



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 23.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Geleg vom 13. Juni 1901.) —

Bunter ostfriesischer Marschschlag.

Von A. Lubitz-Driesen. (Mit Abbildung.)

Ostfriesland wird im Norden von der Nordsee, im Westen von den Niederlanden, im Süden vom Regierungsbezirk Osnabrück und im Osten von Oldenburg begrenzt. Es umfaßt 310743 ha, wovon ein Teil unter Fluthöhe liegt. Gegen den Einbruch der Fluten wird die Marsch durch Deiche geschützt.

Die Oberfläche Ostfrieslands besteht aber nur etwa zu einem Drittel aus Marschland, das Innere des Landes, zwischen den Orten Leer, Norden, Esens und Wittmund liegend, besteht in Diluvialboden (Sand, Lehm und Mergel), dessen tiefer gelegene Stellen zum großen Teil etwa 4 m stark von Moorboden und mit über 10 m mächtigem Hochmoor erfüllt werden. Im Gegensatz zur Marsch bezeichnet man die letzten Bodenarten mit Geest. Sie flacht sich nach Norden hin allmählich ab, wird reich an Humus, oft lehmhaltig und weist stellenweise auch langgestreckte Dorflager auf.

Die besten und nahrhaftesten Weiden findet man

an den Flußniederungen auf humosem Kleiboden. Diese Gegenden sind für Weidewirtschaft hervorragend geeignet, so daß sich Ackerland kaum vorfindet. In der Nähe der Küste kommen an manchen Stellen nicht minder gute Böden vor, die sich jedoch nicht in dem gleichen Maße zu Dauerweiden eignen. Hier trifft man denn auch neben guten Weiden schon mehr Ackerland an, das zum Teil dem Ackerbau dient, namentlich dem Rotklee, der große Mengen guten Futters liefert. Von der gesamten landwirtschaftlich benutzten Fläche sind etwa 48,8% Ackerland und 50% Wiesen und Weiden.

Was die klimatischen Verhältnisse anbetrifft, so ist das Klima Ostfrieslands ein

echtes Seeklima, welches sich durch milde Winter und kühle Sommer, gleichmäßig hohe Luftfeuchtigkeit, starke Bewölkung, reichliche Niederschläge und heftige Winde kennzeichnet.

Bezüglich der wirtschaftlichen Verhältnisse ist zu bemerken, daß es sich in Ostfriesland vorwiegend um mittleren Besitz handelt. Die Marschweidewirtschaften bilden, weil niedrig gelegen, den Hauptstich der Viehzucht. Nur auf $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{3}$ des Landes wird

Koppelwirtschaft, während dasjenige der Geest sich vielfach der Fruchtwechselwirtschaft nähert.

Die Farbe des ostfriesischen Rindviehschlages ist dreifach: schwarzweiß, rotweiß und einfarbig rotbraun; alle drei Farben sind gleichwertig und rein gezüchtet.

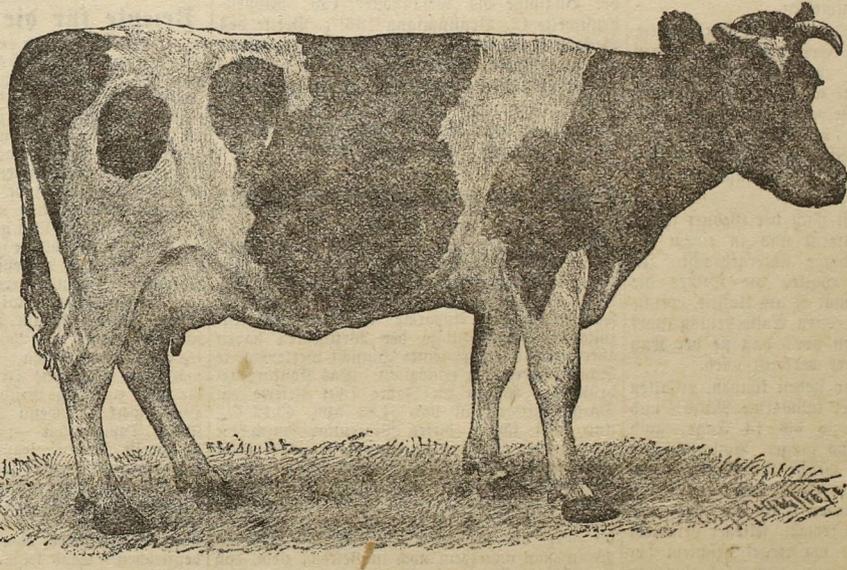
Der schwarzbunte Viehschlag herrscht in Ostfriesland vor; er ist an den Grenzen mit gleichfarbigem und im Körperbau wenig Abweichungen zeigendem Vieh der benachbarten

Zuchtgebiete vermischt. Die Verbreitung des bunten Schlages geht aber weit über die Grenze der engeren Heimat hinaus. Außer in Deutschland findet sich der bunte ostfriesische Schlag auch vielfach im Auslande verbreitet.

