



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 22.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Der Baumfalk.

Von Herrmann Zeller. (Mit Abbildung.)

Die Familie der Falken ist eine sehr zahlreiche und weit verbreitete. Das Hauptmerkzeichen aller Falken besteht in einer zahnartigen Auskerbung des Oberkieferendes vor der Schnabelspitze, welcher einem Ausschnitt im Unterkiefer entspricht. Sämtliche Falken fliegen mit schnellen Flügelschlägen, schweben niemals in Spirallinien und verfolgen ihre

es überall in der Niederjagd und bei den Singvögeln großen Schaden anrichtet und deshalb von dem Jäger verfolgt wird.

Asperula odorata.

Von A. Büttow. (Mit Abbildung.)

„Wenn's Hochzeit gibt, muß's auch Wein geben!“ Das ist selbst die Auffassung derjenigen, die sich selbst keinen Wein „spendieren“, geschweige denn einen Weinfeller haben. Wenn aber das große Hochzeitsfest der Natur anbricht, wenn der Sonnenmonat Mai seinen Einzug gehalten hat, die Erde sich schmückt und Liebe um Liebe atmet, dann hat der Wein, gemischt mit dem Kräutlein „Herzfreudt“, eine univernale Bedeutung: man trinkt ihn dann überall als „Maibowle“. In inniger Weise läßt Otto Noquette in „Waldmeisters Brautfahrt“, „Waldmeister sich und Lebenblut umschlingen“.

Schon von jeher stand der Waldmeister, der allerdings nach seinem Äußerem (asperula) Rauhebein genannt wird, weil einige Arten dieses Geschlechts rauhe Blätter haben, im übrigen aber durch „odorata“ so sehr begehrenswert ist, in hohem Ansehen. In seinem Kräuterbuch aus dem Jahre 1539 erklärt uns der Arzt Hieronymus Bock, daß das Kräutlein im Mai, „in Wein gelegt und darüber getrunken“, das Herz erfreut und Leberleiden heilt. Auch der Harzer Kneipp befaunte sich zu dieser Auffassung seines approbierten Vorgängers und empfahl konzentrierte Maibowle zur Reinigung des Blutes und als Mittel gegen Leberleiden. Wenn wir nun noch nach Celsus vertragen, was auch schon der alte Name „Herzfreudt“ sagt, daß der Waldmeister was Herz erfreut und dem Kranken neue Kräfte gibt und auch nach anderen — die Quelle kann ich nicht verbürgen — als Schutzmittel gegen die Sicht gilt, so ist damit unser „Zuspruch“ zu ihm gerechtfertigt, selbst wenn er sich einmal als „Rauhebein“ denjenigen gegenüber zeigen sollte, die ihn über die „Maßen“ lieben.

In seinem häufigen Vorkommen unter hochstämmigen Buchen ist er zudem jedermann zugänglich; es gilt nicht einmal als Forstfrevler, wenn man ihn pflückt. Was das Äußere der Pflanze selbst anbelangt, so finden wir unten an ihr eine zierliche Staude mit einer kriechenden Grundachse vor, während sich nach oben ein handhoher Stengel erhebt, der vier bis sechs Quirle von hellgrünen, lanzettförmigen Blättern trägt, während die weißen Blüten in gestielten Doldeentrauben sich bemerkbar machen.

Es wäre aber zu spät, diese Entwicklung beim Waldmeister abzuwarten; denn dann würde der Duft zu herb werden. Zart und lieblich, wie ein Hauch, muß er wirken, und solchen verheißt

die Pflanze nur in dem ersten Stadium ihrer Entwicklung, wenn sie kaum fingerhoch über der Bodenlaubfläche sich erhebt, ohne die Ansätze von Blüte zu haben.

Nicht überall im Buchenwalde läßt er sich finden, obgleich er, wie wir schon erwähnten, sonst ziemlich häufig ist. Wie er aus dem modernen

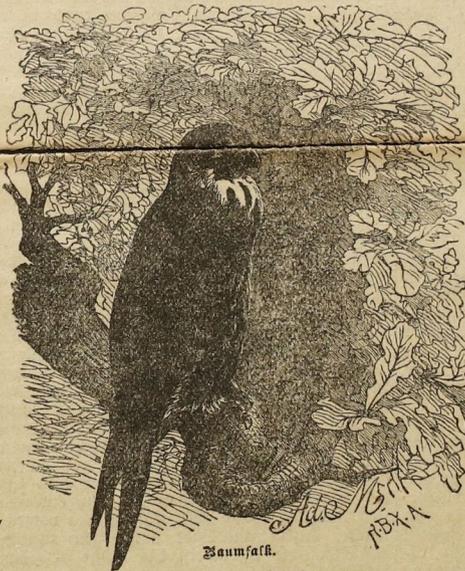
Vaub der Buche hervormächtigt und ihres Kronenschutzes sich versichert hält, dem Sonnenbrand ist ihm zuwider, so teilt er auch mit seinem Schutzh Baum die Vorliebe für eine gewisse physikalische Beschaffenheit des Bodens. Nur an besonderen Stellen, wo kein trockener Sand, aber auch kein feuchter Grund sich vorfindet, wo dielmehr verwittertes Geröll, gute Lehmerde und gut gelodertem Humusboden vorhanden sind, da siedelt er sich in Kolonien an, noch in dieser Bergesellschaftung seine innige Verbundenheit mit dem Baum bekundend, indem er sich in der unmittelbaren Nähe des Stammes hält.

