



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 6.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

Merino-Fleischschafe.

Von Dr. Röbner-Varshinghausen.
(Mit 2 Abbildungen.)

In dem Artikel „Ueber Wolle und Wollschafe“ in Nr. 33 d. Bl., Jahrgang 1914, wurde darauf hingewiesen, daß die deutschen Wollschafe, die sogenannten Merinos, je nach dem Charakter ihrer Wollen in drei Gruppen eingeteilt werden, nämlich in Tuch-, Stoff- und Kamm-Wollschafe. Die Zucht des edlen Wollschafes, welche noch in der Mitte des vorigen Jahrhunderts, dem Zeitalter des „Goldenen Viehes“, auf hoher Blüte stand, ging allmählich mehr und mehr zurück. Schuld an diesem Verfall war die immer stärker auftretende Konkurrenz des Auslandes und der dadurch bedingte Preissturz der edlen Wollen, wodurch die Zucht unrentabel wurde. Die unausbleibliche Folge war eine starke Einschränkung der Wollschafzucht. Man schätzte die Verminderung der edlen Merinoschafe auf etwa 25 Millionen. Um den weiteren Rückgang der Merinoschafzucht aufzuhalten, kam der 1907 in Berlin verstorbene Schäferdirektor bzw. Zuchtdirektor Rudolf Behmer, ein weitblickender und zielbewusster Züchter, bereits Anfang der achtziger Jahre zu der Ansicht, die Merinos schnellwüchsiger und leichtfütteriger zu machen und ihnen fleischreichere Körper anzuzüchten. Er ergriff zuerst mit der nach solchen Grundsätzen unter Benutzung von französischem Blute gezüchteten Herde von Merino-Fleischschafen des Herrn Hans Rodtbroh in Münchenlohra bei Wolframshausen auf der ersten Ausstellung der D. L. G. in Frankfurt a. M. im Jahre 1887 in der Gruppe o der Merinos, „gleichzeitige Erzeugung von Wolle und Fleisch durch Körperform und Schwere, Frühreife und gute Futtermittelverwertung, unter Zuziehung des Viehes nach seinem Geldwert ohne Rücksicht auf das Wollsortiment“.

Hochfeine Wolle und maßfähige, fleischreiche Körper, das sind Eigenschaften, die sich gegenseitig ausschalten. Wir sehen daher auch, daß die englischen Fleischschafe, welche hauptsächlich auf Maßfähigkeit und Fleischfülle ge-

züchtet sind, nur mehr eine grobe Wolle besitzen. Werden daher die Merinos frühreifer und maßfähiger gezüchtet, so geschieht dies auf Kosten der Feinheit der Wolle. Sie verliert den Charakter einer Tuch- und Stoffwolle und nimmt den einer Kammwolle an. Umgekehrt wieder sehen wir, daß, je edler und feiner

einen kurzen, kräftigen Hals; eine recht breite und tiefe Brust; einen langen, geraden und breiten Rücken; breite Lenden und breites Kreuz; eine kräftige, sehr fleischige Hinterhand; kräftige, gut bemuskelte und nicht zu stark mit Wolle besetzte Beine. Sie erreichen eine Höhe von 80 bis 90 cm, eine ebensolche Länge, eine Brustbreite von 30 bis 40 cm und eine Oberschenkelbreite von 35 bis 40 cm. Ausgewachsene Böcke werden 90 bis 125 kg schwer und die Mutterschafe 50 bis 75 kg. Die Wolle ist eine mittelfeine, lange Kammwolle. Das Schwarzschurgewicht der Böcke kommt auf 8 bis 12 kg und das der Mutterschafe auf 5 bis 6 kg. Die Maßfähigkeit ist recht gut; das Fleisch wohlschmeckend. Die Gesundheit und Widerstandsfähigkeit ist gut. Als Zuchtziel gilt: lange, nicht zu dichte Kammwolle auf großen, tiefen Körpern, verbunden mit leichter Ernährbarkeit und möglicher Frühreife und Maßfähigkeit, sowie Hornlosigkeit der Böcke, da sich hornlose Tiere besser mästen als gehörnte.

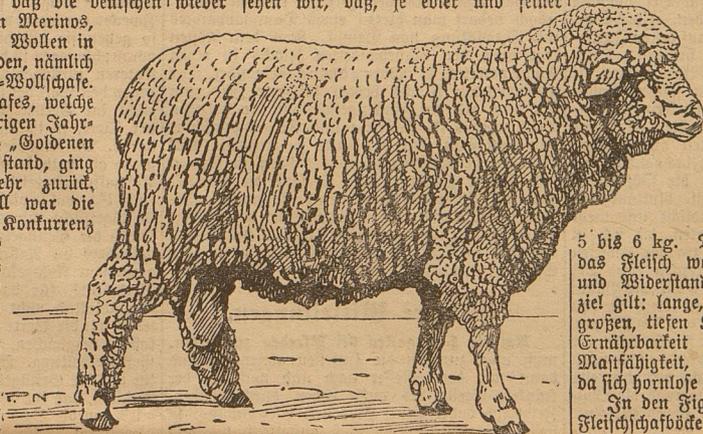
In den Figuren 1 und 2 sind zwei Merino-Fleischschafböcke abgebildet. Der Bock in Figur 1 stammt aus der bekannten Zucht von Oberamtmann W. Guedicke, Strohwalde bei Gräfenhainichen, Bez. Halle, Provinz Sachsen, und Bock 2 aus der Zucht des Rittergutsinhabers Wilhelm Scheller, Kammerdorf bei Canth, Kreis Neumarkt in Schlesien.

Unter den heutigen Verhältnissen — die Wolle ist infolge der gehinderten Einfuhr hoch im Preise, ebenso sind die Fleischpreise hohe — ist die Schafzucht wieder lohnend und damit ein vollberechtigter Zweig unserer Landwirtschaft geworden.

Vom Anbau des Flachsens mit Kernobst für den Winter und von den einzelnen Kulturfahren des Flachsens.

Von J. Barfuß, Erfurt.