Die Schlagkennzeichen des schwarzbunten ostfriesischen Viehschlages sind nach Hörner, Praktische Rindviehzucht (Verlag von J. Neumann-Neudamm, Preis gebunden 14 Mk.) folgende: Farbe und Abzeichen:

Schwarzbunt beide Farben scharf abgegrenzt; Marespiegel meistens schwarz, Unterfüße weiß. Körperformen: Haar

fein, kurz; Haut fein, weich, lose aufliegend. Kopf lang; Stirn kurz und schmal. Gesicht lang und schmal; Augen seitlich, groß; Maul breit; Hörner kurz, bei der Kuh seitwärts gestellt, mit nach aufwärts oder nach vor- und einwärts gekrümmter Spitze; beim Bullen wagrecht und vorwärts. Hals lang und dünn, mit nur mäßig entwickelter Wamme. Widerrist mäßig breit. Schulter lang, schräg; Brustkorb anfänglich schmal, nachher gewölbt. Brust mittelbreit, aber tief. Rücken lang, nach der Lende ein wenig gesenkt; Lende ziemlich lang, mittelbreit, etwas ansteigend; Kreuz sehr breit, fleischig. Schwanz tief angelegt, lang und dünn. Stiebmäßen mittellang; gut gestellt; Knochen fein.



Kuh „Die 26“, Ostfrie, Schwarzbunt.

Eingetragen im Stammbuch ostfriesischer Rindviehhaltung unter Nr. 4521. Siegerin im Preismelken 1896/97. Erhielt auf der Ausstellung der D. V. G. in Hamburg 1897 einen ersten Preis. Züchter und Besitzer: Landwirt J. de Beer, Voquard bei Emden (Ostfriesland).

Sommergetreide gebaut. Auf 40 bis 45 ha werden 20 Milchkuhe, 6 bis 8 Küstkuhe zum Fettweiden, 16 bis 24 Stück Jungvieh und, weil Pferdezucht beliebt, 8 bis 10 alte und junge Pferde gehalten. Die Wirtschaften am Rande der Geest werden je nach der Bodenbeschaffenheit sehr verschieden bewirtschaftet. Die Durchschnittsgröße beträgt 45 ha, welche zu gleichen Teilen als Ackerland, Weide und Wiese dienen. Es finden sich 10 bis 12 Kühe, 12 bis 16 Stück Jungvieh, 4 bis 6 alte und 2 bis 4 junge Pferde. Wird die Weide geringwertiger, so tritt an die Stelle des Milchviehs mehr Jungvieh.

Das Wirtschaftssystem der Marsch ist entweder eine reine Graswirtschaft oder eine

aber fest. Gesamterscheinung: Ausgesprochenes Milchvieh. Fehler, die von der Zucht auszuschließen: Rein schwarz gefärbte Tiere; grau- und blaubunte Färbung, schwarzes Guter, schwarzer Hodensack, gefleckte Unterfüße; schwarze Schwanzspitze. Körpermaße: Widerristhöhe 133,5 cm; Körperlänge 164,5 cm; Brustbreite 46,5 cm; Brusttiefe 74 cm; Brustumfang 195,5 cm; Hüftenbreite 55,5 cm; Sitzbeinbreite 25 cm. Körpergewicht: Kühe 475 bis 805 kg; Bullen im Alter von drei Jahren 620 bis 920 kg.

Zucht und Haltung: Nach „Hydttin-Werner, Das deutsche Kind“ richtet das Zuchtziel sich auf große Milchleistung und hohen Fettgehalt der Milch, bei möglichst hohem Gewicht und guter Mastfähigkeit, weshalb auf abgerundeten, ebenmäßigen Körperbau geachtet wird; jedoch bleibt die Milchleistung, sowie die eble Körperform die Hauptsache.

In der Mehrzahl der ostfriesischen Wirtschaften bringen die weiblichen Tiere erst mit dem vollendeten dritten Lebensjahre das erste Kalb, wenn die Weibeverhältnisse nicht besonders günstig sind. Unter vorzüglichen Weibeverhältnissen läßt man hingegen bereits mit dem vollendeten zweiten Jahre die Tiere abkalben; dies geschieht leider auch unter den ärmlichen Futterverhältnissen in den Heide- und Moorolonien. Die Bullen läßt man sehr jung, in einem Alter von 10 bis 16 Monaten, springen. Die Sprungzeit währt vom Februar bis Ende August, worauf die Bullen in der Mehrzahl der Fälle leider anderweit verwendet werden.

