



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 42.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

Der Pfirsich.

Von A. Reiners. (Mit 8 Abbildungen.)

Es gibt in Deutschland eine Reihe von Gegenden, wo dieser Baum in größerem Maßstabe angepflanzt ist und seine feine, aber auch empfindliche Frucht gedeiht. So finden wir Pfirsichpflanzungen in den milden Strichen des sächsischen Elbtals, an der Bergstraße, in der Rheinebene, auch z. B. noch in Werder bei Berlin, wo freilich der Ertrag ohne Winterschutz schon zweifelhaft wird. Aber auch sonst finden wir den oder — wie die Frucht heißt — die Pfirsich in vereinzelten Vertretern über ganz Deutschland.

Bei seiner Empfindlichkeit gegen Winterfroht und noch mehr gegen Frost in der Blüte, die sehr früh eintritt, ist ein allgemeiner Anbau des Pfirsichs nicht zu empfehlen. Aber es gibt doch noch Gegenden und geschützte Stellen genug, wo es dem Besitzer ermöglicht ist, diese köstliche Frucht heranzuziehen. Gegen Wind und Zug geschützte Striche, die der Mittagssonne vollen Zutritt gestatten, sind besonders zu empfehlen. Ein höherer Standort, der gegen Nord- und Ostwinde geschützt ist, ist einem tiefer gelegenen Standort vorzuziehen. Besonders dankbar zeigt sich eine diesen Anforderungen entsprechende Südwand, oft auch noch eine Südwest- und Südostwand.

Der Pfirsich gedeiht am besten in warmen, kräftigen Lehmböden, eignet sich aber wenig für durchlässige, trockene Sandböden. Am wichtigsten ist vollkommene Grundwasserfreiheit des Bodens. Widerstandsfähiger erweisen sich Sämlinge, die in der Pfirsichzucht gegenüber den Veredlungen einen ziemlich breiten Raum einnehmen. Der Pfirsich bevorzugt einen möglichst ungezwungenen Wuchs. Neben den Hochstämmen, die man fast nur in den Vorbergen des Weinklimas findet, ist der Buschbaum und als Wandbaum das ungezwungene Fächerpalmette besonders zu empfehlen.

Der Winterschutz, den man dem Pfirsichbaume angedeihen läßt, ist bei der Pyramide und beim Buschbaum derart zu bewerkstelligen, daß man, wie Abbildung 1 zeigt, sechs Bohlen- oder Hopfenstangen pyramidenförmig in die Erde steckt, oben zusammenbindet und mit Packleinen, Tannenreisig oder Stroh belegt. Das Spalier läßt sich schon durch darüber gehängte Matten, Säde oder Fichtenzweige schützen, besser aber durch Schuttlächer aus Packleinen, die, wie in Abbildung 2 dargestellt, angebracht werden.

In mittelhohen Haus- oder Scheunewänden ist die Verrier-Palmette (Abbildungen 3 und 4), an höheren Mauern die U-Form (Abbildungen 5 und 6) am geeignetsten. Das in Abbildung 4 und 6 dargestellte Spaliergerüst besteht aus 2 1/2 mm starken, verzinkten Drähten, die in Abständen von 50 cm, 5 cm von der Wand entfernt, wagerecht angebracht werden. Daran werden etwa 3 cm breite und 2 cm starke Holzstäbe von der Länge der Wandhöhe in senkrechter Lage, und zwar mit dünnem, verzinktem Draht befestigt. Der Abstand der Stäbe beträgt 20 cm. Doch lassen sich auch die für Hauswände üblichen Spalierlatten mit quergezogenen Drähten verwenden.

Am empfehlenswertesten ist die freie Form des Fächerpalmettes (Abbildung 7). Für dieses können

die Latten gitterartig, und zwar schräg gekreuzt verbunden werden (Abbildung 8), oder man benutzt auch hier das übliche Spaliergerüst mit senkrechten und Querrlatten und dazwischen gezogenen wagerechten Drähten.

Wenn der Boden beim Pflanzen genügend vorbereitet, d. h. auf etwa 60 cm rigolt und im Untergrunde mit Kompost, Kainit und Thomasmehl, auch Kalk verbessert ist, so genügt es, den Baum hinfort alle zwei Jahre ausreichend zu düngen. Am besten ist verrotteter Kuhdünger, der aufgestreut und untergehackt oder untergepachtet wird. Besonders dankbar ist der Pfirsich für Gaben von Holzasche. Saure und andere Stickstoffdünger in zu reichlichen Mengen sind schädlich; dagegen ist ein Begießen, besonders in der Blüte und bei trockenen Zeiten, nicht zu unterlassen.



Abbildung 1. Winterschutz des Pfirsichbaumes.

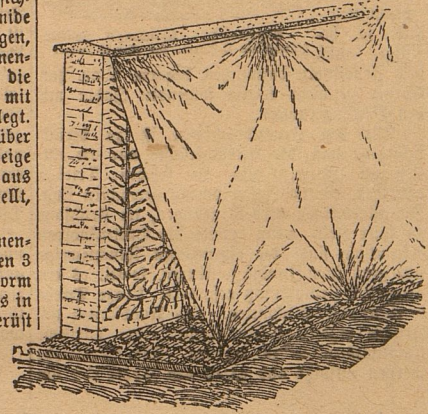


Abbildung 2. Bedecken der Pfirsichspaliere mit Packleinen.

Bei der Herbstpflanzung unterbleibt ein Rückschnitt am besten bis zum Frühjahr, erfolgt aber dann ebenso wie bei den erst im Frühjahr gepflanzten Bäumen bis auf die Hälfte aller letztjährigen Triebe. Bei den Buschbäumen läßt sich der weitere Schnitt auf ein Einritzen allzulanger Ästen und auf ein Auslichten im Innern des Busches beschränken.

