



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 2.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1918.

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

## Die Besteinfassung.

Von R. Schwarz. (Mit drei Abbildungen.)

Heute komme ich meinem Versprechen nach und führe den Lesern unseres Blattes aus der großen Zahl mehr oder minder angebrachter und mehr oder minder bekannter Besteinfassungen drei Arten aus Glas und Stein im Bilde vor. Da ist erstens eine Einfassung aus Biersteinen, die überall da, wo solche Steine ohne zu große Frachterhöhung erhältlich, wohl empfohlen werden kann (Abbildung 1). Daß sie etwas stark nach Verzierung aussieht, verschlägt an sich nichts, verlangt aber, daß das Beet selbst und der ganze Garten dazu passen, daß sie gleichsam ein Schmuckstück für den Beschauer bilden. Denn die Hauptzierde für den Garten soll dessen Pflege, Ordnung und Sauberkeit bilden. In diesem Sinne mag auch die in Abbildung 2 dargestellte Flascheneinfassung zulässig sein, zumal in Fällen, wo man eine größere Zahl zerbrochener Flaschen nützlich verwenden möchte. Jedenfalls streift diese Art der Einfassung schon ein wenig den Charakter des Absonderlichen und dürfte nicht dem Geschmack eines jeden, besonders nicht einem geläuterten Geschmacke, allzusehr zufagen. Einfacher in ihrer Form sind die Schiefersteine in Abbildung 3, die denselben Dienst tun wie die Biersteine, im Verein mit tüchtigem Ordnung- und Pflegesinn auch kaum weniger zierend wirken dürften. Der einfache Natursinn, der so manchen überflüssigen Zierat aus dem Garten verbannt

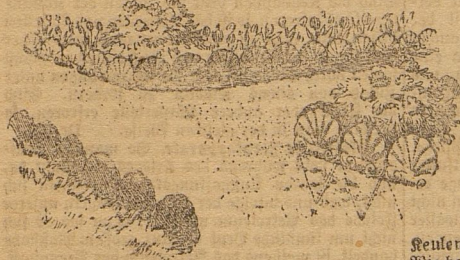


Abbildung 1. Besteinfassung aus Biersteinen.

hat, soll auch hier die Oberhand behalten und mit dem starken Selbstbewußtsein wirken, der in dem niederdeutschen Sprichwort liegt: Wer't mag de magt, un wer't nich mag, de mag't ja wol nich mögen.

## Verwertung einer Schlachtziege.

Von H. W.

Eine Ziege, deren Milchtrag mit der Zeit zurückgegangen ist, gibt noch ein recht gutes Schlachtier ab, zumal wenn sie eine leidlich gute Sommerweide hatte. Daß viele Leute einen Widerwillen

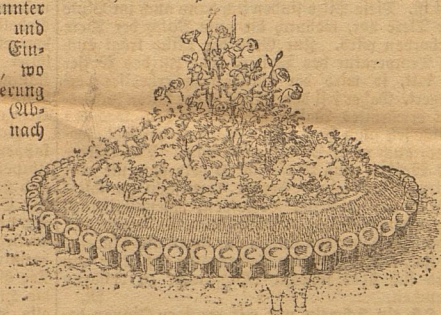


Abbildung 2. Besteinfassung aus zertrümmerten zerbrochenen Flaschen.

gegen Ziegenfleisch haben, ist eigentlich ganz unberechtigt, denn eine Ziege ist nicht nur ein sehr feines Tier, sondern ihr Fleisch ist auch bei richtiger Zubereitung kaum von Hammelfleisch zu unterscheiden, und außerdem läßt es sich auch räuchern. Ein Stück geräucherte Ziegenteule mit Grünholz zusammengeleckt, schmeckt ganz vorzüglich. Das Töten, Ausnehmen und Fellabziehen ist Sache des Schlachters, aber das Zerlegen des Tieres sollte man selbst besorgen oder doch hierzu die Angaben machen können. Zunächst wird der Kopf des Tieres gleich hinter den Ohren abgetrennt und die Zunge entfernt. Dann schlägt man gleich den Kopf der Länge nach auf, nimmt das Hirn heraus und legt es in kaltes Wasser. Nun werden die Vorderbeine glatt herausgelöst, wobei man die Rundung so führt, daß die Schulterblattnochen von Fleisch bedeckt sind. Die unteren Beinenden werden im Kniegelenk abgetrennt. Jetzt wird das Bauchfleisch rechts und links in je einem Stück abgetrennt. Man fährt hierzu die Schnittlinie um die Rippen herum bis an die Keulen und schneidet das weiche, knochenlose Fleisch glatt ab. Als nächstes werden nun die Keulen ausgelöst, die wir zum Räuchern bestimmen. Wie bei den Vorderbeinen, werden die Beinnochen der Keulen im Gelenk abgetrennt. Nun bleibt uns nur der Ziegenrücken mit den daranhängenden Rippen. Ersteren legt man jetzt so auf den Tisch, daß die innere Seite nach oben gelehrt ist. Dann knitt man am Rückgrat entlang auf jeder Seite die Rippen drei Finger breit ein und schneidet diese beiden Rippenstreifen ab. Den Rücken nehmen wir zum Teil als frischen Braten und hauen ihn so zurecht,

