



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 37.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

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

Der Komposthaufen.

Von Dr. W. (Mit Abbildung.)

Der Komposthaufen soll die Sparsbüchse für Dünger sein; man trägt pfennigweise zusammen und nimmt talerweise wieder fort.

In keinem landwirtschaftlichen Betriebe, sagt Professor Dr. Heinrich-Roskoff im „Handbuch der gesamten Landwirtschaft“, selbst nicht in dem kleinsten, darf ein Komposthaufen fehlen. Hier ist der Ort für jeden Rest des Haushaltes, Abfall der Küche, soweit solcher nicht als Futtermittel Verwendung findet, für den abgeräumten Straßenschmutz, des aus den Gartenwegen ausgehachten Unkrautes, der ausgelegten Queden und ausgelegten Unkrautes der nahe gelegenen Felder, der Asche und vieler anderer Abfälle. Dagegen set man vorzüglich in der Aufbringung von Mistbeil der Getreidereinigung mit ihren zahlreichen Unkrautsamen. Diese gehen im Komposthaufen nicht sämtlich auf und werden dann nicht vernichtet, sondern bleiben zum Teil hart und können bei der Verwendung des Kompostes auf dem Acker zur Verunkrautung beitragen; solche Unkrautsamen werden besser entweder als Hühnerfutter verwendet, oder man schrotet oder dämpft sie und benützt sie als Futter für Schweine.

Zweckmäßig wird der Kompost in regelmäßigen Schichten mit Mergel oder anderer Erde überdeckt. Hierzu ist namentlich auch Leichschlamm, Bauschutt, Moorboden und Auswurf von Straßengräben zu verwenden. Vielfach wird der Kompost mit Jauche, namentlich mit Schweinejauche oder Abtrittdünger übergossen und bedeckt. Es ist dies zu empfehlen, wenn diese nicht direkt besser verwertet werden können.

Von vornherein werden die Komposthaufen in regelmäßiger Form und Größe angelegt, je nach den im Laufe eines Jahres verfügbaren Materialien. Eine gute Komposterde kann man jedoch nur erhalten, wenn der Haufen auf ebener Erde in genügender Breite und Höhe aufgesetzt wird, damit er die Feuchtigkeit hält. Der normale Haufen muß mindestens 1,50 m breit, etwa 1 m hoch und kann beliebig lang sein. Die Oberfläche des Haufens wird breit und flach angelegt und am Rande mit einer kleinen Erhöhung versehen, wie die Abbildung zeigt, die wir dem empfehlenswerten Buch „Erlöse Voigt, Fürs Fortshaus“, entnommen haben, damit das Regenwasser leichter in das Innere des Haufens eindringen und dieser öfter bequem und ausgiebig mit Jauche übergossen werden kann. Es genügt, wenn die Erde des Haufens stets eine milde Feuchtigkeit zeigt.

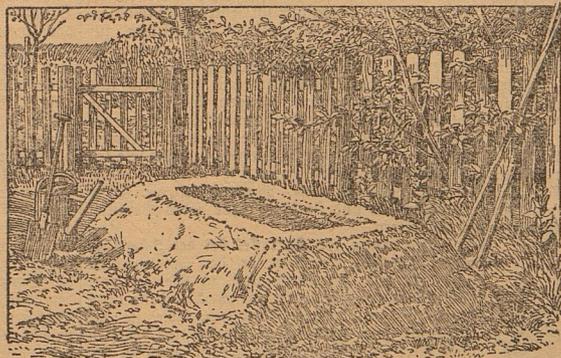
Im ersten Jahre werden die für den Kompost bestimmten Stoffe einfach angesammelt und im allgemeinen die regelmäßige Form des Haufens dabei gewahrt, indem die aufgeschütteten Teile von Zeit zu Zeit eingeebnet werden. Im

zweiten und dritten Jahre reißt dann der Haufen. Jedes Jahr ist der Haufen ein- bis zweimal durchzuarbeiten, wobei man, wie bei dem Rajolen, in regelmäßigen, grabenartigen Durchgängen den Haufen umflacht. Hierbei ist dafür zu sorgen, daß die grünen Unkrautpflanzen, namentlich Queden, nicht wieder an die Oberfläche kommen, sondern möglichst tief vergaben werden, so daß sie sicher vergehen. Am Ende des dritten Jahres ist dann der Kompost zur Verwendung reif. Man arbeitet also stetig mit drei verschiedenen Komposthaufen.

