



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 16.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1911) —

Der Zimt (*Cinnamomum Zeylanicum*).

Von R. Schmelzer. (Mit Abbildung.)

Den Zimt, wie er in der Küche Verwendung findet, kennt jedes Kind; nicht aber weiß ein jeder, woher dieser stammt. Wir wollen uns deshalb einmal näher mit diesem allgemein beliebten Gewürz beschäftigen.

Der Zimt ist die Rinde des Zimtbaumes. Dieser erreicht eine Höhe von 6 bis 9 m, trägt eine Menge weitzpreiziger Äste und ist mit einer dichten Laubkrone geziert. Die Blätter sind glänzend dunkelgrün und haben die Gestalt einer Ellipse. Die Heimat des Zimtbaumes sind die Bergwälder Ceylons. Der beste Zimt wird aber nur von sorgfältig angebauten Pflanzen aus den Zimtgärten des südwestlichen Teils der Insel Ceylon und Südamerikas gewonnen. Der Baum wird hier in einem reinen Sandboden gezogen, weil sonst die Rinde ihre Glätte und äußere Schönheit verliert. Durch das Köpfen des Hauptstammes erzielt man einen reichlichen Stodausschlag von 3 m langen dünnen Zweigen. Diese werden geschnitten, wenn die grüne Farbe der Rinde in die braune übergeht, was gewöhnlich im zweiten Jahre der Fall ist. Im Frühjahr, wenn die heftigen Regengüsse in der dortigen Gegend die Saftzirkulation zur höchsten Tätigkeit gebracht haben, läßt sich die Rinde wie bei unseren Weidenruten leicht abtrennen. Geht dies Geschäft nicht von selbst, so hilft man durch Klopfen nach, wie es bei uns die Kinder bei der Herstellung von Weidenpfeifen zu machen pflegen. Die Wohlgerüche, welche sich bei diesem Geschäft verbreiten, sollen wahrhaft entzündend sein. Die Rinde wird auf Matten gelegt und an der Sonne getrocknet. Hierbei krümmt sie sich und gelangt so allmählich zu der röhrenartigen Form, in der sie in allen Kaufläden anzutreffen ist.

Der Zimt war unter dem Namen *Rassia* schon im 17. Jahrhundert v. Chr. den Ägyptern bekannt. Sie holten ihn mit Affen, Gold, Weibrauch und Eisenbein aus dem Lande Kun, welches die Gegenden von Süd-Arabien bis zur Somalifüste umfaßte.

Vorteile der künstlichen Aufzucht der Küden, gegenüber der natürlichen.

Von Helene Semmler.

Wenn man uns früher gesagt hätte, daß man Küden vorzüglich groß ziehen kann, ganz ohne Gluden, so hätten wir das sicher stark be-

zweifelt oder mindestens für sehr schwierig gehalten. Heute hat mich die Erfahrung indes gelehrt, daß es entschieden schöner und praktischer ist, die Küden künstlich groß zu ziehen.

Um Lesern, die sich mit künstlicher Aufzucht noch nicht befaßt haben, ein Bild darüber zu geben, will ich versuchen, die beiden Methoden mit ihren Vor- und Nachteilen sich gegenüberzustellen. Da wird mir nun jeder, der Gluden hat

Des weiteren ziehen dann die Gluden mit ihrer kleinen Schar, wo es nur zugänglich ist, weit hinaus in Feld und Wald, und häufig genug gehen dabei die schönsten und wertvollsten Tierchen verloren — sie fallen meist dem Raubgeiz zum Opfer. Gesah es mir doch vor kurzer Zeit, daß ich eine Glude mit 15 Küden vergnügt ausziehen sah, hinüber nach dem Roggenfeld, und schon nach zwei Stunden fand ich nur noch zwei Küden, kläglich schreiend, vor — Freund Fuchs hatte sich Mutter nebst Kindern zu Gemüte gezogen.

Und dann ist es auch entschieden ein Nachteil für die Kleinen, wenn sie unentwegt den Müttern durch Tau und nasses Gras folgen müssen. Oft erholen sie sich nur schwer von solchen feuchten Strapazen, denen wohl die Glude, aber sie noch nicht gewachsen sind.

Bei der künstlichen Aufzucht fallen nun all die angeführten Nachteile weg. Man benötigt hierzu ein Küdenheim oder sogenannte künstliche Glude. Dieselbe findet man überall mit 28 bis 30 Mk. für 50 Küden angepriesen.

