



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 32.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Das Italiener-Huhn.

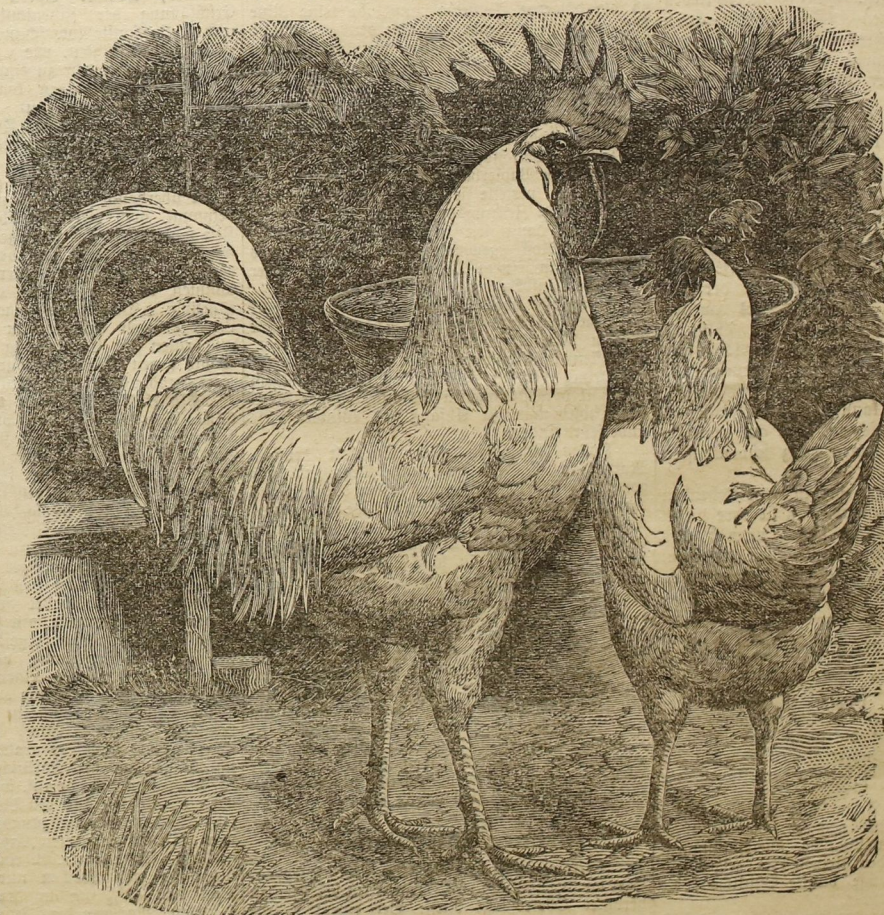
Von R. Bieske. (Mit Abbildung.)

Es sind noch gar nicht so sehr viele Jahre her, da konnten alle damals existierenden Geflügelzeitungen nicht genug tun des Lobens einer neuen Geflügelrasse, die in Deutschland aufgetaucht war und im Sturm die Herzen aller Geflügelzüchter eroberte. Heute sieht man schon im allgemeinen mit Gleichgültigkeit über diese Rasse hinweg.

Ich meine das seinerzeit aus Italien eingeführte dortige Landhuhn. Die Schuld daran trägt einerseits die Sucht der Deutschen, stets etwas Neues, selbst Zweifelhaftes dem Alten, Bewährten vorzuziehen, andererseits die Geisteslosigkeit so vieler Geflügelhändler, welche unser Land durch unwahre Anpreisungen mit dem gemeinsten Schund überschwemmten, kleine und weiche Tiere einführten und dadurch sogar gefährliche Geflügelkrankheiten ins Land brachten. Es ist unter solchen Umständen schließlich kein Wunder, wenn die Züchter den Italienern mit Mißtrauen begegneten. Ein Fehler ist es nur, daß auch das bei uns bereits akklimatisierte Italiener-Huhn beiseite geschoben wurde, denn dieses nimmt dort, wo unter Wirtschaftshühnern besonders auf die Vegetätigkeit gesehen

wird, mit die erste Stelle ein. Wir werden das Italienerblut zum Glück auch kaum noch los werden, denn sehen wir uns doch einmal auf den bauerlichen Geflügelhöfen um, überall verrät uns die Gestalt, der Kamm, die Ohrscheibe, daß hier oder beim Nachbar ein Italiener-Hahn das Regiment gehabt hat. Ein treffender Beweis dafür ist auch die bereits allgemeine Klage darüber, daß die Hennen zwar gut legen, aber durchaus nicht brüten

