



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 45.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

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

Die Lachtaube und die Turteltaube.

Von N. Raschig. (Mit Abbildung.)

Was die erste der abgebildeten, als Zimmer-
vögel sehr geeigneten Taubenarten anbe-
trifft, so stammt sie aus dem mitt-
leren und südlichen Asien und
kommt an den Ufern des Meeres oft
in großen Scharen vor. Sie ist eine
der niedrigsten Tauben, welche be-
kannt sind. Ihr zierlicher, schlanker
Hals trägt ein mit prächtigen, Flug-
blickenden Augen versehenes Köpf-
chen, und ist der Hals außerdem
mit einem glänzenden, schwarzen,
vorn nicht ganz geschlossenen Ring
geschmückt. Der Grundton des
glatten, hübschen Gefieders ist ein
schönes Zisa bellgelb, die Unter-
seite des Körpers ist weiß. Wenn
die Tierchen nicht in einem engen
Käfig, sondern in einer größeren
Voliere gehalten werden, ist ihr
Flug zierlich und gewandt. Die
Lachtaube ist ein sehr anspruchs-
loses Geschöpf, denn es fühlt sich
sowohl im Käfig, auf dem Boden-
raume wie auch in einer schönen,
geräumigen Voliere glücklich. Dies
bestätigt sie einmal durch ihr
helles Lachen, wie auch durch
die in jeder Behausung zur Gel-
tung kommende Brutlust. Auch
mit einem ungeheizten Zimmer
nimmt das muntere Tier vorlieb.

Sie nistet, wie bereits gesagt,
überall, wo ihr Gelegenheit dazu
gegeben wird, und besteht das Nest
aus einigen kunstlos in das Nest-
körbchen getragenen Halmen. Man
gibt als Nistmaterial zartes Heu,
eine Holzwolle, die jedoch in
kleinere, etwa 10 cm lange Stücke
geschnitten werden muß und der-
gleichen mehr. Die Brütezeit
dauert in der Regel 17 Tage,
und sind die Jungen gewöhnlich
in einigen Wochen so weit ent-
wickelt, daß sie ihr Futter allein
aufnehmen können. Sobald die
Jungen selbständig sind, beginnen die Alten bereits
wieder mit einer neuen Brut und setzen dies
Geschäft bis in den Spätherbst hinein fort.
Ihre Ernährungsweise ist eine sehr einfache,
da die Tiere mit allerlei Sämereien, wie Vogel-
hirse, Spitzkorn, Sommerribsen, Hanf etc.

zufrieden sind. Gesähte Hirse und Hanf soll
von ihnen bevorzugt werden. Etwas Grün-
futter dann und wann darf natürlich nicht
fehlen. Mit den Turteltauben paaren sie
sich leicht.

Rüben und jederseits am Halse einen Fleck
aus schwarzen, weißgefärbten Federn. Sie
kommt erst gegen Ende des April nach Deutsch-
land und nährt sich von den verschiedenartigsten
Sämereien, wie Rübsen, Nadelholzsamen, Vogel-
weiden, Buchweizen etc. Sie brütet
am liebsten in gemischten Wal-
dungen mit offenem Terrain in
der Nähe von klarem, fließendem
Gewässer zweimal des Jahres.
Im Hochsommer besucht sie dann
die Buchweizen- und Rapsfelder,
um Anfang des Herbstes nach dem
Süden zu ziehen. Die Turteltaube
zeichnet sich ebenfalls durch ein
zutrautliches Wesen und ihr melo-
disches Gurren, welches wie
Turr-Turr klingt, und dem sie
auch ihren Namen verdankt, aus.

Ihr Nest baut die Taube meist
nicht sehr hoch in den Wipfeln
kleiner Bäume, und besteht dieses
aus kunstlos zusammengestellten
dürren Reisern, durch die man
hinaussehen kann. Im
Mai und Juli entfällt es je zwei
weiße Eier, welche, wie bei der
Lachtaube, in 17 Tagen ausgebrütet
werden. Unter sich nistet die Turtel-
taube nicht so gut wie mit Lach-
tauben. Man soll zu diesem Zwecke
einen Turteltauber und eine
Lachtaube zusammenpaaren.

Besonders durch ihre Zahm-
heit und Anhänglichkeit an ihre
Pfleger, sowie durch ihre zier-
lichen Liebesspiele haben sich beide
Taubenarten viele Liebhaber ge-
wonnen und sollte daher jeder
Naturfreund, dem hierzu Platz zur
Verfügung steht, diese prächtigen
Geschöpfe in der Gefangenschaft
näher zu studieren suchen.

