



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 33.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

Seber Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Weseg vom 12. Juni 1901.)

Praktische Trinkgefäße für die Hühner.

(Von Dr. Blande. Mit drei Abbildungen.)

Dem Geflügel muß stets reines, frisches Wasser zur Verfügung stehen; ganz besonders gilt diese Forderung für die heiße Sommer-

zeit, in welcher natürlich das Bedürfnis zu trinken am größten ist. Das Wasser darf weder zu kalt noch zu warm sein; denn am kalten Wasser können die Tiere sich leicht den Magen erkälten, und zu warmes Wasser ist dem Geflügel ebenso zuwider wie den Menschen. Man darf daher kein eiskaltes Wasser geben, was besonders im Winter zu berücksichtigen ist, ebensowenig Wasser unmittelbar aus einer kalten Quelle oder dem Brunnen, auch nicht solches, das längere Zeit in der Sonne gestanden hat. Das Trinkgefäß ist daher im Sommer an einem schattigen Platz aufzustellen, im Winter sollte es einige Stunden in einem Räume von mäßiger Wärme gestanden haben. Sehr wesentlich ist es, daß man für das Trinkwasser geeignete Gefäße nimmt. Sind diese zu flach, so erwärmt sich im Sommer das Wasser zu sehr; steht das Wasser ganz offen, so wird es leicht durch Staub sowie durch die Ausleerungen der Tiere verunreinigt und ist dann natürlich schädlich. Deshalb sind namentlich für die Hühner solche Trinkgefäße zu verwenden, die entweder durch ein darüber befindliches Schutzdach vor dem Hineinfallen von Unreinigkeiten geschützt sind, oder aus einem kleinen Trinknapf und einem größeren Behälter bestehen, aus dem stets nur so viel Wasser nachfließen kann, wie fortgetrunken wird. Am besten eignen sich Trink-

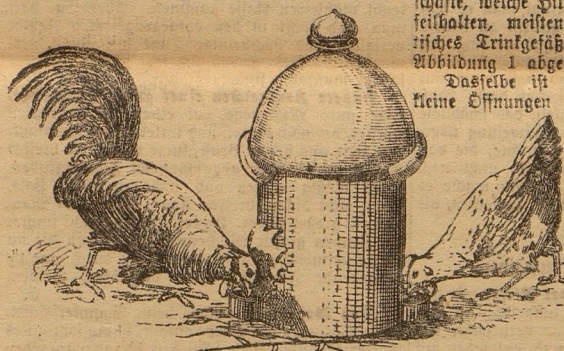


Abbildung 1. Trinkgefäß aus Steingut.

gefäße aus Steingut oder Ton, weil in diesen der Inhalt sich am längsten frisch erhält. Weniger empfehlenswert sind Trinkgefäße aus Metall (Zinkblech oder Emaille), da in ihnen das Wasser zu sehr durch die umgebende Temperatur beeinflusst wird, obwohl die Gefäße, welche Hilfsmittel für die Geflügelzucht feilhalten, meistens solche führen. Ein praktisches Trinkgefäß aus Steingut ist das als Abbildung 1 abgebildete. Dasselbe ist ein Krug, der seitlich zwei kleine Öffnungen und davor kleine Becken hat, welche stets gefüllt bleiben, solange ein entsprechender Vorrat in dem luftdicht verschlossenen Krüge sich befindet. Der Wasservorrat (5 bis 10 l) bleibt hierin lange Zeit gesund. Man schließt die beiden kleinen Öffnungen durch Pfropfen, während man das Wasser eingießt, darauf die obere Öffnung mittels des durch einen Gummiring verstärkten Stopfens. Der einzige Fehler besteht darin, daß solche Gefäße nicht billig sind und bei ihrem hohen Gewicht durch den Versand noch teurer werden. Übrigens sind sie leicht mit heißem Wasser zu reinigen, was wenigstens einmal wöchentlich geschehen sollte. Billige und doch praktische Trinkgefäße kann sich jedermann leicht selbst durch Verwendung einer größeren, starken Flasche und eines Napfes Blumentopfuntersatz von einiger Größe herstellen. Die Flasche wird an einem Pfosten aus Holz oder einer Bretterwand des Hühnerstalles in der Weise befestigt, daß man sie, nachdem man sie ganz gefüllt hat, mit dem Flaschenhalse nach unten lehrt, wobei man die Flaschenöffnung mit dem Finger schließt, und sie dann in die beiden an der Wand angebrachten Drahtschlingen so stellt, daß sie nicht umfallen kann, während die Flaschenöffnung ein Stück weit in den Napf so weit hinabragt, daß stets so viel Wasser nachfließt, wie abgetrunken wird oder verdunstet. Die Einrichtung ist in Abbildung 2 veranschaulicht. Der Napf muß etwas hoch gestellt werden, etwa 15 cm über den Boden des Stalles, damit das Wasser nicht durch das Scharren der Hühner in der Streu verunreinigt werden kann. Ebenfalls empfehlenswert ist die nachfolgende Vorrichtung: Man nimmt hierzu ebenfalls einen Napf (Blumentopfuntersatz) von etwa 20 cm Durchmesser und setzt in denselben einen Mineralwasserkrug, in den man unmittelbar über dem Boden ein kleines Loch hat bohren lassen, was jeder Schlosser vornehmen kann. Beim Füllen der Flasche wird dasselbe mit einem Pfropfen geschlossen, und nachher kommt ein Pfropfen auf die Flaschenöffnung. Auch hier ist der Napf hochzustellen. Bild 3 gibt dies Trinkgefäß wieder. Zur Verwendung im Winter fertigen verschiedene Fabriken heizbare Trinkgefäße an, in denen das Wasser durch ein Öl- oder Petroleumlämpchen dauernd erwärmt wird. Wir halten solche nicht für zweckmäßig, weil das Wasser zu warm wird und dann, wie gesagt, ungenossen wird und außerdem warmes Wasser die Verdauungsorgane schwächt, also nicht zuträglich ist. Im Winter genügt es außerdem, wenn man den Hühnern nach jeder Mahlzeit Trinkwasser gibt, dessen Temperatur durch Stehen in einem erwärmten Räume oder Zugießen von etwas warmem Wasser gemildert ist. Gegen Verunreinigungen von oben kann man das Trinkwasser dadurch schützen, daß man über der Tränkvorrichtung ein Holzdach von entsprechender Größe anbringt. Das Trinkgefäß für Küken sollte durch ein Gitter aus dünnen Stäben aus Holz oder Eisen gegen das Hineintreten der Küken geschützt sein, so daß diese nicht hineintreten, sondern nur zwischen den Stäben die Köpfe hindurchstrecken können, um zu trinken, damit sie das Gefieder nicht durchnässen.

