



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 51.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

## Die indische Laufente.

Von R. Biese, Kopschj. (Mit 1 Abbildung.)

Der Ursprung der indischen Laufente läßt sich nicht mit Sicherheit feststellen. Während einzelne Züchter behaupten, daß diese Enten-

rasse in England erst vor etwa zehn Jahren bekannt wurde, soll nach anderer Lesart schon im Jahre 1850 ein Schiffskapitän einen Stamm dieser Tiere von Indien nach England gebracht haben, und an anderer Stelle wird sogar behauptet, daß diese Enten im Norden von England schon vor hundert Jahren, allerdings unter dem Namen „Irische Enten“ zu finden waren.

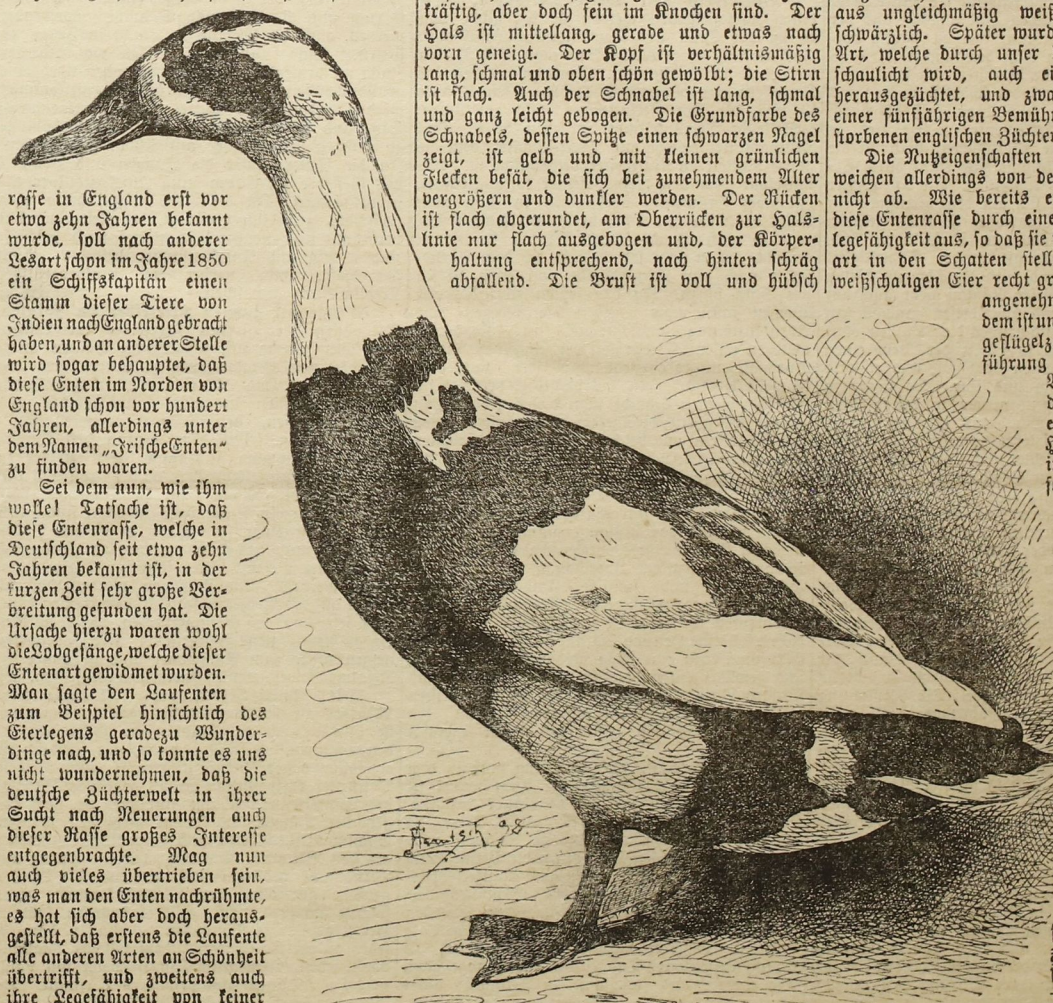
Sei dem nun, wie ihm wolle! Tatsache ist, daß diese Entenrasse, welche in Deutschland seit etwa zehn Jahren bekannt ist, in der kurzen Zeit sehr große Verbreitung gefunden hat. Die Ursache hierzu waren wohl die Lobgesänge, welche dieser Entenart gewidmet wurden. Man sagte den Laufenten zum Beispiel hinsichtlich des Eierlegens geradezu Wunderdinge nach, und so konnte es uns nicht wundernehmen, daß die deutsche Züchterwelt in ihrer Sucht nach Neuerungen auch dieser Rasse großes Interesse entgegenbrachte. Mag nun auch vieles übertrieben sein, was man den Enten nachrühmte, es hat sich aber doch herausgestellt, daß erstens die Laufente alle anderen Arten an Schönheit übertrifft, und zweitens auch ihre Legefähigkeit von keiner anderen Rasse erreicht wird.