Man kann aber sehr viel billiger dazu kommen, wenn man sich den Entwurf zu solch einem Küdenheim zeichnen läßt (z. B. bei Herrn Hauptmann Cremat, Großkötterfelde) und dann den Tischler mit der Ausführung beauftragt. So hat mir zum Beispiel mein Tischler dieses Küdenheim für 50 Küden ganz vorzüglich nachgearbeitet, und mir kostet nun dasselbe, auch mit den dazu nötigen Röhren, knapp 12 Mk.

Unter das Rohr habe ich meine ganz einfache Küdenlampe gestellt, und sie genügt überaus, um die für den Raum nötige Wärme zu erzeugen. Sobald nun die Küden ausgedünstet sind, lasse ich sie noch etwa zwölf Stunden bei der Mutter. Ein bis zwei Stunden, bevor ich sie da formehme, stelle ich die Lampe unter das Rohr der künstlichen Glude, und innen auf die Röhren eine Unterfasse mit Wasser. Wenn die Röhren dann heiß werden, verdunstet das Wasser allgemach und erzeugt somit auch die natürliche Feuchtigkeit, die die Kleinen bedürfen. Ist der hintere Warmraum nun genügend erwärmt, so bringe ich die Kleinen vorerst in einen breiten, mit Federn halb gefüllten Topf, damit sie fürs erste noch besser zusammenbleiben und sich wärmen, und stelle den Topf hinter den Vorhang in den Warmraum. Alles, was nun noch ansteht und zwölf Stunden alt ist, kommt dazu. Und sollten es so viel sein, daß der Warmraum ziemlich mit ihnen ausgefüllt ist, dann braucht man natürlich keinen Topf. So verbleiben sie ruhig, bis sie 24 Stunden alt sind; einige Stunden darüber schaden nichts.

Nun tue ich in den Vorräum, der schön mit grobtkörnigem Sand ausgefüllt ist (im Warmraum habe ich Raff oder Sägespäne gestreut), etwas Hirse und Buchweizengrütze, und daneben einen Blumenunterfatz mit Wasser, noch besser



Zimt (*Cinnamomum Zeylanicum*).
A Blühender Zweig. B Raubknospe. C Knospe des Kampherbaumes.

führen lassen, erst mal zugeben müssen, daß es oft ganz unelidliche oder gräßlich ungeschickte Tiere darunter gibt, die sozusagen von einem Küden herunter aufs andere herauftreten, und wenn man dann besonders wertvolle Tierchen solch einer Stiefmutter anvertraut und auch keinen besseren Ersatz für dieselbe hat, steht man dann mit Grausen und sieht machtlos dieser „Trennmühle“ zu. Ferner weiß solch eine Küdenmama doch entschieden immer die besten Häppchen, die man den Kleinen opfert, in ihren Kröpf hinunter zu expedieren, und ehe dieser gefüllt ist, können schon zehn Kröpfchen der Kleinen davon voll sein.

süßer Milch. Sehr schnell lernen die Tierchen das Futter und auch den ihnen zur Verdauung so nötigen Sand aufzunehmen, besonders wenn man ihnen mit dem Finger etwas vorsetzt.

Sobald die Küden aber den Vor- oder Warmraum verunreinigt haben, muß für bestmögliche Reinigung gesorgt werden! Dieses ist Hauptbedingung! Bei jeder Fütterung wird ja nun schon gelüftet, da man doch dazu die obere Klappe zurückschlägt, und in den ersten ein bis zwei Tagen sorgt man auch dafür, daß alle Tierchen, wenn sie satt sind, wieder hintergehen in den Warmraum. Dieses haben sie aber schon gewöhnlich am ersten Fütterungstage begreifen, so daß man damit keine große Not hat. Am zweiten Tage läßt man gerne die obere Klappe schon ein wenig offen, indem man ein Stöckchen zwischenlegt. So öffnet man nach und nach die obere Klappe bald ganz, und wenn es ihnen innen zu eng wird, auch die große vordere Klappe und reicht ihnen, das Futter außerhalb des Küdenheims; dabei lernen sie schnell in ihren Warmraum zurückzulaufen, sobald sie frieren.

Ist das Wetter nun schön und sonnig, so bringt man das Küdenheim mit den Kleinen hinaus auf einen Grassfeld, läßt die vordere Klappe wieder herunter, und die Kleinen laufen aus und tummeln sich.

Damit die Lampe draußen bei etwaigem Winde und Regen nicht verlöscht, habe ich eine passende dicke Holzkrone so an und unter die Lampe gehoben, daß sie rundum zugedeckt ist.