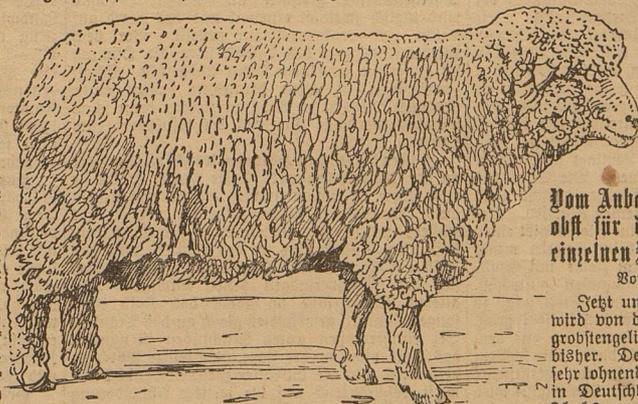
Jetzt und besonders nach dem Kriege wird von den heimischen Flachsplantagen großherziger Flachs mehr begehrt als bisher. Der Anbau ist infolgedessen jetzt sehr lohnend. Vor fünfzig Jahren wurden in Deutschland Hunderte von Hektaren Flachs angebaut; doch in den letzten zehn



Figur 1.

eine Wolle ist, desto spätreifer die betreffenden Tiere sind.

Das Merino-Fleischschaf ist eine spezielle deutsche Zuchtichtung. Die Tiere dieses Schlages haben einen mittelgroßen, länglichen Kopf mit starkem, dichtbesetzten Nasenbein;



Figur 2.

Fahren sank der Anbau derartig, daß die Ernte im Vergleich zu dem Verbrauch kaum nennenswert ist. Bedenkt man, daß die jährliche Flachseinfuhr 74 Millionen Mark beträgt, so sollte diese hohe Summe ein Ansporn sein, den Flachsanbau in den verschiedenen Gegenden unseres Vaterlandes, namentlich auch im Gebirge, wieder mehr zu pflegen, um vom Ausland künftig unabhängiger zu sein. Ergibt die Flachsernte im ersten Jahre auch nur für 25 Millionen Mark Geldwert, so können hierdurch Tausende von Einwohnern Deutschlands Nutzen ziehen. Beteiligt sich an diesem Flachsertrag vielleicht 2500 Interessenten, so bekommt jeder Flachsbauer rund 10000 Mark. Da nun aber der Flachsanbau auch auf kleineren Flächen betrieben werden kann, so ist es nicht notwendig, daß der Flachsanbau allein in den Händen der Großgrundbesitzer bleibt. Er eignet sich auch im Kleinbetrieb für Militärintvaliden, entweder als Hauptfrucht der Landwirtschaft oder in Betrieb mit anderen landwirtschaftlichen Gewächsen. Der Flachse ist sich morgenweisse anbauen, bedarf nur geringer Pflege und kann sofort vom Felde verkauft werden. Für kleine Ansiedlungen, welche jetzt und besonders in nächster Zeit Kriegsinvaliden häufiger übernehmen werden, lohnen sich solche Kulturen. Der Flachsanbau wird aber noch lohnender, wenn Obstbäume mit in Kultur kommen. Man wählt für diesen Zweck Hochstämmle, und zwar Kernobstsorten für den Winter, welche nach der Ernte des Flachses reifen. Am geegneten sind Äpfel- und Birnenarten, welche auf dem Lager reifen und im Hochsommer und Herbst während der Flachsbearbeitung noch fest an den Bäumen sitzen. Pflanzt man nun Flachsorten, die im August oder September reifen, so kann das Ernte des Winterobstes ohne Beschädigung des Flachses vorgenommen werden. Flachse gedeiht am besten auf Ackerflächen, auf denen Futterpflanzen aller Art guten Ertrag bringen. Demzufolge bringen auch Äpfel- und Birnenarten die höchsten Erträge, welche in einem solchen Boden gezeihen. Am Flachse und Winterkernobst miteinander zu bauen, pflanzt man die Obstbäume 8 bis 9 Meter nach allen Seiten auseinander. Wo im nächsten Frühjahr der Flachsanbau beginnen soll, können jetzt noch die Obstbäume gepflanzt werden. Man wählt blutausfreie, gegen Krankheiten wenig empfindliche und mehr hoch als breit wachsende Obstsorten, die sich in der betreffenden Gegend als gut tragbar erwiesen haben. Rechnet man auf den Morgen rund 250 Obstbäume mit einem Ertrag von 6 Mk. pro Baum während der Tragzeit, so bringen diese in den Tragjahren pro Jahr $6 \times 250 \text{ Mk.} = 1500 \text{ Mk.}$ ein. Dazu kommt der Ertrag von der Flachsernte, der für den Morgen je nach Tagespreis einen meist sehr achtbaren Wert hat. Der Flachse bringt bereits im ersten Jahre vollen Ertrag, während die Obstbäume erst nach einigen Jahren ertragreich sind. Eine solche Mischkultur kann jahrelang ohne Schaden betrieben werden.

Die Flachsbauer für den Handel müssen solche Reinsorten wählen, welche den in der Gegend verlangten feinen oder starken Spinnfäden liefern. Betreibt man aber Flachsanbau, Flachszubereitung und Flachspinnen zusammen, so ist die Reinsortenauswahl je nach dem selbst herzustellenden Reineingewebe zu treffen. Am begehrtesten ist von Spinnern der großstengelige weisse russische Steppenschlachs. Diese Reinsort ist deshalb in erster Linie zu berücksichtigen. Genauso aber muß auch in einzelnen Gegenden jener Reinein in Kultur kommen, welcher den feinen zähen Spinnfaden, welcher beim Hecheln wenig Abfall gibt, wenn er auf dem Felde mit Stalldünger und Kunstdünger zusammen aufwächst. Wählt der Flachse lediglich mit Stalldüngung, so wird der Bast locker, und der Abfall ist sehr groß. Den besten Spinnfaden bekommt man aus dem nicht gelagerten Flachse, weil dieser mit vollem Luftzug gewaschen und das hieraus hergestellte Reineingewebe auch dauerhaft ist. Der Flachse wird bei der Ernte ganz aus der Erde gezogen und der Länge nach in Streifen zum Trocknen auf das Feld gelegt. Ist er trocken, so wird er eingebeimt