Die meisten Kälber fallen in den Monaten Februar, März und April, und zwar werden die beiden ersten Monate als die günstigste Kalbezeit betrachtet, weil die Kühe dann zu einer Zeit, in der die Butterpreise hoch sind, reichlich Milch geben und nach dem Weideanstrieb wiederum aufmelken.

Nach dem Kalben reißt man den Kühen, und namentlich den Erstlingskühen, in den ersten Tagen etwas mehr Kraftfutter und melkt vier bis fünfmal täglich, später wird bis zum Beginn des Weideganges dreimal gemolken, worauf man mit festeren Ausnahmen zu dem allgemein üblichen zweimaligen Melken übergeht. Besonders gute Milchkuhe hält man bis zum 8. und 12. Kalbe.

Die Kälber werden nach der Geburt sofort von der Mutter entfernt und in einem besonderen Kälberverschlage untergebracht. In den meisten Fällen erhalten die Kälber die Viehmilch, jedoch kommt es als Unfälle, welche die Kälber in ihrer ersten Entwicklung stark benachteiligt, bisweilen vor, daß sie der Kuh zu saunen gegeben oder verkauft wird.

Sobald die Kälber stehen können, erhalten sie in einem Holzkübel kuhwarme Milch, und zwar die Zuchtkälber 8 bis 14 Tage, auch wohl vier Wochen und länger, Vollmilch und darauf Buttermilch, welche im Winter durch Buttern ganzer Milch, im Sommer aus Rahm gewonnen wird; daneben reißt man, von der dritten Woche ab, Hafermehl, festere Leinmehl und feines Heu. In der Regel geschieht der Übergang zur festen Nahrung allmählich, zuweilen aber, zum Schaden der Kälber, ganz plötzlich.

Von Mitte Mai ab, bei kälterer Witterung auch später, werden die Kälber auf die Weide gebracht, wo sie, namentlich wenn die Weide nicht sehr gut ist, eine Zugabe von Buttermilch, Magermilch oder nur von Molken erhalten; insbesondere wird die Zugabe den jüngsten und schwächsten Tieren zuteil.

Da das Tränken der Kälber auf der Weide mit Schwierigkeiten verknüpft ist, halten viele Wirte die Kälber auf einem beim Hofe liegenden Graslande, tüben sie dort oder zümen das Land ein. In diesem Falle werden die Kälber auch gemeinsam über Nacht unter Dach gebracht. Nicht selten werden auch zum Schutze der Kälber sogenannte Kälberhütten eingerichtet.

Auf der Weide füttert man die Kälber in der Regel bis zur Ernte auf dem Stalle mit Molkeerabfällen, Brot, Mehl und Kleegras, und dann erst treibt man sie auf die Stoppelweide.

Was die Milchleistung betrifft, so entfallen im Durchschnitt in einer Milchzeit auf eine Kuh 3366 kg Milch und darin 104 768 kg Butterfett, also 3,112% Fett. Den Höhepunkt der Milchleistung erreichen die Kühe etwa im Alter von sieben Jahren beim fünften Kalbe.

In der Mastfähigkeit steht das bunte ostfriesische Vieh hinter anderen Milchviehschlägen nicht zurück. Jedenfalls besitzen die Kühe die Fähigkeit, sobald die Milchstätigkeit ruht, schnell fett zu werden; auch kommt es nicht selten vor, daß bei guten Weibeverhältnissen und kräftiger Winterfütterung im zweiten bzw. im dritten Lebensjahre stehende Kinder auf der Weide fett werden, und da sie dann doch nur schwierig und ohne Vorteil zur Frächtigkeit gebracht werden könnten, als gute Mastware verkauft werden. Solche Tiere zeichnen sich durch ein zartes, reichlich mit Fett durchwachenes Fleisch bei wenig Bauchtalg aus, nähern sich also den Anforderungen, die an eine gute Schlachtware gestellt werden.