Sind die Küden abends alle zur Ruhe, macht man die vordere Klappe zu, und zwischen die obere legt man stets einen Keil, zwecks besserer Lufterneuerung; später läßt man die obere oder vordere Klappe ganz auf und härtet so die Kleinen mehr und mehr ab. Was da nötig ist, überfieht man bald; man kann sich nie an bestimmten Regeln halten, da das Wetter doch einen Tag so und einen Tag so ist. Im allgemeinen nimmt man an, daß sechs Wochen alte Küden eines künstlich erwärmten Raumes nicht mehr bedürfen; doch, wie gesagt, hängt alles vom Wetter ab. Ich habe schon an kalten Regentagen den über sechs Wochen alten Küden bei Tage wie nachts die Lampe müssen anstecken, und wiederum konnte ich sie ein andermal schon am zweiten Tage ins Freie bringen, ganz ohne Lampe, und mußte sie sogar noch durch ein weites Überdach vor der Sonnenglut im Juni schützen. — Eben diese Küden haben überhaupt nur selten eine Lampe benötigt. Ferner ist es wohl auch selbstverständlich, daß das Küdenheim nachts in einem sicheren Stall steht, und noch besser, wenn es ganz darin verbleiben kann und man den Kleinen Gelegenheit gibt durch kleine Öffnungen ganz nach ihrem Belieben hinaus ins Freie gelangen zu können. Man streut dann auch das Futter stets in den Stall und hat dadurch den Vorteil, daß großes Fiebervieh nicht dazu kann.

Ist die Fütterung nun noch eine angemessene, und wird größte Sauberkeit bei den Futtergeräten und im Küdenheim verwandt, so gedeihen die Küden in dieser Weise großartig und bietet diese Art der Aufzucht für den Züchter einen Quell reiner Freude. Einen besonders herzerquickenden Anblick bietet das Bild im Küdenheim, wenn die Tierchen zwei bis drei Tage alt sind; es ist eine Lust, durch die Fenster, welche in der oberen Klappe angebracht sind, zu beobachten, wie vergnügt das kleine Volk da drinnen ist und wie gesprätzig! Sofort ist man überzeugt, daß sie sich äußerst wohl und zufrieden darin befinden. Und öffnet man gar erst die obere Klappe, um neues Futter zu geben, — heil wie sie da alle hervorschießen unter dem Vorhang und zutraulich, oft auf der Hand, ihr Mahl einnehmen. Und so zutraulich, ohne jede Furcht, bleiben sie auch, bis sie erwachsen. Oft saßen mir die Kleinen bei der Fütterung auf Kopf, Armen und Schultern, so daß ich mir häufig einen Schnellphotographen herbeigewünscht habe.

Erbsen im feldmäßigen Anbau.

Von Schlegel.

Junge Erbsen für den Markt zu bauen ist noch immer eine dankbare Sache und ist um so rentabler, je billiger die Arbeitskräfte zum Pflücken vorhanden sind. Zu ihrem Anbau ist ein recht fruchtbarer milder Lehmboden gut geeignet. Man irrt etwas in der Annahme, daß Erbsen keinen Dünger benötigen; feuchte Mistdüngung ist ihnen

zwar nicht vorteilhaft, aber Kraft muß im Boden sein. Eine tüchtige Düngung des Bodens mit guter Komposterde auch kurz vor der Saat angewendet hat immer Erfolg und ist notwendig, wenn vorher eine stark zehrende Frucht gebaut wurde, z. B. Kartoffeln, Sellerie oder Kohlgewächse. Als künstlicher Dünger ist Kali-Ammoniak-Superphosphat zu geben, und zwar pro Hektar 800 kg.

Die früheste Saat für den Markt wird gemacht, sobald es überhaupt möglich ist, auf dem Felde zu arbeiten. Man braucht nicht bange zu sein eines leichten Frostes wegen; die junge Erbsensaat kann schon etwas vertragen. Als geeignete Sorte ist Dippes früheste Mai zu empfehlen, sie trägt sehr reichlich und ist auf den Märkten beliebt. Ihre Ernte fällt Ende Mai, Anfang Juni, je nach der Witterung des Jahres. Für Konservenzwecke ist die Braunschweiger grüne Fohlererbse noch immer die bevorzugteste; sie ist zart, süß, wird am Stengel nicht gleich hart, und was sie besonders wertvoll macht, das ist die schöne grüne Farbe, welche sie auch nach dem Eintochen behält. Da die Fabriken erst dann die Erbsen am ehesten kaufen, wenn die Spargelzeit vorüber ist, werden die Erbsen im Großbetrieb in der ersten Aprilwoche in die Erde gebracht. Sie kommen dann Ende Juni und Anfang Juli zur Ernte.