daß wir die Nieren noch mit am Bratenstück haben. Das Rückenende mit dem Schwanzansatz bleibt zum Einpöfeln. Aber Talg, den wir finden, wird eingewässert; auch der Darmtalg, der beim Zertrennen der Därme ausgelöst wurde. Der Talg wird gewürfelt und in Magermilch ausgeleckt; erkalte, kann man ihn von der Milch leicht trennen, er gibt ein gutes Bratfett, das sich auch zur Herstellung von Wehlschwichen benutzen läßt.

Der Rücken soll, wie schon gesagt, frisch gebraten werden. Dies geschieht am besten mit einer Beigabe von Borbeerblättern und spanischem Pfeffer. Die braune Kratze wird mit etwas Wein abgeschmeckt. Gibt man dazu Rosenholz oder Teltower Kübchen, so hat man ein ganz delikates Mittagessen. Aus Sparankletsgründen kann man von dem Braten vorher noch einige Koteletts abschneiden, aus welchen man die Knochen löst, worauf man die Koteletts brät und in Beuteln herilliert oder sie in einen Steintopf legt und mit Ziegenmilch zugießt. — Die beiden Vorderbeine werden gleichfalls ausgebeint; das eine ergibt ein braunes Ragout, das andere ein Fritassee; beides herilliert man. Das Halsstück bleibt zum Einpöfeln. Aus dem Kopf bereitet man eine Schüssel Gölze. Hierzu nehmen wir noch Zunge und Herz mit zu. Das gewaschene Fleisch wird mit Suppentraut und Salzwasser sowie einem gereinigten sauberen Kalbsfuß gargekocht. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, würfelt es und gießt die abgelaute und mit Gewürzessig abgeschmeckte Kochbrühe darüber. Auch kann man noch einige Salzgurken und Karottenwürfel sowie Periwiebeln daruntermischen.

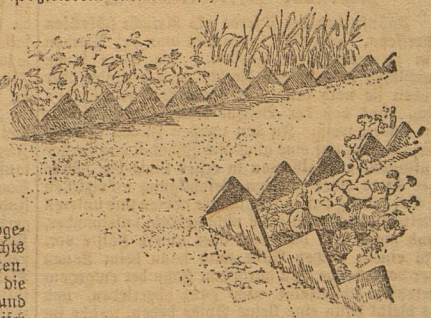


Abbildung 3. Besteinfassung aus zertrümmerten Dach-Schieferplatten.

Die Ziegenleber ist frisch gebraten zu Pellkartoffeln eine Delikatess, doch kann man sie auch zusammen mit etwas Schweinefleisch — zwei Teile Fleisch auf einen Teil Leber — zu Leberwurst verarbeiten. Das Fleisch kocht man hierzu, treibt es durch die Maschine, läßt die rohe, durchgedrehte Leber hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer, Melten, Wurstraum und geschmorten und durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln und füllt die Wurstmasse ent-

weder in Därme, die man dann kocht und leicht amolagiert, oder man füllt die Warmmaße, nachdem man sie im Kochtopf garmacht hat, in kleine Steinöpfe, die man mit Ziegenmilch zugiebt.

Die Ziegenmilch löst sich zu Brauwerk oder Ziegenmilchbrühe verwenden. Noch mehrere Male durch die Fleischmaschine gedreht, gibt man das gehäutete, durch ein Sieb gesiebene Hirn, rohe, geriebene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Mellen und Mustat hinzu, füllt die Masse in die sauber gewaschenen Ziegen Därme, bindet Würste ab, brät sie und fertigt sie im Fett. — Zu Hasche wird die Lunge getocht, gehackt, in einer Mehlschüssel angerichtet und mit Gewürz und Essig abgeschmeckt. — Aus den beiden Bauchlappen macht man je eine Widelwausch. Hierzu breitet man das Fleisch aus, bestreut es mit Salz, Pfeffer, Mellem, geriebenen Zwiebeln und etwas Buchtraut, wickelt das Fleisch dann zu einer festen Rolle auf und umschneidet es. Die Widelwausche werden gepöckelt, bei Gebrauch getocht, in der Brühe erkalten gelassen und in Scheiben aufgeschnitten. Die Kochbrühe bernagt man, um damit Grünsüßholz oder Hülfsfrüchte zu kochen.