Was die allgemeine Erscheinung der indischen Laufente anbetrifft, so ist sie eine mittelgroße hochgestellte Ente mit gestreckter, aber sehr aufrechter Körperstellung. Der Hals ist schlant und gestreckt und wird hinten voller. Er ruht auf verhältnismäßig langen Beinen, die zwar kräftig, aber doch fein im Knochen sind. Der Hals ist mittellang, gerade und etwas nach vorn geneigt. Der Kopf ist verhältnismäßig lang, schmal und oben schön gewölbt; die Stirn ist flach. Auch der Schnabel ist lang, schmal und ganz leicht gebogen. Die Grundfarbe des Schnabels, dessen Spitze einen schwarzen Nagel zeigt, ist gelb und mit kleinen grünlichen Flecken besät, die sich bei zunehmendem Alter vergrößern und dunkler werden. Der Rücken ist flach abgerundet, am Oberücken zur Halslinie nur flach ausgebogen und, der Körperhaltung entsprechend, nach hinten schräg abfallend. Die Brust ist voll und hübsch

abgerundet. Die Flügel sind mittellang und werden angezogen getragen. Der Schwanz läuft spitz aus und zeigt beim Erpeln zwei Ringelfedern, während er sonst wagerecht liegt. In der ersten Zeit, als die Laufenten von England herüberkamen, war die Farbe durchaus ungleichmäßig weiß und braun bzw. schwärzlich. Später wurde neben dieser bunten Art, welche durch unser heutiges Bild veranschaulicht wird, auch eine reinweiße Rasse herausgezüchtet, und zwar war das Produkt einer fünfjährigen Bemühung des unlängst verstorbenen englischen Züchters Mr. William Cook.

Die Nuzeigenschaften der weißen Laufente weichen allerdings von denen der bunten Laufente nicht ab. Wie bereits erwähnt, zeichnet sich diese Entenrasse durch eine hervorragende Eierlegefähigkeit aus, so daß sie sogar manche Hühnerart in den Schatten stellt. Zudem sind die weißschaligen Eier recht groß und haben einen angenehmen Geschmack. Trotzdem ist unserer deutschen Wassergeflügelzucht durch die Einführung dieser Rasse kein

Vorteil erwachsen, denn ein jeder Züchter erblickt ohne Frage das Heil der Entenzucht nicht in der Eierproduktion, sondern in der Fleisch-erzeugung. In dieser Beziehung wird sich aber die Laufente wohl kaum viele Verehrer erwerben, da sie höchstens ein Gewicht von 2 bis 2½ kg erreicht. Mag auch das Fleisch delikater sein, seine Quantität ist doch zu gering, mag ferner die Aufzucht der Jungen leicht und der Futterbedarf der Laufenten ein verhältnismäßig geringer sein, meine Belings sind mir lieber, und zur Eierzeugung sind doch wohl die Hühner da.



Indische Laufente.



## Die Rebschildlaus (Coccus vitis).

Von Schlegel.

Nach solchen Sommern, welche den Weinstöcken mehr oder weniger ungünstig waren, erscheinen im Herbst an den älteren Holzteilen kleine hellbraune bis schwarzdunkle Schildchen. Es sind dies die Muttertiere der Rebschildlaus, welche ihren Küffel durch die Rinde des Holzes geschlagen hat und so den Pflanzenaft als Nahrung aufsaugt. Die Laus stirbt während des Winters ab, läßt aber unter dem Schutze des Schildchens zahlreiche Eier zurück. Wenn es im Frühjahr wärmer wird, in unserer Gegend Mitte Mai, heben sich die Schildchen an ihren Rändern, und es quillt ein weißer, wolliger Flaum hervor; das sind die ausgeschlüpften jungen Schildläuse, welche mit den jungen Kolonien der Blutlaus Ähnlichkeit haben. Sie nähren sich zunächst von dem Pflanzensaft, welchen sie aus der von der Mutter verursachten Wunde aufsaugen, machen dann eine Häutung durch und verbreiten sich von Ende Juli an über den ganzen Stock, wo sie fast ganz den Charakter der Blattläuse annehmen. Sie scheiden ein klebriges, zuckerartiges Excrement aus, welches allgemein mit Honigtau bezeichnet wird. Von Ende August und im Anfang September suchen sich nun die weiblichen Läuse einen günstigen Platz an dem älteren Holz, sie werden größer und ihre Rückendecke nimmt die Form eines hornartigen Schildchens an. Während sich das Schildchen bildet, es ganz erhärtet, erfolgt die Fortpflanzung; die männlichen Exemplare sterben danach sofort weg, während die Mutterläuse die Eier ausbilden, welche gegen die Einflüsse des Winters unter den Schildern sicher geborgen sind.

