



— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 12. Juni 1901.) —

**Selbstbeschaffung einer festen Trockenanlage für Obst und Gemüse.**

Von Dr. R. Heed, Hilfsleitung Ober-Ostpreußen, (Mit Abbildungen.)

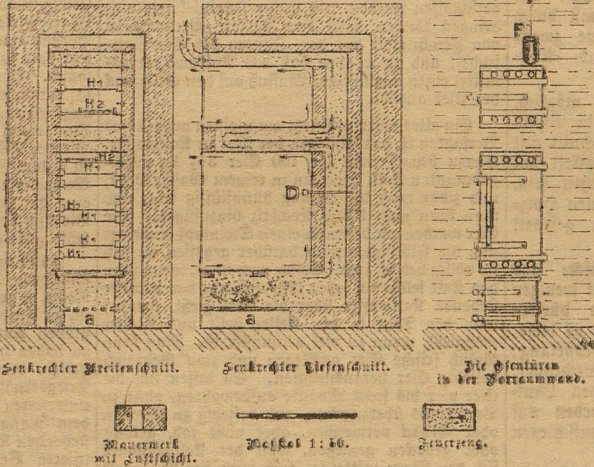
Besonders in vielerlei ländlichen Haushalten kommt es darauf an — jetzt durch die Kriegsverhältnisse noch verstärkt — Obst und Gemüse möglichst zweckmäßig und in möglichst großen Mengen gerade durch Trocknung haltbar zu machen. Daß dies mit günstiger Ausnutzung der betreffenden Heizstoffe und

ebenso der Arbeitskräfte geschieht, erscheint eigentlich selbstverständlich. Jedoch in Wirklichkeit wurde das bisher im allgemeinen zu wenig beachtet. Technisch ist dies Erfordernis am leichtesten in einer festen Anlage durchführbar, also im eigenen Hause, im Heim oder Hof. Und die Selbstbeschaffung solcher Anlage — meist allerdings mit teilweiser Hilfe eines Mauerers und Schlossers oder Schmiedes — legen heute die Kriegsverhältnisse nahe. Abgesehen von letzterem Umstand waren dies die Beweggründe, als ich mir vor acht Jahren auf Grund meiner mit anderweitigen Befehlen gemachten Erfahrungen eine solche Anlage schuf. Zum Nutzen der Allgemeinheit soll sie nachstehend beschrieben werden. Die drei Bauzeichnungen im Maßstabe 1:50 sollen das geschilderte Wort ergänzen und den etwaigen Nachbau ermöglichen sowie erleichtern. Ingleich werden noch allerlei Gesichtspunkte erörtert, auf welche es bei dieser Sache an sich im allgemeinen ankommt.

Unmittelbar vor der Anlage sollte sich stets ein geschlossener Raum befinden, in dem möglichst alle hierbei nötigen Arbeiten verrichtet werden können, und wo alles Gerät und alle Rohstoffe vor, während und nach dem Trocknen sicher beiseite zu stellen sind. Im Herbst bei kälterem Wetter muß es in diesem Vorraum gemächlich warm werden. Der eigentliche Trockenofen wird in diesen Raum hinein, oder aus diesem Raum herausgebaut, so daß nach außen ein besonderer Aus- bzw. Einbau entsteht. Um Brennstoff und dementsprechend auch Heizarbeit zu sparen, sollte in dem Trockenofen selbst das Mauerwerk mäßig sein; eingemauerte Luft („Hoherung“) macht es zweckmäßiger und verbilligt

es in der Anlage. Wenn solches Mauerwerk dann einmal warm oder heiß ist, kann es billig weiter so gehalten werden. Die eigentliche Trockenanlage hat also am besten das Wesen eines Dachsteingofens, wie solcher früher in einfachen ländlichen Verhältnissen üblich war. Unten im Fuß solches Ofens liegt der möglichst geräumige Feuerraum; geräumig, um auch allerlei Holzabfälle oder Torf zu feuern. Ob unter der Feuerung noch ein besonderer Aschenraum mit Korbdecke anzulegen ist, hängt besonders von der Brennbarkeit des

es darauf an, daß die Feuergase auch die Decke des Trockenraumes befeuchten. Und da liegt es dann weiter nahe, über dem Haupttrockenraum noch einen zweiten Trockenraum in dem Ofen zu schaffen. Dieser dient zur Vor- oder Nachtrocknung, denn manche Rohstoffe müssen langsam vorgetrocknet werden, damit sie nicht die Säfte durch Plagen usw. verlieren, z. B. Steinobst, jedoch auch um die Feuerung besser auszunutzen. Zwischen diesen beiden Räumen muß also die Vorrichtung so sein, daß sich die Feuergase zwangsweise zunächst über die Decke des unteren Raumes und dann unter dem Boden des oberen Raumes entlangziehen. Das kann in verschiedener Weise erreicht werden; es ist Sache der Technik, da das Beste zu wählen. Schließlich werden die Feuergase auch noch über die Decke des oberen Trockenraumes geführt, um dann zu allerletzt wünschlich in einem längeren Eisenblechrohr durch den beheizten Vor- und Arbeitsraum als Wärmrohr nach der nächsten geeigneten Oefen des Gebäudes zu gehen. Die ganze Ofenanlage muß so sein, daß guter Zug von vornherein gewährleistet ist. Um den Zug je nach dem Wetter und der Feuerhize regeln zu können, sollte an geeigneter Stelle eine Drosselung vorgesehen sein, die man möglichst bequem handhaben kann. Die Ausmaße der Trockenräume können sehr verschieden gewählt werden, je nachdem, was man in Menge und Art trocknen will. Bei meiner Anlage ist im Hauptraum Platz für sechs bis acht Horden und im oberen Vor- bzw. Nachtrockenraum für vier bis sechs Horden übereinander. In dem Mauerwerk der Seitenwände sind Lauffschienen aus stärkerem Bandstahl so eingemauert, daß sie etwa 3 cm in den Raum hineinragen. Auf zwei solchen sich gegenüberliegenden Lauffschienen ist eine Horde sehr sicher und leicht einzuziehen und auszugiehen. Die Ausmaße der Horden, wenn sie unmittelbar auf diesen Lauffschienen gehen sollen, sind den betreffenden Ausmaßen der Trockenräume zweckmäßig anzupassen. Die mit Rohstoff belegte Horde muß aber immer für einen mittelstarken Menschen handbar sein. Um andere, schon vorhandene Horden nutzen zu können, kann man von Lauffschiene zu Lauffschiene quer durch den Raum Holz- oder Eisenstäbe paarweise und beliebig