Gänsebraten.

Von N. M. W.

Im November steht die Welt,
soweit sie kulinarisch auf der
Höhe der Kultur angelangt ist, im
Zeichen der Gans, was uns mit
manchen anderen Zeichen des nicht besonders liebens-
würdigen und splendiden Monats ansöhnen dürfte.
Die junge Gans zählt jetzt etwa sechs Monate, und in
diesem Alter ist sie nach dem glaubwürdigen Zeugnis
des Philosophen Leibniz am schmackhaftesten.

Die geschichtliche Vergangenheit der Gans als
beliebter und spezieller Festtagsbraten datiert bereits



Lachtaube (oben). Turteltaube (unten).

Die Turteltaube ist die kleinste und nied-
rigste unter den bei uns in Deutschland vor-
kommenden wilden Taubenarten und wird auch
öfter in der Gefangenschaft gehalten. Sie hat
rostfarbige, schwarz gestreifte Flügeldecken, blau-
grauen Kopf, weißfarbige Unterseite, braunen

weit, sehr weit zurück, ohne inzwischen an Härtheit und Geschmack eingebüßt zu haben, zurück bis in die alten Rumentalender der Norweger, wo der 11. November (Martin Bischof) als sinnreiches Symbolum für den üblichen Festbraten durch eine Gans bezeichnet wurde.

Über den lobeligen Brauch des festlichen Verspeisens der Martinsgans ist man in allgemeinen verschiedener Ansicht. Am häufigsten wird behauptet, die ersten „Ketter des Kapitols“ würden deshalb am 10. November geschlachtet und am Vorabend des Gedentages des ehemaligen Bischofs Sankt Martin von Tours verspeist, weil ihn einst einige Vertreterinnen ihres unruhigen Geschlechts in der Predigt gestört hätten, worüber das zührende Volk erzürnt gewesen und die vorlauten Tiere streng zu bestrafen beschlossen hätte, was auch bald geschah, denn er

Schlachtete sie allzumachen,
Briet sie dann in heißen Flammen.

Daher ist der Brauch gekommen,
Daß man noch die Gänse ißt,
So oft diese Tage kommen,
Da es Martinsabend ist.

Also daß oft Schäden bringt,
Wer zu viel schwätzt oder singt.
Weil die Gänse Schweigen haßen,
Müssen sie sich braten lassen.

Diese unlesbaren Verlautbarungen sollen die Ursache sein, warum es an dem Martinsstage so stark über die Gänse hergehe, wie ein alter Chronist behauptet, während wiederum Magister Johann Wittner, Parzer zu Eßfeld in Franken, in seinem seltsamen Vobgedicht auf die Gans wissen will, daß es ihr deshalb zu Martini an den Krügen geht,

Well sie alsdann recht pflüdt im vollen Fleische stehn,
Auch von der Weid ab und in die Ställe gehn.

Wenn eine Bauernregel sagt:

Iss Gans Martini,
Wurst in festo Nicolai,
Iss Blasii lempex,
Hering oculi mei semper,

so wird hierin nur ausgedrückt, daß um Martini die Gans am besten schmeckt, ebenso wie das Schwein anfangs Dezember, Meißter Lampe zu Lichtmess und der Hering etwa 4 Wochen nach Ostern.

Und wer möchte es bezweifeln, daß eine gut gebratene Gans eine gute Gabe Gottes ist? Soll es doch sogar Eßer geben, welche in ihrer Liebhaberei und ihrem Appetit für den Martinsvogel so weit gehen, daß sie behaupten, die Gans sei eigentlich ein recht schlanoder Braten, nämlich für einen Menschen mit gesundem Magen ein etwas gar zu kleiner Bißgen, dagegen in duplo für einen doch „beinahe“ zu viel.

Besteht nun aber die Gans just im Herbst ihre Hochzeit, so erfreut sie doch auch außerdem im ferneren Verlauf des ganzen Jahres des Menschen Herz und Magen in irgendeiner Form.

Ihre Verwendung ist eine so vielseitige, daß sie fast allen Geschmacksrichtungen Rechnung trägt und somit ihrer exponierten Stellung unter dem Geflügel auch würdig ist und diese voll und ganz behauptet, was schon durch die verschiedenen, sich stets abweichenden Arten, in welchen die Gans in den Handel gebracht wird, gerechtfertigt sein könnte.

