



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 50.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

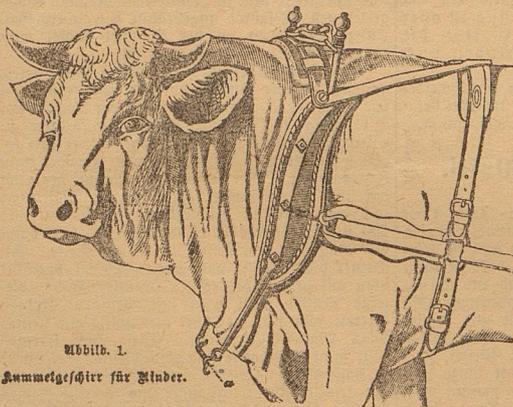
1907.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalte dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Geleg vom 13. Juni 1901.) —

Ruh und Gulle als Zuchtthier.

Von M. Wa. (Mit 2 Abbildungen.)

In den hochentwickeltesten Industriegegenden Rheinlands und Westfalens wird ein Kuh- oder Ochsenjoch als Seltenheit angestaunt; hier kennt man als Zuchtthier nur das Pferd.



Abbild. 1.

Kammgeschirr für Küder.

Nun ja, in ausgesprochenen Industriegegenden ist das auch zu verstehen, selbst für kleinere Wirtschaften, denn hat das Pferd die Feldarbeit getan, so macht es Lohnfahren, die sehr gut bezahlt werden und bares Geld in die Wirtschaft bringen.

Ganz anders aber in mehr ländlichen Gegenden. Auch hier hat man in manchen Gegenden vollständig auf die Zugkraft des Rindes verzichtet, und Wirtschaften, die zu Väternzeiten nur mit Ochsen oder Kühen bewirtschaftet wurden, haben heute mehrere Pferde eingestellt. Aber die Folge davon ist, daß die Leute viel mehr arbeiten müssen wie früher und daß ihr Wohlstand zum mindesten nicht gewachsen ist. Woher kommt denn das? Nun, das ist sehr einfach. Als die Leute noch mit Kühen oder Ochsen arbeiteten, hatten sie die Zugkraft ganz oder beinahe umsonst, heute müssen sie sie schwer bezahlen. Durch die Anschaffung zweier Pferde haben sie ihr Betriebskapital um 14- bis 1600 Mark vermehren müssen, ohne daß die Einnahmen wachsen. Um so mehr aber wachsen die Ausgaben. Die Pferde verlangen teures Futter, sie sind weicher und vielen Krankheiten unterworfen. Fällt ein Tier, so ist der Verlust viel größer als bei einer Kuh, die aus der Nachzucht ergänzt werden kann. Und

so kommt eines zum anderen, so daß es wirklich Kleinbauern gibt, die nur für ihr Pferd arbeiten, denen der kleine Überschuß, der sonst als Notpfennig zurückgelegt werden könnte, von ihrem Pferde ganz aufgefressen wird. Ist das nicht traurig? Die billige Arbeitskraft aber liefert unstreitig die Milch, und da beim Kleinbauern die Zeit nicht den Wert hat wie im Großbetrieb, so darf die Züchterparnis, die durch das Pferd erzielt wird, nicht allzu hoch bewertet werden.

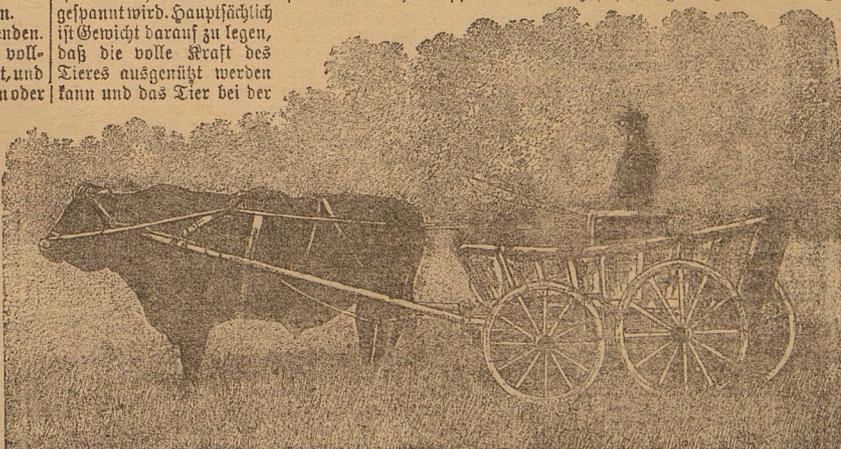
Nun wird zwar vielfach angenommen, daß der Milchtrag der Kuh unter der Arbeit leidet. Gewiß, ein geringer Verlust tritt ein, aber er ist so gering, daß er kaum ins Gewicht fällt und wird außerdem ausgeglichen durch höheren Fettgehalt der Milch. Der Ruh selbst aber tut die Arbeit nur gut, sie wird gesund und kräftig und besonders gegen das sogenannte Kalbfieber viel mehr widerstandsfähig als sonst. Dabei ist es wohl selbstverständlich, daß die Kuh nicht vom frühen Morgen bis zum späten Abend arbeiten soll, am besten arbeitet man wohl mit halben Tagen, aber wer die Arbeit einzuteilen versteht, wird sehr gut damit fertig werden. Von großer Wichtigkeit ist nun noch die Art und Weise, wie die Kuh eingespant wird. Hauptsächlich ist Gewicht darauf zu legen, daß die volle Kraft des Tieres ausgenützt werden kann und das Tier bei der

