlande ist die des Herrn Odonomierats Carl Meulenbergh in Hofstadt, über die wir kurz folgendes mitteilen:

Unfere heutige Abbildung stellt den aus der obigen Zucht stammenden Hengst „Osman“ dar. Der Hengst stammt von „Le Dernier“, Belgisches Stutbuch 18536, dieser von „Mont d'or 6120“ und dieser von „Jupiter 126“, dem berühmtesten Hengste Belgiens, nach dem eine ganze Familie („Jupiter“-Familie) benannt ist. Die Mutter von „Osman“ ist „Dea de la Louvière“,

Belgisches Stutbuch 36613; sie stammt von „Reve d'or 7406“ (Weltchampionat Paris 1900) und dieser wieder von „Jupiter 126“, so daß „Osman“ mütterlicher- wie väterlicherseits ein Urentel von „Jupiter“ ist, die beste Abstammung, die Belgien hat.

„Osman“ wurde im Herbst 1904 vom Oberlandstallmeister Erzellenz Graf Lehndorff für einen hohen Preis für das Landgestüt Widrath angekauft und ist dort heute einer der begehrtesten Hengste.

Der Krankheitspilz der Kartoffel.

Von W. Wa.

Die Kartoffelkrankheit muß das ganze Jahr hindurch bekämpft werden, vom Frühjahr angefangen bis zum Ende des Winters.“ Prof. Goldau.

Die Kartoffelkrankheit ist noch nicht sehr lange bekannt. Erst in den dreißiger Jahren des vorigen Jahrhunderts wurde man auf sie aufmerksam, aber in dem verhältnismäßig kurzen Zeitraum von fünfzig Jahren hat sie für viele Millionen Mark Schaden angerichtet.

Dieser Schaden ist um so bedauerlicher, als besonders die ärmere Bevölkerung, z. B. die Arbeiter, die nur ein Viertelland haben und es mit Kartoffeln bebauen, davon betroffen wird.

Die Ursache der Krankheit ist ein kleiner Pilz, der begünstigt von der Feuchtigkeit nasser Jahre, eine ungeheure Verbreitung erreicht und die Kartoffelfelder ganzer Länder angreift. Die ersten Anzeichen der Kartoffelkrankheit zeigen sich in den Monaten Juli und August. In dieser Zeit sehen wir auf den grünen Blättern der Kartoffelstaude gelbliche Flecke, die nach kurzer Zeit braun und schwarz werden. Diese werden größer und größer, und die davon betroffenen Blättern fallen nach und nach ab. Dabei verbreitet sich ein durchdringender, säuerlicher Geruch, welcher die ganze Landschaft verpestet. Kurze Zeit darauf findet man auch die Knollen erkrankt, die nun zu faulen beginnen. Die Verwesung ist entweder eine nasse, stinkende, oder sie erfolgt mit Verrottung. Danach unterscheidet man die Trockenfäule und die Nassefäule und bezeichnet letztere gewöhnlich als die eigentliche Kartoffelkrankheit. Jedoch läßt sich eine Unterscheidung der beiden Krankheitserscheinungen nicht durchführen. Nur in seltenen Fällen beginnt die Fäulnis der Knollen vor der Erntung des Krautes. Der Krankheitspilz durchzieht die Gewebe der ganzen Pflanze und kann sie in nassen Jahren ganz zum Absterben bringen. Durchsneidet man die kranke Knolle, so zeigt sich zunächst unter der fauligen Haut eine braune Schicht, die nach der Mitte der Kartoffel hin dunkler erscheint und durch Fäulnis schon zu verfallen beginnt. Eine zweite und dritte, heller gefärbte Schicht, die mit Punkten durchsetzt ist, liegt darunter. Diese Punkte sind die durchschnittenen, schiefe einbringenden Spitzen des Pilzes.

Damit wäre die Krankheit und ihr Verlauf so ziemlich beschrieben, aber damit ist wenig getan. Es heißt Mittel und Wege suchen, die Krankheit zu bekämpfen. Die Bekämpfung hat in den letzten Jahrzehnten große Erfolge erzielt. Diese würden jedoch noch größer sein, wenn nicht so einseitig dabei vorgegangen, aufgefaßt und durchgeführt würde. Die bekannte Anwendung von Kupferalkalibrunnen, so nutzbringend sie ist, allein nicht befähigt, wenn andererseits die Behandlung eine derartige ist, als ob man die Kartoffel mutwillig faul machen wollte. Zur Erzielung gesunder Kartoffeln beachte man folgende Regeln, deren Wichtigkeit durch Versuche und Erfahrungen festgestellt ist.

