



Des Landmanns Sonntagsblatt.

— 11 —
Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Ar. 20.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Die Behandlung der Weine nach dem Transport.

Von W. M. (Mit 6 Abbildungen.)

Nicht allzu selten kommt es vor, daß dem Weinlieferanten von seinen Abnehmern Vorwürfe darüber gemacht werden, daß die

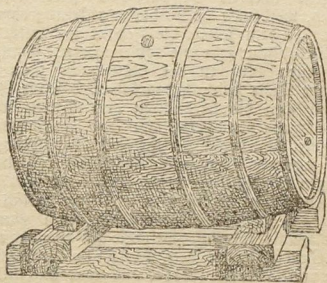


Fig. 1. Das nach einer Seite gewendete Faß.

gekauften Weine nicht den echten Geschmack besitzen, ein Umstand, der schon manchen Prozeß gezeitigt hat. Nun ist an diesem Uebelstand der Lieferant wohl häufig unschuldig, denn bekanntlich leidet der Wein bei einem Transport, durch Veränderung der Temperatur und durch Erschütterung mehr oder weniger an seinem wahren Geschmack. Will man bei einer erhaltenen Weinsendung den Wein sofort nach

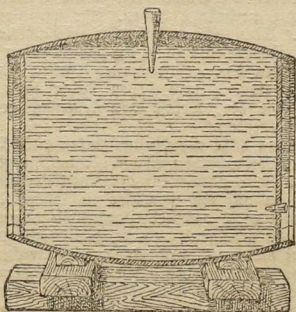


Fig. 2. Einschlagen des Stehspundes.

seinem Eintreffen am Bestimmungsort prüfen, so dürfte es wohl nie möglich sein, den ersten, wahren Geschmack herauszufinden, wenn man dem Wein eine Nachlagerung nicht zukommen läßt.

Wie nun der Wein unter obwaltenden Umständen behandelt werden soll, darüber

äußert sich Alois Ujfi im „Ungarischen Weinbau“, dem wir folgendes entnehmen: Sobald die Weinsendung eintrifft, ist sie sofort in einen zugfreien Keller zu bringen und aufzukantern. Der Spund ist mittels Spundziehers oder Stemmzeisens behutsam zu entfernen und das Faß mit ähnlichem oder besserem reinen Wein vollzufüllen.

In Ermangelung dessen lege man das Faß etwas nach einer Seite (s. Fig. 1), damit die Luft nicht unmittelbar in den leeren Raum einbringen kann, was Rahmbildung hervorrufen und der Güte des Weines schaden würde. Der Spund wird durch einen konischen Stehspund, der 1 bis 2 cm in den Wein hineinragen soll (s. Fig. 2), ersetzt und das Faß so luftdicht abgeschlossen.

Sollte der Wein während des Transportes gefrieren, was leicht geschehen kann, so ist er im Keller ruhig liegen zu lassen, damit er von selbst auftaut. Das Eis wird nach und nach auftauen und der Wein wieder klar werden. Im Wein gefrieren nur Wasserteile, niemals aber Alkohol oder andere Teile, von denen die Güte des Weines abhängt. Ein alkoholfreicher Wein gefriert auch selten.

Die gewöhnliche Nachlagerung des Weines soll mindestens 8 bis 14 Tage dauern. Nach erfolgter vollkommener Klärung des Weines kann er in Verwendung genommen werden.

Weim Ablassen des Weines bedient man sich am besten einer Holzpipe, die man in das Zapfenloch behutsam einschlägt und dann erst den Spund öffnet.

Soll der Wein auf Flaschen gezogen werden, was besonders bei denen angewe-

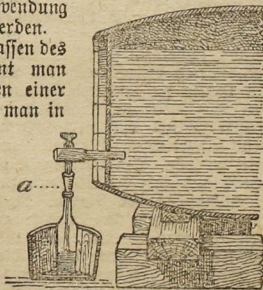


Fig. 4. Ablassen des Weines mittels Holzpipe.

empfahlen wäre, die täglich nur wenig Wein verbrauchen und dabei aber stets die gleiche Güte haben wollen, dann empfiehlt es sich, das Abziehen mittels Holzpipe (Fig. 4) oder Abfüllschlauchs vorzunehmen.

Weim Ablassen mittels Holzpipe bringt man an den Pipenhahn eine konische Abfüllhülse aus Blech oder, besser, aus Horn an (s. Fig. 3 u. 4),

mit der, ohne die Pipe nach jeder Flasche schließen zu müssen und ohne Weinverlust, das Abfüllen in Flaschen unmittelbar erfolgen kann.



