



Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 19.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1918.

Jeber Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.)

Wichtige Punkte für die Tomatenkultur und Radieschen im Garten als Zwischenpflanzung

Von J. B. (Mit vier Abbildungen.)

Die Tomate hat sich bisher als Gemüse und Salat gut bewährt, doch ist ihr Anbau noch viel zu geringfügig. Den Hauptkonsum der Tomaten deckt Holland, obgleich jeder Gartenbesitzer und Landwirt auch mehr als den eigenen Bedarf erzeugen kann. Stellenweise wird die Tomatenkultur unrentabel, weil man ungeeignete Sorten wählt. In Gegenden mit kurzen Sommern und rauhen Tagen wähle man die Sorten: „Beste fürs freie Land“ und „Lufullus“. Ertere Sorte reift früh und hat schmelzrote, mittelgroße und ungleich gekerbte Früchte. Sie ist auch in nassen Sommern



Abbildung 1. Junge Tomatenpflanze. Der Strich a zeigt den ersten Schnitt an.

widerstandsfähig und bringt die Früchte zur Reife, welche dann sehr schmackhaft sind. Letztere Sorte bringt leuchtend rote Früchte mit festem, gewürzhaftem Fleisch, das als Gemüse sehr geeignet ist. Die Früchte erscheinen in Büscheln und bedecken die Fruchttriebe ganz mit Früchten. Sie gibt auch in klimatisch weniger geeigneten Gegenden eine sichere Ernte. Wer sehr große Früchte wünscht, dem sei auch die Sorte „Ponderosa“ mit purpurvioletter Früchten und kernigem Fleisch mit wenigem Samen empfohlen. Letztere Sorte ist auch für Süddeutschland geeignet und kann frei im Garten auf Beete angepflanzt werden. In rauhen Tagen wird die Kultur der beiden ersten Sorten vor einer nach Süden gelegenen Mauer oder Bretterwand gesicherter. Neue Gartenbesitzer, die sich nicht mit der Vorkultur der Samenpflanzen befassen wollen, kaufen Ende Mai, Anfang Juni vorgezogene Samenpflanzen in Töpfen stehend oder fest mit Erdballen

verwachsen. Oder man legt Ende Mai sofort in das freie Land auf vorbereitete Beete Samen nicht zu tief ein. Die Samen in halb mit Komposterde gemischter Gartenerde keimen schnell und bilden einen kräftigen Trieb, der gegen Krankheiten genügend widerstandsfähig ist. Die gekauften Pflanzen, die auch in den Versandgärtnereien zu 10, 25 und 100 Stück zu haben sind, pflanzt man bis unter die Blätter in die Erde, jedoch sollen die unteren Blätter erdfrei bleiben. Verpflanzt man Samenpflanzen aus dem freien Lande, so lege man dieselben etwas schräg an ihren Bestimmungsort, weil die Samenpflanzen einen etwas hohen Schaft bilden. Auf diese Art kommt derselbe zum größten Teil in Erde, aber ohne zu tief zu stehen, wodurch die Wurzelbildung an dem Schaft gefördert wird und der Pflanze mehr Nahrung zugeführt werden kann.

Die Beete für die Tomaten sollen nicht zu feucht, besser aber humusreich und im Vorjahre gedüngt sein. Man macht in Abständen von 1 m Beete und läßt zwischen je zwei Beete einen Fußweg von 0,30 m. In der Mitte jedes Beetes setzt man die Pflanzen in 0,60 m Abstand in der Reihe. Geschieht das Anpflanzen bei feuchtem Boden, so ist das Angießen zu vermeiden, ist dagegen die Erde trocken, so wird die Erde leicht um den Stamm angegossen, ohne aber den Tomatenstamm zu berühren. Wird dieser beim Gießen zu sehr und anhaltend befeuchtet, so spaltet er sich, wodurch das normale Wachstum verhindert wird.

Dort, wo gegen Ende Mai und Anfang Juni noch Samen ausgelegt werden soll, legt man von der Sorte „Beste fürs freie Land“ oder „König der Frühen“ in 0,50 m Abstand in den Reihen je ein Samenkorner, ebenfalls auf 1 m breite Beete. Hat man Samen, der nicht hochprozentig keimfähig ist, so legt man zwei Samenkörner an der Stelle in 2 cm Abstand entfernt, wenn beide Samen aufgehen, die schwächste Pflanze und setzt diese auf ein anderes Beet oder füllt damit etwaige Lücken in den Beeten aus. Man kann, um einen Borsprung im Wachstum zu erzielen, in Milch vorgekeimten Samen auslegen, der aber dann nur sehr schwach mit Erde bedeckt werden darf. Das

Ausäen geschieht am vorteilhaftesten nachmittags, wodurch die gekeimten Samen sich schon in der ersten warmen Nacht mit der Erde verbinden. Das Wachstum wird beschleunigt, wenn die Samenstellen in dem Beet mit humusreicher Komposterde vermischt werden. Dieses kann auch in nicht recht nahrhaftem, lehmigem Boden bei den ausgepflanzten Tomaten geschehen. Sind nun die vorgezogenen oder gekauften Pflanzen unbeschnitt (Abbildung 1), so schneidet man die Triebspitze ab, so daß aus je einem Blattwinkel ein neuer Trieb entsteht, die man beide als Fruchttrieb behandelt und wachsen läßt. Für kleine Gärten ist die zweitriebige Kultur lohnend, obgleich für größere Pflanzungen jetzt mehr die eintriebige Kultur betrieben wird. Die auf diese Art behandelten Pflanzen treiben schnell und setzen viel Blüten und Früchte an. Die Sorten, die die Blüten und Früchte in Büscheln ansetzen, muß man während der Blüte im Auge behalten, damit nicht nahestehende Blätter die Blüten bedecken oder drücken, so daß sich diese nicht frei entwickeln können. Diese Blätter müssen als Umbrücker der Blüten entfernt werden, weil sie zum Schaden der edlen Pflanze schmarozhen. Das im freien Lande aus Samen gezogenen Pflanzen müssen, sobald der hohe untere Schaft zu