Kueht, wenn alle Arbeiten soweit erledigt sind, nimmt man das Einpöckeln vor. Hierzu bernagt man einen großen Steintopf, streut eine Lage Salz hinein, welches man auf das Fild mit 30 g Salzpeter und 50 g Zucker gut durchmischt. Mit dieser Mischung reibt man alle zum Einpöckeln bestimmten Fleischstücke, auch die Keulen und Widelwürste, gut ein. Unten in den Steintopf packt man die beiden Keulen und füllt alle Lücken ganz fest mit kleineren Fleischstücken aus. Auf jede Lage Fleisch streut man eine Lage Salz und schließt zuletzt mit Salz ab. Die beiden langen Rippenmäule werden vor dem Einpöckeln in Portionsstücke geteilt, auch der Hals. Bis auf die vier unteren Beinen werden auch alle Knochenstücke miteneinpöckelt. Haben sie auch nicht viel Fleisch, so geben sie später doch einem Graupen- oder Gemüsegeldicht einen kräftigen Geschmack. Nach zwei bis drei Tagen wird die Pöckelate täglich über das Fleisch gestift, wozu man den Steintopf schräg hält. In etwa drei Wochen sind die Keulen genug gepöckelt und kommen in den Kaud.

Man bleiden zum Schluß noch die vier unteren Beinenden. Diese geben mit Suppentraut einige Keller Kowitlon. Außerdem sind noch die Talggrößen sowie die Kochbrühe der Leber da, das ergibt eine Schüssel voll Grünkraut. In der Leberbrühe troht man Hahnenkräuter ziemlich heiß und gar, gibt die durchgehobenen Talggrößen sowie alle Fleischreste, die sich finden, getocht und durchgedreht hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer, Mellem und Buchtraut, füllt die Masse heiß in eine Schüssel, schneidet nach dem Erkalten Scheiben davon, brät sie in Ziegenmilch und weicht sie zu Pellkartoffeln.

Auf solche Weise haben wir eine Schlachttiere auf's Beste ausgenutzt. Wir haben für manche Woche Fleischgerichte und Aufschnitt, und keine Behörde entsteht uns die Fleischarte, denn Ziegenfleisch ist lartenfrei! Vielleicht ein Grund, daß mancher das ungerechte Vorurteil dagegen aufgibt, denn es schmeckt wirklich sehr gut.

### Kleinere Mitteilungen.

Zahnspitzen der Pferde als Ursache schlechten Fressens. Inzwischen beobachtet man bei Pferden ein unregelmäßiges Fressen. Die Tiere kauen nachlässig und würgen die Nahrung herunter oder geben sie nach dem Kauen als Brei wieder von sich, ohne daß der Behalter einen Grund hierfür zu finden weiß. In den meisten Fällen ist diese Erscheinung auf eine abnorme Zahnbildung zurückzuführen, weshalb man in erster Linie die Zähne der Tiere einer näheren Beschichtigung unterziehen sollte. Häufig passen nämlich die oberen und unteren Reihen der Backenzähne nicht gehörig aufeinander, und meist steht die obere oder untere Hälfte vor. In einem solchen Falle wird dann beim Kauen der vordere Teil durch den Zahn der entgegenstehenden Reihreihe nicht ganz abgerieben, und es bleibt dann eine kleine Spitze stehen, welche im Laufe der Zeit so lang wird, daß sie das Zahnsfleisch des gegenüberliegenden Zahnes trifft und dieses beim Kauen des Futters verunndet, wodurch schließlich Geschwüre entstehen, die den normalen Gebrauch der Reiter und Zähne beeinträchtigen. Am nun die Pferde wieder in den Stand zu setzen, oberhalb zu kauen, bedarf es nur eines Abfeilens oberst der Zahnspitzen, worauf die Geschwüre in den meisten Fällen von selbst wieder

zுகೆಲ್ಲ. Dieses Abfeilen ist nach Bedarf zu wiederholen.

**Daß die Säure die Milch zurückhalten**, hängt nicht von ihrem Willen oder ihrer Laune ab, wie häufig irrigerweise angenommen wird. Es ist wohl zu beachten, daß bei dem Melken nicht allein die Ausleistung des Euters, sondern auch während des Melkens selbst eine weitere Absonderung durch die Milchgänge bedingt wird. Wenn diese nicht eintritt, so sprechen wir von einem Zurückhalten der Milch. Dasselbe geschieht aber unwillkürlich, und zwar infolge mannigfacher Einwirkungen. Dazu gehören eine nachlässige und verkehrte Behandlung des Euters, ein ungebübes oder schonungsloses Melken, welches dem Tiere Schmerzen verursacht, irgendein plötzlichem Erbrechen, eine plötzliche Abkühlung oder Erkältung oder andere Einflüsse. Durch solche Zufälle wird die Milchabsonderung aufgehoben; die Quelle ist gleichsam verstopft, was man an dem augenblicklichen Zusammenstumpfen der Striche wahrnehmen kann. Wenn trotz Manierens des Euters und anderer Kunstgriffe keine Milch mehr kommen will, so ist das eben ein Anzeichen, daß sich keine mehr bildet. Dagegen ist mit Gewalt am allerwenigsten etwas auszurichten. Es gilt nur, die nachteiligen Einflüsse zu beseitigen, beim Melken mit schonender Sorgfalt und Sachkenntnis vorzugehen und den Tieren eine sanfte und fremdliche Behandlung angedeihen zu lassen.