Die Rebschildlaus ist dem Weinstock in doppelter Weise schädlich: Zunächst entzieht die Mutterlaus den Reben den eigentlichen Bildungsaft aus der Kambiumschicht, und wenn, wie es häufig vorkommt, die Schildchen dicht beieinander sitzen, so leidet der Weinstock sehr darunter und sein Trieb bleibt schwach. Nicht minder schädlich ist die Laus im Sommer, weniger durch ihren Fraß als durch die ausgeschiedenen Exkremente. Diese klebrige Substanz überzieht die Blattflächen, verstopft die Blattspalten, und so kommt das Blatt durch Ersticken zum vorzeitigen Aufsterben. Ist das Wetter etwas feucht, so nistet sich auf dem Honigtau ein Pilz ein, deren Sporenträger schwarz gefärbt, die Sporen gleich schwarzen Nageleisen sind. Dieser Pilz überzieht mit großer Schnelligkeit die ganzen Blätter, und wird der schwache Belag Rußtau genannt. Dieser Rußtau geht auch auf die Trauben über und gibt diesen zunächst ein garstiges Aussehen, und werden die Trauben ohne jede Vorkehrung, so erhält der Wein einen bleibenden unangenehmen Geschmack und er wird ungemünzt schwer fertig und klar. So liegen in verschiedenen Weingebieten, wo in den Jahren 1900 und 1901 die Schildlaus heftiger auftrat, heute noch Weine des letztgenannten Jahrganges, welche wegen dieser Fehler noch unverkäuflich sind.

In den eigentlichen Weinbaugebieten am Rhein und in Süddeutschland tritt die Schildlaus nur dann in solch schädlichen Mengen auf, wenn der Weinstock unter klimatischen Verhältnissen, Winter- oder Frühjahrsfrost, oder unter sonstigen schädlichen Einflüssen zu leiden hat, z. B. Oidium und Peronosporakrankheit. Sie verschwindet dann wieder, sobald Jahre mit normalen, dem Weinstock günstigen Verhältnissen wiederkehren. Demnach gibt man sich große Mühe, diese beim Vorhandensein energisch zu bekämpfen, damit der bereits geschwächte Weinstock durch die Schildlaus nicht noch mehr entkräftet werde. Die Vernichtung der Laus geschieht im Frühjahr nach dem Schnitt der Reben, welcher im Februar und März stattfindet. Das abfallende Holz wird sorgfältig gesammelt und außerhalb der Weinberge verbrannt. Das bleibende wird mittels scharfer Bürsten von den Schildern gereinigt und mit einer Schwefelölösung abgewaschen. Damit wird dem direkten Schaden der Rebschildlaus vorgebeugt, indem ihre nächste Brut vernichtet wird. Ebenfalls Gewicht wird darauf gelegt, dem Schaden durch den Rußtau vorzubeugen. Dies ist um so einfacher, da gegen diesen Pilz dieselben Mittel wirksam sind, welche gegen Oidium und Peronospora angewendet werden, und dies sind Bestäubung mit Schwefel und Bespritzen mit Kupferalkaliblühe. Letztere hat nun in ihrer Wirkung den Vorzug, was sich im Jahre 1901 deutlich erwiesen hat, denn die Moste aus mit Kupferalkali gespritzten

Weinbergen ergaben noch immer ziemlich reine Weine. Zahlreich sind die natürlichen Feinde der Schildlaus, besonders sind es verschiedene Schlupfwespen, welche ihre Eier in die Muttertiere legen und deren Nade entweder die alte Laus oder die den Eiern entschlüpfende Brut verzehrt. Die Stachwanze zieht ihnen ebenfalls sehr nach, diese frisst die Schildläuse mit dem Küffel an und laugt sie leer.

Mehr als die Reben in den Weinbergen haben die Spaltereben an den Häusern daran zu leiden. Hier ist oft die Ursache in der Trockenheit des Bodens zu suchen. Vielfach wird das Regenwasser vom Dach abgeleitet, und die nächste Umgebung der Stöcke ist mit einem Steinpflaster bedeckt, so daß es dem Weinstock mehr oder weniger an Wasser fehlt; ebenso wenn der Weinstock Mangel an Nahrung leidet. Selten und auch dann nur vorübergehend, nistet sich die Schildlaus an einem gesunden Weinstock ein, deshalb ist eine gute Pflege des Stockes das beste Vorbeugungsmittel gegen die Rebschildlaus.

## Kleinere Mitteilungen.

### Folgen der unreinlichkeit im Pferdestall.

Die Pferde müssen rein und in jeder Hinsicht sorgfältig gehalten werden. Die Haut des Pferdes ist durch tägliches Putzen von allen Ungeheuerlichkeiten frei zu halten. Überzieht sich die Haut mit Schmutz, so hört ihre Tätigkeit und damit das Gedeihen des Pferdes auf. Werden die Rippen, Tränngeschüre usw. nicht sauber genug gehalten, so verleidet man dem Pferde das Futter. Es frisst nicht mehr mit dem gebührenden Appetit, läßt gewöhnlich Futterreste in der Krippe, nützt also das genebere Futter nicht vollständig aus.

