



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 7.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1918.

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

Die Kreuzschnäbel.

Von Dr. Ernst Schaff. (Mit Abbildung.)

Manche Vogelarten haben Eigentümlichkeiten in ihrer äußeren Erscheinung oder auch in anderer Hinsicht, z. B. in ihrer Stimme, woran sie sofort kenntlich sind. Der Ruf des Fuchshais oder des Birchs, der leisevolle Gesang der Nachtigall, das dumpfe Brüllen der Großen Rohrdommel sind so charakteristisch, daß man daran die Ruffanten, auch ohne sie zu sehen, sofort richtig ansprechen kann. Die spitze Haube des Piebises, der anwärts gebogene Schnabel des Säbelschnäblers, der leierförmige Schwanz des Birkhahns sind Beispiele für charakteristische äußere Merkmale, die für sich allein schon zur Kennzeichnung ihrer Träger ausreichen. Einer der merkwürdigsten Fälle solcher nur einem Vogel bzw. einer Gattung mit wenigen Arten zukommenden Besonderheit bildet der Schnabel, der nach oben dieser Eigentümlichkeit benannte Kreuzschnäbel. Ober- und Unterschnabel passen nämlich nicht, wie es sonst die Regel zu sein pflegt, aufeinander, sondern die hartig gebogenen Spitzen gehen einander vorbei, wie es aus unserer Abbildung ersichtlich ist. Kein anderer Vogel als ein Kreuzschnäbel besitzt einen so sonderbaren Schnabel.

Ebenso wie in ihrem Äußeren weisen die Kreuzschnäbel auch in ihrer Lebensweise Besonderheiten auf, die sie keine andere Art, wenigstens vor bei uns heimischen Vögel, zeigt. Sie halten sich z. B. nicht in bestimmten Gegenden auf bezw. kehren nicht wie die Zugvögel nach denselben Gegenden, die ihre Heimat bilden, zurück, sondern schweifen unregelmäßig innerhalb ihres ganzen Verbreitungsgebietes umher. Bogenwürger hat man sie deswegen wohl nicht ohne Grund genannt. Wo ihr Tisch gedeckt ist, d. h. wo in ausgedehnten Nadelwäldern die Zapfen gediehen sind, da stellen sie alsbald unsere Vögel ein und halten sich in stärkeren oder schwächeren Stößen wochenlang auf, im Überflusse schmelzend. Denn der Same von Kiefern, Tannen, Lärchen und sonstigen Nadelbäumen bildet die bevorzugte Nahrung der Kreuzschnäbel. Außerdem nehmen sie — um es gleich zu erwähnen — auch gern die Kerne von Beeren und Obstbeeren, Samen von Erbsen, Bohnen und dergleichen, letzteren wohl nur

wenn Baumkernereien nicht vorhanden. Unplötzlich verschwinden die Schwärme aus einer Gegend, um dann oft jahrelang nicht wiederzukehren, wogegen sie in der Zwischenzeit an Ortlichkeiten aufzutauchen, wo sie bislang fehlten. Im Zusammenhang mit dem Überflusse oder Mangel an Koniferensamen steht auch die weitere biologische Eigentümlichkeit der Kreuzschnäbel, nicht zu einer bestimmten Jahreszeit wie die anderen Vögel zu brüten, sondern dies Geschäft zu verschiedenen Monaten, z. T. sogar mitten im Winter zu verrichten.

freilich erst, wenn das Gelege vollständig ist. Dies enthält in der Regel nur drei, sehr selten vier Eier, die im Verhältnis zur Größe des Vogels nur geringe Ausmessungen zeigen — wiederum Besonderheiten der Kreuzschnäbel. Das Winterbrüten bringt man, wie oben bereits angedeutet, mit dem Überflusse an Nadelholzsamen in ursächlichem Zusammenhang, denn in den gedachten Monaten pflegt der Samen der Nadelbäume am besten zu sein.