Was die Bereitung der Maibowle selbst betrifft, so verträgt sie keinen schweren Wein; denn wie sie von der Mosel ausgegangen zu sein scheint, so ist sie auch am besten mit Mosel- und Rheinwein zu „treffen“, in welchen das Maibowle versenkt wird. Der nötige Zucker vollendet die einjache Mischung, die nun unter dem Deckel der Bowle sich zu einem köstlichen Trank verklärt, dem selbst der „Altreichstanzler“ einen besonderen Geschmack abgewinnen konnte.

„Darum — schenket Maienwein
Euch als Lebensflamme ein!“

Kleinere Mitteilungen.

Das Richten der Lupe zum Beschlagen ist nicht so einfach, wie es aussieht. Der Huf ist richtig zubereitet, wenn die beiden gegenüberstehenden Hufe gleich groß sind, wenn das Pferd beim Vorwärtren auf ebenem Boden gleichmäßig, d. h. mit der ganzen Bodenfläche des Fußes auftritt, und



Baumfalk.

Beute nicht aus dem Hinterhalte, sondern indem sie diese entweder durch unablässige Verfolgung ermüden und durch Stoß aus der Höhe ergreifen oder rüttelnd überfallen. Ihr Horst steht frei auf einer Baumspitze oder auf Felsen und hohen Geländen. In Deutschland brüten drei Arten, nämlich der Turmfalk, der Wanderfalk und der Baumfalk.

Der Baum-, Stock- oder Lerchenfalk ist im Bau und Benehmen, sowie in der Färbung dem Taubenfalken sehr ähnlich. Hosen und untere Schwanzdeckfedern sind jedoch rötlich gelb und mit einzelnen feinen dunklen Längsstrichen versehen. Das Männchen ist etwa 31,4 cm lang und 81,2 cm breit. Das Weibchen ist 3 cm länger und 4 cm breiter. Der Vogel hält sich in den deutschen Feldhölzern auf, wo



Waldmeister (Asperula odorata).
Blühender Zweig.

1. Frucht. 2. Frucht vergrößert.

wenn, von der Seite und von vorn gesehen, die Fußgasse gerade, ungebogen ist. Leider sieht man aber gar häufig, daß es bei vielen Schmieden mit dem Zurichten noch hapert. Insbesondere schwächen viele die an und für sich schon am schwersten belastete Trachte, wodurch dann gar manche Krankeiten am Fuß, an den Gelenken und Sehnen entstehen.

Futterbereitung nach englischer Manier für Rinder, Schweine und Pferde. Man reibe oder zerquetsche täglich so viel Turnips, Möhren oder Runkelrüben, als zur Verfüterung für einen Tag erforderlich sind, und bringe sie dann in ein Faß mit durchlöcherter doppelter Boden, in welchem die Böcher 1/2 Zoll weit sind und das unter diesem doppelten Boden eine Öffnung von einem Zoll Breite zum Ablassen des Saftes hat. Nach dem Füllen des Faßes wird es zugedeckt, während man unter dem doppelten Boden der Luft Zutritt läßt; in drei bis vier Tagen fängt das Futter an stark zu gären, erhält einen angenehmen weinigen Geschmack und ist nun zum Gebrauch geeignet. Für Schweine mengt man es mit Kleie oder Mehl, für Pferde mit geschnittem Heu und für Rindvieh mit Kaff oder anderem Kurzfutter. Die süße, weinige Gärung wird gewöhnlich in vier Tagen beendet sein; es tritt dann Faulnis ein, und es muß daher das Futter vor dem Übergange in dies Stadium, das durch den unangenehmen Geruch und das Erscheinen von Schimmel leicht zu erkennen ist, verbraucht werden. Man muß deshalb aber auch stets Gefäße zur gesonderten Zubereitung des Futters für vier verschiedene Tage halten. Für einen großen Viehstand kann man statt der Fässer auch aus Ziegelsteinen und römischem Zement aufgeführte Behälter anwenden, denen aber so wenig wie den Fässern der doppelte Boden und der Zutritt der Luft unter diesen fehlen darf, da sonst die Riesen nicht in Gärung treten. M. Wa.

