



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 35.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

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

Kriegsobstwein.

Von H. Schlegel. (Mit 4 Abbildungen.)
Der Wein behauptet, wie schon zu alten Zeiten, seine kriegende Kraft. Es war ja während der letzten Friedensjahre eine Gegenströmung entstanden, welche immer weitere Kreise schlug. Aller Alkohol, somit auch der Wein, sollte schleichendes Gift sein. Als aber der Krieg kam, da bewährte sich der Wein als das beste Stärkungsmittel für die Muskeln sowohl als für die Nerven. So ist der Wein wieder zu Ehren gekommen, und trotz der außerordentlich hohen Preise ist er eine der gesuchtesten Handelswaren. Nun hat auch die Bierbereitung wegen Mangels an Gerste — das Brot geht denn doch über das Bier — eine sehr bedeutende Einschränkung erfahren, und da heißt es nun doch Ertrag schaffen. Für das Bier wäre nun der Apfelwein der beste Ertrag, aber es geht mit den Äpfeln wie mit der Gerste. Die Äpfel sind zur Volksernährung nötig, von was soll sonst die viele Kriegsmarmelade bereitet werden, und so sehr wir dem Apfelwein das Wort reden, müssen wir doch zugeben, daß die Marmelade doch notwendiger ist. Somit wird die Apfelweinerzeugung sehr wesentlich eingeschränkt, und es muß wohl danach gestrebt werden, denselben mit verschiedenem Ertrag zu verlängern. Dies wäre ein leichtes, wenn wir über große Zuckervorräte zu verfügen hätten, aber auch dieser wird nur in kleinen Mengen zugeteilt. Es kommen also nur noch die anderen Obstfrüchte, besonders das Waldobst und die verschiedenen wilden Beerenfrüchte in Betracht. Da sind zunächst die Holzapfeln und die wilden Birnen, welche mitunter recht häufig in den Wäldern vorhanden sind, dann die Schlehen, die Holunderbeeren, die Vogelkirschen, die Früchte der Gersische, die Hagebutten, die Berberitzen, welche alle zusammengemischt zwar keinen Qualitätswein, aber doch ein haltbares, durchstilles Getränk ergeben, das, weil nicht anders vor-

handen ist, doch Anspruch finden dürfte. Wir haben uns ja während der Kriegszeit an so manches andere gewöhnen müssen, darum wird uns auch ein solcher Tufffrucht-Wein schmecken. Zur Bereitung dieses gemischten Obstweins werden schon von Ende August oder Anfang

wird das gesammelte Obst zu Wein gemacht. Zu dieser Zeit sind dann auch die Holunderbeeren reif, welche dieses Jahr in großer Fülle bietet, ferner auch die Schlehen, die Vogelkirschen und Gersischenfrüchte, so daß selbige mitgeleitet werden können. Auch Zwetschen können mit zur Verwendung kommen. Es ist am besten, alle Früchte in eine Bütte zusammen zu mahlen. Das Obst und die Beeren werden am Leichtesten auf einer der bekannten Obstmühlen zerquetscht, welche ja jetzt überall verbreitet und wohl auch leihweise zu haben sind. Ist wirklich keine Mühle zu erhalten, dann muß man sich auf einfache Weise helfen und das Obst in einer starken Holzbütte mit Hilfe einer starken Holzkeule oder auch zwischen zwei großen Steinen zerquetschen. Sind die Mengen nicht zu groß, so tut es auch eine starke Fleischmühle, wie sie in fast jeder Küche im Gebrauch sind. Sonst ist es üblich, das gemahlene Obst einen oder zwei Tage stehen zu lassen, bei dem vielgemischten Obst ist es aber besser, den Trock gleich abzupressen. Bei Beschaffung einer neuen Kelter möchten wir für den Kleinbetrieb auf die Rundkeller, System Grözingen, aufmerksam machen, welche viele Vorteile aufweist, insbesondere einfache Konstruktion, praktischen Mechanismus, gute Überlegung der Kraft, wodurch leichtes Arbeiten erzielt wird, auch nimmt sie wenig Raum ein. Für kleinsten Betrieb genügt auch die einfachste Obstpresse nach Hüllbrok-Putbus, welche nach der Abbildung 1 mit etwas Geschick von jedermann selbst konstruiert werden kann. Es gehört nichts weiter dazu als eine kräftige Holz- bütte und zwei genügend lange Holzbebel; als Druckkraft können schwere Steine und alte Eisenteile verwendet werden. Mit Beginn des Auspressens müssen auch die Behälter für den ablaufenden Most vorbereitet sein. Für kleinere Mengen genügen Glasballons, für größere Mengen sind Häfler vorteilhafter. Welcher



Abbildung 1. Einfache Obstpresse nach Hüllbrok-Putbus. In den Enden sind Steine, welche den Druck verhöhen durch Befestigung ausüben. Die Bebel ruhen an der Stelle ihrer Kreuzung auf einem Stützsteine, welcher auf den vordere befestigten Boden des Holzgefäßes und den unten offenen Schmelz in das untenstehende Gefäß.