wollen. Das ist aber die charakteristischste Eigenart des Italiener-Huhnes, daß es vor lauter Eierlegen zum Brüten gar nicht Zeit hat. Nun frage ich aber jeden Züchter, ob man den Tieren dieses als Fehler anrechnen kann. Ich nenne das gerade einen Vorzug, und jeder, der weiß, wie oft einzelne Rassen gerade dann, wenn man davon absolut keinen Gebrauch machen kann, viel Zeit mit unnützem Strohbüten zu bringen, anstatt Eier zu legen, wird mir beistimmen. Unangenehm ist die Sache ja, wenn man im März, April und Mai mit Eiern überschwemmt wird und keins der „Bieser“ brüten will. Doch, dagegen kann man sich doch schützen. Gott hat nicht nur den Menschenrassen ganz verschiedenartige Temperamente gegeben, sondern auch bei den Hühnern entgegen den lebhaften Südländern recht ruhige phlegmatische Exemplare geschaffen, die wiederum lieber brüten als Eier legen. Man braucht ja nur eine oder zwei Hennen einer solch brülluftigen Rasse (z. B. Brahma oder Cochin) zu halten, und man ist gegen die obige Kalamität geschützt. Unsere heutige Abbildung zeigt uns ein Paar weiße Italiener, die zurzeit namentlich in Amerika sowohl als Sport- wie auch als Nutzhühner sehr beliebt sind. Dort nennt man sie Leghorns oder Livornos. Es gibt Züchtereier.



Italiener, weiß.

die sich ausschließlich mit der Zucht dieser Italiener befassen und sie als Legehühner ebenso hoch schätzen, wie als Fleischhühner. Im allgemeinen ist die Farbe ganz Nebensache, und die Eigenschaften sind bei allen Varietäten die gleichen. Die rebhuhnfarbigen Italiener sollen allerdings hinter den anderen zurückbleiben, was die Fleischproduktion anlangt. Im allgemeinen erscheint das Italienerhuhn als ein leicht gebautes Landhuhn, dessen Gewicht auch keinen wesentlichen Unterschied aufweist. Der Rumpf ist schlank, aber kräftig, die Brust tritt ziemlich hervor, der Rücken ist abgerundet und neigt sich nach hinten. Die Flügel sind breit, der Schweif ist voll, wird aufrecht getragen und zeigt schöne Sichelschneidungen. Die Beine sind ziemlich hoch und haben schlank, anschließend befiederte Schenkel und nackte Läufe von gelber Färbung. Der breite Kopf ruht auf einem ziemlich langen, sehr anmutig gebogenen, beim Hahn mit reichem Behang versehenen Halse. Die roten Augen sind lebhaft, die Ohrschneidungen gut entwickelt, der Kamm ist hoch und einfach, aber tief gezackt. An Stelle dieses einfachen Kammes beobachtet man auch Doppelkämme und eine Anlage zum Schopf hinter dem Kamm. Das Gefieder ist meistens gelblich, doch trifft man jetzt auch schon fuchsfarberfarbige, ganz weiße, ganz schwarze, rebhuhnfarbige und gelbe Italiener. Gerade in Italien wird auf gleichmäßige Gefiederfärbung nicht gesehen, weil es dort Landhuhn ist. Es hält somit auch schwer, bei einer Sendung aus jenem Lande einen gleichfarbigen Stamm herauszufinden.

Wie bereits gesagt, sind die Italiener sehr gute Eierleger und auch gerade für unser Vaterland wie geschaffen. Ganz besonders lieben sie die Freiheit, großen Auslauf in Obstgärten und Wiesen. Bei ihrer Beweglichkeit zeigen sie eine rege Verdauung; sie fressen ziemlich viel, suchen sich aber den größten Teil der Nahrung selbst.

Die Durchschnittszahl der jährlich gelieferten Eier beträgt etwa 180 Stück, das Gewicht der Eier 60 bis 70 g. Die Junghehnen entwickeln sich ziemlich rasch und beginnen im Alter von fünf bis sechs Monaten zu legen. Wenn der Winter nicht zu früh und zu hart einsetzt, dann legen sie ziemlich lange und beginnen nach kurzer Pause, etwa im Februar, bereits wieder mit dem Eierlegen, der bis zur ersten Mauser, im Herbst des zweiten Lebensjahres, anhält. Die Küken schlüpfen verhältnismäßig gut aus und entwickeln sich schnell. Die empfehlenswerten Futtermittel präparieren sich bei Italienerküken ganz besonders.

