



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 53.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

## Die hauptsächlichsten Wild- und Nutz-Ziegenrassen.

Von W. Walter. (Mit Abbildung.)

Während früher die meisten Leute eine ausgesprochene Abneigung gegen die Forderung der Ziegenzucht an den Tag legten, ist man in den letzten zwölf Jahren zu der Überzeugung gelangt, daß der Ziege doch keineswegs eine so untergeordnete Stellung in der Reihe unserer Haustiere zustehe, wie ihr früher angewiesen war, sondern daß sie viele Eigenschaften besitzt, um voll und ganz des Platzes würdig zu erscheinen, den sie der Statistik nach in unserem Haustierbestande einnimmt, ja, daß sogar wegen der vorteilhaften wirtschaftlichen und sozialen Wirkungen, die mit ihrer Haltung, namentlich für die ländliche und industrielle Arbeiterbevölkerung, verbunden seien, eine Ausdehnung der Ziegenhaltung für bestimmte Verhältnisse empfehlenswert sei.

Der weitaus größte Teil der Ziegenmilch wird von den Besitzern der Ziegen im eigenen Haushalt verwendet, und da die Ernährung der Kinder in den unteren Bevölkerungsschichten oft zum großen Teil von der Milchergiebigkeit der Hausziegen abhängt, so ist der Beschaffenheit dieser Milch eine hohe Bedeutung beizumessen.

Man wird es wohl nicht als eine Übertreibung bezeichnen, wenn man sagt, daß das Wohl und Wehe von vielen Tausenden von Kindern davon abhängt, wieviel Milch die Ziege gibt. Der Haushaltsbetrag der Arbeiterfamilie ist in der Regel ein dürftiger, und dem Kindermagen wird frühzeitig eine Nahrung zugemutet, die er nicht verträgt; daher die große Sterblichkeitsziffer in diesem Alter.

Es ist ein großer Unterschied, ob für eine Arbeiterfamilie eine Milchmenge von 2 oder von 4 l zur Verfügung steht. Jeder Tropfen, der mehr als seither gewonnen wird, ist reiner Gewinn und kommt den Kindern zugute. Die Kraft, Gesundheit und Widerstandsfähigkeit der Arbeiterkinder hängt daher in hohem Maße von der Milchergiebigkeit ihrer Ziegen ab.

In neuerer Zeit hat man aber auch angefangen, die guten Eigenschaften der Ziegenmilch vereinzelt durch Milchuranstalten u. ä. zu verwerten. Wir wollen daher, ebenso wie wir früher die besten Pferde-, Schweine- und Rinderrassen in Wort und Bild brachten, nun auch die hauptsächlichsten Ziegenrassen, von guten Rassebildern begleitet, kurz und doch eingehend beschreiben. Hierbei sollen jedoch nicht nur die Haus- und Nutzziegen, sondern auch die wildlebenden Ziegen Beachtung finden. Heute wollen wir mit den Haus- und Nutzziegen beginnen, und zwar sei zuerst beschrieben die Toggenburger Ziege.

Die Bestrebungen, die durch Inzucht degenerierte Landziege durch Einführung

Gründe mußte man sich nach einer anderen Edelziege umsehen, und die Wahl fiel auf die von Professor Anderegg gerühmte Toggenburger Ziege.

Die Heimat der Toggenburger Ziege (s. Abb.) ist das Toggenburger Tal, von dem sie auch ihren Namen erhalten hat. Sie ist die in der Schweiz am wenigsten verbreitete Ziegenrasse, gewinnt jedoch infolge der staatlichen Unterstützung von Jahr zu Jahr mehr Boden. Am häufigsten und raffineristen findet man diese Ziege im Kanton Bern, namentlich aber im Toggenburger Tal, um Alt-St. Johann und bei Buchs im Oberrheintal.

Die Toggenburger Ziege stammt jedenfalls aus einer Kreuzung der gemischtfarbigen St. Galler-Oberländer Ziege mit der weißen Appenzeller Ziege her, wofür die graulichen Stellen am Kopfe und anderen Körperteilen sprechen.

Die Rassekennzeichen werden meistens gänzlich unrichtig geschrieben und sollen daher nach den Angaben Professor Zulmgs, eines der besten Kenner der schweizer Ziegenrassen, hier angeführt werden.