Arbeit keine Schmerzen hat. Ist letzteres der Fall, so tritt nicht nur Milchverlust, sondern auch Verschlechterung der Milch ein. In dieser Beziehung dürfte nun das Kammgeschirr (Abbild. 1) von allem das Beste sein und die Fische und Doppelfische langsam aber sicher verdrängen. Dazu kommt noch, daß das Rind im Kammgeschirr einen viel rascheren Gang annimmt als im Joch. Wo noch mit dem Joch gearbeitet wird, soll man wenigstens auf Kammfielen resp. Halsjoch hinarbeiten, da das Stirnjoch den Druck der Last auf einen zu kleinen Körperteil verteilt und daher Druckschäden nicht ausbleiben. Höchstens sollte man es bei Bullen anwenden (Abbild. 2), denen auch leichte Arbeit sehr beförmlich ist. Sie verfallen dadurch nicht so schnell, bleiben sonstmütiger und länger für die Zucht geeignet, was besonders bei wertvollen Tieren ein großer Vorteil ist. Die Abneigung gegen Kuh- oder Ochsenwirtschaft kommt vielfach nur daher, daß der Landmann noch immer viel zu wenig rechnet. Doch darüber ein andermal.

Der Scheideschlamm als Düngemittel.

Von B.

Die Lehren der Agrikulturchemie haben gegenwärtig bei dem größten Teile unserer Landwirte bereits so viel Auernehmung gefunden, daß man bei der Bodenbeseelung in den meisten Fällen für eine genügende Stickstoff-, Phosphorsäure- und Kalizufuhr Sorge trägt. Viel weniger



Abbild. 2. Kuh „Lorenz“, brauner Ostfrieser.

Oct. 4. April 1898 in Ostfriesland. Züchter: Iphenga-Siegelsum. Besitzer: Paul Becker-Grünthal.

befannt ist es dagegen, daß gerade bei der Anwendung von Kunstdünger, besonders von Kalisalzen, auch ein anderer notwendiger Bestandteil der Ackererde in ausgiebiger Maße vorhanden sein muß, nämlich der Kalk.

Durch die Wirkung der Kalisalze verarmt der Boden an Kalk; da die Kalkverbindungen aufgeschlossen, d. h. aus dem schwerlöslichen Zustande, in dem sie im Ackerlande vorhanden sind, in einen sehr leichtlöslichen übergeführt werden, daher in den Untergrund versinken und für die Pflanzen verloren gehen. Durch öftere Kalidüngungen wird also der Boden immer kalkärmer, bis schließlich kein Kalivorrat vollständig erschöpft ist. Sinkt der Kalkgehalt eines Bodens auf $\frac{1}{2}\%$ seiner Trockensubstanz, oder ist dieser Minimalgehalt an Kalk in einer Ackererde von Natur aus überhaupt nicht vorhanden, was häufig der Fall ist, so bezeichnet man solche Böden als kalkarm. In diesem Falle ist eine öftere Kalkung der Felder durchaus notwendig, wenn sie die der leuren Verwendung von chemischen Düngesalzen entsprechenden höheren Ernteerträge abwerfen sollen. Zum Kalken der Acker eignet sich nun vorzüglich der Scheidkalk oder Scheideschlamm der Zuckerfabriken, dessen Verwendung an Stelle von reinem Kalk oder Mergel erhebliche Vorteile bietet.