Die Ursachen des Halsknebers sind hauptsächlich in harter Fütterung mit sehr nahrhaften Futtermitteln, sowie in zu warmer Haltung bei vollständig eingestellter Bewegung der Tiere zu suchen. Wie erwiesen ist, kommt die Krankheit nie bei Tieren vor, welche knapp im Futter gehalten werden und in gut gelüfteten, ja sogar zugigen Stallungen stehen, ebenso bei Weidvieh und bei Kühen, welche bis kurz vor dem Kalben arbeiten müssen. Eine Behandlung der Tiere ist nur dann erfolgreich, wenn sie betreten eingeleitet wird. Sobald erst die Lähmung auf den Darmkanal übergegangen ist, kann von einer Wirkung irgendwelcher Arznei keine Rede mehr sein. Die erfolgreichste Behandlung besteht in der Anwendung von feuchtwarmen Einhüllungen, sowie in der Verabreichung von ausleerenden Mitteln, denen man später belebende und anregende Mittel folgen läßt. Die Hauptsache ist und bleibt aber die Vorbeugung. Man gebe den Tieren die letzten vier bis sechs Wochen vor dem Kalben weniger, leicht verdauliches und nicht blühendes Futter, gestatte ihnen, falls sie keinen Weidgang haben, leichte Bewegung und halte den Stall luftig. Vollsaftigen Tieren gibt man auch gelinde Abführmittel. M.

Süßenrüchle als Schweinefutter. Von den Hülsenfrüchten kommen für Schweine nur die Erbsen, Bohnen und Linen in Betracht. Wicken und Lupinen werden wegen des Bitterstoffes von den Schweinen entweder gar nicht, oder erst nach langwierigen und kostspieligen Vorbereitungen gegessen. Erbsen, Bohnen und Linen eignen sich besonders für Mastschweine, und zwar als Beifutter zu Kartoffeln. Die damit gefütterten Tiere liefern den kernigsten Speck. Käufer gedeihen bei der Fütterung der Erbsen ebenfalls ganz gut, jedoch stellt sie sich teurer, als wenn man andere Futtermittel verabreicht. Keineswegs darf man aber Hülsenfrüchte an Ferkel und säugende Schweine verfüttern. Die Milch der letzteren scheint dadurch für die säugenden Ferkel in schädlicher Weise umgewandelt zu werden. L.

Vereitung der Ziegenbutter. Wo in einem Haushalt mehrere Ziegen gehalten werden, bereitet man vielfach auch Butter aus ihrer Milch. Es kann dies auf verschiedene Weise geschehen. Man kocht die Milch und schöpft nach einigen Stunden den Rahm vorsichtig ab und buttert ihn in einem kleinen Handbuttefaß. Man kann aber auch so verfahren, wie bei der Kuhmilch, indem man die Ziegenmilch in flachen Gefäßen zur Rahmbildung aufstellt, alsdann den Rahm abschöpft und buttert. Die Ziegenbutter ist von weißlicher Farbe

und hält sich nur kurze Zeit, kann aber als Koch- und Speisebutter Verwendung finden. E.

Apfelsinenschalen, ein Reiszutter für Kaninchen. Angeregt durch die Mitteilung eines Freundes, machte ein Züchter einen Besuch mit der Verwendung von Apfelsinenschalen als Kaninchenfutter. Dabei hat sich ergeben, daß die Tiere solche Schalen mit Vorliebe verzehren, solange sie frisch waren. Weil getrocknete verschmätzt werden, können diese Schalen zwar nicht als Futtermittel, sondern nur als Reiz- und Belebungsmitel gelten. Apfelsinenschalen enthalten nämlich eine bedeutende Menge Sauerstoff, der beim Drücken der Schalen in Strahlen hervor-springt und, z. B. in eine offene Flamme gespritzt, diese merklich belebt. Auch auf die Kaninchen wirkt er belebend, macht sie munter und erhält sie gesund und bei gutem Appetit. Leider verflüchtigt dieser Sauerstoff aus den Schalen schnell, und auch das aromatische, den Kaninchen angenehme Öl verschwindet leicht, so daß die Schalen in getrockneten Zustände in dieser Beziehung wertlos sind. Nebenfalls dürften auch die frischen Schalen der hellkräftigen Zitronen eine ähnliche Wirkung haben. R. J.

