



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 51.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1907.

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

Der gefleckte Schierling (Conium maculatum).

Von Fritz Freimuth. (Mit Abbildung.)

Unter den unzähligen Pflanzen, welche die Erde für Menschen und Tiere hervorbringt, gibt es auch eine Anzahl solcher, die Gift enthalten. Zu ihnen gehört auch der gefleckte Schierling, welcher in manchen Gegenden auch Tollkriecher genannt wird. Da die Pflanze, welche durch unsere heutige Abbildung veranschaulicht wird, in allen Teilen ein heftig betäubendes Gift enthält, so ist es von Wichtigkeit, daß man sie genau kennen und von anderen Pflanzen genau unterscheiden lernt.

Der gefleckte Schierling ist ein oft mannshohes, völlig kahles Kraut mit etwas bläulich schimmerndem und auffallend rot geflecktem, an den Knoten verdicktem Stengel. Die Wurzel geht senkrecht in die Erde, ist gelblich-weiß und nach unten gewöhnlich etwas ästig, so daß sie einer schwachen Wurzel einer Petersilie nicht unähnlich ist. Reibt man sie aber, besonders an dem oberen Teile, so erhält man nicht den würzigen, angenehmen Geruch der Petersilienwurzel, sondern sie riecht dann widerlich stark und betäubend. Der Stengel, welcher auf gutem Gartenboden oft die Höhe eines Mannes erreicht, ist hohl und völlig kahl. Dadurch ist er leicht von dem knolligen Kälberkopf, der oft für Schierling gehalten wird, zu unterscheiden, dessen Stengel am Grunde mit weißen Vorhängen versehen ist. Die fein zerteilten Blätter sind den Blättern vieler anderer Doldenpflanzen sehr ähnlich, ihr Rand ist stets fein geteilt. Ihr Geruch gibt der Pflanze ein sicheres Kennzeichen, denn sie stinkt, besonders wenn sie gerieben wird, heftig nach Mäusen und Spanischen Fliegen.

Der Schierling gehört, wie aus der Abbildung zu ersehen ist, zu den Doldengewächsen. Die Hauptblüte hat mehrere Hüllblättchen, welche der Petersilie fehlen. Diese Blättchen sind ganz und linealisch. An der fast kugelförmigen Frucht bemerken wir gekerbte Rippen,

und diese sind das sicherste Kennzeichen des gefleckten Schierlings. Unter der Oberhaut der Frucht ist ein außerordentlich giftiger Stoff, das sogenannte Conium, enthalten. Auch der Stengel, die Wurzeln und die Blätter besitzen diesen Stoff, der allen Teilen einen unangenehmen Geruch verleiht, und welcher bewirkt, daß die ganze Pflanze, schon in geringen Mengen genossen, die furchtbaren Wirkungen hervorbringt. Die Folgen des Genusses sind heftiges Brennen im Schlunde,

größte Vorsicht anzuwenden. Will man ganz sicher gehen, so braucht man nur die krausblättrige Petersilie anzubauen, da es unmöglich ist, diese mit der Hundspetersilie zu verwechseln.

Obst- und Beeren-schaumweine.

Von Salegel. (Zugleich Fragebeantwortung.)

Aus Obst und Beeren sich selbst einen Champagner zu bereiten, ist ein oft geäußertes Wunsch. Denselben herzustellen wird mitunter als ein gar zu leichtes Verfahren empfohlen. Es glückt mitunter zufällig auch ganz gut, wenn aber die vielen mißglückten Versuche alle bekannt würden, so wäre man für seine Herstellung wohl nicht mehr so begeistert. Da aber die Anfrage gestellt ist, will ich mich bemühen, die einfachsten Bereitungsarten bekannt zu geben, um die Versuchsansteller wenigstens auf den rechten Weg zu leiten.

Die schäumende Kraft in den mouffierenden Weinen und dem Champagner ist die Kohlensäure. Die Kohlensäure wird bei der weinigen Gärung erzeugt, indem dabei der Zucker durch die Hefe in Alkohol und Kohlensäure zerlegt wird. Die Kohlensäure ist ein gasförmiger Körper, sie verhält sich in der Champagnerflasche genau so wie der Dampf im Dampfkessel. Durch das Feuer wird immer mehr Dampf erzeugt. Wenn derselbe nicht entweichen kann, so preßt er sich immer mehr zusammen. Der Druck auf die Kesselwände wird immer stärker, wie es das Manometer deutlich zeigt. Öffnet sich das Sicherheitsventil nicht rechtzeitig, so platzt der Kessel an der schwächsten Stelle auseinander.