Der Scheideschlamm ist ein Abfallprodukt der Zuckerraffination. Er enthält im feuchten Zustande 40 bis 45% kohlenstoffsauren Kalk und einen großen Teil der in den Zuckerrüben enthaltenen Pflanzennährstoffe, nämlich geringe Kalkmengen, besonders aber Stickstoff und Phosphorsäureverbindungen. Setzt man nur die drei letzteren Stoffe in Rechnung, so beträgt der Düngewert des frischen Scheideschlammes 35 bis 40 Pfg. pro Doppelzentner. Er ist aber bedeutend wertvoller, wenn man seinen Hauptbestandteil, den hohen Gehalt an kohlenstoffsaurem Kalk berücksichtigt. Auch der Wassergehalt des Schlammes ist kein unnützer Ballast, sondern bei der Verteilung desselben auf den Feldern von guter Wirkung, und zwar dadurch, daß er nach dem Ausfräieren einen vollständigen Zerfall des sonst zähe Klumpen bildenden Düngemittels ermöglicht. Der Scheideschlamm wird von den Zuckerfabriken in großen Mengen erzeugt und weit unter seinem Werte an die Landwirtschaft abgegeben. Die hervorragenden Wirkungen dieses ebenso billigen wie wertvollen Düngers erstrecken sich auf sämtliche Kulturpflanzen, Springen aber besonders bei den Hackfrüchten ins Auge, die an Kraft und Bearbeitung des Bodens große Anforderungen stellen. So ist z. B. der Scheideschlamm, wie Professor Hollrung in Halle durch ausgedehnte Feldversuche, bei denen 150 Zentner pro Morgen zur Anwendung kamen, festgestellt hat, ein sehr wichtiges Mittel zur Hebung der Rübenkultur. Nach den Beobachtungen von Professor Hollrung äußert sich der Scheideschlamm im Boden nach vier Richtungen:

Erstens wirkt der Scheideschlamm organbildend; denn er befördert die Wurzelbildung und beteiligt sich an der Erzeugung des Blattgrüns. Ein kräftiges Wurzelsystem und eine genügende Menge gesundes Blattgrün sind aber für das Gedeihen aller Pflanzen unentbehrlich. Bei der Zuckerrübe ermöglicht eine kräftige Wurzel eine starke Aufnahme von Nährstoffen, die bei Vorhandensein von viel Blattgrün in viel Zucker umgewandelt werden.

Zweitens wirkt der Scheideschlamm chemisch, indem er die Nährstoffe des Bodens umwandelt und für die Pflanzen aufnahmefähig macht. Er zerlegt den kieseligen Kalk der Ackererde und verwandelt die organischen und ammoniakalischen Stickstoffverbindungen in Salpetersäure, die einzige Verbindungsform, in welcher der Stickstoff von den Pflanzen aufgenommen werden kann. Der Scheideschlamm macht ferner schädliche Stoffe des Bodens unschädlich. Er stumpft die Säuren des Bodens ab, macht schädliche Eisensalze un wirksam und verhindert, daß die in den Acker gebrachte Phosphorsäure mit der Tonerde und Eisenerde unlösliche Verbindungen eingeht und auf diese Weise für das Wachstum der Pflanzen unbrauchbar wird.

Drittens übt der Scheideschlamm physikalische Wirkungen aus. Den Boden erwidert er und verleiht ihm eine erhöhte Aufnahmefähigkeit für Wasser, sowie die Eigenschaft, das Wasser nur langsam wieder abzugeben, da er eine poröse, schwammige Struktur der Ackerkrume

erzeugt. Gerade die Zuckerrübe braucht zu ihrem Wachstum bedeutendere Mengen Wasser als fast alle anderen Kulturgewächse. Darum ist es beim Zuckerrübenbau besonders wichtig, die wasserhaltende Kraft des Bodens durch starke Düngung mit Scheideschlamm aufzubessern.

Viertens sind die direkten gesundheitlichen Einflüsse des Scheideschlammes auf das Wachstum der Pflanzen mannigfaltig. Er greift häufig die Krankheits-erregere direkt an und beseitigt vor allem bei der Zuckerrübe den Wurzelbrand, während gleichzeitig bei genügender Anwesenheit von Scheideschlamm das jugendliche Wachstum der Pflanze sichtlich gefördert wird.

Diese vielfachen Wirkungen des Scheideschlammes treten besonders bei kalkarmen Böden auf das deutlichste hervor. Ein größerer oder geringerer Erfolg einer kräftigen Düngung des Feldes mit Scheideschlamm ist daher stets eine einmündige Antwort auf die für jeden Landwirt wichtige Frage, ob sein Acker kalkarm ist oder nicht.

Düngte man ein kalkarmes Rübenfeld mit 150 bis 200 Zentner Scheideschlamm auf den Morgen, so machte man allgemein die folgende Beobachtung: Die stark mit Scheideschlamm gedüngten Rüben zeigten gleich von Anfang an ein fröhliches Wachstum und zeichneten sich bald aus durch die gesunde schwarzblaue Färbung ihrer Blätter. Sie reiften nur langsam, erst in der zweiten Oktoberhälfte, ergaben aber ihres längeren Wachstums wegen eine größere Ernte, oft über 200 Zentner pro Morgen. Im Zuckergehalte standen die mit Scheideschlamm gedüngten Rüben den anderen nicht nach, dagegen hielten sie sich viel besser in den Wintern und verloren in denselben nur wenige Zehntel ihrer ursprünglichen Zuckergehalte, selbst wenn auch die Anlieferung der Rüben an die Fabrik erst im Januar erfolgte. Diese Erscheinung ist aber von höchster Bedeutung, weil jetzt die Fabriken fast allgemein die Rüben nach Zuckergehalt bezahlen.

