



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 29.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1907.

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

Die wahre Rose von Jericho.

Von Fritz Freimuth. (Mit Abbildung.)

Die Rose war schon im grauen Altertum ein Sinnbild der Liebe, der Freude und der Lust, der Anmut und Zärtlichkeit, kurz: ein Sinnbild vieler Tugenden.

In der Götterlehre der alten Griechen war die Rose dem Lieblingsgott Amor, sowie der Göttin der Schönheit und der Liebe, Aphrodite, gewidmet. Den Gott Amor zeigen uns die zahlreichen Abbildungen von ihm als einen kleinen Knaben, allzeit blühend, fröhlich und munter. Sein Haar war golden wie der Staub der Rose; seine Pfeile, mit denen er das ahnungslose Herz der Menschen traf, waren so scharf wie die Stacheln, und die Flügel, mit denen er blitzschnell gezogen kam, bestanden aus duftenden Rosenblättern.

War die Rose bei den Griechen ein Sinnbild der Liebe, so war sie bei den kriegerischen Römern, namentlich zur Zeit ihrer größten Herrschaft, ein Sinnbild des Lohnes der Tapferkeit und großer Taten. Während des Verfalls des Römischen Reiches, als die alte Einfachheit verloren ging und Sittenlosigkeit und Schwelgerei überhand nahmen, wurde diese herrliche Blume leider zum Sinnbild des Lasters herabgewürdigt. Bei hohen Festmahlen pflegte man eine so große Fülle von Rosenblättern auf die Tische, an denen gespeist wurde, zu schütten, daß die Speisen davon ganz umgeben waren. Auch in der Geschichte der späteren Zeit hat die Rose eine bedeutende Rolle gespielt, wie sie ebenfalls in der Gegenwart als Königin der Blumen bezeichnet wird; aber nicht nur um ihrer Schönheit und ihres Symbols willen, sondern auch ihres Nutzens wegen wird sie verehrt; denn aus ihren Blättern gewinnt man das herrliche Rosenöl.

Rosen gibt es nun in unzähligen Formen und Farben, und die Gärtnereien sind bemüht, in jedem Jahre neue Sorten auf den Markt zu bringen, so daß man gegenwärtig von einem „Rosenkultus“ sprechen kann. Unsere heutige Abbildung führt uns auch eine Rose vor, welche aber im streng botanischen Sinne keine Rose ist, obgleich man sie „wahre Rose“

von Jericho nennt. Wir haben zu unterscheiden zwischen der „sogenannten“ und der wahren Rose von Jericho. Erstere trägt ihren Namen in doppelter Hinsicht mit Unrecht, denn erstens ist sie keine Rose und zweitens wächst sie nicht bei Jericho. Sehr häufig kommt sie vor in den Wüsten von Ägypten bis zum Toten Meer und ist dadurch ausgezeichnet, daß die zuerst ausgebreiteten Zweige sich zu einem mehr oder minder kugelförmigen Ballen zusammenschlagen. Werden die Pflanzen entwurzelt, so treibt der Wind diese Ballen weit über die Ebenen; die an den Zweigen haftenden

der algerischen Sahara bis Beludschistan in Afghanistan verbreitet. Sie hat die Eigentümlichkeit, daß sie in feuchter Luft die steifen Blätter des gemeinschaftlichen Hülfleibes öffnet und in trockener sie wieder schließt. Diese Bewegung der Blätter hat man mit dem Erschließen einer Rose verglichen.

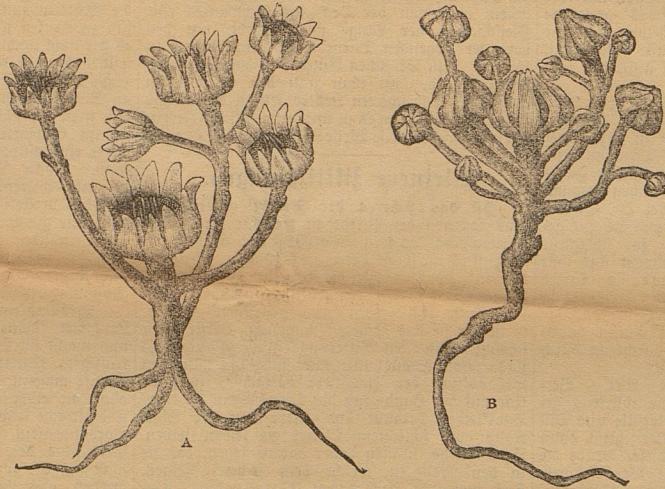
Etwas vom Krebs.

Von A. M. W.