Am Fächerpalmette werden Äste und Seitenzweige am Spalier dahin gezogen, wo gerade

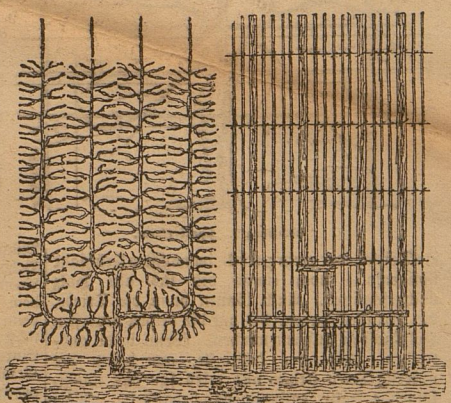


Abbildung 3. Pfirsich als Verrier-Palmette. Spalier für eine Verrier-Palmette.

noch ein Bläschen frei ist. Die auf der Rückseite der Zweige erscheinenden Triebe werden entfernt, die auf der Vorderseite mit als Fruchtholz benutzt. Auf diese Weise wird ein strenger Schnitt vermieden und der Baum mehr sich selbst überlassen. Andererseits unterlassen wir doch nicht jeden Schnitt, sondern sorgen dafür, daß der Saftstrom nicht lediglich den oberen Teilen zufließt, sondern auch die unteren Teile triebfähig erhält. Die Äste und Ästen, die das eigentliche Gerüst bilden, werden im Frühjahr vor Ausbruch um etwa ein Drittel zurückgeschritten und so befestigt, daß das Fruchtholz dazwischen bequem Platz hat. Ebenso geschieht es im folgenden Jahre mit den Verlängerungen.

Für den Fruchtholzschnitt ist zu berücksichtigen, daß die Pfirsichfrüchte nur am einjährigen Holze, also an solchen Trieben entstehen, die im Jahre vorher gewachsen sind. Im allgemeinen wird es genügen, im Frühjahr zu einer Zeit, wenn bereits die Blütenknospen erkennlich sind, die eigentlichen Fruchtzweige und gemischten Zweige zu kürzen, soweit es ein geregelter Fruchtansatz erfordert. Kurze Triebe werden nicht geschnitten. Ein Ausdünnen der Früchte ergänzt diesen Schnitt, um wirkliche Qualitätsfrüchte zu erzielen. Die Laubtriebe werden entspißt und gegen den Spätherbst um

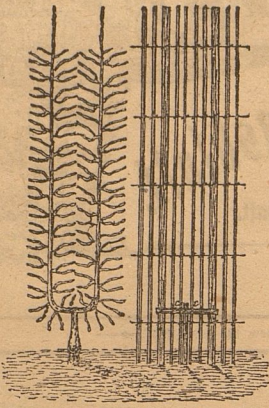


Abbildung 6. Pfirsich als U-Form für eine U-Form. Abbildung 6. Später für eine U-Form.

etwas auszulichten. Man ist, wenigstens in Gegenden mit wirklichem Pfirsichklima, zu der Überzeugung gelangt, daß ein Schnitt beim Pfirsich in gewissen Grenzen durchaus angebracht ist und durch die stete, wenn auch mäßige Verjüngung Schäden und Krankheiten, so auch den Gummißfluß, eher beseitigen hilft als befördert. Das Sortenverzeichnis des Pfirsichs ist im Laufe der Jahre ziemlich angewachsen. Wir nennen von frühen Sorten „Frühe Alexander“, die wie die meisten Frühformen einer amerikanischen Züchtung entstammt und daher weniger empfindlich ist als Sorten, die aus Frankreich oder Italien stammen. „Ambsden“, ebenfalls aus Amerika stammend, ist noch etwas früher, in der Frucht aber etwas kleiner. Etwas später ist die „Frühe Rivers“, eine englische Züchtung, die die „Alexander“ im Geschmack noch übertrifft, sich auch gut vom Stein löst, jedenfalls für Spalier besonders zu empfehlen ist. Als Spätform sei die amerikanische „Gales Frühe“ genannt.

In verschiedenen Gegenden ist man bereits zu einem möglichst samenrechten Pfirsich gelangt. Die pomologischen Institute Proskau und Weissenheim dürften ebenso wie der Obstbauverein Werder a. d. Havel Kerne oder besser Früchte zur Saat abzugeben bereit sein. Es ist angebracht, das Fruchtfleisch mit in den Boden zu bringen, um Entartungen vorzubeugen. Die Steine oder Früchte, auch solche eigner Herkunft, werden zu dreien oder viere in geringem Abstände in gut gelockerten Boden an Ort und Stelle gelegt, und zwar im Herbst oder Frühjahr. Steine der frühen amerikanischen Sorten sind vielfach verschrumpt, also zum Keimen unbrauchbar. Die deutschen Sorten sind vorzuziehen.

Wögen diese kurzen Mitteilungen genügen, um den Landwirt und Obstfreund auf eine Frucht hinzuweisen, die zwar eine ziemlich große Sorgfalt erfordert, aber durch ihre hervorragenden Eigenschaften die Mühe wohl verlohnt.

Der Salz hunger der Pferde macht sich zuweilen in deutlicher Weise bemerkbar. Die Tiere belecken zunächst die Wände, dann suchen sie die Erde, besonders die Streu, die mit salzhaltigem Harn durchtränkt ist, aufzunehmen, wodurch sie sich aber Kolik zuziehen können. Nicht selten kann man die Beobachtung machen, daß Tiere, denen mit der Nahrung nicht genug Salz geboten wurde, dauernd abmagern. Werden die Zeichen des Salz hunger berücksichtigt und wird den Tieren eine regelmäßige Salzmenge gegeben, so steigt bald der Appetit, das Haar wird glatter, der ganze Einbruch wird frischer, und die Pferde sind wie neu geboren. Empfehlenswert ist es, das Salz in Gestalt von gepreßten Leckrollen an der Wand anzubringen oder einen festen Salzstein in die Krippe zu legen. Durch den Salzgenuß wird natürlich der Appetit auf Wasser vermehrt, was jedoch kein Nachteil ist. Die stärkere Wasseraufnahme bedingt einen lebhafteren Stoffwechsel und daher ein besseres Wohlbefinden der Tiere. R.