Man findet sie in rohem Zustande, wie es bei allem Geflügel allgemein üblich ist, ferner in Stücke zerhackt und gepöfelt; dann in geräuchertem Zustande die Bruste und Keulen, Spitzgans genannt, von welchen die pommerischen den Vorkzug verdienen und als Kusschnitt sowohl, wie auch als Beilage zu Gemüse ganz vorzüglich sind. Schließlich findet man noch die von eigens dazu gemästeten Gansen herausgenommenen weißen Fettlebern, welche in der Küche eine geradezu großartige Rolle spielen.

Was nun die Verwendung der Gans in der Kochkunst selbst betrifft, so wird dem Kochkünstler und auch der Hausfrau wiederum ein weites Feld für ihre Ideen und ihren Geschmack geboten.

Nachstehend lassen wir einige weniger bekannte Rezepte folgen mit dem Wunsche, daß die danach zubereiteten Gansgerichte unsern Lesern wohl bekommen mögen.

Svarvzoppa (Schwedische Gänseblutsuppe). Man stellt einen Suppentopf mit halb Ochsenhagen und halb Kalbshagen auf und gibt außer dem gewöhnlichen Suppengrün einige Apfel und Pfannkuchen, sowie etwas Gänsefleisch hinzu. Sobald

das Gänsefleisch genügend gekocht hat, nimmt man es heraus, um es später als Suppeneinlage zu benutzen. Dann kochst man die Brühe durch eine Serviette, stellt sie wieder auf Feuer und legiert sie mit Gänseblut (auf 1 Liter Brühe 1/4 Liter Blut), und das man mit so viel Roggenmehl verrührt hat, um damit eine ziemlich dicke Suppe zu erhalten. Man rührt mit einem Schneebesen, bis die Suppe gut legiert ist, jedoch ohne sie kochen zu lassen, weil sie sehr leicht gerinnt. Inzwischen bereitet man eine Essenz mit Nelken, ganzem Pfeffer, etwas Ingwer und Muskatblüte in richtigem Verhältnis, damit keine dieser Gewürze vorherrscht, würzt damit die Suppe und fügt nach Geschmack noch gestoßenen Zucker, guten Essig und Salz hinzu. Alsdann passiert man die Suppe durch ein Tuch, stellt sie wieder warm und vollendet sie mit 1/2 Glas Cognac, 1 Glas Rotwein und ebensoviel Sherry. Das Gänsefleisch, in 3-4 cm lange Stücke geschnitten, wird mit Würstchen auf einer besonderen Schüssel gereicht, deren Mitte die Apfel und Pfannkuchen einnehmen.

Gaskorf (Gänsewurst zu obiger Suppe - schwedisch). Man blanchiert den nötigen Reis, kocht ihn dann mit einem Stück Butter in Milch weich, fügt ein wenig Salz und Zucker bei und läßt ihn erkalten. Dann reibt man 4-5 Gänselebern, passiert sie durch ein großes Drahtsieb und verrührt die Masse mit dem Reis, einigen Eiern, einigen ausgekeulten, blanchierten Malagatrauben und einer gepackten, mit Butter auf dem Feuer angeschwigten Zwiebel. Nachdem man noch mit etwas Muskatblüte, Majoran, Salz und Pfeffer gewürzt hat, nimmt man die Hälshaut der Gans, füllt sie mit dieser Masse, bindet sie an beiden Enden zu und kocht sie in der Gänsebrühe.

Gänsebraten auf russische Art. Nachdem die Gans gehörig vorbereitet ist, wird sie innen und außen mit gestoßenem Kümmel und Salz richtig eingerieben und entweder mit in kleine Stücke geschnittenen Äpfeln, die mit Salz und Majoran bestreut sind, oder mit feingehacktem Sauerkraut, das mit Butter und einigen kleinstückig geschnittenen Zwiebeln halb weich gedünstet ist, oder auch mit 250 g in Fleischbrühe dicht ausgequellter Buchweizengrütze gefüllt und zugenäht. Alsdann tut man die Gans in eine Pfanne, deren Boden mit feingehackten Zwiebeln überstreut ist, und übergießt sie zuerst mit einem Löffel Fleischbrühe und dann mit der ausgebratenen Brühe. Die sehr kurz eingekochte Sauce verührt man mit einem in Wasser aufgelösten Eßlöffel Guxtin und verbrüht sie hierauf mit Fleischbrühe, nachdem man das Fett abgefüllt hat.