Abbildung 2. Für Spalter geschnittene Tomatenpflanze. Die Striche a und b zeigen den zweiten Schnitt.

wachsen beginnt, mit humusreicher Erde behäufelt werden, wodurch die ganze Pflanze mehr Nahrung bekommt. Alle neu erscheinenden Triebe an den zwei Haupttrieben sollen entfernt werden, was auch geschehen muß, wenn die zwei Triebe je nach Ansatz der Blüten und

wachsen beginnt, mit humusreicher Erde behäufelt werden, wodurch die ganze Pflanze mehr Nahrung bekommt. Alle neu erscheinenden Triebe an den zwei Haupttrieben sollen entfernt werden, was auch geschehen muß, wenn die zwei Triebe je nach Ansatz der Blüten und



Früchte über dem dritten bis fünften Blatt einpfligt worden sind. Abbildung 2 zeigt den Schnitt an beiden Trieben, der aber auch, wenn sich der Anstieg der Blüten und Früchte mehr nach oben verteilt hat, über das vierte oder fünfte Blatt gesehen kann. Auf diese Art strömt der Saft den Früchten zu, was noch vermehrt wird, wenn jede Woche einmal flüssiger Kunstdünger von phosphorsäure- und kalkhaltigen Düngemitteln gegeben wird. Man verteilt die Triebe an niedrige, unter 1 m hohe Spaliere, so daß die Blüten und Früchte Licht, Luft und Sonne gleichmäßig erhalten. Das Anbinden der Triebe an die Holz- oder Bindfaden-spaliere muß locker geschehen, damit das Bindematerial nicht in den weichen, an Ausdehnung zunehmenden Trieb hineinwächst. Geschieht dieses, so tritt eine Verwachsung mit Aufschwellung ein. Man kann die Tomaten bei einem Leittrieb jede Pflanze einzeln am Pfahl ziehen (siehe Abbildung 3) oder auch am Spalier (siehe Abbildung 4), an das ein ganzes Beet Pflanzen angeheftet werden kann. Bei richtiger Kultur bringt jede Pflanze durchschnittlich 3 Kilo = 6 Pfund Früchte, so daß 25 Pflanzen $25 \times 3 = 75$ Kilo = 150 Pfund Früchte bringen können. Ein Beet von 1 m Breite und 10 m Länge kann durchschnittlich 18 Pflanzen fassen, so daß dieses $18 \times 3 = 54$ Kilo = 108 Pfund Früchte bringt. Fünf solcher Beete ergeben einen Ertrag von $5 \times 54 = 270$ Kilo = 540 Pfund. Rechnet man nun eine Familie von sechs Personen, die jede Woche 2 Pfund Tomaten je Kopf der Familie gebraucht, so ist der Verbrauch die Woche $7 \times 2 = 14$ Pfund. Mithin reicht man mit der Ernte von 108 Pfund acht Wochen und mit einer Ernte von 504 Pfund sechsunddreißig Wochen. Im letzteren Fall kann die Hälfte der Ernte grün oder reif eingemacht oder zu Marmelade bzw. Was verarbeitet werden, um eine Dauernahrung für den Winter zu haben. Der Geldwert von einem Beet bei 108 Pfund Ernte und einem Verkaufspreis von 0,40 Mk. = $40 \times 108 = 43,20$ Mk. Von fünf Beeten $5 \times 43,20 = 216$ Mk.

Der freie Raum auf den Beeten kann noch mit großfrüchtigen Radieschen ausgenutzt werden. Man nimmt außer anderen Sorten zu diesem Zwecke „Scharlachrotes vales“ mit weißen Wurzelspitzen. Man kann ungehindert der Hauptpflanzung noch zwei Reihen Radieschen in 15 cm Abstand auf jede Seite der Tomatenreihe anpflanzen, so daß jedes Beet vier Reihen faßt. Man legt die Samen in den Reihen 12 cm auseinander und 2 bis 3 cm tief in die Erde. Ist Ende Mai, Anfang Juni trodenes Wetter, so sind die Radieschen abends mit der Gießkanne zu überbrausen, um das Wachstum zu fördern und das Belzigwerden zu vermeiden. In Reihen geschnittene To-

maten und Radieschen mit Salz bestreut, schmecken auf Kriegsbrot sehr gut.

Kleinere Mitteilungen.

Die Veranlassung zur Dämpfigkeit der Pferde sind Überarbeitung und schlechte Verdauung. Bei Pferden, welche an schlechter Verdauung leiden, kann man die Krankheit leicht durch Überanstrengung bei vollem Magen hervorrufen. Eine besondere Art der Dämpfigkeit ist das sogenannte Rohren, das seinen Sitz im Kehlkopf oder in der Luftröhre hat. Im Zustande der Ruhe merkt man das Leiden fast gar nicht, nur bei schneller Gangart vernimmt man bei jedem Atemzug ein peitschendes Geräusch, und die Röhren werden ebenso wie bei der gewöhnlichen Dämpfigkeit bedeutend erweitert. Bei jeder Dämpfigkeit kann Atemnot bis zur Erstickungsgefahr eintreten. Das Rohren kann leicht durch zu enge Geschirre oder Reithiemen verursacht werden. Trächtige Stuten und sehr junge Pferde haben übrigens auch oft einen kurzen Atem, der aber nicht mit Dämpfigkeit zu verwechseln ist.

Gegen die Glieder-sucht des Rindviehes empfiehlt sich vor allem Schutz gegen Feuchtigkeit, Herumführen im Freien bei trockenem, warmem Wetter, sowie Einreiben mit Kampferspiritus. Zuweilen sind auch kalte Umschläge gut. Ein vierfach zusammengelegtes Leinwandtuch taucht man in kaltes Wasser, drückt es schwach aus, legt es hierauf auf das kranke Glied und bindet eine Flanellbinde oder ein wollenes Tuch darüber. Sobald der Umschlag trocken geworden ist, wird er erneuert. Zudem gibt man Tee von Holunderblüten, da dieser die Ausdünnung der Haut befördert. Von Wichtigkeit ist aber stets, daß das erkrankte Tier warm und trocken gehalten wird.