Fig. 3. Abfüllhülse.

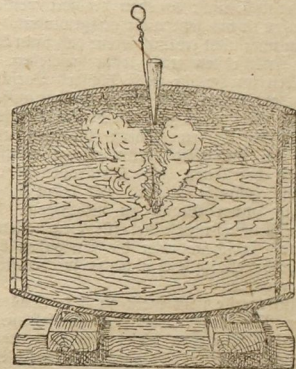


Fig. 5. Einschweifeln des Fasses in einfacher Weise.

Dies Verfahren (Fig. 4) ist dem mit oder durch Abfüllschläuche vom Spundloch aus vorzuziehen, weil ein Ausströben des Inhalts bei Anwendung der Pipe gänzlich ausgeschlossen ist.

Nach Entleerung des Fasses ist es sofort mit reinem Wasser auszuspülen und 24 Stunden an einem luftigen Ort austropfen zu lassen. Ist das Faß trocken, dann ist das Zapfenloch gut zu verschließen. Nun wird durch das Spundloch des Fasses ein Draht eingeführt, der am unteren Ende mit einem Haken versehen ist, an dem eine Schwefelschnitte angebracht ist, die angezündet und im Fasse verbrannt wird, wobei das Spundloch gut abgeschlossen sein muß (s. Fig. 5). Noch empfehlenswerter ist eine sogenannte Schwefel-laterne, bei deren Verwendung der Schwefel nicht abtropfen kann (Fig. 6).

Nach dem Verbrennen des Schwefels ist der Draht zu entfernen und das Spundloch luftdicht zu verschließen; alsdann kann das Faß an seinen Aufbewahrungsort gebracht werden. So behandelte Fässer werden nie verschimmeln, nie effiglichtig werden und auch sonst in keiner Weise verderben. Vor dem Gebrauch sollen solche Fässer stets mit reinem Wasser ausgespült werden.



Fig. 6. Schwefel-laterne.

Saatenstand und anderes — Anfang April.

Schirmer-Neuhaus bei Delitzsch.

Frost und Schnee, Sturm und Regen wechseln ab. Die Bestellung ist insoweit noch weit zurück. In dem besseren Boden bei Halle ist man meist mit der Gerstenaussaat fertig, dagegen im Aueboden hat noch keine Bestellung erfolgen können, ebenso im Mittelboden. Da heißt es warten und die Saat nicht etwa in den Acker hineinschüttern.

Roggen steht meist gut. Es sind wenig Nachhilfen mit Salpeter nötig. Der Verbrauch an Salpeter wird dieses Jahr gering sein. Um so unverständlicher sind die hohen Preise. Doch sie werden noch heruntergehen müssen.

Der Bedarf an Chilisalpeter soll und muß zurückgehen. Sulfidstoff wird uns zugänglich gemacht werden; die Nitragin-Versuche sind fortzusetzen. Bei Anwendung von schwefelsaurem Ammoniak zur Herbstbestellung wird Kopfdüngung mit Salpeter vermindert. Die Herbstsaaten, welche Ammoniakdüngung erhielten, stehen recht gut. Die Kopfdüngung mit schwefelsaurem Ammoniak im Frühjahr zeigt gute Wirkung, wenn sie eben nur zeitig erfolgte, d. h. vier Wochen vor der Anwendung des Chilisalpeters. Wenn erst praktische Plüge gebaut werden, die Mist- und Gründüngung flach unterzubringen vermögen, wird eine weitere Stickstoffhaltung eintreten. Die Proben mit dem Schwarzschen Untergrundpflug (Berlinschen) im Bezirke des landwirtschaftlichen Vereins der Kreise Bitterfeld und Delitzsch sind recht gut ausgefallen. Leider konnte der Bippartsche Untergrundpflug, da nicht erhältlich, nicht daneben probiert werden.

Weizen ist bis jetzt nicht ausgewintert. Doch darf man noch nicht triumphieren; das kann bei den jetzigen Nachfrösten noch leicht geschehen. Wo Druckrollen im Herbst nach Löffers Vorschriften angewendet wurden, steht die Herbstsaat auffallend gut. Ich darf wohl zwei Nachbarwirtschaften in Schnaditz bei Döben (Oberst Martini) und in Noitzsch bei Bitterfeld (Ekonometrat Pfaff) als diejenigen bezeichnen, wo Druckrollen sehr gute Ergebnisse gebracht haben. Es lohnt sich, den auffallend guten Stand zu besichtigen. Wenn auch die Anschaffungskosten für Druckrollen noch hoch sind, so scheue man die Ausgaben bei der Frühjahrsbefestellung doch nicht; sie werden sich bald bezahlt machen.