und auf der Flachsbrause weiter behandelt. Dort, wo man nur den Flachsanbau bezweckt, wird der Flachse stehend auf dem Felde oder nach dem Trocknen an Spinnereien oder Flachsaufbereiter verkauft. Wird der Flachsanbau in Deutschland wieder zum lohnenden Erwerb, so werden sich auch besondere Flachsaufbereiter niederlassen, welche den Verkehr zwischen Flachsbauer und Flachspinnern regeln. Wo aber der Flachspinnfaden von der Reinsort bis zum fertigen Gewebe in einer Hand bleiben soll, muß man technisch auf der Höhe der Zeit stehende Flachsaufbereitungsapparate und zeitgemäße Spinnmaschinen haben. Um nun den Bast, also die äußere Hülle des Flachses, vollkommen für die Reineinseiler zu gewinnen, wird der Flachse in kleine Bündel vereinigt und geröstet. Die Röstung geschieht zeitgemäß durch Einwirkung von Dampf und chemischen Mitteln. Hierdurch gewinnt man die gangbarste Reinein, sei es Reinein für Krüge, Manfetten, Vorhemden, sei es für Kleiderleinen, Halbleinen und Leinen in Mischung mit Baumwolle und Jute. Für erste Dualität Reinein für Damast, Batist, Müll, Damenkleider usw. kann die Röstung mittels fließenden Wassers und Taues in Anwendung kommen. Bei der Anwendung der Dampfrostung ist darauf zu achten, daß die chemischen Hilfsmittel so beschaffen sind, daß ein überhöhtes Vermeiden wird. Denn ein überhöhter Spinnfaden gibt viel Abfall beim Hecheln, und das Reineingewebe bricht leicht und wird beim Waschen sehr geschwächt. Bei der Mischung von Taudeste und Wasserrostung ist zu beachten, daß der Tau nachts eben so lange wirkt, wie die Wasserrostung in fließendem Wasser. Durch die Dampfrostung mit chemischen Mitteln löst sich der Bast schnell von den Holzigen inneren Teilen, jedoch bedarf man hierzu eines Dampfapparates mit Entwicklung von Dampf. Nach dem Rosten legt man den vorbereiteten Flachse in einen Raum von etwa 33° Wärme dünn auseinander. Der großstengelige Flachse bedarf längerer Zeit zum Trocknen als der feinstengelige, um die Holzigen Teile mittels Flachsbrech- und Schwingmaschine von dem Bast resp. der Faser zu trennen. Auf diese Art gewonnener Rohflachs kann in Sorten resp. Arten getrennt zum Verkauf an Händler oder an Hechelmaschinenbesitzer kommen. Die Hechel, welche egerartige, kurze Zinken hat, säubert die Faser von unbrauchbarem, kurzem bödeligen Gemisch, so daß nur der reine Flachsefaden zum Spinnen verbleibt.

Kleinere Mitteilungen.

Am die Steingassen bei Verdun zu heilen, muß man zunächst die Hufeisen abnehmen und dann mit dem Messer nach und nach an der franken Stelle bis aufs Leben durchschneiden. Zeigt sich dabei Blut, Hitze und Entzündung, so stellt man den franken Fuß anhaltend bis ans Knie in kaltes Wasser, umgibt ihn mit Stäubung oder Lehm, den man stets feucht hält. Ist die Entzündung bereits in Eiterung übergegangen, so muß in die Sohle eingeschritten werden, damit der Eiter nach unten ablaufen kann. Sobald dies geschehen, legt man in die Wunde Wert, welches mit gleichen Teilen Aloe- und Myrrhentinktur getränkt ist. Dieser Verband wird täglich zweimal erneuert und das Pferd auf weiche und trockene Streu gestellt. Vor dem Wiederausschlagen des Eisens wird die Öffnung im Hufe mit trockenem Berg ausgefüllt. Es ist zweckmäßig, in allen derartigen Fällen einen tüchtigen Tierarzt zu Rate zu ziehen, denn schon manches wertvolle Tier fiel der Puscherei zum Opfer.

Sollen die jungen Kalber getränkt werden oder an der Mutter saugen? Diese Frage, so alt sie auch schon ist, taucht immer wieder von neuem auf. Ich verfähre in der folgenden Weise: Bei Kühen, welche zum ersten Male kalbt haben, lasse ich das Kalb stets an der Mutter, weil das Kalb erst die Milchdrüsen ausziehen muß, wodurch sich das Milchvermögen besser entwickelt. Bei älteren Kühen lasse ich jedoch das Kalb nicht saugen, sondern gewöhne es gleich an das Tränken. Bei einigermassen guten Milchfüßen ist nämlich das Kalb nicht in der Lage, die ganze Milch zu verwerten, und die im Euter zurückbleibende Milch wirkt beschärfend auf die weitere Absonderung der Milchdrüsen und die spätere Leistungsfähigkeit der Kuh. Dem Ausmelken der vom Kalbe nicht ausgezogenen Milch setzt aber die Kuh meist durch

Zurückhalten der Milch Widerstand entgegen, weil sie diese für ihr Kalb aufheben will. Gewöhnt man ein Kalb sofort an das Tränken, so fällt auch der Liebelstand weg, daß beim Entzöhen nicht nur ein Stillstand, sondern auch ein Rückschritt in der Entwicklung des Kalbes eintritt. Ferner kann man auch bei dieser Methode genau die Menge der Milch bemessen, welche das Kalb erhalten soll. Beim Tränken aber achte man stets darauf, daß die verabreichte Milch die entsprechende Temperatur der Muttermilch hat.