**Rindermaß mit rohen Kartoffeln.** Die ersten Kartoffelgaben werden in der Höhe von 10 kg pro Stück und Tag morgens verabfolgt. Nach Verlauf einer Woche kann man diese Ration auf etwa 15 kg steigern. Zunächst werden die Kartoffeln nur morgens verabreicht. Eine Tränke ist nach der Kartoffelfütterung nicht am Platze, weil leicht Trommelsucht entstehen kann. Das Mittagfutter besteht aus Trockenhäfeln, dem die ganze Ration an Krautfutter beigebracht ist. Unmittelbar nach dem Mittagfutter wird getränkt. Ist noch Grünfutter vorhanden, so kann man dieses als Abendfutter verabreichen. Fehlt dieses, so wird auch abends Kleehäfel mit Krautfutter gereicht. Man fügt jedoch bald zu dem Abendfutter noch eine Kartoffelgabe von etwa 10 kg pro Stück hinzu. In den letzten zwei bis vier Wochen kann man dagegen die Morgen- und Abendfütterung ausschließlich aus Kartoffeln bestehen lassen. Stellt sich bei einzelnen Tieren Durchfall ein, so entzieht man ihnen ganz oder teilweise die Kartoffeln, bis das Übel beseitigt ist. Im allgemeinen braucht man dieses jedoch nicht zu sehr zu fürchten; die Tiere nehmen große Mengen von Kartoffeln mit Leichtigkeit auf und verdauen sie auch, wenn sie sich erst an dieses Futter gewöhnt haben. Für ein Stück Vieh von 600 kg Lebendgewicht sind etwa 20 Z. Kartoffeln nötig.

**Magen- und Darmkatarrh bei Schweinen** kommt häufiger vor, als angenommen wird. Die Ursachen sind schlechtes, verdorbenes, sehr schwer verdauliches Futter, Überladung des Magens, Erkältungen und sonstige Umstände, welche Störungen und Neigungen der Verdauungsorgane hervorrufen können. Diese Umstände muß man daher, soll eine Heilung stattfinden, zuerst abstellen. Gibt man dazu eine leicht verdauliche Krankentrost und gewährt Aufenthalt in einem gesunden und luftigen Räume, so wird dadurch in den meisten Fällen die Krankheit überunden werden. In schweren Fällen soll man stets einen Tierarzt herbeiholen.

**Zur Schafmast.** Die Mastung muß in drei bis vier Monaten beendet sein; denn dauert sie länger, so geht ein Teil des Gewinnes verloren. Es gilt dies jedoch nur für ältere Tiere, da Lämmer und Jährlinge, solange sie nicht vollständig ausgewachsen sind, durch die Vermehrung der Körpermasse bei der längeren Mastzeit höchst selten eine Verminderung des Gewinnes verursachen. Mastschafe werden nach dem lebenden Gewicht und dem ungefähren Gehalt an Talg beurteilt. Letzterer wird mittels des durch die Übung verfeinerten Taßgefäßes richtig abgeschätzt. Die Stärke und Festigkeit der Fettschicht unter der Haut macht sich besonders an den Rippen, Hüften und der Schwanzwurzel erkennbar. Z.

**Wie alt soll eine Ziege werden?** Im dritten Lebensjahre stoßen die Ziegen die Milchdrüsen ab und können dann erst als vollständig entwidelt angesehen werden, obgleich sie schon zu Ende des zweiten Jahres ihre volle Größe erreicht haben. Im dritten und vierten Jahre ist die Milchergiebigkeit der Ziegen am größten, jedoch steigt diese bei einzelnen Tieren auch bis auf fünf Jahre. Länger als zehn Jahre sollte man jedoch keine Ziege behalten.

**Wafgeschwüre der Kaninchen** sind in der Regel die Folge mangelnder Bewegung. Man versteht darunter Entzündungen des Unterhautzellengewebes, welche sich zu starken Geschwülsten erweitern. Um eine Behandlung der kranken Stellen zu ermöglichen, schneidet man die Haare auf der Geschwulststelle und um diese herum ab und öffnet die Geschwulst durch Einschnitt mit einem sehr scharfen Messer. Der darin enthaltene Eiter wird sorgfältig ausgedrückt und die Wunde mit reinem, lauwarmen Wasser ausgewaschen. Letzterem setzt man einige Tropfen fünf prozentige Karbolsäure zu. Die Wunde hält man zwei bis drei Tage offen und erst, wenn man sich überzeugt hat, daß aller Eiter daraus entfernt ist, überstreicht man diese mit Jodoform-Kollodium, wonach schnelle Heilung erfolgt. Ein Vorbeugungsmittel gegen dieses Leiden ist regelmäßige Bewegung und die Verabfolgung von Schwefelpulver, wovon man täglich den Tieren eine Weisheit in das Futter mischt. R. Z.