Die Farbe der Toggenburger Ziege ist hellbraun; zwei grauliche Streifen ziehen sich seitlich längs des Kopfes hin. Stirn und Nasenrücken sind hellbraun, die Nasenspitze ist grau. Das Innere und der Rand der Ohren sind ebenfalls mit graulichen Haaren besetzt; an den Gliedmaßen ist das seidenartige Haar hellgrau bis unterhalb der Knie- und Sprunggelenke. Die innere Fläche der Schenkel ist ebenfalls graulich und nicht weiß. Auf jeder Seite der Schwanzwurzel bemerkt man zwei graue Flecken, der Schwanz ist grau umsäumt. Die Klauen sind hellgelb. Eine Eigentümlichkeit der Toggenburger Ziege sind zwei knorpelige Anhängel an der Unterseite des Halses, welche in der Regel am Grunde mit grauen Haaren besetzt sind.

Mit Ausnahme des Rückens und der Schenkel, an welchen Stellen die Haare halblang sind, ist der ganze Körper mit kurzen, feinen Haaren besetzt. Beim Bod sind die Haare länger als bei der Geiß und fallen



Toggenburger Ziege.

frischen Blutes leistungsfähiger zu machen, sind in den letzten Jahren immer kräftiger betrieben worden. Als bessere leistungsfähige Edelziege führte man namentlich die weiße Saanenziege ein, und die Erfolge, welche man mit dieser Ziege erzielte, waren auch in der weitaus größten Mehrheit ganz vorzügliche. Die eingeführten Tiere fanden sich im großen ganzen gut in die veränderten Verhältnisse, die Milchergiebigkeit ist befriedigend, die Kreuzungen hatten sehr günstige Ergebnisse.

In manchen Orten waren jedoch die mit den Saanenziegen erzielten Erfolge weniger zufriedenstellend, weil die direkt eingeführten Tiere zu weich waren und häufig an Lungenkrankheiten zugrunde gingen. Aus diesem

über die Schulter herab; der Bart ist beim Bod gut, bei der Geiß nur spärlich entwickelt. Am Ende der Stalkhaltung sind die langen Rückenhaare dunkelbraun, beim Abrieb von den Alpen sehr hell, saß.

Die Widerristhöhe der Toggenburger Ziege beträgt 70–78 cm. Der Kopf ist länger als bei den gemärfarbigem und schwarzhafligen Schweizer Ziegen. Stirn und Maul sind breit, die Ohren mitunter etwas schwer. Der Rücken ist gerade, das Kreuz gut entwickelt, die Rippen sind tonnenförmig, die Beine verhältnismäßig lang und gut gefestelt, das Guter ist gut entwickelt und hat regelmäßige Zehen.

Die Toggenburger Ziege soll stets hornlos sein, doch trifft man zuweilen auch Tiere mit feinen, leicht gebogenen Hörnern, Fälle von Rückschlägen, die jedoch immer seltener werden.

Die Milchergiebigkeit der Toggenburger Ziege ist bemerkenswert, sie steht der der Saanenziege kaum nach, weswegen diese Ziege auch gern vom Ausland in der Schweiz gefahrt wird. Gute Tiere werden mit 50 bis 65 Mk. und mehr bezahlt.

In Deutschland ist die Toggenburger Ziege namentlich in Württemberg, im Herzogtum Gotha und im Landkreise Erfurt eingeführt. Sie hat sich hier überall bewährt und gilt als eine gute Nutzziege, die sehr widerstandsfähig ist und sich nicht nur für Stallhaltung, sondern namentlich auch für Weideweg eignet. Im Erfurter Landkreise werden Tiere mit weißen Beinen und ebensolchem Bauche, mit weißer Maske und weißen Ohren mit dunklem Strich bevorzugt.

Was die Verhältnisse im Herzogtum Gotha anbetrifft, so hat man hier, da die Thüringer Landziege vollständig heruntergekommen war, seit dem Jahre 1890 in Ohrdruf und vielen anderen Orten die Toggenburger Ziege mit der einheimischen gekreuzt. Es wurden jährlich 10 bis 15 Böde aus Wildhaus in St. Gallen bezogen, jedoch hat man auch ähnliche Erfolge in Leina und Friedrichroda mit der Einföhrung der Saanenziege erzielt.