**Tränken und Milchabsonderung.** Das Tränken des Viehes übt einen großen Einfluß auf die Milchabsonderung aus. Es gilt demnach durchaus nicht gleichgültig, welches Wasser das Tier erhält. Ist das Tränkewasser unrein oder sogar verdorben, was ja schon Magen- und Darmerkrankungen erzeugen kann, so wird auch die Milch weniger, und sogar die Güte der Milch wird dadurch erheblich beeinträchtigt, so daß der Rahm flüchtig wird, nicht mehr gebraucht werden kann und ganz mit Milchsäure ist. Diese Milze finden sich dann auch im Blute der Tiere vor, wodurch die gute Milch der Tiere verdorben wird. Zur Güte der Milch trägt auch die Temperatur des Wassers bei. Ist das Wasser zu kalt, so wird der Milchtrag erheblich verringert. Daher soll den Kühen in der kalten Jahreszeit erwärmtes Wasser gereicht werden, was das Viehlieb auch dem kalten Getränk vorzuziehen, wodurch auch mehr Milch erzielt wird. Die Wärme des Wassers muß 20 bis 25° C betragen, nie aber unter 10° C sein. Ferner vermischt zu kaltes Wasser nur zu leicht Verdauungsstörungen, Blähungen, Reizungen, Störungen, Kolliken u. dgl. Man gebe daher den Kühen nur laues und sauberes Wasser, das die richtige Temperatur hat, und man wird sich über kälte Milch nicht zu beklagen brauchen.

**Ist ein Schwein nur mit wenigen Finnen behaftet, so ist dies äußerlich nicht erkennbar, wozu aber, wenn schon viele Schmarotzer vorhanden sind. Letzteres ist durch die matten Schleimhäute der Augen, des Males sowie durch rauhes Gucken, Atembeschwerden, schlaffe Bewegung und zeitweilige Appetitlosigkeit des Tieres zu erkennen. Bei stark vorgeschrittener Anpöckung zeigen sich auch einzelne Finnen dicht unter dem Schleimhautüberzug der Zunge. Solche Schweine sind sofort zu schlachten, weil die Mähnung nicht löhrend ist, da sich nur wenig Fleischsaft bei den stark befallenen Tieren zeigt. Außerdem wird das Fleisch, je länger das Tier am Leben bleibt, mit immer mehr Finnen durchsetzt und verliert dadurch erheblich an Wert. Eine Heilung ist undurchführbar. L.**

**Zur Pflege der Ziege.** Es ist ein weit verbreiteter Irrtum, daß die Milchergiebigkeit der Ziege nur von der Rasse abhängt, und mancher kauft nur für teures Geld eine Ziege, etwa eine Saanenziege oder eine Toggenburger Geiß, und findet später zu seinem Arger, daß der Vorteil nur gering ist. Woher kommt das, da die genannten Ziegenrassen doch mit Recht im besten Ruf stehen? Es kommt von der schlechten Pflege. Während jedermann seine Kühe mit Kraftfutter füttert, wenn er gern eine hohe Milchmenge erzielt, sollen die armen Ziegen in vielen Fällen nicht nur von schlechtem Heu und dünnem Spülwasser leben, sondern dabei auch tüchtig Milch erzeugen. Das ist denn doch mehr, als man selbst von der gemäßigten Geiß verlangen kann. Durch gute Pflege und kräftiges Futter wird eine solche Geiß zwar nicht gut, aber doch besser, und ebenso sicher ist es, daß durch schlechte Pflege und schlechte Ernährung auch die beste Saanenziege herunterkommen und nur wenig Milch geben kann. Es ist nun sehr zu

wünschen, daß Saanenziegen, besonders Böden, zur Hebung unserer Schäge und zur Vermehrung der Inzucht eingeführt werden, aber die bessere Pflege muß damit Hand in Hand gehen, wenn andauernde Erfolge erzielt werden sollen. E.