Die Eigentümlichkeiten in Bau und Lebensweise der Kreuzschnäbel haben seit langem die Aufmerksamkeit der Menschen auf sich gezogen und einen förmlichen Kranz von Sagen und Märchen um die Vögel gewoben. Der fromme Glaube der Gebirgsbevölkerung ließ die eigentümliche Schnabelbildung dadurch entstehen, daß die Vögel versuchten, die Nadel, mit denen der Heiland ans Kreuz geschlagen war, herauszuziehen, und die rote Gefiederfarbe entstand angeblich durch das aus den Wunden dringende Blut Christi. In manchen Gegenden herrscht der Aberglaube, daß Kreuzschnäbel die Krankheiten der Menschen an sich zögen, besonders die der Miebern. Dabei wird vielfach geglaubt, daß Rechtschnäbler (bei denen die Oberschnabelspitze nach rechts ausbiegt) die Gebrechen der Männer, Linkschnäbler dagegen die der Frauen auf sich zögen. Mit diesen Meinungen dürfte zu einem großen Teil die Beibehaltung zusammenhängen, deren sich die Kreuzschnäbel besonders bei den Bewohnern unserer sowie der österreichischen Gebirgsdörfer erfreuen. In manchen unter ihnen gibt es kaum ein Haus, an dem nicht ein Käfig oder gar mehrere mit Kreuzschnäbeln hängen. Um diesen harten Bedarf an unseren Vögeln zu decken, hat sich seit langer Zeit, wohl schon seit Jahrhunderten, ein fast handwerksmäßig zu nennender Fang von Kreuzschnäbeln herausgebildet, der in der Regel mit Schwügel und Beinruten ausgeübt wird. Sehr anschaulich hat diesen Fang, wie er im Österreichischen betrieben wird, Hanns Maria v. Rabich in seinem im Verlage von J. Neumann in Neudamm erschienenen Buch „Aus Österreichs Bergen“ geschildert. Es ist dies der erste Band aus den gesammelten herausgegebenen Schriften des genannten



Der Kreuzschnäbel.

immer, wie man hier und da Nest, geschieht letzteres, das Winterbrüten, nicht, vielmehr findet man wohl in jedem Monat nistende Weibchen; sie binden sich also durchaus nicht an die Jahreszeit, wie unter den Säugetieren z. B. der Fischotter. Im Winter wird das Nest besonders dickwandig und warm hergestellt, so daß die Jungen nicht von der Kälte zu leiden haben. Ebenso ist bemerkenswert, daß zur letzten Jahreszeit das Weibchen schon nach dem Legen des ersten Eies im Nest bleibt, an jenem nur den schließlichen Anordnungen der Kälte zu schätzen; das eigentliche Brüten beginnt



Weidmannes, Forschers und Schriftstellers. Während zumeist der Gang der „Ariemse“ oder „Ariemse“, wie unsere Vögel in den schlesischen Gebirgen heißen, in den stillen Bergwäldern betrieben wird, sah der schlesische Ornithologe Kollibey zu Ende des vorigen Jahrhunderts, wie im Dorf Schönwaide die Vögel mitten im Dorf vor den Häusern gefangen wurden. Ein Lockvogel im Käfig vor dem Hause rief die im nahen Walde massenhaft vorhandenen Wildlinge herbei. Hohe Stangen waren mit Leimruten bestetzt, und die darauf einfallenden Vögel wurden eine mühelose Beute des bei seiner Berufsarbeit sitzenden Jägers. Ein besonders lebhafter Gang wurde früher in der Gegend von Biegenhals betrieben; bei manchem armen Weber konnte man im Zimmer zeitweise in einzeln aufeinandergestellten kleinen Käfigen Hunderte von Kreuzschnäbeln sehen, die zum Versand gelangen sollten.

Bei uns kommen im ganzen drei Arten von Kreuzschnäbeln vor, zwei davon freilich nur als gelegentliche Gäste. Die eigentliche bei uns heimatsberechtigte Art ist der Fichten-Kreuzschnäbel (*Loxia curvirostra L.*), 16 bis 16,5 cm lang, mit schlankem Schnabel, dessen untere Spitze meistens über die Stirne des Oberschnabels hinausragt. Die Hauptfärbung des alten Männchens ist ein schönes Karminrot mit braunen großen Flügeladern; jüngere Männchen sind statt rot rötlichgelb oder grünlichgelb; die Weibchen bringen es nur bis zu den lehreren Hauptfarben, die stark mit durchschimmerndem Grau gemischt sind. Junge Vögel tragen ein zur Hauptsache graues, dunkel längsgeflecktes Gefieder, bei dem allmählich grünliche oder gelbliche Töne zum Vorschein kommen. Leider geht in der Gefangenschaft das prachtvolle Rot des alten Männchens verloren, am zunächst einem rotgelben, dann gelben und endlich grünlichen Ton zu weichen, der schließlich nach jeder Mauser bleibt. Der Fichtenkreuzschnäbel brütet, mit den obenerwähnten Einschränkungen, bei uns in Deutschland, ferner in Skandinavien und Rußland, wie überhaupt im Norden der Alten Welt, vielleicht auch in Nordamerika. Weist hält er sich, gemäß seiner Art der Ernährung, in Nadelwäldern auf und im Gebirge lieber als in der Ebene.