**Nissen in der Kanarienhähe.** Schon bei der Einrichtung der Hekt muß sorgfältig darauf geachtet werden, daß keine Willenbrut vorhanden ist, da eine Befestigung der Parasiten zu einer Zeit, wo Eier oder Junge vorhanden sind, sehr schwierig ist. Gelinde Mittel haben keinen Erfolg, Robitalmittel aber in der Regel einen penetranten Geruch und können deshalb nicht angewendet werden, ohne die Erfolge der Zucht in Frage zu stellen. Sind nun doch Willen während der Zucht zu bemerken, so muß wohl oder übel eine gründliche Reinigung des Hecks vorgenommen werden. Fußböden, Futter- und Tränngeschüre, Sitz- und Schaukelstangen sind mit Sodalaugung zu waschen und nachher mit Nadel zu streichen. In die Nester, unter die Jungen und zwischen die Geseider der Eltern muß Insektenpulver gereut werden. Ist die Brut flugig, dann wird nochmals gründlich gereinigt, die Nester werden verbrannt und neues Nistmaterial wird beschafft und tüchtig mit Insektenpulver bestreut. Auch der Käfig wird vorher mit funfprozentiger Kreolinlösung gewaschen. Es.

**Pflege der jungen Kleefelder im Winter.** Die Pflege der jungen Kleefelder im Winter beschränkt sich darauf, schwächliche Saaten durch eine geeignete Kopfdüngung zu unterstützen und aufzuhelfen. Daß ältere Kleefelder zur Kraft-erhaltung häufiger eine entsprechende Kopfdüngung erhalten müssen, bedarf keiner weiteren Auseinandersetzung. Mit dem Beginn des Wachstums im Frühjahr sind dann die Kleefelder zu untersuchen, um festzustellen, ob der Frost Schaden verursacht hat. Macht man die Wahrnehmung, daß die Wurzeln stellenweise gelockert sind, aber noch mit einzelnen Faserwurzeln fest im Boden haften, so muß das Feld, nachdem es hinlänglich abgetrocknet ist, mit einer schweren Walze überzogen werden. Die Pflanzen werden dadurch wieder an den Boden angepreßt und treiben dann nicht selten an den Stempelknotten, welche an dem Boden liegen, neue Wurzeln. Lockere Bodenanteile neigen mehr zum Ausfröhen, und ist daher für diese das Beweiden mit Rindvieh zu empfehlen. W.

**Die Baumscheiden der Obstbäume über Winter** mit frischem Stalldünger zu umgeben, ist immer noch ein landläufiger Gebrauch, der den Bäumen, ob jung oder alt, nur schädlich ist, er sollte daher vernünftigerweise unterbleiben. Denn der vermeintliche Schutz gegen die Strenge des Winters verwehrt nicht nur die oft hoch eingepackten Bäume und kommt mehr den Mäusen, Wühlmäusen, Werrern und Engerlingen zugute, als den Bäumen. Gut angewachsene Apfel- und Birnbäume bedürfen in Lagen, wo die Wintergetreide gut durch den Winter kommen, eines solchen Schutzes nicht. Gilt es dagegen, hat im Herbst gepflanzte Bäumchen zu schützen, dann ist jedes andere Deckmaterial dem frischen Stallmist vorzuziehen, namentlich Nistenselze mit Laub, verrotteter Dünger und besonders Torfmoos. Die düngende Wirkung solcher Mistumschläge muß auch mehr schaden als nützen, weil das Übermaß des



in den Boden gelangenden tierischen Stoffs für Holzgewächse tatsächlich Gift ist. Jeder, der seinen Bäumen Aufmerksamkeit schenkt, kennt jedenfalls die freckstranken Krüppel von Obstbäumen in Gemüsegärten. Holzgewächse müssen mit Mineralnährstoffen begünstigt werden, mit Kalk, Mische, Phosphaten und oxydriertem Stickstoff, wie er in altem Kompost enthalten ist. W. M.

**Unfruchtbare Bäume zum Fruchttragen zu zwingen.** Unfruchtbare Bäume können durch das Niederbeugen der Äste zum Tragen gebracht werden. Die Arbeit besteht darin, daß man die zu stark ins Holz wachsenden ein- oder höchstens zweijährigen Triebe mit ihrer Spitze, ohne diese zu beschneiden, nach dem Boden zu neigt und sie so in Vogenform an dem zunächst befindlichen Ast mit Bast oder Weide befestigt. Die anzuzweihende Krümmung richtet sich nach dem mehr oder weniger starken Wuchs des Baumes. Ist der Baum üppig im Wuchs, so kann ohne Gefahr die Mehrzahl der starken einjährigen Triebe so stark gebogen werden, daß der Endpunkt fast den Anfangspunkt berührt, wodurch ein geschlossener Vogen entsteht. Die Folge des Niederbeugens ist, daß sich aus dem jungen Holz Fruchttruten, Fruchtspitze und Fruchttaugen bilden. Man darf das Viegen aber nicht bei allen Ästen eines Baumes anwenden, weil er sich sonst durch Fruchttaugen erschöpfen kann. E.