Wie allgemein bekannt, ist der Krebs besonders in den Monaten ohne *v.*, also im Mai bis einschließlich August, von hervorragendem Wohlgeschmack, und sind es hier besonders wieder die Weibchen, welche die Eier noch unter dem Schwanz tragen, und die sogenannten „Butterkrebse“, die sich besonderer Beachtung erfreuen. Unter „Butterkrebse“ versteht man diejenigen Krebse, die, nachdem sie ihre harte Schale abgeworfen haben, nur noch mit einer Haut bedeckt sind.

Die Krebse haben nämlich das beneidenswerte Privilegium, von Zeit zu Zeit aus ihrer Haut fahren zu können. Da er einen festen Panzer besitzt, so muß er bei fortschreitendem Wachstum den Panzer abwerfen. In der Jugend, wo das Wachstum am schnellsten vor sich geht, häutet er sich auch am häufigsten; im ersten Jahre achtmal, im zweiten fünfmal, von da ab wird die Häutung immer seltener, vom fünften Jahre ab erfolgt sie beim männlichen Krebs noch zweimal, beim weiblichen nur noch einmal.

Die Art und Weise, wie die Krebse diesen Garderowechsel vornehmen, beschreibt ein krebskundiger Gelehrter, F. v. Mäskow, folgendermaßen: „Bei seiner



Wahre Rose von Jericho (*Odontospermum pygmaeum*).
A Im Wasser geöffnet. B Geschlossen.

Schälchen werden abgestoßen und auf diese Weise verbreitet. Eine alte Sage berichtet nun, daß diese Pflanze, wenn sie in der Weihnacht ins Wasser gebracht werde, aufblühe. Diese Tatsache ist vollkommen richtig; aber die „Weihnacht“ macht es nicht, sondern die Pflanze kann an jedem beliebigen Tage in dieser Weise zum Aufblühen gebracht werden. Die Zweige der Pflanze sind nämlich stark hygroskopisch, nehmen also viel Wasser auf. Infolge der Wasseraufnahme strecken sie sich gerade. Nimmt man sie dann aus dem Wasser heraus, so verdunstet dasselbe, und die frühere Gestalt eines Balles wird wieder gewonnen.

Die sogenannte wahre Rose von Jericho, welche uns unsere Abbildung zeigt, ist von

Häutung entwickelt der Krebs nicht nur überaus viel Schlaubeit und Besonnenheit, sondern auch so viel Anstandsgefühl, daß mancher Mensch ihn darum beneiden könnte. Er pflegt nämlich sein altes Gewand nicht eher ausziehen, als bis er das neue fix und fertig an Leibe hat, obgleich ihm das Verreisen des Schwanzes und der Scheren aus dem harten, ungelieblichen Stoff des zu enge gewordenen alten Panzers nicht wenig Mühe macht. Unser Held operiert in folgender Art: Sobald die Zeit des Schalenwechsels herannäht, zieht er sich, wie der Gremit in eine Kaulpe, in einen stillen Winkel zurück und fastet einige Tage. Infolgedessen beginnt die Schale von dem abgemagerten Körper sich allmählich zu lösen, während unter ihr eine neue, zarte Oberhaut sich bildet. Hierauf legt sich der Krebs auf die Seite und hält den Atem an,

das der Panzer wie eine reife Samenkapsel mitten auf dem Rücken aneinanderplagt und dem nach Befreiung Ringenden einen schmalen Ausgang bietet. Dem zuerst entpanzerten Rumpfe folgen dann unter angestrengtem Ziehen und Herren Weine, Schwanz und Scheren nach. Begreiflicher Weise fühlt sich der Feld nach so heissem Kampfe nicht wenig erschöpft, auch dauert es etwa zwölf Stunden, ehe das neue Kleid gehörig erhärtet. Da er nun weiß, daß es unter seinen harten Brüdern nicht ungestraft gelattet ist, weicht zu werden, sondern daß so ein Weichling von seinesgleichen ohne Erbarmen gepackt und aufgefressen wird, so ist er klug genug, nach einige Zeit in seiner Eremitage zu verbleiben, um, sobald ihm einer von seinem Geschlecht nahe kommt, anscheinend voll Mut und Auf sich loszuführen, wonach jener gewöhnlich, ohne sich nur den Bruder Schlauberger näher anzusehen, sofort das Weite sucht.

Krebse werden rascherweise nur auf die einfachste Art gefocht. Der eingeleistete Krebsesser findet nur einen Genuß an Krebsen ohne jede Beigabe oder Sauce.

Man setze eine Kasserolle mit reichlich Wasser und vielem Salz auf starkes Feuer und tue in das zum Sieden gebrachte Wasser die sauber gewaschenen Krebse hinein, wobei streng zu beobachten ist, daß jeder Krebs von dem kochenden Wasser völlig bedeckt ist. Das Wasser soll geradezu völlig schmecken. Nach wenigen Minuten werden die Krebse völlig rot sein und müssen nun vom Feuer zurückgezogen werden. Ist das Wasser sehr salzig, so wird man die Krebse nur noch einige Minuten ziehen lassen, gießt darauf das Wasser ab und bringt die trockenen Krebse warm in einer verdeckten Schüssel zu Tisch.