Von dieser Art unterscheidet sich der Kieferkreuzschnäbel (*Loxia pityopsittacus Bechst.*) durch etwas bedeutendere Größe und kräftigeren Schnabel, dessen kürzere untere Spitze nicht über die Stirne des Oberschnabels hinausragt. Es soll jedoch nicht verschwiegen werden, daß diese Merkmale nicht ganz durchgreifend sind, und daß gelegentlich Kreuzschnäbel vorkommen, die deutliche Übergänge zwischen den beiden Arten bilden. Manche Forscher sind daher geneigt, Fichten- und Kieferkreuzschnäbel nicht als „gute“ Arten, sondern als Rassen oder Formen einer und derselben Art anzusehen. Der Kieferkreuzschnäbel stimmt in der Färbung und Lebensweise fast ganz mit der erstgenannten Art überein, doch ist er ein mehr nördlicher Vogel, der bei uns fast gar nicht brütet, höchstens einzeln in Ostpreußen.

Die dritte, bei uns noch seltenere Art ist der Weißbindenkreuzschnäbel (*Loxia biscoiata Brehm*), der im allgemeinen dem Fichtenkreuzschnäbel ähnelt, doch in jedem Flügel zwei deutliche weiße Binden besitzt. Er lebt in Sibirien und Nordamerika und kommt in einzelnen Jahren, nicht selten mit *Loxia curvirostra* vergesellschaftet, auch nach Deutschland.

Der Gesang der Kreuzschnäbel ist nicht hervorragend; er besteht aus mehreren zwitschernenden und klirrenden Strophen, während der Vortruf aus scharfen, wie „tig“ oder „jid“ klingenden Tönen besteht. In den Zweigen klettern die Vögel mit Hilfe des Schnabels und der kurzen, klammigen Füße papageienähnlich umher, und auch

im Käfig benehmen sie sich ähnlich wie Papageien. Holz zernagen sie leicht, weshalb man sie am besten in einem Metallkäfig hält. Hier machen sie dem Viehhaber viel Freude, und man begreift, daß sie im Gebirge so viel gefangen und gehalten werden.

Buttermilchverwendung im Winter.

Von W. Meyer.

Jetzt, nachdem die Schweinemaske für dieses Jahr beendet ist und junge Schweine verhältnismäßig noch wenig im Stalle sind, bleibt für die Haushaltungen weit mehr Buttermilch übrig als in den anderen Monaten. Auch in den Städten kommt aus diesem Grunde mehr Buttermilch zum Verkauf. Aber so begehrte die Buttermilch auch im Sommer ist, im Winter weiß manche Hausfrau nicht recht etwas damit anzufangen. Um Buttermilch zu trinken, ist es zu kalt, und um sie häufiger als läßt Speise auf den Tisch zu bringen, ist der Zuder viel zu knapp, müssen wir ihn doch jetzt schon wieder zum Einmachen oder zu unserer bescheidenen Festbäckerei zu Dittern sparen. Es gibt nun aber noch eine ganze Reihe warmer Buttermilchgerichte, die den meisten Hausfrauen nur nicht bekannt sind, die uns jedoch ausreichend Gelegenheit geben, ein so gutes Nahrungsmittel, wie die Buttermilch es ist, so häufig wie irgend möglich auf den Tisch zu bringen. Können wir es uns in dieser Zeit doch nicht leisten, ein Nahrungsmittel, das sich uns bietet, aus Unkenntnis unbeachtet zu lassen. Vielleicht versucht manche Hausfrau die nachstehenden Rezepte einmal, es ist sicher, daß dieses oder jenes Gericht den Beifall aller Tischgäste findet.

Heißer Kartoffelsalat mit Buttermilch. Man kocht eine hinreichende Menge Kartoffeln in der Schale gar, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben und stellt sie heiß. Unterdessen hat man die nötige Buttermilch kalt mit ein wenig Kriegsmehl verquirlt, worauf man sie zu heiß bringt und schnell aufkochen läßt. Am rührt man nach Geschmack geriebenen Meerrettig, Salz, Pfeffer, erbsen wie ein Eiweiß hinzu, vermischt die Kartoffeln gut mit dieser Soße und gibt sie sofort zu Tisch.