In der Champagnerflasche ist die Hefe das Feuer, welches aus dem Zucker das spanende Gas, die Kohlensäure, entwickelt, welche, wenn nicht Entzug getan wird, schließlich ebenfalls die Flasche zerprengt. Verspringene Flaschen, abgetriebene Stopfen sind meistens die kummerwiedertreibenden Klagen.

Die in den letzten Jahrzehnten entstandene Vorliebe für schäumende Getränke, man hebt eben zurzeit das Petkelenbe, hat nun auch einfachere Wege finden lassen, um die Weine



Gefleckter Schierling (Conium maculatum). a Blüte. b Frucht. c Querschnitt durch dieselbe. d Stempel im Querschnitt.

Leibschmerzen, großer Durst, Erbrechen, blutiger Urin, Kopfschmerz, Zittern der Glieder, Schlafsucht, Krämpfe, ja sogar Wahnsinn und Tod. Als Gegenmittel sind Brechmittel anzuwenden, wie z. B. Butterwasser, Essig und Kaffee, jedoch bleibt auch im Falle der Lebensrettung in der Regel große Schwäche und Zittern der Glieder zurück.

Wenn auch bei Menschen durch die genannte Pflanze höchst selten Vergiftungen vorkommen, so ist doch bei dieser Gelegenheit nicht unerwähnt zu lassen, daß alljährlich durch die Hundspetersilie, Gleise oder Glangschierling, immer noch Vergiftungen herbeigeführt werden. Da die Gleise häufig mit der Petersilie, unter welcher sie häufig wächst, verwechselt wird, so hat die Hausfrau die

schäumend zu machen. Zunächst war man bestrebt, den Wein im Flasche mehr kohlenstoffhaltig zu machen, was indessen aber nur für leichte Hausweine, welche schnell hinweggetrunken werden, zu empfehlen ist. Die Weine werden zubereitet wie jeder andere Obst- und Apfelwein, nur muß dabei womöglich noch vorzüglicher verfahren werden. Die Weine werden ziemlich früh von der Hefe getrennt, sobald der Wein nur ziemlich klar ist. Nach dem Abfischen wird der Wein in verhältnismäßig kleine Fässer gefüllt und in einen recht kalten Keller gelegt, womöglich wie das Bier in einen Eis Keller. Einige Zeit vor dem Gebrauch wird der Wein wärmer gelegt, es tritt eine kleine Nachgärung ein, bei welcher sich Kohlenstoff entwickelt, während der Wein vom Faß verzapft wird. Eigentlicher Schaumwein ist dies zwar nicht, aber sein Kohlenstoffgehalt läßt denselben doch starke Blasen aufsteigen, und der Wein ist erfrischend, rezent, wie der Fadensprudel lautet.

Verschiedene Apfelweinwirts am Launus verfügen über natürliche, sehr kühle Feinsteller. Sie nehmen den Wein überhaupt nicht von der Hefe, weil wegen der kalten Lagerung eine Gärung derselben nicht zu befürchten ist. Sie haben aber den Vorteil, daß wegen der langsamen und stetig fortschreitenden Gärung der Apfelwein immer etwas kohlenstoffhaltig ist, was diesen vortanter macht. Diese Wirtschaften sind bekannt und erfreuen sich des lebhaftesten Zuspruchs.

Dies ist aber nur bei größerem Betriebe und schnellerm Verbrauch möglich. Für den Haushalt, wo sich der Bedarf nur auf wenige Flaschen beschränkt, ist das Abziehen des Weines, solange dieser kohlenstoffhaltig ist, mehr zu empfehlen. Die leichteren Weine haben nach der ersten Gärung nur noch wenig Zuckergehalt, und kann sich nicht mehr so viel Kohlenstoff entwickeln, daß ein Zerpringen der Flaschen zu befürchten ist. Wenn zur Verfortung zylindrische Stopfen verwendet werden, ist auch deren Verbinden nicht nötig, nur müssen die Flaschen kühl gelagert werden, und sollte die Kellertemperatur nicht acht Grad übersteigen. Größte Wärme vermehrt die spannende Kraft der Kohlenstoffgase.