Die Euter geschwulst bei Erstlingskühen ist in der Regel eine natürliche Folge der starken Spannung, welche der plötzliche und starke Milch- und Blutandrang im Euter verursacht. Zur Behandlung ist notwendig: 1. häufiges Ausmelken; 2. gutes Einreiben der Hände vor dem Melken und sanftes Drücken der Striche beim Ausziehen der Milch, um dem Tiere möglichst wenig Schmerzen zu bereiten; 3. tüchtiges Einreiben und Bearbeiten des Euters, soweit die Geschwulst reicht, durch die von der zuletzt ausgezogenen, fettreichen Milch feucht gemachten Hände; 4. gutes Abtrocknen des Euters nach dem Melken mit einem wollenen Lappen. Diese Behandlungsweise ist unerlässlich, weil man sonst Gefahr läuft, daß die Geschwulst verhärtet. R.

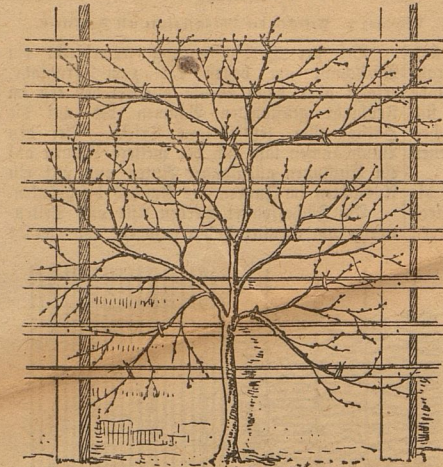


Abbildung 7. Spalierform.

ein Drittel oder mehr zurück, im nächsten Frühjahr nötigenfalls noch etwas bis ins alte Holz nachgeschritten. Auch können dann die Triebe, die getragen haben, bis auf die beiden untersten Holzknospen entfernt werden. Wenn beide austreiben, bleibt der kräftigste, am besten der unterste Trieb stehen und wird für das nächstfolgende Jahr entsprechend behandelt. Wenn dieses zu umständlich erscheint, dem dürfte es genügen, alle Seitentriebe im Frühjahr oder Herbst, also noch bei Safttrieb, zu kürzen und

Bewegung der Kälber. Nach dem Abgewöhnen sollen die Kälber Gelegenheit haben, sich frei in der Bucht herumzutummeln. Nur wenn man bemerkt, daß sie sich gegenzeitig ablegen, wenn mehrere in der Bucht beisammen sind, muß man alsbald dafür sorgen, daß die gefährliche Untugend abgestellt werde. Durch das Ablegen bilden sich nämlich Haarballen im Darm, die an bestimmten Stellen sich festlagern und zu Verstopfungen mit tödlichem Ausgange führen können. Die Kälberducht genügt aber auch noch nicht, um das Bewegungsbedürfnis zu befriedigen. Kommen sie aus der Bucht nicht ins Freie, so bleiben sie in ihrer Entwicklung zurück. Infolge des geringen Stoffwechsels wird es vor allem an der Blutbildung mangeln. Einzelne Körperteile bleiben in ihrer Tätigkeit zurück, die Rippen dehnen sich ungenügend aus, und die Kälber bleiben schlappig und bugler. Sind dazu die Kälber noch gezwungen, ihr Futter aus hohen Mäusen herauszunehmen, so ist es kein Wunder, wenn bei einem Tiere aus der besten Zucht Senträden entsteht. Damit sich die jungen Tiere im Freien ergehen können, genügt im Notfalle ein eingegämter Tummelplatz in der Nähe des Stalles. Dazu sind keine kostspieligen Einrichtungen erforderlich, notwendig sind nur gute, zuverlässige Einfriedigungen, etwas Schatten, einigermaßen Schutz vor der herrschenden Windrichtung und Sorge für gutes Trinkwasser. Das Beste für die Aufzucht der Kälber sind kleine Tummelplätze, das Ideal sind allerdings gut angelegte Kälberweiden. R.

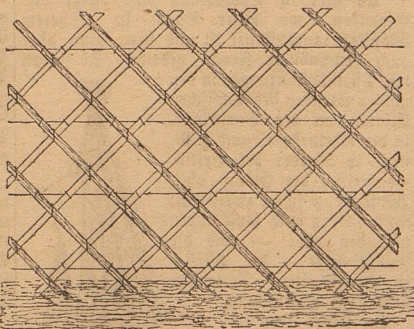


Abbildung 8. Gittergerüst für die Fächerform.

Die Schweinefütterung wird in kleineren Wirtschaften vielfach noch unzuverlässig betrieben, namentlich ist der Grundsatz vieler Landwirte, den Schweinen möglichst wässrige Nahrung zu geben, entschieden zu verwerfen. Hierdurch wird nämlich das Rauen und die damit verbundene sehr wichtige Einpeichelung der Nahrung umgangen. Das Schwein hat recht gute Zähne und große Speicheldrüsen, weshalb es solche Nahrung erhalten soll, die genügend gefaut werden muß. Ganze Körner, von Jugend ab verarbeitbar, erfüllen ihren Zweck viel eher, als wenn sie fein gemahlen und mit Wasser eingerührt werden. Ganz unzuverlässig ist es auch, wenn das Schrot zu einem Brei angerührt wird, wie es häufig geschieht. Die Schweine schlängen es alsbald, ohne zu kauen, herunter. Das Schrot gebe man allein in einem Trog, sorge aber dafür, daß sich stets Wasser in einem Trog daneben befindet. L.