Buttermilchkartoffeln mit Backpflaumen. Backpflaumen werden gewaschen und langsam in Wasser weich gekocht. Außerdem schält man hinreichend Kartoffeln, die man, wie bekannt, in Salzwasser gar werden läßt. Nun verührt man 1 bis 1½ Liter kalte Buttermilch mit etwas Kriegsmehl, gießt sie zu den kochenden Pflaumen und läßt sie einmal aufwallen. Dann gibt man, je nachdem man das Gericht dicker oder dünner liebt, nach Gefallen von den Kartoffeln hinein und schmeckt nach Salz und Zuder ab. Dieses einfache Essen ist gesund und nahrhaft und schmeckt sehr gut.

Buttermilchsuppe mit Klößen. Etwas Rauchspeck oder sonst Bäckfleisch von Kaninchen wärfelt man gröblich und schneidet es zusammen mit einer gewürfelten Zwiebel oder, wenn diese fehlt, etwas Lauch an, gießt ein wenig Wasser darunter und läßt das Fleisch darin gar kochen. Ist letzteres geschehen, verührt man 1 bis 1½ Liter Buttermilch kalt mit etwas Kriegsmehl, gießt sie zu dem Fleisch und läßt sie schnell aufkochen, worauf man nach Salz und Pfeffer (Pfeffererbsen) abschmeckt. Unterdessen hat man 500 g am Tage zuvor gekochte Kartoffeln gerieben und mit 200 g Kriegsmehl, einer Prise Salz und nach Gefallen Möhren oder grob gewürfelte Backpflaumen sowie zwei Eßlöffel voll Fett oder einem ganzen Ei vermischt. Aus dieser Masse formt man Klöße, kocht sie zehn Minuten in Salzwasser und legt sie dann in die Suppe.

Buchweizengröße mit Buttermilch. Die Größe wird am besten am Abend vorher mit dem nötigen Wasser vorgekocht und über Nacht in die Kochflöte gestellt. Am nächsten Mittag nimmt man die Größe aus der Kochflöte, bringt sie zum Kochen und gießt Buttermilch hinzu, welche man zuvor mit etwas Kriegsmehl verquirlt hat. Danach läßt man die Größe aufkochen und schmeckt sie mit selbstgekochem Sirup oder Zuder ab. An Stelle der Buchweizengröße kann man auch Hafervorgerichte, auch Orangen nehmen, was uns die Lebensmittelkarte gerade bringt.

Billiger Buttermilch. In 1 kg Kriegsmehl, 500 g gekochte, erhaltene und geriebene

Kartoffeln, vier ganze Eier, 375 bis 500 g Zuder, vier Eßlöffel Fett, zwei Eßlöffel aufgeschlagene und feingestohene Pflaumenkerne werden mit 1 Liter Buttermilch und drei Paketen Backpulver angerührt, in eine ausgeleitete Form gefüllt und zwei Stunden bei guter Hitze gebacken. — Selbst wenn man auch das bisherige Fett noch fortlassen muß, schmeckt dieser Kuchen noch sehr gut, und zwar am besten erst, wenn er acht Tage alt ist.

Allgemeines über die Anwendung von Buttermilch. Soll Buttermilch zu einem Gericht gegossen und aufgekocht werden, ist es immer notwendig, sie vorher kalt mit etwas Mehl zu verquirlen, da sie sonst beim Aufkochen unbedingt gerinnt. — Buttermilch eignet sich ganz vorzüglich zum Braten von Fleisch und Wild; sie ersetzt die jetzt fehlende Sahne sehr gut. Das Fleisch, welches vorher von allen Fetten gut gewaschen sein muß, erhält den Zug von Buttermilch, nachdem der Bratenfuß weggeköchelt ist und das Fleisch zu bruzeln anfängt. Nachher schmeckt man das Fleisch in der Buttermilch völlig gar. Bevor man die Buttermilch an das Fleisch gießt, wird sie ebenfalls vorher mit etwas Mehl verquirlt. — Buttermilch eignet sich auch sehr zur Bereitung von Reis- oder Kürbiskartoffeln und gibt diesen einen butterähnlichen Geschmack. Ferner kann man aus Buttermilch auch den jetzt so geschätzten Quark herstellen. Hierzu stellt man die Buttermilch in einer warmen Raum und läßt sie säuern oder gerinnen, worauf man sie feilhaft auf den mäßig warmen Herd bringt, wo sie völlig gerinnt. Dann gießt man die Milch durch ein Sieb, läßt sie ganz trocken abtrocknen und vermischt sie entweder mit Salz und feingehackten Zwiebelstücken oder auch mit Zuder.

Kleinere Mitteilungen.