Als Fleischhuhn kann man das Italienerhuhn zwar nicht empfehlen, aber gut genährte Küken liefern auch einen ganz schmackhaften Braten.

Ein weiterer Vorzug der in Rede stehenden Rasse ist auch der Umstand, daß sie ihre guten Eigenschaften leicht und scharf vererbt und deshalb zur Kreuzung mit allen anderen, weniger guten Rassen und mit degenerierten Stämmen sehr zu empfehlen ist.

Die Kleidermotte.

von W. M.

Die unscheinbaren, lehmgelben Kleider- oder Pelzmotten können an Pelzwerk, wollenen Zeugen, Polstern usw., die lange Zeit unberührt liegen bzw. stehen, mitunter großen Schaden anrichten, wodurch sie sich bei den Hausfrauen sehr verhasst machen.

Es gibt zwei Arten von Kleidermotten, eine kleinere und eine größere, die in ihrer Lebensweise jedoch vollständig übereinstimmen. Die Schmetterlinge der kleineren Art zeigen auf den Vorderflügeln einige dunkle Pünktchen, die bei der größeren fehlen.

Die Raupe der ersten Art lebt hauptsächlich in Wollentoffen, die der zweiten dagegen in

Pelzwaren. Die Raupen kriechen bereits nach acht bis zehn Tagen aus dem Eiern, die im Monat August ganz lose an die Stoffe und das Pelzwerk gelegt werden, so daß sie sich leicht abklopfen lassen, wenn man rechtzeitig bei der Hand ist.

Die dunkelförmigen, weißlich durchscheinenden Räumchen verfertigen sich eine etwas breit gedrückte Röhre. Diese aus allerlei Fasern der oben genannten Stoffe zusammengesetzte und daher oft sehr bunte Wohnung baut die Raupe schichtenweise vom Mittelpunkte nach dem Rande hin, und erweitert sie gelegentlich. Wird nämlich die Röhre zu eng, so schneidet die Raupe sie der Länge nach auf und setzt binnen Tagesfrist ein Stück hinein, dann wendet sie um und webt auf der anderen Seite ebenfalls ein Streifen ein.

Im November-Dezember sind die Räumchen erwachsen. Nun verlassen sie ihren bisherigen Aufenthaltsort und verziehen sich zwischen Wandrücken, Balkenwerk, die Polster der Möbel oder an den Zimmerdecken. Ende April oder Anfang Mai verpuppen sie sich, und nach vierzehn Tagen erscheint der kleine Falter.

Hieraus ist zu ersehen, zu welcher Zeit die Vertilgung dieses Schädlings am besten vorgenommen werden muß, nämlich im August, wenn die Eier gelegt sind, und im Mai, wenn die Falter den Puppenhüllen entschlüpfen. Da man aber trotz aller Sorgfalt damit nicht ausreicht, weil die kleinen Motten durch die engsten Ritzen kriechen und sich in Schlupfwinkeln verborgen halten, so muß man noch besondere Maßregeln gegen sie ergreifen.

Vor allen Dingen sind die bedrohten Gegenstände gegen die Eierlegenden Weibchen zu schützen, und dagegen sichern am besten häufiges Benutzen, Lüften, Ausklopfen und Abbürsten, namentlich im Monat August.

Sobald Pelzwaren nicht mehr gebraucht werden, klopft man sie tüchtig aus, freisetzt die Haare mit einer weichen Bürste glatt, sieht nach, ob die hölzerne Aufbewahrungslade keine Ritze hat, wischt sie gut aus und läßt den Gegenstand in die Lade gleiten, bedeckt ihn mit einem weichen Tuch und macht den Deckel, der natürlich ebenfalls keine Ritze haben darf, zu.

Pelze schlägt man, nachdem sie tüchtig geklopft und gebürstet sind, am besten in ein Tuch ein und verwahrt sie dann gleichfalls in einem staubfreien, verschlossenen Raum. Oder man tränke einige Papierbündelchen oder Matte mit Karbolsäure, verteile sie zwischen die Pelze und wickle diese in Zeitungspapier ein. Das Papierpaket wird dann fest in Leinwand oder einen sonstigen Stoff gewickelt und während des Sommers in einem Behälter aus Blech oder dergleichen aufbewahrt.