dem Flaschenhalse nach unten lehrt, wobei man die Flaschenöffnung mit dem Finger schließt, und sie dann in die beiden an der Wand angebrachten Drahtschlingen so stellt, daß sie nicht umfallen kann, während die Flaschenöffnung ein Stück weit in den Napf so weit hinabragt, daß stets so viel Wasser nachfließt, wie abgetrunken wird oder verdunstet. Die Einrichtung ist in Abbildung 2 veranschaulicht. Der Napf muß etwas hoch gestellt werden, etwa 15 cm über den Boden des Stalles, damit das Wasser nicht durch das Scharren der Hühner in der Streu verunreinigt werden kann. Ebenfalls empfehlenswert ist die nachfolgende Vorrichtung: Man nimmt hierzu ebenfalls einen Napf (Blumentopfuntersatz) von etwa 20 cm Durchmesser und setzt in denselben einen Mineralwasserkrug, in den man unmittelbar über dem Boden ein kleines Loch hat bohren lassen, was jeder Schlosser vornehmen kann. Beim Füllen der Flasche wird dasselbe mit einem Pfropfen geschlossen, und nachher kommt ein Pfropfen auf die Flaschenöffnung. Auch hier ist der Napf hochzustellen. Bild 3 gibt dies Trinkgefäß wieder.



Abbildung 2. Trinkgefäß aus einem Selterswasserkrug.

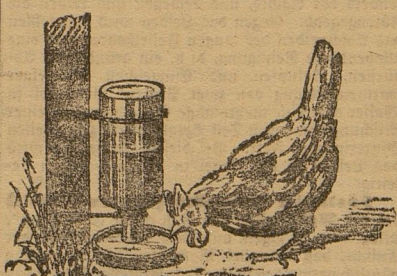


Abbildung 3. Selbstgeheiztes Trinkgefäß aus einer Flasche und Napf.

gibt dies Trinkgefäß wieder. Zur Verwendung im Winter fertigen verschiedene Fabriken heizbare Trinkgefäße an, in denen das Wasser durch ein Öl- oder Petroleumlämpchen dauernd erwärmt wird. Wir halten solche nicht für zweckmäßig, weil das Wasser zu warm wird und dann, wie gesagt, ungenossen wird und außerdem warmes Wasser die Verdauungsorgane schwächt, also nicht zuträglich ist. Im Winter genügt es außerdem, wenn man den Hühnern nach jeder Mahlzeit Trinkwasser gibt, dessen Temperatur durch Stehen in einem erwärmten Räume oder Zugießen von etwas warmem Wasser gemildert ist. Gegen Verunreinigungen von oben kann man das Trinkwasser dadurch schützen, daß man über der Tränkvorrichtung ein Holzdach von entsprechender Größe anbringt. Das Trinkgefäß für Küken sollte durch ein Gitter aus dünnen Stäben aus Holz oder Eisen gegen das Hineintreten der Küken geschützt sein, so daß diese nicht hineintreten, sondern nur zwischen den Stäben die Köpfe hindurchstrecken können, um zu trinken, damit sie das Gefieder nicht durchnässen.

Die Pilze in der Kriegsküche.

Von H. B.