Die Bedeutung der Geflügelzucht unter den landwirtschaftlichen Erwerbszweigen wird durch nachstehende Zahlen erläutert, die allerdings auf eine Reihe von Jahren zurückgehen und seitdem sich verändert haben, aber an der Stellung der Geflügelzucht unter den Zweigen der Landwirtschaft nichts geändert haben. Nach der Zählung vom Jahre 1900 waren im Deutschen Reich nahe an 65 Millionen Stück Geflügel vorhanden, welche einen Geldwert von ungefähr 180 Millionen Mark darstellten, aber jährlich Werte von ungefähr 500 Millionen Mark hervorbrachten. Die Zählung des Jahres 1912 ergab bereits gegen 83 Millionen Stück Geflügel, und die dadurch erzeugten Werte dürften etwa 700 Millionen Mark betragen. Der Gesamtwert der von der deutschen Landwirtschaft gewonnenen Erzeugnisse wurde damals auf 8000 Millionen Mark geschätzt, wovon also auf die Geflügelzucht der 16. Teil entfiel. Unter den zur Nahrung dienenden landwirtschaftlichen Erzeugnissen nehmen diejenigen aus der Geflügelzucht die fünfte Stelle ein. Voran gingen ihnen die Erzeugnisse aus dem Anbau von Brotgetreide, Schweinefleisch, Rindfleisch und der Zuder, und es folgten die Kartoffeln; wenn bei diesen die zur Spiritusherstellung sowie zu anderen gewerblichen Zwecken verwandt werden mitgerechnet werden, so gehen sie allerdings den Geflügelerzeugnissen voran; hingegen ist der Zuder hinter dem Werte der letzteren zurückgeblieben. — Betrachten wir hingegen den Wert der jährlichen Erzeugnisse der Viehzucht im Verhältnis zu dem Anschaffungswerte der Tiere, so ist die Geflügelzucht am günstigsten daran. Die Rindviehzucht bringt jährlich nur etwas mehr als halb so viel an Werten hervor, als der Anschaffungswert der Tiere beträgt, die Schweinezucht $\frac{1}{2}$ mal so viel, die Schafzucht halb so viel, die Geflügelzucht hingegen etwa dreimal so viel. Durch die Geflügelzucht werden also hohe Werte, besonders an Nahrungsmitteln, erzeugt mit den geringsten Anlagelosten. Ein ähnliches günstiges Verhältnis, für das uns allerdings die Ziffern augenblicklich nicht zu Gebote stehen, ergibt sich, wenn wir die Werte der Erzeugnisse mit den Futterkosten vergleichen, wenigstens für die landliche Geflügelhaltung. Hieraus geht hervor, wie wichtig für uns die Geflügelhaltung ist, und wie sehr sie es verdient, daß ihr größere Aufmerksamkeit geschenkt wird, um die Schädigungen, die der Krieg ihr verursacht hat, in kürzester Zeit auszugleichen. Dr. W.

Die Ernte an Sommergetreide, Hafer und Gerste, ist in diesem Jahre leider nur gering ausgefallen, stellenweise sogar ganz misraten infolge der langen Dürre. Da wir diese Getreidearten durchaus nicht entbehren können, zumal in jetziger Zeit, gilt es die kommende Ernte mit allen Mitteln zu fördern. Ein wichtiges Mittel dazu ist richtige Düngung, daher gebe der Landwirt dem Hafer auf leichtem Boden rechtzeitig vor der Saat 2—3 Zentner Kainit und $\frac{1}{2}$ —2 Zentner Thomasmehl, auf besserem 75 bis 100 Pfund 40 prozentiges Kalbüngele, dazu den nötigen Stickstoff in Form von schwefelsaurem Ammoniak oder Kalbfischöl. Eine solche Düngung lohnt sich auch gut bei der Gerste, welche wegen ihrer schwachen Bewurzelung auf leicht lödliche, aufnehmbare Nahrung besonders angewiesen ist.

Suppe von Schwarzwurzeln. Ungefähr 1 kg Schwarzwurzeln schneidet man, schneidet sie in fingerlange Stücke und legt sie, um das Anlaufen zu verhindern, in Essigwasser. Dann setzt man sie mit reichlich kochendem Wasser und zwei Zwiebeln sowie etwas Salz auf und kocht sie gar. Darauf macht man aus etwas Fett und Mehl eine Mehlschwitze, füllt mit dem Kochwasser der Schwarzwurzeln auf, so daß eine leicht gebundene Suppe entsteht, schmeckt diese mit Suppenwürfeln und Zitronensaft ab, gibt die Schwarzwurzeln hinein und süßt geschänte Petersilie hinzu. G. W.

Gebildetes Oshenzer. Zu diesem Gericht ist es nötig, daß man ein Oshenzer sorgfältig wäscht, von allem Fett befreit und darauf in zwei Hälften schneidet. Diese Hälften werden

zwei Tage lang in eine Essigbeize gelegt, die man aus aufgekochtem Essig, unter Zusatz von Zwiebeln, Korbweidenblättern und Gewürz, herstellt. Darauf wird das Herz herausgenommen, recht gut mit fettem Speck gespickt und alsdann in etwas Butter gebraten. Kurz vor dem vollständigen Garwerden bestreut man es mit geriebener Semmel, begießt es mit Sahne; hat man keine Sahne so tut es auch Milch, läßt es dann noch einmal durchdampfen, worauf man es herausnimmt und in Scheiben schneidet. Der zurückbleibende Saft wird mit einigen Kaffeln der Essigbeize und etwas Milch vermischt; man kann, falls der Hausfrau der Geschmack nicht kräftig genug ist, noch einige Tropfen Maggi hinzutun, und dann wird die aufgekochte Soße über die Herzscheiben gegossen. Das Gericht wird sicherlich rasch viele Anhänger finden. M. L.

Frische Heringe mit brauner, pikanter Tunke. Nachdem die Heringe gut gefäubert, werden sie ungefähr eine halbe Stunde vor dem Braten leicht gebacken, dann mit einem Leinwandstück abgetrocknet, in Mehl und geriebener Semmel paniert, in Butter oder Fett gebraten. Die Tunke stellt man wie folgt her: eine mittelgroße Zwiebel wird mit 125 g in Würfel geschnittenem magerem Speck weich gedämpft, dann rührt man einen Eßlöffel voll Weizenmehl sowie zwei Eßlöffel guten Weinessig hinzu, gibt einen halben Liter Wasser daran und kocht alles zu einer karmischen braunen Tunke, die man über die Heringe gießt. M. M. in W.