Zur Ziegenhaltung. Wie fast alle Zweige der Kleintierzucht durch den Krieg eine größere Ausdehnung als früher erlangt haben, so ist dies auch mit der Ziegenzucht der Fall. Es könnte dies aber in noch weit erheblicherem Maße möglich sein und würde dann wesentlich dazu beitragen, den Milchmangel, wie er gegenwärtig herrscht, zu mildern. Mit Recht wird die Ziege die Kuh des kleinen Mannes genannt; denn manche Familie, die eine Kuh nicht halten kann, könnte doch durch Haltung von einer oder zwei Ziegen mit geringen Kosten nicht nur ihren Bedarf an Milch, sondern auch denjenigen an Butter und Käse selbst erzeugen, ja durch Herstellung von Suppen und anderen Speisen aus Ziegenmilch auch einen Teil der Fleischkost ersetzen. Der wirtschaftliche Nutzen der Ziegenhaltung beruht vor allen Dingen darauf, daß durch dieselbe eine Menge von Abfallstoffen, wie sie auch im bescheidensten Haushalte vorkommen und ohne die Ziege

vielefach nutzlos fortgeworfen werden, ihre angemessene Verwertung finden. Die Ziege frisst Gemüßabfälle aller Art, Unkräuter, Kohlblätter, Erbisen- und Bohnenschnitten sowie mit Vorliebe auch das Laub verschiedener Bäume. Daneben muß sie freilich auch stets gutes und trockenes Heu erhalten, wovon aber große Massen nicht erforderlich sind. Im Sommer ist es natürlich vorteilhaft, wenn man ihnen Grasweide zur Abwechslung gewähren kann. Kartoffeln sowie verschiedene Rübenarten sind ebenfalls gute Futtermittel; außerdem ist etwas Kleie und geschrotenes Getreide von Vorteil, das man am besten mit dem Spülwasser von der Reinigung der Eßgeschirre zu einem Trunk für die Ziegen anmengt. Täglich müssen sie außerdem etwas Salz erhalten. Zu beachten ist, daß sie Abwechslung im Futter sehr lieben. Wenn man diese Regeln beobachtet, und ihnen außerdem einen sauberen und luftigen Stall einräumt, der im Winter warm genug ist, so bringt die Ziegenhaltung reichlichen Ertrag, vorausgesetzt natürlich, daß man sich eine Ziege aus guter Zucht beschafft hat, wozu gegenwärtig die Landwirtschaftskammern gern bereit sind. Wir können daher bei geeigneten Verhältnissen die Ziegenhaltung nur warm empfehlen. Dr. W.

Zur Fütterung der Kaninchen in der Herbst- und Winterzeit. Die Kaninchenzucht zum Zwecke der Vermehrung der Fleischherzeugung wurde vor dem Kriege in Deutschland verhältnismäßig wenig betrieben, da im allgemeinen gegen das Kaninchenfleisch als Volksernährungsmittel ein gewisses Vorurteil herrschte, obwohl in unseren Nachbarländern das Schlachtkaninchen in Menge gegachtet und verzehrt wurde. Durch den Krieg ist darin schon jetzt ein bedeutender Wandel hervorgerufen worden, und wir dürfen hoffen, daß auch nach dem Frieden das Kaninchenfleisch in unserer Volksernährung eine bedeutende Rolle spielen wird, da es mit dem gleichen, ja zum Teil höheren Nährwerte als das Fleisch anderer Tiergattungen, das nicht gleich wieder in genügender Menge vorhanden sein wird, und dem gleichen Wohlgeschmacke noch den Vorzug verbindet, sich schnell in entsprechender Masse erzeugen zu lassen und noch dazu mit verhältnismäßig geringen Kosten, weil fast alle Abfälle aus dem Haushalte und dem Garten zur Ernährung der Kaninchen sich verwenden lassen. Namentlich im Herbst und den größeren Teil des Winters hindurch ist auch in dem bescheidensten Haushalte an solchen meist kein Mangel. Insbesondere bilden die Abfälle fast aller Gemüße, die wir für den Winterbedarf einfellern, wie Rüben, Kohl usw., ebenso die Schalen und Reste von Obst reichliches Kaninchenfutter. Nur ist sorgsam darauf zu achten, daß sie keine durch das Lagern minderwertig gewordenen Gemüßereste erhalten; denn diese sind ihnen so wenig wie anderem Vieh zuträglich. Gelb und weiß gewordene Kohl- und Rübenblätter taugen auch zur Fütterung der Kaninchen nicht, sondern müssen in den Mülleimer geworfen werden, noch weniger Gemüße oder Obst, das bereits faul geworden oder auch nur angefaul ist, wie sie natürlich auch andere Pflanzen, Blätter oder Wurzeln, die verdorben sind, nicht erhalten dürfen. Daher müssen die Abfälle, bevor man sie den Kaninchen darbietet, daraufhin geprüft und alles, was nicht mehr einwandfrei ist, ausgeschritten und entfernt werden. Dazu kommen die Kartoffelreste und die Kartoffelschalen, welche letztere für die Kaninchen so toxisch und so zerfleinernd sind. Fügt man schließlich auch noch alle Brotkruste, jedoch nicht solche, die schimmelig geworden sind, hinzu, so bedarf es außerdem nur noch unbedeutender Mengen von Kleie nebst ganz wenig Röhren und Heu, um die Kaninchen ausreichend zu ernähren, so daß die Zucht und Haltung von Kaninchen in Zukunft ein bedeutendes Mittel werden kann, unsere Volksernährung zu erleichtern. Dr. W.