Über das Äußere des Ohrdruffer Schläges, also des Ergebnisses der Kreuzung der Thüringer Landziege mit Toggenburger Böden, macht Herr Schulrat Frank in „Die deutsche Ziege“ (Heft 69 der „Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“) folgende Angaben:

Die Farbe ist brauns, auch schwarzschiefel, die Haut zart, das Haar am Hinterkörper und auf dem Bug eingeschnürt, der Rücken fällt nach hinten etwas ab und endet in dem schmalen Gesäß. Kreuz und Hüfte sind stark, die Hinterextremitäten voll, nicht weit auseinandergehend. Das Guter ist groß mit langen Zehen. Frischmell, geben die Tiere durchschnittlich 3 bis 4 l, mindestens 2, höchstens 4 1/2. Die Melkzeit dauert 210 bis 260 Tage mit einer Gesamtmilchmenge von 500 bis 600 l. Der Gehalt der Milch wird wie folgt angegeben: 85,90% Wasser, 5,02% Fett, 3,68% Eiweiß und Kasein, 4,60% Zucker und 0,80% Salze. Die Milch schmeckt da gut, wo der Stall reinlich ist, die Luft darin erneuert und das Lager trocken gehalten wird.

Die Sprungzeit dauert von Oktober bis Dezember, die Ziegen werfen durchschnittlich zwei Junge, sehr oft auch drei.

Die Preise für gute Kreuzungszeugnisse betragen für jüngere Zickeln 7 bis 12 Mk., für halbjährige Lämmer 10 bis 25 Mk., für ältere Geißen 20 bis 40 Mk., für halbjährige Böde 15 bis 30 Mk. und für ältere Böde 30 bis 60 Mk.

In jedem Jahre findet Anfang Juli in Ohrdruf ein Ziegenmarkt für das Herzogtum Gotha statt.

## Der Tee.

Von R. Sch. (Mit Abbildung).

Der Tee kommt vom Teestrauch, der zu der Gattung der immergrünen Sträucher gehört. Er gedeiht in einem mäßig warmen, von Dürreperioden freien feuchten Klima. Man pflanzt den Tee durch Samen fort, versetzt die einjährigen Sämlinge in Reihen, stutzt die Pflanze im dritten Jahre und sammelt von da an die neuentwickelten Blätter vom April bis zum September. Die geernteten läßt man an der Luft auf Matten welken, wobei sich bereits das bekannte Aroma, das den frischen Blättern völlig fehlt, zu entwickeln beginnt. Alsdann werden die Blätter zu Kugeln zusammengerollt, über freiem Feuer in Pfannen unter beständiger Bewegung fünf Minuten gedörrt, wieder gerollt und getrocknet, worauf der Versand vorgenommen werden kann.

China und Japan sind die klassischen Länder des Teebaues und Teegetrenns. In ersterem Lande erzählt man sich die Sage, daß ein buddhistischer Heiliger im frommen Eifer das Gelächde getan habe, sich des Schlafes zu enthalten. Da ihn dieser endlich doch überwältigte, so schnitt er zur Sühne seine Augenlider ab und warf sie auf die Erde; aus ihnen erwuchs die schlafvercheuchende Teestaude. Am Ende des 8. Jahrhunderts war der Tee bereits in China



besteuert, und um diese Zeit haben chinesische Priester den Strauch nach Japan verpflanzt, wo er bald ebenso wie in China verbreitet wurde. Nach Europa kam der erste Tee im Jahre 1559 durch portugiesische und holländische Seefahrer, und die letzteren brachten auch 1610 den ersten Tee auf den Markt. 1635 soll Tee zuerst nach Paris gekommen sein, und drei Jahre später erhielt ihn Rußland auf dem Landweg, indem chinesische Gesandte ihn als Geschenk für den Zaren mitbrachten. In England wurde der Tee um das Jahr 1650 bekannt, und etwa zehn Jahre später schenkte ihn Londoner Kaffeehändler als kostbares Getränk aus. Gleich dem Kaffee, erwuchsen auch dem Tee zu damaliger Zeit sehr viele Feinde, so daß die Sitte des Teetrinkens nur langsame Fortschritte machte. Bonifacio, der Leibarzt des Kurfürsten von Brandenburg, erwarb sich das Verdienst, den Tee zuerst in Deutschland bekannt gemacht zu haben. Solange der Tee Monopol einzelner Gesellschaften war und hoch besteuert wurde, blieb der Verbrauch beschränkt. Noch im Jahre 1820 entfiel der Gebrauch von drei Vierteln des gesamten, aus China eingeföhrten Tees auf England. Seitdem hat sich der Verbrauch ungemein vergrößert. Wirklich zur Volksstute aber ist das Teetrinken nur bei Holländern und Engländern geworden, durch welche es auch nach den Kolonien verpflanzt wurde. Sonst ist der Teekonsum nur noch in Rußland, Norwegen, Dänemark und an den Nordseefüsten Deutschlands von besonderer Bedeutung.