**Ein Mittel gegen das Jungkaininchensterben.** Wie nie vorher hat in diesem Jahre die Bedange der Jungkaininchen durch Seuchen heimgeklagt worden. Überall hört man Klagen über Massensterben. Heute noch sieht man den Tierchen nichts an, und morgen liegen sie tot im Stall. Es schien kein Kraut gegen diese Seuche gemachsen. Nur immer wieder hieß es, so lesen wir in der „Weimarischen Landes-Zeitung“, desinfiziere, füttere nicht ausschließlich Grünfutter in größeren Mengen auf einmal und züchte nur mit völlig gesunden Tieren. Auch unter meinem Bestande begann in diesem Jahre das Sterben, wo mir doch fünf Jahren kein Tier bedarig eingegangen war. Kaltlos stand ich diesem Bärgeengel gegenüber. Da gab mir ein alter, erfahrener Fährer den Rat: Besuche es einmal mit Khababarbest! Viel Vertrauen hatte ich gerade nicht, aber versucht konnte es ja schon werden; Schaden konnte es auf keinen Fall, denn fünfzig bringen die Tiere ja doch ein. Als nun wieder ein Tierchen sich in der Ecke herumdrückte, von einer Seite auf die andere fiel und den Kopf in den Nacken warf, da wurde es probiert. Ein Teelöffel Khababarbest, aus der nächsten Apotheke geholt, mit etwas Wasser vermischt, wurde dem Patienten eingegeben, der Leib gelinde massiert und die Glieder etwas gestreckt. Natürlich wurde das Tierchen von den übrigen abgetrennt. Schritt wurde nun der Patient beobachtet, und siehe, schon nach ein paar Stunden zeigte sich das Wunder: das Tierchen begann sich wieder aufzurichten, stieg an, von den vorgelegten saftigen Kräutern zu naschen und sprang am andern Tage wieder ebenso lustig unter als die gesunden Geschwister. Ich habe das einfache Mittel seitdem häufig angewendet, und mir ist es gut wie kein Tier mehr eingegangen. Sobald bei einem Tier sich die üblichen Anzeichen bemerkbar machen, gleich bekommt es einen Teelöffel Khababarbest. Auch wir möchten jedem Kaininchenzüchter raten, sich dieses einfache, blutige Mittel im Hause zu halten und bei nächster Gelegenheit einen Versuch damit zu machen.

**Gegen das Ertrieren der Kämme und Kehlslappen der Fährer.** Die von Fahren nicht bedeckten Körperteile der Fährer, namentlich die Kämme und Kehlslappen, sind im Winter leicht der Gefahr des Ertrierens ausgesetzt, was den Tieren nicht nur heftige Schmerzen bereitet, sondern auch das Gielegen der Fahren und das Areten der Fährer beeinträchtigt, mühen die Zucht ungünstig beeinflusst. Die Gefahr des Ertrierens ist um so größer, wenn die Fährer nichts in zu warmen Ställen stehen, also im Großtrieballe oder gar in künstlich erwärmten Stallungen; denn dann sind diese Teile um so empfindlicher, wenn sie am Tage in die Winterkälte hinauskommen. Auch dadurch tritt das Ertrieren oft ein, daß beim Waschtinken die Kämme und Kehlslappen ins Wasser eintauchen, was besonders bei großkammigen Fährern der Fall ist. Man beugt dem Eintreten des Ertrierens am besten vor, wenn man die Tiere nicht durch zu warme Stallungen vermischt. Sind die Kämme erfroren, so bringt man die Fährer nicht etwa sofort in einen warmen, sondern zunächst in einen kühlen Raum, in welchem man die erfrorenen Teile vorsichtig mit kaltem Wasser oder Schnee wäscht, bis sie aufgetaut sind, und dann mit Glyzerin oder einem milden Fett einreibt. Sind die Kehlslappen oder die Zaden der Kämme bereits erfroren, so ist das Abherben und Abkauen dieser Teile nicht zu verhindern; man sucht daher dasselbe zu beschleunigen und die Heilung möglichst schnell durch Glyzerin- oder Fetteinreibungen unter Zusatz von etwas Azeolin zu fördern. Sind die Füße oder andere Körperteile erfroren, so verfährt man in der gleichen Weise. Dr. W.

**Elektrische Bratapparate.** So mancher Bratapparat sieht während des Krieges unbenutzt aus, und die teuren Anschaffungskosten verzielen sich nicht, weil uns infolge der Sperriestregeln unserer Feinde das Petroleum mangelt; denn es ist sich nicht um künstliche Brut in ganz großem Maßstabe handelt, ist meistens das Petroleum der Brennstoff, mit welchem die Apparate geheizt werden. Nun mangelte uns aber das amerikanische Petroleum gänzlich, und das rumänische, das seit der Besetzung Rumaniens durch unsere Truppen uns wieder, wenn auch nicht in sehr großer Menge, zugeht, eignet sich zur künstlichen Brut weit weniger als