Der Durchfall der Schweine ist eine Krankheit, welche besonders durch übermäßige Reizung der Darmschleimhäute entsteht und besonders jüngere Tiere befallt. Er entsteht durch andauernde Grünfütterung, durch verdorrene Futterstoffe, durch den Aufenthalt in nassem und kaltem Stallungen und bei jungen Tieren auch durch schlechte Milch der Muttertiere. Die beste Behandlung besteht darin,

das zunächst für ein warmes und trodenes Lager gesorgt und das Futter gehandelt wird. Schon der Futterwechsel genügt in vielen Fällen, eine Besserung herbeizuführen, besonders wenn dem Trodenfutter eine kleine Gabe gerösteter oder geschwelter Eiheln oder Kastanien beigelegt wird. Bei größeren Schweinen wird die Heilung noch beschleunigt durch einen Kamillenaußguß. Trifft keine Besserung ein, so verabreicht man am zweiten oder dritten Tage eine große Tasse voll angebrannten Roggenmehls, welches mit flüssigem Tierleim zu einem Brei verrührt wurde. Dieses einfache Hausmittel hat in den meisten Fällen eine überragend gute Wirkung.

Euterentzündungen bei Ziegen machen sich besonders bei solchen Tieren bemerkbar, welche vor kurzem geboren haben. Man hat bei der Krankheit vor allen Dingen dafür zu sorgen, daß die Ziegen nicht der Zugluft ausgesetzt sind. Ist das Euter sehr traurig und merkt man, daß ein Tier bei der Berührung Schmerzen empfindet, so ist es zweckmäßig, daß der entzündete Teil mit einer lauwarmen Abkochung von Hafersgrübe, Beinwurz oder Kleie gebadet wird, da sich sonst leicht Euterknötchen bilden. Ebenso wie Euterentzündung kann auch leicht Euterverhärtung entstehen. Letztere entsteht namentlich durch das Liegen auf kaltem Fußboden, durch Erkältung, Zugluft, Quetschungen und unvollständiges Ausmelken. Das Euter schwillt dadurch an und erhält mitunter auch ein gerötetes Aussehen. Hierzu tritt noch Appetitmangel, wie sich auch fieberhafte Zustände einstellen. Als Heilmittel werden Kampheröl, Einreiben des kranken Euters mit Rinderhornsalz sowie Bedämpfen desselben mit Abkochungen von Bachloberbeeren oder Heublumen empfohlen.

Gefüllte Tauben. Junge Tauben bereitet man wie üblich vor, wäscht sie, stellt sie beiseite und bereitet dann folgende Füllung: Herzen, Lebern und Mägen haßt man ganz fein, gibt, wenn man es hat, einen Eßlöffel voll Fett hinzu, doch kann man ihn auch weglassen lassen. Ferner gibt man 125 g gekochte, kalte und getriebene Kartoffeln, zwei ganze Eier, 125 g Weizenmehl, sowie Salz, Muskat und, wenn nötig, etwas Milch hinzu. Diese Masse verarbeitet man gut; sie reicht zum Füllen für zehn Tauben. Man bringt man einen Topf mit ganz wenig Wasser zu Feuer, gibt eine Zwiebel und ein kleines Suppenbündchen hinzu und legt die Tauben hinein, die nur zur Hälfte von dem Wasser bedeckt sein sollen. Sobald die Tauben kochen, gibt man nach und nach zwei Gläser voll Weizenmehl darunter, läßt darauf die Kochbrühe so weit verdampfen, daß nur so viel, wie man zur Soße gebraucht, bleibt und wird dann mit aufgelöstem Mehl.

Feines Rindfleischsalz. Ein abgezogenes und wie üblich vorbereitetes Rindfleisch wird gehäutet und geklopft, in dreifingerbreite Stücke geteilt, gewaschen und leicht mit Salz bestreut. Man nimmt man etwas Butter oder Margarine oder auch Kaninchenfett und schmort damit eine zerkleinerte Zwiebel oder ein Stück Porree, legt das Fleisch hinein, brät es von allen Seiten an, gießt etwas Wasser darunter und läßt das Fleisch langsam gar dampfen. Zuletzt gießt man etwas Stachelbeer- oder Obstwein darunter, bindet die Soße mit Mehl und gibt ein Weckglas voll eingemachte Pilze hinzu. — Auf diese Weise zubereitet, schmeckt das Rindfleischsalz so vorzüglich, daß es auch solchen Leuten befallt, die sonst etwornen Feinde von Kaninchenfleisch sind. Wo im Haushalt Obstwein fehlt, da nehme man Apfelsaft und Essig zu Hilfe, das tut dieselben Dienste.

Abhaberverbote. Ein Eigelb rührt man mit 135 g Zucker 15 Minuten. Dann rührt man 125 g Grieß, eine große gekochte, kalte und getriebene Kartoffel, ein Weckglas voll Backpulver und den feinsten Eierleim darunter. Man nimmt man eher gut ausgefettete, große Springform, gibt den Teig hinein und bäut ihn in etwa dreiviertel Stunden gar. Unterdessen hat man frischen Abhaberver gewaschen und in kleine Stücken geschnitten; nachdem man ihn, um die Säure zu mildern, einmal in Wasser abgekocht hat, schmot man ihn mit einer Erbbe großen Esslöffeln und dem restlichen Zucker gar, läßt das Kochwasser abtropfen und legt den Abhaberver auf den Kuchen, über welchen man zuletzt einen einfachen Vanillecreme oder auch salzige Schlagahne stirt. Das Abhaberverochwasser benutzt man zu Obstsuppe; hat man für eine solche keine Verwendung, so läßt man den Abhaberver erst, nachdem er an dem Tisch abgetropft ist.