Nie gehe man abends mit einem Licht an den Aufbewahrungsschrank, weil die Motten betänlich dem Licht gern nachliegen, sie nisten sich sonst ein und richten später ihr Zerstörungswerk an. Bei solcher, mit der nötigen Sorgfalt vorgenommenen Behandlung der Pelzwaren wird man zu Anfang des Winters diese unberührt finden.

Haben sich trotz aller Sorgfalt dennoch Motten in Polstern, Möbeln und Teppichen eingenistet, so tötet man sie am besten dadurch, daß man über die betreffenden Gegenstände ein feuchtes Tuch ausbreitet und mit einem hinreichend heißen Bolzen darüber fährt. Der sich entwickelnde heiße Wasserdampf dringt in den Stoff ein und vernichtet nicht nur die Insekten, sondern auch deren Brut.

Zum Schutze von Polstern gegen Motten soll sich auch ein Zusatz von frisch aufgeschlühem Hanf zum Polstertuch bestens bewährt haben. Der Hanf wird zu diesem Zweck im Juli gesammelt und im Schatten rasch gedreht. Ein einziger Stengel mit Wätern und Wätern genügt, um eine Polsterrückwand auf Jahre hinaus gegen dieses Ungeziefer zu schützen. Auch Polstern, in welchen sich bereits Motten eingenistet haben, können auf diese Weise bei etwaigen Reparaturen gründlich von diesen schädlichen Gästen befreit werden.

Kleinere Mitteilungen.

Seilung von Hornspalten bei Pferden. Über die Behandlung von Hornspalten bei Pferden berichtet Oberarzt Nieß: Bei einem Pferde waren in den inneren Trachtwänden beider Vorderhufe Hornspalten entstanden. Die Hufe

waren Trachtzwangshufe. Die Behandlung wurde folgendermaßen eingeleitet: Abnahme des Eisens, Beschneidung des Tragrandes, Verbannung des Wandhorns, je 4 cm weit zu beiden Seiten der Hornspalten nach der Spalte zu bis auf die Hornplattschicht entfernt, so daß hier die Fleischplättchen offen lagen. Dann wurde ein geschlossenes Eisen aufgelegt, die von Horn entblößten Weichteile mit Holzleer bestrichen und ein Druckerband angelegt. Die Hufe wurden feucht gehalten und der Druckerband drei Tage hintereinander täglich erneuert. Nach vier Tagen hatten sich die freigelegten Weichteile mit einer dünnen Hornschicht bedeckt, und der Verband konnte entfernt werden. Vom nächsten Tage ab wurde das Pferd bewegt und drei Tage später zur Arbeit benützt. Bei einem anderen Pferde mit regelmäßigen, aber spröden Hufen waren innere Seitenmandspaltungen auf beiden Vorderhufen entstanden, welche bluteten und Zahmheit veranlaßten. Diese Spalten heilten unter gleicher Behandlung trotz des anstrengenden Dienstes des Mandvers. R.

Das Ausfließen der Milch vor dem Melken ist ein Übel, welches namentlich bei milchreichen Kühen sehr verbreitet ist. Wenn die Ursachen dieses Übels nicht rechtzeitig abgestellt werden, so kann es zu dauernden Eutererkrankungen führen. Hervorgehoben kann das Übel werden durch zu starke Anfüllung des Euters bei gleichzeitiger Erschlaffung der Zitzenmuskeln, sodann durch starke Reibung des Euters beim Treiben oder beim Weidegang, endlich kann es auch eine Folge zu harten Lagers sein. Sehr milchergiebige Kühe melkt man schon einige Tage vor dem Kalben und nach demselben in regelmäßigen Pausen von etwa sechs Stunden. Beim Weidegang müssen die Tiere vor dem Ausstreiben genolken sein, besonders während der ersten Tage der Weide, und auf der Weide muß das Melken täglich zweimal stattfinden. Im Stalle muß das Lager solcher Tiere unter dem Euter stets mit trockener, warmer Spreu bedeckt sein. Bei Erschlaffung der Zitzenmuskeln ist eine mehrmalige sanfte Abwaschung mit einer zusammenziehenden Flüssigkeit, wie z. B. einer Abkochung von Eichenrinde, sehr zu empfehlen. W.