Heizstoffes ab. Bei Holz, Torf und Bricket dürfte er überflüssig sein. Aber dem Feuerraum liegt der Haupttrockenraum in Gestalt einer großen Ofenwärmehöhle. Die Decke oder den Boden zwischen diesen beiden Räumen baut man entweder aus starken, gußeisernen Platten oder als nicht zu dickes Mauersteingewölbe. Im ersteren Falle werden je nach Bedarf auf die untersten Eisenplatten Mauersteine oder Dachsteine lose aufgelegt, um die Wärmestrahlung je nach der Beschaffenheit der zu trocknenden Stoffe und je nach dem Wärmegraden im Feuerraum zu regeln. Durch Anlegen von Asche auf die Glut geschieht das ja auch, aber vielfach stört man dadurch den Brand, d. h. verschwendet Brennstoff. Um billig und bequem zu trocknen, kommt es darauf an, daß in der Haupttrocknungszeit — August bis November — der Trockenofen überhaupt nicht mehr kalt wird. Weiter kommt

wählt werden, je nachdem, was man in Menge und Art trocknen will. Bei meiner Anlage ist im Hauptraum Platz für sechs bis acht Horden und im oberen Vor- bzw. Nachtrockenraum für vier bis sechs Horden übereinander. In dem Mauerwerk der Seitenwände sind Lauffschienen aus stärkerem Bandstahl so eingemauert, daß sie etwa 3 cm in den Raum hineinragen. Auf zwei solchen sich gegenüberliegenden Lauffschienen ist eine Horde sehr sicher und leicht einzuziehen und auszugiehen. Die Ausmaße der Horden, wenn sie unmittelbar auf diesen Lauffschienen gehen sollen, sind den betreffenden Ausmaßen der Trockenräume zweckmäßig anzupassen. Die mit Rohstoff belegte Horde muß aber immer für einen mittelstarken Menschen handbar sein. Um andere, schon vorhandene Horden nutzen zu können, kann man von Lauffschiene zu Lauffschiene quer durch den Raum Holz- oder Eisenstäbe paarweise und beliebig



verfchiebbar legen; auf diesen Stäben stehen dann diese anderen Horden, wie es gerade so am besten paßt. Obst trockne ich auf Horden ganz aus Holz. Gemüse auf Horden mit einem Boden von engmaschigem Drahtgesecht. Den Boden der Holzhorden habe ich aus Halbrundstäben gebaut; das Halbrund nach oben, damit das Obst mit möglichst kleiner Fläche aufliegt. Kürbisse und Pflaumen liegen auf und zwischen diesen Stäben fest und rollen daher auch nicht beim Einschleiden der Horden. Das ist wesentlich, weil ich die Kürbisse mit dem Stengeloch nach oben auf die Horden lege und die Pflaumen mit einem entsprechenden kurzen Messerschnitt versehen, ehe sie mit diesem Spalt nach oben aufgelegt werden. So wird dem Schaden der Steinfrüchte vorgebeugt, und Saftverlust tritt so gut wie gar nicht ein. Es darf dann auch gleich von vornherein mit großer Hitze getrocknet werden. Die Trocknung geht so auch verhältnismäßig gleichmäßig vor sich. Alles in allem wird bei solch vorichtigem Auflegen des Steinobstes — eben mit der Öffnung nach oben — auch noch eine große Menge Arbeit und Zeit erspart; es lohnt aus dieser Öffnung sozusagen das Fruchtwasser heraus! Ein sehr wichtiger Punkt ist schließlich die Zuführung der trockenen Luft zu den Trocknräumen. Da gibt es natürlich viel technische Möglichkeiten. Ich wählte hier das wohl Nächstliegende — ob es auch das Zweckmäßigste ist, das soll damit nicht gesagt sein — nämlich oben und unten in den eisernen Türen der Trocknräume befindet sich je eine Reihe kreisrunder Löcher, die durch eine schiebbare Glastafel mit entsprechenden Löchern ganz oder teilweise zu schließen gehen. So tritt in den Trocknräume unten trockene Luft ein, und oben durch die Löcher zieht die mit Wasserdampf gesättigte Luft ab. In dem Vor- und Nachraum muß durch Fenster, Tür und Dachflaube eine zweckmäßige Regelung des Luftzu- und -Abtrittes möglich sein.

Durch solche Anlage ist es mir möglich, in wochenlangen Trocknungszeiten ein Pfund frisches Obst und Gemüse im Durchschnitt mit einem Brillett zu trocknen. Das Brillett soll hier nur als Heizeinheit zu verstehen sein, weil jedenfalls vielfach mit gut trockenem Holzabfällen und geringwertigem Holz geheizt werden dürfte.

