



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 20.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

## Nutzt die Hauswände aus.

Von R. Reiners. (Mit 6 Abbildungen.)

Wer, von keiner Fackelentzündung getrieben, sich im Obstbau umsieht, kommt leicht auf den Gedanken, die Spalterzucht als Spielerei, als eine unnatürliche Verzerrung anzusehen. Er bedenkt nicht, wie es möglich ist, durch solchen Formobstbau Früchte zu erzielen, wie sie wenigstens in dieser Vollkommenheit sonst nicht möglich wären. Auch läßt sich hierdurch

der Obstbau noch unter Bedingungen betreiben, die ihn sonst ohne weiteres verbieten würden. In rauhen Lagen würde sich ein einigermaßen ergiebiger Anbau von Kern- oder Steinobst nicht durchführen lassen, wenn nicht die Spalterzucht zu Hilfe käme. Hier steht die Wandspalterzucht in erster Reihe. Aber nicht dort allein, sondern auch sonst bietet der Wandobstbau eine dankbare Gelegenheit, wirklich feines Tafelobst heranzuziehen. In der Ausbreitung des Edelobstbaues spielt der Wandobstbau eine nicht hoch genug einzuschätzende Rolle, und er dürfte auch für die Zukunft des deutschen Obstbaues in hohem Maße herangezogen werden müssen.

Hierzu kommt der verschönernde Einfluß, den das Obstspalter ausübt. Manches Landhaus, das an sich dürftig und lachl aussteht, gewinnt durch richtig angeordnete Formbäume uncommon. In der Frühlingsblüte wie im Herbst zeigen die Fruchtbehangen sich ein solches Haus in seinem natürlichen Schmucke herrlich angetan. Aber auch Scheunen und

Kasernenbauten sind mit ihren großen Wandflächen zum Spalteranbau geeignet, dürften zudem auch im Aufkern nicht wenig gewinnen. Bei richtiger Anlage ist die Annahme, daß die Wandspaltere das Haus feucht machen, hinfällig. Im Gegenteil dürfte das Wurzelwerk des Obstes dazu beitragen, dem Boden die Feuchtigkeit zu entziehen. Auch die Furcht vor einer erhöhten Ansiedlung von Schädlingen dürfte unnützlich sein. Zu beachten ist jedoch, daß die Spaltergestelle, die am besten aus stärkeren Querslatten mit darauf genagelten leichteren Latten bestehen, mindestens 5 cm von der Wand abbleiben.

Die einfachste Form ist der senkrechte Schnurbaum (Abbildung 1), der sich für hohe und schmale Flächen besonders gut eignet. Auch die U-Form (Abbildung 2) ist in diesem Falle angebracht, während die Berrier-Palmette (Abbildung 3), zumal in der mehr als vierästigen Form, schon breitere Flächen erfordert. In vielen Fällen ist eine mehr oder weniger unregelmäßige Form angezeigt, die bis zur Formlosigkeit gehen kann (Abbildung 4). Diese Form, die dem natürlichen Wuchse am meisten Rechnung trägt, ist bei Steinobst (Pfirsich und Sauerkirsche) die einzig empfehlenswerte Erziehungsart. In den Abbildungen 5 und 6 finden wir zwei Möglichkeiten, einen mehr oder weniger steilen Giebel auszunutzen. In dem einen Falle sind senkrechte Schnurbäume gewählt (Abbildung 5), und zwar stehen in der Mitte stärker, an den Seiten schwächer wachsende Sorten. Bei Abbildung 6 ist das Giebeldreieck durch ein Hochspalter ausgefüllt, dessen wagerechte, sich nach oben verzweigende Ärme der Dreiecksform am besten gerecht werden. Daß bei der Pflanzung von

Spalteren auf die Bodenbereitung besondere Sorgfalt verwendet werden muß, versteht sich von selbst. Einmal schon aus dem Grunde, weil Spalterobst wie alles Zwergobst besonderer Pflege

bedarf, dann um deswillen, weil die an und für sich schwach wachsende Wurzel der Zwergunterlage in diesem Falle genügt ist, der Hauswand wegen sich nur nach einer Seite auszubreiten.

Die Sortenwahl richtet sich je nach Höhenlage und Klima und da wieder nach der Lage der Wand. Für die Südseite kommen in besseren Lagen Pfirsiche und Aprikosen, aber auch Wein in Betracht. Vom Wein nimmt man frühe Sorten: früher Leipziger, früher Malinger, blauer Burgunder, weißer Gutedel, daneben einige im Osten Deutschlands erprobte neue Sorten. Auch edle Birnen gehören hierher, wie Diels Butterbirne, Napoleons Butterbirne, Triumph von Wien, in rauheren Lagen auch Williams Christbirne, Pastorenbirne, Gute Luise. Apfel passen im allgemeinen nicht für die Südseite. Der in gutem Klima hier gedeihende weiße Winterapfel erfordert überhängendes Dach. Auf die Ost- und Westseite kommen von Birnen je



Abbildung 1. Senkrechter Schnurbaum.



Abbildung 2. U-Form.

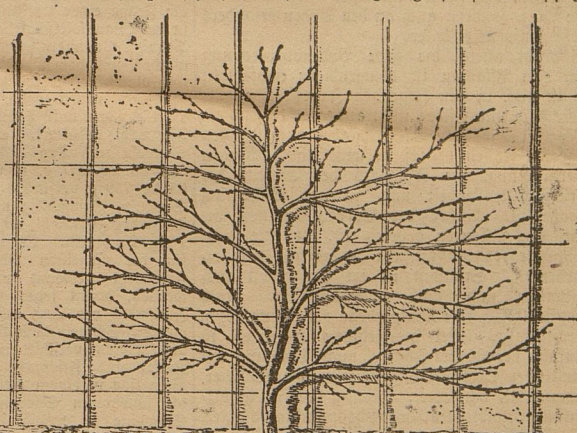


Abbildung 4. Formloser Spalterobstbaum.

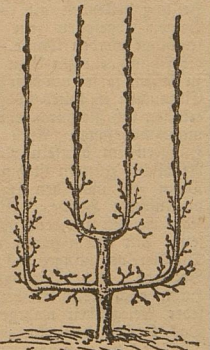


Abbildung 5. Senkrechte Schnurbäume an einem Giebel.