Wir Hausfrauen haben in diesen Kriegsjahren viel gelernt. Sparen und immer wieder sparen hieß die Lösung. Fast mit Reid blättern wir jetzt die Kochvorschriften des ersten Kriegsjahres durch. Ja, was wir damals im ersten Jahre noch alles zur Verfügung hatten! Heute wissen wir, daß wir mit noch viel weniger kochen können und daß es selbst dann noch gut schmecken kann. Aber je einfacher und bescheidener unsere Gerichte sind, desto mehr Geschick und Anwendung kleiner Kunstgriffe in der Herstellung erfordern sie. Wie haben wir unsere Küchenwürzkräuter schätzen gelernt, wenn wir unsere einfachen Salate jetzt ganz ohne Öl herstellen. Nun, auch die Pilze sind in unserer Kriegsküche so sehr hoch zu bewerten, weil sie frisch oder getrocknet der einfachsten Suppe erhöhten Wohlgeschmack geben und außerdem in den verschiedensten Kochweisen auf den Tisch gebracht werden können. Wie beliebt vielfach Pilze schon geworden sind, geht am besten aus dem Lurkand hervor, daß man für das Pfund getrocknete Pilze in unsern Großstädten 12 bis 16 M gezahlt hat. Und dabei handelte es sich nicht nur um Champignons und Steinpilze, sondern auch um all jene anderen Sorten, wie: Maronen-, Butter- und Kuhpilze, Täublinge, Reizler usw., denen so manche Hausfrau noch immer ein wenig mißtraulich gegenüber steht, werden sie ihr in frischem Zustand zum Kauf angeboten. Das ist sehr schade, denn einestheils haben unsere anerkannten Edelpilze, wie: Champignon und Steinpilz, jetzt sehr hohe Preise, so daß sie nur den Hausfrauen mit reichlichem Wirtschaftsgeld zugänglich sind; und wer nun diese weniger bekannten Pilzsorten, die an Wohlgeschmack unsern Edelpilzen häufig gleich kommen, aus Vorurteil und Unkenntnis zurückweist, der ist um ein vorzügliches Nahrungsmittel ärmer. Und das fällt in der Kriegszeit sehr ins Gewicht.

Ich möchte nun aus eigener Erfahrung heraus die Vorkenner unserer Pilze mit den besten dieser weniger bekannten Pilze bekanntmachen. Da ist zunächst der Maronenpilz oder Tannenröhrling, der gebraten oder gekocht nicht nur dem Steinpilz zum Verwechseln ähnlich schmeckt, sondern auch der nächste Verwandte dieses Edelpilzes ist. Zur Klasse der Röhrenpilze gehörend, besitzt er alle Merkmale dieser Pilze. Der starkgewölbte kastanienbraune Hut trägt an der Unterseite ein kleinmündiges Röhrenlager von blaßgelber Farbe, das beim Druck blaugrün anläuft. Der glatte Fuß hat eine etwas hellere Farbe als der Hut und ist fast gleichmäßig dick. Zerschneidet man den Maronenpilz, so läuft er schwärzlich bis bläulich an. Die Verwendung dieses angenehm riechenden Pilzes ist die gleiche wie beim Steinpilz. — Von sehr feinem Geschmack ist auch der Butterpilz, der ebenfalls zur Röhrenpilzklasse gehört und einen stets etwas köhrligen, dunkelgelbbraunen Hut trägt. Als besonderes Kennzeichen sei der Hautring, der sich um den Fuß spannt, erwähnt, sowie die buttergelbe Farbe des Fleisches, welches nach dem Kochen eine grünliche Färbung annimmt. Die Oberhaut des Hutes wird beim Zerschneiden mit einem Messer abgezogen, weiter verfärbt man dann wie beim Steinpilz, nur läßt sich der Butterpilz schlecht trocknen. Außerdem noch zur Klasse der Röhrenpilze gehörend und als gute Speisepilze zu bezeichnen ist der Kuhpilz, die Ziegenlippe und der Birkenpilz. Der Kuhpilz hat eine Farbe wie neues braunes Leder. Der Hut ist flach ausgebreitet, flebrig und weniger gewölbt, als der des Steinpilzes. Das Röhrenlager zeigt grobe, schwammige Öffnungen. Häufig sind mehrere Kuhpilze mit den Hüten zusammen gewachsen. Überhaupt kommt dieser Pilz häufig vor und ist das Einsammeln sehr lohnend. Das Fleisch riecht und schmeckt obstartig, ist zart und saftig, gelblichweiß und läuft an Druck und Schnittflächen schwach röthlich an. Ist der Kuhpilz im Geschmack auch nicht so fein wie der Maronen- und der Butterpilz, so ist er doch ein guter Speisepilz. Dasselbe gilt von der Ziegenlippe und dem Birkenpilz. Erstere hat einen grau- bis grünlichgelbbraunen Hut, unter welchem ein großhödriges, schmutzig-gelbes Röhrenlager liegt. Die Farbe des Fleisches ist blaßgelb und geht an den Schnittflächen ins Bläuliche über. Der schlank Stiel ist braunrot. — Der Birkenpilz bevorzugt — wie schon sein Name sagt — den Standort der Birken. Der winterförmige, grau- bis schwarzbraune Hut fällt auf einem weichen hohen und schlanken Stiel,

dessen besonderes Kennzeichen kleine schwärzliche stöckige Schuppen sind. Das Fleisch ist weiß und mürbe, jedoch werden die Stiele später zäh und holzig, so daß man von größeren Exemplaren nur die Köpfe wählt.