Zu übrigen geht das Technische aus den drei Baugeschnitten hervor. Die wenigen Buchstaben- und Bildbezeichnungen dürften dabei ausreichen. An ersteren sind es diese: A = Ackerbaum; D = Dropfelung; F = Feuerabzugsrohr (Eisenblechrohr); H<sup>1</sup> = Horden, unmittelbar auf den Laufschiene; H<sup>2</sup> = die anderen Horden auf Stäben, also mittelbar auf den Laufschiene stehend.

### Konservierung von Eiern.

(Zugleich Fragebeantwortung).

Von Dr. Blanke.

Bekanntlich hören unsere Hühner, sobald im Herbst die Wauer ihren Anfang nimmt, zu legen auf, und die neue Belegeperiode beginnt, namentlich bei den leichteren Rassen, zu denen die meisten unserer Bauernhühner gehören, erst dann, wenn die strenge Winterzeit vorüber ist, so daß es in den Monaten November, Dezember, Januar nur wenig frische Eier gibt. Einige Rassen, namentlich die asiatischen und aus Kreuzungen mit solchen hervorgegangenen, gehen zwar als Winterleger, weil die aus Frühbruten stammenden Jungen schon im Spätherbst zu legen anfangen und die alten Hühner ihre Belegfähigkeit vielfach schon im Januar oder noch früher wieder aufnehmen; allein die Zahl der Winterzeiter bleibt doch immerhin gering. Man muß trotzdem im Winter genug Eier zu haben, ist man

schon von alten Zeiten her dazu geschritten, in der eierreichen Zeit des Jahres den Überfluß, der dann meistens nicht einmal zu lohnenden Preisen abzusetzen ist, durch ein besonderes Verfahren für den Winterbedarf zu konservieren. Hierzu eignen sich besonders die im August gelegten Eier, weil sie zum großen Teil unbefruchtet sind und unbefruchtete Eier weniger schnell in Verderbnis übergehen als befruchtete; allein bei einem geeigneten Konservierungsverfahren bleibt auch in früheren Monaten, im Juli oder in der Frühjahrszeit, der Erfolg nicht aus, und die Konservierung wiegt mehr als die Kosten und Mühe auf, weil selbst konservierte Eier in der eierarmen Zeit weit höhere Preise erzielen als im Frühjahr und Sommer die frischen.

Nun legen die Hühner freilich jetzt in der Kriegszeit wegen der mangelhaften Fütterung weit weniger Eier als in normalen Zeiten, und mancher Geflügelzüchter weiß nicht, wie er den für seinen eigenen Haushalt sowie gegen Futtermittellieferung an die Gemeinde zu liefernden Eierbedarf decken soll; allein das trifft hauptsächlich diejenigen Züchter, welche ihr Geflügel eingefriedigt zu halten gezwungen sind, während auf den meisten ländlichen Geflügelhöfen auch jetzt die Hühner den größeren Teil ihres Futters sich selber suchen können, obwohl auch hier die Knappheit des Körnerfutters den Eierertrag verringert. Viele Landwirte haben daher sicherlich auch in diesem Jahre die Absicht, einen Teil der jetzt gelegten Eier für den Winter aufzubewahren; deshalb seien nachfolgend einige bewährte Methoden der Konservierung beschrieben.

Allgemein sei zunächst entschieden betont, daß zum Konservieren nur ganz frische Eier sich eignen, am besten solche von demselben Tage oder doch höchstens einige Tage alte; denn sonst können durch die Poren der Eierschale bereits Fäulniskeime ins Innere eingebunden sein, und dann hilft selbst die beste Konservierung nichts; auch muß die Schale durchaus sauber sein und nötigenfalls vor dem Konservieren abgewaschen werden. Durch das Verfahren der Konservierung müssen nun, wenn sie wirksam sein soll, die Poren der Eierschale so verschlossen werden, daß weder Fäulniskeime eindringen können, noch eine fäulternde Verbindung von Feuchtigkeit aus dem Innern des Eies stattfindet, und zwar ohne daß das Aufbewahrungsmittel einen unangenehmen Einfluß auf den Geschmack der Eier ausübt.

Ein altes, aber noch jetzt am meisten ausgeübtes Verfahren ist das Einlegen der Eier in Kaltwasser. Hierzu bedarf man für 100 Eier 3½ kg frischgebrannten Kalk, den man in reinem Wasser löst, und zwar muß die Lösung bläulichweiß sein, und man kann noch 125 g Kochsalz hinzufügen. Die Eier werden am besten in einen Steintopf eingelegt und die Flüssigkeit wird darüber gegossen, so daß sie völlig bedeckt sind. Besser noch ist es, wenn man den Kalk selbst sich lösen läßt und nur das darüber stehende Kaltwasser über die Eier gießt, worauf man den Topf in den Keller stellt und Wasser nachgießt, wenn zu viel verdunstet ist. Man kann täglich frische Eier nachlegen und zum Gebrauch beliebig Eier herausnehmen. So lassen sich die Eier vier bis sechs Monate aufbewahren, ohne in Verderbnis überzugehen, und beliebig zu Speisen oder Gebäck verwenden, aber nicht roh, gekocht oder gebacken genießen, weil der Kalkgeschmack sich den Eiern mitteilt; auch wird der Ei-Eiweiß verdünnt und löst sich nicht mehr zu Schnee schlagen.