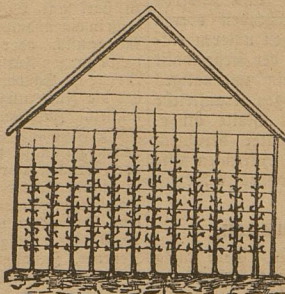


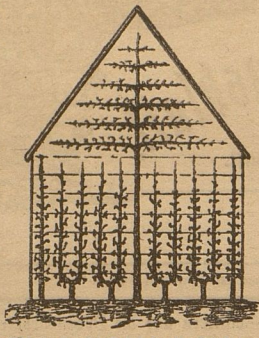
Abbildung 6. Senkrechte Schnurbäume an einem Giebel.



nach der Höhenlage mehr die Früh- und Herbstsorten, bei hinreichender Wärme auch Spätfrüchte. Die Westseite ist die Apfelsorte. Von Äpfeln seien genannt: Cox' Orangen-Kenette, Landsberger Kenette; bei höheren Lagen auch Frühfrüchte, wie weißer Klarapfel, Charlamowsky, von späteren Baummanns Kenette, Cox-Äpfel, Nord Suffield und ähnliche.

Die Nordseite ist die Seite der Sauerfrüchte. Hier gedeiht die einträgliche Schattensmorelle, und zwar in formloser Fächerform; sie verlangt aber genügenden Raum, um gut auseinander angeheftet werden zu können.

Großer Wert ist auf die richtige Unterlage zu legen. Nur bei ganz großen Flächen ist hier der Wildling am Platze. Auch gern tragende schwachtriebige Sorten, wie Gute Luise, Williams Christbirne, nimmt man am besten auf Wildling. Doch ist nicht außer acht zu lassen, daß Zwergunterlagen nicht allein an die Lage, sondern auch an den Boden besonders hohe Ansprüche stellen.



Abbild. 6. Stängels mit niedrigen und hochstehenden Sorten.

Nicht allein die gute Bodenvorbereitung vor dem Pflanzen ist dringend zu empfehlen; es ist auch in den folgenden Jahren eine gute Düngung und Pflege nicht außer acht zu lassen. Bei überhängenden Dächern, aber auch in allen anderen Fällen bedarf es einer hinreichenden Bewässerung, die besonders bei Eintritt der Frühjahrstrockenheit und in der Mitte am Platze ist. Außer der Boraxdüngung, die vor dem Pflanzen geboten ist, ist eine ausreichende Nahrungszufuhr in jedem Jahre erforderlich. Stallmist ist im Spätherbst auszubreiten und flach unterzulegen. Auch empfiehlt sich eine Düngerdecke als Schutz gegen Frostgefahr. Bei mangelndem Holztrieb ist Zufuhr verdünnter Jauche, auch Düngung mit künstlichen Stickstoffdüngemitteln, wie Salpeter, Ammoniak, von Wert. Hebung des Fruchtholzanfanges bewirken Kali- und Phosphorsäuredünger.

Die Heranzucht der Spalier überläßt man am besten einer Baumschule, von deren Zuverlässigkeit man überzeugt ist. Doch soll man immer möglichst junge, am besten nicht über zwei- bis dreijährige Bäume bevorzugen. Der Schnitt richtet sich nach den Eigenschaften der einzelnen Sorten und Bäume. Fruchtspitze, Ringelspitze, Fruchtflügel, ebenso die kürzeren Fruchtarten bleiben im allgemeinen unbeschnitten. Das Fruchtholz soll, soweit möglich, recht nahe an den Formästen gehalten werden. Bei mittelstarken Triebe sind die Seitenzweige auf drei bis vier Knospen, bei stärkerem Triebe auf vier bis sechs Knospen zu schneiden. Die dabei entstehenden oberen Holztriebe werden bis auf den unteren entfernt. Soweit nötig, hilft hier der Grünschnitt nach. Im Sommer kommt ein zweimaliges Abknippen der etwa 15 cm langen Krauttriebe über dem vierten bis fünften Blatte hinzu. Hierüber läßt sich näheres später berichten. Von den Leitziweigen sind die feinsten Äste um etwa die Hälfte des Jahrestriebes zu kürzen.

### Kleinere Mitteilungen.

**Erster Fußschlag der Fohlen.** Sehr häufig ist ein Beschlagen der Fohlen ohne Anwendung von Gewaltmaßregeln kaum möglich. Dadurch wird aber die Sache nicht besser, sondern in den

meisten Fällen schimmter gemacht, und ehe man sich's versteht, hat sich ein Tier Untugenden angewöhnt, welche seinen Wert bedeutend beeinträchtigen. Man suche deshalb die Fohlen schon in früherer Jugend an das Beschlagen zu gewöhnen. Man streiche ihnen zunächst mit der Hand an den Beinen entlang, suche dann nach und nach den einen und den anderen Fuß zu heben, zunächst nur wenig, dann mehr und mehr, bis man die beim Beschlag erforderliche Stellung erreicht hat. Auch ein öfteres Reinigen der Hufe, verbunden mit leichtem Klopfen, trägt viel zur Gewöhnung an das Beschlagen bei. Beim Beschlagen hebe man die Füße nicht zu hoch und ziehe sie auch nicht nach auswärts, weil hierdurch das Tier das Gleichgewicht verliert. Schläge und rohe Behandlung sind unter allen Umständen zu vermeiden.

Zuchstiere soll man nicht alt werden lassen. Bei zunehmendem Alter ist jedes Zuchtstier mehr Krankheiten unterworfen. Dies trifft in erhöhtem Maße bei einem Zuchstier zu, da solche Tiere zum Teil auf Stallhaltung angewiesen sind und die Bewegung im Freien mehr entbehren. Bedenkt man nun einmal, eine wie große Nachkommenchaft von einem einzigen Zuchtstier abstammt, so erhellt gleich die Wichtigkeit obiger Forderung. So kann ist der junge Stier aber auch als Schlachttier noch vollwertig, wogegen die Fleischqualität älterer Stiere minderwertiger ist. Des regen Blutwechsels wegen, der das wesentlichste Mittel gegen Tuberkulose ist, empfiehlt es sich, Stiere stets aus anderen bewährten Zuchten zu wählen und nicht aus der eigenen Zucht zu nehmen.