Änhere Schlacht Abbildung stellt die schwarzbunte ostfriesische Kuh „Die 26“ dar, welche auf der 11. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu Hamburg 1897 in Klasse 30 den 1. Preis, 200 Mk., davontrug. Im Stammbuch ostfriesischer Rindviehschläge ist sie unter Nr. 4821 eingetragen; Vater: „346“ a. „820“, Mutter: „1508“ a. „820“. Das Körpergewicht der Kuh betrug zur Zeit der genannten Ausstellung 505 kg, die Körpermaße waren folgende: Widerristhöhe 129, Rückenhöhe 131, Höhe der Kreuzspitze 133¹/₂, Gurtentiefe 72, ganze Länge 198, Länge von der Bugspitze bis Gehäusenhöhe 158, Rippenbrustweite 42, Brustumfang 186¹/₂, Breite des Beckenbodens 48 cm. Das Prüfungsergebnis aus dem Probemelken 1896/97 betrug: Milchmenge 8973,35 kg, durchschnittlicher Fettgehalt 3,33%, Fettmenge 299 222 kg. Züchter und Eigentümer von „Die 26“ war Herr Landwirt J. de Beer in Loquard bei Emden.

Künstliche oder natürliche Brut und Aufzucht?

von R. Zieske.

Bereits in verschiedenen Ländern haben Brutmaschinenfabrikanten ihre Geräte zur Abhaltung von Konturren-Bruten hergegeben. Diese Wettstreite hatten zwar lediglich den Zweck, die Fähigkeiten der Apparate untereinander festzustellen, die Resultate der Wettbruten haben aber auch in allgemeiner Hinsicht merkwürdige Schlussfolgerungen ermöglicht. Das Konturren-Brüten in Namur im Jahre 1901 lieferte ein Durchschnittsergebnis von 84,83 bzw. 63,12%, und man könnte diesen Prozentsatz durch die Verwendung von Hennen niemals erreichen, denn jede Henne müßte dann durchschnittlich von 16 untergelegten Eiern 10 Küken erbrüten, und daß dieses leider nicht geschieht — Ausnahmen bestätigen nur die Regel —, ist den Hausfrauen, die viel brüten lassen, zur Genüge bekannt. Wenn man außerdem noch in Betracht zieht, daß eine Brutmaschine zu jeder Zeit arbeiten und man sich also Küken zu jeder Zeit schaffen kann, so wird man den Vorzug der Brutmaschinen vor der Verwendung lebender Brüterinnen nicht leugnen können. Es fragt sich nun, ob trotz dieses zugunsten der künstlichen Apparate ausgefallenen Urteils dem kleinen Landwirt die Anschaffung eines Brutapparates empfohlen werden kann. Diese Frage wird seitens einzelner Züchter verneint, da nach ihrer Meinung der Landwirt oder dessen Gattin nicht immer zu derselben Stunde in die Brutkammer gehen könne, um den Apparat zu bedienen, und daß diese Arbeit sogar recht schwierig sei. Wohl erfordert die künstliche Brut zwecks erfolgreichem Betriebe große Sorgfalt und Pünktlichkeit. Wer wollte aber behaupten, daß er nicht täglich zweimal, vielleicht früh und abends etwa je 20 bis 30 Minuten Zeit für die Bedienung des Apparates habe?

Ich möchte doch lieber eine Brutmaschine mit 150 Eiern bedienen als zehn Hunden, die dieselbe Eierzahl bebrüten. Zwar wird es auch im Laufe des Tages noch manchmal nötig, einige Minuten zur Lüftung, zur Wendung der Eier und zur Kontrolle der Brennfähigkeit der Lampen zu verwenden. Warum soll aber dieser Zeitaufwand gerade hier so sehr hoch angedreht werden; ist ein solcher nicht in jedem Betriebe nötig?

Auch die öfters vorgeschobene Kostspieligkeit der künstlichen Brut ist kein triftiger Grund. Die Zinsen für das Anlagekapital werden bald reichlich gedeckt durch den viel günstigeren Brutausfall, und da der Petroleumverbrauch auch nur höchstens 4 Bfg. pro Küken kostet, stellt sich die Gewinnung von 10 Küken auf künstliche Weise billiger als die Ernährung einer Glucke während der etwa acht Wochen dauernden Brutperiode. Außerdem beginnt eine Henne, wenn von ihrer Brutfähigkeit kein Gebrauch gemacht wird, bald wieder zu legen, und auch dieser Gewinn ist der Verwendung von künstlichen Apparaten gutzuschreiben.