Ein anderes Verfahren ist das Einlegen in Wasserglas, das man in den Drogenhandlungen bekommt; jedoch eignet sich dazu nicht das Kaliumwasserglas, sondern nur das Natriumwasserglas, das jedoch vielfach nicht mehr zu beschaffen ist. Man löst in 10 Liter abgekochten reinen Wassers 1 Liter Wasserglas auf, rührt die Lösung tüchtig um und gießt sie dann über die in einen Steintopf gelegten Eier. Sie halten sich auf diese Weise ebenfalls etwa sechs Monate, und man kann sie auch gekocht oder gebacken genießen; jedoch muß man vor dem Kochen die Schale mehrmals mit einer Nadel durchstechen, da das Wasserglas sich verbindet und die Poren verstopft, so daß beim Kochen die Eier platzen. Auch nehmen die Eier bei längerer Aufbewahrung einen säuerlichen Geschmack an. Das Wasserglas, das sich verbindet, ist zum Konservieren nicht wieder zu verwenden, aber ein gutes Fungizid für Holz und Metall.

Ein neueres Konservierungsmittel, das sich sehr bewährt hat, bei dessen vorchriftsmäßiger Anwendung die Eier sogar jahrelang gut im Geschmack und zu jedem Gebrauch wie frische Eier sich erhalten, ist Antifabrolin, eine weiße Salbe, mit welcher die Schale der Eier so bestrichen wird, daß sie dieselben vollständig umschließt. Die Eier können dann trocken in einem Ständer, einem Schrant oder auf Horden liegend (nicht auf dem spitzen oder stumpfen Ende liegend) aufbewahrt, müssen aber etwa jede Woche einmal gewendet werden, damit der Dotter nicht an der Schale festklebt. Will man eine größere Zahl konservieren, so löst man das Antifabrolin in kochendem Wasser auf und taucht sie einige Sekunden in die Lösung, wozu der Eierimer geeignete Drahtkörbchen liefert. Zu beziehen durch Mob. Schulz in Kunzendorf, Kr. Marienburg i. Westpr.

Gleich gute Erfolge erzielt man durch die Aufbewahrung in Garantol, einem Pulver, das von der Garantolgesellschaft m. b. H., Dresden-A. 19, geliefert wird. Man löst dasselbe in Wasser auf und bedeckt die Eiermit der Lösung, in der ebenfalls die Eier jahrelang sich gut und zu jeder Verwendung geeignet erhalten.

Da die beiden letztgenannten Mittel die zuverlässigsten sind, auch die anderen zum Teil jetzt sich nicht beschaffen lassen, empfehlen wir unseren Lesern, eines derselben anzuwenden, da uns auf Nachfrage die Antwort zugegangen ist, daß sie beide in gleicher Güte wie im Frieden zu haben sind, raten aber zu umgehender Bestellung, da sonst die Vorräte zu Ende gehen könnten.

### Kleinere Mitteilungen.

**Ausfieren der Fesselgelenke bei schweren Lastpferden.** Fast alle schweren Lastpferde haben am Fesselgelenk starken Haarruch, der an der Hinterfläche sich bis zu einem kurzen, kräftigen Haares steigt. Das Ausfieren dieser Haare geschieht teils in der Wäschung, die keine Fesselgelenke ersparen zu lassen, teils um eine Reinhaltung der Beine bei schmutzigen Wetter zu erleichtern. Der Erfolg ist aber meist ein recht unzureichender. Diese Haare wirken nämlich, kurz abgeschnitten, wie die Borsten einer Bürste und reiben unter Umständen sehr bald die Haut in der Fesselbeuge vollkommen wund. Wird dann eine Behandlung unterlassen, so entwickelt sich mit Sicherheit die recht unangenehme, häufig sehr schwer heilbare „Maute“. Wir raten deshalb jedem Pferdebesitzer, bei Pferden mit starkem Haaresumfang das Ausfieren zu unterlassen. Wo es schon stattgefunden und ein Wundlaufen bereits begonnen hat, fereiche man eine gut durcheinandergeschüttelte Mischung von Bleiflößig und Olivenöl an, falls nicht tierärztliche Hilfe geboten erscheint.

**Laub und Reisig zu Futtermitteln.** Von verschiedenen Seiten ist angeregt worden, Laub und Reisig in größerer Maße, als dies bisher geschehen ist, zu Futtermitteln zu verwenden. Bei der großen Futtermittelknappheit, unter der das Ausfieren zu leiden hat, ist jeder Versuch, dieser Not abzuhelfen, beachtenswert; die Anregungen sind im Kriegsernährungsamt einer genaueren Prüfung unterzogen worden. Es hat sich gezeigt, daß bei dem Mangel an Arbeitskräften und bei den bestehenden Beförderungsschwierigkeiten eine zentralisierte Verarbeitung dieser Stoffe zu Futtermitteln zurzeit nicht durchführbar ist; dagegen erscheint es sehr wohl erwogenwert, überall da, wo Laub und Reisig mit den vorhandenen Arbeitskräften, gegebenenfalls unter Heranziehung der Schuljugend, gesammelt und in nahe gelegenen Trocknungsanstalten zu einem dauerhaften Futter verarbeitet werden kann, alsbald die hierzu erforderlichen Anordnungen zu treffen. Es dürfte alle Veranlassung bestehen, erneut auf die Bedeutung dieser Futtermittel hinzuweisen und die Gewinnung derselben je nach Lage der Verhältnisse zunächst zu fördern. Im Anschluß hieran sei nachstehend ein Verfahren zur Laub- und Reisigfuttermittelgewinnung angegeben. Die abgeschnittenen kleinen Reisigstängel und vorzüglicher Erbsen, die höchstens ½ cm stark sein dürfen, werden ein bis zwei Tage auseinandergetrocknet, damit die frischen Erbsen und das Blattwerk etwas trocken und well werden. Sodann bindet man sie ähnlich wie Getreidegarben oder wie den ersten Schnitt der Luzerne in Heine, 30 bis höchstens 40 cm starke Bündel zusammen, und zwar so, daß das Blattwerk nach der gleichen