Da jedoch über den Geschmack nicht zu streiten ist, wollen wir nachstehend noch einige andere Krebsrezepte mitteilen.

Krebse in Bouillon gefocht. Man wäscht die Krebse sauber ab, tut sie sofort in siedendes Wasser, fügt Salz und etwas Kümmel hinzu und läßt sie, je nach ihrer Größe, zehn bis zwölf Minuten sieden, worauf man das Fleisch aus den Schwänzen und den Scheren bricht, mit sehr kräftiger Bouillon übergießt, etwas geriebene Semmel, Krebsstrümpfe, Zitronenschalen und eine Messerspitze gestoßener Muskatblüte hinzufügt, alles über gelindem Feuer einmal aufkochen läßt und sofort aufträgt.

Krebse à la bordelaise. Mohrrüben, Zwiebeln und etwas rohen Schinken schneidet man kleinstwürfelig und läßt es in zerlassener Butter mit wenig Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie schwenken, ohne daß die Butter Farbe nimmt. Hat man Salz, ein Gläschen Kognak, Paprikapfeffer sowie einen Eßlöffel Dr. Deikers Fleischsaff (Cornil) dazu gegeben und die gut gewaschenen Krebse hineingelegt, so übergießt man sie mit einer flüssigen Woselwein und läßt sie bedeckt auf schnellem Feuer in kurzer Zeit gar werden. Sind die Krebse bergartig in einer tiefen Krebschale angerichtet, so wird die Brühe mit einem Stückchen mit Quittin durchfuerteter Butter verdicke und gut durchfocht durch ein Sieb über die Krebse gegossen.

Krebse auf italienische Art. Verschiedenes Wurzelwerk, eine kleine würfelig geschnittene Zwiebel, sowie etwas Petersilie und Dill schneidet man in zerlassener Butter, gießt dann Weißwein hinzu und kocht in dieser Brühe die Krebse. Alsdann gießt man die Brühe durch, verfocht sie mit einer feinen Mehlschwitze, Tomatenpüree und etwas Fleischkraft, fügt zwei bis drei Eßlöffel abgebrannten Kognak und gehackte Petersilie dazu und zieht schließlich ein Stück Butter darunter. Die heiß gehaltene Krebse werden mit dieser Sauce übergossen und sofort aufgetragen.

Krebse auf Pariser Art. Zu 30 großen Krebsen bringt man eine aus $\frac{3}{4}$ l Wasser, ebensoviel Eßig und leichtem Weißwein bestehende, mit allerlei Suppenwurzel und Suppengrün gewürzte Flüssigkeit ins Kochen und schüttet dann die Krebse hinein, die man darin offen rot werden und bedeckt gar ziehen läßt. Inzwischen hat man eine recht kräftige Bouillon aus Dr. Deikers Fleischsaff mit vielen Suppenkräutern eine halbe Stunde gefocht, in die nun die Krebse hineingetan und noch zehn Minuten kochend erhalten werden. Dann läßt man sie in der Brühe abkühlen und, herausgenommen, auf einem Sieb abtropfen. Man serviert sie, auf einer Schüssel bergartig

angerichtet, mit Butter und Petersilie. Die so zubereiteten Krebse haben einen sehr feinen, pikanten Geschmack.

Krebse in Bier. Gut gewaschene Krebse werden in einen Topf gelegt und mit heißem Weißbier, Kümmel und genügend Salz schnell zum Kochen gebracht. Sind die Krebse hierin 10 Minuten überfocht, gießt man ein gutes Stück Butter, feingehackte Petersilie und eine Prise gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Nachdem die Krebse noch einmal aufgefocht, verdicke man die Brühe mit geriebenem Weißbrot, schwenkt die Krebse hiermit gut durch und trägt sie in dieser Sauce in einer Terrine auf.