Bis zu Beginn der 70er Jahre lieferte China fast allein den Tee für den Weltmarkt. Dann begann Japan, sich zu beteiligen, und bald nachher trat Ostindien mit so bedeutenden Mengen auf, daß die beiden vorgenannten Länder fast ganz zurücktreten mußten. China liefert seinen Tee jetzt fast nur noch ausschließlich an Rußland. Als feinsten Tee wurde noch vor wenigen Jahren der Karawantee bezeichnet, welcher auf dem Landweg nach Rußland eingeföhrt ward und bei diesem Transporte viel weniger zu leiden hatte als der Tee, welcher den Seeweg nimmt. Gegenwärtig hat die Absendung von Teekarawanen fast ganz aufgehört, und der unter der Bezeichnung „Karawantee“ aus Nischnij Nowgorod kommende Tee hat meist vorher den Weg über London und Königsberg dorthin genommen. Wie leider viele unserer Nahrungsmittel, unterliegt auch der Tee sehr vielen Fälschungen, die oft nur sehr schwer zu erkennen sind. Der Eigentümlichkeit halber sei noch erwähnt, daß in Nordasien der Tee auch als Handelsmünze gilt.

Während ein mäßiger Teegenuß anregend auf das Nervensystem wirkt und ein Gefühl von Wohlbehagen und Munterkeit hervorruft, besteht ein übermäßig erhöhten Nervenreiz, der sich durch Schlaflosigkeit, allgemeines Gefühl der Unruhe und Zittern der Glieder äußert, ja, sogar schwere Betäubungen hervorrufen kann. Da man den Tee mit Zucker, mit Milch oder Rum versetzen will, liegt im Geschmack des einzelnen.

## kleinere Mitteilungen.

Das Zerklern des Körnerfutters für Pferde. Nicht selten findet man, daß der Hafer und anderes Körnerfutter den Pferden zerklern gereicht wird. Allerdings erreicht man dadurch, daß die Körner schneller und leichter gefressen und verschluckt werden; aber dieser scheinbare Vorteil erweist sich bei genauerer Beobachtung als ein großer Nachteil. Bei dem Pferde, welches einen kleinen Magen hat, ist die sogenannte Mundverdauung von großer Bedeutung. Vorbedingung dazu ist aber ein möglichst gründliches Einpeiseln, dieses wird aber nur durch sorgfältiges Kauen zu erzielen sein. Die gequetschten Körner werden aber nur schlecht gefaut, schlecht eingepeselt und darum auch schlecht verdaut und schlecht ausgenützt. Tatsächlich haben Fütterungsversuche gezeigt, daß gequetschter Hafer viel schlechter verdaut wird als ungequetschter. Man fahre dagegen nicht an, daß ja im Mist der Pferde viel unverdaute Haferkörner gefunden würden; unter normalen Verhältnissen werden es aber keine ganzen Körner sein, sondern nur die harten, schwerverdaulichen, aber auch wenig wertvollen Schalen, die abgehen, während der nährstoffreiche Inhalt verdaut ist. Wir sehen also, daß wir unseren Pferden einen schlechten Dienst erweisen, wenn wir ihnen den Hafer quetschen. Nur in zwei Ausnahmefällen darf man den Hafer quetschen: Entweder, wenn es sich um alte Pferde mit schlechtem Gebiß handelt, oder bei Abkürzung der Mittagspause, wie es wohl in dringender Arbeitszeit vorkommen kann. Anders ist es mit der Maisfütterung. Die Maiskörner sind so hart, daß sie die Pferde auf die Dauer nicht kauen können. Ein Brechen der Schale ist deshalb unbedingt notwendig; aber darüber hinauszugehen, ist entschieden vom Übel, und es ist sogar gefährlich, den Mais wirklich zu schrotten, weil danach leicht Koliken entstehen. Auch beim Verfüttern von Bohnen breche man die Schale ganz grob oder weiche sie ein.