Wintergerste steht meist zu dick. Das Eggen mit der Wiesenegge wird sich empfehlen. Ein vorzügliches Aussehen bietet das Gemenge von Rottelwiese, Johannis-Roggen, Wintererbsen und Raps. Sie versprechen ein gutes und zeitiges Grünfutter zu geben. Bedauerlich ist das schlechte Wetter. Die Schafe hätten auf diesen Schlagen schon vor acht Tagen reichlich Futter gefunden.

Raps steht teilweise vor der Blüte, ist gehackt, wobei hier und da zur Probe Serradella eingehackt ist. VIELLEICHT kann man so eine frühe Stoppelfrucht erzielen.

Kuzerne- und Klee-, sowie Futtererschläge stehen da gut, wo die von uns empfohlenen Nachhilfen in Form von leichtlöslichem Dünger gegeben sind. Ebenso zeichnen sich die gut behandelten Wiesen aus. Die Düngung mit schwefelsaurem Ammoniak müßte geschehen sein; Chilisalpeter ist bald anzukommen.

Mohr, Weiß-, Kohl- und Futterrübenstecklinge sind gut durchgewintert. Das schlechte Wetter ist den jungen Pflanzen freilich nicht zum Vorteil; es erschwert auch das Pflanzen.

Bei den Verhandlungen über Bezug von künstlichen Düngemitteln zur Herbstbestellung kann man wegen der hohen Preise nicht zum Abschluß kommen. Sollte man sich nicht wieder mehr dem Knochenmehl zuwenden? Der Fehler, den man darauf beging, daß man das Knochenmehl zu tief unterbrachte, führte wohl zu Mißerfolgen. Gedämpft und entleimtes Knochenmehl wirkte am besten.

Kleinere Mitteilungen.

Die Pferdestaube. Die Pferdestaube setzt meist schnell und unermittelt, ohne Vorboten ein. Ein auffallendes Schwächefieber kennzeichnet den Ausbruch der Krankheit. Dabei zeigen die Tiere große Abgeschlagenheit, Muskelschwäche, schwache Paltung, schlaffen, taumelnden Gang mit Knaden in den Gelenken. Die Bindehaut der Augen ist gelblich gerötet und glasig geschwollen, oft zwischen den aufgedunsenen Augenlidern wulstig hervorstauend. Infolgedessen ist auch Tränenfluß und

Nichtsehen vorhanden. Auch die Nasenschleimhaut ist höher gerötet, insbesondere aber zeigt die Maulschleimhaut eine schmutzig-gelbliche Rötung bei trockener und heißer Beschaffenheit. Der Appetit fehlt, der Durst ist vermehrt, und die Pferde gähnen häufig. Der Ausgang der Pferdestaube ist bei frühzeitiger Behandlung und sachgemäßer Haltung in der Regel Genesung, die sich durch eine nach drei bis sechs Tagen beginnende Besserung des Leidens ankündigt. Zur Vorbeugung kommen Verbesserung schlechter Stallverhältnisse und häufigere Desinfektionen des Stalles zu Zeiten größerer Seuchengefahr.

Die Kälber müssen langsam getränkt werden! Saugen die Kälber an der Kuh, so sind sie gezwungen, langsam und in kleinen Schlucken zu trinken. Hierin liegt ein Wink für das Tränken. Nach den neuesten Untersuchungen ist ein langsames Trinken von geradezu hervorragender Bedeutung für den Gesundheitszustand der Kälber. Beim langsamen Trinken wird nämlich alle Milch von der Schlundrinne in den Blättermagen und von hier in den Labmagen geführt, wo die Verdauung der so wichtigen Eiweißstoffe stattfindet. Beim hastigen Trinken, bei welchem ein großer Schluck in die Schlundrinne gelangt, öffnen sich die Rippen der letzteren, und ein Teil der Milch gelangt in den Pansen. Hier kann sie aber nicht verdaut werden, da keine Verdauungssäfte abgesondert werden, die Milch geht vielmehr in Gärung über, und die Folge davon ist Aufblähung. Werden die Ursachen nicht abgestellt, so ist alles Medizinieren vergeblich, das Aufblähen wird chronisch und führt dann zu dem massenhaft auftretenden Kälbersterben.