Möhren für säugende Stuten. Wenn Möhren schon im allgemeinen als Fütterungsmittel schätzbar sind, so ist dies in erhöhtem Grade bei säugenden Stuten der Fall. Namentlich kommen die Möhren auch zu der Zeit so recht zuhatten, wenn die künftige Weide der Stute und dem Fohlen noch nicht zugänglich ist. Schon vor dem Wurf ist jedoch das Füttern von Möhren schon recht zweckmäßig. Pferde lieben die Möhrenmahlung auch durchwegs es ist darum auch rätlich, daß diese durch den Krieg nicht höher gehängt wurde. Die Kultur von Feldmöhren ist hingegen wesentlich gesteigert, wegen des Futtermittels derselben. Um Möhren nun recht lange vollwertig zu erhalten, ist eine Eingraben in Erde jeder anderen Art der Aufbewahrung vorzuziehen. Auf diese Art erhält sich die Möhre so recht glasig und saftig, bis rundum durch frisches Gras und luttigen Acker hinlanglich Ersatz für die fehlende gelassen ist. Da schon eine erhebliche Menge zur Fütterung erforderlich wird, so ist eine Einwinterung in regelrechter Weise doch durchwegs wohl erforderlich. Diese bietet den Vorteil, daß man zumeist auch schon bei Frostwitterung für den Bedarf daraus entnehmen kann. Auch läßt sich die größere Menge sicherer erhalten, da an der Möhre stets Ausblühschäfte angebracht werden. Die rundum angebrachte Strohhülle schützt sodann auch mit Sicherheit gegen verachtende Wirkung des stärksten Frohes. Futtermöhren für einige Wochen sind jedoch der Bequemlichkeit halber stets im Keller oder sonst einem frostfreien Räume aufzubewahren. Nur bei längerem Aufbewahren würden sie so hier erst durch Eintrocknen und Welken an Wert verlieren. Haben Möhren im Frohe gelegen, läßt man sie in kaltem Wasser vor der Fütterung ausziehen. Sollten sie in Erde einwinteren, so vermeide man nur jede Störung während des Frohes. Nachher zieht wieder alles aus, wenn sie nur während dieser Zeit unberührt bleiben. Sollten würden sie bei nachherigem Aufbewahren in Fräudnis geraten.

W. H. S.

Wie trinkt man Säbber, wenn man nur wenig Milch hat? Bei der Fütterung von Zuchtstuten, aus denen doch später etwas werden soll, ist die Milch ganz unentbehrlich, weil sie diese wegen ihres Gehaltes an Kalk und Phosphorsäure zum Auf- und Ausbau ihres Körpers unbedingt brauchen. Was in den ersten Lebensmonaten veräuert wird, ist später niemals wieder gut zu machen. Wenn Milch nicht hinreichend zur Verfügung steht, des soll die Aufsicht von Zuchtstuten lieber anderen überlassen. Einmal anders regt die Sache bei der Fütterung denn doch können Stämmen für

Die Milch mit guter Erfolge angewendet werden, obgleich festgestellt, daß bei Milchmangel das beste Fleisch erzielt wird. Eins der besten Mastfuttermittel für Kälber ist Kartoffelschälmehl. 50 g davon werden einem Liter Magermilch zugefügt, die ganze Stärkemenge muß mit der Hälfte Milch auf gelindem Feuer erwärmt und dann der übrigen Magermilch zugefügt werden. Ist auch die Magermilch knapp, so muß man die Kälber mit Suppen mästen, was aber nur im Kleinbetriebe bei größter Sorgfalt möglich ist; denn bei Verdauungsstörungen nehmen die Kälber natürlich nicht zu. Auch durch Verfütterung geringer Mengen Fleischmehl, aber kein Kadavermehl, sind öfter recht gute Ergebnisse bei der Kälbermast erzielt worden. Kartoffelstroh werden nicht von allen Tieren gleichmäßig gut vertragen; man muß auch hier erst mit kleinen Gaben anfangen und diese je nach dem Appetit der Kälber allmählich steigern. Alle diese Futtermittel können aber auch bei der Mast die Milch nicht ersetzen.