**Schweinefütterung ohne Getreideschrot.** Rittergutsbesitzer Schlotte-Charlottenhof äußert sich über die Frage einer zweckmäßigen Schweinefütterung in der „Landwirtschaftlichen Wochenschrift“ für die Provinz Pommern“ wie folgt: In Charlottenhof werden seit dem Fütterungsverbot von Roggen und Gerste an Schweine sämtliche Schweine ausschließlich neben gedämpften Kartoffeln, soviel als die Tiere aufnehmen wollen, mit Zuder und Fischmehl gefüttert. An Zuder wird für das Schwein und Tag bis zu einem Lebendgewicht von 35 kg 250 g, von 35–65 kg 500 g, über 65 kg 750 g verfüttert. Außerdem erhält jedes Schwein, gleichgültig wie schwer es ist, auf den Tag 200 g Fischmehl, mithin erhalten fünf Schweine 1 kg Fischmehl. Es ist dabei zu beachten, daß für die einzelnen Gewichtsklassen Zuder und Fischmehl getrennt mit Kartoffeln vermengt werden, damit jedes Schwein bekommt 200 g Fischmehl pro Tag aufnimmt. Würde für den ganzen Schweinebestand, der sich in der Regel aus Tieren verschiedener Alters zusammensetzt, Zuder und Fischmehl mit Kartoffeln für alle Schweine in einem Haufen vermengt, so würden die schwereren Schweine zu viel, die leichteren Schweine zu wenig Fischmehl aufnehmen, da bekanntlich größere Schweine erheblich mehr Futter fressen. Es würde neben der Verschwendung von größeren Mengen als 200 g Fischmehl auf das Stück bei den schwereren Schweinen das Fleisch dieser Tiere durch zu große Aufnahme von Fischmehl einen fischigen Geruch und Geschmack annehmen und dann zur menschlichen Nahrung untauglich sein, während andererseits die kleineren Schweine bei einer geringeren Menge als 200 g Fischmehl nicht die nötige Zunahme pro Tag aufweisen würden. Es muß mithin Zuder und Fischmehl für die einzelnen Gewichtsklassen getrennt abgemessen und getrennt mit so viel Kartoffeln vermengt werden, als die Tiere pro Tag aufnehmen. Ferner darf das Futter nicht zu stark mit Wasser vermischt werden, sondern muß in einem dickbreiigen Zustande gereicht werden. Magermilch oder Getreideschrot sind während dieser ganzen Fütterungszeit nicht in der geringsten Menge im Schweinefresser verfüttert worden. Dabei hat die Fütterung ein gesangener Rüsse besorgen müssen. Zuchtlaunen und Eber erhalten ebenfalls 200 g Fischmehl und 500 g Zuder auf das Stück neben Hasefloss, wozu geschälten Futterrüben oder Wurden; nur säugende Zuchtlaunen bekommen in diesem Futter gedämpfte Kartoffeln zu. Die Gewichtszunahmen betragen in Charlottenhof bei acht Schweinen mit einem Anfangsgewicht von 10,50 Ztr. Endgewicht nach 53 Tagen 15,20 Zentner, Zunahme 550 g pro Stück und Tag; bei einer zweiten Wucht von acht Schweinen Anfangsgewicht 8,90 Zentner, zuletzt festgestelltes Gewicht nach 53 Tagen 12,52 Zentner, Zunahme

425 g pro Tag und Stück; bei sieben Schweinen Anfangsgewicht 10,80 Zentner, Endgewicht nach 43 Tagen 14,44 Zentner, Zunahme pro Stück und Tag 605 g; bei zehn Schweinen Anfangsgewicht 12 Zentner, zuletzt festgestelltes Gewicht nach 28 Tagen 15,70 Zentner, Zunahme 600 g pro Tag und Stück. Im Durchschnitt haben diese 33 Schweine, die zum Teil ein Gewicht von 55 kg im Anfang bis zu 100 kg beim Schluß des Fütterungsverlaufes hatten, 559 g pro Tag und Stück zugenommen, eine Zunahme, mit der man bei Mastschweinen zufrieden sein kann. — Sieben Bölle im Anfangsgewicht von 3,70 Zentner, zuletzt festgestelltes Gewicht 5,30 Zentner, hatten eine Zunahme in 21 Tagen von 11½ kg, mithin 550 g pro Tag und Stück. Die Bölle haben ein Anfangsgewicht von 26½ kg, ein Endgewicht von 37½ kg gehabt. 15 Ferkel im Anfangsgewicht von 113½ kg oder von 7½ kg pro Stück mit einem Endgewicht von 7,40 Zentner oder 24½ kg pro Stück haben in 62 Tagen an 17 kg zugenommen oder 274 g, etwas mehr als ¼ kg pro Tag und Stück, mit welcher Zunahme man bei Ferkeln ebenfalls sehr zufrieden sein kann. Es ist aus diesen Fütterungsverläufen zu ersehen, daß nicht nur bei älteren Schweinen eine genügende Zunahme durch das Beifutter von 200 g Fischmehl zu erzielen ist, sondern daß auch Ferkel und Bölle, leblich mit gedämpften Kartoffeln, Zuder und Fischmehl gefüttert, völlig genügende Zunahmen aufzuweisen haben, eine Tatsache, die bei der Ferkelaufzucht ohne Magermilch sehr zu beachten ist.

**Der Regenwurm** wendet man notgedrungen jetzt wieder mehr Aufmerksamkeit zu. Alle Regenwürmer weiblichen Geschlechts dürfen nicht geschädigt, sondern müssen aufgezogen werden. Soll es aber mit der Hebung der Regenwürmer vorwärts gehen, so ist der Schwerpunkt auf die Regelung der Bodenhaltung zu legen. Dabei hat man zu beachten, daß die Böde, besonders außer der Sprungzeit, Bewegung in freier Luft und kräftiges Futter erhalten. Die Aufzucht junger Böde wird nur erfolgreich sein, wenn ihnen im ersten Lebensjahre eine ihre Entwicklung fördernde Fütterung und Pflege zuteil wird.