1. Als Saat wähle man nicht die aller-kleinsten, erst halbreifen Kartoffeln, da diese nur schwächliche Stauden erzeugen können, welche der Krankheit um so leichter zum Opfer fallen. Als Samenkartoffeln wähle man vielmehr mittlere, gut ausgereifte Knollen, schneide sie aber nicht mehrmals durch, sondern lasse sie ganz. Die etwas größeren Kosten können reichlich wieder ein. Es ist wirklich kaum zu begreifen, daß noch immer viele der Ansicht sind, zur Kartoffelsaat sei jeder Abfall gut, während man sich beim Getreide alle Mühe gibt, nur das Beste und Kräftigste zu säen. Meiner Ansicht nach hätte die Kartoffelkrankheit niemals eine solche riesenhafte Ausdehnung erreicht, wenn nicht bei der

Auswahl des Saatgutes so schwer und so lange gesündigt worden wäre.

2. Die Kartoffelernte halte man, wo es eben möglich, bei trockenem, windigem Wetter und warte lieber acht Tage länger, als daß man bei nassem Wetter arbeite. Natürlich ist dies leichter gesagt als getan. Muß aber im Regen geerntet werden, so bringe man die nassen Knollen ja nicht in den Überwinterungsraum, sondern schütte sie auf Tennen, in Schuppen, leere Ställe und dergleichen Räumlichkeiten und lasse sie hier so lange liegen, bis sie trocken sind. Es hat dies auch den Vorteil, daß man sie noch einmal hier durchsehen und alle angefaulten auslesen kann. Die ganz faulen Kartoffeln werden gewöhnlich auf dem Felde zurückgelassen. Dieses ist höchst verwerflich und sollte unter keinen Umständen geschehen, besonders wenn im nächsten Jahre wieder Kartoffeln angebaut werden sollen. Es ist nämlich das sicherste Mittel, die zukünftige Ernte schon im voraus zu vergiften und anzustechen, wenn die Pilze mit den faulen Knollen überwintern. Hat man genügend frischen Kalk zur Verfügung, so kann man sie auf den Komposthaufen bringen, indem man abwechselnd eine Lage Kalk und eine Lage Kartoffeln aufhäuft. Der Kalk tötet dann die Pilzsporen und macht sie unschädlich; es ist der so hergestellte Kompost besonders für Weiden zu verwenden.

3. Das Winterlager der Kartoffeln muß in kritischen Jahren besonders hergerichtet werden. Es sei zunächst trocken und so mit Stroh ausgepolstert, daß die Knollen weder mit dem Boden, noch die Wände berühren. Alsdann verschaffe man sich grobe Holzspäne und streue während des Einlegens diese Menge reichlich zwischen den Knollen. Die Späne verhindern nämlich den Fäulnisprozeß und zieht auch die überschüssige Feuchtigkeit zum großen Teile an sich. Sodann ist fleißiges Lüften besonders an kalten, frostfreien Tagen von großer Wichtigkeit, da die Wärme, besonders die feuchte, die Entwicklung der Pilze sehr befördert.

4. Im Felde wird die Krankheit in letzter Zeit mit Erfolg bekämpft durch Anwendung von Kupferalkalibrunnen, deren Mischung und Prozentzahl verschieden ist. Am besten ist es, man bereitet eine Kalkbrühe, die so dünn ist, daß sie auf den Blättern der besprühten Pflanze nur einen ganz leichten, weißlichen Überzug zurückläßt. Dann setzt man auf 100 l noch ein paar Kilo Kupfervitriol zu und rührt um, bis dieses aufgelöst ist. Die so hergestellte Brühe läßt man einige Tage stehen, damit sich die besten Bestandteile niederschlagen. Dann wird sie in Gießkannen oder in besonders konstruierte Spritzen gefüllt und demmittels dieser kräftig auf die angreifene Pflanze gesprüht. Nach der ersten Bespülung folgt nach ein bis zwei Wochen die zweite. Die Kartoffeln behalten dadurch ihr grünes Laub, und die Ernte wird immer um 25 bis 40% höher ausfallen. Auch ist der Wohlgeschmack, überhaupt die Qualität der geernteten Früchte viel besser, als wenn diese Kupferalkalanwendung nicht stattfindet.