Ob man die im Werden begriffenen Komposthaufen während der heißen Jahreszeit mit Kohlrüben, Kohl, Sonnenblumen und dergleichen bepflanzen soll oder nicht, ist eine noch unstrittene Frage. Während manche meinen, diese Gewächse entzogen dem Dünger zuviel Nährstoffe, ist Ludwig Dack in seinem Werke „Der Wildpflieger

wendet, er kann aber hier nur in besonderen Fällen der Düngung von Wiesen vorgezogen werden. Die Kompostierung von Wiesen erfolgt gewöhnlich in der Zeit vom November bis Februar. Die in Gängen auf die Wiese gefahrte Komposterde darf nicht zu lange stehen bleiben, weil die Grasnarbe sonst darunter vergeht, man dreite sie vielmehr bald auseinander; schließlich egge man den gebreiteten Kompost im Frühjahr gut durch, nachdem der Winterfrost noch auf die Komposterde eingewirkt hat.

Auch in der Zeit besonderen Bedarfs soll die „Sparsbüchse“ aushelfen. Bei jeder Pflanzung von Obst- und anderen edlen Nutzbäumen greife man nach dem Komposthaufen und fülle die Pflanzlöcher mit fruchtbarer Komposterde. Die kleine Mühe des Sammelns des Kompostes trägt hier namentlich schöne Früchte.



Wichtig angelegter Komposthaufen.

als Landwirt“ der Ansicht, als ob die Beschattung auf die Fermentation nur günstig gewirkt habe. Ein derartiger Erdbünger hat einen solchen Überfluß an Nährstoffen, daß ihm das verhältnismäßig Wenige, was ihm solche Blattpflanzen entziehen, wohl nicht schadet. Dack meint, daß die sengende Sonnenglut, die auf einem unbeschirmten, in Fermentation begriffenen Komposthaufen ruht, ihn bedeutend mehr beeinträchtigt, als wenn er dicht und dunkel beschattet ist. Es ist ihm vorgekommen, als ob das Bepflanzen mit Kürbis oder Gurke am zuträglichsten wäre. Diese Pflanzen wurzeln nur an einer einzigen Stelle, breiten aber ihr riesenhaftes Ranken-, Blatt- und Fruchtstystem über weite Strecken aus. Die Ansprüche an Düngerkraft sind also in diesem Fall keine allzugroßen; die Beschattung und Erhaltung einer durchaus notwendigen, gewissen Feuchtigkeit ist aber bei diesen beiden so überaus bedeckenden Rankengewächsen eine unerreichte Höhe.

Für Wiesen ist der Kompost von ausgereicherter Wirkung; zwar wird er auch für den Acker ver-

Einige Freunde des Landwirtes unter den Insekten.

Von G. Schmelzer. (Mit 2 Abbildungen.)

Der größte Teil der Schädlinge, welche die Kulturen des Landwirtes und Gärtners bedrohen, gehört dem Reiche der Insekten an. Die weiße Fürsorge des Schädlings hat aber dafür gesorgt, daß die Bäume nicht in den Himmel wachsen und in zahlreichen nützlichen Arten dieser Tierklasse ein Gegengewicht geschaffen. Als sogenannte Raubinsekten räumen letztere mit unermüdlichen Fleiß unter den Schädlingen auf. So besorgen z. B. die Vertilgung der Blattläuse die Marienkäferchen, deren nützliche Tätigkeit schon unseren Vorfahren, den alten Deutschen, bekannt war. Bei ihnen waren diese Tierchen Frigga, der Göttin

des Lichtes, geweiht, und man nannte sie daher Friggahödda, d. h. Friggahöhchen. Sie galten als Boten des Lichts und des Frühlings.

Die Marienkäferchen bilden eine eigene Familie, nämlich die Familie der Käufeläfer (Coccinellidae). Die Tierchen sind meist rund, immer unten flach, oben stark gewölbt und daher halbkugelförmig. Fühler acht bis elfgliedrig. Die Farbe und Zeichnung der Tiere ist ungemein verschieden, einige haben zwei, fünf, sieben, dreizehn oder mehr schwarze oder rote Punkte, andere sind weiß gefleckt oder gewürfelt, einige rot, andere gelb oder schwarz. Die Käfer fliegen leicht und schnell, ziehen in Gefahren Fühler und Beine ein und lassen aus den Seiten des Körpers einen safranfarbenen, wie Opium riechenden Saft hervortreten. Da sie vorzugsweise von Blattläusen leben, zu deren Vernichtung sie bei ihrer starken Vermehrung und schnellen Entwicklung wesentlich beitragen, so sind sie äußerst nützliche Tierchen. Neben den Käfern selbst sind es hauptsächlich die Larven derselben, welche mit großer Eifer über die

Blattläuse herfallen und diese aussaugen. Jeder Dösläcker und Gärtner findet Gelegenheit, die länglichen, blaugrauen und behaarten Larven zu beobachten, wie sie eine Blattlaus nach der andern mit ihren kräftigen Vorderfüßen ergreifen und ihr mit ihren eigens zu dieser Arbeit ausgerichteten Fresswerkzeugen den Saft ausziehen. Die Überwinterung dieser nützlichen Käferchen geschieht besonders in Häusern, Ställen usw. in den Spalten an den Fenstern und Türen, sowie in den Ritzen der Balken.