Selte gerichtet ist. Zum Binden, das Leder erfolgen muß, können Buchen-, Birken- oder Weidenruten benutzt werden. Die Reissigbündel sind wie Gerstebestiegen zu sechs bis acht aufrecht gegeneinander oder anliegend um Baumstämme zu stellen. Damit die Trocknung nicht zu schnell ist, soll sie nicht in der heißen Sonne, sondern möglichst im Halbschatten erfolgen. Anderenfalls verliert das Heilig an würzigem Geruch, die Blätter fallen leicht ab und die Tiere freisen es dann nicht so gern. Je nach dem Wetter müssen zwecks gleichmäßiger Trocknung die Bündel umgestellt werden. Sind sie zur Gemenge ausgetrocknet, das bei günstigen Wetter in etwa sechs bis acht Tagen geschehen sein kann, so bringt man das Reissigfutter am besten auf trockene, luftige Haus- oder Scheunenböden unter Dach, wo es nachzutrocknen kann. Wie Weizen- und Kleehau nach dem Einern nachschneidet, so ist dies auch bei Futterreißig und Raubheu der Fall. Die Reissigbündel dürfen daher beim Einern am Aufbewahrungsort nicht zu dicht und fest aufeinandergelagert, sondern möglichst locker und luftig gelagert werden, damit eine Erwärmung sowie ein Stodrigwerden und eine Schimmelbildung vermieden wird. Für den Futtermert ist es am geeignetsten, wenn das Laub im Mai oder Juni geschnitten wird, es ist zu dieser Zeit nährstoffreicher als im Juli und im August. Auch die Tageszeit des Schnittes ist nicht ohne Belang, so sind die am Abend geschnittenen Blätter und jungen Triebe gehaltvoller als die am Morgen geschnittenen. In den Blättern der Bäume und Sträucher wird, mit Hilfe des Sonnenlichts, Stärke gebildet, diese sind also in den Abendstunden am stärksten. Während der Nachtzeit wird die Stärke in den Blättern in Zucker umgewandelt und im Saftstrom dem Stamme und den Wurzeln zugeführt, daher sind in den Morgenstunden die Blätter am nährstoffreichsten. Für die Raubheu- und Reissigfuttergewinnung sind demnach die zu beachtenden Hauptgesichtspunkte: Rechtzeitiger Schnitt, vorzügliches Trocknen im Freien und sorgfältige, trockene, luftige Lagerung unter Dach.

**Verbesserung des Taubenstalles durch reizende Auktauben.** Der Taubenstall wird auf dem Lande, sofern überhaupt Tauben gehalten werden, meistens viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt, nicht nur indem man nicht für Sauberkeit im Schläge, Ungezieferefreiheit und sonstige Lebensbedürfnisse derselben sorgt, vielmehr sie völlig selbst überläßt, so daß sie auch u. a. beliebig sich paaren, wodurch es kommt, daß häufig die nächsten Verwandten, sogar Nestpaare sich zueinander stellen und die Nachzucht immer schwächer und weniger fruchtbar ausfällt. So geht es mit mancher Taubenstall Jahr für Jahr abwärts, bis schließlich der Stamm völlig unfruchtbar wird und gänzlich verkommt. Dann wird natürlich über die unzulässigen Tauben gekümpft. Mäßig betrieben wie andere Vögel der Viehzucht, ist dagegen auch die Taubenhaltung einträglich. Dazu gehört neben sauberer Haltung, insbesondere Ungezieferefreiheit der Schläge und anderen Vorregeln, daß man für rechtzeitigen Blutwechsel sorgt, insbesondere durch Einteilung von Tauben vollstündiger und fruchtbarer Klassen, durch welche zugleich die Keimen Selbstkür der Bauern verbessert werden. Dazu eignen sich besonders Straffer, Luchstauben, Koburger Verchen, Briefstauben, sowie manche langschnebelige Zümler, sei es, daß man dieselben einfach zu den vorhandenen Tauben in den Schlag setzt oder, was natürlich besser ist, mit den besten Tauben der eigenen Zucht anpaart. Jetzt ist die geeignete Zeit dazu, daß man junge Tauben, die noch nicht ausgeflogen sind, in den Schlag setzt; denn ältere Tauben gedöhnen sich nicht so leicht an den neuen Schlag, sondern fliegen oftmals davon. Dr. Wl.