Eideln als Geflügelfutter. Bei der während des Krieges herrschenden Knappheit der gewöhnlichen Futtermittel für das Geflügel, namentlich der Körner, müssen wir alles auszunutzen suchen, was einen Nährwert für dasselbe hat; daher sollten alle diejenigen Früchte, die Eiden auf ihrem Grund und Boden haben oder die Früchte derselben sonst leicht beschaffen können, es nicht unterlassen, da deren Verweizt begonnen hat, so viel als möglich davon als Winterfutter zu sammeln. Sie stehen zwar an Eiweißgehalt hinter den Getreidearten zurück, enthalten aber

reichlich Fett sowie Stärke und Zucker, weshalb man sie ja beinahe auch zur Schweinemast verwenden. In geschältem und gedörrtem Zustande beträgt ihr Gehalt an Eiweiß etwa 5,2%, derjenige an verdaulichen stickstoffreichen Extraktstoffen 60,2%. Der eigentümliche Bitterstoff, den sie enthalten, wird ihnen durch Kochen oder mehrmaliges Übergießen mit kochendem Wasser entzogen, worauf sie geschält, zerleinert und mit dem Weichfutter vermischt werden, soweit sie frisch verfüttert werden sollen. Will man sie als Winterfutter außenahren, so sind sie zu dörren, was entweder an der Luft oder im Bad- oder Dörrföfen, auch auf einer Dörrbörre geschieht, nachdem sie völlig trocken und hart sind, mit einer Schrot- oder Knochenmühle zu mahlen und darauf am besten in Säcken an einem trockenen, luftigen Orte aufzubewahren. Wegen ihres Reichthums an Stärke und Fett sind sie mehr noch zur Mast als zur Fütterung der Legethätigkeit dienlich, weshalb sie bei der Mastung der Gänse und Enten vorteilhaft zu verwenden sind. Will man sie an Legehühner verfüttern, so gibt man sie nicht allein, sondern mit einem eiweißreichen Futtermittel gemengt, wie Fleischabfällen aller Art, Fleischmehl, Fischmehl oder anderen Fischabfällen, frischem Knochenmehl usw., da sie für sich allein stösend wirken, auch mit Kleie und Grünzeug gemischt; zu viel Eideln führt ist deshalb ebenfalls nicht zu empfehlen, über 15 bis 20 g täglich auf den Kopf sollte man nicht hinausgehen, bei der Mast mehr Eideln; ferner ist es geraten, mit geringerer Menge anzufangen und dieselbe allmählich zu vernehmen. Dr. W.

Wildschwein als Braten. Die geeigneten Teile zum Braten sind die Keulen, der Rücken und das Blatt; ist das Fleisch von einem jungen Tiere, so brät man es unmariniert. Ist es von älteren Tieren, so legt man es zwei bis drei Tage in eine Beize von nicht zu scharfem Essig, Zwiebeln, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Gewürz nebst einem Kräuterbündelchen Thymian, Majoran, Basilikum, wobei man zuvor die Schwarte von dem Fleisch gut abgelöst hat. Man brät das Fleischstück dann am Stiel unter fleißigem Begießen, oder in einer Pfanne mit heißem Fett, während man von Zeit zu Zeit etwas kräftige Fleischbrühe angeht. Jedensfalls darf der Braten nur langsam bei mäßiger Hitze braten, der Rücken bedarf zwei Stunden, eine Keule vier Stunden zum Garbraten. U. W. in Fr.

Steinpilze mit Graupen. 150 g Graupen werden so lange kalt gemaischt, bis das Wasser klar bleibt. Dann legt man sie in einem irdenen Topf mit 1/4 Liter kaltem Wasser auf, läßt sie zum Kochen kommen und gießt sie ab, worauf man 30 g Fett und eine große Zwiebel fein geschnitten hinzusetzt und die Graupen unter Röhren mit einem Holzlöffel durchrührt. Dann gießt man 1/2 Liter Wasser hinzu und läßt die Graupen langsam 3/4 Stunde unter öfterem Röhren kochen. Inzwischen brüht man 150 g frische oder 50 g getrocknete feine Steinpilze sauber im Wasser ab, entfernt nur schlechte, weiche Teile und schneidet die Pilze in Scheiben. Schüttet sie zu den Graupen, fügt 7 g Fleischextrakt und das nötige Salz hinzu, kocht das Gericht noch 1/2 Stunde und richtet es an; sehr ausgiebig und wohlschmeckend. U. W. in Fr.

Birnen in Essig. 2 1/2 kg Birnen werden geschält, vom Kernhaus befreit und in schwach gesalzenes Wasser gewaschen, damit sie schön weiß bleiben. Dann legt man 3/4 kg Stärkefein mit 1/4 Liter Weinessig zu Feuer, tut etwas Ingwer daran und läßt aufkochen. Wenn es kocht, nimmt man die Hälfte der Birnen mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, legt sie in den kochenden Sirup und läßt sie fast gar kochen. Den richtigen Augenblick der Herausnahme zu treffen, ist schwierig und erfordert Kenntnis und Aufmerksamkeit. Man prüfe deshalb häufig, nachdem die Birnen eine Viertelstunde gelocht haben; sind sie so weit, dann nimmt man sie aus dem kochenden Zudersaft heraus und legt sie in ein Glas. Alsdann tut man die andere Hälfte in den Sirup und verfährt damit ebenso. Nun nimmt man den noch heißen Zudersirup vom Feuer, legt eine Saccharinlösung, bestehend aus 2 1/4 g = 30 Täfelchen oder aus 1/2 g pulverigem, leicht löslichem, raffiniertem Saccharin, hinzu, rührt kräftig um und gießt den Sirup auf die Birnen, die sofort mit Blase oder Pergamentpapier überbunden und abgefüllt in einem trockenen, kühlen Raum aufbewahrt werden. U. W.

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 dieselbe erleichtert. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Barmarkung beigefügt sind. Darin findet dann aber auch jede Frage drecks Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Infolge gesetzlicher Erhöhung der Postgebühren beträgt der Portoanteil, der vom 1. August 1916 an für jede Fragebeantwortung einzuzahlen ist, 30 Pf.