Unsere Abbildung führt uns das siebenpunktete Marienkäferchen vor. Es wird auch Herrgottskäfer, Sonnenkäfer und Gotteskäfer genannt. Seine blaugraue mit roten

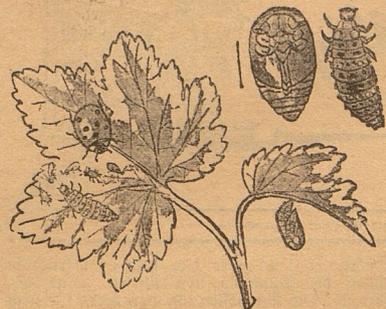


Fig. 1. Siebenpunktetes Marienkäferchen (*Coccinella septempunctata*) nebst Larve und Puppe.

Flecken gezeigte Larve liefert eine glänzend schwarz und rot gefärbte Puppe, aus der in acht Tagen der Käfer ausschüpft. Derselbe ist nicht nur in Europa, sondern auch in Nordafrika und Asien verbreitet.

Im hohen Maß verdienen auch Schutz und Schonung die Raupfäher und unter ihnen namentlich der Raupentöter oder Puppenräuber. Fäher, Mund und Beine des Tieres sind schwarz. Die Flügeldecken sind goldgrün und mit einem rotgelben Rande versehen. Der 24 bis 30 mm große Käfer lebt besonders in Kiefern- und Eichenwäldern und raubt dort Larven und Raupen, namentlich da, wo sich Prozessions-, Nannens- und Kiefernspinner verheerend eingefunden haben. Unerfährlich und daher auch unermüdlich im Angriffe ist dieser Käfer von der größten Wichtigkeit, indem er uns von einer Menge dieser schädlichen Raupen befreit. Es ist beobachtet worden, daß er binnen kurzer Zeit 24 Raupen nacheinander von demselben Baume holte. Weil er auch den Puppen der Schmetterlinge nachstellt, nennt man ihn auch Puppenräuber. Auch die Larve läuft ebenso gewandt wie der Käfer an den Stämmen empor und frist den genannten

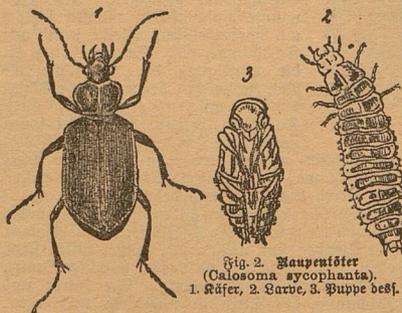


Fig. 2. Raupentöter (*Calosoma sycophanta*). 1. Käfer, 2. Larve, 3. Puppe des.

Schmetterlingsweibchen die Eier aus dem Leibe heraus. Auf diese Weise ist der Käfer für die Forstkultur von großem Nutzen. Er ist aber nicht nur in der Forst, sondern auch im Felde und im Garten zu finden, wo er nicht nur tödtet, um seinen Hunger zu stillen, sondern aus reiner Mordlust. Hier sucht er seine Beute unter den verschiedensten Arten des Ungeziefers, das auf dem Erdboden, im Graie und an Gartengewächsen sich aufhält. Selbst den Maikäfer, der doch größer ist als er, weiß er zu bezwingen.

Kleinere Mitteilungen.

Der Dummkoller der Pferde ist eine Krankheit, die von dem Laie selten richtig erkannt wird. Die Krankheit äußert sich in der folgenden Weise: die Pferde vergehen sich beim Fressen und Saufen; sie halten oft größere Futtermengen im Munde, ohne sie zu zerkauen, oder schlucken andererseits auch schlecht gekaute Körner. Die Tiere sind meist teilnahmslos, träge, stolpern häufig und müssen bei der Arbeit immer von Zeit zu Zeit angetrieben werden. Für sonst sehr lästige und unangenehme Reize sind sie gar nicht empfindlich; denn sie lassen sich z. B. in die Ohren greifen, auf die Krone treten und auf die Stirn klopfen. Sie nehmen ungewohnte und selbst unnatürliche Stellungen an und verharren darin. So kann man einen Vorderfuß über den andern kreuzen, ohne daß die Pferde sogleich ihre Stellung verändern. Diese Ursache des Dummkollers ist die chronische Ventralwasser sucht des Gehirns, welche stets unheilbar ist.