**Die Brutreinigung unserer Legehühner** steigert sich mit der Sommerwärme. Beabsichtigt man eine geeignete Henne brüten zu lassen, so wolle man vor allem einen etwas verborgenen Brutplatz, der nicht durch Außengeräusche gestört werden darf, sonst wäre ein glückliches Brüten ausgeschlossen. Etwas Feuchtigkeit unter dem Nest ist soeben zur Erzielung eines guten Nachwuchses recht dienlich. Man lege darum das Nest nicht auf erhöhten trockenen Stellen, etwa auf dem Heuboden, an, sondern möglichst nahe an der Erde. Ein umgedrehtes Rasenstück unter dem Nest erhält die wünschenswerte Feuchtigkeit auf einige Zeit. Hierdurch wird auch schon dem Ungeziefer bestens entgegengearbeitet. Hühner mit Kalkbeinen verwende man nicht zur Brut, denn diese bleiben des Zuckens wegen nie ruhig sitzen. Die Eier dürfen aber in den ersten Bruttagen nicht im geringsten bewegt werden, da sie dadurch durcheinanderlaufen, also das Leben darin erlischt. Kalkbeine betreibt man ja wohl verhältnismäßig rasch durch Baden in einer Mischung von zur Hälfte Äthol mit Petroleum. Man braucht dies nur etwa in einer Konfervenleibschüssel aufzubewahren und die knöchernen Beine einzigmal an Tage da hineinzu tauchen. Ein solches brutwilliges Tier kann aber dennoch nicht wohl zum Brüten verwendet werden, da erst die Heilung vollendet, also alles Schorfige von den Beinen abgefallen sein müßte, ehe die Brut fruchtbar werden könnte. — Hat man aber nicht die Absicht, ein zur Brut geeignetes Huhn brüten zu lassen, so sei vor dem Eierlegen und da noch üblichen Eintauchen in kaltes Wasser gewarnt. Die Tiere erkalten sich hierdurch sehr leicht und leiden hieran manchmal lange. Auch ist das Einsperren und Hungern im dunkeln Räume nicht zweckmäßig. Reichliches Füttern ist hingegen zweckentsprechend. Dann setzt man den Hahn einige Tage zu der brutwilligen Henne. Auf Zerleinerung eines jeden weichen Knochens möge jeder Züchter Bedacht sein. Mit einem Hammer ist dies leicht möglich. Die Tiere verschlingen das Knochenmehl mit wahrer Begierde. Als ursprüngliches Wildtier ist dem Huhn auch Kerbtierernahrung zugängig, was bei jeder Gelegenheit wahrgenommen werden sollte. Das Kochen von Kartoffelschalen und Gemüßabfällen kann auch namentlich jetzt die verminderte Körneraufnahme schon wesentlich ersetzen. W. A.



**Rhabarbersuppe.** Vom Rhabarber werden die Wälder abgeschnitten, die Stiele abgezogen und in 2/3 cm lange Stücke geschnitten. Dann gibt man zu einem Liter Rhabarberstücke zwei Liter kochendes Wasser, bringt dies mit einem Stück Zitronenschale zum Feuer und läßt sie ein wenig dampfen. Hierauf wird alles durch ein Sieb getrieben, wieder aufs Feuer gebracht, aufgekocht und nach Geschmack gesüßt, worauf man die Suppe mit klar gerührtem Kartoffelmehl bindet, mit zwei oder drei Eigelb abzieht und über Bisquitbrösel arrichtert. U. M. in S.

**Gier in Tomatensoße.** Auf die Person zwei Eier kocht man pflaumenweich und legt sie, um die Schalen besser entfernen zu können, in kaltes Wasser. Unterdessen schwingt man etwas Kriegsmehl in Butter, füllt mit Wasser, worin man einige Bouillonwürfel zergehen ließ, auf, schneidet mit geriebener Zwiebel und Pfeffer ab und verkostet einige Löffel voll eingemacht Tomatenmus mit der Soße, welche man über die heißgestellten Eier gießt. Dazu Salatkartoffeln. G. W.

**Parierete Heringe.** Die Heringe werden gepuht, gewässert und entgrätet. Dann hackt man das Fleisch mit einer Zwiebel, etwas Petersilie, einem Löffel Kapern, einem Vorwürf Apfel, wenig Zitronenschale, einigen Essiggurken und einem hartgekochten Eigelb — auf je einen Hering — recht fein, rührt alles mit einem Löffel Probencer- oder Erdnußöl ab, formt einen Hering daraus, dem man den zurückgebliebenen und gesäuberten Kopf und Schwanz ansieht. Man bergiert die Schüssel mit Petersilie und gehacktem Ei. U. M. in W.

**Kartoffelwürstchen.** Ein sehr billiges Gericht, das sich für die fleischlosen Tage ganz vorzüglich eignen dürfte, ist das folgende: Man reibt rohe Kartoffeln und füllt dem Teig Weiz und etwas Salz hinzu. Die Masse muß so dick sein, daß sie sich einem Nudelholz gleich, kneten läßt. Nun formt man daraus Würstchen von der Dicke einer Bratwurst und einer Länge von 10 cm. Man legt sie auf eine heiße, flache Pfanne, in der man Butter oder Schweinefett zerlassen hat, und bäckt diese Würstchen auf allen Seiten schön knusprig. Dazu gibt man an fleischlosen Tagen gekochtes Obst; die Würstchen schmecken aber auch als Beigabe zu Wild- oder Schweinebraten recht gut. M. T.

**Selleriegemüse mit Kartoffeln.** Zwei Liter Kartoffeln kocht man fast gar, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Unterdessen hat man vier Sellerieknollen mit scharfer Bürste und Wasser gründlich gereinigt, in Wasser fast gar gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Nun schneidet man Randscheiben und Schinkenabfälle oder auch ein Stück geräucherter Schweinekopf in kleine Würfel, läßt ihn mit ein wenig Talg oder Butter aus, schwingt eine gewürfelte Zwiebel darin und gießt einen Tafeltopf voll Wasser hinzu, dickt mit ein wenig aufgelöstem Kartoffelmehl und schmeckt mit Pfeffer und Essig ab. Kartoffeln- und Sellerieabscheiben werden logenweise abwechselnd mit dieser Soße in eine Aufklopfmaschine gegeben, dann streut man geriebene Stärkelse darüber und bäckt das Gericht kurze Zeit und nur mit Oberhitze leicht gelblich. G. W.