**Königsberger Aka.** Die hierzu benötigten Nindstauben müssen recht frisch und, wenn möglich, von einem jungen Hind (Fähe) genommen werden. Da Nindstauben mindestens acht Stunden trocken müssen, ist es ratsam, sie schon am Abend zuvor zuzusehen, gut abzuschäumen und gut zugebeut die Nacht über auf gelindem Feuer sehr langsam trocknen zu lassen. Die schon gereinigt gekauften frischen Nindstauben werden in wiederholt gewechseltem Wasser täglich ausgewaschen, mit Meie und Salz abgerieben, in kochendem Wasser überdacht, in kaltem Wasser abgelaßt, nochmals mit Ewig und Salz abgerieben und in Wasser abgelaßt. Dann schneidet man sie in zwei Finger breite und etwa lange Stücke und setzt sie mit reichlich Wasser an. Nach dem Ab-

schäumen fügt man Salz, Wurzelwerk und Zwiebel-scheiben, Pfeffer- und Gebäckkörner sowie reichlich getrockneten Majoran hinzu. Dann bereitet man von reichlich viel Butter oder Fett und einem Kochlöffel voll Mehl eine helle Mehlschwitze, gibt  $\frac{1}{4}$  Liter der aufgetauten Kalbaunenbrühe hinzu, verkocht alles zu einer dicken Lunte, würzt mit Muskatnuß und feingelegter Petersilie, mischt die gut abgetropften Kalbaunenflecke darunter und läßt sie noch 15 Minuten ziehen, bevor man sie aufträgt. A. W., Friedenau.

**Krebspudding.** Man löst das Fleisch aus dreihing gekochten Suppentreibern und schneidet es kleinwürfelig; aus den Schalen bereitet man Krebsbutter. Dann rührt man aus 40 g Butter, 60 g Mehl mit einem Drittel Eiter süßen Rahm über gelindem Feuer einen Teig, der sich von der Kasserolle ablösen muß, und läßt ihn abkühlen. Nun rührt man 120 g Krebsbutter schaumig, fügt sechs Eigelbe hinzu und mischt beides nebst Salz, wenig Cayennepfeffer und dem Krebsfleisch unter die Masse, worauf man den feinen Eiviehschaum der sechs Eier darunter zieht. Die glatte Teignasse wird in eine Puddingform gefüllt, im Wasserbade eine Stunde gekocht, gestürzt und mit einer Bechamelsoße aufgetragen.

**Kaffe Kräuterbrühe.** Von zwei hartgekochten Eiern werden die Dotter zart verrieben, mit gutem Senf, Salz, etwas feinem Pfeffer und etwas Citronen-Essig (nimmt man solchen, läßt sich das teure Öl entbehren) zu einer geschmeidigen Lunte verührt. Die fein gehackten Kräuter, wie: Boretsch, Bimbinel, Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch, kommen dazu, die Lunte wird glattgerührt, abgeschmeckt und zu Tisch gegeben. A. M. in Fr.

**Verfahren für Konferenzbüchsen.** Nicht wie sonst wird man heute den Inhalt einer einmal geöffneten Konferenzbüchse mit einem Male verzehren. Im Gegenteil, man läßt gern einen Teil des Inhaltes zurück, um ihn bei passender Gelegenheit zu verpecken. Da kann es leicht passieren, daß der Inhalt beschlägt, und um das zu verhindern, muß man die Konferenzbüchse nach dem Öffnen wieder sorgsam schließen. Ein einfaches Mittel dafür ist das folgende. Man schneidet aus Pergamentpapier einen Deckel, der aber ein bis zwei Zentimeter größer ist als die Öffnung der Büchse. Nachdem man den Deckel der Konferenzbüchse völlig entfernt hat, legt man das Pergamentpapier in heiße Gelatineslösung, nimmt das Blatt heraus, streift es über die Büchse und drückt es an den Rändern sorgfältig fest. Man wird gut tun, um den Rand einen Bindfaden zu legen, den man aber schon nach wenigen Minuten wieder entfernen kann. Das Gelatinepapier haftet an der Büchse so fest, als ob es angeblitzt wäre, und verhindert jeden Luftzutritt. Auf diese Weise kann man auch die großen Einmachepöckel verschließen, man kann sicher sein, daß der Inhalt bei diesem Verfahren tadellos erhalten bleibt. M. L.

**Frage und Antwort.**  
Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageabteilung für den Leser nur Rival, wenn sie wirklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Bitte laßt dann aber auch jede Frage ihre Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden anßerdem hier abgedruckt. Anonyme Anfragen werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 177. Welche Blätter und Kräuter hat man jetzt zu sammeln, um einen Tee für den ausländischen Tee zu haben? Und wie werden sie behandelt? Frau S. R.-N. (Aheinland).

Antwort: Unsere deutsche Heimat hat von jeher ihre eigenen Teepflanzen gehabt. Und unsere Vordern haben sie als Heil- und Genusmittel hoch gewertet. Sie waren dem Volke allgemein bekannt, weil man sie sich selbst sammelte, trocknete und aufbewahrte. Das wird von jetzt ab hoffentlich auch wieder mehr und mehr geschehen. Zunächst kommen da die Blätter von den wild wachsenden Beerensträuchern des Waldes in Betracht, besonders der Brombeere, Heidel- und Preiselbeere, ebenso der Waldbeere, Wildrose, Waldmeister. Vom Felde bzw. an Wegedändern sind besonders zu sammeln Gundermann (Gunderbeere) und Schafgarbe. In erster Reihe als Heilmittel sind ja vielfach noch immer gewertet worden: Lindenblüten, Kamillenblüten, Pfefferminze usw. Einzeln oder in Gemenge lind auch sie Genusmittel, sofern man sich an sie gewöhnt hat durch regel-

mäßigen oder öfteren Genuß auch in gebildeten Tagen. Zum Trocknen legt man die gesammelten Pflanzen an einen luftigen Ort, zu dem die Sonne nicht unmittelbar heran kann. Denn in der Sonne trocknen diese Stoffe zu scharf, zerbröckeln dann und verlieren auch zu viel von den Duftstoffen, auf die es hier gerade ankommt. Die Aufbewahrung erfolgt in Gefäßen aus Blech, Glas, Ton oder auch in Papiertüten. Nur muß man sich vor dem Hineintun in die geschlossenen Behälter versichern, daß die Stoffe auch wirklich ganz lufttrocken sind. Sonst verderben sie durch Selbstheizung, Verschimmeln, Verfaulen usw. Die Trinktzubereitung erfolgt durch zweifaches Aufbrühen und Ziehenlassen. Die betreffenden Rüsse müssen schlummenfalls selbst ausgeprobt werden. Aber man begnügt sich doch immer noch Menschen, die mit solchen Dingen Bescheid wissen und hier einweisen. Bl. D.