Geht Futterkalk! Die überwiegende Stroh fütterung, welche in vielen Gegenden den Winter über dem Vieh zuteil wird, verursacht durch ihren Mangel an phosphorsaurem Kalk, der zur Knochenbildung unentbehrlich ist, zwei gefährliche Krankheiten, nämlich Knochenbrüchigkeit und Beinweiche, die oft mehr Opfer fordern, als alle anderen Seuchen zusammen. Durch rechtzeitige Beigabe von Futterkalk kann man diesen Krankheiten vorbeugen; denn 100 g Futterkalk enthalten besten Phosphorsäure und Kalk als 5 kg des besten Schyotes. Am besten hat sich diese Zugabe beim Jung-, Melk- und trächtigen Vieh bewährt. Auch bei Milchsehlern, Nachlassen der Milch, Verkälben etc. wird Futterkalk mit bestem Erfolg angewendet. W.

Wolken als Schweinefutter. Über den Wert der Wolken als Schweinefutter äußert sich Dr. v. Sorphel in einem Vortrage über die Ernährung der Schweine folgendermaßen: Die Wolken leiden nicht an dem Übel wie die Magermilch, eine zu einseitige Eiweißnahrung zu sein, im Gegenteil, das Verhältnis der Nährstoffe zueinander paßt gut für Wachstum und Mast; aber um so schlimmer ist es hier mit dem Wasserreichthum bestellt, so daß man mit Wolken allein eine genügende Nahrungsmenge kaum zuführen kann. Als Beifutter können nur trockene Futtermittel und von diesen nur solche in Frage kommen, die schon für sich allein als Hauptfutter für Schweine tauglich sind. Kartoffeln sind dazu ungeeignet, weil sie zu wasserreich und zu eiweißarm sind; Trockenkartoffeln und Brudreis sind ebenfalls zu eiweißarm, dagegen sind Gerste und Weizenfuttermehl zweckmäßige Beifutterarten. Da das Verhältnis der Nährstoffe zueinander günstig ist und nur der große Wasserreichtum die Wolken als alleiniges Futter untauglich macht, so wäre es des Versuches wert, Wolken auf die Hälfte einzubampfen und sie dann ohne jedes Beifutter zu verfüttern.

Bedeutung der Kartoffel bei der Schweinemast. Die Kartoffel kann bei der Schweinemast stets nur als ein Hilfsmittel zu Körner- oder anderen Kraftfuttermitteln betrachtet werden; denn solche großen Mengen Kartoffeln, wie sie die Schweine zum Fettwerden nötig hätten, können diese ihrer Mageneinrichtung wegen nicht zu sich nehmen und ausnützen. Die Schweine verlieren auch bald den Appetit auf Kartoffeln, wenn sie solche anhaltend in größeren Mengen erhalten, welche nicht mehr mit dem Hauptmastfutter, Körner, Schrot, Wehl in einem richtigen Verhältnis stehen. Höchstens darf aus diesen Gründen das Futter während der vollen Mast halb aus zerquetschten, zerriebenen oder zerstampften, gekochten Kartoffeln bestehen. In größeren Mengen den Mastschweinen verabfolgt, werden die Kartoffeln nicht allein zum großen Teile weggeworfen, sondern verhindern noch dazu die volle Ausnutzung des Körnerfutters. Auch die Milch, welche man den Schweinen gibt, wird nur mittelmäßig bewertet, wenn die Kartoffel im Futtergemenge zu sehr vorherrscht. Nur in den ersten drei Mastwochen oder eigentlich in der Vorbereitungszeit zur Vollmast pflegen die Schweine rohe Kartoffeln bald zu verschmähen, auch lassen sich diese mit den Körnern, Schrot, Milch usw. nicht so gut vermischen, wie die gekochten Kartoffeln. Eine gute, innige Mischung der verschiedenen Mastfutterstoffe ist aber schon darum von Wichtigkeit, weil sonst die Tiere das beste ausfressen und den Rest liegen lassen oder diesen höchstens nachfressen,

wenn sie sehr hungrig geworden sind. In einem solchen Zustand darf man aber Mastschweine niemals kommen lassen.

Das Ungezieser in Geflügelställen ist im Winter keineswegs verliert oder ausgerottet, da Hunderte genügenden Unterschlupf finden. Man darf sich also nicht auf den Winter als Rettungsmittel verlassen, anstatt das Ungezieser zu unterdrücken, solange es sich in der besseren Jahreszeit am bequemsten bewerkstelligen läßt. Wenn sich die Läuse, Milben etc. in den Mistkästen vertriehen, so hält sie die von dem Körper der Hühner ausgehende Wärme munter genug, um das Geflügel zu quälen und zu beunruhigen; andererseits bleiben sie auch überhaupt auf den Bögeln sitzen, wo sie warm gehalten werden, während die Vögel sich ihrer nicht so leicht erwehren können, wie in den warmen Sommertagen. Ehe der Winter herannah, sollte man daher das Geflügelhaus gründlich von den Läusepest reinigen und es zu diesem Zwecke dreimal wöchentlich mit einer Flüssigkeit durchtränken, die aus mit Seife vermishtem Petroleum und einem Zusatz von etwa einem Deziliter roher Karbolsäure auf jedes Liter vorgenannter Mischung besteht, und welcher dann das erforderliche Quantum Wasser zuzusetzen ist. Auch ist es geraten, einmal wöchentlich den Hühnern am Kopfe, am Halse, am After und unter den Flügeln die Haut mit zerlassenem Schweinefett kräftig einzureiben. Biese.