das amerikanische, weil es viel Ruß entwickelt, der auf den Brutprozeß schädigend einwirkt. Die elektrische Brut läßt solche schädlichen Wirkungen nicht aus und hat auch sonst viele Vorzüge gegenüber der Heizung mit irgendwelchem anderen Brennmaterial. Zunächst ist dieselbe viel sauberer; man beschmutzt sich die Hände nicht, wie es bei Heizung mit Petroleum oder Kohlen unausbleiblich ist, und kommt nicht in Gefahr, die Eier mit unfaubaren Händen zu berühren; es gelangen keine schädlichen Gase in den Brutraum. Die Bedienung ist sehr einfach; der Apparat braucht nur an die Elektrizitätsleitung angeschlossen zu werden, das Vorhandensein einer solchen natürlich vorausgesetzt, die ja bereits in einer großen Zahl von landwirtschaftlichen Betrieben zur Beleuchtung oder zum Treiben der Maschinen angewandt wird. Das Kühlen und Waschen der Eier ist natürlich wie bei allen Brutapparaten notwendig, aber auch die einzige täglich vorzunehmende Arbeit. Die elektrische Wärmerregelung ist sehr zuverlässig, sicherer als bei anderen Apparaten. Auch die Kosten bei elektrischer Heizung sind nicht höher als bei anderer Heizung, da der Strom selbstständig sich ausschaltet, sobald die Brutwärme erreicht ist, also nicht mehr Strom als notwendig verbraucht wird. Die Ergebnisse der elektrischen Brut sind daher durchaus befriedigende. Da wir trachten müssen, während der Dauer des Krieges soviel Schlügel als möglich zu erzeugen, so ist die elektrische Brut allen jenen Züchtern anzuraten, die Ansichts auf ein Elektrizitätswerk haben oder für ihre sonstigen Betriebe Elektrizität selbst erzeugen. Dr. W.

Zur Schlachtaubenzucht eignen sich natürlich in erster Linie solche Taubenaassen, die viel Fleisch liefern, also die schwereren Klassen. Die gewöhnlichen Landtauben, die sogenannten Feldflücker, sind für diesen Zweck meistens zu leicht; denn die Käufer verlangen zum Vorden eine Taube von ansehnlichem Gewicht und bezahlen für eine solche mehr als für die leichten Tauben. Dennoch ist das hohe Gewicht nicht die einzige Eigenschaft, welche eine gute Schlagsaube besitzen muß; auch eignen sich die schwereren Taubenaassen zur Schlachtaubenzucht aus dem Grunde meistens weniger, weil sie nicht genug Junge aufbringen; denn sie sind zu schwerfällig, legen zu wenig oder führen nicht gut und versahren zu klump und ungesund mit den Jungen, so daß von diesen mande durch Ungeld bei der Zuchtzwang eingeht. Ein Paar gute Zuchttauben muß jährlich mindestens sechs Paar Junge hochbringen. Außerdem ist eine notwendige Eigenschaft zu jeder Zuchttaube, daß sie fleißig federn, also wenig geflütert zu werden brauchen; denn wenn sie aus dem Schlag geflütert werden, so verbrauchen sie mehr Futter als sie beim Verkauf einbringen. Auch müssen sie scharfe Augen haben und ein gutes Flugvermögen besitzen, damit sie Keuchvögel und andere Feinde zeitig wahrnehmen und sich denselben durch ihre Schnelligkeit entziehen. Diese Vorzüge finden wir bei einzelnen Taubenaassen in mehr oder minder hohem Grade vereinigt, so bei den Straßern, den Huburger Leuten, den Bresttauben, manden Schlägen langschneibiger Zümmel und anderen. — Eine Schlachtaubenzucht beginnt man, wenn man nicht Junge Tauben beziehen will, die noch nicht ausgeflogen sind, am besten in der zweiten Hälfte des Winters, weil sie dann bald zu züchten anfangen und, sobald sie Eier oder Junge haben, sich leichter an den Schlag gewöhnen, ausgenommen die Bresttauben, die auch dann vielfach noch den alten Schlag wieder aufbauen. Dr. W.

Das landwirtschaftliche Frauen-Lehrzut-Scharn. Die erhöhten Anforderungen, die die Ausbildung der Landjugend für künftige Zeiten stellen wird, kommen auch für die landwirtschaftliche Arbeit der Frau in Frage. Als ein wichtiges Glied in dem Aufbau der haus- und landwirtschaftlichen Frauenbildung spricht Prof. Dr. Kraus, Wändchen im „Wochenblatt des landwirtschaftlichen Vereins in Bayern“ (Nr. 46) die bahnbrechende Arbeit des Vereins für wirtschaftliche Frauen Schulen auf dem Lande an. Der Verein, der u. a. zwei wohlorganisierte Schulen in Meßbach und Rotenburg o. L. unterhält, war neuerdings bestrebt, einen Mutterbetrieb als Lehrzut zu gewinnen und so die praktischen Ziele noch über die Lehrgegenstände der Schule selbst hinaus verwirklichen zu können. Das Lehrzut besteht die Weiterbildung und praktische Übung solcher jungen Mädchen, die durch Besuch einer wirtschaftlichen Frauen Schule oder auf sonst geeignete Weise sich die grundlegenden haus- und landwirtschaftlichen Kenntnisse erworben haben.

Ferner soll besonders Krügerwitwen und Töchtern, die vom Lande stammen oder dort in überlebend wollen, Gelegenheit gegeben werden, sich in Tierhaltung, Walkerei, Einmachen, Obst- und Gartenbau u. dergl. praktisch auszubilden und sich so einen Lebensberuf zu schaffen. Durch das Entgegenkommen des Herrn v. Hermann wurde dem Verein ermöglicht, daß 250 ha große Gut Schorn im Bezirksamt Neuburg a. D. als Lehrzut einrichten, das eine bedeutungsvolle Anstalt für die Frauenausbildung zu werden verpönt ist. Hs.