**Das Treiben abgebrochener Pfälzenwege** findet immer mehr Liebhaber. Durch das Treiben werden Zweigteile frühblühender Hölzer angereizt, mitten im Winter Blätter und Blüten hervorzubringen. Man bricht zu diesem Zweck Zweige mit Knospen von verschiedener Größe ab, und zwar am besten zu einer Zeit, wo es bereits einigemal gefroren hat, und stellt sie in ein Gefäß mit Wasser, möglichst nahe an das Licht in eine Temperatur von 15 bis 20° C. Alsdann hat man weiter nichts zu tun, als das Wasser alltäglich zu erneuern oder wenigstens frisches Wasser nachzugießen, so daß das Gefäß immer gefüllt ist. Solches ist unbedingt nötig, wenn man zufriedenstellende Erfolge erzielen will. Zur längeren Frischerhaltung des Wassers empfiehlt es sich, kleine Eisstückchen in dasselbe zu werfen. Wenn irgend möglich, überspritze man täglich ein- bis zweimal die Zweige mit einem Zerstäuber; das Treiben ist dadurch viel sicherer. Der Vorsicht halber stelle man lieber die Zweigbehälter, die tagsüber möglichst zwischen Fenstern zu stellen sind, nachts ins Zimmer zurück, damit sie weniger dem Frost ausgesetzt sind. Namentlich ist diese Vorsicht bei in der Entwidlung schon mehr vorgeschrittener Zweige zu beachten. Abgebrochene Zweige eignen sich zum Treiben weit besser als abgeschnittene, weil durch das Brechen mehr Holzsaft und Saftgefäße bloßgelegt werden und die Bruchstelle zum Aufsteigen des Wassers besser geeignet ist als eine glatte Schnittfläche. Besonders zum Treiben geeignete frühblühende Hölzer sind der gemeine spanische Flieder, der persische Silberflieder, der Seibellast oder Kletterbals, der Ahorn, und zwar Acer rubrum L. und A. dasycarpum Ehrh., die Kornelrösche, der Schneeball, die Traubenrösche, auch Faulbaum genannt, und die Schlehe, namentlich auch Kirchen und Apfel. W. M.

**Früh verpflanzte Erdbeeren bei Frostwetter.** Der Frost hat die Eigenschaft, noch nicht angewurzelte Pflanzen noch mehr zu lockern und deren Wurzeln über die Erde zu heben. Sehr starker Frost hebt schwächere Pflanzen sogar ganz aus der Erde, insbesondere aber im Februar und März, wo dergleichen Pflanzen nicht selten an der Winterfenne verderben. Auch bei frisch gepflanzten Erdbeeren kommt solches vor, bisweilen sogar schon im Herbst, so daß, wer im Spätsommer und Herbst Erdbeeren gepflanzt hat, nachsehen soll, ob diese vom Frost gehoben wurden. Ist solches der Fall, so sind die Pflanzen wieder in die Erde zu drücken. Ein Bestreuen der Beete mit Nadelstreu, verrottetem Dünger oder Humus mildert die Stärke des Frostes und ist deshalb sehr zu empfehlen. E.

**Schnittlauch zu vermehren.** Den Schnittlauch, Allium schoenoprasum, kann man entweder durch Teilung der Stöcke vermehren oder aus Samen ziehen. Das Teilen der Wurzelstöcke, unter welchen man nur alte Pflanzen zu verstehen hat, kann im Herbst und Frühjahr geschehen. Man pflanzt die geteilten Pflanzen in Reihen, die 15 bis 20 cm untereinander entfernt sind, oder sät damit Rabatten ein. Alle zwei bis drei Jahre

muß die Teilung der Stöcke wiederholt werden. Um auch Schnittlauch im Winter zu haben, hebt man im Herbst mehrere Pflanzen aus dem Lande, schlägt sie einige Wochen im Keller in Sand ein und pflanzt sie dann in Töpfe, die man in ein warmes Zimmer stellt. Die im Lande bleibenden Pflanzen sind im Oktober mit einer Schicht kurzen Mistes zu bedecken, nachdem man die Blätter abgeschnitten hat. Will man Schnittlauch durch Samen vermehren, so sät man letzteren in ganz flache Rillen in ein Mistbeet oder etwas später gleich in das freie Land. Die Behandlung ist die gleiche als bei anderen Zwiebelgewächsen. K.