Blattspähe der Obstbäume. Zur Erzielung großer und schöner Früchte ist eine sorgfältig durchgeführte Blattspähe ebenso notwendig, wie die Pflege der anderen Teile des Obstbaumes, denn die Blätter sind ebenso wichtige Organe wie die Wurzeln. Zur Blattspähe gehören besonders diejenigen Maßnahmen, welche wir zu treffen haben, um die Blätter vor ihren zahlreichen Feinden zu schützen. Man unterscheidet dabei pflanzliche und tierische Feinde. Unter den ersteren sind der Schorf der Apfel- und Birnbäume, der Stirmotz und die Moniliakrankheit der Steinobstbäume die gefährlichsten. Wir bekämpfen diese Pilze mit Borsäurelauge oder Schwefel. Von den tierischen Schädlingen sind die Blattläuse am verbreitetsten. Durch Bespritzen mit Tabakrauche oder auch mit reinem Wasser läßt sich diesem Übel leicht vorbeugen. Wenn dies auch nicht bei großen Bäumen der Fall sein sollte, so verläumt man doch nicht, wenigstens den Spalieren solche Bespritzungen zuzumachen zu lassen. Allerdings darf dies nicht bei Sonnenschein geschehen, sondern nach Sonnenuntergang. Durch Beachtung der angeführten Maßregeln wird der Obstbaum uns durch gesundes Wachstum erfreuen und große, schön geformte Früchte entwerfen.

Über das Begießen der Pflanzen. Obwohl man denken sollte, daß keine Anweisung über dieses Geschäft nötig sei, so kann ich nur behaupten, daß vieles im Garten praktischer und mit mehr Verstand ausgeübt wird, als gerade das Begießen. In erster Stelle hat man die Zeit bei der Bedraufung zu beobachten. Ist die Erde noch warm und scheint die Sonne noch auf die Erde, so werden durch den schnellen Wechsel von Wärme und Kälte beim Begießen allerlei Krankheiten der Pflanzen verursacht, z. B. die Stammfäule. Durch solche Art des Begießens sind schon oft viel verprechende Kulturen zugrunde gegangen. Im Frühjahr und Spätherbst, wenn die Nächte meist kühl sind, wird besser am Morgen begossen. Im Sommer dagegen ist die Zeit nach Sonnenuntergang am geeignetsten. Welches Wasser gebraucht man am vorteilhaftesten zur Bedraufung? Das beste ist das natürliche Regenwasser, da dieses aber nicht immer zur Hand ist, so muß man zuweilen auch das harte Brunnen- oder Quellwasser benutzen. Man kann die Härte aber etwas dadurch mildern, daß man es längere Zeit der Luft aussetzt. Eine Tonne frisch gepumpten Wassers soll auch die Härte dadurch etwas verlieren, daß man eine Handvoll Guano oder ungelöschten Kalk hineinwirft. Wie wird nun gegossen? Bei jungen, kaum aufgehenden Pflanzen darf nur die feine Brause in Frage kommen, und zwar ist die Mündung der Gießkanne möglichst hoch zu halten. In den Frühbeeten soll auch kein ganz kaltes Wasser angewandt werden. Sehlänge müssen sofort mit dem Noß stark eingegossen werden. Man gieße zuerst im Kreise um jedes Pflänzchen und überbrause nachher nochmals von oben herab ziemlich stark. Im übrigen verweiche man die Pflanzen nicht durch vieles Begießen. Dies gilt aber nur im allgemeinen.

gibt es ja auch Pflanzen, die nur bei reicher Wasserzufuhr gedeihen, z. B. Salat, Blumenkohl, Rettich. Viele Gärtner halten das Belegen des Bodens mit Laube oder Kompost für ein gutes Mittel, den Boden feucht zu erhalten. Wird aber manchmal bei anhaltender Trockenheit das Begießen zur Bedingung, so lockert man zuerst die Oberfläche des Beetes mit dem Gartendackel aus, gießt dann ohne Brause mit an der Erde gehaltenem Rohr ringsum die Stengel; danach überbrause man auch noch das ganze Beet. Ein solches Begießen genügt in der Regel für zwei bis drei Tage.