Es ist also sehr empfehlenswert, Brutapparate zu benutzen, und es ist Sache der einzelnen Züchter und der Vereine, für Verbreitung der Maschinen und dafür zu sorgen, daß diese nicht nur auf größeren Geflügelhöfen mit besonders geschultem Personal und bei Viehhabern verwendet werden, sondern daß auch die Landbevölkerung von dem Nutzen der künstlichen Brut überzeugt wird. Ganz besonders dort, wo die sogenannte Winterfütterung im Flor ist, müßten lediglich durch künstliche Apparate Küken erbrütet werden. Da diese zu einer Zeit stattfinden, wo auch der passioniertere Landwirt und Tierzüchter die nötige Ruhe hat, um seine Apparate zu bedienen, so sollten auch letztere getrost eine Brutmaschine nebst der dazu nötigen künstlichen Glucke kaufen. Zum Glück gibt es jetzt auch schon in Deutschland reelle Brutmaschinenfabriken, wo man für sein Geld auch wirklich gute Apparate bekommt, die den Ankauf nicht so leicht gereuen lassen. Als die besten werden jetzt mit Recht die Maschinen von Cremat in Groß-Lichterfelde bei Berlin betrachtet.

Rezepte für die Pfingstfesttafel.

Von Vertha von Wallenrodt.

Suppe von Kalbsmilch. Man blanchiert zwei bis drei Kalbsmilche mit kochendem Wasser, häutet sie, setzt sie mit je 1/2 l leichter Bouillon und einer Kapfel Maggioranze auf Feuer und läßt sie weich kochen, gibt auch gleich ein walnuzgroßes Stück Butter, das man mit zwei bis drei Teelöffel Butter zusammengefettet hat, hinzu. Dann passiert man die Suppe durch ein Haarsieb, läßt sie nochmals aufkochen und zieht sie mit Eigelb ab. Man richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an. Die Portion dürfte für jeßs bis acht Personen reichen und muß bei einer größeren Anzahl von Personen demgemäß vermehrt werden.

Hammelsuppe wie Führersuppe zu bereiten. Man kocht am Tage vor dem Gebrauch für jede Person von 250 g Hammelfleisch mit je 1/2 l Wasser Bouillon. Am nächsten Tage hebt man das geronnene Fett davon rein ab, köcht die nicht zu salzige Brühe mit reichlich viel allerlei Wurzelwerk —, wenn man sie hat, auch eine Knolle Topinambur —, nimmt dies alles, wenn es gar ist, heraus, legt Brechspargel hinein und bindet, wenn letzterer weich ist, die Suppe nicht zu dick mit einer weißen Mehlschwitze, zieht ein paar Eigelb ab, gibt gebackte Petersilie daran und richtet sie an. Die beste Einlage dazu ist Bierisch (Giergelee) oder auch Reis, Nudeln und dergleichen. Sind keine fremden Gäste anwesend und liebt die Familie eine grüne Suppe, so kann man anstatt Spargel ein paar Hände voll von den Stielen gestreift, gut gewaschenen Sauerampfer fein hacken, in Butter weich schmoren — am wohlschmeckendsten ist der großblättrige Gartensauerampfer —, in die Brühe tun und, wenn es durchgeschicht ist, reichlich saure Sahne mit etwas Mehl anrühren. Hat die Suppe auch damit ein paar mal aufgekocht, so richtet man sie über verlorene Eier, pro Person ein Ei, an und gibt sie zu Tisch.

Sherry-Suppe für die Abendtafel (Kalt). Man macht von einem Stück Butter und einem Eßlöffel Weizenmehl ein ganz weißes Schwitzmehl, füllt es mit 1/2 l Weißwein, 1/2 l Sherry, 1/2 l Wasser auf und läßt den Wein damit klar kochen, nachdem zuvor ein Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale und Zucker nach Belieben zugegeben ist. Dann zieht man die Suppe mit vier Eigelb ab.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Pflege der Fohlen. Sollen die Fohlen gut gedeihen, so spielen bei der Stallhaltung die Temperatur, reine Atmungsluft, Reinlichkeit und eine sorgfältige Hautpflege eine wichtige Rolle. Leider werden diese Punkte von vielen Pferdezüchtern immer noch nicht in genügender Weise genügend, sondern als etwas ganz Nebenwichtiges angesehen. Die Fütterung hat stets pünktlich und regelmäßig zu geschehen, und zu dieser muß sich eine gute Behandlung und eine fleißige Bewegung im Freien gesellen. Wo diese Bedingungen nicht erfüllt werden, wird man niemals ein gutes Gedeihen des Pferdebestandes finden, dagegen allerhand Uebelstände bei seinen Pferden zu bekämpfen haben.