**Deutsches Bessfleisch aus Hirschwildbret.** Hirschwildbret vom Blatt oder aus der Kugel wird zweimal durch die Fleischmaschine gedreht. Dann rechnet man auf 375 g Fleisch 125 g warme, durch ein Sieb geschlagene Kartoffeln, welche man aber nicht unter das Fleisch rührt oder knetet, wodurch das Bessfleisch fällig und ungeschmackhaft werden würde, sondern wie folgt darunter mischt: das Hadsfleisch breitet man auf einem Brett aus, gibt die Kartoffeln darüber und packt sie nun mit einem Messer lose und leicht darunter, bis beides gut miteinander vermischt ist. Zuletzt kommt etwas Salz und eine Prise Pfeffer hinzu. Dann formt man flache, handtellergroße Bessfleischs, die man in Fett und Zwiebeln möglichst schnell gar brät. Da zu einer ausreichenden Bratenzeit in Friedenszeiten viel Fett gehörte, muß man sich nun auf folgende Weise helfen: die fertigen Bessfleischs werden aus der Pfanne genommen, der Bratenfud mit etwas Wasser losgelöst und durch zwei bis drei Brühwürfel gestärkt, worauf man die Soße durch das Mitlösen einer großen rohen geriebenen Kartoffel bindet und durch ein Haarsieb über das Hirschwildbret gießt. U. Dr.

**Schweinszuppen mit sauren Äpfeln.** Beim Schlachten kommt wohl überall ein Extrafleischgericht auf den Tisch. Ganz besonders schön schmecken da Suppen mit sauren Äpfeln. Man bringt hierzu ein Schüch Schweinerippchen mit wenig Wasser zu Feuer, läßt das Wasser fortkochen und bräunt das Rippenstück recht schön von allen Seiten, um es dann unter Hinzugießen von Wasser in 1 1/2 Stunde gar zu braten. Nun legt man kleine geschälte runde Kartoffeln unten in die Bratpfanne, legt das Rippenstück mit der hohlen Seite nach oben wieder darüber und legt auf diese Seite geschälte und in Viertel geschnittene säuerliche Äpfel. Nun muß alles zusammen gar werden, worauf das Rippenstück mit den Äpfeln auf flacher Schüssel angerichtet und mit den Kartoffeln umkranzt wird. Die Soße bindet man mit etwas Mehl. G. W.

**Kaninchenleberwurst.** Aus den Lebern und andern inneren Teilen der Kaninchen läßt sie eine sehr geschmackvolle Leberwurst bereiten. Man wäscht die Lebern, ebenso Herz und Lungen in Wasser sorgsam ab. Herz und Lungen werden dann weich geschabt, während man die Leber roh läßt. Alsdann wird alles recht fein gehackt, durch die Fleischmaschine getrieben und mit Schweinefett, den man in kleine Würfel geschnitten hat, gut durcheinander gemengt. Hierauf legt man Salz, Pfeffer, einige Nellen und etwas fein geriebenen Majoran hinzu, worauf man alles noch einmal gründlich mischt. Die Mischung wird in einen Schweinsbarm oder gegenwärtig, wenn man solchen nicht hat, in eine Nische oder ein Konserveglas gestopft, in dem man jedoch beim Einmachen in Büchsen oder Gläsern oben etwas Raum läßt. Alsdann wird die Wurst in den Dämmen oder den Weckkäsen bei einer Temperatur von 100 Grad eine Stunde lang gekocht, wobei man wie beim Einwecken anderer Fleischpfesen verfährt. Hierauf werden die Würste an luftleim, luftigem und fliegenfreiem Orte aufhängend; sie können auch zum Zwecke längerer Haltbarkeit geräucher werden; de eingeweckte Leberwurst wird am besten mit Schweinefett, zu gegossen und das Gefäß dann verschlossen und luftaufgestellt. Die Kaninchenleberwurst hält sich monatelang und kann bis in den Sommer zur Vermehrung unserer Fleischvorräte dienen. Dr. W.

**Wiltke Salzlauge.** Zur Hälfte eingemachte Johannisbeersaft und zur Hälfte Wasser, zusammen 1 l, wird zum Kochen gebracht und mit zwei gehäuftem Eßlöffeln voll Kartoffelmehl (aus Kartoffelschalen hergestellt), die man mit etwas Wasser auflöst, dicklich gekocht, wobei man den noch fehlenden Zucker hinzusetzt. Dann gießt man die Speise in eine Banillenschale und läßt sie erkalten. — Hierzu eine Banillenschale aus 1/2 l Magermilch, einem Päckchen Vanillin, Zucker nach Geschmack, einem Teelöffel voll Weizenmehl und einem Teelöffel voll Kartoffelmehl sowie ein ganzes geschlagenes Ei. U. Dr.