Aber auch unter den Blätterpilzen finden sich viele, deren Bewertung in der Küche nicht genug betont werden kann. Vor allem ist da der Reizler mit seinem orangefarbenen Saft, der es an Wohlgeschmack mit unsern besten Edelpilzen aufnehmen kann. — Sodann der Mousseron oder Lauchschwindling, ein sehr feiner Gewürzpilz, den unsere Delikatessgeschäfte vor dem Krieg für teures Geld aus Frankreich bezogen und der seiner Zierlichkeit halber — auf sabendämmen Stielchen sitzen Hüte von der Größe eines Fünfspinnigttüdes — recht mühsam zu suchen ist, dann der Kellenschwindling, die Ritterslinge und Täublinge sowie noch unzählig viele andere, die anzuführen hier der Platz nicht reichen würde. Ich möchte aus eigener Erfahrung heraus nur immer wieder allen Hausfrauen raten: Macht euch die Mühe und lernt alle diese Pilze kennen, sammelt und trocknet sie oder weilt sie ein, denn es gibt für unsere schmale Kriegskost keine bessere Würze und kein besseres Gemüse, als dieses, welches der Wald uns da alljährlich fast kostenlos darbietet und welches doch immer noch von so vielen unbekannt wird.

Gründliches Kennlernen muß jedoch dem guten Willen zur Verwendung dieser weniger bekannten Pilze vorangehen. Nicht umsonst wird alljährlich immer von neuen vor Pilzvergiftungen gewarnt. Aber wir haben ja auch Steinpilze, Pfefferlinge und Champignons kennen gelernt, da bringen wir es bei eigenem Mitgeben auch dazu, uns die Merkmale der übrigen Pilze einzuprägen. Ein gutes Buch über Pilzkunde mit farbigen Abbildungen ist eine zweckdienliche Hilfe. Danach suche man und zeige dann seinen Hund einem Pilzkennner. Auf diese Weise bringt man es sehr bald dahin, alle Pilze kennen gelernt zu haben.

Zum Schluß muß noch erwähnt werden, daß gekaufte oder eingekaufte Pilze möglichst sofort verbraucht werden müssen und daß man nur gesunde und frische Exemplare suchen darf. Auch unsere guten Speisepilze entwickeln das schädliche Pilzgift, wenn sie beginnen in Verwesung überzugehen. Ebenfalls dürfen Pilzgerichte, die von einer Mähzeit übrig geblieben sind, nicht noch einen Tag aufgehoben werden. Man mache es sich bei Pilzen zur Regel, nie mehr zu kochen, als man braucht.

Kleinere Mitteilungen.

Das nächtliche Stampfen der Pferde mit den Hinterfüßen wird durch ein Juckgefühl an den unteren Partien der Hinterbeine verursacht, das seinen Sitz in der Haut hat und entweder auf Milben oder auch auf Schmutz zurückzuführen ist. Ist das Pferd z. B. durch unreines, schlammiges Wasser gegangen, so bleiben nach Abwuschung der Feuchtigkeit die festen Bestandteile des schlammigen Wassers auf der Haut sitzen und können so Veranlassung zum Jucken geben, wovon sich das Tier durch Stampfen und Kopfen zu befreien sucht. Einfaches Abbürsten der Hinterfüße am Abend nach der Arbeit beseitigt die Ursache. Bedenklicher ist die Erscheinung, wenn die Ursache des Stampfens auf Anwesenheit einer Milbe beruht, die sich in der Gegend der Fesselbeuge, im Fesselgelenk und auf der vorderen und hinteren Schienbeinfläche in der Haut niederläßt und bis zum Sprunggelenk und Vorderknie aufsteigt. Die Haut erhält dann Vorken, Schrunden und Risse, später verdirbt sie sich und zeigt bei längerer Dauer des Leidens Wucherungen. Die Pferde stampfen viel und schlagen aus, besonders des Nachts, und bewegen und reiben die Kötengenden. Gegen das Leiden wird empfohlen das Abschneiden des langen Fesselhaares und eine allabendliche Reinigung, d. h. ein grünliches Abbürsten, Betupfen und Einweichen mit einer warmen Lösung von zwei Prozent Betahol in Wasser oder eine mehrmalige Einreibung mit einer Mischung von einem Teil Betahol mit zehn Teilen Glycerin oder Fett. Bei diesem Befahren wird das Leiden in der Regel in wenigen Tagen beseitigt.

Schadel eine mäßige Bewegung dem Rindvieh bei der Mast? „Auh und Auh ist die halbe Mast“, pflegt man zu sagen, und viele Landwirte sind der Ansicht, daß man bei Mastpöschern die Bewegung gänzlich vermeiden solle. Nach Professor Danmann ist jedoch diese Ansicht nicht zutreffend. Sind die