September an alle gefallenen Früchte von Äpfeln und Birnen gesammelt. Die verletzten Früchte werden, wenn nicht gleich gefeilt werden kann, ausgelesen, weil sie doch bald in Fäulnis übergehen, und zum Dörren oder zur Marmeladebereitung verwendet. Die unbeschädigten harten Früchte werden etwas aufeinander geschichtet, sie reifen so etwas nach, und es bildet sich die im Fruchtfleisch enthaltene Stärke zu Zucker um. Beim Obstplücken sammelt man sorgfältig alle Steine, auch die verkrüppelten Früchte, auch diese geben guten Stoff für den Kriegswein. Wenn nun ein genügender Vorrat gesammelt ist, so daß das Kellern einigermassen lohnt, oder wenn die Fäulnis des Obstes zur Verwendung zwingt, dann

Es ist am besten, alle Früchte in eine Bütte zusammen zu mahlen. Das Obst und die Beeren werden am Leichtesten auf einer der bekannten Obstmühlen zerquetscht, welche ja jetzt überall verbreitet und wohl auch leihweise zu haben sind. Ist wirklich keine Mühle zu erhalten, dann muß man sich auf einfache Weise helfen und das Obst in einer starken Holzbütte mit Hilfe einer starken Holzkeule oder auch zwischen zwei großen Steinen zerquetschen. Sind die Mengen nicht zu groß, so tut es auch eine starke Fleischmühle, wie sie in fast jeder Küche im Gebrauch sind. Sonst ist es üblich, das gemahlene Obst einen oder zwei Tage stehen zu lassen, bei dem vielgemischten Obst ist es aber besser, den Trock gleich abzupressen. Bei Beschaffung einer neuen Kelter möchten wir für den Kleinbetrieb auf die Rundkeller, System Grözingen, aufmerksam machen, welche viele Vorteile aufweist, insbesondere einfache Konstruktion, praktischen Mechanismus, gute Überlegung der Kraft, wodurch leichtes Arbeiten erzielt wird, auch nimmt sie wenig Raum ein. Für kleinsten Betrieb genügt auch die einfachste Obstpresse nach Hüllbrok-Putbus, welche nach der Abbildung 1 mit etwas

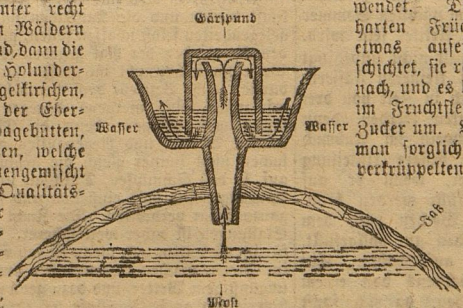


Abbildung 2. Gefäß aus Holz im Durchschnitt (Die Pfeile zeigen den Weg der entweichenden Flüssigkeit an)

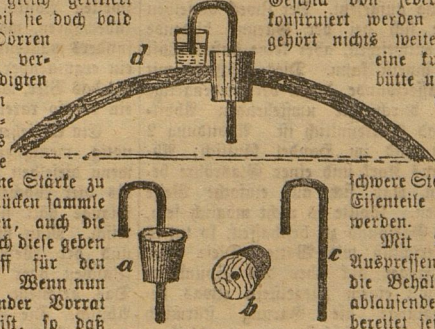


Abbildung 3. Gefäß aus Holzröhre und Spund. a Spund mit vorgehendem Mahlen; b Spund mit Bod; c gelagerte Glasröhre; d Spund am Bod angebracht.

schwere Steine und alte Eisenteile verwendet werden. Mit Beginn des Auspressens müssen auch die Behälter für den ablaufenden Most vorbereitet sein. Für kleinere Mengen genügen Glasballons, für größere Mengen sind Häfler vorteilhafter. Welcher



Art die Behälter auch sein mögen, immer müssen sie vor der Füllung peinlich sauber gemacht werden. Die Holzfässer werden gebrüht, die Glasflaschen mit groben Sandkörnern geschwenkt, tüchtig ausgespült und leicht mit Schwefel eingebrannt.

Die Behälter werden mit dem zuerst auslaufenden Saft etwas über die Hälfte vollgefüllt. Wenn nun der Rückstand auf der Reiter — die sogenannten Trester — ziemlich trocken erscheinen, werden sie abgenommen, fein zerkrümelnd und in die Trochbüttel zurückgeschüttet. Sie werden da leicht festgedrückt und dann so viel reines Wasser darüber gegossen, daß die Trester gerade damit bedeckt sind. Sind etwa Zuckerrüben zur Hand, so empfiehlt es sich, eine entsprechende Menge abzuschöpfen, etwa auf 5 kg gemühtes Obst 2 kg Zuckerrüben, sie zu zerdrücken und mit dem Nachwasser auf die Trester zu schütten, besser mit denselben zu vermengen. Die abgekochten Rüben müssen vor dem Zufügen auf Lufttemperatur abgekühlt sein. So bleibt das Ganze 24 Stunden stehen und wird dann zum zweitenmal abgepreßt. Mit dem Saft werden die Fässer gärowoll gefüllt. Es müssen in den Behältern immer ungefähr 10 cm Gärraum verbleiben, wie Abbildungen von Gärvorrichtungen deutlich zeigen.

Es ist gut, den Gärraum nach der vorhandenen Obstmenge vorher abzuschätzen (Abbildung 2 und 3) und allerdings schwierig, dies genau zu treffen. Es gilt da als Grundlage: 100 kg Obst geben 65 bis 70 l reinen Saft. Da wir aber annehmen, daß nur Abfallobst verwendet wird, können nur

50 l gerechnet werden, wenn viele Beeren dabei sind, auch wohl 60 l. Bei zweimaliger Pressung mit Wasserzusatz können auf 100 kg Obst 85 bis 90 l Saft gerechnet werden. Man rechne lieber etwas zu knapp als zu reichlich; sollte etwas Saft übrig bleiben, so wird dieser in Flaschen aufbewahrt und später als Füllwein verwendet.