Abbildung 3. Tomate am Pfahl.



Abbildung 4. Tomate am Spalier.

Einjähiger Hingstluchen. Aus 500 g Roggenmehl, 500 g Kartoffelmehl, 500 g Zucker, zwei Eßlöffel voll aufgeschlagenen, ausgekühlten und feingehackten Pflaumenkernen, fünf Eigelb und fünf zu feinem Schnee geschlagenen Eiweiß, drei Wachskübeln und etwas Milch macht man einen guten Teig, den man, wenn man es hat, durch zwei bis drei Eßlöffel voll Butter oder Fett verbessert, dann in eine ausgefettete Form füllt und bei guter Hitze gar backt. — Wackpuder kann man sich selbst herstellen, wenn man 5 g doppeltefeines feines Natron mit 15 g Weinsäure vermischt. Diese Mischung reicht für 500 g Mehl. Bekommt man vom Kaufmann einmal älteres Wackpuder, das keine rechte Treibkraft mehr besitzt, so kann man durch Zusetzen von Natron das Wackpuder wieder brauchbar machen. Bei gelagertem Wackpuder herbride man vorsichtig alle harten Klumpen, da es sonst bittere Stellen im Kuchen gibt. A. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Da der Hund der hohen Aufgabe unseres Meisters sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragestellung für ihn sehr zur Hand, wenn sie leicht erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 1. Mein sechs Monate altes Schwein wächst sehr schlecht und nimmt wenig zu. Es hat einen Ausschlag, der auf der Haut eine graue Kruste bildet, aber abzufallen scheint. Die Fütterung besteht in gekochten Kartoffeln und eingeweichtem Kraftfutter. Das Tier hat ausreichenden Auslauf, Gelegenheit zum Wühlen und ist ganz munter. Wie lassen sich Fresslust und Wachstum des Tieres anregen? Ch. L. in G.

Antwort: Für die gesunde Entwicklung Ihres Schweines ist es in erster Linie erforderlich, daß sobald als möglich die Hautkruste entfernt wird. Dieses kann geschehen durch Wäsche und Abbürsten mit Seife. Nebenbei hat eine reichliche, leicht verdauliche Fütterung zu erfolgen. Ist der Stall trocken und hat das Tier genügendes Auslauf, so muß sich auf diesem Wege eine Besserung erzielen lassen. Sobald Gutmilch vorhanden ist, ist auch solches zu verabreichen. Dr. Bsn.

Frage Nr. 2. Meine Gänse, 7 Monate alt, läßt sich von keinem Nannhahn bedecken; was kann ich dagegen tun? G. R. in W.

Antwort: Es kommt häufig vor, daß Hähnen sich nicht bedecken lassen wollen, namentlich wenn die Hühner noch recht jung sind, wie die Hühner, obwohl in der Regel in diesem Alter die Brut schon erwacht und die Gänse zuchtfähig ist. Trotzdem kommt es häufiger vor, daß die Brut erst später eintritt. Man muß in diesem Falle eine kurze Zeit, etwa 14 Tage, abwarten, ehe man sie von neuem zum Nannhahn bringt. Nimmt sie ihn auch dann nicht an, so ist die Möglichkeit vorhanden, daß die Gänse nicht gesund ist, besonders an einer Krankheit der Geschlechtsorgane leidet, überhaupt nicht zuchtfähig ist. Eine genaue Untersuchung auf ihren Gesundheitszustand ist daher notwendig. Manche Hähnen sind überhaupt aus irgendwelchen Gründen nicht aufnahmefähig; dann sind natürlich alle Versuche vergeblich. Ede man allerdings auf die Zucht völlig verzichtet, sollte man mit einem erst in jüngster Zeit aufgefundenen Mittel etwas Versuch machen. Dieses Mittel ist Jodmetol, das in den Apotheken oder in der chemischen Fabrik in Ostroiv zu haben ist. Der Verwendung wird eine Anweisung über die Anwendung beigegeben, nach welcher man sich genau zu richten hat. Der Erfolg bleibt selten aus; also lassen Sie sich dieses Mittel kommen. Dr. Bl.

Frage Nr. 3. Hatte drei ein Jahr alte Kagen, die viel Mäuse fangen. Eine ist mir vor drei Wochen gestorben; sie brach sich öfter, und es gingen ihr Glieder von einem Bandwurm fort. Jetzt geht es bei einer anderen Kage ebenso. Gibt es da ein Mittel, das Wurm abzutreiben? O. B. in R.

Antwort: Bei Kagen kommen mehrere Bandwurmarthen vor. Ein gutes und billiges Bandwurmmittel für diese Tiere ist Kamala, ein rotes Pulver, das aus jeder Apotheke gekauft werden kann. Man gibt einer ausgewachsenen Kage 1,5 g mit etwas Milch in etwa drei Portionen innerhalb einer halben Stunde ein. Dr. G.

Frage Nr. 4. Bei meiner Kuh, die zum Zuge benutzt wird, steife ich im Herbst des vorigen

Jahres Lahnheit ein. Nachdem dem Tiere acht Tage Ruhe gegönnt wurde, legte sich dieselbe wieder. Jetzt tritt das alte Übel wieder auf. Allem Anschein nach sieht die Ursache im Fesselgelenk, das auch etwas angeschwollen ist. Im übrigen hat der Gesundheitszustand des Tieres wenig gelitten, allerdings ist es etwas abgemagert. Da ich die Kuh notwendig zum Fahren gebrauche, wäre ich für Angabe eines Mittels zur Beseitigung der Lahnheit sehr dankbar. J. Sch. in B.