Kleinere Mitteilungen.

Aber das Budeken der Pferde. Pferde, welche nach anstrengender Arbeit einige Zeit im Freien zu stehen gezwungen sind, müssen mit einer Decke zugedeckt werden. Werden Arbeitspferde, welche bei ihrer Arbeit warm geworden sind, in der Ruhepause der kalten Luft oder rauhen Winden ausgesetzt, so wird plötzlich und unvermittelt durch Einwirkung der Kälte der Luft das Blut von der Haut in die inneren Organe gedrängt. Eine schnelle Veränderung der Blutverteilung kann aber bei empfindlichen Tieren sehr oft Störungen in der Gesundheit hervorbringen. Noch schlimmer ist es, wenn die Pferde bei ihrer Arbeit in Schweiß geraten sind. Eine mit Schweiß bedeckte Haut ist noch viel empfindlicher gegen Erklärungen, und eine nasse Haut kühlt sich schneller und stärker ab als eine trockene. Legt man aber den Tieren eine Decke auf, so wird zunächst die Wärmeabstrahlung verhindert, und das Zurückströmen des Blutes zu den inneren Organen erfolgt langsamer und nicht in so starker Weise. Sehr zweckmäßig ist es auch, wenn man die warm gewordenen Pferde nach dem Heimbringen in den Stall tüchtig mit Strohhaufen abreibt und dann erst mit einer leichten Decke zudeckt.

Sauß gegen Ausflüß. Ich glaube, meinen verehrten Berufsgenossen einen Dienst zu erweisen,

so schreibt Herr D. Kambe, wenn ich auf ein von mir seit Jahren durchaus erprobtes und ebenso einfaches Verfahren aufmerksam mache, welches darauf hinausgeht, dem Klee seine bläuhende Wirkung zu nehmen. Es besteht darin, der Klee-Gutsaat etwa 1/2 kg besten Rummelfamens auf 1/4 ha beizumengen. Der Rummel kommt sehr gut auf allen Böden fort, auf denen Klee wächst, und treibt bei Beweidung kräftig nach. So mühelos das Verfahren ist, so sicher ist es. Ich habe im Vorjahre, als in meiner Nachbarschaft erheblich viel Todesfälle infolge Beweidung frischer Kleeschläge vorkamen, dessenungeachtet mein Vieh morgens nüchtern auf frisch betauten Stoppelflee getrieben. Das Vieh fraß sich schnell in der üppigen Masse satt, ohne auch nur die geringste Spur von Aufblähung zu zeigen. Als ich vor etwa zehn Jahren verebentlich vergaß, dem Kleezugemenge Rummel beizumengen, hatte ich auf den betreffenden Schlägen drei antie Fälle von Aufblähung zu beklagen; wenn auch das Vieh noch durch Pansenstich mit dem ersten besten Mäcker, der zur Hand war, am Leben erhalten blieb, mußte es doch bald als minderwertig verkauft werden. Seitdem unterlasse ich nie wieder, Rummel einzufügen, und habe die besten Erfolge, wegen derer ich meinen Berufsgenossen sehr empfehlen möchte, auch in ihren Wirtschaften dies einfache Mittel anzuwenden.