Ein anderes Verfahren, die Weine schäumend zu machen, welches besonders für Beerene weine empfohlen werden kann, ist folgendes: Der Zucker- und Wasserzusatz wird bei der Herstellung so bemessen, daß der Wein einen Alkoholgehalt von etwa 6 bis 7% und 6 pro Mille Säure enthält. Bei Johannisbeerweinen würde die Durchschnittsformel lauten: 38 l Saft, 60 l Wasser, 9 kg Zucker. Für Stachelbeerweine 45 l Saft, 52 l Wasser, 8 kg Zucker. Die Weine werden wie gewöhnlich behandelt, und man sucht die Gärung durch warmes Lagern möglichst zu beschleunigen. Durch baldigen Abfisch wird die Hefe entfernt und der Abfisch in etwa sechs Wochen wiederholt; der Wein muß auch nach dem ersten Abfisch warm lagern, damit die zweite Gärung möglichst bald eintritt und der Wein klar abgelaßen werden kann. Jetzt muß nun Erfahrung und Geschmack unterscheiden können, wie weit der Wein in seiner Reife gediehen, wenigstens muß man schmecken, ob er noch unbergorenen Zucker enthält oder nicht. Ist letzteres der Fall, so muß der Wein noch liegen, im anderen Fall aber kann mit der Behandlung weitergegangen werden. Der Wein wird in Flaschen gefüllt, am besten Champagnerflaschen, und zwar diese nicht ganz voll. Dann kommt in jede Flasche ein Zusatz von 12 g gelöstem reinen Zucker. Dieser wird ganz langsam einlaufen gelassen, damit er sofort zerfällt und sich nicht auf den Boden setzt, dann kommt noch ein Gläschen irgend eines guten Alkohols hinzu, und die Flasche wird mit bestem neuen zylindrischen Korfen mit der Maschine gestopft und verbunden. Es tritt nun in der Flasche noch eine Gärung ein. Die 12 g Zucker entwickeln so viel Kohlenstoff, daß der Wein damit geschwängert wird, ohne daß ein Zerpringen der Flasche zu fürchten ist, denn wenn kein Zucker mehr vorhanden ist, kann sich auch keine Kohlenstoffgase mehr bilden. Es trifft dies alles zu, wenn alles aufs beste beobachtet wird, und besonders wenn zur Flaschenfüllung der rechte Zeitpunkt getroffen wird, daß nämlich kein Zucker mehr darin vorhanden, wohl aber noch Hefezellen genug, um die zugefügten 12 g Zucker zur Gärung zu bringen. Ein wirklicher Champagner wird es trotzdem immer noch nicht, aber der Wein schäumt, und der Proppfen knallt beim Öffnen ebenso stark. Er ist durch die wieder

entstandene Gärung vielleicht etwas trüb geworden, aber nicht viel, und die leichte Trübung wird durch den Schaum etwas verdeckt.

Einen wirklichen Champagner zu machen, ist für den Kleinbetrieb nicht zu empfehlen. Zu den Handgriffen, wie sie das Mätkeln, Dosieren und besonders das Degorgieren erfordern, dazu gehört eine langjährige, gut geschulte Übung, und die Zeit zu bestimmen, wann die Arbeiten notwendig sind, dazu bedarf es vieler Beobachtungen und Erfahrungen, welche sich der Laie unmöglich aneignen kann. Dann aber denke man auch daran, daß jede Schaumweinbereitung der Steueraufsichtsbehörde angemeldet werden muß. Seit dem Jahre 1902 sind die Champagner mit 50 Pf. die Flasche, der schäumende Obst- und Beerene Wein mit 25 Pf. die Flasche besteuert. Außer diesem kommt aber noch ein Verfahren in Anwendung, die Weine schäumend zu machen durch Imprägnieren mit mineralischer Kohlenstoffgase, ähnlich wie beim künstlichen Seltzerwasser. Dies ist auch das Verfahren, welches die großen Fabriken anwenden, weil es das sicherste und billigste ist. Der Wein kommt dann in flaschenförmige Zylinder, welche während die Kohlenstoffgase zugeleitet wird, in schaukelnde Bewegung gesetzt werden. Dies dauert etwa 15 bis 20 Minuten, und stellen sich die Kosten für die Mischung, Flasche, Verschluß, Stopfen und Abfüllen auf etwa 50 Pf. für die Flasche. Vorbedingung ist, daß die Weine vollkommen hell und reif sind. Für den Kleinbetrieb oder gar für den Haushalt ist das Verfahren nicht geeignet.

So viel Reiz es nun auch hat, seinen eigenen Schaumwein zu machen, so läßt sich die Herstellung im Haushalt doch nicht empfehlen. Die Sache ist auf jeden Fall schwieriger und innerer mehr oder weniger riskant. Soll der Wein wirklich prdeln, so bemähe man sich, denselben gut herzustellen, und wenn er geraten ist, dann gieße man ein Glas etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ voll Wein und schütte etwas natürliches Seltzer, Fräzinger, Frontaler oder einen sonstigen guten Säuerling dazu, und der Zweck ist erreicht. Der Wein schäumt, der Durst wird gestillt, und das Ganze bekommt sehr gut.

Kleinere Mitteilungen.