Hinsichtlich des Essens der Krebse, das manchen mitunter einige Schwierigkeit bereitet, sei hier nach einer Festschiff des Fischereivereins für die Provinz Brandenburg nachstehender Fingerzeig gegeben: Um die Schale zu lösen, breche man zunächst die beiden großen Scheren mit den daran sitzenden Gliedern ab, entferne durch Überwiegen alle an der Schere befindlichen Glieder und schneide mit einem scharfen Krebsmesser die Rante der vollen Schere auf beiden Seiten ab, wodurch das Abbrechen nur einer flachen Schale ermüdet wird und das Fleisch einseitig freigelegt ist, um es dem Munde zuführen zu können. Nun nimmt man den Krebs in die linke volle Hand deartig, daß zunächst die Schwanzflosse, welche man zwischen Daumen und Zeigefinger festzuhalten hat, abzuschneiden hat. So weiter festhaltend, schneide man vom Schwanz vom unten nach oben die rechte Seite der Schale weg und bemeide sich mit Vorsicht, die obere Schale mit der unteren zugleich vom Schwanzende aus gliederweise so zu entfernen, daß das Fleisch unbeschadet am Krebs sitzen bleibt. Nun hat man den Krebsrumpf mit dem Rücken nach oben und mit dem Kopf nach vorn zwischen Daumen und Zeigefinger festzuhalten, um die Kopfspitze mit dem seitlich angelegten Messer abzuschneiden. Jetzt ist noch die Rückenschale vom Schwanz nach dem Kopf mitten durchschneiden und beide Hälften seitlich abzubiegen oder auch ganz zu beseitigen. Das verbleibende Gerippe vorsichtig haltend, hat man den im Schwanz befindlichen Darm noch zu entfernen, indem man von der Decke des Schwanzes eine Fleischschicht der Länge nach abhebt, um den darunter liegenden Darm leicht herausheben zu können. Ein Stückchen Butter auf das Schwanzfleisch legend, läßt man nun den so mühsam erreichten, aber schönen Vordereis in den Mund spazieren. Man kann es zu einer erstaunlichen Fertigkeit bringen, auf diese Weise Krebse in Wasse zu essen.

Kleinere Mitteilungen.

Ist das Scheren der Pferde vorteilhaft? Das Scheren der Pferde ist gut für Jagd- und Luxuspferde, die sorgsam gepflegt und abgewartet, namentlich für solche Tiere, die täglich gut gestriegelt werden. Was dagegen die Zug- und Arbeitspferde anbelangt, die tagsüber sehr angestrengt bleiben und meist sehr oberflächlich gestriegelt werden, so ist für sie das Scheren nachteilig, da sie mehr schwitzen und allen Witterungseinflüssen ausgesetzt sind. Vom Standpunkt einer möglichst humanen Behandlung der Haustiere betrachtet, liegt es klar auf der Hand, daß die Tiere, wenn sie ihres Haarkleides beraubt sind, mehr von der Hitze, Kälte oder schlechtem Wetter zu leiden haben. Ihre Besitzer müssen daher darauf sehen, daß sie in den Monaten, welche dem Scheren folgen, stets eine gute Decke haben.

Haarpflege des Rindviehes nach überstandener Maulenseuche. Das Aussehen des Rindviehes ist bekanntlich nach überstandener Seuche ein sehr elendes. Die Tiere sind abgemagert, und Haut und Haare machen einen sehr unangenehmen Eindruck. Solche Tiere bedürfen daher nicht nur der sorgfältigsten und kräftigsten Fütterung, sondern ganz besonders auch guter Haut- und Haarpflege, falls ihr Aussehen und Wohlfinden bald ein besseres werden soll. Neben genügender Einstreu muß täglich eine zweimalige Reinigung mit Striegel und Bürste stattfinden. Auch ist eine Wäsche mit lauem Seifenwasser wöchentlich einmal zu empfehlen. Die Reinhaltung der Haut soll auch bei gesunden Tieren eine Hauptfrage des Landwirts sein. Eine saubere Haut wirkt günstig auf die Atmungs- und Verdauungsorgane ein, und das Sprichwort: „gut gepuzt ist halb gesättigt“ hat immer noch seine volle Berechtigung.

Leberentzündung der Ferkel. Die an der Leberentzündung erkrankten Ferkel verschmähen gänzlich das Futter und liegen viel auf dem Bauch, welcher stark geschwollen ist. Oft schreien die Ferkel ohne jede Veranlassung, springen auf, fallen um und sind bald tot, oder aber, sie beruhigen sich und legen sich wieder hin. Zuletzt beginnen die Tiere beim Gehen zu wanken, machen ganz schwankende Bewegungen und sind dann plötzlich tot. Nicht selten findet man, daß die Haut solcher Tiere entweder stellenweise oder allgemein ganz blaurot gefärbt ist, so daß oft die Leute Verdacht auf Rotlauf hegen. Es ist vorzunehmen, daß alle Ferkel einer Bestäubung an dieser Krankheit fassen, oft kamen auch nur vereinzelte Todesfälle vor. Ein untrügliches Mittel hat man leider gegen diese Krankheit noch nicht gefunden.

Im Ziegenstall soll auch in der warmen Jahreszeit die Temperatur nicht über 18 bis 20° C betragen. Dies kann ermüdet werden durch öftere Lüftung des Mistes. An Ventilation darf es natürlich nicht fehlen.