Zwei billige präparierte Kartoffelpeisen. Lutten. Die Kartoffeln schält man und kocht sie in kaltem Wasser. Wenn sie weich sind, gießt man das Wasser ab und verfährt sie fein mit etwas Milch oder, wer es sich jetzt leisten kann, mit etwas lauwarmem Rahm. Darunter rührt man ganz fein etwas Mehl — für vier Personen ungefähr ein Viertelpfund — und läßt das Ganze ein paarmal aufkochen. In einem kleinen Pfännchen läßt man ein wenig Butter heiß werden. Nun taucht man einen Löffel in die Butter und sticht dann längliche oder runde Klöße von der Kartoffelmassa ab, sogenannte Lutten. Hat man etwas Butter übrig, gießt man sie darüber. Sie schmecken ebenso gut zu gekochtem Obst wie zu Braten. — Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln. Am Tage vorher gekochte Pellkartoffeln werden geschält und gerieben, ebenso wie Kartoffeln. Die rohen, geriebenen Kartoffeln werden gut ausgepreßt und nebst etwas Mehl und Salz mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln gut vermischt. Man rechnet auf ein Drittel rohe Kartoffeln zwei Drittel gekochte. Manformt nicht zu große, runde Klöße, die man in kochendes Salzwasser gibt und ungefähr zwanzig Minuten kochen läßt. Sie schmecken gut zu Saucerebraten. Obt man sie als Einzelgericht, so läßt man in etwas Butter feingehackte Zwiebeln hellgelb rösten, die man über die Klöße gießt. In dem Pfännchen läßt man etwas nicht ganz sauren Rahm mit ein paar Körnchen Salz heiß werden und gießt dies ebenfalls darüber. — Eine andere Art Kartoffelklöße: übriggebliebene Salzkartoffeln vom Tage vorher werden gerieben mit dem dritten Teile Mehl vermischt. Auf einen guten Suppenteller voll geriebene Kartoffeln gibt man ein Ei und ein wenig Salz. Man formt runde Klöße, die man in Salzwasser zwanzig Minuten kochen läßt. Sie schmecken ebenso gut zu gekochtem Obst wie zu Salat — Feldsalat gibt es ja jetzt genug! Wer den Geschmack des rohen Meerrettichs liebt, dem sei folgendes Rezept empfohlen. Kartoffeln werden gekocht, abgepellt und zu Kartoffelsalat geschnitten. Auf zwei gute Suppenteller voll Kartoffeln gibt man zwei Eßlöffel geriebenen Meerrettich und mengt es leicht durcheinander. Eine Tasse saure Milch verquirlt man mit zwei Kaffeln Öl, dem nötigen Essig, Pfeffer, Salz, und vermischt alles gut. Schmeckt gut zu allen gebratenen Fleisch- und Fleischspeisen wie zu kaltem Fleisch. M. B. D.

Einfacher Kriegskuchen. Die deutschen Hausfrauenvereine haben sich bemüht, den Verhältnissen Rechnung zu tragen und haben Gerichte aller Art ausprobiert, die billig und schmackhaft sind. Besonders in der Küchenabteilung hat man viel geleistet, und der folgende Kriegskuchen, der fast 1 kg wiegt, stellt sich etwa auf 75 Pfennige. Seine Zubereitung ist die folgende: In ein Viertel Liter Milch rührt man 10 Gramm Natron und macht darauf die Milch lauwarm. Nun mischt man ein halbes Pfund Zucker, 450 Gramm Mehl, zwei Teelöffel Kakao, einen Teelöffel Zimt und eine Messerspitze Salz darunter. Alles das rührt man gut durcheinander und mischt, nachdem sich die

Bestandteile verbunden haben, ein Viertel Pfund Korinthen dazumischen. In einer gut eingefeilten Form wird der Kuchen dreiviertel Stunden lang in mäßig heißem Ofen gebacken. Sollte zufälligerweise die Milch knapp sein, so genügt auch ein achtel Liter, nur muß man dann dem Teig noch eine Tasse Rübenjaft beifügen. Das Gebäck ist durchaus schmackhaft, und es ist jeder Hausfrau zu raten, den Kriegskuchen auszuprobieren. M. L.

Neue Bücher.

Förster Stern mit Tress und Männe. Eine lustige Dackellade. Verse von Franz Robert Hannesen (Dintel Franz). Mit 70 Bildern von Ernst Knöllner. Verlag von F. Neumann, Neudamm. Preis bunt farboniert 2 M.

Ein Buch für jung und alt, Männlein und Weiblein. Meine Enkel haben Tränen gelacht ob der lustigen Verse und der ulkigen Bilder. Ja, diese Schwerenotssackel; Epochen sind es — man sagt, alles gehöret dem Kaiser, nur seine Dackel nicht — so ist es auch hier. Die prächtige Figur des alten Grünwachs Stern — sein Bad und seine Statrunde — alles atmet fröhlichen, natürlichen Humor — man wähnt, in Wilhelm Busch zu lesen. Das Buch wird auch jetzt in erster Zeit in jeder Familie Humor erwecken. Heyking.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage breite Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 26. Meine Zwiebeln treiben einen langen, starken Stengel und bilden oben Samen. Sie sind durchweg holzig, so daß man wenig davon brauchen kann; faultig sind sie nicht. Wie schaffe ich Abhilfe? D. W. in C.

Antwort: Das In-Samenziehen von Steckzwiebeln verhindert man dadurch, daß man die Samenstengel rechtzeitig umnickt. Gr.

Frage Nr. 27. Eine Stute, die das sechste Füllen austragen soll, hat vertragen. Das Pferd wurde vor etwa sieben Wochen von einem Knecht einmal geritten. Sollte das vielleicht die Ursache des Versagens sein? Ich meine aber, dann hätte das Pferd schon eher vertragen müssen. D. B. in C.