Alle diese Eigenschaften machen den Scheideschlamm zu einem der wertvollsten Hilfsmittel beim Rübenbau und in der gesamten Landwirtschaft.

Gerichte für die Festtafel.

Von H. M.-Fr.

Sellerie-suppe. Den größten Teil einer schönen englischen Sellerie schneidet man in kleine Stücke, wäscht sie sauber und gibt sie zehn Minuten in kochendes Salzwasser. Dann gießt man sie sofort ab, kühlt sie ab und tut sie mit einem Eßlöffel Butter in den Suppentopf, läßt drei Minuten anschnoren und füllt mit Wasser auf. Nun gießt man den dritten Teil einer Kalbsbrühe, vier gehackte Kartoffeln, Salz, Pfeffer, zwei Stengel Petersilie, sowie Vorbeerblatt hinzu und läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, worauf man das Kalbsfleisch herausnimmt und die Suppe durch ein feines Sieb schlägt. Nachdem der Suppentopf gereinigt, bringt man die Suppe wieder hinein und kocht sie von neuem auf. Inzwischen verührt man vier Eigelbe mit einigen Eßlöffeln guten, süßen Rahm und legt hiermit die Suppe im Augenblick des Anrichtens.

Mousseline von Heilbutte mit Hummersauce. Eine 1 kg schwere Heilbutte wird enthäutet und enträutert. Dann kocht man einen guten halben Liter Weißbrotkrume mit etwas Milch langsam, bis die Masse sich vom Boden der Kasserolle löst, dreht Fisch und Brot durch die Maschine und streicht nun beides durch ein Sieb, tut es in eine Schüssel und rührt alles recht innig zusammen. Unter fortgesetztem Rühren fügt man hinzu: einen Eßlöffel Butter, vier Eigelbe, zwei Eiweiße, vier Eßlöffel fester Schlagrahm, einen Kaffeelöffel Salz, einen Kaffeelöffel Pfeffer, vier Kaffeelöffel Paprika, rührt noch weitere fünf Minuten und beendet es, wenn alles gut untereinander gemengt ist, mit $\frac{1}{2}$ l Rahm. Dann buttert man eine glatte Form gut, belegt den Boden mit weißem Papier und füllt sie bis etwa 2 cm vom Rande voll, worauf man sie verschlossen in kochendes Wasser stellt und 45 bis 50 Minuten langsam kochen läßt. Hat man sich durch Hineinstechen davon überzeugt, daß die Masse gar ist, stürzt man die Form auf eine Schüssel und verziert die Mousseline mit gedöckten Fischkreben und Krabben und trägt sie heiß auf folgender Hummersauce. Einen kleinen Hummer kocht

man 15 Minuten in siedendem Salzwasser, brüht dann Scheren und Schwanz aus und schneidet das Fleisch kleinvierelig. Die Schalen werden gut gewaschen, getrocknet und mit vier Eßlöffeln feiner Butter zu Brei gestoßen, worauf man die Masse aufs Feuer bringt und unter beständigen Rühren so lange darauf läßt, bis die Butter aufsteigt und eine schöne rote Farbe angenommen hat, die nun durch ein Tuch in Eiswasser gepreßt wird. Dann röstet man in einer Saucepanne einen Eßlöffel Butter mit ebensoviel Buttin etwa drei Minuten auf dem Feuer, ohne es braun werden zu lassen, füllt mit genügend weißer Kalbs- oder Geflügelbouillon auf und läßt die Sauce so lange kochen, bis sie zur Hälfte eingedickt und von der nötigen Dike ist. Dann gießt man die Kasserolle vom Feuer, fügt ein wenig Cayennepfeffer und vier mit etwas Fleischbrühe bequillte Eigelbe hinzu und legiert zuletzt mit der Krebsbutter, worauf man die Sauce durch ein Haarfieb streicht, das Hummerfleisch hineingibt und mit der Mousseline aufrägt.