Die Milchwirtschaft bedeutete von jeher eine der Haupteinnahmequellen der Landwirtschaft, und immer war man bemüht, sie zu fördern und auf die höchste Ertragsfähigkeit zu bringen. Wie auf allen Gebieten des Gewerbetreibens, so hat man auch auf dem Gebiete der besseren Milchverwertung in dem letzten Vierteljahrhundert erstmalig Fortschritte gemacht, und dazu gehört in erster Linie die Milchzentrifuge. Durch die Zentrifuge, welche eine weit aussehendere Technik herbeigeführt hat, sind die Landwirte in der Lage, die Milch voll und ganz zu verwerten. Sie gewinnen aus der Milch das ganze praktisch erreichbare Butterfett, erzeugen eine sehr gute geschmackvolle Butter von bestem Aroma und verwerten auch die Magermilch in der Käsefabrikation, sowie zur Aufzucht des Jungviehs vollständig. Allerdings sind in vielen landwirtschaftlichen Kleinbetrieben die Zentrifugen noch nicht genügend bekannt, oder man getraut sich nicht, die geringe Ausgabe für eine Milchzentrifuge zu machen; dabei vergißt man aber, daß eine gute Zentrifuge, wie sie z. B. die „Teutonia“-Milchzentrifuge ist, jährlich Hunderte einbringt. Die mechanische Entrahmung der Milch mittels Zentrifuge bietet gegenüber dem gewöhnlichen Abrahmverfahren so enorme Vorteile, daß keine Maschine in der Landwirtschaft notwendiger ist als die Milchzentrifuge. Die Zentrifuge entrahmt so scharf, wie es bei dem Sattenverfahren überhaupt nicht möglich ist, und es wird dadurch etwa 1/3 bis 1/4 Butter mehr gewonnen. Die Zentrifugobutter ist qualitativ besser als gewöhnliche Butter, und es wird dafür auch ein erheblich höherer Preis erzielt, und schließlich hat die Zentrifugemagermilch einen höheren Futterwert, weil sie absolut fett und ganz rein ist. Diese Vorteile sind so handgreiflich, daß nur jedem vorwärtsstrebenden Landwirt zu raten ist, schnellstens zur Anschaffung einer Milchzentrifuge zu schreiten, um so mehr, als sich diese in kürzester Zeit bezahlt macht. Die genannte „Teutonia“-Milchzentrifuge ist ein vorzügliches deutsches Fabrikat, patentiert in allen Kulturstaaten, und, was Leistungsfähigkeit, solide, gute Bauart, einfache Konstruktion anbelangt, von keiner Konkurrenz übertroffen; dabei sind die Preise derartig niedrig gestellt, daß sich deren Anschaffung selbst bei einer Kuh lohnt. Die genannte Milchzentrifuge wird ausschließlich von der Märktischen Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“, G. m. b. H., in Frankfurt a. D. gebaut; die Fabrik erteilt jedem Respektanten über Konstruktion, Leistung und Preis Auskunft.

Zur Erhaltung. Ein großer Fehler bei der Erhaltung besteht häufig darin, daß die Ober zu schlecht untergebracht sind und zu wenig Bewegung haben. Besonders in kleineren Wirtschaften läßt die Unterbringung der Ober oft recht viel zu wünschen übrig. Der Stall braucht gerade nicht übermäßig hell zu sein, aber so viel Licht muß Zutritt haben, daß man deutlich erkennen kann, ob der Stall reinlich gehalten wird oder ob das Gegenteil der Fall ist. Oft kann man bemerken, daß die dunkelsten Ställe auch die unreinlichsten sind. Von Zeit zu Zeit streiche man

die Wände der Oberducht mit Kalkmilch an und Sorge dafür, daß der Eber stets ein trockenes Lager hat. Der Stall darf auch nicht dampf sein, sondern es muß die Möglichkeit ausreichender Lüftung vorliegen. Für die Gesunderhaltung des Ebers ist es sodann von großer Bedeutung, daß ihm jeden Tag Gelegenheit zur Bewegung im Freien geboten wird. Es ist ganz unnatürlich, einen Eber, von dem man verlangt, daß er gute Nachzucht liefern soll, stets im Stall eingesperrt zu halten, um ihn nur dann auf Augenblicke hinauszulassen, wenn eine Sau zum Decken vorgeführt wird. Ein Eber, dem die Gelegenheit zur Bewegung fehlt, wird auch leicht schwerfällig und ungelentig, so daß er das Deckgeschäft nur schlecht ausführt und schwächere Sauen leicht zusammenbrückt. Bei der Fütterung ist darauf zu halten, daß nicht zu viel wässriges und juckenartiges Futter gegeben wird. Neben mäßigen Mengen Kartoffeln und Magermilch soll dem Tier stets auch Hafer gereicht werden. Wird Getreidebrot gefüttert, so gebe man wenigstens einen Teil des Schrotens trocken in den Trog.