Gänsepöfelsteisch mit Grünkohl. Eine gepöfelte Gans wird in Stücke zerhackt und je nach der Salzstärke mit mehr oder weniger Wasser weich gekocht. 1 1/2 kg Grünkohl streift man von seinen dicken Stielen ab, wäscht, blanchiert und kühlt ihn wieder in kaltem Wasser ab, preßt ihn gut aus und kocht ihn recht fein. Nun schneidet man eine gepöfelte Zwiebel in Butter an, fügt einen Eßlöffel Guxtin dazu und füllt mit Pöfelbrühe auf, so daß eine leichte Sauce entsteht, mit welcher der Grünkohl angewaschen und durchgekocht wird. Schließlich wird der Kohl mit Salz, Pfeffer und Muskatnug abgeseiht und mit etwas Maggi Würze untermischt, wodurch er einen kräftigen und angenehmen Geschmack erhält. Das Gänsefleisch wird mit ein wenig Pöfelbrühe besonders gereicht.

Sautierte Gänseleber. Eine zuvor in Milch gelegte Gänseleber wird in gut 1 1/2 cm starke Scheiben geschnitten und gefalzen. Dann legt man sie in eine dick mit geklärt Butter ausgeglichene Pfanne, schwenkt sie darin eine kurze Zeit über hellem Feuer, wendet sie um, macht sie gar und richtet sie kräftig mit folgender Trüffelauce auf einer Schüssel an. Sauber gewaschene, geschnittene und in kleine Würfel geschnittene Trüffel werden auf gelindem Feuer in Rheinwein gekocht. Die Schalen werden in brauner Coulis mit Madeira und dem Safte der sautierten Leber klar gekocht. Dann gießt man letztere Flüssigkeit durch ein feines Sieb über die Trüffel und kocht beides zusammen auf.

Gänseleber-Raviolen mit Parmesankäse. Von Gänseleberresten bereitet man ein ziemlich festes Püree, aus dem man haselnußgroße Kugeln formt, welche in recht dünn ausgerolltem und mit Ei bestrichenem Nudelteig eingeschlagen und ausgefodert werden. Nachdem die Raviolen ein wenig getrocknet sind, werden sie in Salzwasser 15 Minuten lang gekocht, zum

Ablausen auf einen Durchschlag geschüttet, in heißer Butter geschwenkt, in einer Gemüschschüssel angerichtet und mit geriebenem Parmesankäse aufgetragen.

Kleine Aufkäufer von Gänseleber. Eine frische Gänseleber wird gefalzen, mit einer viertel Pfunde Madeira weich gedünstet und dann mit dem Fond durch ein feines Sieb gefischt. Nun gibt man 1/4 l dicke Rahmsauce, sowie acht Eigelbe dazu und schmeckt die Masse recht pikant mit Salz, Muskat und Paprika ab, worauf man den heißen Schnee der acht Eigelbe darunter zieht. Von dieser Masse fällt man kleine Porzellannäpfschen dreiviertel voll und bädt sie 15 Minuten im Wasserbad; sie müssen sofort serviert werden.

Ein Tor, wer im Novembermond
Das Lebenslicht der Gans verjehnt.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Pferdebehandlung. Es ist eine leider nur zu bekannte Tatsache, daß die oft rohe und unvernünftige Art vieler unserer Reiter und Fuhrwerker, ihre Zugpferde zu behandeln, zu vielfachen Klagen Veranlassung gibt. Demgegenüber dürfte es von Interesse sein, zu erfahren, wie man in Norwegen die Pferde zu behandeln weiß. Da liegt man auf allen Poststationen, wo die Reisenden Pferde und Wagen für die Weiterreise mieten, die Bitte: „Seien Sie gut zu dem Pferd!“ In geeigneten Stellen, heißen Bergtrampen, auf allen Bahnhöfen stehen auf Posten Anschlagtafeln mit der Mahnung: „Denken Sie daran, daß das Pferd etwas ruhen muß!“ In solchen Stellen, wo Gelegenheit ist, das Tier zu tränken, mitten auf staubiger Landstraße findet man die Aufschrift: „Denken Sie daran, daß das Pferd Durst hat!“ Es wäre vielleicht angezeigt, daß auch unsere Tierkörpervereine durch ähnliche öffentliche Aufforderungen zu einer humaneren Behandlung der Tiere anregen.