Antwort: Bei der Lahnheit kommt es in erster Linie darauf an, einwandfrei festzustellen, wo die Ursache derselben ihren Sitz hat. Dieses läßt sich am besten in der Weise machen, daß man den betreffenden Fuß unter kräftigem Drücken abfährt. Hat man die richtige Stelle getroffen, so wird das Tier Anzeichen von Schmerzen von sich geben. In Ihrem Falle scheint es sich um eine Entzündung der Sehnen oder Sehnenheide der Hinterfüße zu handeln. Für die Behandlung ist unbedingt Ruhe erforderlich. Ist Entzündung der erkrankten Stelle vorhanden, so sind kühlende Umschläge zu machen. Als solche kommen in Betracht: Weirasser, essigsaure Tonerde oder ein Lehmantrieb. Ferner sind zerteilende Salben, wie Quecksilber und Jodoformsalbe, auf dem Wege der vorsichtigen Massage aufzutragen. Bei dieser Behandlung wird die Lahnheit nach einiger Zeit verschwinden. Allerdings muß dafür gesorgt werden, daß dem Tiere nachher nicht zu schwere Arbeiten zugemutet werden, da ein Rückfall in der Krankheit sehr leicht eintritt. Dr. Bsn.

Frage Nr. 5. Ich kaufe 1916 eine junge Kuh, bei der sich bald Schwellungen am Euter einstellen, besonders an den Strichen laufen häufig haheluhgroße Verhärtungen vor. Diese Krankheitserscheinungen nahmen aber immer noch einen befriedigenden Verlauf. Seit dem 3. d. Mts. ist das Euter glasartig angeschwollen. Diese Geschwulst ist sehr schmerzhaft, so daß die Kuh sich kaum noch hinlegt. Die Milchergiebigkeit ist sehr zurückgegangen; trotz vieler angewandter lindernder Mittel ist kaum eine nennenswerte Besserung zu verzeichnen. Der Milchertrag war nach dem Kalben ein sehr guter, er betrug 15 l. Störungen wurden nicht beobachtet. Wodurch ist dieses Übel verursacht, und wie kann es beseitigt werden? A. in W.

Antwort: Bei Ihrer Kuh handelt es sich wahrscheinlich um die tiefe (parenchymatöse) Euterentzündung. Diese kommt bei Kühen häufiger vor, und zwar in dem Alter der stärksten Milchsekretion. Dieses trifft bei Ihrer Kuh zu. Hervorgehen von diesem Übel durch das Eindringen von Spaltpilzen, die entweder in einem unreinen Stall oder in der von Pilzen besetzten Streu sich vorfinden haben. Zuerst Behandlung ist zunächst dafür Sorge zu tragen, daß das Euter reiflos von Milch entleert wird. Das Ausmilken muß in sehr vorsichtiger Weise geschehen. Das Melken muß häufig vorgenommen werden. Bei großen Schmerzen ist eine Tragbandage für das Euter anzulegen. Von medizinischen Mitteln empfiehlt sich die Anwendung von Kampferöl mit Weisestig, Jodoform-Kampferalbe oder Glycerinalbe. Bei starker Spannung des Euters sind lauwarme Umschläge mit schleimigem Leinöl oder solche mit Kamillen, Flieder- und Heusamen zu machen. Werden diese Umschläge gemacht, so ist die Anwendung der Salbe für die Nacht vorzunehmen. Beginnt die Geschwulst sich zu verteilen, so empfehlen sich Wäschungen mit Seifenwasser oder Einreibungen mit grüner Seife. Ferner ist für unbedingte Ruhe im Stalle zu sorgen und jede Zugluft zu vermeiden. Dr. Bsn.

Frage Nr. 6. Für anderthalb Morgen Kartoffelfeld habe ich knapp Stalldünger. Es steht mir nur Ammoniaksalz zur Verfügung. Wie, wieviel und wann kann ich dasselbe anwenden? C. G. in M.

Antwort: Als Dübänger zu Stallmüht dürfte schon ein halber Zentner schwefelsaures Ammoniak auf den Morgen genügen. Es kann noch unmittelbar vor dem Pflanzen der Kartoffeln gleichmäßig ausgebreitet werden. A. D.

Frage Nr. 7. Seit einem Monat haben wir ein Huhn, welches am Bein ein Geschwür, so wie ein Sülzener, bekommen hat; es frist wie immer, legt aber kein Ei mehr. Was ist da zu tun? J. M. in D.

Antwort: Das Geschwür ist jedenfalls durch Hautverletzungen entstanden, wie Sie sich bei den verschiedenen Fergangungen ohne sich

erkennbare Ursachen oft einstellen. Gegen diese Wucherungen gibt es auch kein Mittel, das man anwenden könnte, ohne den Tieren zu schaden. In der Regel wachsen sie immer weiter und führen schließlich zum Tode; besser ist es, dies nicht abzuwarten, sondern sie zeitig zu schneiden. Dr. Bl.

Frage Nr. 8. Wir besitzen hier im Felde Säbner, die alle bis auf eins sehr gut legen. Dieses tut schon seit vier Wochen täglich, als wolle es legen, sibt eine Zeitlang auf dem Neste, und nachdem es dasselbe verlassen, schreit es wie jede andere Henne nach dem Legen, ohne gelegt zu haben. Was ist da zu tun? J. Sch. im Felde.

Antwort: Wir vermuten, daß die fragliche Henne zu alt ist, um überhaupt noch zu legen, aber aus alter Gewohnheit sich aufs Nest setzt und gackert, als ob sie gelegt hätte. Es ist aber auch möglich, daß die Henne unfruchtbar ist oder an einem Fehler der Legeorgane leidet. Wir glauben kaum, daß Sie durch irgend ein Mittel die Henne noch zum Legen bringen werden; viel Bewegung wäre am besten, aber diese werden Sie der Henne nicht verschaffen können. Vielleicht hilft das Eingehen von Jodmetol, welches Sie aus einer Apotheke nebst Gebrauchsanweisung beziehen können. Dr. Bl.

Frage Nr. 9. Auf welche Art und Weise läßt sich Spinat einmachen, ohne ihn in Weid- oder ähnlichen Apparaten einzufischen? J. G. in S.