Behandlung der Gänsefedern. Vor dem Rupfen müssen die Tiere sauber gewaschen werden. Die Federn legt man locker in einen Korb und setzt sie einige Zeit der Zugluft aus. Hierauf bringt man sie in lockere Säcke, welche man im Sonnenschein aufhängt und täglich umschüttelt und ausklopft, bis sie keinen Staub mehr abgeben. Dann hängt man diese Säcke am besten in luftigen Zimmern oder Böden so hoch auf, daß so wenig als möglich Staub an sie gelangen kann. Auf diese Weise halten sich die Federn besser als in Kästen, wo sie leicht von den Motten heimgeführt werden. Sie können dann auch schon nach Verlauf eines Jahres in Betten verwendet werden, ohne zu Klumpen zu ballen. Federn von gemästeten und geschlachteten Tieren darf man nicht unter solche mischen, welche von lebenden Tieren gewonnen sind; erstere muß man vielmehr besonders gut trocknen. Ebenso darf man nicht Enten- und Gänsefedern miteinander mischen, sie müssen gesondert aufbewahrt werden. **Re.**

Welche Getreidearten eignen sich als Hühnerfutter? Von allen Körnerfrüchten ist Buchweizen wohl das vorzüglichste und unter Umständen meist auch das billigste Futter für Vögellüner. Ein ebenfalls gutes Körnerfutter ist guter Weizen. Auch völlig ausgereifte Gerste und junger schwerer Hafer sind gute Körnerarten, welche von den Hühnern gern gefressen werden. Auch Mais ist ein sehr gutes, nahrhaftes Futtermittel, welches sich aber besser zu Maiszweden als für Regelhühner eignet, indem Mais auf Kosten der Eierproduktion die Fett- und Fleischbildung sehr günstig beeinflusst. Buchweizen und Gerste können auch dann und wann in gequelltem Zustande verabreicht werden. Dadurch wird die Verdaulichkeit der genannten Nahrungsmittel noch wesentlich erhöht. Also wohl gemerkt: Roggen ist in dieser Zusammenstellung nicht genannt, ebensowenig genügt Weizengetreide, wenn man von den Hühnern einen Ertrag erwartet.

Zieske.
Das früheste Grünfutter hat auch in diesem Jahre wieder die Sandwicke (*Vicia villosa*) geliefert. Seit dem 17. April betradete ich ununterbrochen dieses herrliche Grünfutter, und meine Kühe geben Milch in großen Mengen, die Butter ist so schön gelb, als wäre sie mit Mohrrüben gefärbt. In dem nassen vergangenen Jahre habe ich die Sandwicke dreimal geschnitten, und mindestens zwei Schnitte liefert sie auch in diesem Jahre wieder. Wer die Sandwicke auf ganz leichtem Boden anbaut, auf dem sie in trockenen Jahren vielleicht nicht zweimal wächst, kann im Frühjahr Serrabella einpflanzen. Er hat dann zwei Strohstoffammer hintereinander angebaut, und der darauf folgende Winterroggen muß dann unter allen Umständen herrlich gedeihen. Wer nur einen Schnitt machen will, kann auch noch Rüben pflanzen oder gar Kartoffeln legen. Die Gevattern im Orte und in der ganzen Umgegend beneiden mich um mein zeitiges Grünfutter, denn sie müssen noch lange auf den Klee warten. In jedem Jahre haben sie sich vorgenommen, auch Sandwicke anzubauen, aber stets ist ihnen der Samen zu teuer. In diesem Jahre wollen sie es aber ganz bestimmt tun. Es ist doch merkwürdig, wie schwer sich mancher Gevatter zu einer Neuerung entschließen kann. Die Sandwicke, Gevattern, ist ein Wirtschaftshelfer, der nicht hoch genug zu schätzen ist; ich werde daher auch in diesem Jahre rechtzeitig an ihren Anbau erinnern, vielleicht hilft's doch!

Gevatter Christjan.

Die Holz- oder Stammfäule der Obstbäume rührt größtenteils von mangelhafter Baumpflege her. Oft sieht man, daß nach dem Ausputzen Aststümpfe stehen, an welche man bequem den Hut hängen könnte. Diese Aststümpfe müssen bürstet werden und die Rinde an der Überwallung hindern. Mit der Zeit fault der Ast bis zu dem Marke des Stammes, die Asthöhle ist da, die Masse dringt in den Stamm ein, und das Herz deselben fault bis in die Wurzeln hinein.