Kälber unbekanntes Herkommen sollten nicht zur Zucht bestimmt werden; denn von der Unvollkommenheit des Kalbes läßt sich nicht mit Sicherheit die Güte des ausgewachsenen Tieres schließen. Unanständige Züchtere geben oft aus blendend schönen, vielversprechenden Kälbern hervor, während dies auch in umgekehrter Falle möglich ist. Ein gefauertes Kalb gibt uns nicht immer die Sicherheit, ob es von leistungsfähigen Eltern, deren Eigenschaften es ererbt, stammt. Hat man im eigenen Stalle kein gutes Zuchtmaterial, so kaufe man solches von jemandem, dessen Stall man kennt, oder von einer reellen Züchterei oder Zuchtgenossenschaft.

Weizenmehl in der Ernährung junger Kälber hat sich als vorteilhaft erwiesen, jedoch nur für Mastzwecke; für Aufzuchtzwecke ist es unbrauchbar, wie so manche andere Beifuttermittel zur Magermilch. Die Kälber erhalten zehn Tage lang reine Milch, von da ab täglich 1 l Vollmilch durch 1 l Magermilch ersetzt, der 10 g feines Weizenmehl gut zugemengt sind, bis alle Vollmilch durch Magermilch ersetzt ist. Von da ab findet alle drei Tage eine Vermehrung der Magermilch um 25 g statt. Sämtliches Weizenmehl wird mit der Milch gut verrührt und die Milch, noch bevor sich das Mehl zu Boden gesetzt hat, verabfolgt. W.M.W.

Verhinderung des Raushens bei Mastschweinen. Wenn bei den zur Mast bestimmten Mutterchweinen das Raushigwerden während der Mastdauer so viel als möglich verhindert werden soll, so ist die Verabreichung jener Futtermittel zu vermeiden, welche im landläufigen Ausdruck als hitzige Futtermittel bezeichnet werden. Hierzu gehört besonders Roggen, Roggenstroh, Roggenmehl und Roggenkleie. Gerade die Verfütterung von Roggen, gekocht oder in Schrotform, ist ein gutes Mittel, um ein baldiges Raushen von jungen Fuchtschweinen und von zur Zucht gebrauchten und zur weiteren Zucht bestimmten Mutterchweinen zu erzielen. Neben der Vermeidung der Verabreichung aller Roggenfuttermittel empfiehlt es sich, den Mastchweinen vor dem Raushigwerden, das bekanntlich alle drei Wochen geschieht, abführende Mittel, wie z. B. Glaubersalz, in nicht zu starken Gaben durch mehrere Tage zu verabreichen. Ebenso wird durch Verabreichung von Kampfer in Form einer Latwerge oder Lede, dessen Menge, sowie die Zahl der zu gebenden Portionen von der Stärke des Raushigwerdens und dem Alter und der Größe der Schweine abhängt, das Raushig-

werden, wenn nicht ganz verhindert, so doch wesentlich abgeschwächt.

Die Stallmaße der Hammel wird nur ausnahmsweise betrieben und lohnt sich nur da, wo viele Lammfrüchte zur Verfügung stehen. Auch bei der Hammelmastung kommt es in erster Linie darauf an, daß dieselbe in möglichst kurzer Zeit vollendet sei, und sollte dieselbe nicht länger als acht bis zehn Wochen dauern. Die zur Mast bestimmten Hammel müssen ihre volle Größe und Stärke erreicht haben und im Alter von zwei bis drei Jahren stehen. Ältere Hammel haben weniger gutes Fleisch, wenn sie auch mehr Talg an den Nieren und Eingeweiden ansetzen. Frischgeschorene Schafe müssen sich ebenfalls leichter als solche, welche vor der Schur zur Mast aufgestellt waren.