Antwort: Das Meiten kann das Versagen unmöglich verursacht haben. Sie haben ganz recht: Wenn das Füllen geschah haben würde, so hätte die Stute bald danach verfohlen. Dr. H.

Frage Nr. 28. Von etwa 10 Pfund bittem Öl möchte ich Schmirerleise kochen; wollen Sie mir ein Rezept angeben? Wieviel Seifenstein brauche ich; wieviel Salz, Mehl, Wasser? Wie lange muß ich kochen lassen? B. C. in D.

Antwort: Um Schmirerleise zu kochen, nehmen Sie 10 Pfund Öl oder Talg, 2 Pfund Natrium (in der Drogerie zu kaufen) und 10 Liter Wasser, lassen dies zusammen ungefähr drei Stunden kochen, bis die Seife klarer, durchsichtiger Leim erscheint. Diese Schmirerleise wird nicht ausgesalzen. Salz wird nur beim Kochen von harter Seife verwendet. Mehl wird nicht hinzugelegt. M. D.

Frage Nr. 29. Wissen Sie ein Mittel gegen Hunderräude? Mein Hofhund und mein junger Firtenhund scheinen beide diese Krankheit zu haben, sie kratzen und scheuern sich wund. W. B. in R.

Antwort: Ein gutes und billiges Mittel gegen Sarkoptesräude der Hunde, um die es sich in vorliegenden Falle zu handeln scheint, ist eine Mischung von 50 Gramm Kreolin, 100 Gramm Schmirerleise und 500 Gramm Spiritus. Damit wird jeder Hund zweimal derart eingerieben, daß an einem Tage immer nur ein Drittel der Körperoberfläche in Behandlung genommen und vom dritten bis fünften Tage pausiert wird. Das Lager der Hunde ist gründlich zu reinigen und mit Kreolinwasser mehrmals zu desinfizieren. Dr. H.

Frage Nr. 30. 1. Welche Sorten und welche Tagesrationen Futter verabreicht man in der jetzigen Kriegszeit vorteilhaft schweren Arbeitspferden? 2. Unter welchem Titel ist das neueste und empfehlenswerteste Buch über „Pflege und Behandlung des Pferdes“ zu haben? 3. Wie groß muß der Stall für zwei schwerere Pferde sein? S. A. in R.

Antwort: 1. Wenn viel Kartoffeln vorhanden sind, so können die schweren Arbeitspferde neben ihren 3 Pfund Hafer täglich 40 Pfund gedämpfte Kartoffeln erhalten. An Stelle dieser können auch 10 Pfund Trockenkartoffeln treten. Ein Teil der Kartoffeln wird zweckmäßig durch Futterzucker ersetzt. Sind Bohnen vorhanden, so können diese sehr gut zur Fütterung mit herangezogen werden, ebenso Weizenkleie. — 2. Ausführliches über Pflege und Behandlung finden Sie in dem 1908 erschienenen Buche von Dr. Nörner: „Praktische Pferdehaltung“ (472 Seiten, 285 Textabbildungen; Preis gebunden 12 M., zu beziehen durch die Verlagsbuchhandlung F. Neumann in Neudamm. Das Buch verfolgt den Zweck, den Pferdebesitzer darüber zu unterrichten, in welcher Weise die Pferde behandelt und gehalten werden sollen, damit sie möglichst lange diensttauglich bleiben. — 3. In dem genannten Buche finden Sie auch nähere Angaben über Größe und zweckentsprechende Einrichtung eines schweren Pferdes beträgt 1,80 m Breite, 3,30 m Länge und 3,20 m Höhe. Dr. A.

Frage Nr. 31. Ich habe im Frühjahr etwa 6 a frühe und späte Kartoffeln gepflanzt und besonders darauf gesehen, daß die Saatfrucht schöne, mittelmäßige Kartoffeln waren. Bei der Ernte fand ich, daß die meisten keine Frucht erzeugt hatten. Die Saat kam unversehrt wieder hervor, so daß fast nicht zu unterscheiden war, ob es neue Frucht war oder nicht. Ich nehme an, daß die Saatfrucht zu dicht gewählt war. In früheren Jahren habe ich schöne Kartoffeln gezogen. Ist meine Auffassung richtig? Können Sie mir angeben, wie ich bei der diesjährigen Aussaat zu verfahren habe? Der Garten wird jedes Jahr mit Abordünger im Herbst gedüngt und umgegraben. Welchen Kunstdünger kann ich dazu nehmen, und wieviel? S. M. in M.

Antwort: Durch Ihre Beschreibung läßt sich nicht feststellen, ob die Kartoffeln erkrankt waren. Am Saatgut hat Ihre schlechte Kartoffelernte wohl nicht gelegen. Sehr wahrscheinlich ist sie der anhaltenden Dürre im Mai und Juni vergangenen Jahres zuzuschreiben. Das Laub der Kartoffeln ist verdorrt, ehe sie Früchte angelegt hatten, daher die unversehrte Saatfrucht bei der Ernte. Als Kunstdünger neben der Stallmühdüngung geben Sie auf 6 a 6 bis 7 kg vierzähnpentagones Kalidüngesalz, das man am zweckmäßigsten einige Zeit vor dem Pflanzen der Kartoffeln ausstreut. Gr.

Frage Nr. 32. Eins meiner acht Monate alten Kaninchen hat in einem Dohr starken Ausschlag. Ich behandelte das Tier durch Auswaschen mit Kamillen. Der Ausschlag verschwand, außer im inneren Ohr. Was soll ich dagegen tun? Ist die Krankheit ansteckend, und soll ich die anderen Tiere von dem Kranken absondern? S. D. in M.