Die Verfütterung von Kartoffeln und allen Wurzelkräutern an Schweine übt, wenn sie in größeren Massen an Schweine verfüttert werden, eine erschöpfende Wirkung auf die Verdauungsorgane aus, welche bei andauernder Fütterung sich so weit steigern kann, daß die Tiere kaum mehr fähig sind, andere Futterstoffe zu verdauen. Da die Kartoffeln nur einen geringen Kalzgehalt haben, so stellt sich nach umfangreicher Verfütterung an Ferkel leicht Nephritis und bei tragenden Sauen Knochenverweichung ein. Bei der Kartoffelfütterung an Schweine muß daher immer Maß gehalten und ein passendes Futter gegeben werden. Der Hauptwert als Futterstoff liegt bei den Kartoffeln in ihrem hohen Stärkegehalt. Die Schweine sind in der Lage, Stärke im Verdauungswege in Fett umzuwandeln und zur Wlagerung zu bringen, weshalb sich die Kartoffeln am besten für Mastschweine eignen, und zwar besonders dann, wenn zugleich entsprechende Saunen Knochenverweichung gelangen.

Die Lämmerläsne erscheint bei den Schafen sonst nur in den ersten Lebensmonaten. Die Lämmer hinken, sind steif, bekommen Gelenkgeschwülste, magern ab und verfallen, falls nicht schnell Abhilfe eintritt, dem Tode. Mitunter fehlen die äußeren Kennzeichen, und es machen sich nur ein Allgemeitleiden und Verstopfung, oft mit Durchfall wechselnd, erkennbar. Als Ursache der Krankheit wird zu nährhaftes oder ungesundes Futter der Mutter angesehen. Als bestes Gegenmittel haben sich mäßige und gesunde Ernährung, außerdem frische Weide erwiesen. Von einer anderen Behandlung der Lämmer ist nur dann Erfolg zu erwarten, wenn man bei den ersten Anzeichen der Krankheit durch stark abführende Mittel auf Kreislauföffnung wirkt; bei bereits eingetretener Steifheit kommen aber alle Mittel zu spät. Am sichersten ist es, eine mäßige Gabe Glaubersalz den Müttern zu geben.

Freukunf der Ziegen. Recht ägerlich ist es, wenn Ziegen ihre Tränke zuweilen stehen lassen und man die Tiere trotz aller Nähe nicht zum Freisen bewegen kann. Die „Kiesfäktigkeit“ der Ziegen ist ja sprichwörtlich geworden. In vielen Fällen rührt die Freukunf davon her, daß sie sich das Futter verunreinigt haben und nun von demselben angeekelt werden. Es ist alsdann am besten, das ganze Futter wegzuschütten, das Gefäß zu brühen und zu scheuern und den Tieren einen frischen Trank zu geben. Sind sie ausgehungert, so werden sie sich sofort darüber hermachen und es rein aufstreffen. Oftmals rührt auch die Freukunf der Ziegen davon her, daß sie des stets gleichen Futters überdrüssig werden. Abwechselung hilft in diesem Falle. Auch Verstopfung kann die Ursache der Freukunf sein. Diese entsteht da-

durch, daß sich das Futtermehl in der warmen Tränke zusammenballt und im Magen als Klumpen liegen bleibt. Einige Löffel reines Leinöl helfen in den meisten Fällen; auch ein ganzer Beiring, dem Tier ins Maul gesteckt, tut gute Dienste. B.

Das Alter der Hunde erkennt man, wie bei den übrigen Haustieren, an der Beschaffenheit der Zähne. Ein vier Monate alter Hund verliert die ersten beiden Schneidezähne in der Mitte und erhält dafür zwei neue. Im sechsten Monate eines Alters fallen auch die anderen Schneidezähne nebst den Prämolaren aus und werden durch neue ersetzt. Zwischen dem neunten und zwölften Monate seines Alters haben die Zähne ihre vollständige Größe erreicht. Sie haben dann eine milchweiße Farbe, sind spitzig und scharfrandig, an den Spitzen und Rändern halb durchsichtig wie Porzellan. — Mit Zunahme des Alters treten an den Zähnen Veränderungen ein. Die scharfen Ränder und Spitzen schleifen sich nach und nach ab, die Prämolaren werden ganz stumpf, die frühere weiße Farbe verliert sich und macht einer gelben Färbung Platz. Diese Farbe erscheint zuerst nahe am Zahnfleisch und greift nach und nach weiter, bis die ganzen Zähne gelb sind. — Im hohen Alter erscheinen die Zähne fast bis auf den Grund abgeschliffen, auch fallen sie nacheinander aus; das Haar auf den Augenbrauen, auf dem Nasenrücken und am Hals wird grau. — Die Lebensdauer der Hunde ist sehr verschieden; die mittlere dürfte sich auf etwa zwölf Jahre erstrecken. Einige Hunde haben schon im zehnten, andere dagegen erst im 20. bis 25. Jahre ihr natürliches Lebensende erreicht. Hg.