Ableger von Sträuchern. Je nach ihrer Strauchart können Ableger am besten im Frühjahr, Sommer und Herbst gemacht werden. Bei Quitten und Johannisbeeren schneidet man sämtliche Äste und Zweige ab, damit sich zahlreiche junge Triebe aus dem Wurzelhals bilden. Diese Triebe werden dann durch Anhäufeln von Erde zur Wurzelbildung gebracht und können dann beliebig von der Mutterpflanze getrennt werden. Bei Stachelbeeren, Haselnüssen, Feigen und schwarzen Maulbeeren beschänt man ähnlich. Auch bei diesen Sträuchern wird die Mutterpflanze durch Abschneiden ihrer sämtlichen Äste und Zweige zur Bildung junger Triebe genötigt. Letztere werden im Spätsommer bogenförmig niedergelegt, etwas gedreht, in kleine, kreisförmig um die Mutterfäule herum gemachte Vertiefungen eingelegt, durch einen Haken befestigt und mit guter, fruchtbarer Erde bedeckt, damit die Wurzelbildung, welche durch Feuchthalten des Erdbodens beschleunigt wird, noch im Laufe des Sommers davor gefördert wird, so daß die neuen Pflänzlinge im Herbst verpflanzt werden können. **Re.**

Das Behäufeln der Gemüsepflanzen hat mehrfachen Zweck. Erstens bringen wir die unteren Wurzeln tiefer unter die Erde und beschaffen ihnen mehr Feuchtigkeit. An dem mit Erde bedeckten Teil des Stammes bilden sich dann neue Wurzeln, welche die Pflanze während der trockenen Zeit in ihrer ungestörten Entwicklung unterstützen können. Schon bei den Pflanzen der Gemüsepflanzen muß darauf Bedacht genommen werden. Setzt man die Pflanzen auf flache Beete, so werden, namentlich in trockenen Böden, die oben ausgeprochene und dann erhofften Vorteile durch das Behäufeln unmöglich gemacht; denn fürs erste nehmen wir dann den unteren Wurzeln die nötige Bedeckung, und die an die Pflanzen gebrachte Erde trocknet noch mehr aus. Wir müssen also die Pflanzen in Rinnen setzen; dann erreichen wir, was wir erstreben. Der Regen kommt den jungen Pflanzen besser zuzuge, und später ist das Anhäufeln eine leichte und zweckmäßige Arbeit. Ferner nützt diese Pflanzweise auch bei Winterpflanzungen, denn sie ist der sicherste Schutz gegen das Ausfrieren. Wer im Herbst Gemüse anzupflanzen beabsichtigt, möge diese Anweisung zu beachten. **Zt.**

Windsoruppe. (Potage à la Windsor.) Sechs Personen. Zwei Stunden. Man benötigt dazu zwei reichliche Löffel braunes Schweinefett, hergestellt nur aus Mehl und Butter ohne jeglichen Zusatz, das man mit 3 l kräftiger brauner Fleischbrühe auffüllt, ins Kochen rührt und gut auskühlt. Nachdem die Suppe eine Stunde gekocht hat, schneidet man eine Scheibe mageren rohen Schinken, ein Stückchen Mohrrübe, Sellerie und ein wenig Zwiebel in kleine Würfel, gibt ein Stengelchen Thymian und ein wenig Salz dazu und röstet alles mit einem nußgroßen Stück Butter braun. Dann löst man mit ein wenig Madeira ab, gießt alles in die Suppe und läßt diese von der Seite langsam weiter kochen. Vor dem Anrichten wird sie gut abgefettet, durch ein sehr feines Sieb gegossen, vom Feuer genommen, mit zehn bis zwölf Tropfen Maggis Würze verfeinert und in die Suppenterrine gegossen, in die man bereits drei Eßlöffel in Salzwasser weich gekochte, gut abgeseigte Macaroni in zentimeterlangen Stücken gegeben hat. **M. R.**

Eier mit Endivienemüse. (Oeufs à la chicorée.) Sechs Personen. Eine Stunde. Zwei Endivienköpfe werden von den äußeren groben Blättern befreit, abgewaschen, gut gewaschen und einem Augenblick in kochendes Wasser geworfen. Nachdem die Stücke abgeseigt, werden sie mehrmals durchschneiden, mit einem eigrößen Stück Butter gedünstet, mit ein wenig Weiß bestreut und unter Beiguß von etwas Sahne gebunden. Man schmeckt dieses Gemüse mit Pfeffer, Salz und circa zwölf Tropfen Maggis Würze ab, richtet es auf runder, feuerfester Platte an, macht mit einem sauberen, in gelassene Butter getauchten Ei zehn Vertiefungen in die Oberfläche des Gemüses und schlägt in jede ein feines Ei. Hierauf schiebt man die Schüssel drei Minuten

in den heißen Ofen, um sie sogleich aufzutragen. **M. R.**

Semmelteigkuchen. Hierzu nimmt man, um vier Kuchen herzustellen, 100 g recht hartes, geriebenes und durchgeseihtes Weißbrot, 100 g Mehl, vier ganze Eier, Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale oder nach Geschmack Vanille und so viel Wasser, daß fast ein Liter von dieser Masse, die sehr gequirlt werden muß, vorhanden ist. In Butter oder mit Zusatz von Palmöl wird jeder Kuchen erst auf der einen, dann auf der andern Seite ganz langsam goldbraun gebacken, mit Zucker bestreut und einzeln auf heißen Tellern serviert. Hierzu schmeckt Rhubarberkompott sehr gut. **v. W.**