**Kartoffelsalat ohne Öl.** Bei der jetzigen Knappheit an Öl findet man auf allerlei Mittel, trotzdem wohlgeschmeckende Gerichte herzustellen. Salat ohne Öl kann man sich in Friedenszeiten gar nicht vorstellen — der Krieg bringt auch dieses fertig. Wer meinen Rat befolgt, den ich kürzlich angegeben, und von der täglichen Milchration einige Löffel Rahm abgenommen und zum Sauwerden zurückgestellt hat, kann sich damit in vielen Fällen helfen. Zu Kartoffelsalat braucht man allerdings schon eine größere Menge Rahm, und deshalb wird nachstehendes Rezept willkommen sein, denn Kartoffeln haben wir noch reichlich und sie bilden unsere Hauptnahrung. Zumeist Kartoffeln in der Schale mit irgend einer Tunke kann man auch nicht essen — Kartoffelsalat schmeckt nur Abwechslung gut und ist fast bei jedermann beliebt. Salatkartoffeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, mit einer Tasse kochender Milch übergossen, eine Zwiebel daran gerieben und so neben auf dem Herd ziehen lassen. Jetzt bereitet man eine Tunke folgendermaßen. Einen Eßlöffel Mehl verrührt man mit zwei Eßlöffeln kalter Milch, ein bis zwei rohen Eiern, einem Kaffeelöffel Senf, einer Meißnerzucker, Essig — oder Saft einer halben Zitrone und nur wenig Essig und Pfeffer. Den Topf mit dieser Tunke stellt man in einen

größeren Topf mit kochendem Wasser und kocht so lange, bis die Tunke dicklich wird. Noch heiß gießt man sie über die Kartoffeln und mengt sie behutsam durcheinander. Sollte der Salat zu trocken sein, gibt man noch etwas Milch oder Essig daran. Da die Eier ja jetzt billiger werden, kann man ruhig zwei Eier nehmen und hat dann mit diesem Kartoffelsalat eine vollständige Abendmahlzeit. M. P. D.

**Frage und Antwort.**

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage meines 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 direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Einmalige Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage Nr. 149.** Bohrwürmer haben meine Dielen und Schränke befallen; wie kann ich die Schädlinge vertilgen? U. J. in L.

**Antwort:** Das einfachste Mittel zur vollkommenen Vertilgung der Bohrwürmer ist Petroleum. Man legt das befallene Holzstück derart, daß die Bohrlöcher oben sind, und trägt mit einem Pinsel reichlich Petroleum auf, wobei die Löcher besonders gut zu befeuchten sind. Das Öl zieht ein, und nach zweimaliger Wiederholung des Anstrichs ist der Erfolg sicher. Das einzige Uebel ist der unangenehme Geruch, der sich aber bei fleißigem Lüften bald verliert. Andere ätherische Öle (z. B. Nelkenöl) helfen zwar denselben Zweck erreichen, da sie aber meist mit Alkohol verdünnt werden müssen, zerstören sie Anstrich und Politur der Möbelstücke. Vbl.

**Frage Nr. 150.** 1. Wie lange halten sich mit übermanganfarbenen Kalk präparierte Eier? 2. Sind solche dann auch noch zum Sieden zu verwenden? J. G. in R.

**Antwort:** Zu 1. Ihre erste Frage läßt sich nicht bestimmt beantworten, weil die Haltbarkeit nicht allein von dem Konservierungsmittel abhängt; jedoch ist festzustellen, daß dieselbe bei Aufbewahrung in einem kühlen, luftigen Räume mindestens sechs Monate beträgt. Zu 2. Zum Sieden sind die so konservierten Eier nur zu verwenden, wenn man mit einer Nadel kleine Löcher in die Schale macht, da das Kalk die Poren verstopft und die Eier sonst platzen. Wir ziehen deshalb die Konservierung in Garantol (von der Garantolgesellschaft in Dresden) vor. Das Garantol, ein Pulver, wird in Wasser aufgelöst, und die Eier werden in einem Steintopf in die Flüssigkeit eingelegt, in der sie sich neun Monate und länger halten. Will man sie trocken aufbewahren, so ist die Behandlung mit Antifabrolin (von Rob. Schulz in Kutzendorf, Kr. Marienburg in Pvr.) vorzuziehen. Dasselbe wird in Wasser aufgelöst, die Eier werden einige Sekunden in die siedende Flüssigkeit getaucht, wodurch sie einen dünnen luftabschlussfähigen Überzug bekommen und in kühlem, trockenem Räume, in einem Eierkänder, Börte oder dergl. sich ebenfalls neun Monate und darüber halten. Diese Eier lassen sich zu jedem Zweck verwenden, auch zum Sieden, da der Überzug im Wasser sich sofort auflöst. Dr. Wl.

**Frage Nr. 151.** Meine Ferkel leiden, wie viele hier im Dorf, an Rähne der Füße und des Rückens. Als ich sie kaum elftägige Wochen hatte, bekamen sie die Pocken, eins ging mir dabei ein. Ich glaube, daß es sich um Rähne handelt, trotzdem die Schweine durchaus kein schweres Futter bekommen, sondern saures Milch, Magermilch und Kartoffeln; auch füttere ich etwas Futterkalk. Was ist gegen die Rähne zu machen? M. S. in B.