Tiere in ihrer Muskeltätigkeit nur auf Aufstehen, Niederlegen, Rauen und Wiederlaufen beschränkt, so wird sich bald ein oberflächliches Atmen ausbilden, ein Ubelstand, der den Anlaß zu mancherlei Störungen im Blute und zu Krankheiten bilden kann. Bei Tierärzten und maßgebenden Landwirten finden wir daher die Ansicht vertreten, daß man auch dem Mastvieh eine gewisse Bewegung verschaffen müsse, weil dadurch alle Organe gesund erhalten werden. Erfahrene Züchter verlangen mit aller Entschiedenheit, daß den Ochsen während der ganzen Mastzeit täglich Gelegenheit zu einer mäßigen Bewegung gegeben werden müsse. Die Bewegung verbessert das Fleisch, es wird zarter, die Fettklumpenbildung wird verhindert, und an deren Stelle verteilt sich das Fett in kleinen Mengen und gleichmäßig zwischen den sich üppig entwickelnden Muskelbündeln. Dies hat zur Folge, daß das Fleisch durchmachener, schmackhafter und zarter wird. Natürlich auch nicht zu schwach in den Grenzen haben. Es dürfte aber zweckmäßig sein, die Mastpöschern zu kleinen Hofarbeiten, wie Miststreuen usw., zu verwenden.

Bei der Auswahl des Zuchtbockes hat man auch besonderes Gewicht auf die Beine zu legen, weil sie mit dem Bau des ganzen Körpers in der innigsten Verbindung stehen. Die Beine sollen vor allem breit gestellt, gut geformt sein, und ihre Stärke soll zum Gewichte des Körpers in richtigen Verhältnis stehen. Die breite Stellung der Beine ist nämlich von der Breite und guten Fandung des Rumpfes abhängig. Ein gut entwickelter Rumpf hat aber eine kräftige Ausbildung aller wichtigen inneren Organe zur Folge und ist dabei auch zu einer reichlichen Fleisch- und Fettpildung geeignet. Die Beine dürfen auch nicht zu schwach in den Knochen sein und müssen die gehörige Länge haben. Auf die Länge der Beine der Zuchtbock ist besonders dann zu achten, wenn diese von einer sehr leicht mäßbaren Masse stammen. Allerdings darf man auch nicht in den entgegengesetzten Fehler verfallen und hochbeinige Tiere zur Zucht verwenden, da diese gewöhnlich sehr schlant und nur schwer mastfähig sind.

Äußere Kennzeichen einer guten Milchziege. Eine gute Milchziege hat einen langgestreckten Körper, der nach hinten und unten etwas zunimmt, eine tiefe und breite Brust, kurze Beine, ein breites Kreuz, große, aber abgeglichene Sungerguben, einen mäßig langen und nicht zu dicken Hals, einen nicht dicken, breiten Kopf, ein breites Maul und ein großes Euter. Letzteres ist aber nicht immer ein Zeichen großer Milchergiebigkeit; denn die im Euter befindliche Milchmenge kann durch eine sie umgebende Fettschicht stark vergrößert werden.

Das Weinsäure, welches beim Sommerwacht, beim Einfürzen der Triebe abfällt, ist ein sehr gutes Futter für alles Vieh. In den Weinbaugenden wird dasselbe sorgfältig gesammelt, und wenn die Menge zu groß, als daß sie grün verfüttert werden könnte, werden die abgeernteten Triebe mit den Wärrern in kleine Bündel gebunden und diese zum Trocknen auf die Pfähle gestekt. Das Großvieh frisst auch die getrockneten Stengel, wenn sie beim Schnitt noch nicht verholzt waren, der Futterwert wird gutem Kleeben gleichgeschätzt. Schlegel.

Zur Behandlung des Düngers in den Sommermonaten. Im Herbst und Winter, wenn es an Niederstößen nicht fehlt, ist der Dünger oft zu feucht und eher ein Überfluß als ein Mangel im Jauchebehälter vorhanden. Dagegen mangelt es im Sommer nicht selten daran, und es ist die Gefahr vorhanden, daß der Dünger zu sehr austrocknet. Soll er aber nicht wichtige Nährstoffe einbüßen, so muß er stets feucht und fest gehalten werden. Um dies zu erreichen, muß er auf der Düngerstätte zunächst ganz eben ausgedreht und durch das Auftreten des Stallviehes recht fest getreten werden. Würde man ihn locker oder gar in Haufen liegen lassen, so würden Sonne und Wind ihn sehr austrocknen. Wesentlich zweier- bis dreimal ist Jauched darüber zu sprengen, und wo diese mangelt, muß man Wasser nehmen. Jede auf den Dünger verwendete Mähe macht sich reichlich bezahlt. Z.

Das Schicken des Salats zu verhindern. Nicht immer gelingt es dem Gemüsegartenbesitzer, lauter schöne Salatköpfe zu bekommen. Der Salat ist zwar anspruchlos, doch schiebt er gar leicht ins Kraut, wenn der Boden zu fett ist. Um das zu verhindern, kann man folgendermaßen verfahren. Machen sich bei einem Kopf Anzeichen bemerkbar, daß er auszuwachsen will, so fröht man einen Spaten ungefähr handbreit von der Erde schräg gegen

die Erde in die Erde. Die Pflanze wird dann durch Niederdrücken des Spatens ein wenig gehoben, dann läßt man sie wieder zurücksinken. Auf diese Weise wird die Erde von einem Teil der Wurzeln gelockert, und es tritt eine Wachstumsstörung ein, die jedoch nicht so weit geht, daß der Pflanze die größere Kraft entzogen wird. Nur das Treiben wird vermindert, und in den meisten Fällen verliert sich die Neigung zum Hochschlagen, und es bilden sich Köpfe. Der Spaten darf nicht so dicht unter der Pflanze in die Erde gestochen werden, daß er alle Wurzeln beschädigt.