Erblindung der Pferde. Es ist eine auffallende Erscheinung, daß während man beim Rindvieh und anderen Haustieren selten Erblindungen wahrnimmt, höchstens bei Hunden infolge hohen Alters, dies beim Pferde sehr häufig vorkommt. Häufig gibt man feuchten, finstern Ställen die Schuld, obwohl es gewiß Pferde gibt, die stets in trockenen, lichten Ställen gehalten wurden und doch auf einem oder gar beiden Augen blind wurden. Ein blindes Pferd ist wenig wert, wenn es auch im schweren Zuge vielleicht seinen Zweck erfüllt; etwas anderes ist es aber mit dem Preise desselben. Derjenige, in dessen Besitz das Pferd erst blind geworden ist, hat verloren, so gut, als wenn man Geld auf der Straße verliert. Bei blinden Pferden, welche nur im leichten Zuge, d. h. zum Laufen, verwendet werden, schaut es noch schlechter aus, besonders wenn das Pferd einpännig geht und vielleicht gar auf beiden Augen blind ist. Da bedarf es ganz besonderer Aufmerksamkeit des Reiters in der Haltung der Zügel. Große Schuld an der Erblindung von Pferden tragen nun die Scheuler oder Blendern. Zwar gibt es solche, unter denen das Auge des Pferdes nichtogleich leidet; das sind aber nur die neuen und wenig gebrauchten, welche so konstruiert sind, daß sie in größerer Entfernung vom Auge des Pferdes abstehen und die Sehkraft des Auges nicht beeinträchtigen. Viele jedoch, und zum Teil die alten, sind so geformt, daß sie bei fortwährendem Gebrauche die Sehkraft des Pferdes untergraben müssen. Denn nicht nur, daß man Pferde sieht, denen das Scheuler so schlecht aufliegt, daß sie kaum wie aus einem Spalt heraussehen können, sieht man wieder andere, welchen das Scheuler so nahe ans Auge anliegt und das Sehen behindert; auch sieht man solche, die während des Laufens des Pferdes fortwährend am das Auge herum-schloßtern oder in dieses hinein-schlagen. Derartige gesundheits-schädliche Scheuler müssen so endlich das Auge des Pferdes erkranken lassen. Würde man einem Ochsen, der das ganze Jahr im Zuge geht, alte, verbogene, außer Form gekommene Scheuler aufhängen, dann dürfte wohl nach Jahren ebenfalls die Erblindung die Folge sein,

aber bis heute hat man noch wenig von blinden Ochsen gehört. Warum sind nur die Zugpferde allein zum Tragen der Scheuler verurteilt und nicht auch die Reitpferde? — Schon dieser Umstand fordert zum Nachdenken auf. Jedenfalls wird das Auge des Pferdes mehr geschont, wenn es freie Aussicht hat, als wenn es in schlecht konstruierte Scheuler gedrängt wird. Reitpferde leiden wenig an den Augen. Die allermeisten Wagenpferde, welche täglich Scheuler tragen, würden ohne diese genau so sicher laufen und nicht scheuen. Der Beweis ist in Berlin geliefert, wo seit dem Jahre 1905 keine der 7000 Droschken mehr mit Scheuler fahren darf, trotzdem der Verkehr dort durch die zahlreichen und meist radsichtslos schnell dahin- und daherausenden Automobile sehr gefährlich geworden ist. Vor allem sollten die Pferdebesitzer ihre jungen Pferde schon ohne Scheuler einfahren. Wenn ein Pferd von Jugend daran gewöhnt ist, mit freiem Auge jeden Gegenstand vom weiten wahrzunehmen, so wird es nicht scheuen. Wollte man vom Pferde alle Eindrücke der Außenwelt fernhalten, so müßte man ihm nicht nur die Augen verhängen, sondern auch die Ohren verstopfen, weil doch ein Scheuler durch schreckhafte Geräusche erfolgen kann, wogegen die bloßen Augenklappen noch nicht schützen. Aber kein Mensch handelt so. Mitgir sind auch die Augenblenden nur ein alter Tröpp. Nur in Ausnahmefällen kann man von ihrer Unentbehrlichkeit sprechen. M. W. A.