Ohrenzwang (Ohrenschmerz). Das daran leidende Tier äußert seinen Schmerz durch unruhiges Wesen, Schütteln mit dem Kopfe, Neigen des Ohres nach der leidenden Stelle zu, ferner durch Reiben des Ohres an Gegenständen usw. Auch durch Kratzen mit dem Hinterfüße wird das Leiden kenntlich gemacht. Im weiteren Verlauf der Krankheit zeigt sich bisweilen ein schmieriger, eiternder Ausfluß aus dem Ohre. Die Ursachen der Krankheit können rheumatische Entzündung, Krampf, fremde Körper im Ohr, Insekten, sowie Geschwüre im Innern sein. — Entbittet man bei der Untersuchung an einem hellen Orte fremde Gegenstände im Ohre, so muß man sie vorsichtig herauszuschaffen suchen, nachdem man vorher etwas Öl in das Ohr gegossen hat. Findet man aber das innere Ohr rein oder mehr oder weniger heiß, also entzündet oder krampfhaft, so hilft im ersten Falle (homöopathisch) Aconitum und Belladonna, im letzteren Falle Nux vomica und Belladonna. Stellt sich Ohrenfluß ein, so dienen Pulsatilla und Silicea.

Behandlung der Milchgefäße. Wenn die Milch in einem Gefäße zum Abrahmen hingestellt wird, welches ihr Gerinnen nicht fördert, sondern vielmehr dem Säuerungsprozeß entgegenwirkt, so wird mehr Rahm ausgeschieden, weil dieser mehr Zeit braucht, sich anzuscheiden. Es ist deshalb auch wichtig, hierbei den Einfluß der Elektrizität, die durch Berührung der verschiedenen Körper erzeugt wird, zu berücksichtigen. So gerinnt 3. B. die Milch in Gefäßen aus Kupfer oder Eisen gar nicht, in Gefäßen von Messing nur spät, und diesen reihen sich die andern Stoffe in folgender Ordnung an: Zink, Wisnuth, Antimonium, Glas, verzinntes Kupfer, Zinn, Gold, Silber, Platina, Blei, Porzellan, in welchem sie am frühesten gerinnt. Die meisten dieser Körper erteilen ihr jedoch einen eigenen Geschmack, Eisen einen sehr unangenehmen. Am wenigsten hält sich die Milch, die von einem Gefäße in ein Gefäße aus einem anderen Körper gegossen wird, 3. B. von Porzellan in Metall oder umgekehrt, und das ebenfalls infolge der verschiedenen hierdurch erzeugten Elektrizität. Die Erfahrung hat aber auch bestätigt, daß über den Milchtopfen angebrachte Elektrizitätsableiter dem Gerinnen entgegenwirken und dadurch für die geringen Kosten, welche sie verursachen, reichlich entschädigen. Man nimmt dazu Stäbchen aus Eisenblech oder Zink und bringt an diesen ein Drahtstückchen an, das man hinter den Töpfen an dem Boden mittels eines Stiftes in der Erde befestigt. M. W.

Auf die Beschaffenheit des Schweinefleisches ist das Futter von großem Einfluß. Das beste Fleisch an Geschmack und das schwerste Gewicht ergeben mit Milch genährte Schweine. Dieser Nahrung steht die Fütterung mit Körnern, Mais und Erbsen am nächsten. Kartoffeln geben ein lockeres, leichtes und geschmackloses Fleisch, welches beim Kochen viele Bestandteile verliert. Das Fleisch von mit Kleie gefütterten Schweinen ist gelblich und schlecht im Geschmack. Altschinken und Schinken geben ein lockeres, fettiges Fleisch von unangenehmem Geschmack. Bohnen liefern ein hartes, schwer verdauliches, wenig schmackhaftes und Eisdeln ein leichtwiegendes, aber hartes Fleisch. Da der Landwirt aber oft genötigt ist, diese Futtermittel den Schweinen zu geben, so sollen sie stets mit anderen Futtermitteln vermischt verabreicht werden.

Eine auch für Geflügelzüchter wichtige Gesichtenscheidung. Auf den Rechnungen der meisten Verbandsgesellschaften findet man den gedrungenen Vermerk: „Wir fanden Ihnen auf Ihre Rechnung und Gefahr.“ Dieser Vermerk soll gleichsam den Verkäufer von dem Augenblick der

Übergabe von Waren an die Post oder Bahn von der Verpflichtung für gute Ankunft der Waren befreien. Nach einem Gerichtsurteil ist dem jedoch nicht so. Es wurde vielmehr ausgeführt, daß dem Verkäufer auf der Rechnung keinerlei Wert beizumessen sei, wenn diese Vereinbarung nicht ausdrücklich bei dem Kaufvertrage getroffen ist, da es sich in einem solchen Falle nicht um einen Passus des Kaufvertrages handle, der von beiden Parteien akzeptiert wurde. Wer also eine Ware bestellt, ohne sich damit einverstanden zu erklären, daß sie ihm auf seine Gefahr zugesandt werden solle, kann auch eine Lieferung in unbeschädigtem Zustande verlangen und eventuell beschädigte oder unbrauchbare Waren zur Verfügung stellen. Gerade beim Versand von Geflügel könnte sonst auch viel Betrug ausgeübt werden. Man kann also, gestützt auf diese Gerichtsentscheidung, getrost Geflügel, welches krank oder tot bei dem Adressaten ankommt, trotz des Vermerks: „Wir fanden Ihnen auf Ihre Rechnung und Gefahr“ zurückschicken oder die Annahme verweigern. Hiesige.