Alles Beerenobst sollte, sobald die Früchte geerntet sind, eine Düngung haben. Wenn die Beeren abgepflückt sind, arbeiten die Blätter für den nächstjährigen Anlaß. Es werden die Blütenknospen vorgebildet und Reservestoffe abgelagert, welche zum Austreiben im nächsten Jahre nötig sind. Man kann mit Jauche düngen, mit Stallmist und Kompost, letzterer ist das beste. Eine kleine Gabe hochprozentiges Kali und etwas Thomasschlacke als Zugabe wird sich immer als lohnend erweisen, ebenso eine kleine Kalkdüngung. Der Boden darf nur flach gelockert und muß untaufrei gehalten werden. Ist das Wetter sehr heiß und trocken, dann ist auch eine einmalige, aber durchdringende Bewässerung nötig. Das Beerenobst ist jetzt so stark begehrt und steht so hoch im Preise, daß es alle Auslagen, Mühe und Arbeit sicher lohnt. Sch. I.

Wagroul. Eine feingehackte Zwiebel läßt man in ein wenig Fett gäh dünsten, gibt gewaschene und geschnittene Pilze, wie: Pfefferlinge, Butterpilze oder Keister, hinzu und brät sie so lange, bis der austretende Pilzsaft verdunstet ist und die Pilze sich bräunen. Dann gießt man etwas Wasser, worin man einen Brünnel aufloßt, hinzu, fügt halb so viel in Würfel geschnittene Kartoffeln, wie man Pilze hat, bei und läßt alles zusammen gar werden. Zum Schluß gibt man das Gerüst mit in Wasser aufgelöstem Mehl und schmeckt es mit Kapern, kleinen Essiggurken, Petersilie, Pfeffer, Salz und etwas Zucker ab. Hat man Eier, so legt man für jede Person ein Pfannweich gebratenes und abgekühltes Ei mit in das Ragout. A. B.

Buttermilchkuchen. Ganz vorzüglich eignet sich Buttermilch zum Kuchenbacken, da sie alles Gebäck reichlich so gut geraten läßt wie Vollmilch, welches daher kommt, daß Buttermilch ganz besondere Triebkraft besitzt. Sehr zu empfehlen ist folgender Kuchen: 500 g Weizenmehl vermischt man mit einem Käßchen guten Backpulvers und verarbeitet es mit 250 g gebratenen, kalten, geriebenen Butter, 250 g Zucker, 3 ganzen Eiern, 2 Eßlöffel voll Fett, 1/2 l Buttermilch und Zitronenschale, gebackenen Pfannkuchen, Zimt und Muskat nach Geschmack. Sind noch Backpfannen vorhanden, so kochen hierüber 125 g geröstelt und ausgebreitet an Stelle von Kaffeebohnen. In eine ausgebreitete Backform gefüllt, bäckt man den Kuchen 1 1/2 bis 2 Stunden. Er schmeckt vorzüglich und gar nicht etwa wie Kriegskuchen. A. B.

Butterkäse zum Versüßen der mancherlei Obstmenge ist fast noch vorteilhafter als Zucker. Im Zucker sind nur die reinen Kohlenhydrate enthalten, im Butterkäse verbleibt aber ein ganz Teil Eiweißstoffe, welche das Mus nahrhafter machen. C. L.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie dieselbe erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 F. 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. 211. Ich habe mehrere Enten im Alter von drei bis sieben Wochen, welche vier- bis fünfmal täglich gebadetes Grünfutter, hauptsächlich Salat, Kartoffelabfälle und gequollene Grüns be- kommen; sie haben große Schüsseln, in denen sie viel baden. Seit gestern sind zwei lahm auf einem Weine, und heute zeigt sich dieselbe Erscheinung bei der größeren, sieben Wochen alten Ente. Der Appetit ist ziemlich normal; jedoch scheinen sie etwas Durchfall zu haben. J. S. in C.

Antwort: Die Ursache der Erkrankung Ihrer Enten liegt jedenfalls in der übermäßigen Salat- fütterung; denn wenn auch etwas Salat gut ist, so erzeugt er doch, in größerer Menge gegeben, Durchfall und Lähmungserscheinungen. Geben Sie zunächst einige Tage gar kein Grün, bis der Durchfall beendet ist, und dann weniger Salat, mehr anderes Grün, vor allem Brennnesseln. Auch ist es nicht gut, wenn die jungen Enten zum Saufen

große Schüsseln haben, in denen sie baden können, nur Wasser zum Trinken in kleineren Gefäßen und etwa zweimal wöchentlich ein Bad. Ob Sie allerdings die Lähmung noch heilen können, ist sehr fraglich; jedenfalls versuchen Sie es, indem Sie ins Trankwasser etwas Eisenvitriol, 10 g auf 1 Liter Wasser geben. Dr. W.