Fütterungsversuche mit Seinol an Milch-kühe. Nach den Mitteilungen der Versuchsanstalt in Poppeledorf hat man dajelbst Seinol an Milch-kühe verfüttert, um dadurch den Fettgehalt der Milch zu erhöhen. Jede Kuh erhielt außer ihrem gewöhnlichen Futter täglich ein Kilogramm Seinol, in der Tränke mittels einer Handzentrifuge gut verrührt, so daß das Öl für das Auge nicht mehr nachweisbar war. Andere Kühe erhielten statt Seinol täglich vier Kilogramm geschroteten Lein-samen. Das Ergebnis war in beiden Fällen ein gleich schlechtes. Die Verabreichung der Stärken vermochte eine vermuthliche Steigerung des Fett-gehaltes der Milch nicht hervorzurufen, dagegen wirkten sie ungünstig auf die Verdauung und das Wohlbefinden der Versuchskühe. Ebenso un-befriedigend war die Wirkung des Leinsamens. Hauptsächlich der Bekömmlichkeit ließ dieselbe zwar nichts zu wünschen übrig, aber der Fettgehalt der Milch ging in deutlich wahrnehmbarer Weise zurück. M.

Inst und Licht in der Schweinefalle! In Stall muß stets reine Luft sein, die schlechte ist durch Lüftung zu entfernen, ohne daß die Tiere von Zugluft getroffen werden. Häufig trifft man auf dem Lande noch Schweinefalle, welche gar kein Fenster haben, und in welche daher nur die Sonnenstrahlen dringen können, wenn die Tür geöffnet wird. Licht ist aber für die Tiere ebenso notwendig, wie reine Luft und gutes Futter. In einem sonnigen Stalle zeigen die Tiere stets größere Kraft und Lebhaftigkeit, während die Dunkelheit eine Herabminderung aller Lebens-tätigkeiten nach sich zieht. Eine sehr hohe Wärme beschleunigt das Atmen, emattet, steigert den Durst und vermindert den Appetit. Zu große Hitze hat Schwindelanfälle, Lungen- und Hitzschlag im Gefolge. Die richtige Stallwärme beträgt $11\frac{1}{2}$ bis 12 Grad und für das Mutterchwein mit Jungen 14 bis 15 Grad R.

Saaransfall bei Kaninchen. Sehr oft leiden die Kaninchen an unnatürlichem Ausfallen der Haare. Dasselbe wird durch unzureichende Stallung, unrichtige Pflege und Behandlung verursacht und heilt in der Regel sehr langsam. Es ist bei dieser Krankheit besonders darauf zu achten, daß die Tiere immer trockene Streu haben. Sind die Stallungen in dumpfigen, finsternen Räumen aufgeschlagen, so ist dafür Sorge zu tragen, daß die kranken Tiere in trockenen, luftigen und hellen Ställen untergebracht werden, was mitunter schon einen günstigen Einfluß auf die betreffenden Kaninchen ausübt. Insbesondere muß auf Verbesserung des Blutes und der Säfte eingewirkt werden. Dieses geschieht, indem man dem Futter geeignete Arzneikräuter, wie Kalms, Wermut, Erzian, und dergleichen beimengt. Da das Ausfallen der Haare mitunter vom Blutarmut herkommt, empfiehlt es sich, solchen Tieren einprozentiges prophosphorhaltiges Eisen und sechsprozentige rote Chinarinde zu geben. Dieses Pulver darf aber auf keinen Fall in Wasser aufgelöst gegeben werden, sondern wird mit dem

Erdenfutter vermengt. Eine Messerspitze voll reicht pro Tag für sechs ausgewachsene oder für zehn junge Kaninchen. R. Z.

Die richtige Pflege des Geflügels ist das beste Vorbeugungsmittel gegen Krankheiten, und da letztere meist nur schwer zu heilen sind und erheblichen Schaden bringen, so ist es eine Grundbedingung jeglicher Geflügelzucht, die einen Reinertrag abwerfen soll, in bezug auf Fütterung und Pflege allen Anforderungen gerecht zu werden. Vor allen Dingen ist die möglichste Reinhaltung im Geflügelhof und Stall wichtig. Aber auch die Reinlichkeit im Futter, in der Tränke und im Tierkörper selbst ist nicht minder bedeutsam. Das Futter darf nicht durch faure Gärung oder Fäulnis, nicht durch Nässe, dumpfe Luft und Schimmel verdorben sein. Dies ist z. B. der Fall, wenn zu alte Nischenabfälle verabreicht oder wenn die Weidestütze nicht sauber gehalten werden. Diefelben müssen deshalb öfters mit Wasser ausgebürstet und mit heißem Wasser ausgebrüht werden. Die Futtergefäße sollen auch nicht zu tief sein, weil sonst bei gierigem Fressen Futtermittel in die Nase gelangen, die dann Krankheiten der Atmungsorgane veranlassen können. Auch bleiben leicht Futterteile am Kopfe hängen, die dann von anderen Fühnern weggepickt und mit den Federn beschmutzt werden, wodurch sich diese Tiere das Federkleiden angewöhnen. Durch flache Gefäße kann diesem Uebelstande vorgebeugt werden. Dem Geflügel dürfen auch keine Haarballen oder grobe Knochen splitter zugänglich gemacht werden, weil derartige Gegenstände den Stropfausgang verstopfen und dadurch zur Bildung des hartnäckigen Veranlassung geben können. Zur Reinhaltung des Körpers und zum Schutze gegen Wilden und Ferklinge muß den Hühnern ein Stalle und im Vorplatz (Laufraum) ein Sandbad bereit gestellt sein. Man fülle zu diesem Zwecke eine Kiste mit feinem Sande und Asche und mische dazu noch etwas gemahlene Schwefel oder zerriebene Kamillenblüten, auch Zinnettenpulver und Tabakstaub. Den Enten, Gänzen und Tauben muß dagegen ein Wasserbad zugänglich gemacht werden. Im Winter muß der Geflügelstall vollkommenen Schutz gegen Kälte gewähren. Das Sprichwort sagt: Das Huhn will warme Füße haben, sonst legt es nicht. Bieske.