Die brütende Gans will, gleich den Brüterinnen des andern Nut Geflügels, vor allem Ruhe haben, soll das Brutgeschäft ein befriedigendes Resultat ergeben. Man wähle den Platz zur Anlage des Brutneistes daher niemals so, daß häufige Störungen durch schwere Gefährte, bellende Hunde oder dergleichen vorzukommen können. Auch ist Besuch von Katzen, Hatten oder gar Wieselchen und Zittsen unmöglich zu machen. Das Futter muß man dem Tiere nicht so nahe setzen, daß es vom Neste aus Nahrung zu sich nehmen kann, sondern es muß gesondert sein, sich einige Schritte bis zur Futterstelle zu bewegen. Dadurch wird auch Gelegenheit zu den notwendigen Entleerungen gegeben, und einem Beschnutzen des Nestes vorgebeugt. Der Fütterung ist erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken; Futter, durch welches das Bruttier leicht Durchfall bekommen könnte, darf nicht gereicht werden. Safer und Brot werde darum reichlich gegeben. Außer dem Trinkbedürfnis muß auch dem Vabetriebe gemilde gefischen durch Aufstellen eines größeren flachen Gefäßes mit Wasser. Es schadet auch durchaus nicht, wenn die Brüterin zum nahen Teich hinausgehen kann, um zu trinken und zu baden. Den Brüterinnen ist es gar nicht nachteilig, wenn das Tier bis zu einer halben Stunde vom Neste bleibt. Die Erfahrung zeigt, daß die Eier mit dem Regejahre der Gänse an Stärke zunehmen. Es ist also nicht erforderlich, daß man die schwersten Eier zu Brut verwendet, da im Gegenteil von den Eiern der jüngeren Tiere ein gesünder Nachwuchs erwartet werden kann. Sollte das Malheur es einmal wollen, daß eine brütende Gans nach kurzer Zeit ihre Brut verliert und das Nest verläßt, so forze man nur gleich für eine tüchtige Brutheime oder ein Trutzhuhn. Diese bringen erfahrungsgemäß auch die jungen Gänsechen heraus. Sie führen und hegen dieselben auch bestens, bis diese selbständig der Nahrung nachgehen können. W. A.

Bekämpfung der Schafzeden. So mancher Landwirt schaut betrübt auf seine Schafherde und macht die Wahrnehmung, daß sie trotz gutem, kräftigem Futter nicht recht gedeihen will. Die Schafe magern ab und geben zum Teil ganz ein, ohne an einer eigentlichen Krankheit zu leiden. Die Ursache liegt in solchen Fällen meist an dem Vorhandensein von Schafzeden, welche zum Geschlechte der Lausfliegen gehören und welche nicht als Et, sondern bereits als Puppe abgelegt werden, aus welcher sich in etwa vier Wochen eine Zede entwickelt, die schon in einigen Wochen wieder geschlechtsreif ist, so daß die Vermehrung dieses Schädlings aus Ungeheurer grenzt. Zur Bekämpfung dieser Parasiten, die nach der Schur in Gestalt von Brut zwischen den Wollstoppeln auf dem Schafe zurückbleiben, hat sich Insektenpulver und die vielfach angewandte Tabakabschöpfung nicht so recht bewährt, weil mit diesen Mitteln der erwähnten Brut nicht Zielkommen ist. Dagegen kommt man zum Besten, wenn man die Schafe in Wasser badet, dem 1 bis 1½% Kreolin oder Lysol zugesetzt ist, da letzteres Mittel auch die Brut tötet.

Zur Ziegenentzung zwischen Heu und Grummet. Mander Besitzer von Viehen, die im Herbst und Winter überdennmt werden, weiß oft nicht, wann er die Phosphoräureentzung geben soll, welche doch für den Mastenertrag und noch mehr für den Wert des Futters von so großer Bedeutung ist. Ein sehr guter, in letzter

Zeit schon von vielen Landwirten mit Erfolg gewählter Ansbeweg ist die Düngung der Wiesen mit Thomasmehl gleich nach dem ersten Schnitt. Die Wirkung einer Düngung unmittelbar nach der Ernte ist auf Überschwemmungswiesen sicherer und besser, als wenn man bis zum Herbst oder gar bis zum Abflauen des Wassers im Frühjahr warten wollte; denn nun kann sich das Thomasmehl schon im Sommer im Boden verteilen und bereits die Entwicklung des zweiten Schnittes fördern. Vor allem aber gehen die Wiesenpflanzen gekräftigt in den Winter und können im nächsten Frühjahr gleich beim Erwachen der Vegetation sich den Vorrat an Phosphorsäure gründlich zunutze machen. Im Sommer sind die Wiesen fester und lassen sich deshalb besser weiden und befahren als im Winter. Dazu kommt, daß man im Sommer das Thomasmehl immer dünnlich erhält, während es im Herbst bei dem alljährlich wiederkehrenden Wagenmangel häufig nicht rechtzeitig eintrifft und darum oft die rechte Zeit zur Düngung verpaßt wird. Die außer der Düngung mit Thomasmehl noch erforderliche Kaliumsalz erfolgt unmittelbar nach der Heuernte in Form des 40prozentigen Kalifalzes, welches weniger ätzende Nebenbestandteile enthält und daher die verwundeten Pflanzen und jungen Triebe weniger schädigt als der Kainit. Will man jedoch ganz sicher gehen, so verwendet man auf Überschwemmungswiesen Kalifalze lieber im zeitigen Frühjahr, unmittelbar nach dem Abflauen des Wassers. W.