Frage Nr. 324. Bei meinem fünf Monate alten Ferkel ist seit einem Monat oftmals starkes Rässeln und Schnutzen zu vernehmen. Ab und zu bekommt er Hustenanfälle — besonders beim Springen —, den Schleim scheint er zu verschlucken. Der Hund ist sonst sehr mobil, frist gut, zeigt besonders viel Durst. Es scheint sich um eine Erkrankung der Atmungsorgane zu handeln. Ist das heilbar? R. L. in B.

Antwort: Der Husten rührt nur von einem Magenkatarrh her. Geben Sie dem Tiere dreimal täglich einen Teelöffel wässrige Nigambarbektinktur ein. Dr. S.

Frage Nr. 325. 1. Wann und mit welchem Kunstdünger düngt man Stachelbeersträucher? Wieviel nimmt man ungefähr zu jedem Strauch? 2. Wann man im Herbst die Baumkrone alter Bäume ausschneiden, oder muß damit bis zum Winter gewartet werden? R. in R.

Antwort: 1. Da Sie Ihre Stachelbeersträucher mit Kunstdünger düngen wollen, so raten wir Ihnen, jetzt im Herbst mit Kalk zu düngen, und zwar pro Quadratmeter 200 bis 400 g auszubreuen und unterzugraben. Im Frühjahr wäre pro Quadratmeter 40 bis 50 g Kalbüngefalg, 40 bis 50 g Superphosphat und 20 bis 30 g schwefel-saures Ammoniak auszubreuen und leicht einzuhacken. 2. Das Ausschneiden von Baumkrone kann im Herbst nach dem Laubabfall vorgenommen werden. U.

Frage Nr. 326. Ich habe im Frühjahr einen Acker von etwa 2000 qm Größe mit weißen Erbsenbohnen ausgelegt. Jetzt fängt das Laub an, gelb zu werden. Müssen die Bohnen so lange stehen, bis auch die Schoten reif sind, oder kann man sie früher herausnehmen und die Schoten in der Scheune austreifen lassen. Werden diese Bohnen mit dem Flegel gedroschen oder kann man sie auch auf dem Dreischwage austreiben? F. Sch. in L.

Antwort: Die Bohnen müssen so lange an Ort und Stelle stehen bleiben, bis die Samen reif geworden sind. Erkennen kann man das daran, wenn die Schoten halb oder ganz trocken geworden sind. Am besten ist, man zieht die Bohnensöhne mit den Wurzeln heraus, breitet sie dann bei ungünstigem Wetter in Scheunen oder luftigen Schuppen dünn aus, bis sie vollständig trocken sind, worauf sie dann mit dem Flegel oder Maschinen ausgedroschen werden. Da nun die ersten Schoten auch früher reif werden, so tut man gut, dieselben vorher sammeln zu lassen und an einem schattigen, luftigen und trockenen Ort bis zum Druck aufzubewahren. U.

Frage Nr. 327. Dürfen Kartoffeln bei Kellerlagerung unmittelbar auf dem Zementboden liegen? Oder sollte man besser den Boden mit Brettern belegen? Besonders, wenn es Saatkartoffeln sind. Genügt eine Sandschicht statt der Bretter? Und wie hoch darf die lagernde Kartoffelmasse sein? D. B. in B.

Antwort: Auch im Keller kommt es darauf an, daß die Kartoffel — besonders die Saatkartoffeln — trocken, kühl — nicht wärmer als 8°C — und luftig liegt. Das ist in sehr vielen Kellern so ohne weiteres nicht möglich, weil sie eben naßluftig sind. Dies vielleicht durch den Zementboden. Ein Brettboden darüber ist deshalb schon empfehlenswert. Die Bretter müssen aber auf Traglatten liegen, so daß zwischen Zementboden und Brettschicht eine Luftschicht entsteht. Sehr großkörniger Sand ist bis zu gewissem Grade ein Ersatz für die Brettschicht. Wie hoch die Kartoffeln in dem betreffenden Keller ohne Nachteil aufzustapfen dürfen, läßt sich natürlich nicht sagen. Je trockener, kühlere und luftiger in obigem Sinne die Lagerung dort an sich ist, um so höher darf die Kartoffelmasse liegen. Es kommt auch darauf an, wie gut die Knollen abgetrocknet, gesund, ausgereift und nach der Sorte haltbar oder schlecht haltbar sind. U. W.



Gegen Krautfäule bei Kartoffeln. Auf manchen Kartoffelschlägen ist in diesem Jahre ein vorzeitiges Absterben des Kartoffelkrautes zu beobachten. Die Blätter der Stöcke zeigen anfangs braune Flecke, verfärben sich dann völlig und vertrocknen, während die Stengel noch grün sind. In diesem Falle besteht der Verdacht, daß die Stöcke von der Krautfäule (Phytophthora infestans) befallen sind. Je zeitiger die Krankheit auftritt, um so mehr ist die Möglichkeit vorhanden, daß auch die Knollen erkranken. Da die erkrankten Knollen zur Fäulnis neigen, empfiehlt die brandenburgische Landwirtschaftskammer, die von verdächtigen Schlägen geernteten Kartoffeln besonders vorsichtig zu beobachten, beginn sie bald zu verbrauchen oder verarbeiten zu lassen.