Von den abgefragten Tuchzügen der Herren kann man noch manch gutes Kleidungsstück für die Kinder anfertigen. Zu diesem Zweck reinigt man das Tuch auf folgende Weise: Ein Lot Zafal und zwei Pfund Wasser werden miteinander aufgelöst. In diese Brühe taucht man eine feine Bürste und bürtet das Tuch nach dem Strich. Der Erfolg ist ein überragender. R.

## Frage und Antwort.

### Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Fund der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 30 % in Zeilemarke beigefügt sind. Seine findet dann aber auch jede Frage breite Berücksichtigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Unannehme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage Nr. 2.** Was ist zu tun, wenn jetzt schon die Spagen sämtliche Knospen aus Johannis- und Stachelbeerräupfern ausspüren und so die Ernte für nächstes Jahr vernichten? A. Sch. in G.

**Antwort:** Um das schädliche Treiben der Spagen zu bekämpfen, empfehlen wir, die Johannis- und Stachelbeerräucher mit 6 Prozentigem Döbbaumarbolineum zu besprühen (60 g auf 1 l Wasser). Es muß aber öfters wiederholt werden. Am besten schützt man die Sträucher gegen Spagen durch Auspflanzen von schwarzen Zwirnspäßen. G.

**Frage Nr. 3.** Mein Jagdhund, Neben Monate alt, muß fortgesetzt nassen und ist dadurch sehr schwer subern zu bekommen. Entfaltung liegt nicht vor, da der Hund nur in der Stube gehalten wird. Bitte um ein Mittel. F. W. in G.

**Antwort:** Bei jungen Hunden wird nicht selten eine gewisse Schwäche der Harnblase beobachtet, die nicht eigentlich auf einer Krankheit beruht. Dieser Zustand scheint bei Ihrem Hunde vorzuliegen. Er verliert sich in der Regel, wenn der Hund ein Jahr alt geworden ist. Wir raten Ihnen, das Tier recht häufig zum Nassen ins Freie zu lassen und ihm namentlich von etwa 10 Uhr nachmittags an keine Flüssigkeiten zu verabreichen. Dr. S.

**Frage Nr. 4.** Meine im Frühjahr 1910 geborene Ziege brachte ich im Herbst bezieldenen Jahres viermal zum Bod, ohne daß dieselbe gehalten wäre. Die Anzeichen der Brunst waren sehr schwache. Seit diesem Frühjahr gibt sie Milch, und zwar ist der Milchgehalt bis heute noch immer 1/2 l. Im August stellten sich Anzeichen der Brunstzeit ein; wir ließen sie aber nicht zu, weil wir befürchteten, daß die Lammzeit gerade in die kalteste Jahreszeit fallen würde. Im Freien zeigt das Tier ganz auffällige Bewegungen, wie man sie nur bei Böden beobachtet. Wir besüchten nun, daß irgendwelche Missbildungen vorliegen können. Ist dieses anzunehmen? G. W. in W.

**Antwort:** Daß eine Missbildung im Geschlechtscharakter bei Ihrer Ziege vorliegt, ist kaum anzunehmen. Die allgemeine Deckerzeit für Ziegen fällt in die Monate August, September, Oktober, während die Lammzeit entsprechend in die Monate Januar bis März fällt. Sie hätten im August Ihre Ziege zulassen sollen, denn hätte die allgrößte Aussicht bestanden, daß sie tragend würde. Fraglich ist, ob sich jetzt wieder Wüchlichkeit einstellt; in der Regel werden die Ziegen im Jahre nur einmal brünstig, und zwar im Herbst. Es muß dann sofortiges Zulassen erfolgen. Empfehlenswert ist eine vorherige Auslösung mit doppeltkohlen saurem Natron. Dr. W.

**Frage Nr. 5.** Mein Birnbaum, Diels Butterbirne, liefert prachtvolle Früchte, bis 375 g schwer; leider entartet er, die Früchte werden feinig und verkrüppelt. Die Frucht hat braune, feimige, harte Flecken, mit jedem Jahre werden mehr Früchte befallen. Der Baum ist äußerlich gesund, man sagte, es läme von Sackpodung. Ist der Schaden zu bekämpfen? F. W. in G.

**Antwort:** Das Feinigwerden der Früchte Ihrer Diels Butterbirne können verschiedene Ursachen herbeiführen. Undurchlässiger, nasser, kalter auch trodener Boden sowie zu tiefes Pflanzen können dies hervorgerufen haben. Stochen die Wurzeln der Obstbäume, namentlich Birnen, auf eine undurchlässige Bodenschicht, so ist die Folge Spitzendürre, Krebs, Welkheit, Stängelnwerden der Früchte usw. Leiden die Birnen während der regsten Wachstumsperiode plötzlich durch Wurzeldürre, so verhärtet sich ein Teil der Stellen, sie können nicht mehr wachsen, und in die obigen werden die Früchte feinig. Tüchtiges Gießen ist in diesem Falle die hauptsächlichste Hilfe. G.