Das Seidenhuhn. Die Rasseeigenen dieses ausländischen Huhnes sind folgende: Kopf klein, mit mäßig langen graublauen Schnabel, nacktem purpurblauen Gesicht, großem dunkelblauen Auge, biden, länglichen blauen Ohrschneiben, dunkel purpurviolette Kehlschlappen und ebenso gefärbtem, kleinem maulbeerähnlichen Kamm, hinter welchem sich ein großer Federbüschel befindet. Hals gedrungen. Rumpf kurz, gedrungen, mit breiten Schultern, breiter, voller Brust, sehr breitem, aufsteigendem Sattel mit üppigem Behang und kurzen cochin-ähnlichen Schwanz. Die Flügel sind kurz und breit. Beine niedrig, kurze, buschig befiederte Schenkel auf ebenso kurzen dunkelblauen, an der Außenseite befiederten fünfzehigen Läufen. Erscheinung: Ein kurzes, gedrungenes cochin-ähnliches, aber seidenhaariges, kleines Huhn von selbstbewußter, aber ammutiger Haltung. Größe und Gewicht: 1 1/2 bis 1 3/4 kg Schwere bei etwa 40 cm Höhe. Färbung des Gefieders: Das seidenähnliche oder haarähnliche Gefieder ist rein weiß. Die einzelnen Federn zeigen schwache, weiche Kiele, von denen die Fasern der Federn zusammenhanglos auslaufen. Haut und Knochenhaut, ebenso die einzelnen Muskellagen sind dunkelviolett in gefochtem Zustande und erinnern, wie auch das Fleisch des Hegerhuhnes, an das unserer Baumhühner, Vitz- und Auervild. — Die Seidenhühner liefern wenige kleine Eier, sind ziemlich empfindlich gegen Kälte und Nässe und daher nicht leicht aufzuziehen. Sie liefern jedoch empfehlenswerte Brüterinnen für Fasanerien und bieten einen eigenartigen Anblick. Nq.

Halskneine (Elephantiasis), Fuhrkrähe. An den Läufen und zwischen den Zehen bilden sich rauhe, kalkartige Schorfe und Verhärtungen, welche durch eine der menschlichen Krätzmilbe verwandte Milbenart hervorgerufen wird. Der Schwarzkörper durchbohrt die Haut und grabt sich darin seine Gänge, in welchen er sich rasch vermehrt. Behufs Heilung bestreiche man mehrere Tage hintereinander alle vom Ausschlage befallenen Teile mit einer Mischung von Lebertran und Glycerin zu gleichen Teilen (auch Provenceral ist gut), wodurch die Borsten losgeweicht werden und sich durch Abwaschen mit lauwarmem Seifenwasser entfernen lassen. Ist letzteres geschehen, so wird Perubalsam eingetrieben oder aufgespritzt. Sollten sich nach einigen Tagen die Anläufe zur Vorkenbildung wieder zeigen, so muß die Einreibung mit Perubalsam wiederholt werden. Die Entfernung der Borsten hat nur vorsichtig stattzufinden, damit keine Blutung eintritt. Das Seifenwasser stellt man mit der sogenannten grünen Seife her. Das Bestreichen mit Perubalsam hat mehrere Tage nacheinander zu erfolgen, und ist am darauf folgenden Tage stets eine Abwaschung mit vorerwähntem, lauwarmem Wasser vorzunehmen. Sobald sich keine Neubildungen von Borste mehr zeigen (nach etwa vier bis acht Tagen), sind die Läufe noch einige Tage mit Vaselin oder Lanolin behufs schnellerer Heilung zu bestreichen. Die asiatischen Hühnerassen und deren Kreuzungen sind dieser Krankheit mehr unterworfen als die lebhafteren Rassen. Da die Krankheit sehr ansteckend ist, sind die kranken Tiere sofort getrennt von den übrigen unterzubringen. Mitunter wird auch der Kamm, die Bartklappen, Kopf und Hals von dieser bössartigen Krankheit befallen. Nq.

Der Kampffisch (Betta pugnax) als Aquarienfisch. Er ist ein überaus interessanter Fisch, etwa von der Größe unseres "Stichlings". Diejenige ist er auch in bezug auf Unverträglichkeit bzw. Kämpflust äußerst ähnlich. Er stammt aus dem Osten (besonders Siam) und wird dort auch zu förmlichen Wettkämpfen benutzt. Zwei hinreichend gereizte Kampffische werden aufeinander losgelassen und bearbeiten sich mit solchem Zorngrünne gegenseitig, bis einer völlig unterlegen ist. Gewöhnlich pflegt sich der Sieger seines Triumphes nicht lange zu erfreuen, da er meist an den während des Kampfes erhaltenen Wunden ebenfalls zugrunde geht. Die Siamesen verfolgen alle Phasen dieses Kampfes mit größter Aufmerksamkeit und benutzen ihn zu hohen Wetten. Die Fische selbst gewähren während des Kampfes durch ihr Farbenpiel ein ganz wunderbares Bild; denn dieser Fisch prangt in jenem farbenkräftigen Kleide, welches so vielen aus Ostasien stammenden Vertretern des Fischgeschlechtes eigen ist. Im Aquarium ist der Kampffisch ein überaus munterer Gefelle, der stets dem Pfleger Freude bereiten wird. Mit Züchtungsversuchen hat man bisher noch keine rechten Erfolge erzielt, doch werden solche beim rechten Erkennen seiner Eigenart wohl bald zustande kommen. Vor dem Laichgeschäft baut der Fisch Schaumnest, und die junge Brut muß auf dieselbe Art gehalten und gefüttert werden, wie dies bei den Makropoden der Fall ist. Nq.