Frage Nr. 212. Von meinen zehn jungen Enten sind fünf bereits eingegangen; sie haben Erbrechen und am Hals rote Flecken. Sie bekommen Weich- futter und oft reines Wasser. Sie sind bisher mit den Küden zusammen gewesen; kann das ihnen zum Schaden gereicht haben? J. W. in C.

Antwort: Daß die jungen Enten mit den Küden zusammen gewesen sind, könnte eher diesen als den Enten nachteilig gewesen sein. Aus Ihren Mitteilungen ist wenig zu schließen, welcher Art die Erkrankung ist, und woher die roten Flecken rühren. Vielleicht ist es eine Hautkrankheit, wenn nicht etwa Ungeziefer die Schuld trägt. Jedenfalls beachten auch Sie die Weisungen, die wir in unserer Antwort auf Frage Nr. 211 gegeben haben. Dr. W.

Frage Nr. 213. Wie werden die Flügel einer Elster verknüpft und auf welche Art deren Junge gelöst? A. B. in C.

Antwort: Beide Operationen stellen Tier- quälereien dar, zu deren Vornahme nicht der geringe Grund vorliegt. Das Davonsfliegen kann man dadurch unmöglich machen, daß die Hand- schwingen (Schwinger 1. Ordnung), welche an den Fingerknochen befestigt und gewöhnlich in der Zahl 10 vorhanden sind, an einem einseitig ver- schnitten werden. Das ist für den Vogel schmerzlos und genügt völlig für den gedachten Zweck. Das sogenannte Zungenlösen ist ganz zwecklos, da die Elster usw. ebenso gut ohne Vornahme der Opera- tion sprechen lernt. Es wird wirklich Zeit, daß diese taufensdaz gepredigten Weisheiten endlich bei den naturwissenschaftlich interessierten Menschen durchdringen. Dlt.

Frage Nr. 214. In meinem Garten sind alle Pfalmbäume und Stachelbeersträucher usw., sogar die frühgewachsenen Triebe, von der Schild- laus befallen, so daß die Zweige teilweise dürr geworden sind. Was ist zu tun? K. P. in B.

Antwort: Schildläuse an Obstbäumen ver- nichtet man sicher, wenn man ihre Niederlassungen am Stamm und stärkeren Ästen mit einer 20- bis 30prozentigen Obstsaurearbolinlösung abspült. Sind Baumtröten, Buchsbaum- oder Beeren- sträucher befallen, so wird in blattlosem Zustande mit einer 10prozentigen Lösung gesprüht, so oft, bis man sieht, daß die Läuse beim Zerdrücken keinen Körperrest mehr auscheiden. St.

Frage Nr. 215. Meine Küden verlieren 14 Tage nach dem Auskriechen an Kopf und Hals die Federn, lassen die Flügel hängen, schließen die Augen, stehen zitternd da, zeigen aber anfangs noch Freßlust, gehen jedoch nach kurzem ein. Ungeziefer haben sie nicht. Was ist da zu tun? H. A. in J.

Antwort: Aus Ihren Angaben ist nicht zu ersehen, was Ihnen Küden fehlt, da Sie über die Fütterung nichts mitteilen; denn die angegebenen Erscheinungen treffen bei verschiedenen Krank- heiten zu. Ich vermute, wenn Ungeziefer aus- geschloffen ist, daß unrichtige Fütterung die Schuld trägt; jedoch ist es schwer, für diese Rat zu geben, da ich nicht weiß, welche Futtermittel Ihnen zur Verfügung stehen. Am besten ist Hafersgrütze, Buchweizensgrütze, Gerstenschrot, wenn Sie solche haben, nebst viel zerkleinertem Grünfutter, nament- lich Brennnesselblättern, Alee, Luzerne und allerlei Unkräutern. Kopf und Hals betupfen Sie am besten mit Öl oder Tran. Dr. W.

Frage Nr. 216. 1. Ich habe eine 16 Monate alte, 11 Pfund schwere weiß-gelbe Schedenhähn- lin; ist das eine deutsche Riesenhühner? 2. Diese hat das erste Mal 11, das zweite Mal 12 Junge gezoften, von denen ich ihr 6 bzw. 8 ließ. Mit zehn bis zwölf Wochen gingen von beiden Würfen je vier ein; bei zwei Jungen half Eingabe von Salmiakgeist, Pfefferminze und Rizinusöl. Woran liegt das? 3. Eins der Jungen hat am linken Hinterlauf durch Weizen eine Wunde bekommen; wie ist diese zu behandeln? 4. Wie muß ich mich bei diesem Würfe verhalten? K. H. in C.