Antwort: Wenn Sie Spinat nicht durch das Sterilisationsverfahren haltbar machen wollen, so bleibt nichts anderes übrig, als ihn zu dörren. Hierzu wird der verlesene und gewaschene Spinat in ein Sieb getan und über einen Topf mit sprudelnd kochendem Wasser gestellt. Ist er durch den heißen Dampf zusammengefallen, so legt man ihn auf Drahtgitter oder mit weißem Papier belegte Backbleche, die man oben auf den warmen Herd stellt. Später dörft man im Bratofen nach, wobei die Dientür halb offen bleiben muß, damit der feuchte Dampf entweichen kann. An sonnigen Tagen kann man den Spinat mit einem Mulltuch oder einem Stück alter Gardinen bedeckt im Freien trodnen. Der direkten Sonne darf Gemüße, welches getrocknet werden soll, nicht ausgesetzt werden, da Aussehen und Wohlgeschmack dadurch leiden. G. W.

Frage Nr. 10. Die beigelegten Insekten habe ich in meiner Wohnung gefunden; am Tage sitzen sie im Küchenherd und sind dann kaum zu bemerken, des Nachts laufen sie durch die ganze Wohnung. Was sind das für Tiere, und wie kann ich sie beseitigen? W. R. in W.

Antwort: Die eingelanderten Tiere sind Küchenfliegen, die infolge ihrer Lebens- und Ernährungsweise in jeder Wohnung recht häufig werden. Die Vertilgung erfolgt am einfachsten durch Ausstreuen von eichem verfeinerten Insektenspulver an den zum Teil von den Schaben besuchten Orten; morgens kehrt man die betäubten Insekten zusammen und verbrennt sie. Das Verfahren ist so lange zu wiederholen, als man noch Schaben bemerkt. Im übrigen wird auf den demnächst erscheinenden Artikel verwiesen, der auch auf anderweite Vertilgungsmittel eingehen wird. Ubt.

Frage Nr. 11. Wie bereitet man Birkenwein? B. in R. (Wp.).

Antwort: Die Bereitung von Birkenwein ist umständlich, da neben der Rinde noch der Säuregehalt des Birkenastes zu einer Gärung genügt. Sie ist daher jetzt im Krieges ganz ungewinnlich, dennoch geben wir ein Rezept. Der gewonnene Birkenast wird in einem kufsernen Kessel zum Sieden gebracht und durch Wäschungen von den geronnenen Schmutz- und Eiweißbestandteilen befreit; das Kochen muß so lange fortgesetzt werden, als sich noch Schaumbildung zeigt. Der reine Saft wird dann auf 30 ° abgekühlt und in ein entsprechend großes Fäßchen gefüllt. 3 10 l Saft rechnet man 1,5 kg Zucker, der in einem Viertel des vorhandenen Birkenastes gelöst, aufgekocht und abgeseiht wird. Nachdem die Zuckermilch abgeseiht, wird sie ebenfalls in das Faß gegossen und der Mischung — 10 l Saft im ganzen gerechnet — 1 1/2 Eßlöffel frischer Backhefe zugegeben, ebenso gibt man 10 gehobene Haheluhkerne und eine geschälte und in Scheiben zerschnittene Zitrone hinzu. Wird nach der bald eintretenden Gärung der Wein klar, so muß er von der Hefe abgeseiht werden; das nun nicht mehr ganz gefüllte Fäßchen ist mit Cognak aufzufüllen. Ist nach weiteren vier Wochen der Wein klar geblieben, so wird er auf Flaschen gezogen, doch muß der Wein in den Flaschen bis an den Stopfen stehen. Ubt.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Mittel, die Difteln in Scheidefeldern ohne Schädigung der Pflanzstange bauend zu vernichten, gibt es nicht. Alle chemischen Mittel haben nur teilweise, nie dauernden Erfolg gegeben. Das Ausstechen der Difteln ist noch immer das beste Mittel, wenn auch das teuerste. Ist der Bestand an Difteln erst so bedeutend, daß sich Hecker gebildet haben, so ist die Bekämpfung in der Galmfrucht ausfichtlos. Vor allem ist rechtzeitig das Augenmerk auf die einzelnen Difteln zu richten, welche gleich nach ihrem Erscheinen entfernt werden müssen. Die Bekämpfung der Difteln sollte mehr in die Gadmfruchtgelegt werden, denn hier ist sie am leichtesten auszuführen. Ebenfalls ist die Diftel überall, wo sie sich auch nur sehen läßt, vor der Blütezeit abzuschneiden, damit sie nicht in der Lage ist, ihren zahlreichen Samen auszustreuen.

Die Pflege der Luzerne besteht in dem alljährlichen tüchtigen Durcheggen im Frühjahr und in der Düngung, welche mindestens jedes zweite Jahr erfolgen muß, falls man auf reiche Ernten rechnet. Am besten ist es, wenn zu Luzerne eine Borratsdüngung bei der Bestellung, also zur Deckfrucht, gegeben wird. Auf den Morgen (1/2 ha) können bis zu zehn Zentnern Thomasmehl und die Hälfte Kainit gegeben werden. Auf schwere Böden gibt man an Stelle des Kainits besser 1 1/2 bis 2 Zentner vierzigprozentiges Kalifalz. Für ein älteres Luzernefeld empfiehlt sich immer eine Kopfdüngung im Herbst mit denselben Düngemitteln.