Die Behandlung der Goldfische im Zimmer. Soll der Behälter gereinigt werden, so nehme man die Fische zuvor heraus, aber nicht mit den Händen, sondern unter Anwendung eines Netzchens. Besser ist es, wenn man einen etwa 1/2 cm weiten Saugheber, der bis auf den Boden reicht und gleichzeitig alle Unreinlichkeiten mit forträumt, verwendet. Beim Zugießen frischen Wassers muß jedoch berücksichtigt werden, daß der Wassertrahl nicht die Fische trifft. Zur Fütterung dienen Oblaten, Ameisenier, Fliegen, Eidotter, Salatblättern u. a. m. Brot, Kartoffeln, also alle leicht verderbenden Stoffe sind ungeeignet. Vielesch wird in der Fütterung zu viel getan, die Fische geben dann an Verstopfung zugrunde. Es genügt vollständig, wenn man an jedem dritten oder vierten Tage füttert. In den Monaten November bis Februar, wo also im Freien die Gewässer mit Eis bedeckt sind, kann man mit der Nahrungszufuhr ganz aufhören und im März, also in der Übergangszeit, nur ganz mäßig füttern, um die Fische an die Nahrungsaufnahme zu gewöhnen. Es.

Braunheute. Es ist eine bekannte Laifache, daß man in der Schweiz, Friesland, Holland, England und einigen Teilen von Salzburg sogenanntes Braunheute bereitet, indem man das nicht vollkommen getrocknete Gras entweder in großen Schobern seit eingetretet oder wohl auch unter offenen Schuppen aufbewahrt. Letztere müssen mit einem Strohhage versehen sein. Das Wichtigste dabei bleibt, das Gras im günstigsten Trockenheitsgrade einzufeuern, was nur durch Übung erlernt wird. In den Schobern tritt eine sehr bedeutende Erwärmung ein, welche je nach der Größe der Masse mehrere Monate dauert. Das Heu verwandelt sich in eine braune kompakte Masse von angenehmem, brotähnlichem Geruche, welche bei vielfältigen Versuchen auch von solchen Pferden, denen es zum erstenmal, und zwar gleichzeitig mit grünem Heu vorgelegt wurde, diesem unbedingt vorgezogen wird, so zwar, daß die Pferde erst das grüne Heu dann fressen, wenn sie alles vorgelegte Braunheute verzehrt haben, und grünes Heu, mit dem man das braune bedeckt, jedenfalls wegschnupern, um zu dem braunen zu gelangen. Im allgemeinen spricht man sich sehr günstig über die Ernährungsfähigkeit des Braunheutes im Verhältnis zum Grünheu aus, und ist jedem anzu raten, einmal einen kleinen Versuch damit zu machen. M. Wa.

Eine neue Art von Baumplanzung wurde in diesem Frühjahr im Landkreise Aachen versucht. Unten in das Pflanzloch, welches etwa 3/4 m tief und 1 1/4 m weit aufzuwerfen ist, füllt man, nachdem das Loch etwa vier bis fünf Wochen offen gelegen hat, eine starke Schicht von Raub und Reisig und bedeckt diese, damit sie sich hinreichend senken kann, mit einer Erdschicht. In diesem etwa zu einem Viertel gefüllten Zustande bleibt das Loch wieder einige Wochen liegen, dann wird bis zur Höhe der Pflanzstelle die gut zerfeinerte Erde eingeworfen. Zwischen diese aber bringt