Starkzehrende Gemüse, namentlich sämtliche Kohlkarten, auch Kohlrabarber, Tomaten usw. erhalten öfter einen Düngguß, der einige Zeit vorher angelegt wird. Man gibt ihn am besten abends oder an trübigen Tagen. Derartige Düngungen sollen jedoch nicht bis kurz vor dem Gebrauch der Gemüse verwendet werden, da diese sonst an Geschmack und Aussehen leiden. C.

Gutes Bindematerial zum Fleischen der Endivie ist Schilf. Selbiges wird zur Heuzzeit, wenn der Wasserstand der Teiche meist nicht tief ist, ausgezogen und etwas an der Sonne getrocknet. Ehe es jedoch völlig dürr geworden, reißt man die einzelnen Schilfblätter der Länge nach in mehrere Streifen. Alsdann ist das Material zum Aufbinden der Endivie bereit und wird in Strängen zusammengebunden aufbewahrt, bis das Fleischen der Endivie beginnt. Nur ein Schilfstreifen ist für eine Endivienpflanze erforderlich. Dieser wird ziemlich lose um das obere Ende der Blätter geschlungen. Das Material faßet sehr billig und bindet sich so gut wie eine Schnur. Gewarnt sei vor dem zu harten und festen Einwickeln der Endivie. Dies schadet in jedem Falle, da hierdurch das Weiterwachsen der Pflanzen stoden muß. Bei Regenwetter fault die Endivie zusehends bei solcher Behandlung und starke Sonneneinstrahlung läßt dieselbe hingegen alsbald vergilben und gar ausdünnen. W. A.

Katzenrippen englisch. Man schneidet 6 bis 8 kleine, aber nicht zu dünne Katzenrippen und ebensoviel dünne Scheiben mageren, mild gesalzenen Speck. In einer großen Pfanne läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt die leicht gepfefferten Rippen und den Speck hinein und röstet beides auf hellem Feuer. Nachdem man die Pfanne vom Feuer genommen hat, richtet man Fleisch und Speck abwechselnd im Kranz an und gibt in die Mitte kleine, geröstete Kartoffeln. In die Pfanne träufelt man 6 bis 8 Tropfen Zitronensaft, ebensoviel Maggiss-Würze und ein wenig kräftige Sals, schüttelt alles gut durch und gießt es über das Fleisch. A. M.-Fr.

Gedünstete Gurken. Die Gurken werden geschält, in ungefähr 5 cm lange Stücke und diese in je vier Längsteile geschnitten, von dem Kernfleisch befreit, leicht gesalzen, mit feinem Öl bestricht und eine Stunde beiseite gestellt. Dann drückt man sie in einem Tuche aus, röstet sie in Butter auf starkem Feuer an und dünstet sie mit der nötigen braunen Sauce und einer Prise Pfeffer nicht zu weich. Kurz vor dem Anrichten schwenkt man etwas recht frische Butter darunter, während man die erste Butter vor dem Hinzuziehen der Sauce abtrotzt. A. M.-Fr.

Speckierhansen mit Spinat (einfach). Aus einem Stück geräucherter Speck schneidet man dünne Scheibchen, brät diese gelb, schüttet gewöhnlichen Gierkuchenteig darüber und bäckt Kuchen in beliebigem Maße. Der Spinat wird verlesen, sauber gepulvt, mehrmals in frischem Wasser gewaschen, in hochwallendem Salzwasser zehn Minuten gekocht, abgeseigt, mit kaltem Wasser abgekühlt, gut ausgedrückt und mit einer

Zwiebel sehr fein gewiegt. Aus Mehl und gutem Weichspeck oder Butter macht man eine helle Mehlschwitze, rührt den Spinat dazu, verdünnt mit etwas kochendem Wasser, gibt Salz, weizen Pfeffer und eine Spur Muskatnuss daran, läßt unter Umrühren etwa noch zehn Minuten leise kochen und gibt dem Gemüse beim Anrichten durch einen kleinen Zusatz von Maggiss-Würze kräftigen Wohlgeschmack.