Frage Nr. 178. Habe ein Füllen, 14 Tage alt, dem eiter der Nabel. Was kann ich dagegen tun? F. B. in C.

Antwort: Der Nabel ist morgens, mittags und abends mit lauwarmem Kreolinwasser zu waschen (ein Kaffeelöffel Kreolin auf eine Wein- fassche Wasser). Nach Ablauf von 14 Tagen ist diese Behandlung einzustellen und der Nabelstumpf mehrmals täglich mit Jodtinktur zu befeuchten. Dr. S.

Frage Nr. 179. Von der Milch meiner beiden Ziegen habe ich bis dahin einen Teil zur Bereitung von Butter benutzt. Die gewonnene Butter war bis vor kurzem gut und fest. Nachdem ich aber die eine ältere Ziege verkauft und dafür eine jüngere eingekauft habe, stellte sich eine Erschwerung beim Verbuttern ein. Es ließen sich wohl die Butterfädelchen ausscheiden, aber nicht zusammenbringen, die ganze Buttermasse blieb weich und locker. Das Futter besteht aus Kleehau, Gras und Kleietränke. Wie läßt sich die Milch verbutterungsfähig machen? Frau B. B. in C.

Antwort: Die Ursachen des Nichtbutterns der Milch bei Ihren Ziegen beruht wahrscheinlich in einem Milchfehler, der durch das Vorhandensein verschiedener Bakterien oder Geseißel hervorgerufen wird. Zwecks Bekämpfung ist peinlichste Sauberkeit der Geräte erforderlich. Sobann ist ein Futterwechsel zu empfehlen, vielleicht etwas Heufütterung neben der augenblicklichen Grünfütterung. Auf gute und feste Butter würden vor allen Dingen Stücken; sollte Sie hiervon sich kleine Mengen beschaffen können, so würde sich dadurch das Ubel beheben lassen. Als direkte bekämpfende Mittel lassen sich anwenden: Essig mit Salz oder Salzsäure in Verdünnung. Auch roher Maaun, 8 g täglich dreimal ins Gefäß, kann angewendet werden. Dr. B. N.

Frage Nr. 180. Meine beiden Kaninchen verlieren unmittelbar hinter den After bis zum Blatt die Haare, es zeigen sich an diesen Stellen Schürfe. Was ist dagegen zu tun? P. in G.

Antwort: Aber die Ursache des Haarausfalles bei Kaninchen ist man noch nicht sicher; manche hatten einen Pilz, andere Geseißelverderbnis für die Uriage und suchen durch kleine Gaben von Schwefelblüte eine Reinigung und Verbesserung des Blutes herbeizuführen. — Möglicherweise könnte es auch Krätze sein, die durch winzig kleine Grabmilben hervorgerufen wird. Gegen diese wendet man Einreibungen der betreffenden Stellen mit Kasein an, der 5 % Kreolin beigemischt werden. Da dieses Mittel feinenfalls Schaden kann, so raten wir, es neben dem Eingeben von Schwefelblüte anzuwenden. Dr. Wl.

Frage Nr. 181. Ein sechs Jahre alter Fox hat vor drei Jahren einen Schlag mit einem Stein auf den Kopf bekommen; nach einer halben Stunde bekam er die Krämpfe, seit der Zeit bekommt er sie alle zwei Monate, auch öfter; der Rücken wird ganz krumm, die Augen blöde, die Zunge blau. Der Zustand hält 10 bis 15 Minuten an, das letzte Mal, vor drei Tagen, aber 20 bis 25 Minuten. Auch gehen kleine, bünne, weiße Würmer von ihm ab, am meisten, wenn er weissen Quark frist. Was ist zu machen? L. D. in A. L.

Antwort: Der Hund leidet infolge der erlittenen Kopfverletzung an Krämpfen, gegen die es ein wirksames Heilmittel nicht gibt. Die Fädenwürmer befeigen Sie am besten, indem Sie dem Futter etwas Knoblauch-Abkochung beimischen. Wenn der Hund verstopft ist, machen Sie ihm ein Klistier mit lauwarmem Wasser. Dr. S.

Schlechte, gute und beste Kunstdünger.

Von Hofmann.

Die Steigerung „schlecht, gut, am besten“ ist eine so alltägliche, daß man leicht verleitet ist, sie auch auf die Arten der verschiedenen Kunstdünger anzuwenden.

Natürlich gibt es schlechte Kunstdünger. Das sind alle die, deren Zusammensetzung man nicht kennt oder deren Beschaffenheit nicht durch eine Analyse aufgeklärt ist.

Alle Düngemittel dagegen, deren Zusammensetzung klar zutage liegt, kann man zu den guten rechnen, allerdings auch nur insoweit, als sie in der rechten Zusammensetzung und unter Berücksichtigung des Bodens, dem man eine Düngung zuteil werden lassen will, wie des Bedarfs der Pflanzen, denen die Düngung zugute kommen soll, wie ferner der Jahreszeit und der Witterungsverhältnisse zur Verwendung gelangen.