Euterentzündungen kommen nach Tierarzt Ehrle-Eberndorf (Allgäu), wie jetzt sicher festgestellt ist, in den meisten Fällen davon, daß die Kühe längere Zeit in dem mit Jauche durchsetzten Stallboden liegen müssen. Bei der feinen Haut des Euters ist es ja schon gefährlich, wenn das Euter überhaupt naß wird und dann kalten Zug bekommt, noch viel mehr aber, wenn es längere Zeit hindurch in der jauchigen Flüssigkeit ruhen muß. Gibt man genau acht, so findet man auch meistens, daß die Hinterviertel zuerst erkranken. Sie kommen mit der Jauche am meisten in Berührung. Durch das feuchte und unsaubere Lager dringen Bakterien in die Zitzenkanäle ein und rufen die Entzündung hervor. Der beste Schutz gegen Euterentzündungen ist also trockene Streu und überhaupt trockenes Lager. W. M.

Eignet sich Torfstreu auch für Schweinekäse? Soweit bis jetzt durch praktische Erfahrungen bekannt geworden ist, hat sich die Torfstreu bei den Schweinen, und zwar namentlich bei den Muttertauen, wenn sie Ferkel hatten, nicht bewährt. Die Tiere haben immer von der Torfstreu gefressen und infolgedessen an hochgradiger Verstopfung gelitten. Professor Eber hat an der Tierärztlichen Hochschule zu Berlin umfangreiche Versuche mit fünfprozentiger schwefelsaurer Torfstreu zur Bekämpfung von Tierseuchen gemacht. Zunächst hat er dabei festgestellt, daß die Gedärme der Schweine, mit welchen die Versuche gemacht wurden, schwarz gefärbt waren, weshalb sie sich zur Herstellung von Würst als ungeeignet erwiesen. Bei einem Versuche stellte es sich heraus, daß die Tiere anfangen, sich an den Wänden zu scheuern und ein schlechtes Allgemeinbefinden zeigten. Eine Sau bekam einen schlappenden Gang; es traten katastralische Erscheinungen an der Nasenschleimhaut und Entzündungen am Bauche auf, so daß es den Anschein hatte, als ob die Säure den Tieren nicht bekömmlich sei. Auch die Gewichtszunahme der Versuchstiere war bei den genannten Erscheinungen eine sehr geringe. So nahm z. B. ein Eber von 54½ kg innerhalb zehn Wochen nur 4½ kg und eine Sau von 49½ kg in der gleichen Zeit nur 1 kg zu. Nachdem die Tiere Streutrost erlitten hatten, nahm der Eber 3½ kg und die Sau 4 kg in 2½ Wochen zu. Es ist daher für

Schweinefelle die Anwendung von Lorbeer nicht zu empfehlen.

Nährwert der verschiedenen Kaninchenfuttermittel. Es ist für jeden Kaninchenzüchter unbedingt notwendig, zu wissen, welchen Einfluß die verschiedenen Nahrungsmittel auf das Wachstum und Gedeihen seiner Tiere ausüben. Ohne diese Kenntnis ist es beinahe unmöglich, wirklich rationelle und erfolgreiche Kaninchenzucht zu betreiben. Am meisten kräftig und fettbildend sind Hafer, Milch und Gerstenschrot. Es werden zwar noch verschiedene andere Kraftfuttermittel empfohlen, jedoch eignen sich die drei genannten am besten. Ein sehr kräftiges Futter geben außer Hafer und Gerste auch noch die übrigen Körnerfrüchte. Kleie, mit heißem Wasser angebrüht und mit gekochten Kartoffeln vermischt, sollte ein tägliches Futter für unsere Kaninchen bilden, da diese Fütterungsweise von wohlthätigem Einfluß auf diese Tiere und zugleich sehr billig ist. Ebenso sind trockenes Brot, gelbe Möhren usw. allen Tieren, den alten und den jungen, sehr zuträglich. Kunkeln, weiße Rüben und Robinamburs erreichen die eben genannten Futtermittel nicht an Nährgehalt. Man ist jedoch beim täglichen Füttern von Kunkeln, Rüben usw. dem Tränken entbunden, da diese Knollengewächse viel Wasser enthalten. Gutes Wiesenheu ist unentbehrlich, jedoch ist trockenes Kleeheu vorzuziehen. Grünfutter ist nur mit Vorzicht zu reichen, Jungtieren gebe man solches überhaupt nicht. R. Z.