Die gefüllten Mostbehälter werden nun in den Keller gelegt, der ist in dieser Jahreszeit noch immer warm genug, um die Gärung einzuleiten. Die wenig zuckerreichen Moste vergären besser bei normaler Luftwärme von 12 bis 15° C, sie bedürfen keiner so hohen Temperatur wie die reichgezückerten Obstweine. Als Verschluss der Behälter wird nun eine Gärvorrichtung aufgesetzt. Der Zweck derselben ist, daß die sich bei der Gärung bildende Kohlensäure entweichen, aber keine äußere Luft in das Faß hinein kann. Dies geschieht mit Hilfe der Wasserpfunde, deren verschiedenartige Konstruktion durch die umstehenden Abbildungen 2 und 3 erkenntlich ist. Abbildung 2 ist aus Ton und im Handel käuflich; Abbildung 3, aus Holz und einer Glasröhre bestehend, kann man sich auf einfache Weise selbst herstellen. Sollte es nicht möglich sein, einen solchen Gärvorrichtung zu beschaffen, so tut es auch ein Verschluss mit Watte. Diese wird etwa zwei Finger dick über das Spundloch gelegt und mit einem Biegelstein etwas beschwert. Solange die Gärung stürmisch ist, kann der Gärvorrichtung ganz wegzubleiben. Der zum Nachfüllen in einfachen Flaschen aufbewahrte Most wird mit einem Wattestopfen verschlossen.

Es ist nie ein Fehler, wenn zur schnelleren Einleitung der Gärung etwas Hefe zugefügt wird. Es kommen wohl Reinzuchthefen in den Handel, diese sind aber immer sehr teuer und reinkieren nur, wenn es gilt, große Mengen in Gärung zu bringen.

Für den Hausbedarf tut es auch die gewöhnliche Backhefe, oder wenn es möglich ist, dieselbe zu erlangen, frische Mutterhefe aus einer Spiritusbrennerei. Von flüssiger Hefe sind für 50 l Most $\frac{1}{10}$ l, von fester Hefe 50 g nötig. Beide Hefearten werden in etwa 2 l Most verrührt, dieser wird auf einen warmen Platz des Küchenherdes gestellt, wo er sich nicht über 30° C erwärmen kann. Schon am nächsten Tage kommt dieser Most durch die Tätigkeit der Hefe in Bewegung und wird dann zu dem Most gegossen, welcher dann ebenfalls in Gärung übergeht.

Der gärende Most ist in den Weinländern in ganz Süddeutschland ein sehr beliebtes Getränk, er hat ein wenig Alkohol, ist stark kohlenstoffhaltig, er schäumt beim Einschenken und hat einen angenehmen, prickelnden Geschmack. Die Städter machen des Sonntags gern einen weiten Spaziergang auf das Land, um sich am „Räuscher“ satt zu trinken.

So wird häufig der dünne Nachwein als Räuscher weggetrunken, und der erste Saftablauf zum Dauerwein verwendet.

Bei den mancherlei Zusammensetzungen des Mostes aus Obst und verschiedenen Beeren empfiehlt sich dies aber nicht, zumal es auch an Zucker fehlt, um den Räuscher zu verfeinern.

Die Gärung ist nach 14 Tagen beendet, das Faß wird mit dem auf Flaschen gefüllten Most voll gefüllt und leicht verspundet. So bleibt er bis zum Februar liegen und wird dann von der Hefe abgezogen. Das Faß wird gut gereinigt, etwas eingebrannt, 50 g Schwefel auf 100 l Faßraum, und nach Füllung wird dann das Faß fest verspundet.

Trinkbar ist der Obstwein stets, als Most, als Räuscher während der Gärung, als Jungwein und als ruhiger Wein. Es wird der Zeit entsprechend zu empfehlen sein, den Wein als ruhigen Wein, als welcher er nach dem Abtich gilt, für den Sommer aufzubewahren, wo bei der harten Feldarbeit, besonders während der Ernte, der leichte Obstwein ein erquickender Trunk ist und besser bekommt als das Bier, welches auch im nächsten Sommer ein ebenso rarer als teurer Artikel sein wird.

Ein Abziehen in Flaschen ist nicht unbedingt nötig, wenigstens nicht bei kleineren Fässern, wenn dieselben voranschicklich in Zeit von drei bis vier Wochen leergetrunken werden, denn solange hält sich der Obstwein im Anbruch frisch. Man hat aber eine bessere Einteilung und der Wein wird edler, wenn er auf Flaschen oder Krüge abgefüllt werden kann. Das geschieht etwa sechs Wochen nach dem Abtich. Die Flaschen werden gut vollgefüllt, gut verkorkt, und liegend aufbewahrt. Ein größerer Luftraum als höchstens von einem Zentimeter darf nicht bleiben, da sich sonst leicht Rahm bildet.