Die Sau ist vielfach eine recht sorgsame Mutter. Ist die Sau nach der Begattung drei Monate, drei Wochen und drei Tage trächtig, dann ist die Uter abgelaufen und derselben muß alsdann unausgesetzt Aufmerksamkeit geschenkt werden. Bei dem Wurfe und unmittelbar nachher besteht nämlich die Gefahr, daß die Sau sich an den jungen Tierchen vergreift. Der Wurfsaft ist anscheinend recht schmerzhaft für dieselbe, und durch die Schmerzen schnappt sie häufig nach den jungen Tierchen und tötet diese alsdann leicht. Da die Schmerzen auch noch eine Weile anhalten, ist es ratsam, die jungen Schweinechen auf einige Stunden von der Sau wegzunehmen. Der Wurfsaft verursacht vielfach auch Fieber und dadurch gewaltigen Durst, weswegen der Sau nun ein Trank zu reichen ist. Verbünnte Milch, leicht angewärmt, wird dieselbe meist recht gern annehmen. Ist die Nachgeburt entfernt, so läßt man dem Tiere noch etwa eine Stunde Ruhe. Darauf kann das Anlegen der jungen Tierchen erfolgen. Anfangs hält man vorläufig das Tier auf die Seite gelegt fest zu zwei Mann, während ein Dritter die Tierchen anlegt. Diese greifen dann wieder zu und die Alte empfindet dann bald das Abziehen der Milch als eine Wohlthat. Dadurch gewinnt sie die Tierchen gar bald lieb und zeigt sich von jetzt an sehr besorgt und anhänglich. Schlafen diese nach dem Brüten bald ein, so kann man beobachten, wie das alte Tier bald aufsteht und sie mit Strohhäcksel zudeckt. Von jetzt ab ist auch jede weitere Gefahr für die jungen Tierchen überwunden. Man kann nun gar manchmal wahrnehmen, wie die dieselben mit einem Laute anlockt und sich auf die Seite legt, um sie zu versorgen. Die Fütterung ist naturgemäß auf Milch treibend und nicht etwa auf Mast abzielend. Regelmäßig kann man aber auch beobachten, wie die Jungen durch Säugen sichtlich zunehmen. Das alte Tier aber wird durch diese Fütterung auch recht mager. Nach fünf bis sechs Wochen werden alsdann die ersten Tierchen und naturgemäß die stärksten zuerst weggenommen und zur Aufzucht getrennt untergebracht oder verkauft. Alle zugleich fornehmen ist nicht ohne Gefahr für das alte Tier. Schon von der dritten bis vierten Woche an werden sie schon nebenher an geeignetes Futter neben der Säugung gewöhnt. Zu der genannten Zeit sind sie dann auch in der Lage, sich ohne Störung selbstständig zu ernähren.

Wer im Frühjahr auf Schaafstämme rechnet, muß schon zeitig keine Vorbereitungen treffen. Die Mutterchafe müssen sich in einem guten Zustand befinden und vor der Lammzeit reichlich gefüttert werden. Sie sollen eine gute Ration Klees, Malz und, wenn es sein kann, auch Kleie zur Morgensfütterung erhalten. Abends können die Tiere auch Rüben erhalten; Kraftfutter, wozu es jetzt aber mangelt, ist natürlich immer zu empfehlen. Dieses Futter führt zu guten Ergebnissen, und die Mutterchafe werfen die besten Lämmer. Bei einer guten Fütterung sind auch Zwillinge keine Seltenheit. Dagegen kann ein schlecht genährtes Mutterschaf keine Zwillinge werfen, und es ist auch nicht in der Lage, seine Lämmer gut aufzuziehen, da es ihnen an Milch mangelt.

Ziegen in jungen und kalten Ställen sind leicht für Rheumatismus empfänglich, auch dann, wenn sie noch Erhaltungspflaster abziehen und leuchtig bleiben. Nur Fütterung ist natürlich in erster Linie für eine erhaltungsmäßige Versorgung Sorge zu tragen. Im Winter unterläßt man die Haut-

tätigkeit durch Abreiben mit einem wollenen Tuche oder einem Strohwisch. Bei stärker auftretendem Rheumatismus sind Einreibungen mit Kampferspiritus, der mit etwas Salmiakgeist versetzt ist, am Plage. Innerlich gibt man einen Tee aus Kamillen- und Holunderblüten, dem ein kleines Lötlchen Kampfer zugefügt wurde.