Rehrücken nach Bernon. Ein schöner Rehrücken wird enthäutet, zugeschnitten, schön gespült, gefalzen, in einer Bratpfanne mit etwas grob geschnittenen Zwiebeln und Mohrrüben, einigen Pfefferkörnern und Vorbeerblatt eingerichtet, mit 100 g zerlassener Butter überpoffen, in gut heißem Ofen gebraten und mit dem eigenen Fond öfter überfüllt. Beim Anrichten werden die Rehrücken längs des Rückgrats sauber ausgelöst, in schräge Scheiben geschnitten und wieder sauber auf den Knochen gelegt, so daß man kaum sieht, daß das Fleisch losgelegt war. Dann übergießt man den Rücken mit dem Bratenfond, den man mit etwas Cornil, saurem Rahm und Zitronensaft sämig eingedickt hat. An jeder Seite des Rückens gibt man schöne Spargelspitzen, mit etwas geriebenem Parmesankäse überstreut und mit Butter, in der man etwas geriebenes Weißbrot angebräunt hat, überpoffen. Unten und oben an der Schüssel richtet man kleine Kartoffelcroquettes schön an.

Fürst Pückler-Eis. 1 l bester Rahm wird, nachdem er eine Stunde auf Eis gestanden, recht fest geschlagen. 200 g Kakaopulver kocht man mit wenig Wasser und 200 g Staubzucker zu einem dicken Brei und rührt ihn, bis er kalt ist. 200 g bittere und süße Matronen schneidet man kleinvierelig. Den geschlagenen Rahm, der recht dick und fest geschlagen sein muß, vermischt man mit den würfelig geschnittenen Matronen und 200 g Dr. Dexters Vanillinzucker und teilt dann die Masse in drei Pöste in gleiche Teile. Ein Drittel bleibt weiß, das zweite Drittel verührt man mit dem Kakaobrei zu brauner Farbe, das letzte Drittel färbt man mit wenigen Tropfen Breton rosa und verührt gleichzeitig ein kleines Glas Maraschino damit. Diese drei Cremes füllt man scheideweise und abwechselnd, jede Farbe in fingerdicker Lage, in eine Eisform. Aber die gut gefüllte Form legt man eine Scheibe weißes Papier, deckt den gut schließenden Deckel fest darauf, vermischt die Fuge mit Butter oder Talg, damit kein Salzwasser eindringen kann, setzt die Form dann in Salz und feingelagertes Eis ein und läßt sie gut eingepackt drei bis vier Stunden frieren. Sollte das Salz eis während dieser Zeit sehr schmelzen, muß die Form von neuem eingeseht werden. Kurz vor dem Anrichten wird die Form in lauwarmes Wasser getaucht, die gefrorene Creme wird auf eine Schüssel gestürzt und mit Matronen und Pfefferbiskuits verziert.

Kleinere Mitteilungen.

Die Verwendung von Zentrifugenmilch zum Tränken junger Ferkeln hat sich überall gut bewährt. Namentlich wird dieselbe in der Rheinprovinz in neuerer Zeit in umfangreicher Weise zu diesem Zwecke benutzt. Von Wichtigkeit ist es jedoch, daß man die jungen Tiere nach und nach an den Genuß der Milch gewöhnt und darauf achtet, daß sie stets in völlig süßem Zustande dargereicht wird. Die Tiere gewöhnen sich sehr bald an den Genuß der Magermilch, nehmen sie nach einiger Zeit sogar begierig auf und gedeihen sehr gut dabei. Natürlich muß man in verlässiger Weise maßhalten, es darf aber auch nicht an der bei Würzucht von Jungvieh erforderlichen Sorgfalt fehlen.

Zur Bedeutung des Milchspiegels. Von den äußeren Kennzeichen der Milchergiebigkeit

einer Kuh ist der sogenannte Milchspiegel bei dem Anlauf von Milchhäuten nicht zu unterschätzen. Wir sehen nämlich auf der hinteren Fläche des Euters und von da nach aufwärts in verschiedener Richtung, Form und Ausdehnung die Haare nach aufwärts gerichtet, während sie an den Schenkeln bis an die Grenzen jener Stellen nach unten verlaufen. Die Stellen sind mit feineren Haaren dünner besetzt und in der Regel leicht zu erkennen. Man nennt diese Stellen Milchspiegel oder -schilb. Nach der Form und Größe desselben soll man die Milchergiebigkeit einer Kuh sicher zu erkennen sein. Jedenfalls bietet der Milchspiegel einen Anhalt bei der Beurteilung einer Kuh. Kühe mit bedeutenden, sehr vollkommen ausgesprochenen Milchspiegeln sind mit seltenen Ausnahmen noch sehr gute Milchleferanten, während die Milchergiebigkeit bei Tieren mit schwachen Milchspiegeln zu wünschen übrig läßt. Ein untrügliches Zeichen von der Milchergiebigkeit einer Kuh bietet aber nur der Probemelken von nicht zu kurzer Dauer. M.