Das sogenannte Wecheler Aukudshuhn ist ein in letzter Zeit mehr und mehr in Aufnahme gekommenes, prächtiges Huhn. Dasselbe ist zu uns von Belgien herübergebracht worden, wo es seines vortrefflichen Fleisches wegen in höchstem Ansehen steht. Aber nicht nur seines wohlgeschmeckten Fleisches wegen, sondern auch wegen der Produktion seiner Eier ist das Huhn wertvoll, dies um so mehr, als dasselbe bei warmer Stallung auch im Winter legt. Morgens ist das Wecheler Huhn das erste am Futternapf bzw. auf dem Hofe, abends das letzte im Stalle. Man merkt aber auch, daß seine Fruchtbarkeit nicht umsonst sich bemerkbar macht, denn in kurzer Zeit wächst solch Huhn sich zu einem stattlichen, wundervollen Braten aus. Überdies nimmt das Huhn so ziemlich mit jeder Koff vorlieb. Gelegte Kartoffelschaln, mit Kleie vermengt, verschlingt das Tier mit eben solch gutem Appetit, wie Gerste, Hafer, Mais oder Weizen. Es wird 57 cm hoch und 3 bis 5 kg schwer. — Jedenfalls ist es ein vortreffliches Nutz- und als solches dessen Beschaffung dem Landwirt unbedingt seines zweifachen Nutzens wegen nur zu empfehlen. Nachstehend sollen die Kennmerkmale des Wecheler oder Aukudshuhns (letzte Bezeichnung deshalb, weil das junge Huhn einige Ähnlichkeit in der Färbung mit unserem Aukud hat) näher ausgeführt werden: Kopf: Bang und kräftig mit leicht gebogenem, rot-weißem Schnabel, frischrotem Gesicht, lebhaften, großen, gelben oder roten Augen, großen, länglich runden, roten Ohrschneiben, schon gerundeten Kehlschlappen und mäßig hohen, kräftigen, gut gegliederten, einfachen Kamm. Hals: Hüchig aufgerichtet, aber gedrungen, beim Huhn mit sehr reichem Behang. Rumpf: Breit und voll, mit sehr fleischiger, breiter und langer Brust, breitem Rücken, anliegenden, kurzen Flügeln, weitem Sattel, kurzem Schwanz, vollem Behang und zahlreichem, wenig entwickelten Sidelgefieder. Beine: Sehr fleischig, ziemlich hohe Schenkel mit weicher Befiederung, kräftige, lange, rot-weiße Kränze, die an der Außenseite schwach mit Federchen besetzt sind. Dünne dünne Befiederung geht zuweilen auch auf die äußere und Mittelhaut über. Färbung des Gefieders: Hellgrau oder bläulich-weiße Grundfarbe, von welcher sich die Zeichnung dunkelblaugrau, quer gebändert oder gewellt, abhebt. In neuerer Zeit werden auch "weiße" Wecheler gezüchtet und sollen diese ihren Stammverwandten an Güte nicht nachsehen. Gegen Witterungseinflüsse sind die Hühner empfindlich und frühreif.

Eine neue Krankheit der Kirschbäume. In der Rheingegend ist eine neue Krankheit der Kirschbäume aufgetreten. Die Kirschbäume bekommen sehr starken Gummisaß und sterben dann schnell ab. Die Krankheit tritt epidemisch auf und ist auch bereits in anderen Gebieten Deutschlands vorgekommen. Als Erreger der Krankheit ist schließlich ein Bazillus gefunden worden. Daß es sich bei diesem um den eigentlichen Urheber der bezeichneten Krankheit handelt, haben Untersuchungen bewiesen, die am Ende des vorigen Sommers vorgenommen worden sind. Nach Einwirkung von Gelantinetropfen, die den fraglichen Bazillus enthielten, unter die Rinde von Kirschbäumen stellte sich schon nach einem Monat an den gepulverten Bäumen reichlicher Gummisaß ein, und dann folgte ein umfangreiches Absterben der Rinde in der Umgebung des Schnittes. Der weitere Verlauf bewies die außerordentlich heftige Erkrankung, die von diesen Bakterien herbeigeführt wird, indem die Rinde vollständig von ihnen durchsetzt und abgetötet wurde.

Überwinterung der Rosen. Das Eindecken der Rosen sollte nicht vor Ende des Monats

November geschehen, weil vorher das Leben der Pflanzen nicht völlig erloschen zu sein pflegt. Dieses Erlöschen ist aber die erste Bedingung für die Überwinterung, während Pflanzen, welche noch atmen, leicht errieren. Es ist sicher, daß Rosen, die in einer Zeit, wo das Wachstum noch nicht zur Ruhe ist, eingedeckt werden, durch Fäulnis leben. Weil man im allgemeinen die Rosen zu früh eindeckt, werden sie auch zu früh entblättert. Deckt man erst nach dem Eintreten einiger Fröste, so verliert sich das meiste Laub schon auf natürlichem, den Rosen jedenfalls auch viel zuträglicherem Wege. Eine gut abgehärtete, niedergelegte und leicht mit Reisig geschützte Rose hält mehr aus, als wir denken. Die dauernde Eindeckung oder sollte so weit wie möglich hinausgeschoben werden.