Das Rupfen der Gänse. Das Rupfen der jungen, noch im Wachstum begriffenen Gänse, sowie der Gänse während der Lege- und Mastzeit, also im Winter, bringt oft größere Nachteile, als deren Federwert beträgt. Dagegen ist das vorsichtige Ausziehen der vollständig ausgebildeten Federn während der Sommerzeit nach je sechs bis acht Wochen geboten, weil sonst die wertvollen Federn von selbst ausfallen oder von dem Geflügel selbst des heunurückigenden Fuderreizes wegen ausgerupft oder abgebeißt werden und somit verloren gehen. Vor dem Rupfen sind die Federn zu untersuchen, ob sie vollständig reif sind, also sich leicht ausziehen lassen und kein Blut mehr enthalten. Nach dem Rupfen müssen die Tiere zur raschen Nachbildung der Federn und Verhärtung der Abmagerung reichlich mit Hafer gefüttert und gegen ungünstige, narkotische Witterung geschützt werden. G. S.

Mittel zur Befähigung freiluftiger Säbne. Ein Zwerggehörn, der neu in den Hof kam, wurde von einem größeren, schon länger dort befindlichen Nebenbuhler sofort angegriffen und beständig verfolgt. Dem Besitzer wurde der Rat erteilt, dem großen Störenfried die Beine zu fesseln, und zwar in der Weise, daß er nur gehen, aber nicht laufen konnte. Das wurde auch mit Hilfe eines Wollfadens ausgeführt. Der Kampfhand war bereits nach wenigen Tagen ganz faustmütig geworden und belästigte den kleineren auch dann nicht wieder, als man ihn seiner Fesseln entledigt hatte.

Düngung junger Obstbäume. Im Hochsommer und jungen Herbst ist die beste Zeit, insbesondere schwach im Triebe sich zeigende jüngere Bäume oder solche fünf- bis zehnjährigen Bäume, welche bereits reichlich Früchte angelegt haben, namentlich die Zwerg- und Formobstbäume, Birnen- und Apfelbäume am Spalter, flüssig zu düngen. Diese Düngung wird bei Hoch- und Halbhochstämmen, sowie freistehenden Zwergobstbäumen am besten derartig vorgenommen, daß die Baumscheibe mindestens 1 m, bei älteren, bereits fünf- bis achtjährigen Bäumen 1½ m Durchmesser entsprechend tief mit Schonung der flachliegenden Wurzeln gelockert und nach Fertigstellung der Baumscheibe durch Ausstechen in rundlicher Schüsselform die gesamte Baumscheibe bis zum erhöhten Rande mit Holzasche dicht bedeckt und nachher mit verdünnter Jauche (ein Teil Jauche auf fünf Teile Wasser) vollgossen wird; zur Vorsorge nimmt man die Düngung abends oder bei Regenwetter vor und gießt die doppelte Menge Wasser nach der Düngung nochmals nach. Eine solche Düngung kann bei Apfel- und Birnbäumen alljährlich vorgenommen werden und läßt eine ganz auffallend kräftige Entwicklung und reichen Fruchtanlaß der jungen Obstbäume wahrnehmen. In Ermangelung von Jauche kann Kübinger und Holzasche in einem alten Petroleumfaß im Wasser aufgelöst werden. Bei Obstbäumen am Spalter wird längs der Spalterwand und Ausdehnung der Riste des Spalterbaumes von 50 zu 50 cm Entfernung die Erde in Form und Größe

eines gewöhnlichen Rasenziegels 30 bis 40 cm tief ausgehoben oder ausgegraben, die Holzasche eingestreut und mit verdünnter Jauche, wie angegeben, mehrmals vollgossen. W. W.

Düngung der Rosen im Sommer. Nach der Blüte im Sommer ist gewissermaßen die Triebkraft der Rosenpflanzen erschöpft, und bei den meisten Sorten tritt eine kurze Ruhezeit ein; erst dann treiben sie von neuem aus. Das Wachstum und die Blütenkraft der zweiten Periode kann durch eine sachgemäße Düngung außerordentlich gefördert werden. Man räumt um jede Pflanze die Erde 5 cm hoch seitwärts und füllt die entstehende flache Grube entweder mit gutem Rinderdünger oder mit alter, gut durchjauchter und mit Kalkstaub vermischter Komposterde, der man etwas Tomatensahne beimischt. Dann zieht man die weggeräumte Erde wieder darüber, stellt einen Gießkanz her und gießt nun einen tüchtigen Wasserguß, den man von Zeit zu Zeit wiederholt. W.