Rosensohl läßt man durchweg den ganzen Winter hindurch auf dem Standorte und pflückt fortwährend die brauchbaren Köpfe davon. Diese bilden sich zunächst erst, nachdem das üppige Wachstum der schwindenden Wärme wegen an dem Gesamtumfang der betreffenden Pflanzen nachläßt, und wenn nicht starker Frost fribend oder gar vernichtend einsetzt, bilden sich auch fortwährend noch neue sogenannte Köpfe an den Strünken. In manchem gelinden Winter der letzten Jahre konnte man darum auf der Rosensohlpflanzung bis ins Frühjahr fortbauend ernten. Durch Entnahme der zwar nicht kleinen Köpfe oben auf den Strünken, die aber als Gemüse sehr wohl verwendbar sind, wird die Bildung der Seitenprosse noch gefördert. Nun fällt es allgemein auf, daß recht üppig entwickelte Strünke über und über mit Köpfchen bedeckt sind und ebenfalls recht zahlreich nachreifen, wogegen schmächtere Strünke nur vereinzelt Köpfchen ansetzen und auch deren nur wenige den Winter über nachreifen. Das rechtzeitige Pflanzen sichern hier hauptsächlich den reichlichen Ertrag. Bilden sich auch die Köpfchen nicht entsprechend früher, so entscheidet doch die gehörige Entwicklung des Strauches über den Ertrag; denn die Köpfchen bilden sich aus der Reservenernährung der Pflanze. Diese Kohlrut hat also auch eine lange Entwicklungszeit trotz der meist recht späten Ueberntung. Ausjäten muß man Rosensohl von Mitte März bis April; auspflanzen im Juni. Je kräftiger sich dann einseitigen Blätter und Strünke entwickeln, desto mehr können wir uns auf gutes Wintergemüse freuen. Sollte aber einmal recht heftiger Frost drohen, so heben wir gut beladene Strünke besser aus, um das wertvolle Verbrauchsgemüse hiervon nicht einzubüßen. Auf dem Standorte kann man nämlich dieses Gemüse nicht schützen, und bei strenger Kälte hält es sich auch

mehrere Wochen hindurch tadellos in einem Stall oder im Keller.

Das Umgraben des Gartenlandes im Herbst ist aus dem Grunde schon dem Umgraben im Frühjahr vorzuziehen, weil im Herbst mehr Zeit ist als im Frühjahr, und weil im frisch gegrabenen Lande die Feuchtigkeitsverhältnisse ungünstiger sind als in solchen Boden, welcher schon vor längerer Zeit gelodert worden ist. Ist der Boden schwer und bei der Bearbeitung naß, was ja im Frühjahr meist der Fall ist, so verliert auch seine Durchlüftungsfähigkeit beträchtlich. Wird dagegen das Gartenland schon im Herbst umgegraben, so sind die Feuchtigkeitsverhältnisse im Frühjahr durchaus günstig. Dazu kann die Winterfalte auf das gegrabene Land ihre gütige Wirkung in besserer Weise geltend machen als auf das feste, unearbeitete. Die Pflanzenreste verwesen auch besser, und die mineralischen Nährstoffe werden besser aufgelöst. Im Herbst darf man den Boden beim Graben nicht zerkleinern oder mit dem Spaten glätten, sondern muß ihn in großen Schollen liegen lassen; denn durch das Zerkleinern würde man den Boden verschließen und der Luft, Feuchtigkeit und Kälte den Zutritt verwehren. Ungezieser und Wurzeln von Unkräutern werden durch das Graben vor Eintritt des Frostes an die Oberfläche gebracht und später durch den Frost vernichtet. Auch das Untergraben von Mist ist im Herbst viel vorteilhafter, als wenn es im Frühjahr geschieht.

Feldsalat oder Rapsrüben sollte man aus guten Gründen einen geräumigen Platz in unserm Hausgarten gönnen. Er gedeiht zu einer Zeit, wenn der größte Teil des Gartens bereits der Ruhe überläßt, ist eine recht bedenkliche Zutat zur täglichen Abendmahlzeit, und was recht wesentlich ist, er verdirbt während der kalten Jahreszeit nicht, steht vielfach wochenlang fast unverändert da, so daß er auch bestens benutzt werden kann. Als recht einheimisches, ja auch wild gedeihendes Gewächs bedarf er auch kaum der Wartung. Den Dünger lohnt er natürlich durch Viehfrucht reichlich, und zwar ist hierzu recht verrotteter Kopfdünger am dankbarsten. Ist der Boden von Unkraut frei und von der Vorkultur noch etwas gelodert, so ist ein Graben vor der Aussaat gar nicht erforderlich. Man spreitet alsdann den kurzen Dünger etwas sorgfältig, streut hierüber die Samen und bringt sie durch Bearbeitung mit dem Begeißel (sogenannten Schaufeln) etwas unter die Erde. Zum vorwintertlichen Gebrauch habe ich den schnellwüchsigen, großblättrigen, holländischen Feldsalat geeignet gefunden. Die Samen hierzu sind recht grob und könnten mit Spinatamen vermischt werden. Er liefert uns ziemlich bald reichlichen Ertrag, ist milde

und lieblich, aber wenig winterhart. Ein krenger Winter kann ihn völlig zugrunde richten. In dieser Gegend ist der kleinblättrige Feldsalat allgemein im Anbau. Dieser wächst weniger rasch, ist aber außerordentlich widerstandsfähig, und kann man nahezu den ganzen Winter hindurch hiervon entnehmen. Er wartet auch im Frühjahr noch ziemlich lange, bis er zu blühen sich vorbereitet. Als recht winterhart habe ich sodann auch den gelben, salatblättrigen Feldsalat kennen gelernt. Derselbe ist vor Winter weniger angenehm, wird aber im Winter äußerst zart und treibt im Vorfrühling recht große Blätter, die wirklich Ähnlichkeit mit Flücksalat haben. Der Ertrag ist überaus reichlich. Zur Frühjahrsaussaat möchte ich nun wieder den holländischen allen anderen Sorten vorziehen. Jetzt kann allerdings nur ein kleines Beet hierzu herbeigegeben werden, da nun die Brauchbarkeit doch verhältnismäßig rasch vorüber, der Raum aber auch zu anderen nötigen Kulturen zu wertvoll ist. Unter Glas kann man noch ziemlich spät im September, sogar Oktober Feldsalat säen. Dieser wächst bei einigem Sonnenschein rasch, und während des Winters kann er immer vor hartem Frost geschützt und bei jeder Winterung zum Gebrauch entnommen werden.