Wert der Stückenfütterung. Die Stücken sind durch ihren reichen Proteingehalt vorzugsreiche Fleischbildende Nahrungsmittel und haben als solche in dieser Beziehung bei gleichen Gewichtsteilen mehr als den vierfachen Wert von gutem Wiesenheu. Nach ihrem Gehalt an Kohlenstoffhydraten aber hat bei gleichen Gewichtsteilen ein gutes Wiesenheu ein Übergewicht über die Stücken, so daß also das Heu etwas reicher an fettbildenden Bestandteilen als der Stücken ist. — Hierzu ist zu bemerken, daß die Stücken, in mäßiger Quantität gereicht, leicht zu verdauen sind und sogar durch ihren reichen Fett- und Ölsäuregehalt die Beweglichkeit und Elastizität fester, trockener Nahrungsmittel bestärken; in ungewöhnlich großer Menge gereicht, durch ihren reichen Fettgehalt aber leicht den Verdaunungsreiz abstumphen und die Verdaunung schwächen. Nach dem vorstehend mitgeteilten Nahrungswerte eignen sich die Stücken daher vorzugsweise zur Erzeugung

von Fleisch und Kraft. Sie sind also ein besonders gutes Mast- und Arbeitsfutter. **Hg.**

**Verfälschung kalter Wände im Kälberralle.** In kleinen und mit mehreren Kälbern besetzten Stallungen legen sich die Tiere oft an die kalte, feuchte Wand und ziehen sich dadurch Erkältungen zu, deren Folgen Durchfall und schlechtes Gedeihen sind. Die feuchten Wände müssen mit Breiten versehen werden. Es ist auch ratsam, hinter der Stalltür noch eine Bretterwand anzubringen, um die Tiere vor dem kalten Luftzug beim Öffnen des Stalles zu schützen. **H.**

**Die häufig auftretende Verküpfung der Mutter Schweine nach dem Ferkeln** wird dadurch beseitigt, daß man die Muttertiere einige Stunden nach dem Geburtsakt aus ihrem Stalle treibt. Man muß jedoch ruhig und vorsichtig dabei zu Werke gehen, da sich die Tiere nicht von ihren Jungen trennen wollen. Nach mehrmaligem Hin- und Herreiben auf dem Futtergange tritt gewöhnlich die gewünschte Wirkung ein. Wenn dieses Hinaustrreiben in den ersten Tagen nach dem Abferkeln mehrfach wiederholt wird, so braucht man keine Abführmittel anzuwenden, die übrigens der Gesundheit der Tiere nicht immer zuträglich sind. **H.**

**Der Verkauf nach Lebendgewicht** ist der reellste und besonders für den Landmann am drucklichsten. Wie da z. B. vom Landmann ein Stück Vieh an den Metzger verkauft, so wird es gewöhnlich vom Metzger taxiert, also der Preis festgesetzt. Diese Taxierung ist meistens für den Metzger vom Vorteil, und der Bauer zieht den kürzeren, weil er eben nicht eine so große Fertigkeit im Schätzen hat, wie dies beim Metzger der Fall ist. Daher muß der Landwirt die Waage benutzen, und zwar muß er das lebende Tier wiegen. Auch muß er auf die geeignete Zeit des Wiegens sehr achten. Das Lebendgewicht muß morgens nüchtern angegeben werden; später würde das Tier viel von seinem Gewicht verlieren, wie dies häufig festgefällt worden ist. Natürlich hängt der Preis des Schlachtviehes auch wieder von der Güte des Fleisches, der Rasse, des Alters der Tiere und von der Fütterung ab. Der allein richtige Weg beim Verkauf des Viehes ist und bleibt der Verkauf nach Lebendgewicht, und ist daher die Viehwage sehr zu empfehlen. **M. W.**