Wann soll Grünfütter gemäht werden? Das Grünfütter gilt mit Recht als ein vorzügliches Nahrungsmittel für alle Haustiere, denn es ist nahrhaft, rundet die Körperformen, vermehrt den Milchtrag und erpart eine große Menge Raufutter. Es kommt allerdings darauf an, welche Pflanzenarten in dem Grünfütter vorhanden sind, und wann es geschnitten wurde. Die Futterpflanzen haben nämlich nicht immer den gleichen Nährwert; dieser ist vielmehr von der Stoffsättigung abhängig, die in den Blattgebilden und den grünen Pflanzenteilen lagern. Durch Versuche ist nun festgestellt worden, daß die grünen Blätter der Pflanzen am Abend eine größere Menge Sticksstoff angelammet haben als am Morgen, und daß die Ansammlung sowohl durch die Lichteinwirkung als auch durch die Sonnenwärme gefördert wird. Je niedriger die Temperatur und je geringer die Dauer der Einwirkung ist, desto geringer ist auch der Sticksstoffgehalt. Man fand z. B. bei Kottlee am Morgen eines Tages, der bei bewölktem Himmel nur + 9° C aufwies, 1,08 % Sticksstoff, dagegen steigerte sich der Sticksstoffgehalt bis zum Abend eines sonnigen Tages, der etwa + 15° C zeigte, auf 2,08 %. Bei der Luzerne verhielt sich der Unterschied ähnlich. Bei + 17° C und hinreichend bewölktem Himmel waren morgens 2,906 %, aber bei 20° C und ganz

betterem Himmel abends 4,322 % Gesamtstickstoff zu verzeichnen. Die beste Zeit zum Schneiden des Grünfutters ist also der späte Nachmittag.

Kalk gegen den Krebs der Ob- u. m. e. Daß man gegen den Krebs der Obstbäume mit gutem Erfolge Karbolineum anwendet, dürfte allgemein bekannt sein, nicht aber, daß Kalklösung das beste Vorbeugungsmittel gegen den Krebs ist. Der Kalk trägt zur Verhärtung der Gewebe bei; die aus harten Zellen bestehenden Körner, die z. B. im Fleische der Birne sich häufig findend zwischen die Zähne einfließen, verändern ihre Festigkeit bei der Verfallung des Gewebes. Da nun zartes Gewebe viel leichter vom Krebs befallen wird als festes, so ist die Möglichkeit, daß der Kalk die Entstehung des Krebses verhindert, geboten. Man hat beobachtet, daß Bäume, die an Krebs zu leiden hatten, sich ausheilten, sobald ihre Wurzeln tiefer in den Boden und auf eine kalkreiche Schicht gelangten. Durch diese Erfahrung angeregt, düngte man an Krebs leidende Bäume mit Kalk, und bald trat Heilung ein.

Die Obstansichten für dieses Jahr sind nur teilweise günstig. Zur Marmelade werden wieder Erntehilfen nötig sein, darum viel Tomaten und Kürbisse pflanzen. Schlegel.

Die Erdbeeren sind in der Zeit zwischen Blüte und Reife bei trockenem Wetter öfters zu bewässern. Der Boden ist wiederholt zu bedecken und vom Unkraut freizuhalten. Wenn die ersten Früchte Farbe zeigen, muß, wo es eben möglich ist, die Unterlage zum Schutze der Früchte eingelegt werden. Damit wird es in diesem Jahre hapern, das Gras wird zu Futter gebraucht, Stroh ist ein rarer Artikel und Holzvolle ist beschlagnahmt. Doch wenn es nur Erdbeeren gibt, einige etwas beschmückte Früchte werden uns die Freude daran nicht verderben. E. E. S.

Aber die sachgemäße Bestellung der Gemüßebeete. Kalk ist, so ist! Das Wort kann man auch in bezug auf unsern Gartenboden anwenden. Sobald ein Beet abgeerntet, muß es von neuem bestellt werden, um sowohl auf demselben Sisd Land eine zweite, noch auch dritte Ernte zu erzielen. Der Grund zu der Vernachlässigung des Bodens mag daran liegen, weil viele nicht wissen, welche Gemüßearten sie als Nachzucht bauen können. Z. B. Beete, welche mit Salat, Radieschen, Frührettigen, Frühkohlrabi, Erbsen und sonstigen frühzeitig zur Entwicklung kommenden Gemüßearten bestellt waren, können oft im Juni abgeerntet werden. Bis gegen Mitte dieses Monats kann man als zweite Tracht noch ziemlich alle unsere Gemüßearten bestellen. Doch anders gestaltet sich die Sache, wenn dergleichen abgeerntete Beete gegen Ende Juni bis Mitte Juli noch einmal bestellt werden sollen. Als zweite Ernte bestimmt kommen dann noch zur guten

Ausbildung im Herbst, wenn gekült Winterediven, Radieschen, Früh- und Winterrettige, Mai- und Herbstriiben und Buchbohnen. Gleich als Pflanzen auf den Boden gebracht geben dann noch zum Herbst eine ziemlich sichere Ernte: Kopfsalat, Buntendel, Rosenkohl, Kohl, Firsing, Kohlrabi und Blätterkohl. Man wird jedoch hier immer wohlthun, frühe Sorten und kleinere, als späte und große zu verwenden. Zu gleicher Zeit können auch noch einige Gewürz- und Suppenkräuter, wie Basilikum, Kerbel, Majoran, Neuseeländer Spinat, angebaut werden. Gemüßearten, welche man fast immer als zweite Frucht bauen kann, sind Mangold, Petersilie usw. Hauptbedingung ist natürlich, daß der Boden sich in alter, guter Kraft befindet. Ist dieses nicht der Fall, so muß man mit guter Komposterde oder abgelagerter Reihung düngen und vor der Pflanzung tüchtig mit Jauche gießen. Strohhiger Dünger darf im Sommer nicht zur Anwendung kommen. Dieser macht nicht nur den Boden trockner, sondern fördert auch die Ungezieferplage. Zu tiefes Graben ist im Sommer auch verwerflich. Man kann den Boden einfach mit der Gade umgaden. Natürlich muß man während die Pflanzen wachsen, auch tüchtig haden und gießen, um im Boden die Feuchtigkeit zu erhalten. Spinat, Kraus- oder Winterkohl kann man noch im August bestellen, ebenso Bohnen, welche man später als grüne Bohnen in der Küche verwenden. Am Zeit zu gewinnen, kann man z. B. Zwischkulturen ausführen, z. B. zwischen Kohlrabi pflanzt man zu gleicher Zeit Porree, Sellerie und andere Gemüßearten. Wenn man so im Garten arbeitet, wird man doppelte und dreifache Erträge von derselben Fläche erzielen. Frau Seyling.