man kreuz und quer von der Sohle des Pflanzloches bis ungefähr zur Oberfläche Reiserwollen, Holzstücke, dicke Holzweige, halbverwehte Holzreste und Pflanzenstengel in das Loch hinein. Auch dieses läßt man wiederum einige Wochen sich setzen. Erst dann beginnt man mit der Pflanzung. Auf diese einfache und kostenlose Weise stellt man sich eine Bodenlüftung, die es dem Sauerstoff der Luft jahrelang ermöglicht, bis auf die Sohle und Wänden des Loches einzudringen und die mineralischen Stoffe löslich zu machen. Ein weiterer Vorteil dieser Methode ist der, daß die Feuchtigkeit sich gleichmäßig verteilt und selbst in sehr dünnen Jahren außerordentlich lange vorhält. Geradezu Wunder wirkt dieses so einfache und für jedermann ohne jede Schwierigkeit und ohne alle Kosten durchführbare System auf die Wurzelbildung. Das Wurzelnetz wird, wie man wiederholt an nach ein, zwei und drei Jahren zu diesen Versuche wieder ausgehobenen Bäumen festgestellt hat, in kurzer Zeit so stark und kräftig, daß jede Gefahr ausgeschlossen ist, daß — wie es sonst so oft vorkommt — das Wachstum stockt, sobald die Wurzeln an der Grenze der Grube angekommen sind. Angestellte Versuche haben ergeben, daß Bäumchen, gepflanzt in vorstehender Weise, den Stand anderer, jahrelang vorher nach der landläufigen Methode gepflanzter, Bäumchen in wenigen Jahren erreichen. **M. Wa.**

Der Apfelstecher. Es sind zwei kleine Küßelkäfer, die sich im Frühjahr und Sommer auf unseren Obstbäumen zeigen und ihnen schaden. Der eine ist purpurrot, der andere gelbgrün, jeder 5,5 mm lang. Von Anfang Juni an legen die Weibchen mehrere Eier hinter die junge Apfelschale, auch bei Birnen und Aprikosen, derart, daß sie erst ein Wöchelchen bohren, die Eier hineinlegen und dann die Öffnungen wieder zu kleben, so daß von außen nichts zu bemerken ist. Nach einigen Tagen schlüpfen aus den Eiern kleine Larven, die sich bis zum Kerngehäuse und von diesem wieder nach außen fräsen. Die Larve ist fuklos, gerunzelt, gelblich-weiß, mit gelblichem Kopf, im Gegensatz zu dem rötlichen, mit Füßen versehenen Räupchen des Apfelwülfers, welche die jungen Kerne beim Kernobst fressen. Von Ende Juni an fallen dann die angebotenen, noch mit den jungen Larven versehenen Früchte ab; die Larven schlüpfen aus und verpuppen sich in der Erde, um im nächsten Frühjahr als Käfer zu erscheinen. Das beste Vertilgungsmittel ist das Aufsammlen und Veratzen oder Abgefällern der Früchte. **L.**

Gehen den Raupenstich am Weichkraut. Die Raupen des Kohlwepflings und der Kohleule (die sogenannten Krautwürmer) verursachen meist alle Jahre am Kopfkraut nicht unbedeutenden Schaden. Das Einjammeln und Veratzen der Raupen ist aber mit großer Mühe verknüpft und nicht immer von erwünschtem Erfolg. Ein unerschöpfbares Mittel ist dagegen das Überstreuen der Krautbeete mit Viehsalz oder auch mit Kainit. Diese Salze werden abends breitwürzig über die Krautbeete geworfen, lösen sich während der Nacht durch den Tau auf und wirken dann ätzend und beißend auf die Raupen ein, so daß diese entweder getötet oder zur Auswanderung bewogen werden. Je nachdem man hierzu das erstmal mehr oder weniger Salz verwendet, und je nach dem Wetter und der Anzahl der vorhandenen Raupen wird mitunter eine einmalige oder auch öftere Wiederholung des Salzstreuens nötig. Das ist aber auch keineswegs sehr kostspielig, da erstens man ganz dünn gesät werden braucht und zweitens sowohl Viehsalz als auch Kainit wenig kostet. **Es.**

Gibt es ungeeigneten Boden für den Gemüsebau? Einen Boden, welcher für den Gemüsebau im Kleintrieb ungeeignet ist, gibt es nicht. Das Gegenteil behaupten nur Leute, welche aus dem Boden nichts zu machen verstehen. Mit Geschick, Umsicht und gutem Willen läßt sich im Laufe weniger Jahre ohne sonderliche Kosten jeder Boden auf eine Höhe bringen, welche die Kultur der anspruchsvollsten Gemüse erlaubt. Beim Anbau für den Erwerb kommen natürlich andere Gesichtspunkte in Betracht. **E.**

Bohnen lege man nicht zu früh; denn wenn der Boden noch zu kalt ist, verschimmeln sie und verderben. Bei anhaltend warmem Wetter, nachdem sich der Boden etwas erwärmt hat, kann mit dem Legen begonnen werden. Ist Frost zu befürchten, so deckt man über die aufgegebenen Pflanzungen leere Blumentöpfe, oder wenn längere Reihen zu beschützen sind, so ge-

schiebt dies am besten mit zwei dachförmig gegenüber gelegten Brettern. Wer rechtzeitig einige Stauden Bohnen besäen will, lege je drei bis vier in einen Blumentopf, behalte die Töpfe so lange im Mistbeet oder in einem ungeheizten Zimmer, bis kein Frost mehr zu befürchten ist, und pflanze sie dann ins freie Land. **E.**