Etwas über Gänsezucht. Die zur Mast und zur Zucht bestimmten Gänse sollten nie bei lebendigem Leibe gerupft werden; geschieht dies aus alter Gewohnheit dennoch, so muß nach jedesmaligen Rupfen besonders gut gefüttert werden, weil sonst die Körperentwidelung darunter leidet. Zudem sollen die Federn gut gefütterter Gänse elastischer sein wie von mageren. Pommern hat seinen Ruf in der Gänsezucht nicht zum kleinsten Teile dadurch begründet, daß die Gänse, von welchen die berühmten geräucherten Gänsebrüste stammen, nie gerupft werden. Der pommersche Landwirt läßt der Gans ihr Federkleid, solange sie lebt; weniger zwar aus Mitleid als insolge richtiger Berechnung, denn 15 bis 20 g Federn gleichen einem Verluste von 1 kg Fleisch und Fett. — Zur Federerzeugung rupft man die alten Gänse jährlich zweimal am Bauche, an der Brust, unter den Flügeln und an der inneren Schenkelseite, und zwar im Juli und im September; Gänse werden häufig alle zwei Monate gerupft. Nationeller wäre es jedenfalls, Enten und Gänse zur Zeit der „Mauser“ oder kurz vorher zu rupfen; sie verlieren dann ohnehin die Federn. Zu dieser Zeit sind die alten Federn reif, was man daran erkennt, daß die Riele kein Blut mehr enthalten. Außerdem verursacht die Prodezur zur genannten Zeit den Tieren durchaus keinen Schmerz. Die Riele oder Pöfen finden gegenwärtig fast nur noch Verwendung in der Fabrikation der Papier-Zigarettenspitzen und sind, seitdem die Stahlfedern sie als Schreibfedern fast ganz verdrängt haben, sehr im Preise gesunken. Man rechnet, daß vier geschlachtete Gänse 1/2 kg ordinäre und 16 1/2 kg Flaumfedern liefern. Die Federn von geschlachteten Gänsen sind aber weniger elastisch und stehen daher geringer im Preise wie die, welche von lebendig gerupften erhalten werden. Hg.

Wann läßt man junge Enten aufs Wasser? Es wird von manchen Seiten geraten, junge Enten nicht zu früh, mindestens nicht im Alter von unter 14 Tagen auf ein Gewässer zu lassen, da, wie behauptet wird, das Federkleid junger Enten noch nicht genügend dicht ist, das Wasser vielmehr bis auf die Haut durchdringt, die Tierchen dann frieren und oft eingehen. Diese Verhaltensmaßregel ist jedoch nicht bedingungslos zu erfüllen; die Befolgung derselben hängt vielmehr ganz vom Wetter ab. Futtert man die jungen Enten ohne Bedenken, so werden sie bald ganz mit Schmutz bedeckt sein, besonders um die Augen herum schmutzig werden. Dadurch wird aber der Flaum dünn und fettarm, und läßt man die Enten später auf das Wasser, so tritt der oben geschilderte Übelstand ein. Gerade durch das zeitige Baden und Schwimmen (allerdings nur bei warmem Wetter) wird Haut und Flaum rein erhalten, und letzterer wird dichter und fetter. B.

Angezeiger in Geflügelkästen. Jetzt wird es wieder Zeit, eine gründliche Reinigung der Geflügelställe vorzunehmen, damit einem Überhandnehmen der Plagegeister während der heißen Monate möglichst vorgebeugt wird. Die Sitzstangen werden, wenn sie beweglich sind, herausgenommen, gut abgerieben, abgeklopft und mit roher Karbolsäure bestrichen. Wenn der Fußboden aus Holz besteht, und das ist ja meistens der Fall, so wird auch dieser gut gereinigt und mit Karbolsäure bestrichen. Diese Holzteile dürfen dann allerdings erst nach einigen Tagen in Gebrauch genommen werden, wenn sie völlig getrocknet sind. Im anderen Falle würde die Säure die Füße der Hühner anähen. Alle Mauerteile im Innern des Hühnerstalles werden mit Chloralkalimilch bepinselt. Den Hühnern selbst gibt man Gelegenheit, außerhalb des Stalles durch ein Sandbad einen Teil des Ungeziefers abzusütteln. Überhaupt müssen alle Hühner vor der Neueinsetzung des gereinigten Hühnerstalles einer gründlichen Untersuchung unterzogen und erforderlichenfalls mit gutem, frischem Insektenpulver eingestreut werden, da sonst die Plagegeister mit den Hühnern wieder in den Stall gelangen und infolge ihrer großen Vermehrungsfähigkeit den letzteren bald bevölkern würden. Außer diesen außerordentlichen Desinfektionen ist es empfehlenswert, von Zeit zu Zeit eine Sandvoll Kalkstaub in die Luft zu werfen. Der feine Staub dringt in alle Fugen und tötet jede Milbe. Zieske.