Wo nicht Flaschen und Korken im Haushalt vorrätig sind, wird das Abfüllen in diesem Jahre kaum möglich sein; die Flaschen sind sehr teuer und schwer zu haben, und Stopfen sind für 6 Pfg. das Stück als Mindestpreis gar nicht aufzutreiben. Darum ist es besser, den Wein in kleine Behälter zu legen und aus diesen wegzutrinken. Um die Rahmbildung zu verhüten, die in angebrochenen Zapffässern leicht eintritt, wird beim Anstoßen eine Schnittreierrettich in den Wein getan, nach vierzehn Tagen wieder eine frische Schnittreierrettich, so wird der Wein auf einfachste Weise frisch und gesund erhalten. Das vielfach empfohlene Nachschwefeln der Zapffässer während des Verbrauches verhindert zwar sicher die Rahmbildung und Schimmelbildung, aber die sich bildende schwefelige Säure macht den Wein weniger bekömmlich und erzeugt vielfach Unwohlsein, besonders Kopfschmerz. Reinerrettich dagegen ist gesund, und wenn auch seine Wirkung nicht ganz so sicher ist, so ist er doch nicht schädlich; in den meisten Fällen aber erfüllt er seinen Zweck.

Die Art und Weise des Abfüllens auf Flaschen mit einem Schlauch ist aus der nebenstehenden Abbildung ersichtlich, es ist bei einiger Übung nicht schwer und leicht ohne Hilfe zu erlernen.

Der Obstwein ist wegen seines geringen Alkoholgehaltes mancherlei Krankheiten ausgefetzt; er zieht leicht Rahm, bildet Schimmel, schlägt in der Farbe um und wird „rohig“, wie der technische Ausdruck lautet, oder er wird zäh und schleimig. Das sind aber alles leichte Krankheiten. Sobald man eine Veränderung des Weines bemerkt — derselbe muß während des Lagerns alle vier Wochen einmal geprobt werden — ist es am besten, den Wein abzulassen, das Faß gut zu reinigen, einzuschwefeln und den Wein wieder zurückzufüllen. Das Schimmeln, was kommen kann, ist die Neigung zum Eßigstich. Sobald der Wein einen etwas stehenden sauren Geschmack annimmt und sich dabei etwas trübweißlich färbt, ist die Gefahr im Anzuge. Gegen diese Krankheit gibt es kein sicheres Mittel. Da sich diese aber nur langsam entwickelt, kommt man durch schnellen Verbrauch dem Verderben zuvor. Die besten Mittel gegen den Eßigstich sowie auch gegen alle anderen Weinkrankheiten sind: äußerste Reinlichkeit bei der Bereitung, peinlich saubere Fässer, eine gute Gärung und dann eine möglichst kühle Lagerung.

Diese Feilen werden vielleicht manchen anregen, einen Kriegswein zu versuchen. Wir wünschen allen Glück dazu, besonders aber möge sich die Zeitlage so gestalten, daß wir den Wein im Frieden trinken können!

Kleinere Mitteilungen.

Kaninchenzucht im Freien. Um der herrschenden Fleischnot zu steuern, wird mit Recht empfohlen, möglichst viel Kaninchen zu züchten, da durch diese auf dem schnellsten Wege Fleisch erzeugt wird. Allein wenn zu diesem Zwecke der Vorschlag gemacht wird, Kaninchen in großer Menge im Freien in einem mit Drahtgeflecht eingefriedigten Raume aufzuzüchten, in dem nur einige Ästen als Unterlunft dienen und die Kaninchen sich ihre Wohngelegenheiten selbst schaffen sollen, und wenn sogar den Gemeinden der Rat gegeben wird, auf diese Weise Kaninchenzucht im großen zu betreiben, so dürfte solch ein Betrieb doch nur in seltenen Fällen erfolgreich sein, meistens dagegen herbe Enttäuschungen bringen; denn die Tiere sind den rauen Winden und Regengüssen ausgesetzt und suchen nicht immer gleich die geschützten Räume auf, so daß Schnupfen, Durchfall und andere Erkrankungen sich bald einstellen und schnell auf die ganze Schar verbreiten. Die Zucht in geeigneten Stallungen ist daher weit sicherer. Freilich ist es für ihr Gedeihen gut, wenn sie sich viel Bewegung im Freien machen können, aber nur bei nicht zu ungünstigem Wetter, und dazu genügt es, wenn sie hinreichend große Ausläufe bei ihren Stallungen haben, in denen sie sich tummeln können. Darme



Abbildung 4. Abziehen des Weines aus einem Glasfaßon mittels Gummi-Schlauchs.



gute Pflege gedeihen die Kaninchen so wenig wie anderes Vieh. Dr. W.

Das Jugendleid unserer Hühner. Unsere Hühner haben bekanntlich beim Ausschlüpfen aus dem Ei ein Daunenleid, das erst nach einiger Zeit dem Federkleide Platz macht. Bei den meisten Rassen ist nun das Daunenleid in der Färbung von dem späteren Federkleide ganz verschieden, so daß mancher Unerfahrene, der Bruterei oder ganz junge Küden bezieht, beim Anblick derselben an eine Verwesung oder gar an Betrug denkt. Das Jugendleid schwarzer Hühnerassen enthält z. B. sehr viel Weiß, namentlich auf der Unterseite des Körpers, aber teilweise auch auf dem Rücken, weiße Hühner sind beim Ausschlüpfen meist mehr oder weniger gelb, rote oder braune (rotbraunfarbige) ganz bunt. Erst wenn die dauernden Federn sich zu bilden beginnen, stellt sich allmählich die der Rasse oder dem Farbenschlage eigene Färbung ein, deren volle Ausbildung oftmals erst vollendet ist, wenn die Hühner nahezu ein Jahr alt sind. Früher ist deshalb auch über den Wert derselben, wenn es sich um Ausstellungsstiere handelt, nicht mit Sicherheit zu urteilen. Dr. W.