Antwort: 1. Bei deutschen Riesenhühnern kommen bis jetzt nur dunkle Zeichnungsarten vor; es gibt also weiß-schwarze, weiß-braune, weiß- eisengraue und weiß-blaue Scheden. Von den Schedenantennen haben weiß-gelbe Färbung nur die englischen; Ihre Schedenhähnlin dürfte daher, wenn sie überhaupt reinrassig ist, eine englische sein. 2. Daß von den beiden ersten Würfen der Hähnlin je

vier Junge eingegangen sind, liegt nicht an Fehlern in der Fütterung, die Sie mitteilen, und die durch- aus gut ist, sondern daran, daß die Mutter zu viel Junge belassen haben. Wenn man auch bei mittelschweren und leichten Rassen mit einer Hähn- lin bis zu sechs Stück aufziehen kann, so doch bei den schwereren Rassen nicht mehr als vier Stück; denn diese bedürfen zu ihrem Gedeihen mehr Mutter- milch als kleine Kaninchen. 3. Die Hühner sind zweimal täglich mit warmem Kamillentee zu reinigen und dann mit Dermatol, einem in der Apotheke käuflichen Pulver, zu bestreuen. 4. Von dem nächsten Würfe belassen Sie der Hähnlin nicht mehr als vier Junge; wollen Sie mehr auf- ziehen, so müssen Sie eine Amme beschaffen, d. h. eine Hähnlin von geringem Wert, die gleichzeitig wirft und deren Junge Sie bestreuen. Das kann nur unmittelbar nach dem Würfe geschehen. Dr. W.

Frage Nr. 217. An einem 20jährigen Birn- baum wird seit vielen Jahren der meist reiche Fruchtansatz, wenn er hahnengroß ist, schwarz und fällt ab, die Früchte sind auch vielfach am Stiel- ansatz angepöckelt. Die danebenstehenden Birn- bäume (andere Sorte) leiden nicht unter diesem Übel. Was ist zu machen? L. W. in C.

Antwort: Nach Ihrer Beschreibung sind die Birnen von der Larve der Birntrauer- oder Gall- mücke befallen. Bekämpft wird dieser Schädling, indem man die Bäume kurz nach der Blüte wieder- holt mit 1/2 bis 1prozentigem Obstsaurearbolin be- sprüht, dann Auflesen und Verbrennen aller ab- gefallenen Früchte, soweit möglich Entfernen der befallenen Früchte von den Bäumen. Ferner, Ende Juni die Baumstämme mit Kainit bestreuen und umgraben. G.

Frage Nr. 218. Wie kann ich aus Zuckerrüben Saft gewinnen? Muß ich da eine Presse zu haben oder geht es auf andere Art? Frau E. C. in C.

Antwort: Zur Saftgewinnung für den Haus- gebrauch werden die Zuckerrüben gewaschen, nur wenn sie allzu dick sind, in Stücke geschnitten; kleinere Rüben sind vorteilhafter. Dann werden sie weich gedämpft oder mit möglichst wenig Wasser gar gekocht und möglichst bald zu Brei zerrieben oder durch die Fleischmaschine getrieben. Der Brei wird durch ein sauberes Tuch oder Leinwandstück abgedrückt. Der Saft wird dann auf langsamem Feuer etwas eingedickt und kann so zum Versüßen der Speisen, Marmeladen, eingedicktem Obst usw. verwendet werden. Der zurückgebliebene Brei kann mit Obst, Birnen, Äpfeln, Zwetschen, auch mit Holunderbeeren zu Mus verköcht werden. Sch. I. G. C. in A.

Frage Nr. 219. Ich bin Anfänger in der Hühnerzucht und habe in diesem Jahre zum ersten Mal Küden geküht. Von diesen haben vier Eier aufgefressen; woher kommt das, und wie kann man sich dagegen schützen? Sie sitzen in einem ruhigen Stalle, sind täglich vom Neste genommen und haben Futter, Wasser sowie auch Grünes bekommen. C. C. in A.

Antwort: Es kommt allerdings bisweilen vor, daß Küden die ihnen untergelegten Eier fressen; allein sehr häufig ist es nicht und hat meistens eine besondere Ursache, nämlich entweder zu wenig oder ungeeignetes Futter oder den Umstand, daß durch Zufall ein Ei zerbrochen ist und die Henne durch Fressen desselben auf den Geschmack gekommen ist und auch weitere Eier gefressen, vielleicht auch durch ihr böses Beispiel die andern Hennen zur Nachahmung veranlaßt hat. Auf andere Weise vermag ich es mir nicht zu erklären, daß nicht bloß eine einzelne Henne, sondern gleich deren vier Eier gefressen haben. Es ist überhaupt nicht ratsam, mehrere Hennen in demselben Kame so zu lassen, daß sie sich gegenseitig sehen können; denn sie werden leicht neidisch aufeinander, eine geht zu einer andern aufs Nest, und es kommt zum Kampfe, wobei natürlich oftmals Eier zerbrochen und dann aufgefressen werden. So wird es vermutlich bei Ihnen geschehen sein. In Zukunft setzen Sie jede Henne für sich in einen Kasten, der durch eine Klappe mit Luftlöchern oder einen Vorhang aus Gattuch ge- schlossen wird. Sie nehmen dann täglich, und zwar stets um die gleiche Zeit, die Hennen von den Nestern, lassen sie fressen, laufen, sich entleeren, möglichst auch im Sande paddeln und so Anfang der Brut etwa eine Viertelstunde, später länger vom Neste fern- bleiben; alsdann setzen Sie sie wieder darauf. Ent- weder verhitzen Sie so das Eierfressen oder ent- decken wenigstens sofort die Übeltäterin und können dagegen einschreiten. Übrigens ist es nicht gut, brütenden Hennen Grünes zu geben, da sie davon leicht Durchfall bekommen und die Bruthehe ab- nimmt, nur Körner und Wasser. Dr. W.