Bei der Drillfaat werden für 1/4 ha 18—20 kg Saaterbsen gerechnet. Die Handfaat erfolgt ebenfalls in Reihen; dazu werden je vier Reihen 30 cm voneinander gezogen, dann bleiben 70 cm breite Streifen liegen, welche später die Wege bilden, von wo aus die Schoten gepflückt werden.

Erstklassige gleichmäßige Ware kann nur geerntet werden, wenn die Erbsen an Reifem gezogen werden; dazu werden auf einem meterbreiten Beete zwei Reihen gezogen und zwischen allen Beeten 30 cm Weg gelassen. Die Reiser sind ja nicht überall leicht zu beschaffen, aber wo sie irgend zu haben sind, sollte man sie anwenden; die Arbeit des Stedens und sonstige Auslagen machen sich bei der Fohlererbse durch die schönere, gleichmäßigere Ware und durch den größeren Ertrag bezahlt. Werden Schnabelerbsen zur Saat verwendet, so sind die Reiser unbedingt nötig; bei den Fohlererbsen geht es zwar ohne diese, aber die Ware wird nicht so schön. Die Hauptfrage ist die rechte Pflückzeit; jung und zart sollen die Erbsen sein, aber auch nicht zu klein im Korn; es erfordert deshalb das Pflücken Aufmerksamkeit, aber die Übung läßt bald das Richtige erkennen. Die genannten Erbsensorten sind bei Haage & Schmidt in Erfurt erhältlich.

Ein Vorteil der Erbsenkultur ist die Möglichkeit, das Land nochmals benutzen zu können. Es kann das Feld noch mit Winterholz bepflanzt oder zur Futtergewinnung mit der weißen Futterrübe (Turnips) eingesät werden. Letztere geben fast immer noch einen sicheren Ertrag. Ist auf diese Weise keine Ausnutzung möglich, dann ist das Land mit einer Gründüngerpflanze zu bestellen, wobei ich mit der Widensfaat die besten Erfolge hatte.

Kleinere Mitteilungen.

Zum Einfetten der Pferdegeschirre gebraucht man nie Tran, weil dieser an Wundstellen leicht Entzündungen verursacht. Geeignete Fette sind Kammlift, reines Schweinefett und Vaseline. Noch besser aber ist eine Schmiere, welche durch Zusammenschmelzen von gleichen Teilen Leinöl und grüner Seife auf gelindem Feuer entsteht. Namentlich jene Teile des Geschirres, welche den Leib des Tieres berühren, sind oft und gut zu fetten.

Wann erhält das Kalb festes Futter?

Es ist immer vorteilhaft, das Kalb so früh wie möglich ans Fressen zu gewöhnen. Zu diesem Zwecke ist im Kalberstande ein kleiner Trog und eine kleine Raupe anzubringen. Geben wir in den Trog etwas gequetschten Hafer und gebrochenen Reinkuchen mit einer Prise Salz, in die Raupe etwas zartes wohlriechendes süßes Grummet oder Heu, so gewöhnt sich das Kalb schon nach 8 bis 14 Tagen ganz allmählich an dasjenige feste Futter, welches ihm zunächst am meisten zusagt und bei welchem es gut zunimmt und gesund bleibt.

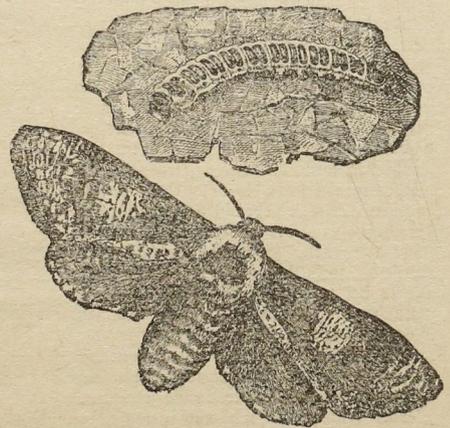
Bei hartnäckigem Magenkatarrh der Schweine wird folgendes Mittel als sicher wirkend bezeichnet: Sogenannte Feublumen werden gestekt und gut gereinigt, hernach gewässert und eine Obertasse davon

mit 1/2 l kochender Milch verrührt. Hieron gibt man dem kranken Tiere zweimal in der Stunde je eine halbe Tasse, noch warm und mit etwas Honig versüßt. Wird die Milch wieder ausgebrochen, so gibt man in einer Viertelstunde wieder, jedoch in kleineren Portionen. In den allermeisten Fällen wird das Mittel vorzüglich wirken, und zwar schon nach Verlauf von 12 bis 24 Stunden. Tritt Besserung ein, so gibt man Milchsuppe mit geröstetem Brot und etwas Zwiebel. Zu der sonst üblichen Nahrung darf nur langsam übergegangen werden.