Hälsenfrüchte als Schweinefutter. Von den Hälsenfrüchten kommen für Schweine nur die Erbisen, Bohnen und Linsen in Betracht. Wicken und Lupinen werden wegen des Bitterstoffes von den Schweinen entweder gar nicht, oder erst nach langwierigen und kostspieligen Vorbereitungen gefressen. Erbisen, Bohnen und Linsen eignen sich besonders für Maisschweine, und zwar als Beifutter zu Kartoffeln. Die damit gefütterten Tiere liefern den kernigsten Speck, Käufer geben bei dieser Fütterung ebenfalls ganz gut, jedoch stellt sie sich teurer, als wenn man andere Futterstoffe verabreicht. Keineswegs darf man aber Hälsenfrüchte an Ferkel und säugende Schweine verfüttern. Die Milch der letzteren scheint dadurch für die säugenden Ferkel in schädlicher Weise umgeändert zu werden. R.

Landwirte, denkt jetzt an die Düngung der Wiesen! Mehr und besser Futter, mehr und besseres Vieh! ist gegenwärtig der Wählpruch vieler Landwirte. Von allen Grundstücken, welche dem Futterbau dienen, liefert eine zweckmäßig angelegte, gut gedüngte Wiese das billigste, sicherste und beste Futter. Es muß daher einleuchten, daß der freibare Landwirt bei allen seinen wirtschaftlichen Maßnahmen in erster Linie an die Verbesserung seiner Wiesen denkt und bestrebt ist, deren Fruchtbarkeit nicht nur zu erhalten, sondern auch zu steigern. Die erste Bedingung für Wiederdüngung ist die Regelung der Feuchtigkeitsverhältnisse; denn ohne diese liefert auch die beste Düngung nur unsichere Erträge. Durch Beschaffung einer geeigneten Vorflut werden die schädlichen Wirkungen des stauenden Wassers aufgehoben und den besseren Wiesenpflanzen zuzugende Verhältnisse geschaffen. Ebenso unterstützt eine zur rechten Zeit vorgenommene Bewässerung eine bessere Ausnützung der Düngung. In manchen Gegenden ist es nun Sitte, die Wiesen mit Jauche und Latrine zu düngen. Diese an Stickstoff und Kali reichen, doch an Phosphorsäure sehr armen Dünger erzeugen zwar große Massen, doch nur grobstengelige, weniger wertvolle Pflanzen, während die guten Wiesenpflanzen infolge Mangels an Phosphorsäure nicht zu einem üppigen Wachstum gelangen können. Aus diesem Grunde ist bei der Verwendung von Jauche oder Latrinedünger unbedingt eine gleichzeitige Zufuhr von Phosphorsäure erforderlich. Wenig lohnend ist auch die Verwendung von Stalldünger bei Wiesen. Die unentbehrlichen Nährstoffe für die Wiesenpflanzen sind das Kali und die Phosphorsäure. Letztere gibt man am besten in Form von Thomasmehl, wobei der Überschuß an Kali aus dem Thomasmehl ebenfalls dem Boden zugute kommt. M.

Zur Richtigkeit der Salze. Die Schleie ist nicht nur eingemacht von Wert, sondern ausgedehnt ist ihr mit Zucker versüßter Saft zu Puddings, auch an Stelle anderer Fruchtstücke mit Wasser verdünnt zu verwenden, ferner gibt sie in Spiritus ausgezogen einen wohlsmekenden Likör. Getrocknet auch bildet die Schleie ein gutes Heilmittel für Halsleiden, Verschleimung und Keuchhusten. Man nimmt zu dem Zweck einige Handvoll getrocknete Schleien und kocht sie mit Wasser auf, siebt das Defekt durch, gibt Zucker hinzu und trinkt die Flüssigkeit warm in kleinen Portionen. R.

Gänsefleisch mit Äpfeln. Fleisch und Haut eines Gänsegerippes werden gut abgeköhlt und in nicht zu große, längliche Stücke geschnitten. Dann zerläßt man in einer Kasserolle genügend Balmin,

gibt einen geäußerten Suppenteller voll geschälter roher Kartoffeln, sowie einen Suppenteller voll Apfelscheiben hinein, vermischt alles gut und dämpft es beinahe gar. Nun tut man das Gänsefleisch hinzu, gießt etwa noch vorhandene Bratenjus und etwas aus Dr. Dettens Corni bereitete Fleischbrühe hinzu, reibt eine Zwiebel daran, schmeckt mit Salz ab und dämpft das Ganze gut durch. M. W.-Fr.