Düngung der Gemüseselder. Jetzt ist die beste Zeit, Gemüseselder zu düngen. Geschieht die Düngung mit Stalldünger, so soll dieser sofort gleichmäßig ausgebreitet werden. Bleiben einzelne Haufen längere Zeit liegen, so laugen sie durch Regenwasser aus und verursachen dann Lagerstellen. Es gibt immer noch Landwirte, welche glauben, den Dünger auf keinen Haufen liegen zu lassen, weil hierdurch weniger Kraft verloren geht. Allein, ausgebreitet zerstreut er sich im Winter nicht weiter, was bei den Haufen mehr oder weniger der Fall ist, und alles Bössliche wird durch Regen- oder Schneewasser dem Boden zugeführt, so daß ein Verlust geradezu ausgeschlossen ist.

Zur Überwinterung der Topfpflanzen. Der Liebhaber pflegt Topfpflanzen in der Regel im Keller zu überwintern, weil sie hier gewöhnlich vor Frost geschützt sind. Wichtig ist es, daß die Pflanzen, bevor sie in den Keller kommen, ihren Trieb vollständig eingestellt haben, damit sie im Keller nicht noch austreiben und faulen. Bei den das Laub abwerfenden Pflanzen ist der Zeitpunkt der Unterbringung in den Keller dann erschienen, wenn der Blätterfall sich naturgemäß vollzogen hat. Tritt früher Schnee oder Kälte ein, so bringe man sie unter Dach und lasse sie davor stehen, bis sie Blätter abwerfen. Pflanzen, welche das Laub behalten, kommen nicht sofort in den Keller; teilweise werden diese ja auch in einem ungeheizten Zimmer überwintert. Alle Pflanzen brauchen im Keller nicht mehr Wasser, als genügt, um am Leben zu bleiben. Zwiebelartige Gewächse gebrauchen das wenigste Wasser, da sie die Hauptnahrung in den Zwiebeln oder fleischigen Wurzeln mitbringen.

Gebakene Eisbeine. Das Fleisch der Eisbeine wird aus den Knochen und der Schwarte gelöst, in drei Teile geschnitten und gepökelt. Dann setzt man sie mit kaltem Wasser auf Feuer und kocht sie halb weich. Nachdem sie ausgehoben sind, werden sie in eine irdene, länglich geformte Kasserolle gebracht und mit Weißwein begossen. Dann füllt man noch einige Zehen Knoblauch, sowie ein Bündchen Petersilie hinzu, streut eine Handvoll in Viertel geschnittene Kartoffeln darüber, gibt der Deckel auf die Kasserolle, verstopft sie gut mit einem Leigstreifen, schiebt die Kasserolle in den Ofen und läßt alles weich und gar werden. Man serviert dies schmackhafte Gericht mit einer Schüssel grünen Salats.

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 dann, wenn dieselbe fruchtbar erfolgt, es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 20 Stk. in Briefen beigefügt sind. Dafür findet dann aber auf jede Frage direkte Erleuchtung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. (Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 179. Ich habe im Frühjahr meinen zweijährigen Kanarienvogel fortgegeben, damit er in einer großen Voliere mit anderen Kanarienvögeln, Lagstauen usw. mehr Bewegungsfreiheit haben sollte. Seit drei Wochen habe ich ihn zurück erhalten, er singt nicht mehr und hat ein unansehnliches Aussehen. Er trinkt und trinkt gut, schläft ziemlich viel, jedoch nicht auf den Sitzstangen, sondern auf dem Boden des Bauers. Ist überhaupt viel im angepflanzten Zustande auf dem Boden. Der Vogel bekommt Nüssen und Glanz, ab und zu ein Stückchen Apfel oder Sepia; das Badehäuschen hängt sich selten an.

Antwort: Jedenfalls hat sich ihr Vogel erkältet oder zu viel Glanz (Sepias) zu fressen bekommen und sich dadurch die sogenannte Festsucht zugezogen. Da der Vogel nicht mehr auf

den Sitzstangen sich aufhält, dürfte an eine Rettung des Tieres kaum zu denken sein. Vielleicht kann ihm noch hitere Verabreichung von Grünfütter dienlich sein. Grünfütter kann aus Vogelweide, Kreuzkraut oder in Ermangelung dessen in einem Stückchen Apfel oder Birne bestehen. Das Badehäuschen hätten Sie nicht selten an anhängen sollen, vielmehr bedarf ein Vogel des Bodennassers täglich. Ng.

Frage 180. Welche Mittel sind anzuwenden, um die massenhaft auftretende Winse bei frisch überfandeten Moorwiesen zu vertilgen? M. J. in Gl. b. S.