Zur Unterhaltung der Feldwege. Die Unterhaltung der öffentlichen Feldwege in stets sauberem Zustande ist von hoher Wichtigkeit, weil dadurch viel Zeit und Kraftaufwand gespart wird. Werden die Wege einer besonderen Pflege unterzogen, so ist dazu wenig Mühe erforderlich. Erstere muß vor allen Dingen darin bestehen, daß man das Wasser, welches sich in den Furchen ansammelt, ableitet und dieselben mit Kies oder geschlagenen Steinen ausfüllt. Einwoige Wassergräben, welche an den Wegen entlangführen, sind stets offen zu halten. Wege, welche wenig befahren werden, legt man am besten zu Gras nieder, wodurch man noch einen hübschen Nebenertrag gewinnt. Die Geleise füllt man mit Kies aus, was genügt, um sie in gutem Zustande zu erhalten. Das Oben der Feldwege kann auch durch Eggen mit einer schweren Eisenegge und noch besser durch den sogenannten Straßenhobel ausgeführt werden. Derselbe gleicht einem Pfluge mit querlaufendem Schär, hebt alle Unebenheiten ab und füllt die Vertiefungen aus. R.

Kartoffeln à la Figaro. Zutaten: Kartoffeln in Scheiben geschnitten und gelb gebacken, ebenso würfelig geschnittene Zwiebel, magerer gekochter Schinken grob gehackt und würfelig geschnittener Hering. In eine mit Butter ausgestrichene Form werden lagenweise Kartoffeln gelegt, Schinken, Zwiebeln, Hering und Parmesanfäse darüber gestreut. 1/2 l faure Sahne, ein Löffel Mehl, vier Eigelb, etwas Pfeffer werden zusammengequirlt, über die Kartoffeln gegossen; obenauf streut man sodann Parmesanfäse und begießt die Masse mit zerlassener Butter. Die Form wird eine Stunde im mäßig heißen Ofen gebacken und dabei die Masse im Anfang ab und an mit der Flüssigkeit befüllt. E. G.

Pudding von saurer Sahne. Man rührt zwölf Eßlöffel dicke, saure Sahne mit zwölf Eigelb, sechs Eßlöffel Zucker, Zitrone, Zimt und einer Prise Salz recht klar, mischt 1/2 kg weiße, geriebene Semmel darunter und zieht den Schnee von den Eiern leicht darunter. Der Pudding muß anderthalb Stunden kochen. E. G.

Sonighäfen. Zutaten: 2 kg Weizenmehl, 2 kg Sirup, 100 g Schweinefett, 100 g Butter, 250 g gemahlener Zucker, zehn Stück

gestoßene Kernen, 10 g gestoßene Zimtblüte, 10 g Kardamom, 25 g gereinigte Pottasche. Letztere wird tags zuvor mit etwas Rosenwasser aufgelöst und am anderen Tage mit obigen Zutaten zu einem festen Teig bearbeitet, worauf man diesen mit wenig ausgebreitetem Zucker dünn ausrollt und runde Kuchen aus der ausgekollten Platte sticht. Die Kuchen bestreicht man mit Rosenwasser und bäckt sie hellbraun und kraß. Förstertochter.

Baumkondensat. Von 375 g Weizenmehl, 125 g Butter, 200 g gestohem Zucker, zwei Eiblottern, gestohem Zimt, 15 g Backpulver bereitet man einen glatten Teig, der sich gut ausrollen läßt und welchen man einige Stunden an einem kalten Orte ruhen läßt. Alsdann rollt man ihn dünn aus, sticht mit kleinen Formen Figuren aus und formt nach Belieben Bretzel, Krengel usw. aus freier Hand, bestreicht diese mit Ei, brüdt sie in abgekochtem Zucker, bäckt sie bei Mittelhitze hellbraun. F. Fr.