**Antwort:** Die eigentliche Rähne junger Schweine kann dreierlei Ursachen haben. Sie tritt auf, wenn die Muttergauen, besonders in der zweiten Hälfte der Trächtigkeit, zu gut gefüttert und dadurch zu fett werden, ferner beim fogen. „Kreiben“ der Schweine durch zu intensive, einweiche Ernährung (Steinwürden) — wie Sie es in Ihrer Frage schon andeuteten. Endlich wird Rähne durch Erhaltung der Ferkel, besonders im Herbst und Winter in kalten, nassen und zugigen Ställen, hervorgerufen, indem die Ferkel, um sich gegenseitig zu wärmen, aneinanderkriechen, dabei aber besonders Hinterteil und Rücken der Kälte und Zugluft aussetzen. Es treten dann bei den Tieren ausgeprochene rheumatische Gliederschmerzen auf. Bei der Behandlung dieser Art Rähne ist es am besten, die Schweine erst mit Nadelnlange abzuwaschen, sie in eine im warmen

Ruhstall abgeschlagene Bucht zu bringen und mit Pferdebedung zuzudecken, damit sie sich ordentlich in diesen einwickeln können (Dungschwitzdecken); im Schaffstall sind sie noch wirksamer — außerdem reibt man Gelenke und Kreuz dreimal täglich mit warmem Fischtran ein. Deutere Glaubenssätze, damit die Tiere stets offenen Leib haben, sind unerlässlich. Beim Austreten der vorerwähnten verschiedenen Arten der Rähne haben die Schweine jedoch niemals einen Hautausschlag. Deshalb werden Ihre Ferkel wohl auch gar nicht mit der eigentlichen „Rähne“ befallen sein, sondern Ausschlag verbunden mit Lähme der Füße und des Rückens sind das Krankheitsbild einer milderen Form der Schweineleuche, wie diese gerade in Ihrer Gegend seit mehreren Jahren außerordentlich häufig zu finden ist. Denn auch bei der Schweineleuche sind die Tiere stets in den Bewegungen und zeigen oft eine auffallende Schwäche im Hinterteil; hierzu gesellt sich sehr häufig als Nebenerscheinung ein fleckiger Hautausschlag mit Bildung kleiner Schorfe, der von Fhnen wohl als „Pocken“ angesprochen, diesen ja auch sehr ähnlich ist. Wenn die Ferkel, als sie die „Pocken“ hatten, öfter, besonders morgens, sobald die Stalltüren wegen des Dungausschlags offen standen und die kalte Außenluft in den Stall strömte, gehäutet haben, so handelt es sich sicher um eine Erkrankung an einer milderen Form der Schweineleuche. Deren Behandlung ist fast immer erfolglos. Falls die Schweine kräftig genug sind, kommen sie ohne menschliches Zutun bei gutem Futter und Unterbringung in luftigen, trocknen und reinlichen Ställen durch, bleiben jedoch einige Wochen gegenüber gefunden Tieren in bezug auf Entwicklung und Futterverwertung zurück. Kümmerlinge überleben die Krankheit meist nicht. V.

**Frage Nr. 152.** Wie füttere ich am besten junge Gänse in den ersten Lebenswochen, da Brot nicht gefüttert werden darf? Fr. R. in St.

**Antwort:** Am besten bereiten Sie für die jungen Gänse ein Nischfutter aus einem Teil Maismehl oder Maisbrot, einem Teil gekochten und abkann zerriebenen oder gequetschten Kartoffeln und einem Teil fein gehackten Brennnesseln, die auch durch Löwenzahn und anderes zartes Grün, wie Grasspitzen u. dergl., ersetzt werden können. Da Mais wenig Kalk zum Aufbau des Knochengewebes enthält, fügen Sie etwas präzipitierten phosphorhaltigen Kalk, der in Futtermittelhandlungen und Drogeneschäften zu haben ist, zu. Auch ein Zusatz von Weizenkleie ist gut, die ja zur Geflügelfütterung in geringen Mengen abgegeben wird. Wenn Sie das Maismehl leicht anlocken, so wird es für die jungen Gänsechen besser verdaulich. Sie können auch Maismehl und geriebene Kartoffeln zu einem Teig vermengen und in Form flacher Kuchen im Bratofen backen, wenn Sie auf einmal etwas mehr Vorrat herstellen wollen; es muß aber dann ordentlich durchgekaut werden, so daß es ihnen völlig trocken ist und nicht schimmelt. Ein kleiner Zusatz von Salz dazu ist auch notwendig, aber nur wenig. Statt des Maismehls können Sie auch Hirse füttern, die ja zu haben ist, obwohl zu hohen Preisen. Diese wird zu einem steifen Brei aufgelöst und kann dann allein oder mit geriebenen Kartoffeln gegeben werden. Eine Hauptsache ist von Anfang an recht viel Grün. Im Alter von vierzehn Tagen müssen die Gänsechen bei trockenem Wetter weiden und brauchen bei guter Weide fast kein Zufutter mehr. Natürlich können Sie auch gekochte Kartoffelschalen und andere Haushaltsabfälle den jungen Gänsern unter das Futter mengen. Vor allem Geflügel sind die jungen Gänse bei Weidegelegenheit am billigsten aufzuziehen. Dr. Wl.

**Frage Nr. 153.** 1. Kann Dauerwurst aus reinem Rindfleisch hergestellt werden? 2. Kann evtl. Wildschweinfleisch in Verbindung mit Rindfleisch zu Wurst bearbeitet werden? M. in S.

**Antwort:** Die Wurst aus reinem Rindfleisch hergestellt, ohne Beigabe von Schweinefett, würde als Dauerwurst sehr hart werden. Es würde aber das Fleisch vom Wildschwein in derselben Weise auszunutzen sein wie das Fleisch vom Hauszschwein. Die Rippen, Bauch und Vorderläufe vom Wildschwein habe ich als Weizhauer eingekocht; es hat uns stets vorzüglich geschmeckt. Falls das Wildschweinfleisch nicht zu streng schmeckt, können Sie dasselbe als Zugabe zum Rindfleisch beim Wurstmachen verwenden. Nehmen Sie vier Pfund Rindfleisch und ein Pfund fettes Wildschweinfleisch, Gewürz nach Geschmack. M. D.