Tritt bei Schafen die Klauenseuche auf, so sind deren Beine mit Wasser und einer Bürste gut zu reinigen; alles verdoorbene Horn ist mit einem Messer wegzuschneiden und die Stelle mittels eines Pinsels mit einem dünnen Brei von Chloralkali und Wasser täglich zweimal zu überstreichen. Ist die Krankheit schon ziemlich hartnäckig aufgetreten, so müssen die schlimmsten Stellen mit einer Flüssigkeit gewaschen werden, welche aus kaltem Wasser, in welchem einige Kupfermünzen, ein Stück Zinn und etwas Schwefelsäure eine Zeitlang gelegen haben, besteht. C.

Finnen bei Kaninchen. Genauere Untersuchungen von Kaninchenladavern haben zu dem Ergebnis geführt, daß sich des öfteren Finnen im Innern der Tiere vorfinden. Jedoch hat man solche stets nur an den Därmen, niemals aber an oder in dem Fleisch finden können. Man hat also nur nötig, die Gedärme zu vergraben, wenn man sämtliche Finnen vertilgen will, und kann dann ohne Sorgen das Fleisch genießen. Die Finnen finden sich namentlich bei solchen Kaninchen, welche viel mit Weidenberggras gefüttert oder mit Heu von Wiesen ernährt werden, wo diese Hunde verkehren. Letztere haben fast stets Bandwürmer. Mit den Entleerungen der Hunde gehen die reifen Bandwürmer ab und bleiben an Grashalmen und Kräutern leben. Werden diese nur abgemäht und von den Kaninchen gefressen, so gelangen sie in den Körper derselben, wo sie sich zu Finnen entwickeln. Da dieses bei jungen Kaninchen zumellen den Tod zur Folge haben kann, so verabreichte man, wenn es irgend geht und man z. B. anderes oder besseres Futter hat, kein Weidenberggras. R. J.

Die Bekämpfung des Weidenbohrers (Cossus Cossus), der sich gewöhnlich in einem Stamme in größerer Anzahl vorfindet und dessen Schnitten aus diesem Grunde schwierig und mühsam ist, läßt sich ohne besondere Mühe derart durchföhren, daß man die von den Raupen durch-



Der Weidenbohrer. (Cossus Cossus.)

fressene Wundstelle bloßlegt, in die tiefer föhrenden und die Raupen herbergebenden Gänge etwas Schwefelkohlenwasserstoff einträufelt, die Wunde mit Lehm zustreicht und sie mit einem Überzuge von Zement verzieht. Etwa außer der Wunde noch vorhandene Bohrlöcher, die sich durch das rötliche Bohrmehl verraten, werden in gleicher Weise luftdicht verstopft. Der Schwefelkohlenwasserstoff tötet die Raupen mit aller Sicherheit, ohne die Bäume in merklicher Weise zu schädigen, wie dies genügende Erfahrungen gezeigt haben. Die Wunde vernarbt unter der Decke nach und nach, stößt den Verband ab und bildet eine neue Rinde. W. M.

Gebackener Spinat. Der verlesene und gewaschene Spinat wird in siedendem Salzwasser übergekocht, abgeseigt, mit frischem Wasser gewaschen, ausgedrückt und feingehackt. Dann dünstet man ihn in zerlassener Butter, bestäubt ihn mit etwas Mehl und kocht ihn mit Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatnuss dünnlich ein. Inzwischen hat man 250 g entkrümeltes Weißbrot in Milch eingeweicht und etwas ausgedrückt. Nun tut man es an den Spinat, gibt drei ganze Eier sowie vier bis fünf Eigelb hinzu und verrührt alles über dem Feuer, bis es dünnlich geworden ist. Schließlich zieht man den feinen Schnee des Eiweißes unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter ausgefettete und mit geriebener Semmel ausgefütterte Form und bäckt den Spinat bei mäßiger Hitze 40 bis 45 Minuten, worauf man ihn mit einer Bechamelsauce aufträgt. M. M.