Sauerbraten aus norddeutsche Art. Ein Rinderbranzstück wird vier bis fünf Tage in eine stark gewürzte Essigmarinade gelegt, dann herausgenommen, abgetrocknet, in einer Kasserolle angebraten, mit Fleischbrühe aufgeschüttet und zugedeckt gedämpft. Die Essigmarinade wird eingekocht und hinzugegeben. Dann reibt man etwas Pfefferkuchen, bindet damit die Sauce und streicht sie durch ein Sieb, gibt etwas Zucker, eine Handvoll Rosinen, sowie einige feingehackte Mandeln hinzu und gießt die Sauce über das zerlegte Fleisch. Ein solches Fleischstück braucht vier bis fünf Stunden zum Weichwerden. Man trägt den Sauerbraten mit in Butter geschwenkten Nudeln und Kartoffelpüree auf. W. W.

Vogelbeeren-Kompott und -Gelee. Um ein gutes Vogelbeeren-Kompott rasch herzustellen, nimmt man 1 kg Beeren der süßen, ehbaren Gberesche, bereitet sie von den Stielen und wäscht sie schnell (nur etwa fünf Minuten) in Wasser rein ab. Inzwischen kocht man 600 bis 700 g Zucker mit ½ l Wasser, schüttet die Beeren hinein und kocht sie zehn Minuten unter beständigem Rühren. Dann kühlt man die Masse, schöpft die Beeren ab und füllt sie in Gläser; die übrige Masse wird ziemlich dickflüssig eingekocht. Mit diesem Zuckerajet werden die Beeren, in den Gläsern befüllt, letztere alsdann zugedunden und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt. Nach vier Wochen wird der etwa sich bildende Schimmel entfernt, Pergamentpapier aufgelegt, eine ziemlich dicke Schicht geriebener Zucker aufgestreut, etwas Kognak aufgeschüttet und alsdann das Glas fest verbunden. Ein anderes Verfahren, das sich vorzüglich bewährt hat, ist folgendes: Zu einem Glase Beeren nimmt man anderthalb Glas grobgetrohenen Zucker und ein Glas Wasser, das mit dem Zucker so lange gekocht wird, bis sich dieser scheidet, d. h. die wird und Fäden zieht, worauf man die Beeren hineingibt und sie, nicht zu heiß, so lange kocht, bis sie kleine Falten bekommen. Dann füllt man sie in die Gläser. — Zur Bereitung von Vogelbeeren-Gelee liest man die reifen und weichsten Beeren heraus, wäscht sie und kocht sie in wenig Wasser zu Brei, den man auf ein Seiduch zum Abtropfen schüttet. Auf 1 kg dieses Saftes taucht man 1 kg beste Raffinade in kaltes Wasser. Wenn der Zucker geschmolzen ist, gießt man den Saft darauf und läßt ihn auf raschem Feuer unter beständigem Rühren zur gehörigen Konsistenz einkochen. Das Gelee ist von wunderschöner Farbe und feinem, eigenartigem Geschmack und dient zum Verzieren von Torten und süßen Speisen, kann aber auch teelöffelweise gegen Halsaffektionen mit gutem Erfolg gebraucht werden. W. W.

Das Lüften der Keller im Sommer wird sehr oft fehlerhaft vorgenommen. Der eigentliche Zweck der Lüftung ist, den Keller kühl und trocken zu erhalten. Ein Keller wird nur dann richtig und zweckmäßig gelüftet, wenn die von außen zugeführte Luft kühler oder wenigstens ebenso kühl ist wie die Luft im Keller. Je wärmer aber die Luft ist, die den Keller zugeführt wird, desto mehr Feuchtigkeit enthält sie in Form von Wasserdümpfen; je kühler sie dagegen ist, desto mehr wird diese Feuchtigkeit verdichtet und niedergeschlagen. Öffnet man nun den Keller zum Zweck der Lüftung an einem warmen Tage, so verpflücht man allerdings keinen großen Unterschied in der Temperatur der äußeren und inneren Luft, indem die von außen einströmende Luft, solange sie in Bewegung ist, ebenso kühl erscheint