Antwort: Ihr Kaninchen leidet an Ohrenräude, die durch eine wässrige, mit dem bloßen Auge kaum sichtbare Milbenart verursacht wird. Die Milbe lebt fast nur in der inneren Ohrmuschel des Kaninchens und vermehrt sich ungemein stark. Sie verursacht einen heftigen Juckreiz, infolgedessen schüttelt das kranke Kaninchen fast beständig mit den Ohren. Schreit man nicht sofort nach dem Auftreten dagegen ein, so kriechen die Milben immer weiter ins Ohr und greifen das Trommelfell, wobei das Tier unflüchtige Schmerzen leidet und nach einigen Wochen eines elenden Todes stirbt. Zur Heilung muß man zunächst die Wörken erweichen, was durch Auswaschen des Ohres mit lauwarmem Seifenwasser, Glycerin oder auch Kamillen, wie Sie es gemacht haben, geschieht; man kann dann die Wörken mit einem Holzstäbchen, das mit einem Rappchen unweitert ist, aus dem Ohre entfernen. Dann aber kommt erst die Hauptfrage, das Löten der noch im Ohr befindlichen Milben, die sonst die Bildung neuen Ausschlags verursachen; dies geschieht durch Auswaschen des Ohres mit einer zweipropzigen Hydro- oder Kreolinlösung, die so lange wiederholt werden muß, bis jede Spur der Krankheit geligt ist. Die Krankheit entsteht nur durch Ansteckung, indem die Milben von einem Tier auf das andere übergehen; daher müssen Sie die gefunden von den kranken Tieren trennen und sorgsam beobachten, ob sie nicht bereits angesteckt sind. Die Streu des kranken Tieres ist zu vermeiden, der Stall sorgsam zu reinigen und durch Waschen des Fußbodens und der Wände mit einer Hydro- oder Kreolinlösung zu desinfizieren. Dr. Bl.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Landwirte, achtet auf die Kartoffelmieten! Unterucht fleißig die Kartoffelmieten mit dem Mietenthermometer, wie es bei dem Institut für Gärungsgewerbe in Berlin zu haben ist. In dem empfehlenswerten Flugblatt Nr. 16 der Gesellschaft zur Förderung des Baues und der wirtschaftlich-wirtschaftlichen Verwendung der Kartoffeln, betitelt: „Die Einwinterung der Kartoffeln“, äußert sich Dr. Schmitz wie folgt: „Die Temperatur soll nie höher als bis auf 8° C steigen und nicht tiefer als bis auf den Nullpunkt sinken. Steigt sie höher als 8° C, so gibt sie das Signal dafür, daß Fäule beginnt. Die Miete muß dann vorzüglich geöffnet und nötigenfalls ungearbeitet werden, um das noch gesunde Material zu retten. Sinkt die Temperatur tiefer als auf 0° oder — 1° C, so ist Frostgefahr im Verzug und die Bedeckung muß verstärkt werden.“

Bodenbenutzung. Auf die Möglichkeit einer vermehrten Ausnutzung brachliegender Flächen macht der Direktor Müller vom Provinzialobstgarten zu Dienitz bei Halle aufmerksam. Es handelt sich in erster Linie um die Böschungen an Eisenbahndämmen und -einrichtungen, die allerdings zunächst mit Terrassen versehen werden müßten, um den Wasserabfluß aufzuhalten, und deren Boden möglichst auch mit dem Dünger aus den Viehweidenwägen zu verbessern wäre. Für die Ausnutzung würden außer Gemüsen und willwachsenden Gemüsepflanzen besonders Sauerkirschen, Brombeeren, essbare Glyceriden, Quitten und anspruchslose Äpfel- und Birnenforten in Frage kommen. Müller weist ferner noch darauf hin, daß unsere Häuserwände durch Obstpaläste viel besser ausgenutzt und dort solche Obstforten angepflanzt werden können, die an sich ein wärmeres Klima zu ihrer vollständigen Entwicklung bedürfen; auch Feldwege können in

viel größerem Umfange als bisher zur Bepflanzung mit Obstbäumen herangezogen werden. — Die bange Sorge, mit der uns im vergangenen Frühjahr die Dürre um das Gedeihen unserer Feldfrüchte und um unseren Obst- und Gartenbau erfüllte, ist noch in frischem Gedächtnis. Damals hat man sich denn, so schreibt der „Nachrichtendienst für Ernährungsgüter“, auch vielerorten von der Mangelhaftigkeit unserer Bewässerungsanlagen, namentlich für die so außerordentlich wichtigen z. T. neu angelegten Kleingärten (Schreibergärten) überzeugt und die Abstellung solcher Mängel ins Auge gefaßt. Ist aber der guten Absicht auch überall die Ausführung gefolgt? Wir fürchten, daß es daran in nur allzuvielen Fällen gefehlt hat, zumal der Mangel an gelernten Arbeitsträften gerade seit dem vergangenen Sommer sich in immer mehr verstärktem Maße fühlbar machte. Und doch ist die Ergänzung der Bewässerungsanlagen und die Versorgung der Gartenviertel mit Hochreizen und Zapfstellen für die Kleingärten eine der dringlichsten Aufgaben der Gemeindevorstellungen, die vor Beginn der Frühjahrbestellung gelöst sein muß. Der Gedanke, daß durch ein Unterlassen solcher Vorzüge unser Gartenbau bei einer wiederkehrenden Dürre um seine für uns in der Kriegszeit schlechterdings unentbehrlichen Erträge gebracht werden könnte, müßte jedes Bedenklichen beseitigen und über jede Schwierigkeit hinweghelfen.

Leichter Gartenboden kann durch frische Düngung im Frühjahr und durch das hiermit verbundene tiefe Umpflügen in seiner Fruchtbarkeit leicht geschwächt werden. Das Unterbringen des Düngers sollte daher, wo es nicht schon im Herbst geschehen ist, bei trockenem und offenem Boden noch im Laufe des Winters geschehen. Die

Winterfeuchtigkeit zersetzt den Dünger, und der Boden findet Zeit, sich genügend zu setzen. Ein großer Fehler würde es sein, leichten Boden vor der Aussaat noch einmal zu graben. Flaches Hacken oder gründliches Durchhacken genügt vollständig. Jähres und bindiges Gartenland wird mürbe und äußerst fruchtbar, wenn wir es bei Frostwetter schollern, das heißt den gefrorenen Boden mit der Spitzhaue aufreißen und die Schollen möglichst hoch oder dachförmig aufstellen, damit sie gründlich durchfrieren.