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

**Gurkenzucht.** Gurken können wegen ihrer hohen Ansprüche an den Boden und die Lage nicht überall gezogen werden. In Gegenden, wo die Gurkenkultur eingebürgert ist und somit Boden- und Klimaverhältnisse den Anbau gewährleisten, ist wie Wilh. Battloch in der „Landw. Wochenschrift“ für die Provinz Sachsen“ ausführlich, dieser jedoch immer lobend. Die Freilandausfaat darf wegen der Frostempfindlichkeit der Pflanzen nicht vor dem 5. oder 6. Mai erfolgen. Das Auslegen der Samen geschieht in Furchen von 1,20 m Abstand, die möglichst mit guter Erde, Kompost, angefüllt worden sind. In den Reihen legt man die Kerne 25 bis 30 cm zu zweien bis dreien aneinander und läßt später von den jungen Pflanzen stets nur die stärksten stehen. Das Vorziehen der Pflanzen in kleinen Töpfen im Frühbeet von Mitte April ab ist sehr zu empfehlen, weil man dadurch eine frühere Ernte und damit höhere Preise erzielt. Pflanzen aus Töpfen dürfen nicht vor Mitte Mai ins Freie gesetzt werden. Zwischen den Reihen können Blumenkohl, Kohlrabi, Salat usw. angebaut werden, auch Frühkartoffeln, die bereits abgerntet werden, wenn die Gurken den ganzen Raum beanspruchen. Vorteilhaft zieht man Gurken in geschützten Lagen, auch im Schutze von Erbsenbeeten und Stangenbohnen, die rauhe Winde abhalten. Auf die Beschaffenheit des Saatguts ist besonderer Wert zu legen. Ein etwas höherer Preis darf vom Kauf nicht abhalten. 20 g Gurken samen enthalten etwa 700 bis 800 keimfähige Samenkörner. Auf den Quadratmeter rechnet man im Durchschnitt drei bis vier Pflanzen. Da bei Freilandkultur der Sicherheit halber stets zwei bis drei Korn zur Erzielung einer guten Pflanze ausgelegt werden müssen,

sind auf den Morgen 1 bis 1 1/2 kg Samen erforderlich. Gute Sorten für den Feldanbau sind Erfurter Schlangen-, Mittellange grüne volltragende, Grochlitter lange grüne und Rotherfer grüne Schlangengurke. Uebrigens hat jede Gurkengattung ihre eingebürgerte Sorte, die stets zu bevorzugen ist. 1 kg guten Saatguts kostet 26 bis 30 Mk. Die Untkosten für einen Morgen Gurkenanbau betragen im Durchschnitt 275 bis 300 Mk. Der Reingewinn von derselben Fläche betrug vor dem Kriege je nach dem Jahre 300 bis 400 Mk. Der Esen läßt sich sehr gut auf Rasenplätzen zu Gruppen, Garnierungen und zum Bilden von Linien und Figuren verwenden. Mittels Keiner Esen aus Holz oder Draht muß man die Ranken an den Erdboden drücken. Diese treiben da eine Menge neuer Wurzeln, die der Pflanze frische Kräfte zuführen. Mit Esen geschmückte Rasenplätze zeigen das ganze Jahr ein nettes Aussehen und sind namentlich für schattig gelegene Vorgärten ein hübscher Schmuck. **Die Gießbarkeit der Brennnessel.** Daß Brennnesseln allein oder in Mischung mit anderen Wildgemüsen wie Spinat zubereitet werden können, ist bekannt, — daß auch selbständige Gerichte für fett- und fleischlose Tage daraus hergestellt werden können, wird manche Hausfrau freudig begrüßen. Man nimmt die ersten jungen Brennnesseln bis zum Schöpfe, später verwendet man nur die jungen Blätter ohne Stiel und rechnet je Person und Mahlzeit einen Liter oder 500 g. Die sauber gewaschenen Brennnesseln kocht man eben ab, wiegt sie fein oder treibt sie durch die Fleischmaschine, vermischt sie mit wenig geriebenen alten Semmeln oder hartem Brot, gibt etwas Salz bei und füllt sie in eine Auflaufform abwechselnd mit feinem ge-

schnittenen Fleischresten aller Art. Obenauf kommen Semmelkrumen, die nach halb- bis einständiger Dazzeit goldgelb sein müssen. Eine Heringssosse und Pell- oder Salztartoffeln bilden die Beilage. Reichlich Zwiebeln oder eine bis zwei Jehen Knoblauch werden mit Salz und Fleischbrüherjas in kochendem Wasser gebüchset. Reicht abgemelte Brennnesseln, durch die Fleischmaschine zerleinert, fägt man bei und läßt sie weich werden. Inzwischen hat man Reis gar gekocht, und schichtet nun abwechselnd Brennnesselgemüse und Reis in eine ausgeglichene Auflaufform und läßt im Bratofen eine halbe bis eine Stunde baden. Man reißt eine Tunte wie bei Blumenkohl dazu oder übergießt vor dem Baden die oberste Schicht des Gemüseaufbaus damit. Will man einen Gemüseaufbau in Wasserbade herstellen, so bedient man sich entweder gleichfalls der Auflaufform oder nimmt Tassen dazu. Die Kochzeit ist gleich der Dazzeit. Hat man feinen Reis, so würzt man die abgewellten, fein gewiegten Brennnesseln mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Muskat, mengt sie mit geriebenen Semmeln, füllt sie in Form oder Tassen, taucht sie im Wasserbade und reißt das Gericht gestürzt mit einer Pilz- oder Heringstunte zu Kartoffeln.

**Bei Nerven- und Kopfschmerzen** wirken Togonal-Tabletten rasch und sicher, selbst wenn andere Mittel versagen. Kräftlich glänzend begutachtet. In allen Apotheken zu Mk. 1,40 u. Mk. 3,50.



**Schweinefütter in Massen**  
**Pferdefütter**

solwie Futter für alles Vieh Heilmittel aller Viehkranheiten, die diese Däfte gegen die diesjährige Futtermittelnot. Pa. Seidlinge 100 St. 1,50 Mk., 500 St. 5.— Mk., 1000 St. 8.— Mk., 10000 St. 60.— Mk. Extra ausgediegelt Kopfstück (ca. 2000 Stück treiben), 100 St. 2,50 Mk., 500 St. 8.— Mk., 1000 St. 15.— Mk. Elite-Confrey-Pflanzen, bald Futter gebend, 100 St. 3,50 Mk., 500 St. 14.— Mk., 1000 St. 25.— Mk. Sulturanwendung und Prospekt kostenlos. (16)

**H. Retelsdorf,**  
Serrnburg, Sa. Hamburg.

**+ Damenbart +**

Für die Anwendung der neuen amerik. Methode, kräftig am meisten verfeinert, jeder jeglicher unregelmäßiger Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzel für immer. Sicherer als Elektrolyse Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4.50— gegen Nachnahme.  
**Herm. Wagner,**  
König 72, Blumenhaff. 99.