Capeten, welche mit einem Kleister festgelebt sind, dem ein Quantum Alaun beigemischt ist, werden nicht von Ameisen, Wanzen und anderem Ungeziefer als Schlupfwinkel benutzt. Man sorge also dafür, daß der Tapezierer seinem Kleister dieses im übrigen unschädliche Mittel beimischt. R.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

Frage 130. Meine Kaninchen (große Art) sind lustig, fressen gut, fangen jedoch plötzlich an zu kriechen, taumeln und sitzen ganz trumm. Kopf und Vorderläufe lang nach vorn gestreckt, die Schnauze auf den Boden. Sie gehen nach einigen Tagen ein und sind jetzt etwa 10 Wochen alt. Was ist dies für eine Krankheit, und wie ist derselben abzuheilen? Gefüttert wird Gras, Heu und einige Kartoffeln. G. O. in L.

Antwort: Bei Ihren Kaninchen scheint es sich um die sogenannte Lähmung zu handeln. Es werden von dieser Krankheit meist die belgischen Riesenkaninchen befallen und sind die Symptome dabei dieselben, wie von Ihnen angeführt wurde. Die Ursache ist auf Erkrankung der Nieren, hervorgerufen durch kalte (Zugboden) oder nasse Stallung. Geben Sie reichlich Petersilienwurzeln und pulverisierte Wacholderbeeren in das Futter. (Mele oder gedöchte Kartoffeln.) Die Patienten werden zwei bis dreimal mit einer nicht zu harten Bürste an dem hinteren Körperende, wo die Nieren liegen, gebürstet, wonach diese Teile bis auf die Haut kräftig mit Terpentinspiritus eingerieben werden. Zu beachten ist ferner, was früher schon häufig gesagt wurde, daß die Tiere warme Gemüter haben und kein kaltes Grünfutter sowie dumpfiges Heu erhalten. Um die Folgen zu vieler Grünfütterung abzuschwächen, ist es deshalb auch stets ratsam, nebenbei trockenes Brot oder etwas Hafer, sowie gutes Heu zu verabreichen. H. A. S. H.

Frage 131. Wie ziehe ich Krähen, Eßern und Eichelhäher auf, welche Krankheiten können sie bekommen, und was heißt dagegen? A. L. in Sch.

Antwort: Da Krähen, Eßern und Eichelhäher zu den Weichfressern gehören, ist die Fütterungsweise die gleiche. Junge Tiere erhalten als erstes Futter Weichkäse (Quark), dem ein wenig Sand zur besseren Verdauung beigelegt wird. Ferner alle Sorten roher Fleischabfälle, sowohl Rindfleisch als auch bestes dazu passend ist. Die Stücke müssen so zerleinert werden, daß die Tiere sie bequem aufnehmen können. Wenn die Vögel noch nicht selbständig zu fressen vermögen, ist Aufpöpelung (Stopfen) notwendig. Dem Futter ist dann und wann einiges Grünes, wie Salat, Vogelweide, gerodet beizumengen. Auch zerhackte Regenwürmer werden gern genommen. Was Ihre zweite Frage, betreffend alle Krankheiten dieser Vögel, anlangt, so kann diese in einer Briefkastennote unmöglich vollständig erledigt werden. Bei Erkrankung wollen Sie deshalb jeden einzelnen Fall besonders aufführen oder sich ein Werk, welches die Weichfresser unter den Vögeln behandelt, anschaffen. Derartige Werke sind in jeder besseren Buchhandlung erhältlich. Rg.

Frage 132. Ist es gewagt, zwei Paar Lachtauben, die in einem Schlag brüten, gleich andern Tauben frei fliegen zu lassen? H. C. in G.

Antwort: Freifliegende Lachtauben sind allerdings schon geübt worden, doch ist zu nächst davon abzuraten. Die Tiere müssen sich erst gut an ihre Umgebung gewöhnen haben, ehe ein solcher Versuch erfolgt. Wenn Sie eine größere Voliere hätten, wäre dies für diese Zucht von Vorteil. In einer späteren Nummer soll über freifliegende Vögel ein Artikel in diesem Blatte erscheinen und können Sie dann bei der zweiten oder dritten Brut solchen Versuch machen. Um

meisten hat man Aussicht auf Erfolg, wenn das betreffende Grundstück recht isoliert gelegen ist. Rg.

Frage 133. Zu meinem Kirchgänge habe ich große Kuppenplage, welche mir die Ernte jedes Jahr vernichtet. Es ist erkens eine kleine, grüne Made, welche sich in den Blütenfeld einnistet und die Frucht noch vor dem Verblühen austrifft. Ferner ist eine 2/2, cm lange, bunte, mit sehr harter und glatter Haut versehene Raupe so stark vorhanden, daß auf jedem Baum viele Hundert sitzen. Was ist zu machen? A. B. in S.