Die Bohnen. Eines der besten Schoten-gemüse sind die Bohnen. Es gibt nun dicke Bohnen, Krupbohnen und Stangenbohnen. Die dicken Bohnen werden auch Puffbohnen oder Saubohnen genannt. Warum sie gerade Saubohne genannt wird, ist mir unbekannt, sie verdient den Namen aber gar nicht, da sie sehr gern gegessen wird und sogar jung ein Leckerbissen ist. Die dicken Bohnen werden entweder direkt ins Feld gesetzt oder man zieht sie in Kästen vor; dies geschieht Ende Februar oder Anfang März, und erzieht man die Ernte immer 14 Tage früher, als wenn man sie sofort in die Erde pflanzt. Diese Puffbohnen werden auch oft von einer schwarzen Blattlaus befallen, und zwar derart, daß die Bohne eine schwarze Spitze erhält, welche von Hunderten von Blattläusen bedeckt ist. Man hilft nun dem Übel ab, indem man die Spitze der Bohne abbricht oder sie mit Seifenlauge oder Kupferkalklauge begießt oder abwäscht. Will man die Puffbohnen frisch halten, so werden sie jung sterilisiert oder von der äußeren Schale befreit. Dieses letztere Verfahren ist aber meiner Ansicht nach gar nicht zu empfehlen, da die Bohne mit der Schale einen besseren, kräftigeren Geschmack hat. Die Bohnen mit der Schale werden 90 Minuten, die ohne Schale 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Was die Krup- oder Stangenbohnen angeht, so gibt es deren recht viele Sorten. Die Samenzüchter sollten deshalb nicht immer noch neuere Sorten einführen, sondern wenn sie einmal gute Sorten haben, auch bei diesen bleiben und sie verbreiten. Überhaupt muß sich die Auswahl der Bohnen nach dem jeweiligen Boden und Klima richten, weshalb von besseren Sorten von Bohnen im allgemeinen nicht die Rede sein kann. Als Konjerve-Bohne eignet sich wohl am besten die rheinische Stangenbohne (weiße Frucht), die Prinzbohne und Folgers Beerbohne. Die letzteren sind besonders zu empfehlen, weil sie keine Fäden aufweisen. Will man nun Bohnen konservieren, so müssen sie ganz frisch sein, weil sie sonst leicht faulen. Prinzbohnen werden erst dann verwandt, wenn ihr Kern die Größe einer kleinen Erbse hat. Bei Beerbohnen muß der Kern ebenfalls klein, ebenfalls bei Schneidbohnen; doch schadet es letzteren nicht, wenn noch etwas damit erwartet wird. Sowohl bei der direkten Verwendung in der Küche als auch bei der Konservierung muß sehr darauf geachtet werden, daß die Fäden vorher sorgfältig entfernt werden, denn es ist nichts unangenehmer am Tische, als wenn man solche stets aus dem Munde hervorzuziehen muß. Die Bohnen werden am besten ohne Salz in die Gläser gefüllt, und wird dann abgekochtes Wasser hinzugegeben.

Lammrüsse in Kohl. Einige Lammrüßchen werden sauber zugeföhrt, mit Salz und Parika eingestreut, in einer Kasserolle mit Wasser in gleicher Farbe langsam angebraten und alsdann weiter gedünstet. Inzwischen entblättert man einige Kohlköpfe, schneidet von den Blättern die Rippen flach ab und blandiert sie in Salzwasser. Dann legt man fünf bis sechs große Blätter zu einer Scheibe auf ein Tuch zusammen, haßt die kleinen Blätter mit etwas Petersilie fein zusammen und bestreut damit die andern Kohlblätter, worauf man jede Lammrüß in eine solche präparierte Kohlscheibe einwickelt, gut andrückt, in Speck bindet und in gutem Fond recht weich dünstet. Vor dem Auftragen schneidet man jede Rüß ein- bis zweimal durch und setzt sie in ursprünglicher Form auf eine runde Schüssel. Der eingefettete Fond wird etwas eingekocht und nebenbei gereicht. A. M. W.

Käsebraten. (Sehr schön.) Zwei Glas Wasser und 100 g Butter mit etwas Salz legt man zum Kochen kommen, rührt dann 180 g Wehl hinein und rührt die Masse am Feuer glatt. Während werden ein ganzes Ei und drei Eigelbe nacheinander hinzugeführt, worauf etwas

Muskat, 100 g Parmesan- und 125 g Schweizerkäse — beide gerieben — und schließlich der feine Schnee der drei Eigeiße darunter gegeben werden. Nun wird der Teig in eine runde, flache, mit Butter ausgeföhnte Kuchenform kranzförmig eingelegt und mit Ei bestrichen, dünne Scheiben Schweizerkäse werden darauf gelegt, worauf der Kuchen 30 Minuten in mäßig warmem Ofen gebacken wird. A. M. W.