**Schlachtverluste.** Bei einem jeden Schlachtvieh hat man mit Schlachtverlusten zu rechnen, welche nicht nur in Bezug auf die Tiergattungen verschieden sind, sondern auch durch den Körperzustand beeinflusst werden. Bei jungen, voll ausgemasteten Stieren im Alter von drei bis vier Jahren gelaltet sich der Schlachtverlust auf 38 bis 41% des Lebendgewichtes, bei jungen Ochsen mit guten Formen, vier bis sechs Jahre alt, auf 29 bis 42%. Für den vorzüglichsten Qualität verlieren 40 bis 42%, ältere Ochsen 43 bis 47%, gute Kühe 46 bis 50%, junge, leichte Stiere 47 bis 50%, bessere Bullen 43 bis 47%. Bei geringen Ochsen zeigt sich ein Verlust von 40 bis 53%, bei geringen Kühen ein solcher von 52 bis 53%. Geringere Bullen verlieren 40 bis 45%, magere Ochsen 55 bis 60%, magere Kühe 58 bis 62% und magere Bullen 56 bis 62%. Bei Schweinen beträgt der Verlust, je nach der Qualität, 15 bis 25%. Bei Kälbern rechnet man ungefähr 40% Schlachtverlust, bei allergeringsten etwas weniger, bei geringeren mehr. Bei Schafen beläuft sich der Verlust ungefähr auf 50%, doch haben gute, fein gemästete Lämmer oft nur 38 bis 42% Verlust, geringere Mutterchafe 60%. **Es.**

**Rassehähner und Kreuzungshühner?** Rassehähner sind durchaus nicht empfindlicher als Kreuzungshühner, wenn sie von Jugend an genügend abgehärtet sind und nicht einem durch fortwährende Inzucht degenerierten Stamme entstammen. Hähner, welche aus solchen Zuchten hervorgegangen sind, die nur im eigenen Blute weitergezüchtet wurden, und denen ganz selten einmal frisches Blut zugeführt wurde, sind natürlich blutarm und gegen alle ungünstigen äußeren Einflüsse empfindlich. Bei Kreuzungen ist diese Gefahr schon an und für sich ausgeschlossen. Will man nun kreuzen, so muß man auch solche Rassen wählen, welche eine Gewähr leisten für Produktivität. Vorzügliche Legger erzielt man z. B. aus Italienern, Minoras, Rameslofern. Gute Winterleger sind Wyandottes, Meckelner, Dringtons, Favorelles und andere mehr. Eine gute Kreuzung liefern schwarze Italiener mit schwarzen Hamburgern. Dadurch verbindet man die gute Legfähigkeit der letzteren

mit den größeren Eiern der Italiener, die bei den Hamburgern befallsmäßig recht klein sind. Eine Kreuzung ist aber nur dann von wirklichem Erfolg, wenn man nicht planlos verfährt, sondern lediglich Tiere herwendet, deren Produktivität tabellarisch nachgewiesen ist. Ist die Erlangung solcher Zuchttiere nicht möglich, so lasse man die Hand davon und bleibe besser bei der reinrassigen Zucht. **Zieske.**

**Grünkohlternte.** Es ist durchaus nicht einerlei, in welcher Weise die Blätter des Grünkohls geerntet werden. Erst werden die großen, unteren Blätter geschnitten, später auch die kleineren an der Spitze, und zuletzt schneidet man die Herzen aus. Sehr kleine und zarte Pflanzen kommen ganz zur Verwendung, wenigstens soweit das Laub reicht. Die Strünke bleiben stehen. Diese enthalten viele Nesterpeststoffe, treiben im Frühjahr aus, und die Austriebe geben dann sogenannten Sprossenkohl, der sehr angenehm und nur etwas süßlicher schmeckt als der eigentliche Grünkohl. **Z.**