Antwort: Ihre Kirchgängeplage ist hauptsächlich vom Blütenstecher befallen. Wo der in Massen auftritt, so nimmt es kein Wunder, daß Ihnen die ganze Ernte verdirbt wird. Zur Orientierung und Bekämpfung dieses Schädlings sei Ihnen folgendes mitgeteilt: Sobald die Sonne im Frühjahr die Knospen befeht, erscheint ein kleiner Käuffelkäfer, der die Knospen mit seinem langen Rüssel ansticht und ein Ei hineinlegt. Nach etwa 8 Tagen schlüpft hieraus ein kleiner Wurm, der gleich seine zerstörende Tätigkeit beginnt. Er verpuppt sich nach ungefähr 14 Tagen in der vertrockneten Blüte und kommt zu Anfang Juni der neue Käfer hervor. Er überwintert mit Vorliebe hinter alter Rinde am Stamm usw. Seine Verdringung besteht darin, jetzt Insektensanggürtel um die Stämme zu legen. Diese werden im Oktober abgenommen, und Sie werden staunen, was sich da für Schädlinge einen Unterschlupf gesucht haben. Dann werden Feintrüge gegen den Frostpflanzler um die Stämme gelegt. Ferner müssen sämtliche Stämme und stärkeren Äste alljährlich im Herbst sorgfältig abgekratzt, die alte Rinde und Flechten verbrannt werden. Dann haben wir im Karbolinum ein wirksames und billiges Befämpfungsmittel. Kräftig angewandt, leistet es uns unschätzbare Dienste im Kampfe gegen die Obstbaumschädlinge. Dieses Mittel muß mindestens dreimal, nach dem Laubabfall bis zum neuen Austrieb, angewandt werden. Einmal gleich nach dem Laubabfall, dann im Januar oder Februar, und das dritte Mal kurz vor dem Austrieb, Mitte oder Ende März. Und zwar für Steinobst 15 bis 20prozentige Mischung. Das Beistreichen muß aber so ausgeführt werden, daß Äste und Zweige in einer dichten Nebel gehüllt werden. Dann wird nach dem Austrieb, wenn junge Triebe und Laub etwas abgehärtet sind, bei trübigen Tagen noch einmal mit einer fünfprozentigen Lösung gesprüht, aber nicht während der Blütezeit. Hieraus ergeben Sie, daß der Kampf gegen die Schädlinge unserer Obstbäume das ganze Jahr hindurch anhängt. Ein Radikalmittel gibt es nicht oder nur dann, wenn sämtliche Garten- resp. Obstbaumbeitzer in der Bekämpfung dieses Schädlers einig sind. St.

Frage 134. Meine Bienen nützen plötzlich massenhaft, rennen unruhig vor dem Stände hin und her und sterben ab, auf dem Flugbreit habe ich Rot in laugen, grünen Streifen beobachtet. Was ist als Gegenmittel zu tun? A. B. in St. W.

Antwort: Ihre Bienen haben die Lauf- oder Walfkrankheit. Über die Ursachen derselben sind weder die Gelehrten noch die Imker einig. Als Heilmittel empfehlen wir Ihnen, den Bienen abends ein Futter von lauwarmem Honig, dem etwas Bittererz beigelegt ist, zugeben. Tritt Regen ein, so pflegt die Krankheit gehoben zu sein. Übrigens finden Sie eine genaue Beschreibung der Walfkrankheit, sowie aller sämtliche Bienenkrankheiten in dem „Praktischen Bienenmeister“ von Hermann Melzer, Verlag von F. Neumann in Neudamm, Preis 1,80 Mk. G. M.

Frage 135. Wie werden Champignons und Steinpilze nach dem Einsammeln behandelt, um sie im getrockneten Zustande an Delikatessengeschäfte verkaufen zu können? D. W. in B.

Antwort: Die Pilze werden nicht gewaschen. Man wählt schöne, große und recht trockene Exemplare, reißt sie saftig, doch gründlich mit einem sauberen Tuch ab, schneidet sie in dicke, große Stücke, reißt sie auf Fäden, und trocknet sie in der Sonne oder am Ofen, bis sie „rappeldürr“ geworden sind. Die innere Feuchtigkeit ist hierzu weniger geeignet, zumal wenn die Pilze nicht hoch liegen können; sie fleben auf dem Papier fest. Die getrockneten Pilze verwahrt man am besten in Papierböden oder leichten Säcken an einem trockenen Ort auf. Sollten die Pilze weich werden, dann trocknet man sie nochmals, damit sie nicht von dem Mottenwühl heimgeführt werden. Um diesem vorzubeugen, befreut man sie auch mit pulverisiertem weizen Pfeffer. A. M.-Fr.