Englisches Käsebrod. Man schneidet 200 g Cheestertäse in Würfel, gibt 2 Eßlöffel starkes Bier, etwas Salz, Cayennepfeffer, ein wenig scharfen Senf und ein walnughohes Stück frische Butter in eine flache Kasserolle und tut den Käse hinein, der darin über gelindem Feuer langsam zergehen muß. Inzwischen röstet man Rumpeinidelscheiben, die man quer durchteilt, und erhitzt eine Platte, auf der man die Käsebröden anrichten will. Dies muß sofort geschehen, wenn die Brotscheiben geröstet, also noch heiß sind. Sie werden auf die heiße Platte gelegt, und der geschmolzene Käse wird darüber gegossen, der nun auf der heißen Platte noch kochen muß. Dies Käsebrod bildet ein sehr pikantes, warmes Vorgericht und muß sofort serviert werden. M. W.-Fr.

Weihnachtskissen. (Vorzüglich.) 50 g Butter und 50 g Balmin werden in einer angewärmten Schüssel schaumig gerührt. Dann fügt man 15 g Sulfate, 30 g getoastete süße Mandeln, 30 g Korinthen, 30 g Rosinen und 60 g Zucker hinzu. Unter Beigabe von $\frac{1}{4}$ l Milch, zwei Eiern und 250 g Mehl macht man einen Teig. Weitere 250 g Mehl mischt man mit einem Päckchen Dr. Dettens Backpulver, arbeitet dies unter den weichen Teig und formt ihn zu einem länglichen Kuchen, welcher in 1 bis $\frac{1}{4}$ Stunde bei gutem Feuer gebacken werden muß. M. U.

Marzipan-Kartoffeln. Geriebene Mandeln, Zucker, Rosenwasser werden zu einem Teig vereinigt und gemischt. Daraus werden kleine Bällchen geformt und in geriebener Schokolade gewandt, mit einer Nadel an einigen Stellen gestochen, damit dieselben wie Kartoffeln aussehen, sodann einige Minuten in einen Bratofen gesetzt. R.

Billige Filzhüte verfertigt man sich selbst aus dem Filz von alten Hüten und starken, abgetragenen Wollstoffen. Man schneidet die Sohle, die wenigstens zwei bis drei Platten Filz braucht, die er klebt die Platten, die zu einem Schuh gehören, zusammen durch. Der Oberstoff, der aus starkem Wollstoff besteht, wird ebenfalls durchgeschleppt, und zwar nach der Länge und Breite, so daß die Steppnähte Karrees bilden, um den Schuh zu verschönern. Dann wird der Oberstoff mittels einer dicken Stopfnadel an die Filzsohle angenäht. Dabei ist zu bemerken, daß die hintere Naht am Oberstoff erst zuletzt genäht wird. Die Fußsohlung wird mit einer schwarzen Schuhorte eingewandt. Bei kalten Wintertagen werden diese selbstgemachten Schuhe recht gut Dienste leisten. M. R.

Eine reizende Handarbeit kann man auf sehr billige Weise anfertigen. Kleine Seidenfäden von verschiedenen Farben, welche Überreste von Kleidern oder Hülsen sind, lassen sich noch sehr gut verwenden. Diese Fäden scheidet man in beliebige Formen, größer oder kleiner, je nachdem man es haben will. Nachdem die Fäden umgekantet sind, werden sie auf Stoff so aufgeschichtet, daß die verschiedenen Farben ein buntes Durcheinander bilden. Alsdann werden die Fäden durch Grotensätze, zu denen ein beliebiger Seidenfaden gebraucht werden kann, miteinander verbunden. Dann kann der mit Fäden benährte Stoff mit Sammet- oder Seidenstreifen eingefast und nach Belieben mit Spitzen garniert werden. M. R.

Vom Einsetzen. Wenn der erwärmende Ofen in seine Rechte getreten, dann sind einige Regeln von Wert. Zwar sind manche davon bekannt, doch werden sie meist nicht beachtet. Zunächst überlasse man das Zimmer nie. Niemals sollte die Temperatur über 15 Grad betragen. Diese Regel sollte stets beachtet werden. Sodann Sorge man dafür, daß stets Wasser im Ofen steht. Ist letzteres nicht der Fall, so wird die Luft trocken, die Schleimhäute werden gereizt, und es entsteht Katarrh. Dann schnümpf man auf die Erkältung und weiß nicht, daß man sich gar nicht erkältet hat. Nebenbei wird durch die Wasserverdunstung der Luftenthal zu einem behaglichen. Wie nasskalte Luft unbehaglich ist, so im Gegenteil feuchtwarme Luft. Fichtenheide getrocknet und samt dem Topf ins Zimmer gestellt, verleiht den herrlichsten Tannenluft, ist den Atmungsorganen sehr zuträglich und reinigt die

Luft. Einige Tropfen Terpentinspiritus mit heißem Wasser wirken in ähnlicher Weise. Di.