Weintraubensuppe. Die Weintrauben werden von den Stengeln gezipft, verlesen und gut gewaschen. Dann bringt man sie mit Wasser bedeckt zu Feuer. Sind die Beeren gar, so streicht man sie durch ein Sieb und bringt den gewonnenen Saft mit Zucker, Zitronensaft und Schale sowie etwas altem Brot oder einem Brotrest wieder zu Feuer. Ist das Brot vollständig verbräut, so ist die Suppe gut. Sie schmeckt ganz besonders angenehm, wenn man sie mit einem Eigelb abgießt. An Stelle des Brotes kann man auch Geiz oder Maismehl darin verwenden. A. W.

Rebhuhn mit Porstingkohl. Ein oder mehrere Rebhühner, je nach der Personenzahl, werden zum Braten vorgerichtet, aber nicht gepickt. Dann gibt man in einen größeren Schmoropf etwas Bratfett und so viel man hat gewürfelte, durchgewasene Porstingkohl. Hierin brät man die mit Salz bestreuten Hühner zusammen mit einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, bis sie von allen Seiten gut gebräunt sind. Unterdessen hat man zarte, junge Porstingkohlblätter gewaschen und in Salzwasser halbgar gekocht. Man gibt man die Kohlblätter mit einem Teil des Kochwassers zu den Hühnern und schmort beides gar. Zum Schluß gibt man den lauzen und knappen Kochsud mit ein wenig Mehl. A. W.

Verwertung der Holunderbeeren. Ungemein reich haben dies Jahr die Holunder angelegt. Unter der Last der schweren Dolben neigen sich jetzt schon die Zweige zur Erde, und was die Hauptsache ist, es ist vollkommene Reife zu erwarten. Die Holunderbeeren sind ein ausgezeichnetes Material zur Mus- und Marmeladenbereitung, worauf wir jetzt schon aufmerksam machen möchten. Die Holunderbeeren können für sich allein zu Mus gefolcht werden, aber auch mit jeder anderen Frucht zusammen sind dieselben zu verwenden. Ich selbst bevorzuge die gemischten Marmeladen, besonders ist es zu empfehlen, dem Birnenmus etwas Holunderbeeren zuzusetzen, das dadurch kräftiger wird. Holunderbeeren sind nächst den Heidel- oder Blaubeeren das gesundeste Obst. Wer wegen seines etwas schwachen Magens die Obstmarmeladen nicht gut vertragen kann, der sollte nur etwas Holunderbeeren darunter, und es wird ihm sicherlich gut bekommen. Holunderbeeren sind ein gutes Vorbeugungsmittel gegen Ruhr und typhöse Krankheiten. S. L.

Die Hagebuttenkerne, welche bei Verwendung der Früchte zu Suppen, Gelee oder Mus zurückbleiben, werden nicht fortgeworfen, sondern sorgfältig getrocknet. Sie geben für sich allein, noch mehr aber mit Brombeerbälkchen oder andern Teerjahrblättern zusammen einen vorzüglichen, kräftigen und wohlwärmenden Tee, welcher ebenso wosksamend und befruchtend ist; man empfindet nach dem Genuß dasselbe Wohlbehagen, dieselbe Anregung wie nach Genuß des echten chinesischen schwarzen Tees. Schlegel.

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 Bes. wenn sie beizweifelnd erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Bitte findet dann aber auch jede Frage die richtige Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 225. 1. Wir haben ein Hühner, etwa ein Vierteljahr alt. Die Leute im Dorfe be-

haupten, man müsse der jungen Kage das Schwanzende einziehen, weil darin ein Wurm sitze, der das Wachstum, besonders die Fruchtbarkeit hindere. Ist daran etwas Wahres, und wie weit müßte der Schwanz gekürzt werden? 2. Wie kann man die Kage an Steinleiste gehöhnen? Wir haben eine Kage mit Sand, der fleißig erneuert wird, in der Küche aufgestellt, aber die Kage benutzt die Kiste nicht immer. A. W. in Sch.

Antwort: Daß Kagen einen Wurm im Schwanz haben, der durch Kürzen des Schwanzes beseitigt werden muß, ist ein alter Aberglaube. Dieser ist vielleicht darauf zurückzuführen, daß gelegentlich an der Unterseite des Schwanzes Würmer leben, die aus dem After abgegangen sind. Manche Leute kürzen auch den Schwanz bei jungen Kagen in der irrigen Annahme, daß die Tiere dann später nicht so geschickt den Vögeln nachstellen könnten. — Reinlichkeit kann man jungen Kagen leicht beibringen, wenn man im Räume, in dem sich die Tiere aufhalten, einen Kasten oder Blumenunterteller mit Sand oder Torf aufstellt und das Tier leicht strast, wenn es seine Notdurft an einem anderen als dem gewohnten Platze verrichtet. Auf diese Weise werden auch die Käthen bald sauberer machen können. Dr. H.

Frage Nr. 226. Können Eigelb und Kaffeebohnen für die Hühnerfütterung nutzbar gemacht werden bzw. wie? D. J. in A.