Gicht, Rheumatismus und Krampf bei Geflügel. Nahe Kälte, sowie feuchte Ställe sind als Ursachen dieser Leiden anzusehen. Gicht und Rheumatismus äußern sich durch Anschwellen der Läufe und Beine; die betroffenen Teile fühlen sich heiß an, auch haben die Tiere einen steifen, unsicheren Gang; zuletzt wird ihnen das Laufen unmöglich. Versehen in warme, trockene Ställe und tägliches Baden der unteren Gliedmaßen in warmem Wasser mit nachheriger sorgfältiger Abtrocknung erweisen sich dagegen hilfreich. Die gleiche Behandlung paßt auch für den Krampf der Beine. Gegen Krampf der Nadenmuskeln, wobei die Tiere den Kopf beständig rückwärts schnellen, kann als Versuchsmittel nur warme, zugfreie Stallung angegeben werden. Hg.

Die Kunst, Kartoffeln zu legen. Man legt außerlesene Kartoffeln, seien es auch nur Stücke, aber von vollkommen ausgebildeten und ausgereiften Knollen; man verfährt damit, wie bei der Saatfrucht, wozu man nur die kräftigsten Körner wählt. Fangen die Kartoffeln an, auszuquarteln, so erneuert man sie aus anderen Gemankungen oder verwechselt sie mit besseren Sorten; mit jedem Jahre werden neue und bessere Sorten empfohlen, denn der Ackerbau hat keine Geschäftsgeheimnisse. Man legt die ausgelesenen Setzkartoffeln wenigstens 20 bis 25 Zentimeter voneinander nach dem Pfluge. Die Tiefe von 6 bis 10 Zentimeter in die Furche ist hinreichend. Die Kartoffeln lieben die Sonnenwärme und etwas Regen; zu tief gelegt, vermischen sie beides. Darum und nicht bloß wegen der Reinigung von Unkräutern ist ihnen das Auflockern und nach dem Umgrabe das gelinde Anhäufen der Stöcke zuträglich. Letzteres schützt in der heißen Tagen gegen das Austrocknen des Bodens. Nur über die Zeit des Segens hat man sich noch nicht verständigen können, ob man diese Arbeit vor der Frühjahrssaat oder nach Beendigung vornehmen soll. Setzt man sie früh und wird es wieder kalt, so wagt man, daß sie im Boden oder ihren bereits getriebenen Augen erkranken. Auch werden sie im Wachstum durch die öftere Unterdrückung desselben gestört, und man hat auch schon bemerkt, daß die am frühesten gepflanzten zuweilen am spätesten treiben und ausgeben. Setzt man sie aber spät und wird nur etwas lange durch ungünstiges Wetter in der Arbeit der verschiedenen Saaten aufgehalten, so wird man in eine andere Schwierigkeit verwickelt. Die Kartoffeln regen sich im Keller, treiben Keime; diese, in die Erde gebracht, faulen und gehen zugrunde, und die Setzkartoffeln werden in ihrer Triebkraft geschwächt. Nun gibt es aber ein nicht überall bekanntes Mittel, dem frühen Keimen vorzubeugen, spät zu setzen und seine spätgesetzten Kartoffeln am frühesten vor allen anderen hervorkeimen zu sehen. Wenn man die Setzkartoffeln ausjucht, die größeren in Stücke geteilt hat, so legt man sie an einen trockenen Ort auseinander, daß sie welken. Je wärmer sie werden, desto empfindlicher werden sie für die feuchte Erde, in die sie später gebracht werden. Diese ungenohnten neuen Keime regen die durch Entbehrung erhöhte Heizbarkeit der Frucht mehr an, und die am spätesten gelegten verwelkten Kartoffeln treiben am frühesten ihre Keime ins Freie. Über diese Erscheinung habe ich die zuverlässigste und mehrjährige Erfahrung. D.