Antwort: Wenn sich die Winse in solchen großen Massen eingefunden haben, wie in der Frage angegeben, sollte da die Kultur nicht an flauender Masse leiden? Denn dort, wo sich Winse einfänden, ist der Untergrund undurchlässig und in den gewöhnlichen Fällen nicht durch Drainage oder Gräben genügend zu entlasten. Haben sich die Winse erst in einer Kultur eingefunden, so sind sie so einfach nicht zu vertilgen. So lange sie noch vereinzelt auftreten, hilft man sich wohl dadurch, daß man die Winse mit 8 bis 10 cm tief aussticht und umgibt in dem Ausstich wieder festtritt, wodurch die Winse erstickt und sich die Ausstichstelle auch schnell wieder mit einer Grasnarbe bedeckt. Bei massenhaftem Auftreten der Winse stellt sich diese Arbeit aber zu teuer, und es muß ein vollständiger Umbruch der ganzen Narbe mit Ackerinstrumenten, sowie Neuanfaat der Kultur erfolgen, wobei auch darauf zu sehen ist, daß die Winse mit den größten, welche bei sorgfältiger Eggenarbeit fast sämtlich nach oben kommen, nicht wieder anwachsen, sondern von der Kultur entfernt werden. Geschieht das Eggen in trockener Zeit, und läßt man die Winse einige Tage an der Oberfläche austrocknen, so genügt das Zusammenrechnen mit der Hand- oder Hungerharke auf kleinere Häufchen, wo sie dann am besten verbrannt oder auf größeren Haufen an geeigneten Stellen zum Verrotten zusammengebracht werden. Winse verrotten aber nur langsam, und es ist daher, wenn irgend möglich, ein Verbrennen vorzuziehen. Ein anderes brauchbares Mittel zur Vertilgung der Winse dürfte es wohl kaum geben.

Frage 181. Auf leichtem Boden, der früher als Weide genutzt wurde, im letzten Jahre aber Kartoffeln getragen hat, soll jetzt Roggen gebaut werden. Wegen Mangel an Düngung soll ich Handdünger anwenden. Wie muß ich verfahren? C. W. in H. N.

Antwort: Wenn Sie eine dauernde Verbesserung Ihres Grundstückes zu einträglichem Ackerland wollen, so geben Sie es auf, noch in diesem Herbst zu bestellen, sondern fällen Sie tüchtig in diesem Winter mit 20 dz bestem Bau- oder A. M. K. Das Käffen des Aders, Neumann bei Z. Neumann, 1,00 Mk.), dann geben Sie eine Vorratsdüngung mit den Mineraldüngern Thomasschlacke und Kainit, von jeder 15 dz. Ist das womöglich noch im Herbst gestreut und nicht zu tief untergebracht, so wird zeitig im Frühjahr die Jahresdüngung gegeben, bestehend aus 5 dz Kainit, 5 dz Thomasschlacke und kurz vor der Saat 1 dz Chilisalpeter. Dann drille man den Hafer. Etwa sechs Wochen nach dem Aufgehen desselben streue man noch einmal 1 dz Chilisalpeter, dann wenn ein Regen in Aussicht steht. Diese zweite Gabe tut man besser, zu teilen und das letzte nach vier Wochen zu verabfolgen. Wenn Sie Ihren Acker in dieser Weise behandeln, werden Sie Freude am Ackerbau haben. Anderenfalls verriecht er nur Kummer und Ungemach. N.

Frage 182. Frisch gemerkte Kartoffeln der Sorte „Scherer“ aus neu angelegtem Garten, der früher Weide gewesen ist, werden nach dem Roggen schwarz, obgleich sie in einem emallierten Topf abgetrocknet wurden. Der Boden ist landig und im Frühjahr nicht gedüngt worden. Wie ist das zu erklären? Fr. Sch. in L.

Antwort: Das selten vorkommende Schwarzwerden der Kartoffeln beim Kochen kann von vielen Umständen abhängen, die sich aus der Ferne schwer beurteilen lassen. Dem Pächter, an den wir uns in dieser Angelegenheit wandten, ist die gleiche Erscheinung vor vielen Jahren auch bei dieser Sorte entgegengetreten, aber da er sie schon seit langer Zeit nicht mehr baut, so fehlt ihm auch jede persönliche Beobachtung, um eine Antwort auf die Frage erteilen zu können. Meist dürfte das Schwarzwerden der Kartoffeln nach dem Kochen erst auf unangenehme Bodenbeschaffenheit bei Stärkemangel der Knollen zurückzuführen sein. Hier könnte nur eine bakteriologische Untersuchung Aufklärung schaffen.