In welcher Entfernung sollen die Obstbäume gepflanzt werden? Leider zu häufig ist noch zu beobachten, daß namentlich in den Haus- und Gemüsegärten die Obstbäume viel zu eng gepflanzt werden. Die Hochstämme sind gar häufig in einer Entfernung von 4 bis 5 m, die Buschbäume in einer solchen von 1,50 bis 2 m auseinander gepflanzt. Daß man von einer solchen engen Pflanzung keine zufriedenstellenden Erfolge erhoffen kann, ist wohl leicht zu begreifen, denn unsere Obstbäume verlangen ebenso wie alle anderen Kulturpflanzen einen genügend großen Raum. Werden die Bäume zu eng gepflanzt, so beschatten sie sich gegenseitig zu sehr; die Folge davon wird sein, daß die Früchte sich nur klein und kümmerlich ausbilden und kein gutes Aroma erhalten, wie auch die anderen wertvollen Organe in ihrer Entwicklung zurückbleiben, denn Licht, Luft und Feuchtigkeit, diese drei für das Wohl der Pflanzen so wichtigen Faktoren, können nicht genügend in die Bäume eindringen. Zum andern wird auch zu beobachten sein, daß in den zu engen und zu dichten Pflanzungen sich bedeutend mehr die vielen Schnurwurzeln sowohl aus dem Pflanzen- als auch Tierreich einstellen als in den Anlagen, in denen den Bäumen ein gegenseitiger größerer Abstand gegeben worden ist. Aus diesen Gründen sollte man sich bei Neuanlagen stets zum Prinzip machen, die Bäume lieber etwas weiter als zu eng zu pflanzen. In guten, kräftigen Bodenarten sollten folgende Abstände unbedingt innegehalten werden:

1. Apfel-Hoch- und Halbstamm 10 m im Quadrat
2. Birnen- " " " " 10 " " "
3. Süßkirchen-Hoch- u. " " " " 9 " " "
4. Pflaumen- " " " " 5 bis 6 " " "
5. Walnußbäume " " " " 15 " " "
6. Buschobstbäume " " " " 4 bis 5 " " "

Auf schlechteren, sandigen Böden ist erfahrungsgemäß das Holzwachstum kein solch kräftiges wie auf guten Böden, und es können daher die Bäume auch etwas enger gepflanzt werden. Ihnen ist folgende Entfernung zu geben:

1. Apfel-Hoch- und Halbstamm 8 bis 9 m im Quadrat
2. Birnen- " " " " 8 " " "
3. Süßkirchen-Hoch- u. " " " " 7 " " "
4. Pflaumen- " " " " 4 " " "
5. Walnußbäume " " " " 12 " " "
6. Buschobstbäume " " " " 3 bis 4 " " "

Fruchtfolge im Gemüsegarten. Die Fruchtfolge spielt auch bei dem Gemüsebau, falls man Dünger sparen und recht wohlchmeckende Gemüse erzielen will, eine bedeutende Rolle. Es müssen auf blattarme blattreiche Gewächse, auf tiefwurzeln- und flachwurzelnfolgende. Die für einjährige Kulturen bestimmten Flächen teilt man in drei Teile und

berfährt bei der Düngung folgendermaßen: Der erste Teil wird tüchtig gedüngt und soll mit Kohlgewächsen, Salat, Spinat und Gurken bebaut werden. Der zweite Teil wird nur mit Fenchel oder Kompost schwach und mit Thomasmehl und Kainit gedüngt, um dann Wurzelgewächse, Sellerie, Stetkrüben, Mais- und Herbstkrüben, Radieschen, Fenchel, Karotten usw. darauf zu bauen. Der dritte Teil wird gar nicht gedüngt oder nur mit etwas Thomasmehl und Kainit bestreut, um auf denselben stickstoffammelnde Pflanzen zu bauen. Im zweiten Jahre ist die Verteilung des Düngers folgendermaßen vorzunehmen: Der erste Teil wird nicht gedüngt, höchstens wird etwas künstlicher Dünger gegeben, und es werden dann hier die Hülsenfrüchte gebaut. Der zweite Teil wird stark gedüngt, wie im Vorjahre bei eins. Der dritte Teil wird schwach gedüngt, wie bei zwei im Vorjahre.