Erbsen nach Spinat. Wenn im Mai die Spinatbeete geerntet werden und das Land nicht kräftig genug erscheinen sollte, dann ist Komposterde einzugraben. In den meisten Fällen wird sich aber wohl kein Düngen nötig machen, weil Spinat gewöhnlich schon auf besserem Boden gezogen wird. Zu fetter Boden erzeugt bei den Erbsen üppiges Kraut und wenig Schoten, weshalb Erbsen am billigsten nur mit Holzasche oder besser mit Thomasmehl oder Kainit gedüngt werden. Eine Erbsensaat im Mai ist zu den Spätsaaten zu rechnen; die erste Ausfaat wird schon im März, die zweite im April gemacht, und eine letzte Ausfaat kann man noch im Juni vornehmen. Zu dieser letzten wähle man aber frühe Erbsensorten, weil diese bis zum Herbst sicherer zum Blühen und Tragen kommen als späte Sorten. W. M.

Sagebutter mit Rotwein. Am Tage zuvor wiegt man 100 g getrocknete Sagebutter ein, legt sie am folgenden Tage mit 1 l Wasser auf's Feuer, kocht sie weich und streicht sie durch ein feines Sieb. Alsdann fügt man nach Geschmack Zucker, Zimt und feingehackte Zitronenschale hinzu und kocht die Suppe mit etwas klar gerührtem Mondamin farnig. Hierauf gibt man drei Glas guten Rotwein an die Suppe und rührt sie über gerösteten, mit Zucker besetzten Semmelwürfeln an. (Für drei Personen.) M. M.

Torten für die Osterfest. Zitronen-Creme-Torte. Man rührt 500 g ausgewaschene Butter zu Schaum, gibt nach und nach 200 g Zucker, vier ganze Eier und 750 g Kartoffelmehl dazu, wolt davon einen nicht zu dünnen Tortenboden aus, drückt ringsum einen Rand in die Höhe und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde, worauf man sie mit nachstehender Zitronen-Creme bestreicht: 250 g Zucker, an dem die Schale von vier Zitronen abgerieben, der Saft der Früchte, 1/2 l Weißwein, vierzehn ganze Eier und vier Eiböden werden über dem Feuer dick geschlagen. Die Creme muß recht dick sein. Den Rand der Tortenmanschette garniert man, bevor man sie auf die Torte gibt, mit einzelnen frischen Weizenblüten. — Frucht-Torte. 500 g Butter werden zu Schaum gerührt; dann schlägt man nach und nach sechs ganze Eier und nach denen vier Eiböden hinein. Sind die Eier mit der Butter verrührt, gibt man 500 g feinen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 500 g feinstes Weizenmehl hinein; ist die Masse nun gut durchgerührt, zieht man die zu feinem Schnee geschlagenen vier Eiweiß darunter. Zu vor zeichnet man auf fünf Bogen Papier die runde Form, wie groß die Torte werden soll, und bepinselt die Papiere mit zerlassener Butter; die Formengröße richtet man nach der Tortenschüssel ein. Auf diese vorgezeichneten, mit Butter bestrichenen Papierblätter, deren Ränder aus dem vordringenden Papiere, das man nach innen rund wickelt, bestehen, wird der Teig mit einem Rollstein einen Finger hoch aufgestrichen, und nun werden diese fünf Blätter auf Weiden hochgelassen, alsdann heruntergeschoben und ringsum gut verschnitten, dann das erste Blatt auf ein ausgezacktes Blatt Papier gelegt, mit beliebigem Fruchtgelee bestrichen, darauf ein zweites Blatt Torte wieder mit Gelee gestrichen, und so fort. Vor dem Zusammensetzen müssen die Tortenblätter völlig erstarrt sein. Demnach kommt ein Zuckerfuß, welchen man aus 250 g Puderzucker, zwei Eiweiß und dem Saft einer halben Zitrone, tüchtig zusammengeschlagen, bereitet und auf die Torte streicht. Rings um die Höhe der Torte wird — ganz dünn — Gelee gestrichen; fein gehackte Mandeln werden daran geworfen, damit man nichts von den einzelnen Blättern

sieht. In die Mitte der Torte setzt man einen niedlichen Schokoladenhasen mit einem Seidenbandschleifen.

Eier zu marmorieren mit roter und blauer Farbe. Um rot und blau zu färben, verwende man Brasilienholzspäne und kleine Stücken Siegelack. Das hiermit völlig bedeckte Ei wickelt man in ein kleines weiges Tuch, binde es zu und lasse das Ei hart kochen. Sind die Eier sämtlich frei gemacht, gibt man ihnen durch ein wenig Butter ein glänzendes Ansehen. Auch kann man Peterfisse mit Zwirn auf den Eiern festbinden und diese hierauf in einer der angegebenen Farben kochen, wodurch man grün mit bunter Farbe bekommt. Will man den Eiern eine hübsche violette Farbe geben, läßt man Brasilienholzspäne erst einige Minuten im Wasser kochen, legt die Eier hinein und scheidet sie 15 Minuten. Will man ein tiefes Purpur haben, so verfährt man in der gleichen Weise mit Blauholz wie zuvor; füllt man einen Eßlöffel Essig hinzu, so erhält man ein hübsches Violett. M. M.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe beiläufig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Rg. in Beispielen beigefügt sind. Darf sie nicht aber auf jede Frage direkt geantwortet. Die allgemeinen in der ersten Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden gewöhnlich nicht beachtet.)