Frühbruten sind eins der besten Mittel, die Erträge aus der Geflügelzucht zu erhöhen. Wenn dieselbe auf dem Bauernhofe vielfach nicht so viel einbringt, wie sie könnte, so trägt daran der Umstand einen großen Teil der Schuld, daß man erst gegen die Zeit der Ernte brüten läßt, in der Meinung, daß die auschlüpfenden Küden dann an den ausfallenden Körnern ihre beste Nahrung finden. Das ist jedoch durchaus nicht der Fall; denn die Küden nehmen in den ersten Lebenswochen die Getreidekörner überhaupt nicht, weil sie für sie zu groß und zu hart sind, als daß sie verdaut werden könnten; ihre Nahrung besteht vielmehr hauptsächlich aus allerlei Grünsüß, kleineren Sämereien von allerhand vorkommenden Pflanzen, Unkräutern sowie namentlich auch Larven, Gewürm Insekten usw., die sie bereits im Frühjahr finden. Schlüpfen sie erst in der Ernteszeit aus, so sind sie vor dem Beginn des Winters noch nicht ausgewachsen, können daher auch im Winter nicht legen, während doch in denselben die Eier am höchsten im Preise stehen und guten Gewinn bringen. Jangen sie erst im Frühjahr an zu legen, so fällt ihr Hauptertrag in die Zeit, in welcher Überfluß an Eiern herrscht und dieselben daher billig sind. Daher muß es ein Hauptziel der Züchter sein, ihre Gelegehühner für das kommende Jahr recht früh ausbrüten zu lassen, damit sie vor dem Beginne des Winters legerelf sind. Das ist der Fall, wenn sie je nach der Rasse das Alter von sechs bis acht Monaten erreicht haben, die schweren Rassen mehr, die leichteren weniger. Die schwereren Rassen, die allerdings für die meisten Landwirte weniger in Betracht kommen, weil es diesen weniger um Masthühner als um Gelegehühner zu tun ist, müssen daher bereits im März, wenn nicht schon im Februar, erbrütet werden, die mittelschweren Rassen im März und April, die leichteren, welche im allgemeinen für den Bauernhof die geeigneten sind, im April und Mai, nicht später. Dafür aber sind die Vorbereitungen nicht erst dann zu treffen, wenn die erste Henne brütelfähig wird, sondern schon einige Zeit vorher, zumal da hierfür am besten Zeit ist, solange die landwirtschaftlichen Frühjahrsarbeiten noch nicht drängen.

Brannes Ragout von einem Reh- oder Stiefhops. Ein sauber vorgerichteter Reh- oder Stiefhops wird mit allen Sappenträutern, darunter Majoran, Thymian, einige Pfefferkörner, zwei bis drei Lorbeerblätter sowie etwa sechs Wacholderbeeren in dem nötigen Salzwasser gar gekocht. Dann löst man alles Fleisch von den Knochen, zieht von der Zunge die Haut ab und schneidet sie in Scheiben und stellt alles Fleisch beiseite. Nun bräunt man Kriegsmehl in etwas Fett vom Wild, füllt mit der kräftigen Kochbrühe auf und schmeckt die Soße mit Essig und Zucker, oder, wenn man es hat, etwas Wein von schwarzen Johannisbeeren ab. Dann legt man das Fleisch in die Soße und miltcht nach Gefallen auch noch ein paar Salzkrutenscheiben darunter. Dazu Muskatoffeln oder einfache Kartoffelklöße, die man aus zwei Teilen gekochten, geriebenen Kartoffeln, einem Teil Kriegsmehl, ein bis zwei ganzen Eiern, Salz, Muskat und etwas Fett herstellt. Die Klöße werden in Salzwasser gar gekocht. M. M.

Fahnenstübebaud Selbwecken ohne Fett. Zu dem allbekanntesten und beliebtesten Fahnenstübebaud fehlt auch in diesem Jahre das Weizenmehl, aber wer über etwas Kartoffelmehl verfügt und es sich aus rohen Kartoffelschalen selbst bereitet hat, der kann sich dafür Ersatz schaffen. Man rührt drei Eigelb mit 125 g Zucker schaumig, gibt 125 g Kartoffelmehl, 1/4 Paket Backpulver, sowie den Gerstkeim hinzu, verteilt die Masse in kleine, ausgefettete Formchen und läßt den Teig bei Mittelhitze gar. Dann rührt man das Gebäck, legt es noch warm auf einzelne Teller und gießt gefüllte und mit einem Ei abgezogene Magermilch darüber. M. Meyer.

Blasse Schaumweise. 1 l gefärbten Obstsaft erhitzt man, läßt ihn aber nicht kochen, dann gibt man acht Blätter in Stücke gepulverte rote oder weiße Gelatine hinzu, läßt sie sich vollständig in dem Saft auflösen, nimmt das Ganze vom Feuer und schlägt die Eigelbe nun mit dem Schneebesen

oder Schaumschläger 30 Minuten, worauf man sie in einer Glasschale anrichtet und sofort zu Tisch gibt.

Neue Bücher.