Beim Bepflanzen der Rosenbeete wird häufig der Fehler begangen, daß Rosenforten zusammengestellt werden, die im Wuchs sehr verschieden sind. Stellt man stark- und schwachwüchsige, ansteigende und hängende Sorten zusammen, so bekommt die Gruppe stets ein sehr unruhiges, wirres Aussehen, sie erscheint ungepflegt und unordentlich. Um dies zu vermeiden, richtet der Kundige sein Hauptaugenmerk darauf, daß die auf einem Beet vereinigten Rosen den gleichen Habitus aufweisen. **B.**

Am im Mistbeet zu erwärmen, verwendet man unter allen Umständen am besten Pferdedünger, da kein anderer Stoff sich so leicht erhitzen und diese Temperatur den benachbarten Stoffen abgibt. Man grabt eine Grube von 1,50 m Breite, 3 m Länge und etwa 60 cm Tiefe regelrecht aus. In diese Grube packt man Pferdedünger und stampft ihn möglichst fest. Auf den Dünger kommt dann eine zur Wurzelbildung entsprechend nötige Schicht gute nahrhafte Gartenerde. Legt man ringsherum auf den nach außen zu abschüssigen Rand gleichmäßig stark angefertigte Strohhollen und bedeckt die Grube dicht mit Holzplatten, vielleicht überflüssigen Stalltüren etc., so ist eine zwar primitive, aber durchaus brauchbare Warmbeetanlage fertig. Der Pferdedünger kann frisch sein, besser ist es aber, er hat schon zwei bis drei Wochen auf Saufen gelegen. Er erwärmt sich dann im Mistbeet zwar langsamer, wirkt aber desto nachhaltiger. Schnee und Regen dürfen den Pferdedünger nicht durchnässen, sonst erwärmt er sich überhaupt nicht. Darum sollen auch, wie bereits gesagt, die Ränder der Mistbeegrube nach außen abschüssig sein, damit kein Wasser in die Grube läuft. **Re.**

Sammelkeule wie Wildbraten. Die Keule, welche von einem jungen Tier stammen und einige Tage hängen muß, wird geklopft, abgehäutet, mit einer Prise Salpeter und dem nötigen Salz eingerieben, dann in eine tiefe Schüssel gelegt, mit viel gehackten Zwiebeln, groß gestoßenem Pfeffer, Wacholderbeeren, zwei bis drei Nelken, Pfeffer und drei Pfefferkörnern bestreut, mit hochendem Wein gebrüht und gut zugedeckt. Am andern Tage wäscht man die Keule, spült sie gut und brät sie anfangs mit Speck und Butter, später mit $\frac{1}{2}$ l faurem Rahm wie Wildbraten. Die Sauce wird mit etwas Wasser oder Fleischbrühe von der Pfanne losgelocht, durchgeseiht und in einer Sauciere zum Braten gebracht. **M. W.**

Feines Kohlrabigericht mit Sahnesauce. Man schält 15 junge, frische Kohlrabi, kocht sie in Salzwasser weich, trocknet sie dann ab und schneidet sie in feine Scheiben. Zugleich bereitet man aus 40 g Butter und einem Eßlöffel Mehl eine Einbrenne, verfocht diese mit $\frac{1}{4}$ l frischer, süßer Sahne zu einer sämigen Sauce, läßt die Kohlrabischeiben darin gut durchdrehen, schmeckt das Gericht nach Salz ab und würzt es mit acht Tropfen Maggi. Man reicht Gebratenes dazu. (Für vier bis fünf Personen.) **M. A.**

Rührei mit Spargel. Sechs frische Eier werden mit drei Eßlöffel süßem Rahm, etwas Salz, ein wenig geriebener Muskatnuß und einer Messerspitze weißem Pfeffer gut durchgequirlt. Dann gibt man 50 g in Stückchen zerteilte frische Butter dazu, bringt die Masse auf gelindes Feuer und rührt so lange, bis man eine cremartige, lockere Masse erzielt hat, unter die man unmittelbar vorher in Salzwasser weichgekochte Spargelschnitten mengt. Mit drei Teelöffel Maggik-Würze wird das Rührei schnell durchzogen und auf erwärmter Schmelz sofort serviert. (Für drei Personen; man rechnet 150 bis 200 g Spargel, kann jedoch etwas mehr oder auch etwas weniger nehmen.) **M. A.**