**Artischockenuppe mit Eierkisch.** Zwei frische Artischocken werden gepuzt und in leicht gesalzenem Wasser so weich gekocht, daß sich sämtliche Blätter und Kalern leicht entfernen lassen. Ein Zwiebel wird würfelig geschnitten und in Butter angechwimt, dann gibt man zwei Eßlöffel Mehl (besser als Wehl) daran, röhrt dies ebenfalls, fügt die in Scheiben geschnittenen Artischocken darauf, füllt mit 2 l weißer Fleischbrühe auf und läßt die Suppe langsam eine Stunde von der Seite kochen. Dann zieht man sie mit 1/2 l Rahm ab, in dem man sechs bis acht Tropfen Maggi Würze und zwei Eigelbe zer schlagen hat, streicht die Suppe mit einem Holzlöffel durch ein Tuch und stellt sie warm. Inzwischen schneidet man eine halbe Zwiebel in feine Scheiben, blanchiert und dünstet sie mit ein wenig Fleischbrühe recht weich, worauf man sie durch ein feines Sieb streicht. Dies Zwiebelmehl verrührt man mit zwei ganzen Eiern, sowie ein wenig Milch und würzt es mit drei Tropfen Maggi Würze. Dann streicht man kleine Becherformen gut mit Butter aus, füllt sie mit der Eiermasse und läßt diese im Wasserbad stocken. Ist das Eiergelee erkaltet, nimmt man es aus den Formen, schneidet es zu dünnen Scheiben und richtet die Suppe darüber an. Man achte darauf, daß das Eiergelee beim Garmachen nicht ins Kochen gerät, weil es sonst aufgeht und bläsig wird. A. M. W.

**Das Schimmelwerden der Würste und Schinken zu verhüten.** Häufig kommt es vor, daß Würste und Schinken schimmelig werden, wenn sie auch nur kurze Zeit in einem etwas feuchten Vasale aufbewahrt wurden. Um diesem Übelstande vorzubeugen oder ihn, wo er eingetreten ist, zu beseitigen, ist nichts empfehlenswerter, als gewöhnliches Kochsalz in einem tiefen Keller mit so viel Wasser zu übergießen, daß ein dünner Brei entsteht, und mit diesem Salzbrei die schimmlichen Würste dünn anzustreichen. Der Schimmel verschwindet sofort, und nach einigen Tagen überziehen sich die Würste mit feinen Salzkrustallen, die weiterer Schimmelbildung vorbeugen. Man verfährt ebenso, um den in den Gelenken der Schinken auftretenden Schimmel zu beseitigen. E. v. r.

**Etwas für Silvester.** Ausgedeckene Vöden. Man schlägt drei Eier, etwas Rint und 125 g Zucker tüchtig durch, gibt zwei Eßlöffel Arrak und so viel feines Weizenmehl hinzu, daß man einen glatten, steifen Teig, welcher sich gut ausrollen läßt, erhält. Man rollt ihn ganz dünn aus, schneidet mit einem Backrädchen lange schmale Streifen, dreht diese zu einer Vode, gibt sie sofort in kochendes Backett und läßt sie braun backen. Zu einem Glase Punsch schmecken sie ausgezeichnet. — Silvester-Krapfen. Aus folgenden Ingredienzien bereitet man einen Teig: 500 g feines Weizenmehl, vier Eiblotter, fünf Eßlöffel zerlassene Butter, zwei Eßlöffel Rum, 25 g feinen Zucker, etwas Zitronenschale, eine Prife Salz, reichlich 1/2 l lauwarme Milch und 50 g in lauwarmen Milch aufgelöste Brezhefe. Sämtliche Ingredienzien müssen erwärmt werden, wie auch der Kuchen an erwärmer Stelle zubereitet werden muß. Man schlägt den Teig so lange, bis er Blasen wirft, rollt ihn alsdann auf einem erwärmten Küchentisch messerrückendick aus, sticht mit einem kleinen Glase runde Kuchen aus, oder schneidet längliche, auch viereckige Kuchen aus, welche man auf ein mit Mehl bestäubtes, erwärmtes Brett legt und an erwärmer Stelle aufgehen läßt. Alsdann bäckt man sie in siedendem Backett auf beiden Seiten hellbraun, legt sie zum Abtropfen auf Fließpapier und gibt sie, reichlich in Zucker gewälzt, ungefüllt, oder auch zur knappen Hälfte aufgeschnitten und vorsichtig mit einer Köpfspeise Schlaglabne oder Fruchtmarmelade gefüllt, zu einem Glase Punsch. — Sandorte (zu einem Glase Punsch vorzüglich). 250 g frische Butter werden zu Schaum gerührt, dann gibt man 750 g feinen Zucker und vier ganze Eier hinzu.