**Garantol**

**Beste Eier-Konservierer**  
Kleinste Packung für 12 Eier 25 Pf.  
**Überall zu haben!**

**Verlag von J. Neumann, Neudamm.**

Das neue preussische Fischereigesetz ist von beiden Käufern des Preussischen Landtages verabschiedet und tritt in Kürze in Wirksamkeit. Demzufolge ist es eben herausgegeben:

**Das neue preussische Fischereigesetz**  
Nach den übereinstimmenden Beschlüssen beider Häuser des Landtages.

**Textausgabe** mit Vorwort und ausführlichem Sachregister von Justizrat Eschhardt, Frankfurt a. O. Preis kartoniert 1 Mk.

Nur Vereine in Partien: 10 Stück für 9 Mk., 25 Stück für 21,50 Mk., 50 Stück für 40 Mk., 100 Stück für 75 Mk.

Sowie die Ausführungsbestimmungen des preussischen Landwirtschaftsministeriums veröffentlicht sind, wird erscheinen

**ein ausführlicher Kommentar**  
des neuen preussischen Fischereigesetzes aus der Feder von Geh. Reg.-Rat Dr. Pr. Dr. Scherz, Gdwein und Justizrat Eschhardt, Frankfurt a. O. Preis etwa 2,50 Mk. bis 3 Mk.

Voraussetzungen auf diesen Kommentar werden schon jetzt entgegengenommen. Die Textausgabe kann sofort geliefert werden und ist zu beziehen durch alle Buchhandlungen sowie die Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

**Rheumatis**  
Bei Wasserlucht, geschwollenen Füßen, Wermot ist (184)

**Wörishofener Herz- und Wassersuchtslee**

ein vorzügliches u. prompt wirkendes Mittel. Preis Mk. 2,50, 3 Pakete Mk. 6.—. In hartnäckigen Fällen gebraucht man gleichzeitig Dr. Aebels Wasserinhaltspulver. Viele Anerkennungen u. Atteste. Kronenapothek Erlheim 202, Bayern, Schwaben.

**Verlag von J. Neumann, Neudamm.**

Im unterzeichneten Verlag ist erschienen ein

**Praktisches Rezeptbüchlein für Tierbeijer u. Landwirte**  
nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Hausapotheke von J. Kocherols, Biberach.

Preis in Leinen gebunden 1 Mk., 60 Pf.

Das Buch soll in der Bibliothek jedes Landwirts stehen, seine Seiten werden vor manchem Viehpein behütet. Es ist zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozusatz von

**J. Neumann, Neudamm.**

**Magenleiden,** Magenkrämpfe, Seitenbeschwerden, Erbrechen, Stuhlverstopfung

gehe ich kostenlos ein Rezept an (nur gegen Rückporto), wie ich jeder sofort davon beziehen kann, es hilft sofort, das bezeugen die täglichen Dankschreiben, auch von denen, die 30 Jahre magenleidend waren und nirgends Hilfe bekommen konnten. H. Weitzer, Biedersteinst. 10, 18 Rh.

**Verlag von J. Neumann in Neudamm.**

Eier werden knapp und teuer, da die Zufuhr aus dem Auslande fehlt. Die deutsche Geflügelzucht muß ausbilden. Wer wirklich nützbringend Geflügel züchten und halten will, arbeite nach den Regeln der Vögel:

**Dr. Huperz**

**Die Geflügelzucht.**  
Anleitung, durch rationelle Wahl die heimische Geflügelhaltung und ihre Erträge zu heben. Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage. 7. bis 10. Kaufend. Herausgegeben von C. Kuhnse. Mit einem Stabe von Dr. Huperz und 78 Abbildungen, darunter 56 ganzseitige Darstellungen von Rassegeflügel nach Originalzeichnungen von C. Fiedler. Preis fein gebunden 3 Mk., 50 Pf., hochlegant gebunden 5 Mk.

**Rationelle Geflügelzucht**  
als gute Einnahme für kleine Haushaltungen in Stadt u. Land von Festher Spiegel von und zu Händlungsheim. Mit 15 Abbildungen der empfehlenswerten Rassegefügelarten. Preis feil gebunden 1 Mk. Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozusatz. J. Neumann, Neudamm.

**Ohrenausfen**  
Ohrenstich, Schwerhörigkeit, nicht angeborne Taubheit beiseitigt in kurzer Zeit (97) Gehör! Marke St. Pangratius. Preis 4.20; Doppelkassette 4.4.—. Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadthausgasse Pfaffenhausen a. d. A. 31 (Oberb.).

**Bettstätten.**  
Befreiung gerant. 107. Alter u. Wohl angeh. Luftklima. (66) Gg. Englbrecht, sanit. Verbandsgef., Stadtdorf 153 b. München.

**Verlag von J. Neumann, Neudamm.**

Eschen ist neu erschienen:

**Der Kalkstoffs**  
Bisherige Erfahrungen mit seiner Anwendung in der Praxis. Von E. Dörmann, Dr. Lothar Meyer. Zweite Auflage. 8. bis 6. Kaufend. Preis gebunden 60 Pf. Partien 10 Stück für 5 Mk., 50 Pf., 25 Stück für 12 Mk., 50 Pf., 50 Stück für 24 Mk., 100 Stück für 48 Mk. franco, größere Partien noch billiger.

Unter den stickstoffhaltigen Hangeln nimmt der Kalkstoffs den ersten Rang ein, da er auch in der Fruchtigkeit ausbreitend zur Verfügung steht. Zeiten, Mengen und besondere Umstände seiner Anwendung sind noch wenig bekannt; das Wissen muß daher weiteren landwirtschaftlichen Kreisen mitgeteilt sein, denn es bietet in gedrängter Kürze alles, was der Praktiker über Kalkstoffs zu wissen braucht. Die beiden in zweiter Auflage erschienenen Broschüren, die von der Kritik überall als trefflich gelobt ist, werden Behörden und Vereinen auch zur Ansicht gelandt. Wiederung einzeln gegen Einsendung von 60 Pf. postfrei, unter Nachnahme mit Portozusatz. J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Je dem angehenden Züchter kann zur Anschaffung empfohlen werden:

**Der praktische Bienenmeister.**  
Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht. Von Hermann Melzer. Preis kartoniert 1 Mk., 80 Pf.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozusatz durch jede Buchhandlung oder von

**J. Neumann, Neudamm.**