Rosenschädliche Käfer sind der Gold-, Brach-, Rosen-, Garten-, Laub- und Mistkäfer. Des Morgens, wenn sie, meist vom Nachtau erstarret, an den Blättern und in den Blumen sitzen, sind sie leicht abzufuchen. Ferner sind schädlich der Bohrer, der Holz- und der Vorkenkäfer, welche ihre Eier an die Stämme legen. Entfernung der alten khorfigen Rinde, öfteres Waschen der Stämme, sowie der stärksten Zweige mit Seifenwasser oder nicht zu scharfer Lauge vermittelt einer harten Bürste, nötigenfalls Überscheiden mit Kalkwasser sind die besten Vertilgungsmittel. Der Sprossenbohrer läßt vorsorgsweise die jungen Triebe. Er ist klein, länglich-etrund, grünlichblau, mit tiefen Stridreihen auf den Flügeln. Das Weibchen legt seine Eier zwischen die Blattwinkel und zernagt sie. Die Larven nagen im Mark der Triebe. Das einzige Mittel gegen diesen Schädling besteht in dem Einfangen der Käfer und dem Sammeln und Verbrennen der angelegten Triebe.

Radieschen-Gemüse (Fastengericht). Von sechs bis zehn Bündchen Radieschen kocht man die zarteren Blätter rasch ab und verweigt sie, wenn abgekoffen, abgekühlt und ausgebrüht, mit einem Zwiebelchen, wie das Grün junger Kohlrabi, mit tiefen Stridreihen auf den Flügeln. Das Weibchen legt seine Eier zwischen die Blattwinkel und zernagt sie. Die Larven nagen im Mark der Triebe. Das einzige Mittel gegen diesen Schädling besteht in dem Einfangen der Käfer und dem Sammeln und Verbrennen der angelegten Triebe.

Erdbeersaft ist ein noch viel zu wenig bekanntes und gewürdigtes Obstzeugnis, welches zur Herstellung sehr erfrischender Limonaden, wie auch als Würze zu allerlei Saucen sich vorzüglich eignet. Gut ausgereifte, trockene Erdbeeren werden in weithalsige Glasflaschen oder Steingutrüge gebracht und auf je 250 g Früchte 1 Liter bester weißer Weissig gegossen. Man läßt die Gefäße drei Tage gut zugedeckt stehen, dann gießt man den Essig ab, gießt ihn wieder über 1/2 kg Erdbeeren und läßt wieder drei Tage ziehen. Dann wiederholt man das Übergießen neuer Früchte noch ein drittes Mal. Der nunmehr ganz und gar mit dem Aroma der Erdbeeren durchsetzte Essig wird durch ein sauberes Leinentuch gefeilt und in einem neuen, irdenen, gut glasierten Gefäß über raschem Feuer etwa fünf Minuten lang gekocht und gut abgeschäumt. Nach dem Erkalten bringt man ihn in Flaschen, die man fest verschließt und im Keller bis zum Gebrauch aufbewahrt.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.
(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Unvorgunns Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 71. Beim Anschneiden eines Schinkens bemerkte ich, daß er im Innern noch roh, also wahrscheinlich nicht genügend gepöfelt ist, trotzdem er sechs Wochen in einer gelochten Lake gelegen hat. Was kann man nun machen? Br. in B.
Antwort: Daß der Schinken beim Anschneiden noch roh ist, rührt wohl daher, daß derselbe nicht lange genug im Rauch gegangen hat.

Ob ein Schinken abgeräuchert ist, erkennt man, wenn derselbe beim Anschneiden trocken ist, also kein Saft hervortritt. Fettbauer des Räucherns bei täglichem einmaligen Rauchlegen etwa sechs Wochen. Ein Pölein von sechs Wochen ist zu lang. Ein Schinken von 20 Pfund braucht nur drei Wochen in Lake liegen (10 l Wasser, 3 kg Salz); selbstredend muß der Schinken außerdem beim Einlegen erst noch mit Salz eingerieben werden und täglich mit Lake befüllt werden. Ob der Schinken nicht Salz genug hat, lehrt der Geschmack. Ist dies der Fall, so muß die Schnittstelle des Schinkens, ehe er wieder in den Rauch gehängt wird, mit Salz tüchtig eingerieben werden.