Antwort: Eigelb und Kaffeebohnen sind als Hühnerfutter hauptsächlich ihres Stärkegehaltes halber zu verwenden, während ihr Eiweißgehalt verhältnismäßig nicht groß ist, und zwar sind sie besser in getrocknetem Zustande als frisch zu verfüttern; auch enthalten beide Bitterstoffe, die ihnen vor der Verfütterung zu entziehen sind. Nach Kellner enthalten getrocknete Eigelb 5,2 % verdauliches Eiweiß, 60,2 % stärkefreie Extraktstoffe und haben 74 % Stärkewert; Kaffeebohnen 8,2 % Eiweiß, 61,3 % stärkefreie Extraktstoffe und 75 % Stärkewert. Man entzieht beide durch Kochen, wobei man das Wasser abgießt; alsdann werden sie nach Entfernung der Hülsen ausgebreitet und in der Sonne oder auf dem Herde getrocknet, so daß sie sich zur Winterfütterung aufbewahren lassen. Man kann sie darauf entweder mit einer Schrotmühle mahlen oder auch mit Kartoffeln zusammen gemampft und gestampft unter das Weichfutter mengen. Bei dem geringen Eiweißgehalte beider Futtermittel empfiehlt es sich, ein eiweißreiches Futtermittel zuzusetzen, zum Beispiel Fleischmehl oder Fischmehl, die beide jetzt schwer zu haben sind, oder zerkleinerte Knochen. Dr. W.

Frage Nr. 227. Meine Gänse leiden seit einiger Zeit an Durchfall, sind sehr matt und laufen viel. Sie bekommen Grünfutter, das sie sich selber fuchen. Es scheint eine übertragbare Krankheit zu sein, da anfangs nur eine Gans erkrankt war, und jetzt sind es drei. Fr. B. R. in J.

Antwort: Es ist zu vermuten, daß Ihre Gänse entweder in zugigen Aufenthaltsräumen oder auch durch zu kaltes Wasser sich eine Magen- oder Darmerkrankung zugezogen haben, oder daß die Krankheit durch die einseitige Ernährung mit Grünfutter hervorgerufen ist, daß vielleicht darunter auch solche Kräuter waren, die ihnen nicht zuträglich sind, wie es namentlich mit manchen Sumpfpflanzen der Fall ist. Da Sie nicht angeben, wie der Anlauf der Gänse beschaffen ist, können wir dies nicht beurteilen. Zur Beseitigung der Krankheit würde es nun am besten sein, die Tiere in einem mäßig warmen Raume zu halten und ihnen nur ganz wenig Grünfutter zu geben, dagegen leicht aufgelochte Körner, Gerstenschrot und anderes Trockenfutter. Allein Sie werden jetzt schwerlich genug Körner beschaffen können. Wir empfehlen daher, ihnen wenig Trinkwasser zu geben und in demselben etwas Eijendriem aufzulösen, 5 g auf 1 Liter Wasser, außerdem Holzohle unter das Futter. Dr. W.

Frage Nr. 228. Wie bereitet man am vorteilhaftesten sogenannten Hüftenwein, d. h. Wein von Hagebutten? A. C. in M.

Antwort: Hagebuttenwein zu bereiten, empfiehlt sich wegen der Knappheit des Zuckers nicht. Die Hagebutten finden eine viel prakterische und mehr der Volksernährung näherende Verwendung, wenn dieselben mit anderem Obst, besonders mit Holunderbeeren, zu Mus gefolcht werden. Die Hagebutten sind zunächst zu entkernen, dann mit wenig Wasser weich zu kochen und durch ein Sieb zu schlagen. Dasselbe hat mit den Holunderbeeren

zu geschahen, nur daß man dieselben nicht zu entkernen braucht. Bei der Zusammensetzung kommt es nicht so genau darauf an, ob etwas mehr Holunderbeeren oder Hagebutten genommen werden. Etwas Zuckerzulaß ist empfehlenswert, es genügen 150 g auf 1 kg durchgetriebenen Weis. Es kann aber auch zum Verfügen Zuckerrübenast genommen werden. Der gewonnene Weis wird dann durch langames Kochen zu Mus eingedickt, das um so feiner sein muß, je weniger Zucker zugefügt wurde. Das Mus hält sich, wenn fest eingedickt, auch ganz ohne Zucker und kann dann beim Gebrauch mit Zucker oder Rübenast nach Belieben versetzt werden. Schlegel.

Frage Nr. 229. Ich habe sechs vorjährige Landhühner, welche einander gegenseitig und auch sich selbst die Federn ausziehen und aufsteifen, so daß sie aussehen, als ob sie in der Mauer wären. Ist das eine Krankheit oder eine Ungezogenheit, und was läßt sich dagegen tun? Fr. J. P. in C.

Antwort: Das Federziehen ist keine Krankheit, sondern eine Ungezogenheit, die aber den Hühnern schwer abzugewöhnen ist, weshalb man suchen muß, das Aufkommen derselben zu verhüten. Die Ursachen des Federziehens liegen meist daran, daß die Tiere zu beschränktem Auslauf haben und deshalb weder genug kalthaltige Nahrung bekommen, außerdem aber auch bei engen Aufstallräumen nicht genug Bewegung und Beschäftigung finden, daher aus Langeweile zu dieser Unart kommen. Ich vermute, daß eine dieser Ursachen auch bei Ihren Hühnern vorliegt, vielleicht mehrere derselben zusammenwirken, und deshalb zweifle ich daran, daß es Ihnen gelingen wird, sie davon abzubringen. Sie können es ja versuchen, die Stellen des Gefieders, an denen die Federn vorzugsweise ausgezogen werden, mit Kreolin, sinkendem Tieröl oder einem ähnlichen überreichenden und schmedenden Mittel zu bestreichen; aber wenn das nichts hilft, so ist es am besten, die Hühner abguschlagen und neue zu beschaffen, bei denen Sie die Unart verfahren, indem Sie hinreichend kalthaltige Nahrung geben, besonders Knochenstrot, und außerdem das Körnerfutter in die Streu harken, damit die Hühner durch das Getrauscharren sich Bewegung machen. Dr. W.