**Bunte Schweinsflets.** Sechs Personen, drei Stunden. Zwei große oder drei kleinere Flets werden gehäutet, zurecht gemacht und recht dicht abwechselnd mit feinstreifig geschnittenen Scharbellen, Ruspfeil, rohem Schinken und Räucherzunge gepickt. In der Pfanne hat man 250 g in feine Scheiben geschnittenen Speck zergerhen und mit etwas zerlassener Butter leicht anziehen lassen, legt die gepickten Flets darauf und läßt sie unter öfterem Begießen und abgebenenfalls nötigen Nachgießen von etwas Brühe oder Wasser im Bratofen zu schöner Farbe braten. Die Sauce wird durch ein Sieb gerührt, wenn nötig mit etwas in Wasser klar gequirltem Kräftmehl feinigt, abgeschmeckt, mit etwas Zitronensaft und zehn Tropfen Maggis Würze vollendet und neben dem Braten angerichtet. **v. Bg.**

**Schüssel-Frühstücken.** Sechs Personen, zwei Stunden. Man schneidet drei bis vier Pfundern (Schollen), bestreut sie mit Salz und legt sie auf eine bis eineinhalb Stunde in milden Essig, damit das Fleisch fester wird. Dann trocknet man sie ab, schneidet sie in Stücke und legt sie in eine mit Butter ausgefärbene feuerfeste Schüssel. Auf jedes Fischstück legt man ein Stückchen Zitronenscheibe (ohne Schale und Kern). Dann füllt man ungefährt die gleiche Zahl kleiner Butterböckchen verteilt dazu, einen Löffel Kapern, etwas Pfeffer, einen Löffel feingehackte Petersilie, eine Obertasse Wasser, ein Glas Weißwein und zehn Tropfen Maggis Würze, stellt die Schüssel auf eine Kasserolle mit siedendem Wasser und läßt die Fischstücke unter öfterem Nachgießen und Begießen eine halbe Stunde ziehen. Die Sauce wird abgeschmeckt, wenn sie zu dünn sein sollte, mit einem Löffel fein geriebener Semmel gebunden und mit sechs Tropfen Maggis Würze im Geschmack vollendet. **v. Bg.**

**Treiben der Fetschen im Zimmer.** Die Pflanzen, welche zum Treiben benutzt werden sollen, sind in Töpfe zu pflanzen, und diese können bis gegen Weihnachten im Freien bleiben; hier sind sie sogar besser untergebracht als im Zimmer. Natürlich sind die Töpfe im Freien nicht den starken Fröhen auszuweichen, sondern geschützt aufzustellen, wie z. B. in einem ausgegrabenen Mißbeckkasten oder einer Grube, wo sie noch leicht mit Strohstreu oder Laub bedeckt werden können. Sobald der Winter strenger auftritt, kommen die Töpfe in die warme Stube. **H.**

**Kitt für Stubenöfen.** Es ist sehr unangenehm, wenn im Winter die Stubenöfen Risse bekommen, durch welche der Rauch in die Zimmer dringt. Da der gewöhnliche Lehm oder die Lehmerde, mit welcher man dergleichen Risse zu verchiemieren pflegt, bald wieder auf- und abspringt, zumal wenn der Ofen geheizt werden muß, ehe die verchiemierten Fugen gehörig getrocknet sind, so verdient folgende Mischung bekannt gemacht zu werden. Man sibt Holzasche durch ein feines Sieb, tut ebensoviele gestöhnen oder durchgeseibten Lehm hinzu und vermischt beides mit etwas Salz. Hierauf feuchtet man die Mischung mit so viel Wasser an, daß ein Teig daraus entsteht, und streicht damit die Risse des Ofens zu. Dieser Kitt berstet nicht und nimmt eine außerordentliche Härte an. Der Ofen darf jedoch nicht heiß sein, wenn man ihn mit dem Kitt beschmiert. **H.**

**Eisgewinnung.** Am besten eignet sich für Haushaltungen und andere Zwecke Eis von klarer, durchsichtiger, nicht verunreinigter Beschaffenheit, und zwar ist es zur Aufstellung um so taug-