Fersengte Stellen beim Plätten mit glühendem Eisen entfernt man aus weißer Wäsche auf folgende Weise. Die betreffenden Stellen befeuchtet man mit kaltem Wasser, bestreut sie mit Salz und legt sie in die Sonne. In einigen Stunden sind sie verschwunden. **v. W.**

Neue Bücher.

Gartenbuch für Anfänger. Unterweisung im Anlegen, Bepflanzen und Pflegen des Hausgartens, im Obstbau, Gemüsebau und in der Blumenzucht von Johannes Böttner. Mit 592 Abbildungen und 15 Plänen. In Leinwand gebunden 6 Mk. Verlag von Rowohlt & Sohn in Frankfurt a. Oder.

Das Gartenbuch für Anfänger von Johannes Böttner hat sich vom Erscheinen der ersten Auflage an den Rang eines „Klassikers“ in der Gartenbau-literatur erworben. Die ganze Theorie, ohne die es nun einmal nicht geht, wenn etwas Vollendetes geleistet werden soll, ist hier in ein Bündel gefleht, das Laien und Fachmann sofort in seinen Bann zieht. Wenn jemals ein Buch geschrieben ist, das Lust und Liebe für eine Sache zu erwecken weiß und zugleich alles Nötige dafür bietet, so gilt dies vom Gartenbuch für Anfänger. Nach Angabe des Verlages sind schon 26.000 Exemplare dieses Wertes verbreitet. Sein Bestehen bedeutet einen Gewinn!

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung 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 Verdingung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefschaften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage 84. Ist der in Seifenfabriken gebräuchte Kalk zu Düngezwecken in landwirtschaftlichen Betrieben noch zu gebrauchen? **P. Sch. in L.**

Antwort: Solcher Abfallkalk kann sicherlich als Düngung im Ackerbaubetriebe Verwendung finden, sofern er gut abgelagert und zerfallen, sowie billig genug zu haben ist. Meist hindert jedoch der hohe Wassergehalt von über 40% einen rentablen Transport. Zu der Wirkung kann der Abfallkalk, der etwa 35% Kohlenäuren Kalk und 10 bis 12% Kalzhydrat enthält, der Mergeldüngung gleich kommen. **W. M. W.**

Frage 85. Ich habe voriges Jahr Wein von Johannisbeeren und Stachelbeeren gemacht. Auf einen Schoppen Saft nahm ich 1/2 kg Zucker, zwei Schoppen Wasser und habe auch nachgefüllt. Der Wein wollte nicht gären, er ist ganz hell, aber er hat seinen Geschmack nach Wein; er ist außerdem. Was ist zu machen? **A. B. in St.**

Antwort: Das vielfach angewendete Rezept, nach welchem der Wein bereitet werden sollte, lautet: 1 Liter Saft, 2 Liter Wasser und 1/2 kg Zucker, wobei der entstehende Most etwa 18% Zucker enthält, während derselbe nach der Schoppenmessung rund 30% enthält. Das ist für verdünnten Most zu viel Zucker, da reichte seine Gärkraft nicht aus, um Weingeist zu bilden, und Sie dürfen zutreiben sein, daß der Wein hell geblieben und nicht zäh und schleimig geworden ist. Den Wein, wie er jetzt ist, auf Flaschen zu ziehen, ist zu unterlassen, er würde bei eintretender Wärme die Flaschen zerplatzen. Es würde sich empfehlen, den Wein im Fäßchen liegen zu lassen, bis die Johannisbeeren wieder weiß sind, und dann wären zu 2 l des vorhandenen Weines 1 l frischer Saft und 1/2 l Wasser zuzusetzen. Damit wird das rechte Verhältnis ziemlich hergestellt, der frische Most wird die Gärung einleiten, und so wird der Wein auch geistig werden.