Frage Nr. 230. Bei meinen Hühnerküden stellt sich im Alter von acht bis vierzehn Tagen Durchfall ein; sie lassen die Stigle hängen und gehen nach einigen Tagen ein, die Ausleerungen sind ganz weiß. Sie haben freien Auslauf im Hofe, jedoch ohne Gras, und bekommen als Futter Hafersgrübe. Fr. R. in B.

Antwort: Ihre Küden leiden an dem sogenannten weißen Durchfall, der jedenfalls durch den völligen Mangel an Grünfutter hervorgerufen und sehr schwer zu heilen ist. Mit Hafersgrübe allein, so zuträglich dieselbe ist, können Sie keine Küden großziehen; vor allen Dingen ist viel Grünfutter dazu notwendig. Geben Sie möglichst viel Brennnesselblätter und Gemüseschälle, fein zerkleinert und mit der Grübe gemengt, außerdem notwendig etwas Fleischschälle, und setzen Sie dem Trinkwasser auf 1 Liter 5 g Eijendriem zu, um auf diese Weise wenigstens zu versuchen, wieviel Sie noch retten können. Dr. W.

Frage Nr. 231. Von meinen Kassefaninchen sterben mir jedesmal die Jungen im Alter von fünf bis sechs Wochen ab; sie haben Ziegenmilch, Gras und gutes Wiesenheu erhalten; der Stall ist sauber, luftig und hell. Die eingegangenen Tiere liegen da aufgebläht da. Was ist dagegen zu tun? C. L. in A.

Antwort: Wenn die eingegangenen Tiere aufgebläht sind, so ist zu vermuten, daß Sie bei der Fütterung irgend einen Fehler machen; worin derselbe besteht, das ist allerdings schwer zu sagen, da die aufgeführten Futtermittel durchaus zuträglich sind. Vielleicht entwöhnen Sie dieselben zu früh, das sollte jedenfalls geschehen, bevor sie mindestens sechs Wochen alt sind, besser noch erst mit sieben oder acht Wochen. Sie dürfen dann auch nicht gleich zu viel Grünfutter bekommen, sondern dieses nur mäßig, aber reichlich gutes Heu und möglichst Körner, die ja allerdings jetzt schwer zu beschaffen sind. Vielleicht sind auch die Zuchttiere nicht kräftig genug. Das Alter von fünf bis sechs Wochen ist immer für junge Kaninchen die gefährlichste Zeit, namentlich wenn sie in dieser Zeit entwöhnt werden. — Es ist nicht ratsam, die Hühner früher als sechs Wochen nach dem Wurf von neuem belegen zu lassen, obwohl es vielfach geschieht, allein meistens werden die Jungen dann nicht besonders kräftig. Dr. W.

Das Bedecken des Bodens zwischen frisch gepflanzten Pflanzen ist ein Hilfsmittel, das schnelle Anwachsen und weitere gute Bedeckung derselben zu fördern, was noch viel zu wenig beachtet wird.

Das Ausknipfen der Spitzen an Johannis- und Stachelbeeren wird gelegentlich des Sommermittels vorgenommen und hat den Zweck, daß sich recht viele Verzweigungen bilden, an denen dann im nächsten Jahre die Blüten erscheinen.

Aus den Himbeerecken wird, sobald die letzten Himbeeren geerntet sind, das abgetragene Holz herausgeschitten. Der Boden wird flach gelodert, und wenn es möglich ist, auch gebüngt.

Tomaten als Schutz gegen Ameisen. Eine alte Erfahrung in dieser Beziehung befaßt die A. Bedrich in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“; er schreibt aus dem Felde: „Da an meinem jetzigen Aufenhaltsorte die Ameisen direkt zur Plage werden und ich annehme, daß dasselbe auch hier und da in der Heimat der Fall ist, möchte ich folgende Erfahrung mitteilen.“

Vor einigen Sommern — erlebte ich, daß all meine schönen Pflanzenbäume schwer von diesen Insekten heimgeplagt wurden und daß all meine Früchte, zuderküßten Früchte angefallen waren und außerdem noch den scharfen Ameisengeruch befielen. Nur drei Bäume in meinem Besitze von etwa dreißig Stück waren davon verschont geblieben. Da diese drei Bäume nun zwischen den andern verstreut lagen, wurde ich aufmerksam und fand, daß es drei Bäume waren, bei denen ich übrige Tomatenpflanzen auf die Baumstämme gepflanzt hatte.

kraut vertreiben. Wer also mit seinen übrigen Tomatenpflanzen dieses Jahr nicht weiß, was er anfangen soll, der probiere es mal. Manche Frucht oder Süßigkeit dürfte erhalten bleiben. Nur müssen solche Triebe wieder durch frische ersetzt werden, weil der Geruch dann nachläßt und ich annehme, daß dieser die Vieher vertreibt.“

Das Ernten der Nüsse. Es wird häufig der große Fehler begangen, Nüsse zu zeitig abzuernten. Man schlägt sie mit langen Stangen herab und hat Mühe, die grüne Schale zu entfernen. Das ist das bedeutsamste Zeichen, daß die Nüsse noch nicht durchgereift sind. Diese zu früh geernteten Früchte sind im Winter kaum genießbar, es ist daher dringend notwendig, daß Nüsse erst dann abgenommen werden, wenn sie vollkommen durchgereift sind und sich die Schale von selbst löst.