licher, je dicker es ist, und je mehr sich das Eisstück der Form des Würfels nähert. Hieraus ergibt sich, daß das Eis mittels einer Säge in viereckige, möglichst quadratförmige Stücke geschnitten werden muß. Solche Stücke lassen sich auch leicht, fuge an fuge, mit Schnee oder mit Sägespänen oder Torfmüll zu einem einzigen Eisblock zusammenpacken, der dem Einflusse der Wärme nur an der Oberfläche unterworfen ist. Ferner ist es äußerst wichtig, daß in dem Eisblock keine Hohlräume verbleiben, die nach aufsteigender Luft in Verbindung stehen. Zwar läßt sich auch aus unregelmäßigen, mit der Art zerklümmerten Eisblöcken unter Zuhilfenahme von Schnee ein fester Eisblock herstellen, jedoch ist dies Verfahren nur unsicher und unumfänglicher als das erstgenannte. Die Herstellung quadratischer Eisstücke mittels Säge wird in der Regel für schwieriger gehalten, als es in Wirklichkeit ist, denn eine gewöhnliche Säge genügt vollkommen hierzu, wenn auch eine Eisäge diese Arbeit noch besser ausführen läßt. Bevor man die Sägearbeit vornimmt, muß die Eisfläche zunächst von Schnee und allen Unreinigkeiten mittels Besens oder eines ähnlichen Gerätes geäubert werden; dann teilt bzw. rikt man sie mit einem rechenartigen Gerät oder einem Eispfug in regelmäßige, etwa 75 cm im Quadrat haltende Felder, die man in Längsstreifen abträgt und dann durch Stoß auf die richtige Linie in die einzelnen Stücke zerteilt. **M. W.**

## Frage und Antwort.

### Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Bl. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet denn aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage 152.** Wegen eines Mißgeschickens möchte ich wissen, welchen Wert die oberirdischen Teile von Dungenlupinen haben, die gut standen. Ich veranschlage die grüne Masse einschließend Wurzeln auf etwa 40 Doppelzentner. Der Jagdnutznießer verweigert jede Entschädigung, da er meint, die oberirdischen Teile der Lupine hätten keinen Wert. **J. M. II in M. (Hessen).**

**Antwort:** Unter dem vergleichenden Feldverbrauch von B. v. Laer, den er in seinem bekanntem Drucke „Die Ackerer 1882“ S. 33 mitteilt, ist über diese Frage nichts Glaubwürdiges veröffentlicht worden. v. Laer hat früher angenommen, daß die oberirdische Lupine einen beträchtlichen Düngerverwert besitze. Dem standen Mitteilungen anderer gegenüber, und das veranlaßte ihn zu eigenen vergleichenden Feldversuchen. Er schreibt darüber: „Am nun durch eigene Erfahrung die Wahrheit zu erproben, ließ ich mehrere Jahre hintereinander auf den für Gründung bestimmten Flächen in 50 Schritt breiten Diagonalen die gesamte Krautmasse abfahren und damit das Feld augenblicklich umpflügen. — Das Ergebnis war jederzeit, daß auf diesen Flächen gegenüber der untergepflügten Krautmasse, sowohl bei der ersten Einsaat als in den folgenden Jahren, auch nicht der geringste Mißschlag im Fruchtstande aufgefunden werden konnte. — Hierzu kam, daß ich versuchsweise jene abgeräumte Krautmasse auf andere Flächen fahren und hier sofort unterpflügen ließ, ohne Erfolg davon zu sehen. — Eine gleiche Erfahrung haben andere Landwirte, namentlich in der Schweiz, bei Benutzung der Lupine zur Gründung gemacht.“ — v. Laer kannte damals noch nicht die stickstoffbindende Wirkung der Knöllchenbakterien und erklärte sich diese von ihm beobachtete Tatsache durch die Beschattung des Bodens während des Pflanzenwachstums. Wenn Sie dem Jagdherrn nur die oberirdische grüne Lupinenmasse in Rechnung stellen wollen, werden Sie kaum etwas Nennenswerthes erreichen. Sie können dagegen mit vollem Recht behaupten, daß das Abfressen der Lupinen bereits bald nach dem Ausgang begonnen hat, also gar kein Wachstum der Lupinen, gar keine Wurzelbildung mit der beachtlichen Knöllchenbildung hat stattfinden können; daher ist die beachtliche Bildung von pflanzenaufnehmbarem Stickstoff durch das Wild verhindert worden. Sie veranschlagen sich diese Düngere Wirkung auf beispielsweise 15 Doppelzentner Roggenböden und 30 Doppelzentner Stroh, macht mithin so oder jodelt Markt für 1 ha. Nur in dieser Weise werden Sie zu einem befriedigenden Ergebnis kommen. **H. Küster-Dudow, Jfa.**