Österreichische Palatschinken. Wiener Mehlspeisen sind von jeher als besonders gut und wohlschmeckend bekannt gewesen. Sehr gut sind z. B. Palatschinken. Hierzu rührt man zwei Eier mit 125 g gestoßenem Zucker gut durcheinander, fügt 125 g Mehl, sowie $\frac{1}{2}$ l Weißwein hinzu und rührt abermals alles recht innig durcheinander. Dann läßt man etwas Schmalz in der Pfanne schmelzen, gießt etwas von dem Teig darauf, wie zum Eierkuchen, bräunt die Masse auf beiden

Seiten und füllt sie mit irgendeiner Frucht- marmelade. **M. W.**

Wicks diesjährige Neheiten. Wie in den früheren Jahren, so machen wir unsere Leser auch in diesem Jahre auf die Neheiten der Weckischen Einrichtungen aufmerksam. Wir können uns diesmal, da die Versuche des Jahres 1904 nur wenig Neuerungen gezeitigt haben, auf einige kurze Mitteilungen beschränken. Zuerst wäre zu erwähnen, daß neben einem $\frac{1}{2}$ Liter-Gleischglas auch ein $\frac{1}{2}$ Liter-Sturzglas eingeführt wurde, dessen Gestalt, wie Fig. 1 zeigt, genau den anderen Sorten von Sturz-



Fig. 1. $\frac{1}{2}$ Liter-Sturzglas.



Fig. 2. $\frac{1}{2}$ Liter-Sturzglas.

gläser entspricht. Sodann wurde einem Wünsche vieler dadurch entsprochen, daß eine Flasche von $\frac{1}{4}$ Liter Inhalt eingeführt wurde. Über deren Bestimmung dürfte wohl weiter nichts zu sagen sein. Fig. 2 zeigt, daß die Form eine recht gefällige ist. Ferner werden in diesem Jahre zwei Sorten Deckel für die Obst-, Gemüse- und Fleischgläser geführt, wie Fig. 3 und 4 zeigen, solche mit und ohne Ansatz. Es ist daher nötig bei Bestellungen zu bemerken ob Deckel mit oder ohne Ansatz gemünscht werden. Schließlich werden statt der Schleifenetiketts nunmehr die in Fig. 5 abgebildeten Etiketts von besonderer Form geführt, die hoffentlich den Beifall der Hausfrauen finden werden. Die verhältnismäßig wenigen Neuerungen könnten zu der Annahme führen, daß in den Versuchen ein Stillstand eingetreten sei; dem ist aber nicht so. Der Ausbau der Weckischen Einrichtungen schreitet vielmehr sichtlich voran, doch sind bei der Fülle der zu erledigenden Aufgaben solche Nebepunkte in der Ausgestaltung der einzelnen Einrichtungen nicht zu vermeiden. Im nächsten Jahre hofft die Gesellschaft, den Mitgliedern der Frischhaltungsgemeinde das Gelingen eines wichtigen neuen Schrittes mitteilen zu können. **M. W.**



Fig. 3 und 4. Deckel für Obst-, Gemüse- und Fleischgläser.

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 besitzlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 W. in Briefmarken beigelegt sind. Darin findet dann aber auch jede Frage direkte Beledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)
Frage 76. Habe eine Obstbaumschule angelegt mit Birnen- und Apfelsbäumen, seit zwei Jahren zeigt sich an den Bäumen der Krebs am Stamme, sowie an den Zweigen. Der Boden ist guter Lehmboden. Woran liegt das? **W. St. in B.**
Antwort: Krebs entsteht bei mangelhafter Wundpflege, bei zu tiefer Pflanzung und zu feuchtem Standort, ferner in zu stickstoffreichem, magerem, kaltem und klebrigem Boden usw. Oftmals ist die Ursache in dem Saft der Bäume zu suchen, auch spricht man von einem Pilz, der die Krebsbildung hervorruft. Er gehört zu den schlimmsten Krankheiten, schadet dem Baume in der Entwidlung ungemein und ist nur schwer zu heilen. Sind die Bodenverhältnisse Ursache der Entstehung, so suche man diesen Mangel zunächst durchgreifend abzuhelfen. Kleinere Wunden sind außerdem bis auf das gesunde Holz auszuscheiden und mit Lehmteig zu verstreichen, dann mit Leimband zu verbinden. Größere Wunden saubere man so gut als möglich von allen toten Teilen und verstriche das bloßgelegte Holz mit Teerholzteer. Es empfiehlt sich, sowohl bei kleinen als auch bei größeren Krebswunden, rings um die Wundstellen einige Längsschnitte anzubringen. Auch haben wir in der Kaltdüngung ein Mittel, welches der Krebsbildung einigmaßen vorbeugt. **E.**