wie die Kellerluft. Ist aber der Keller mit der warmen Außenluft ganz gefüllt und findet kein Austausch mehr statt, so wird die wärmere, von außen in den Keller eingebrachte Luft von der kühleren Kellerluft, mit welcher sie sich vermischt hat, allmählich abgekühlt. Die mit Wasserdümpfen geschwängerte, warme Luft verdichtet sich nun; es legt sich Wasser an den Wänden an und rieselt an ihnen herab, wodurch der Keller feucht wird und die Luft darin allmählich einen sehr unangenehmen, dumpfen Geruch annimmt, welcher sich selbstverständlich auch auf die Vorräte überträgt. Um nun solche Uebelstände mit ihren mancherlei schädlichen Folgen möglichst zu verhüten, öfne man die Kellerfenster und Ventilatoren nur des Nachts, und zwar erst spät, etwa zwei Stunden nach Sonnenuntergang, weil die Luft im Hochsommer bei warmer Temperatur erst zwischen 10 bis 11 Uhr nachts kühl wird, daß ihr der Zutritt in den Kellerraum gestattet werden darf. Die Nachtluft hat auf die Kellertemperatur so wenig wie auf Getränke und andere Vorräte eine nachteilige Wirkung; sie ist rein wie Tagesluft und dazu noch bedeutend trockener. Wird die kühle Nachtluft dem Keller zugeführt, so kann sie sich ungehindert in ihm ausdehnen. Jedoch ist es unbedingt nötig, die Fenster des Morgens vor Sonnenaufgang wieder zu schließen, namentlich wenn der Keller auf der Ost- oder Südseite des Hauses liegt und den Sonnenstrahlen unmittelbar ausgesetzt ist. Auch im Laufe des Tages soll der Keller stets geschlossen sein. W. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe breviter erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pfennig Briefmarken beigelegt sind. Dagegen findet dann aber auch jede Frage direkte Beledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 106. Ich habe im vorigen Jahre 250 Liter Johannisbeere Wein gemacht, er ist zwar schön klar und rein, jedoch zu leicht und süß. Jedenfalls habe ich zu viel Wasser und zu viel Zucker verwendet, er sieht rosa aus. Kann ich dem Wein jetzt noch frischen, ausgepreßten Johannisbeersaft beifügen? Würde er dadurch schwerer und säuerlicher werden? Z. in Pr.

Antwort: Es ist der rechte Gedanke, das, was dem Weine fehlt, in natürlicher Weise zu ergänzen. Wieviel frischer Saft hinzuzusetzen ist, kann ja nicht bestimmt gesagt werden, weil die erste Zusammenlegung unbekannt ist. Da der Wein sich bisher leicht, rein und süß erhalten hat, war die Behandlung offenbar eine recht sorgfältige. Zur ferneren Behandlung wäre folgendes zu raten: Der frische reine Saft wird mit dem Wein gemischt und das Ganze als neuer Most behandelt. Das Faß wird zur Gärung wieder wärmer gelegt. Der noch vorhandene Zucker wird dann zu Alkohol umgesetzt, und die überschüssige Säure des frischen unverdünnten Saftes wird das Gleichgewicht zwischen Alkohol und Säure herstellen, so daß der Wein harmonischer und kräftiger wird. Ohne den Wein gekostet zu haben, würde ich doch zur neuen Zusammenlegung auf drei Liter des vorhandenen Weines ein Liter frischen Saft nehmen, so viel ist notwendig, damit die neue Gärung gut vor sich gehen kann. Schlegel.

Frage 107. Woran liegt das Nichtaufgehen der Süßkircheneine? Ich säte in Rillen 6 cm tief in Kisten, geschüttet und mit Sand vermischt, ein.

Antwort: Das Nichtaufgehen der Süßkircheneine kann nur darin seinen Grund haben, daß der Sand, in welchen sie gelegt wurde, zu trocken war, wodurch die Anregung zur Keimkraft verloren ging. Süßkircheneine werden am besten im Herbst ausgesät, und zwar auf einem Gartenbeet, welches gut im Düng und Bau gehalten wurde. Im Oktober wird das betreffende Land tief umgegraben und gelockert. Hierauf zieht man der Länge nach mehrere Gräben von etwa 5 bis 6 cm Tiefe und legt dann die Süßkircheneine einzeln hinein. Sind die Steine familiell eingelegt, so füllt man die Gräben mit feiner Erde, jedoch nicht zu stark, etwa 2 cm dick. Um das Beet vor Trockenheit oder Frost möglichst zu schützen, wird es mit Heilig gelegt. Da Mäuse während des Winters die Kerne sehr gerne aufsuchen, gräbt man rund um das Beet herum die Zweige des Weißdorns ein, wodurch die Mäuser abgehalten werden. Ott.