Die Streckung des Kartoffelstängels durch die Keimlings- und Stecklingsvermehrung. Bearbeitet vom Kgl. Gartenbauinspektor Lutenberg, Altona. Reich illustriert. Verlag von Hammerich & Lesser, Altona. Preis geh. 3 M.

Als das Rückgrat der menschlichen Ernährung kann man wohl mit vollem Recht die Kartoffel bezeichnen. Und mit der Kartoffelernte steht und fällt die Sicherheit unserer Ernährung. Da uns nur ein begrenzter Grund und Boden zum Anbau der Kartoffel zur Verfügung steht, muß unser ganzes Streben darauf gerichtet sein, einen möglichst großen Ertrag zu erzielen. Das Keimlings- und Stecklingsverfahren hat nun nach Versuchen des Kgl. Gartenbauinspektors Lutenberg sich übertragende Resultate ergeben, daß jedem Anbauer aufs dringendste geraten werden kann, sich eingehend mit dem Problem zu beschäftigen. Die von dem genannten Sachverständigen herausgegebene interessante Arbeit bietet dazu den besten Anhalt.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unserer Blätter sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur wenig, wenn sie drücklich erfolgt. Es werden daher auch aus Fragen beantwortet, deren 30 % in der ersten Nummer veröffentlicht sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage ihre Berücksichtigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beantwortet.

Frage Nr. 23. Eine junge Kaitage, scharf an Mäusen, hat seit 14 Tagen einen wasserähnlichen Durchfall, frisst nicht viel, läuft desto mehr. Was ist dagegen anzuwenden? S. S. in W.

Antwort: Die Kaitage leidet an schwerem Darmkatarrh. Geben Sie dem Tiere dreimal täglich eine knappe Messerspitze Cannabim ein. Die Kaitage muß sehr warm gehalten werden und darf kein ungekochtes Wasser trinken. Dr. S.

Frage Nr. 24. Meine frischmelende Kuh wird am Abend um 1/9 Uhr zuletzt gemolken. Da sie sehr reichmelend ist, läuft ihr früh schon die Milch aus. Was läßt sich dagegen tun? A. in G.

Antwort: Das Laufenlassen der Milch bei Ihrer Kuh ist auf Schwäche der Schließmuskulatur in den Strichen zurückzuführen. Vorbeugen läßt sich diese Erscheinung durch sehr häufiges Melken. In Ihrem Falle ist zu empfehlen, daß die Kuh noch einmal später abends gemolken wird, vielleicht um 11 oder 1/2 12 Uhr. Sodann hat das Melken am Morgen sehr frühzeitig zu geschehen. Eine Kräftigung der Muskulatur in den Strichen läßt sich durch kalte Waschungen erzielen. Dr. Bän.

Frage Nr. 25. Ich halte seit sechs Jahren gelbe Italiener, welche bei guten Stallungen und bester Pflege stets gesund waren. Ich bezog nun in diesem Jahre von einem bekannten Züchter drei diesjährige Stämmchen, welche anfangs gut geblieben, aber seit einiger Zeit lahle Stellen am Kopfe und Halbe bekommen und jetzt auch die älteren Hühner angegriffen haben. Ungezieser habe ich nicht finden können; das Einreiben mit Petroleum ist ohne Erfolg. Was ist zu tun? F. K. in B.

Antwort: Ohne Zweifel haben die zugekauften Hühner das Avel eingeschleppt; ob dasselbe nun eine Hautkrankheit oder durch Parasiten verursacht ist, läßt sich aus Ihren Angaben nicht feststellen; denn manche Milben, die beim Geflügel vorkommen, sind so klein, daß man sie mit bloßem Auge nicht zu erkennen vermag. In beiden Fällen aber ist das beste Mittel zur Beseitigung des Avels das Baden der Tiere in einer Kreolinlösung. Nehmen Sie lauwarmes Wasser, dem Sie auf 1 Liter 5 g Kreolin zusetzen, und tauchen Sie die Hühner bis an den Kopf in die Flüssigkeit ein, und zwar so lange, bis das Gefieder vollständig durchnäßt ist. Darnach trocknen Sie die Hühner gründlich ab und legen sie zum Nachtrocknen in einem Korb, dessen Boden mit sauberem Stroh bedeckt ist, an den Herd oder den Ofen. Dieses Verfahren muß unter Umständen zwei- bis dreimal wiederholt werden. Der Kopf wird mit der Flüssigkeit gründlich gewaschen. Selbstverständlich muß das Baden mit aller Vorsicht vorgenommen werden, damit die Hühner sich nicht erkälten. Dr. Bl.