Nachdem dies tüchtig geschlagen ist, gibt man nach und nach 250 g trockenes Kartoffelmehl und die abgeriebene Schale einer kleinen Zitrone hinzu. Die Masse rührt man noch eine Stunde, gibt sie sodann in eine mit Butter ausgestrichene, mit Semmelmehl ausgestreute Form und bäckt dieorte ganz langsam bei nicht zu starker Feuerhize 1 1/2 bis 1 3/4 Stunde. — Wein-Punsch. Man erhitzt zwei Flaschen Rheinwein bis zum Kochen, gibt 1/2 l starken Tee, die abgeriebene Schale einer Zitrone, den Saft derselben, 300 g Zucker, und 1/4 l guten Rum hinzu, läßt das Ganze nochmals bis zum Kochen kommen und serviert den Punsch sofort. — Silberer-Punsch. Man tut zwei Pfund zer Schlagener Hut Zucker in ein Gefäß, gibt die abgeschälte Schale einer kleinen Zitrone und 1/2 l guten Rum hinzu, läßt das Ganze so lange bedeckt stehen, bis der Zucker völlig zergangen ist. Alsdann kocht man 1 l Weißwein mit ebensoviel Wasser auf, gießt dieses auf den geschmolzenen Zucker, gibt den Saft von drei Zitronen durch ein Mulltappchen hinzu, entfernt die Zitronenschale und gibt den Punsch zur Tafel. M. M.

## Frage und Antwort.

### Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage dieses Blattes sehr ange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für die Leser nur zwei, wenn dieselbe drücklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Vorauszahlung beigelegt sind. Zufolge findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht bearbeitet.)

**Frage 147.** Ein Birnbaum wird während der Blüte sehr von Ameisen heimgeleitet; wie hind diese davon abzuhalten? J. M. in D.

**Antwort:** Außer den Ameisen werden an Ihrem Birnbaum auch noch andere unliebsame Gäste zu finden sein, die Blattläuse, und beide Übel deuten darauf hin, daß an dem Baume irgend etwas nicht in Ordnung ist. Die Birnen, namentlich die edleren Sorten, sind eine Frucht des wärmeren Südens; wenn nun der fragliche Baum von einer empfindlichen Sorte ist, so behagt diesem wohl das kalte Klima nicht, weshalb er den allgemeinen Feinden und Krankheitsheer mehr ausgesetzt ist. Es muß nun danach getrebt werden, durch besonders liebevolle Pflege die Mängel des Klimas auszugleichen. Der Dung ist am besten in Form von kräftiger Komposterde zu geben; im Winter ist der Baum mit einer Schmierleisenbrühe abzuwaschen, und sobald im Frühjahr rauhe Winde gehen, ist der Baum, wenn es ein Pergbaum ist, etwas zu schützen. Gerade die Saftstockungen im Frühjahr sind den edleren Birnbäumen sehr schädlich, der Wuchs bleibt ein schwacher und zieht das Ungeziefer mehr an als ein kräftiger, üppiger Trieb. Schlegel.

**Frage 148.** An unseren Weinreben zeigen sich braune blanke Stellen; wenn man sie abstragt, sehen sie grau-weiß aus. Ist jense ein Stiel zur Ansicht mt. Was ist zu machen? J. M. in D.

**Antwort:** Das beiliegende Rebholz war mit der Rebfaulhaus bedeckt. Die Reben müssen während des Winters mit einer Würste abgerieben und das befallene Holz mit einer Schmierleisenbrühe (200 g Schmierleise auf 10 l Wasser) abgewaschen und dann mit Kalkmilch bespritzt werden. Außerdem ist der Stock gut zu düngen und sorgfältig zu pflegen, denn meistens ist Erkrankung oder Nahrungsmangel des Stodes die Ursache, welche den Schilbläusen sehr zusetzen kommt. Schlegel.

**Frage 149.** Was hat größeren Nährwert, Brude oder Runkelrübe? W. B. in Gf.

**Antwort:** Die Runkelrübe kommt als Futtermittel hauptsächlich wegen ihrer stickstoffreichen Nährstoffe in Betracht. Sie ist überaus wässerig und enthält durchschnittlich kaum 12% Trockensubstanz. Das andere, gleichzeitig mit der Runkelrübe verabreichte Futter muß daher stets stickstoffreich sein. Man benutzt sie sehr gern für die Mästung von Ochsen und Rindern, weniger gern bei Schafen, die ein wässeriges Mastfutter nicht so gut vertragen. Einen gleichen Wasser-gehalt vorausgesetzt, übt die Brude eine ungleich bessere Nährwirkung aus als die Runkelrübe. Besitzt sie doch einen höheren Gehalt an Trocken- substanz und ist bis zu 96% verdaulich. Die Brude wirkt besonders günstig auf die Milch- produktion, verleiht der Milch aber leicht einen strengen Geschmack. E. Br.