Baumstöcke und -säbel, welche in die Erde eingelenkt werden, sei es, damit sie einen festen Stand haben, oder daß sie nicht schnell

austrocknen sollen, dürfen auf dem Boden nicht fest aufstehen, sondern müssen hohl stehen, damit das beim Gießen oder beim Regen allzu reichlich aufgenommene Wasser gut abziehen kann. Dies ist namentlich zu beachten, wenn der Boden recht fest und undurchlässig ist, da staut sich gern das Wasser, der Topfschalen leidet an Übersaure. Die Erde wird bald sauer, Regenwürmer ziehen sich hinein, die Pflanze fängt an zu kränkeln, denn ihre Wurzeln beginnen zu faulen. Das alles kann vermieden werden, wenn man unter den Topf einige Steine legt, also Wasserabzug schafft, gleichwie im Innern des Topfes. M. W.

Zunge Schoten sollten niemals, wie es vielfach Gebrauch ist, in Salzwasser gekocht werden, sie verlieren dadurch viel von ihrem Wohlgeschmack. Am vorzüglichsten schmecken sie, wenn man sie in zerlassener Butter langsam mit etwas Salz, einem Sträußchen Petersilie und einer Prise Salz unter mehmaligem Schwenken fast weich dünnt, dann ein wenig Guxin überstaut, einige Köpfe kräftige Fleischbrühe hinzusetzt und nach Entfernung des Petersilienkräutels das ausgegohene schmeckende Gemüse beim Anrichten mit frischer gewiegter Petersilie überstreut. M. W.

Kalbstagout mit Genüßen. 1 1/2 kg in feine Stücke geschnittenes Kalbsteck vom Bug brät man mit Butter und feingehackten Zwiebeln an, gibt zwei Handvoll junge Karotten und ebenfalls ausgehaltene Erbsen hinzu und dämpft das Ragout zugebedeckt weich. M. W.

Leichter Gang der Nähmaschinen. Haben Nähmaschinen infolge längerer Gebrauchs oder Stillstehens einen schweren Gang erhalten, so mag der Hauptgrund in der Verstickung des Schmieröls liegen. Wellen und Zapfen müssen alsdann durch Petroleum erweicht werden, worauf man die Maschine in leeren Gang setzt. Daraufhin quillt das sich lösende Schmieröl tropfenweise hervor und kann abgewischt und durch frisches ersetzt werden. Überhaupt soll man bei jeder Nähmaschine alle zwei bis drei Wochen eine gründliche Reinigung vornehmen. H.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage meines Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe hilfreich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Bz. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Unzulässige Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage 77. Meine Wiesen sind voller Herbstzeitlose. Gibt es einen Stecher, um diese Pflanzen auszuweiden? Fr. Schm. in R.

Antwort: Ein Instrument zum Ausheben der Herbstzeitlose können Sie von J. F. Schmidt-Erfurt zum Preise von 6,50 Mk. beziehen. Um dessen Hilfe kann man täglich bis 8000 Zwiebeln ausheben. Beim Einstechen in die Erde öffnen sich zwei Köpfe, umfassen die Zwiebel und schließen sich beim Herausziehen, so daß die Zwiebel ohne die geringste Beschädigung des Feldes ausgehoben wird. — In neuerer Zeit hat ferner A. Hill II. in Krummstadt bei Darmstadt einen Erdbohrer zum Entfernen tiefwurzelnender Unkrautpflanzen aus Wiesen, wie Herbstzeitlose, Schierling, Niesensampfer, Kraghütel usw., zum Preise von 5 Mk. in den Handel gebracht. Man setzt die Spitze des Bohrers dicht an die Mitte der auszuhebenden Pflanze, so daß sich letztere innerhalb des Bohrers befindet, und schraubt den Bohrer senkrecht ein, bis die Wurzeln gehörig unterfangen sind, und zieht dann hoch. Bei tiefstehenden Wurzeln, wie den Zwiebeln der Herbstzeitlose, wird das Ausheben dadurch erleichtert, daß man die drehende Bewegung des Einbohrens beim Hochheben beibehält. Die Entleerung geschieht bei kleineren, weichen Wurzeln durch leichtes, fettliches Aufschlagen mit der Spitze des Bohrers auf den Boden, oder besser noch man belädt die ausgehobene Pflanze in dem Bohrer und schraubt ihn bei einer weiteren Pflanze wieder ein. Durch das Einschrauben bei der zweiten Pflanze wird dann erstere oben zur Bindung herausgeschraubt. Starke Wurzeln, wie die des Niesensampfers, werden mit der Hand entfernt. Beim Bohren von Löchern geschieht die Entleerung durch einmaliges leichtes, fettliches Aufschlagen des Bohrers auf den Boden. Der Erdbohrer ist von großer Dauerhaftigkeit, ganz aus Stahl hergestellt mit hölzernem Heft und soll sich gut bewährt haben. M. W.