Sakke Waffeln. Zutaten: 1/2 kg Mehl, zehn Eier, 1/2 kg Zucker, 1/2 kg Butter, 50 g süße, geriebene Mandeln, 10 g bittere Mandeln, etwas Zimt, Zitronenschale werden zu einem Teig verührt. Von diesem werden wie üblich im Waffeleisen Waffeln gebacken. E. G.

Gebäck. Ein billiges und für ländliche Verhältnisse wegen seiner Haltbarkeit sehr empfehlenswertes Gebäck sind sogenannten „Kartoffeln in Schmalz“. Die Herstellungsweise ist folgende: Ein Ei, ein Löffel voll Butter, drei Löffel Zucker, zwei Löffel voll saure Sahne, ein wenig Zimt oder Vanille (gestoßen) und ein halber Teelöffel voll Strohalm, ein Eßlöffel voll Rum (in Ermangelung dessen Brantwein) werden zusammengerührt und so viel Mehl — zur Hälfte Kartoffelmehl, zur Hälfte Weizenmehl — hinzugegeben und geknetet, daß der Teig sich gut rollen läßt. Dann schneidet man davon walnuzgroße Stücken und bäckt sie in kochendem Schmalz, langsam, bis die Bälle goldbraun sind, 25 Stück. Zuletzt müssen sie in Zucker umgewandelt werden. Förstertochter.

Porzellan Kitt. Man rührt ein Stück weißen Käse oder Quark von der Größe eines Eies mit seinem Kalk zusammen, so daß eine glatte, jedoch nicht wässrige Salbe entsteht, bestreicht damit die Bruchstellen und drückt die Stücke fest zusammen. Der hierzu benutzte Kalk wird folgendermaßen behandelt: Ein Stück gebranntes, aber ungelöstes Kalk legt man auf eine Stelle, wo er zwar von der feuchten Luft, jedoch nicht von der Masse getroffen werden kann, also vielleicht in ein Kellerfenster, und läßt ihn da zu seinem Wehl verwittern, welches man in einer Krute bis zum Gebrauch aufbewahrt. R.

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 hierofür erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 20 Pfg. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage 255. Wie kann ich ein Ziegenfell so herrichten, daß ich es als Bettvorleger benutzen kann? F. Sch. in R.

Antwort: Die Herrichtung des Ziegenfelles zur Bettvorlage ist ziemlich einfach. Zunächst entfernen Sie alle noch an dem Fell festhängenden Fleisch- und Fettheilen, zu welchem Zweck Sie das Fell mit der Haarfalte nach unten auf ein Brett spannen und dann die Innenseite (jetzt obere) mit einem stumpfen Messer vorsichtig und gründlich abschaben. So aufgespannt muß nun das Fell an einem luftigen, jedoch nicht sonnigen Orte trocknen, oder nicht so lange, daß es hart wird, es muß vielmehr schön geschmeidig bleiben. Nun wird die Fleischseite des Felles wiederholt mit einer Maulschlinge bestrichen, worauf das Fell nach jedesmaligem Bestreichen wiederum an einem luftigen Ort trocknen muß. Ist das Fell nach dem letzten Bestreichen ordentlich mit Maulschlinge durchdrungen, darf es nicht mehr ganz trocknen, es wird vielmehr noch mit einer Mischung aus einem Teil Wasser und einem Teil Glycerin tüchtig eingerieben. Nach gänzlichem Abtrocknen ist es dann für den Gebrauch fertig. W. M.-Fr.

Frage 256. Die Früchte an Apfelsäulchen werden stets festig. Es sind Roskleeen, bitter schmeckend, welche auf Lager an Ausdehnung gewinnen, nach innen fressen und die Frucht nahezu wertlos machen.

Gibt es ein Mittel, eventl. welches, um diesen Mißstand zu beseitigen? F. W. in B. D.

Antwort: Um Fusicladium mit Erfolg zu bekämpfen, müssen Sie mit Schachtis Obitbaumkarbolinum (dieses ist wasserlöslich), spritzen. Es sind in neuerer Zeit mit Karbolinum großartige Erfolge in der Baumspflege gegen Krebs, Brand, Gummifluß und alle anderen tierischen Schädlinge und Pilze erzielt worden. Schachtis Obitbaumkarbolinum, direkt von der Fabrik in Braunschweig bezogen, inkl. Packung kosten 5 kg 2,25 Mk. und wird in zwei Marken in den Handel gebracht. Marke A wird zum Bespritzen oder Besprühen von unbelaubten Bäumen und Sträuchern im Herbst und frostfreien Wintertagen angewandt; Marke B wird zum Bespritzen auf blaublaue Bäume und Sträucher verwendet zur Bekämpfung von Blattläusen, Raupen, Schnecken etc. Übrigens liegt jeder Lieferung eine Gebrauchsanweisung bei. Gronert.