Die Mistbeete werden sich schon jetzt durchgeschüttelt und mit Brettern oder Decken zugedeckt werden, damit sie nicht gefroren oder zu feucht ist, wenn sie in die Beete gebracht werden soll. Gute Erde wird aus dem verrotteten Dünger der Mistbeete hergestellt. Diesen setzt man im Herbst auf Haufen und arbeitet ihn öfter durch, bis er völlig zu Erde geworden ist.

Einsiegesohlen kann man sich selbst herstellen, indem man abgelegte Filzhüte dazu verwendet und den Filz der Sohle entsprechend zuschneidet. Auch Pappdeckel kann man für diese Zwecke verwenden. Man nimmt nicht zu starken Pappkarton und benützt ihn mit Tuch. Zum Nähen empfiehlt sich, besonders wenn die Pappe sehr feil und steif ist, eine dicke Sacknähdelle, die nicht so leicht abdrückt.

Bei Kopfschmerzen, Neuralgie, Migräne wirken **Togal-Tabletten** absolut zuverlässig, selbst wenn andere Mittel versagen. Zahlreiche Anerkennungen. Ärztlich geprüfte, feingutartige. In allen Apotheken zu Mk. 1.40 u. Mk. 3.50.




Pflug und Schwert

haben Hand in Hand gearbeitet, um die Pläne unserer Feinde zuschanden zu machen. Aber noch sind diese nicht endgiltig besiegt, und es gilt auch weiter vorzufahren. Die zur Erzielung von Höchsterten so nötige Kali-Düngung darf nicht vernachlässigt werden. Wo diese im Herbst unterblieben ist, kann der Schaden durch eine

Kopfdüngung mit Kalisalzen

(am geeignetsten 40%iges Kalidüngesalz)

wieder gut gemacht werden. — Jede weitere

Auskunft erteilt jederzeit kostenlos:

Kalisyndikat G. m. b. H., Agrikultur-Abteilung

Berlin SW 11, Dessauer Straße 28/29

Ohrensaufen
Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit verjüngt in kurzer Zeit Gehörbl.
Marke St. Vagratius.
Preis A 250; Doppelflasche A 4.—
Baltische Dankschreiben. Versand:
Stadtabothek
Pflaßhofen a. d. Elbe 31 (Oberl.).

Probenummern
der
Deutschen Jäger-Zeitung
versendet auf Verlangen
J. Neumann, Neudamm.

Magen- und Darmkrankheiten, Stuhlgangbeschw., Nervenleiden, an, wie sich jeder sofort davon befreien kann, hilft absolut ohne Ausnahme.
H. Wolter, Niederbreititz, Abt. 18, Bld.
Bettläsungen,
Befreiung garant. sof., Alter u. Geschl. angeb. Auskünstl. umloft. Institut „Sanitas“, München 33, Dachauer Str. 54.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Am unterzeichneten Verlage erschien:
Treudeutsch.
Zwei Geschichten aus der Zeit des Aufstandes in Ostpreußen.
Von M. Trost.
Preis gebunden 2 Mk. 50 Pf., gebunden 2 Mk. 50 Pf.
Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Portozuschlag, von J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.
Bei Wasserleucht, geschwollenen Füßen, Nervenleiden 184
Wörishofener Herz- und Wassersuchtstee
ein vorzügliches u. prompt wirkendes Mittel. Preis Mk. 2.50, 3 Patente Mk. 6.—. In barntwürdigen Fällen gebraucht man gleichzeitig Dr. Abels Wasserleuchtstee.
Viele Anerkennungen u. Anekdoten. Kronenapothek Erlheim 202, Bayern, Schwaben.

Bettläsungen.
Befreiung garant., sof. Alter u. Geschl. angeb. Auskünstl. umloft. Institut „Sanitas“, München 33, Dachauer Str. 54.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Jedem Gartenbesitzer sei zur Anschaffung bestens empfohlen:
Einträglicher Gemüsebau
mit Berücksichtigung der Bor-, Zwilchen- und Hackfrüchte.
Bearbeitet von Theodor Wilke.
Mit 75 Abbildungen im Text.
Preis kartoniert 3 Mk.
Das Buch gibt eine bündige Anleitung Gemüsebau im Hausgarten sowohl wie auch in größerem Maßstabe mit bestem Erfolge zu beschreiben. Die rein der Praxis entstammenden Ausführungen des Verfassers sind überall durch vorzügliche Abbildungen erläutert.
Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Portozuschlag, von J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Gevatter Christhaus
Landwirtschaftliche Brosamen.
Ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft.
Zweite, vermehrte und verbesserte Auflage.
Preis gebunden 2 Mk. 40 Pf., gebunden 2 Mk. 80 Pf.
Gevatter Christhaus landwirtschaftliche Brosamen ist eines der wenigen Werke, die in wirklich kurzweiliger und humorvoller Form gründliche landwirtschaftliche Belehrung bieten. Die erste Auflage hat so viele Freunde gefunden, daß die Herausgabe einer neuen nötig wurde, die durch die im Laufe der Jahre erschienenen Veröffentlichungen des Verfassers jetzt auf mehr als das Doppelte angewachsen ist. Wieder wert diesem Buche beigemessen ist, sowohl für die Praxis als auch für die Bekanntschaft des kleinen Landwirts, was aus dem Lob einer maßgebenden Persönlichkeit hervorgeht. Die Zeitschrift an den Verfasser: „Sie haben Gold mit vollen Händen unter das Volk geworfen.“ So haben wir es denn hier mit einem Volksbuch im wahren Sinne des Wortes zu tun, dessen Anschaffung allen Landwirten, besonders aber den einschlüssigen Vögern, durch den billigen Preis erleichtert wird.
Zu beziehen durch jede Buchhandlung und die
Verlagsbuchhandlung von J. Neumann, Neudamm.

Für die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Remberg (Bez. Halle).