Frage 72. Wissen Sie ein gutes Mittel zum Ritten von Porzellan?
Antwort: In einer geschlossenen Flasche löst man 75 Teile in Stücke zerschnittener Nautschuk in 60 Teilen Chloroform auf, fügt noch 15 Teile Mastix hinzu und läßt dann die Lösung so lange in der Kälte stehen, bis sich alles aufgelöst hat. Oder: Man schneidet 60 g Hausenblase klein, übergießt sie mit Wasser, läßt sie 24 Stunden lang stehen, kocht das Ganze auf 30 g Flüssigkeit ein, setzt 30 g Weingeist hinzu, seigt durch ein Tuch und verfeilt die heiße Mischung mit einer Auflösung von 4 g Mastix in 30 g Weingeist. Das Ganze wird mit 2 g gepulvertem Ammoniakarab verrieben, bis die Flüssigkeit ganz gleichförmig ist.

Frage 73. Meine Kuh, die vor drei Wochen kalbte, ist fränk geworden, aber jeht wieder gesund; sie frißt gut, bekommt Gerstenfrot, Weizenkleie und Runkelrüben als Beifutter. Die Milch hat aber sehr nachgelassen. Was gebe ich der Kuh, daß die Milch wiederkommt?
Antwort: Wenn die Kuh wieder gut frißt und sonst eine gute Milchkuh ist, wird sie bei guter Fütterung bald wieder so viel Milch geben wie ehemals. Die Verabreichung von Milchpulvern hat in dem vorliegenden Falle keinen Zweck.

Frage 74. Ich setze im Herbst ein 60 l Faß Apfelwein auf. Das Verhältnis war 1:1:Saft auf 2 l Wasser, 1/2 bis 2 Pfd. Zucker. Ich gab ferner eine Flasche Urat hinzu. Die Gärung war gut. Im Februar habe ich den Wein abgezogen, das Faß sauber gemacht und den Wein wieder zurück ins Faß getan. Der Wein war im Februar noch sehr trübe. Im April ist er zwar ein Teil klarer, aber noch immer zu trübe, um ihn auf Flaschen ziehen zu können. — Der Geschmack ist gut. Wie bekomme ich den Wein klar? Womit fülle ich das Faß stets wieder voll?
Antwort: In dieser Zusammensetzung ist das Erzeugnis kaum noch Apfelwein zu nennen; eine scharfe Kellerkontrolle, wie solche jetzt in den Weinländern geübt wird, würde das Faß geradezu als Hausbrunnt bezeichnet ist. Der wird denn auch, wenn die Apfel so gut geraten sind, den Most so verwässern, um ihm dann wieder mit Zucker und Urat auf die Beine zu helfen. Beerenweine haben Wasserzufuß nötig, um die Säure zu verdünnen. Apfelmost hat aber eine so schöne natürliche Zusammensetzung, daß es schade ist, daran modeln zu wollen. Man kann ja durch Zusatz von Zucker den Alkohol etwas erhöhen; aber damit verliert der Apfelwein an seinem Charakter und an seiner Frische. Durch den Wasserzufuß hat der Wein zu wenig Säure, um hell zu werden, hat wohl auch noch nicht ganz vergoren. Das natürlichste Mittel, den Wein ins harmonische Gleichgewicht zu bringen, wäre ein Mittel von 5 bis 10 l Saft aus ausgewachsenen grünen Stachelbeeren, was bereits im Juni geschehen kann. Es wird dann nochmals eine lebhaft Gärung einsetzen, aber nach dieser wird der Wein auch hell, dauerhafter und wohlchmeckender werden. Ein Zusatz von Weinsäure, wozu in diesem Fall 2 1/2 g pro Liter nötig sind, wäre erst als zweites Mittel zu raten. In der großen Praxis sucht man immer zuerst durch Vermischen oder, technisch ausgedrückt, Verstechen verschiedener Weine das Gleichgewicht der Stoffe herzustellen, und dies dürfte auch für Ihren Fall das Beste sein. Natürlich muß das Faß stets voll sein, man kann nicht ad libitum einige Flaschen herausziehen, man muß es, wenn man anfängt, ganz abfüllen. Da Ihr Wein sich voraussichtlich doch nicht auf der Flasche hält, so ist er in das Faß zurückzufüllen, das Fehlbende durch einen fertigen zugekauften Apfelwein oder billigen Landwein zu ersetzen.