Kaninchenleder galt früher allgemein als sehr wenig widerstandsfähig und wurde deshalb nur gering geschätzt; allein neuere Versuche, die zum Teil schon vor dem Kriege und nach Beginn desselben in größerem Umfange vorgenommen worden sind, haben weit höhere Widerstandsfähigkeit desselben ergeben, als man ehemals annahm.

Der Geflügelzüchter ist wertvoller als derjenige der meisten anderen Viehgattungen, wenigstens derjenige der Hühner und Tauben,

weil er mehr Stickstoff und Phosphorsäure enthält; namentlich leistet er im Garten bei den Gemüsen und den Obstbäumen, auch bei Beerenobst, sehr gute Dienste. Jedoch kommt es darauf an, daß er richtig verwendet wird; denn er ist sehr leicht und bei leichtem Boden unermüßlich nicht zu verwenden. Wenn Torfmüll als Streu im Geflügelstalle benutzt wird, so wird dadurch seine Wirkung gemildert, und er ist, hiernit gemeint, sehr zuträglich. Nach kann man ihn in Wasser auflösen und mit der so erzeugten Jauche die Gemüsepflanzen und die Obstbäume begießen. Man sammelt ihn zu diesem Zwecke in einem alten Faße, das an einer schattigen Stelle aufgestellt wird, und übergießt ihn mit Wasser, wodurch er in Gärung übergeht. Nach einigen Wochen ist er brauchbar. Noch besser ist es, wenn man ihn an schattiger Stelle im Garten auf einen Haufen bringt, dem man den Schmutz und Staub aus dem Hause, ebenso Gemüsaussfälle und andere geeignete Stoffe zusetzt, auch ab und an Wasser oder Jauche darüber gießt. Das Ganze muß längere Zeit lagern und wiederholt umgerührt werden und ergibt dann den besten Kompost für den Garten, der auch bei leichtem Boden verwendbar ist, schwereren Boden aber lockert und wärmer macht. Er muß vor allen Dingen gut eingegraben, nicht bloß aufgestreut werden, um zu rechter Wirkung zu kommen.

Wie bringt man Knospen rasch zum Ausblühen? Es gibt häufig Gelegenheiten, zu denen man einen Blumenstrauch oder einen Blütenzweig mitbringen möchte, doch ist derselbe manchmal, noch nicht so voll erblüht, daß er Freude erregen könnte. Will man nun solche Knospen rascher zum Ausblühen bringen, so versuche man folgendermaßen. Man binde über die Knospe Pergament- oder gut durchscheinendes Seidenpapier, und zwar in der Weise, daß die Knospe von dem Papier wie von einem kleinen Ballon umschlossen ist. In dem Papier bleibt eine gleichmäßige Wärme, die das Ausblühen begünstigt, und so wird man schon nach wenigen Tagen bemerken, daß sich die Knospe zu schönsten Blüten entfaltet hat. Noch ein anderes Mittel, das ebenfalls rascher wirkt, ist hier genannt. Man lege eine Kiste recht gut mit Papier aus, so daß die Luft durch die Ritzen nicht hindurch kann. Auch der Deckel muß mit Papier beklebt sein. In diese Kiste legt man nun die Knospen und stellt eine kleine Schale mit Äther hinzu. Dann schließt man die Kiste mit dem Deckel und hängt ein großes feuchtes Tuch darüber. Der Äthergeruch wird die Blüten überraschend schnell zum Ausblühen bringen, und so kann man mit seinem schnell erblühten Strauch bei Freunden und Bekannten viel Aufsehen erregen. Knospen, die schon etwas weiter vorgeschritten sind, werden rasch zum Ausblühen gebracht, wenn man die Zweige acht bis zehn Stunden lang in Wasser stellt, das eine Temperatur von etwa 25 Grad Celsius hat. Das Verfahren ist aber etwas mühsam, weil man immer darauf sehen muß, daß das Wasser, in dem der Strauch steht, annähernd die gleiche Temperatur behält.

Reines Gesicht

rofige Bräune, verleiht sich u. s. w. Krem... Preis M. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenhaldstr. 99.

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen ameri... Preis M. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenhaldstr. 99.

Ohrenausen

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit... Preis M. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenhaldstr. 99.

Schweineanzucht und Schweinehaltung

Ein gemeinverständlicher Ratgeber, die Schweinezucht zu geben und den... Preis M. 1.00. J. Neumann, Neudamm.

Praktische Schweinezucht

Ein Hand- und Lehrbuch für Landwirte und Tierärzte. Von Dr. C. Höner. Preis M. 1.00. J. Neumann, Neudamm.

Das kranke Schwein

Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung... Preis M. 1.00. J. Neumann, Neudamm.

Mir oder Mich?

1. Vorzügl. Lehrbuch d. deutschen Sprache... Preis M. 1.00. J. Neumann, Neudamm.

Aufsichtskarten

100 Kriegsaufsichtskarten... Preis M. 1.00. J. Neumann, Neudamm.

Heidekraut

Bestes Ersatz für Stroh, auch Futtermittel... Preis M. 1.00. J. Neumann, Neudamm.

Das Kälten des Aders

ein sicheres Mittel zum Steigern des Reinertrages... Preis M. 1.00. J. Neumann, Neudamm.