Zwiebeln, Karotten und Schwarzwurzeln müssen sofort nach Aufgang der Samen behackt werden, damit ja das Unkraut nicht überhandnehmen kann. Acht Tage zu spätes Gaden oder Jäten kann den Ertrag stark vermindern. Schl.

Ertrag für Parmesankäse zu bereiten. Käse von Buttes, Mager oder Biegenmilch stellt man hinten auf die warme Herdplatte und läßt sie gerinnen. Die leberartig dicke Masse schüttet man in einen Käsebecken, beschwert ihn mit einem Zeller und einem Stein, so daß die Wolke ablaufen kann. Ist der Käse trocken und krämelig, so vernekt man ihn mit Salz und — wenn man ihn noch hat — auch mit etwas Kümmel und formt handteller-große Käse davon. Diese werden nun nach und nach in der Dörrschale oder in Bratosen zu goldgelber Farbe getrocknet und müssen hart und fest werden. Ist dies nach mehreren Tagen erreicht, so reibt man die Käse und benachbart das Geriebene in einer Blechdose auf. Es schmeckt vorzüglich an allen Speisen, die sonst Parmesankäse erfordern, und kann man auch den gütlichen Käse, den wir von Zeit zu Zeit auf Karten bekommen, sehr gut damit freden. M. Meyer.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
In der Sammlung Neudammer Fortschrittliche Belehrungsbücher wurde herausgegeben:

Die Zellulose, ihre Bekämpfung und Verwertung.

Prof. Dr. Carl Caslein-Eberswalde.
Mit sieben Abbildungen.
Preis 20 Pf.

In Partien: 50 Stück 3 Mk., 100 Stück 14 Mk., 200 Stück 26 Mk.
Dazu überall 20 vom Hundert Zenerungszuschlag.

Überall, wo die Zellulosefrage im Auge ist, oder herrscht, sollte man dies kleine, sehr billige, praktische Büchlein zu Rate ziehen. Für Pfefferwollungen empfiehlt sich die Ausstattung für alle nachgeordneten Beamten.

J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Ansichtskarten billig!

- 100 Kriegs-Ansichtskarten . . . 4.-
- 100 Biederstein-Ansichtskarten . . . 4.-
- 50 patriot. Jagden-Ansichtskarten . . . 4.-
- 50 edle Künstler-Ansichtskarten . . . 4.-

Verlag Marder, Breslau 1, 141

Weidenkörbe

in allen Größen liefert
Hans Brusch, Frankfurt a. O. 99

Kartoffelkultur

Auf dem Gebiete der Kartoffelkultur haben sich unsere Kombi. Gatt. u. Gatt. in ein- und mehrreihiger Ausföhrung bestens bewährt.
W. Scheper & Sohn, Stadthagen.

In jeder Familie hat man meine ganz neuverbesserte Sand-Nah-Mie Einzig!

Jeder sein eig. Entler und Schuster. Die Mle nähst Sterp- liche wie eine Nähmaschine. Man kann Schürze, Geschürze, Kleider, Stroch- u. Wagnerschen, Ertel, Säde, Segeltuch selbst fäden. Nähliche „Einzig“ ist die beste, welche bis heute in den Verkauf gelangte. Einzel mit 3 verschied. Nadeln. Garn u. Gebrauchsanw. 2 Mk. 50, 2 Mk. 80, 4 Mk. nur 1 Mk. 16, versend. mit Nachn., Porto und Verp. frei. Versandhaus „Germania“, Schillingheim-Str. 33.

Bänse, Klöße, Rände, Krüge
Kochsalzmittel bei einfachster Anwendung.
2,20 franko inkl.
Güternachschick Kaiser 1. Strier.

Berta-Krebswachs

bestes Mittel gegen

Baumkrebs u. Blutlaus.

Alleiniger Fabrikant: Franz Emil Berta, Wachswarenfabrik, Fulda.

Hurra! jetzt habe ich wieder Lust zum Leben!

Magenleiden

Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stahlbeschw. entstehen nur, weil im Magen zu viel Säure ist. Mixtur Magnesia nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreiben bezeugen, auch von 30jähr. Magenleid., denen es geholfen hat. Mixtur Magnesia ist nur in Apotheken zu haben, wo nicht, wird die Fabrik Welter, Niederbreisig 13-Rh., g. Rückporto angewiesen, kann auch von d. Apotheken 1 Dose geg. Nachn. Mk. 2,20 franko zugesandt werden. Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.

Rände

Spezialmittel nach Dr. Roth für Pferde und Kinder.
7.- Mk.
für Hunde u. Ziegen usw.
5,25 Mk. Versand durch Aeskulap-Apotheke, Breslau 1.

RAUDE Mauke, Ungeziefer an Pferden, Rindvieh, Hunden, Schafen.

Ohren-Rände bei Kanarienvögeln

Kalkbeine, Läuse, Ungeziefer an Hühnern usw., alle Schädlinge an Tieren und Pflanzen beseitigt radikal „Schädlingstod“

Glänzende Erfolge und Gutachten Paul Sohnholz, Chem. Fabrik Hamburg 26, E. G. Hammerstein, 62

Verlag von J. Neumann in Neudamm.
Besie Belehrung für den Anfänger in der Vögelzucht bietet:

Nationale Vögelzucht

als gute Ausnahme für kleine Haushaltungen in Stadt u. Land von Freier Siegel von und zu Pödelstein.

Mit 15 Abbildungen der empfehlenswerten Vögelgattungen.
Preis fest gebunden 1.- Mark. Dazu 20 v. d. Zenerungszuschlag.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Mark-Bestellung sind 5 Bfg. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.
J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: Bobe Grundmann, für die Anstalt: G. Ulrich, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Hamburg (Reg. Hofe).