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 drücklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pfg. in Reichsmark beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beilegung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 252. Von einem Stück Land soll im Frühjahr die eine Hälfte mit Hafer, die andere mit Klee besät werden. Letzterer soll dann stehen bleiben. Welche Sorten Hafer und Klee und event. wie viel ist zu nehmen? Ist ein Zusammenfügen, da der Klee nachher stehen bleiben soll, zu empfehlen? Das Stück Land soll später mit Bäumchen bepflanzt werden, es ist etwas feucht; der gute Boden reicht 30 bis 40 cm tief auf lehmigem Untergrund mit Kiesquarz. G. F. in B.

Antwort: Der Klee kann sehr gut in demselben Frühjahr als Unterfrucht mit dem Hafer gleichzeitig bestellt werden, nur darf der Hafer, die sogenannte Überfrucht, nicht zu dick gesät werden, sonst ist die Gefahr des Lagerns und der Erstüftung für die jungen Kleepflanzen vorhanden. Zur Haferausfaat werden empfohlen pro 1/4 ha 25 bis 30 kg z. B. Leutenicher Gelbfaher oder Heines Ertragsreicherer oder Bayerischer Fichtelgebirgshafer, beste Saat, möglichst sauber gedreht und hierauf die Kleeinfaat breitwürzig mit der Hand oder mit der kleinen Kleeinfaatmaschine gesät und mit einer recht leichten Egge eingeeget, damit der Klee samen recht flach in die Erde kommt. Zur Kleeinfaat wähle man entweder reinen (selbstreinen) schlesischen Rotklee, 7,5 bis 9 kg pro 1/4 ha, oder vielleicht ein Gemenge von 4 kg Rotklee, 2,5 kg Schwedenklee, 2,5 kg Rhinohöhegras, 3 kg ital. Nagras. Soll auf der Parzelle, wo die Bäumchen gepflanzt werden sollen, dauernde Weide oder ein Grasgarten entstehen, so empfiehlt es sich, hier ein starkes Gemenge folgender Einfaat zu wählen, und zwar pro Bektar: 4,2 kg Rotklee, 1,4 kg Weißklee, 4,2 kg Bastardklee, 2,3 kg Hopfenklee, 9 kg Wiesenholzwinkel, 2 kg Rhinohöhegras, 2,5 kg Wiesenruchschwanz, 15 kg engl. Nagras, 9,5 kg Kammgras, 5,5 kg Wiesenripengras, 3,5 kg Gemeines Ripengras, 1,7 kg Fioringras. R. F.

Frage 253. Da bei mir im Winter der Schlenberaum sehr schwer sauer wird, weil mir keine warmen Räume zur Verfügung stehen, bitte ich, mir ein Mittel anzugeben, um ohne Nachteil für die Butter den Rahm in stark sauren Zustand zu versetzen. G. F. in M.

Antwort: Damit der Rahm bei der Verbutterung den gewünschten Säuregrad hat, versetzt man folgendermaßen: Gewinnt man täglich nur einmal Rahm, wie es beim Schlenbertrieb ist, so läßt man den Rahm 24 Stunden alt werden, d. h. der am Vormittag gewonnene Rahm wird am Abendtag des nächsten Tages verbuttert. Wie die Milch täglich zweimal, vor- und nachmittags, geschleudert, dann wird der Rahm auch am kommenden Vormittag verbuttert, also 12 bzw. 24 Stunden alt, nachdem man beide erhaltenen Teile Rahm sofort nach Gewinnung des Nachmittagsrahms miteinander vermischt hat. Während der Rahm in der wärmeren Jahreszeit die erforderliche Wärme meistens von selbst annimmt, stellt man, um den gewünschten Säuregrad zu erzielen, das Rahmgefäß in 20 bis 30° C warmes Wasser, wobei man während der ganzen Säurezeit, bis zur Verbutterung des Rahms, das Fortschreiten der Säuerung stets überwachen und die Temperatur des Rahms nötigenfalls regeln muß; denn die Säuerung des Rahms darf eine bestimmte Grenze nicht überschreiten, muß diese aber auch wiederum im wesentlichen erreicht haben. Im schlimmsten Falle leisten Ihnen die Rahm säuerungs-Reinkulturen, die in den verschiedensten Formen in den Handel kommen, ganz vorzügliche Dienste. M. W.-Fr.

Frage 254. Können Sie mir ein Nährsalz empfehlen, welches in das Gießwasser für Zimmerblumen zu mischen ist? C. W. in D.

Antwort: Ich kann Ihnen zu diesem Zweck Prof. Bagners Blumendünger Nr. 4 für Topfpflanzen empfehlen. Dieser ist in jeder besseren Samenhandlung zu bekommen. Bemerken will ich noch, daß Topfpflanzen nur während der Wachstumszeit gedüngt werden können, nie während der Ruhezeit. Gronert.