Kalbsleber mit Sardellenbutter. Man schneidet sechs breite, nicht zu dicke, ungefähr je 125 g schwere Scheiben Kalbsleber, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln, Petersilienstengeln, Thymian und Lorbeerblatt, trocknet zwei Gläser Öl und den Saft einer halben Zitrone darüber und läßt die Leber so 15 Minuten beizen, wobei man sie wiederholt undreht. Dann wendet man die Scheiben in Mehl, taucht sie in zerklagenes Ei, tollt sie in geriebener Semmel, betropft sie mit Butter und macht sie über gelindem Feuer auf dem Roste gar. Unter 125 g Butter, die man mit Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel geschmeidig gemacht hat, rührt man einen reichlichen Löffel Sardellenessenz oder das Mus von fünf ausgegräteten, durch ein Sieb gefröhnten Sardellen und drei Tropfen Maggis Würze. Diese Butter verteilt man auf der Schüssel und richtet die Leberstücken darauf an. A. M. W.

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 kurzlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Bl. in diesem Quartal beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beledigung. Die allgemein interessanteren Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 147. Auf Kornstoppel will ich Winterroggen mit Weizen im Gemenge säen. Wie soll ich düngen und pflügen, tief oder flach? Kann ich noch Ende Oktober auf Grünrüter rechnen und ebenso im nächsten Frühjahr? G. H. jun. in Sc. 6. S.

Antwort: Pflügen Sie so tief, nicht tiefer, wie sie es gewohnt sind, lassen Sie 14 Tage liegen, geben Sie auf 1 ha noch 20 dz Kalk, dann 5 dz Kainit und 5 dz Thomasmehl. Drillen Sie dann 1,5 dz Johannisroggen, gemischt mit 1 dz Weizen. Wenn Sie dann günstiges Wetter haben, so werden Sie im Spätherbst noch etwas Grünrüter haben, im Frühjahr aber desto mehr und noch eine recht zufriedenstellende Körnerernte. A. Küfer, Buckow, Kr. Lubus.

Frage 148. Habe leichten Boden, dem ich fast alljährlich Mist gegeben habe und mit Winterroggen bestellte, doch hat er nie befriedigende Ernten gebracht. Wie soll ich den behandeln? G. H. jun. in Sc. 6. S.

Antwort: Daß Sie bei Düngung mit Mist nichts ernten, ist ein sicheres Zeichen dafür, daß Ihre ganze Wirtschaft durch die ewige Ausfuhr von Getreide, Kartoffeln, Fleisch, Milch usw. gänzlich an Mineralnährstoffen verarmt ist. So wie Ihnen geht es sehr vielen. Wenn Sie bald zu befriedigenden Erträgen kommen wollen, so verfahren Sie wie folgt: Zuerst kalten Sie mit 20 dz getrammetem Kalk auf 1 ha. Das ist die Vorbedingung für jede Düngung. Dann geben Sie eine recht starke Mineral-Vorabdüngung, d. h. auf einmal 15 dz Kainit und 15 dz Thomasschlacke, außerdem zu jeder zu bestellenden Frucht 5 dz Kainit und 5 dz Thomasschlacke, im Herbst dazu 2 dz schwefelsaures Ammoniak, im Frühjahr 2 dz Chilisalpeter, letzteren als Kopfdüngung. Wenn Sie so verfahren, wird Ihnen der Ackerbau wieder Vergnügen machen. A. K.

Frage 149. In meinem Keller befinden sich schwarze Schnecken. Wie kann ich sie wegbringen? G. K. in Th.

Antwort: Überstreuen Sie den Boden des Kellers mit Gips- oder Viehsalz, und besprengen Sie ferner die Wände mit einer konzentrierten Salzlösung. Bringen Sie überhaupt Salz dahin, wo die Schnecken sich zeigen. Durch dies Mittel werden auch alte Nester der Schnecken zerstört. Sämtliche Schnecken, die mit dem Salz in Berührung kommen, sterben. Fast ohne Mühe und mit nur sehr geringen Kosten kann man die Schnecken auch dadurch beseitigen, wenn man mehrere Blumentopffüßer auf den Boden gleich in den von den Tieren heimgegründeten Örtlichkeiten einräßt und diese nicht mehr als 1 cm hoch mit Bier anfüllt. Läßt man alsdann die Schnecken mehrere Stunden unbehelligt, wird man nach

Ablauf dieser Zeit die Unterfüße fast ganz mit toten Schnecken bedeckt finden. W. M. W.

Frage 150. Wie kann man junge Hühnerchen kapaunen? L. Sch. in W.