Wenn sich auf der Oberfläche eines Weines Schimmelbildung zeigt, so ist diese Erscheinung als Vorbote des gefährlichen Essigstiches anzusehen. Um dem Uebel abzuwehren, ist dafür Sorge zu tragen, daß das Faß ständig spundvoll gehalten wird. Der Schimmelpilz ist sorgfältig zu entfernen. Schimmelpilze, die sich unter dem Spundloch angeheftet haben, bringt man zum Ausschweimen, indem man mit einem Hammer rings um das Spundloch herum leichte Schläge ausführt. Der Fasshalm ist dann durch einen neuen zu ersetzen. Viele Praktiker pflegen auch, sobald sich Schimmelbildung zeigt, den Inhalt des Fasses in ein kleineres abzulassen, den Rest auf Flaschen zu füllen und diese zum Nachgießen zu benutzen. Beim Abgießen ist die Berührung des Weines mit der Luft, soweit es geht, zu vermeiden.

Rasch, sicher und dauernd wirkend bei:

Gicht
Rheuma
Ischias

Hexenschuß
Nerven-
Kopfschmerzen.



frühtlich glänzend beginnt. — Hunderte von Anerkennungen. Ein Versuch überzeugt. Selbst in Fällen, in denen andere Mittel versagen. Jogal-Tabletten sind in allen Apotheken erhältlich. Preis Mk. 1.40 und Mk. 8.50.

Feldzugs-Uhr 3.50 Mk. bei 6 Stück nur 3.30 Mark. Zifferblätter u. Zeiger nachts leuchtend. Feldzugsarmbanduhren mit Leuchtblatt St. 6.50 Mk. Taschenuhren St. 20.— Mk. Metallkapseln 40 Pf. Uhrketten, vernickelt, St. 35 Pf. Lederuhrbänder St. 80 Pf. Uhrglascylinder für Armbanduhren St. 50 und 65 Pf. Illustrierte Kataloge gratis. Wiederverkäufer verlangen Engros-Katalog. Hugo Pincus, Hannover 37. Versand ins Feld nur gegen vorherige Einsendung des Betrages inklus. Porto. (60)

Reines Gesicht. Bei Wasser sucht, geschwollenen Füßen, Nennort ist. Würthofener Herz- und Wassersuchtstee. ein vorzügliches u. prompt wirkendes Mittel. Preis Mk. 2.50, 3 Pakete Mk. 6.—. In hartnäckigen Fällen gebraucht man gleichzeitig Dr. Abels Wasser suchtpulver. Viele Anerkennungen u. Atteste. Kronenapotheke Gertheim 202, Wahren, Schwaben.

Ohrensaufen. Ohrschmerz, Schwerhörigkeit, nicht annehmere Zahnbett bei zeitig in kurzer Zeit. Marke St. Rangrats. Preis je 2.50, Doppelpackung je 4.—. Bahreisen-Dankschreiben. Versand: Kronenapotheke Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Oberr.). Damenbart. Nur bei Anwendung der neuen anerkt. Methode. Ärztlich empfohlen, vermindert sofort jeglicher unerwünschte Haarwuchs. Preis je 2.50, Doppelpackung je 4.—. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenhofstr. 99.

Pressleder, kein Riß, kein Anstoß, kein Lebererfah, sondern aus echtem Leder. gepreßt, 4 bis 5 mm stark. Preis je 2.50, Doppelpackung je 4.—. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenhofstr. 99.

Verlag von J. Neumann, Neudamm. Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein Praktisches Rezeptbüchlein für Tierbesitzer u. Landwirte nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Hausapotheke von J. Roderer, Apotheker. Preis in Leinen gebunden 1 Mk. 60 Pf. Das Buch soll in der Vorkammer jedes Landwirts stehen, seine Seiten werden vor manchem Viechereiß bewahren. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Kart. Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet. J. Neumann, Neudamm. Magenleiden, Magenkrampf, Seitenstechen, Stuhlgang, beschwerden. gebe ich kostenlos ein Rezept an (nur gegen Rückporto), wie sich jeder sofort davon befreien kann, es hilft sofort, das folgende die tägliche Dankschreiben, auch von denen, die 30 Jahre magenleidend waren und nitrgends Hilfe bekommen konnten. H. Welter, Niederbreisig, Oberr. 13 Rh.

Verlag von J. Neumann, Neudamm. Der Krammetsvogelgang in Dohnen wird laut militärischer Anordnung dem Jagdberechtigten in einzelnen Teilen Deutschlands vom 1. Oktober ab gelistet. Voranschichtig wird die Krammetsvogelgang vom 1. Oktober ab gelistet. Die beste Belehrung für den Drohlingang in Dohnen wie auf dem Fange bieten die Werte: Der Krammetsvogel und sein Fang im Dohnenstieg. Von Jäger Hauptmann. Mit Abbildungen von Jagdmaler C. Schulz. Preis gebunden 1 Mk. 60 Pf., halbelegant gebunden 2 Mk. 50 Pf. Der Krammetsvogel. Seine Jagd, mit besonderer Berücksichtigung des Vogelfanges. Von Hugo Cita. Mit 33 Abbildungen u. Text. Preis fest gebunden 1 Mk. 50 Pf. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Kart. Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet. J. Neumann, Neudamm. Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Mein Pferd war „dämpfig“ und wurde rasch geheilt. So lautet die Dankschreiben an E. Heuler, Apotheker in Rachen 223 an Bärthaler (Schweiz), an den Sie sich sofort wenden wollen. Kur Nr. 1683. kein Pulver. Prospekt und Reagent gratis. (48)

Bettwäsche, Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeben. Auskunft amont. „Sanis-Versand“, München 13, Dachauer Str. 64.