Frage 51. 1. Wie stellt sich der Futterwert von Reiszschlempe als Mastnahrung für Schweine; wird sie gern gefressen? 2. Ist es zweckmäßig, an Mast- und Zugochsen rohen Hafer zu füttern? H. M. in G. Antwort: (1) Reiszschlempe, worunter wohl nur der Abfall bei der Reiskartoffelfabrikation verstanden werden kann, ist wie alle Reiszabfälle, auch Reismehl, ein schlechtes Schweinesfutter; denn es ergibt schlechte wässrige Fleischqualität, wie auch in Berlin auf der Mastviehhausestellung geschlachtete Versuchsschweine zeigten, die zur Dauerwurstfabrikation nicht geeignet befunden wurden. Nebenher erzeugen sie, dauernd und reichlich gefüttert, Gelenklähme (Rheumatis), sind also nicht ganz ungefährlich zu verfüttern. Ich möchte daher dringend von der Verfütterung der Reiszschlempe abraten. — (2) Roher Hafer, d. h. doch wohl ungeschrotet, ungeröllert an Rindvieh zu verfüttern, ist zwecklos, denn er geht meist ganz unverbaut ab. Nur ganz junge Kälber kauen und verdauen Hafer, ältere nicht mehr. W. M.

Frage 52. Welches sind die Bestandteile eines guten Weichfutters für Waldbögel? F. P. in G. Antwort: Aus Ihrer Anfrage geht nicht hervor, ob Sie Futter für größere oder kleinere Weichfresser meinen. Für kleinere Vögel, wie Nachtigall, Grasmücke u. muß das Futter etwas kräftiger sein. Eine bestimmte Vorschrift läßt sich schwer angeben, doch sollen im Nachfolgenden die hauptsächlich in Frage kommenden Bestandteile angegeben werden. Kommen größere Weichfresser, wie Drossel, Holzhäher usw. in Betracht, so wird man auf billige Futterweise bedacht sein müssen. Ein billiges Futtermittel ist u. a. Maistafelerschrot, gedöcktes Rinderherz, Weizenruhr, Zede und geschabte Mohrrüben. Hat man kleinere Vögel, so kommen noch Ameisenener hinzu. Ebenso werden natürlich Mehlwürmer, Regenwürmer und alle Insektenarten gern genommen. Auch fein gestopener Spratlicher Hundeluchen kann hauptsächlich bei größeren Vögeln unter das Futter gemengt werden. M. M.

Frage 53. Wie bekämpft man die Schildläuse beim Weinstock? F. G. in B. Antwort: Wenn die Bekämpfung der Schildläuse irgend einen Erfolg haben soll, dann muß sie zur Zeit des Schnittes der Reben vorgenommen werden. Am besten hat sich bis jetzt bewährt das Anstreichen mit einer Kalkmilch, doch auf 100 l 1 l Apfelo zugesetzt ist. Abgesehen davon, daß diese Behandlung recht kostspielig ist, wird ein voller Erfolg in der Regel nur dann erzielt, wenn beharrlich mehrere Jahre hintereinander das Mittel angewendet wird! Die Schildläuse sind den Reben sehr schädlich; sie treten aber nur dort verheerend auf, wo auch andere Faktoren die Entwicklung der Reben beeinträchtigen, so z. B. an sehr trockenen, heißen und mageren Stellen. Eine starke Düngung der befallenen Reben muß neben der unmittelbaren

Bekämpfung der Schildläuse ebenfalls angewendet werden. W. M.

Frage 54. Eine Stute kalbte um 16 Tage zu früh; das Kalb ist bei der Geburt gestorben; bei nachherigem Melken zeigte sich, daß die Kuh nur aus zwei Strichen eine gelbe Flüssigkeit gab, während die anderen Striche verfestigten. Was ist zu machen? Öffnung ist vorhanden. M. M.

Antwort: Wenn das Guttr gesund und die Kuh auch innerlich nicht krank ist, steht zu erwarten, daß innerhalb einiger Tage normale Milch abgefordert wird. Notwendig ist, daß das Guttr wenigstens viermal täglich ausgemolken wird. Dr. S.