Antwort: Jetzt ist es gerade Zeit, die Hühnerchen zu kapaunieren. Die Verschneidung muß aber an einem kühlen Tage, und zwar morgens vor der Fütterung vorgenommen werden. Einige Tage nach der Operation müssen die Tiere in einem mit Stroh belegten Raum ohne Sitzgelegenheit gehalten werden. Auch dürfen sie nicht mit anderem Geflügel zusammen gehalten werden. Das Futter sei kräftig, aber leicht verdaulich. Sobald die Wunde verheilt ist und der Faden herausgezogen werden kann, darf mit der Mastung begonnen werden. Wird die Operation von ungelübter Hand ausgeführt, so gehen die Tiere meist ein, dazu leiden sie große Schmerzen, und kann man solche Manipulation mit Recht eine Tierquälerei nennen. Übrigens läßt sich diese Grausamkeit von keiner Seite rechtfertigen, denn man hat längst erkannt, daß die Hühnerchen auch ohne das Verschneiden bei zweckmäßiger Mast sehr fett werden. Letztere finden Sie ausführlich in dem sehr empfehlenswerten Buche „Huberz Geflügelzucht“, Verlag von J. Neumann, Neudamm, beschrieben. Befolgen Sie den Rat dieses Autors und die Masthühnerchen werden Ihnen desto besser schmecken! Z. S. E.

Frage 151. Ich habe letztes Jahr Traubenwein gemacht, und ein Faß, in welchem reiflicherer Spiritus war, verwendet. Nachdem der Wein richtig ausgegoren hat, ist das Faß nicht gleich verschlossen worden. Der Wein sieht recht, nachdem er in ein rein geputztes Kognat-Faß gefüllt ist, trübe aus und hat einen sonderbaren Geschmack. Wie bekomme man den Wein ev. klar, und wie beseitigt man den Weisgeschmack? J. C. I. in Fr.

Antwort: Der Fehler an Ihrem Wein dürfte wohl auf das Spiritusfaß zurückzuführen sein. Da der Alkohol in Holzfässern durch die Poren sehr schnell verdunstet, werden die inneren Wandungen der Fässer mit einem leichten Anstrich von Leim oder Wasserglas dicht gemacht, welche Stoffe in Spiritus nicht löslich sind und im Wasser sich nur sehr langsam zerlegen. Sind die Fässer nicht ganz gut gereinigt, so wird durch die Säure des Weines das Wasserglas bald zerfetzt, und somit gelangen Kalk, Natron und mitunter auch recht beträchtliche Mengen Eisen in den Wein, welche die Trübung verursachen und fremden Weisgeschmack erzeugen. Noch schlimmer können die Folgen des Leimanstriches sein, welcher Fettsäure und Gärungsstoffe enthält, welche als Nährboden und Erzeuger schlimmer Weirrankheiten gelten, den Geschmack noch mehr beeinflussen und den Wein ganz verderben können. Die Reinigung der mit Wasserglas dichteten Fässer geschieht in der Weise, daß das Faß mit Wasser gefüllt und auf jeden Liter Wasser 1 1/2 g Schwefelsäure zugegeben wird. So bleibt es zwei, bei kaltem Wetter drei Tage liegen. Das Wasserglas hat sich aufgelöst, und muß das Faß mehrmals mit reinem Wasser nachgeputzt werden. Geleimte Fässer müssen so lange mit heißem Dampf oder kochendem Wasser behandelt werden, bis keine Spur mehr von schleimigem Überzug bemerkbar ist. Kognat- und Rumfässer sind nach guter Reinigung, und wenn selbige sonst gut erhalten sind, ohne schädlichen Einfluß auf den Wein. Um nun zu verhindern, den Wein wieder hell und genießbar zu machen, ließe sich eine Schöpfung deselben mit spanischer Erde empfehlen. Spanische Erde (Yesso gris) ist eine geschlemmte Tonerde und ist meist in gepulverter Form im Handel. Zu 100 l Wein werden 200 g dieser Erde zuerst mit etwas Wein befeuchtet und zu einem Brei geknetet, dieser Brei dann mit mehr Wein zu einer lehmigen Brühe gerührt, und diese Brühe wird dem Wein unter stetigem Umrühren zugegeben. Die Erde setzt sich ziemlich schnell ab, nimmt die Trübungsstoffe und schlechten Geschmacksstoffe an sich und fällt damit zu Boden. Nach drei Wochen muß man die Probe ziehen, ob und wie weit sich der Wein gesetzt hat. Glaubt man, daß sich der Trüb hinderehend gesetzt hat, dann muß der Wein bald abgezogen werden. Ganz tadellos wird der Wein nie werden, er wird auch manches Gute bei der Probierung verlieren, aber er kann doch genießbar werden und für Boule oder gewöhnlichen Fischwein immer Verwendung finden. Sehr gut ist, dem Wein nach der Schöpfung auf das Ferkoliter eine gute Flasche Kognat zuzusetzen. Schlegel.