Bedarfs des Bodens und der einzelnen Feldfrüchte verwendet. Auch der Transport spielt hier eine Rolle. Hat man das Kali weit mit der Bahn oder von der Bahn nachher noch weit mit der Fuhre zu befördern, so wird man an Stelle von Kalinit mit vielleicht nur 7% Kali lieber zum Kalinit mit 11 bis 12% Kali oder gar zu dem 40prozentigen Kalifalz greifen, da man von den höherprozentigen Salzen weniger auszukreuzen braucht und daher die Frucht und Anfuhr für die nicht für die Düngung in Betracht kommenden Nebenstoffe spart.

Auch bei der Thomaschlacke kommt es auf den Gehalt an Phosphorsäure, und zwar an zitratlöslicher Phosphorsäure an, und nicht minder auf die Jahreszeit, zu welcher man sie verwenden will, da sie langsam, dafür aber nachhaltig wirkt.

Ähnlich verhält es sich mit dem Chilesalpeter und dem Kalifalz. Jener kommt jetzt im Kriege ja gar nicht mehr in Betracht, und es ist fraglich, wie weit er nach dem Kriege wieder die Macht erlangen wird, die er vorher bejessen hat.

Gibt es nun auch beste Düngemittel? Kann man beispielsweise sagen, dies oder jenes Düngemittel ist das beste? Nein, das kann man nicht, wenigstens nicht unbedingt. Jedes der bekannten Düngemittel, das man zur rechten Zeit, auf dem entsprechenden Boden und für die geeigneten Pflanzen verwendet, ist das beste.

Darum kann dem Landwirt auch niemand genau sagen, wie er in jedem Falle zu düngen hat, sondern er muß sich dies stets selbst durch Probeflächen ausprobieren. So wichtig für eine rationelle Anwendung der Kunstdüngarten die Anlegung von Probeflächen auch ist, so ist es damit in der Praxis doch noch sehr im argen.

Aber das Anlegen von Probeflächen ein anderes Mal, da heute der Raum dazu nicht mehr ausreicht.



Schweinefutter, Pferdefutter in Massen

Sein Futter für alles Vieh liefert mein edler, riesenblättriger Orisinal-Elite-Comfrey, die beste Hilfe gegen die diesjährige Futtermangel.

H. Retelsdorf, Sternburg, W. Hamburg.

Reines Gesicht



reife Gesicht, verleiht sich n. hier. Krem. Kalka. Unberührten gegen Sommerproben, Mäher, Piel, Reiz, Haut u. alle Hautunreinigkeiten.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage erschien:

Treudeutsch.

Zwei Geschichten aus der Zeit des Renaissancefalls in Österreich. Von M. Tröstl.

Preis gebunden 2 Mk., gekunden 2 Mk. 50 Pf.

Sorte und Verlang gehen zu Voran des Bestellers. Für ihr Best. Bestellung sind 5 Pf. Verlanggebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Beste, billigste, bewährteste landwirtschaftliche Buchführung. Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt.

Von Oeconomica Dr. Giebeln und Dr. Birstein. Ausgabe A. Sechste Auflage. Für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 2 Mk.

Für der Anlage: Kostenausweis zur Berechnung der Ertragnisse der einzelnen Betriebszweige und Formular zur Ausfertigung einer Selbst-einschätzung für die staatliche Einkommensteuer.

Sorte und Verlang gehen zu Voran des Bestellers. Für jede Best. Bestellung sind 5 Pf. Verlanggebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Für die Bucherei und den Hausgebrauch jedes Jägers unentbehrlich:

Riesenthals Jagdlexikon

Nachschlage- und Handbuch für Jäger und Jagdfreunde

Zweite, vollständig umgearbeitete Auflage, herausgegeben von der Schriftleitung der Deutschen Jäger-Zeitung.

Ein stattlicher Band in Großtafelformat, enthaltend 640 Seiten Text mit 364 Abbildungen.

Mit einer genauen Anweisung zur richtigen Benutzung der Weidmannssprache in tabellarischer Form als Anhang.

In gutem Leinenband gebunden Preis 15 Mk.

Mit der neuen Auflage des Riesenthalschen Jagdlexikons wird der deutsche Jäger ein Nachschlagebuch in Form eines erschöpfenden jagdlichen Konversationslexikons und damit ein Werk von einer Inhaltstiefe geboten, wie solches in der deutschen Jagdliteratur weder vorhanden, noch früher je herausgegeben worden ist.

Zu beziehen ist das groß angelegte, vorzüglich ausgestattete, reich illustrierte und dabei sehr preiswerte Werk durch jede Buchhandlung und die

Berlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Ohrenjausen

Ohrensch. Schwerehörigkeit, nicht angeborne Taubheit besteht in kurzer Zeit.

Marke G. Bangratius. Preis 4 2/3, Tafellose 4.-, Jahrbücher Kaufpreisen. Verlag: Erdmündelcke, Westendstr. 111 (Dresd.).

Ansichtskarten

billig! 100 Kriegs-Postkarten 8.-, 100 Friedens-Postkarten 8.-, 100 patriot. Ringen-Postkarten 8.-, 50 echte Miniatur-Postkarten 8.-, Verlag: Mardor, Dresden 7, 141

Damenbart

Für die Anwendung der neuen amer. Methode, ärztlich empfohlen, verhältnißmäßig leichter Anwendung, sehr wirksam, da Erfolg garantiert, ohne Gefahr. Preis 4.- gegen Nachnahme.

Herrn Wagner, Köln 72, Bismarckstr. 92.