Frage 257. Heidebeerwein, welcher noch auf dem Mutterfaße liegt, ist glanzhell, aber riecht und schmeckt nach Schimmel. Was ist zu machen? E. S. in L.

Antwort: Schimmelgeschmack im Heidebeerwein ist eine recht unangenehme Sache. Er kann doch nur von schlechten Faß herühren, welches zwar scheinbar gut gereinigt, aber doch noch schimmelig war, weil der Schimmelpilz bereits im Holze Wurzel gefaßt hat. Jetzt ist der Wein von der Hefe zu nehmen. Wenn kein anderes Faß zum Umfüllen vorhanden, so muß das vorhandene von einem Käufer oder Wirtcher auseinandergenommen und durch Abschaben der inneren Außenflächen gereinigt werden, worauf es noch einmal mit kochendem Wasser und etwas Soda nachgebrüht werden muß. Ist der Schimmelgeschmack im Wein nicht allzu stark, so verliert sich derselbe mit der Zeit von selbst wieder. Jedenfalls aber muß das Faß, nachdem es gut gereinigt, vor dem Wiederfüllen mit 5 g Schwefelsäure eingebraunt werden. Die Schwefeldämpfe töten die im Wein vorhandenen Pilzsporen und wirken auch sonst reinigend auf den Wein. Nach etwa fünf Wochen ist der Wein wieder umzufüllen, und er wird sich bis dahin schon sehr gebessert haben. Etwas Farbe verliert er auch, was aber weiter nichts schadet. Das Faß lagert am besten in einer Temperatur von 10 bis 12° C. E. Legel.

Frage 258. Wie lege ich eine Luzerner Topfel an? Der Boden ist in guter Dungkraft und hat Regen getragen. R. in R.

Antwort: Zur Anlage von Dauerluzerne ist vorerst nötig und Hauptbedingung, daß der Acker vorher gründlich und zwar möglichst tief, durchgedeut und von Unkräutern und Niedereen gereinigt ist, da diese sonst in kurzer Zeit die Luzerne überwuchern. Man kann die Luzerne auf zwei Arten anbauen, entweder ohne oder mit einer Überfrucht. Da der betreffende Acker Winterroggen, also eine Saalfrucht, getragen hat, ist vorerst eine starke Stallmüddung im Laufe des Spätherbstes oder ganz zeitig im Frühjahr, und zwar besonders tief, unterzupflügen, ferner jetzt im Herbst eine Gabe von mindestens fünf Zentnern Raitin und vier Zentnern Thomasmehl pro 1/4 ha. Diese beiden letzteren Düngemittel können gemischt ausgestreut und untergedeut werden. Im Frühjahr besäe man diese Parzelle mit einer dünnen Vertenaausfaat, 70 Pfund gute Saatgerste auf 1/4 ha, und in dieselbe, aber nicht vor dem 15. April, eine sehr flach eingebrachte Saat von 15 bis 18 Pfund gutem französischen Luzerne samen (Medicago sativa). Bei der Bestellung der Luzerne ohne Überfrucht muß die Bodenreinigung ganz besonders eigen vorausgegangen sein. Die Düngung ist, ebenso wie vor angegeben, zu wählen, die Ausfaat aber lieber noch etwas später einzurichten, damit die Nachfröste die jungen Pflänzchen nicht vernichten. Die Reifensaat empfiehlt sich sehr, damit man das aufsteigende Unkraut mit der Hand oder Pferdebede rechtzeitig vernichten kann. Wenn der erforderliche Stalldung, ca. 200 Zentner pro 1/4 ha, nicht vorhanden ist, so bringe man statt dessen pro 1/4 ha 1 bis 1 1/2 Zentner schwefelhaftes Ammoniumsulfat pro 1/4 ha im zeitigen Frühjahr mit unter und je nach dem Gedelien der Frucht dann noch zwei Gaben von je 0,25 Zentner Chilisalpeter pro 1/4 ha in Abständen von drei Wochen bei feuchter Witterung als Kopfbingung. Der Futterwert der Luzerne ist unerheblich niedriger als der des Rotklee, die Lebensdauer der Luzerne aber unter günstigen Wachstumsbedingungen drei- bis viermal so lange. R. Z.