Frage 55. Kann ich eine 17jährige, edle Stute, die sehr gut gehalten ist, noch mit Erfolg decken lassen? Z. in G.

Antwort: Es erscheint fraglich, ob die Stute noch aufnimmt. Jegdewelche Bedenken gegen das Deckenlassen sind nicht zu erheben. Dr. S.

Frage 56. Der Mist von vier Kühen und zwei Zugpferden, verschiedenen Weisern gehörend, wird auf dieselbe Miststätte gebracht und soll beim Ausfahren wieder geteilt werden. In welchem Verhältnis ist das zu tun? H. L. in G.

Antwort: Bei den für eine eingehende Beantwortung völlig unzureichenden Angaben kann ich nur ganz allgemein die gestellte Frage beantworten unter der Voraussetzung, daß die Kühe von mittlerer Größe sind und ein gewöhnliches Durchschnittsfutter, sowie hinreichende Einstreu erhalten. Bei den Pferden ist ebenfalls ein gewöhnlicher Durchschnitt in Körpergewicht, Fütterung und Einstreu, sowie eine gewöhnliche Arbeitszeit, während welcher sie außerhalb des Stalles sind, vorausgesetzt. Unter diesen Umständen ist nach Geleus. Wirtschaftsorganisation, Jena 1882 S. 218 an Mist zu erwarten in einem Jahr:

a) von 4 Mistkühen je 14 Fuder mit 10 dz	56 Fuder
b) von 2 Pferden je 7 Fuder mit 10 dz	14 Fuder
zusammen 70 Fuder	

Wenn eine gerechte Teilung stattfinden soll, so muß auch der verschiedene Gebrauchswert der beiden Mistforten in Betracht gezogen werden, der sich nach v. d. Goltz, Traktionslehre, Berlin 1882 S. 52 verhält rund 1:1,5. Es wären also 49 Fuder Rindermist und 21 Fuder Pferdemist zu geben, oder wenn auf der Düngestelle Fehl- beträge bzw. Überschüsse vorhanden sind, sind solche nach diesem Verhältnis zu verteilen. M. M.

Frage 57. Eine 10jährige, güte Kuh mit noch 6 l Milch, 470 kg schwer, soll im April als Weide-Kuh verkauft werden. Was darf sie kosten? Kann man für Weidekühe mehr verlangen wie für andere zur Mast verkaufte Kühe? M. in G. b. L.

Antwort: Auf Ihre Frage kann ich nur im allgemeinen antworten, daß eine Kuh, die noch fähig ist, sich auf der Weide zu ernähren, also noch alle Zähne hat, einen höheren Wert hat, wie eine schon schadhafte Kuh. Ich weiß hier natürlich nicht, wie die Magerheitspreise in Ihrer Gegend sind, das müssen Sie schon dort erfragen. Dann fordern Sie, ist die Kuh noch zur Weide verkauft, noch einen Zuschlag. M. Küster, Budow Hf.

Frage 58. Ich habe voriges Jahr ein Feld mit Gerste und Alee bestellt. Infolge der außer- gewöhnlichen Trockenheit des vergangenen Jahres sind viele Aleeplänzchen verdorrt. Ich möchte das Feld doch zur Heugewinnung behalten. Welche Grasmischung können Sie zum Einlegen und Zuzwischen empfehlen? M. J. in G.

Antwort: Da der Boden Gerste getragen hat, nehme ich an, daß es fruchtbarer sandiger Lehmboden oder lehmiger Sandboden ist. Als mittlere Saatmenge könnten hier auf 1 ha ausge- sät werden: 9 kg Roggen, 9 kg Dopsenluzerne, 13 1/2 kg englisches Raigras, 7 1/2 kg italienisches Raigras, 3 kg Timotheegras und 6,8 kg Hart- licher Schwingel = 48,8 kg. Diese Saat- menge ändert sich jedoch, je nachdem die Boden- fruchtbarkeit oder andere Umstände dazu zwingen. Die beste Saatzeit ist gemeinlich der März oder April, und zwar in einem an leicht aufnahme- fähigen Nährstoffen reich und möglichst tief gelockerten Boden. Düngung mit Thomasmehl wird erhebliche Erfolge erzielen. Bei trockenem Wetter oder verfruchtetem Boden ist das Aufgehen der Samen durch Walzen zu fördern. Ferner empfiehlt es sich, die bereits aufgelaufenen Pflanzen, wenn es sich machen läßt, öfter zu walzen; sie bestocken sich dann besser. W. M.

