



Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft

Gratisbeilage

88. Jahrgang

Schriftleitung: Oekonomierat Grundmann, Neubamm. Druck: J. Neumann, Neubamm.
Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt (Gesetz vom 19. Juni 1901)

1924 Nr. 11

Ostfriesische Möwen.

Von W. Klessner. (Mit Abbildung.)

Schon der Name dieser Hühnerasse sagt uns, wo sie am meisten verbreitet ist. Früher waren die Möwen, wenn auch unter anderem Namen, in Wesfal und den angrenzenden Gebieten bekannt; Campiner, Tollger, Holländer hieß man sie. Ganz gewiß wären die Möwen schon längst von der Bildfläche verschwunden, wenn nicht einige Züchter in Ostfriesland sich der Rasse angenommen und sie rein zu einer konstanten Rasse ausgebildet hätten. Somit verdient also das Möwenhuhn auch die Benennung ostfriesisch mit vollem Recht.

Es gibt zwei Farbschläge, Silber- und Goldmöwen, die sich nur in der Farbe, aber nicht in der Form unterscheiden.

Die Möwen haben Landhuhnform und sind den Hamburgern ähnlich, haben aber eine weit vollere Form. Der Kopf ist schmal, aber nur mittelgroß. Das rote Gesicht ist mit feinen Federchen besetzt. Die Ohrenschilde sind klein, länglich und weiß. Das recht große Auge ist dunkelbraun. Der mittellange Schnabel ist fleischfarbig. Die Möwen haben ausschließlich einfachen Kamm, der nicht groß sein darf, aber aufrecht stehen und regelmäßig gezackt sein muß. Auch die Kehllappen sind nur von mittlerer Länge und recht dünn, aber gut abgerundet.

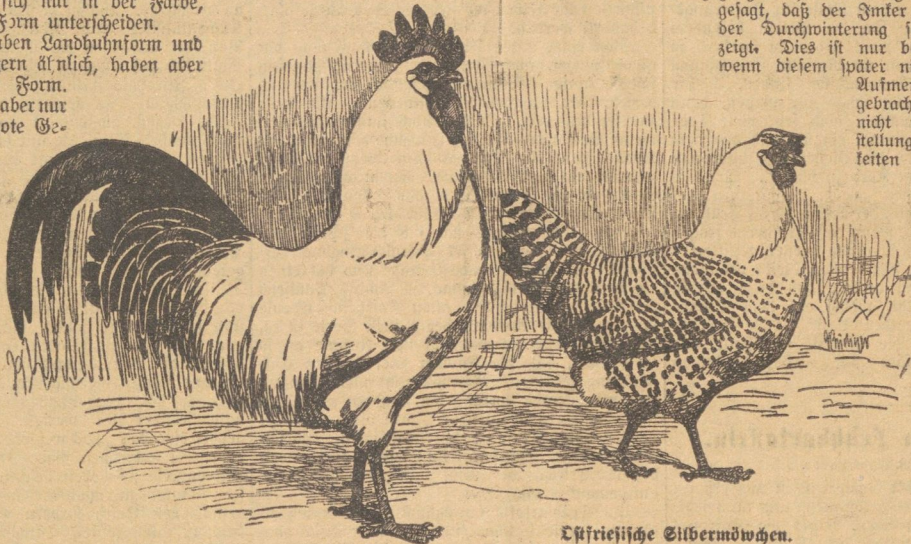
Der Hals wird aufrecht getragen; er ist mittellang und trägt bei Hahn und Henne einen vollen Behang. Die Brust ist vorstehend, voll und hochgetragen. Der Rücken ist etwas abfallend, mäßig lang und verhältnismäßig breit. Der Behang am Sattel ist reichlich und voll entwickelt. Die Flügel liegen hoch und fest an. Der Schwanz hat reiche Deckfedern, bei der Henne ist er geschlossen, beim Hahn voll entwickelt und mit guten Sichelchen versehen. Die Füße sind nur mittellang, von schieferblauer Farbe und ohne Befiederung.

Die Gefiederfarbe. a) Silbermöwen: Außer dem Schwanz ist das sichtbare Gefieder von rein weißer Farbe. Der Faum des Untergefieders ist grau-schwarz, so dunkel als nur möglich. Auf der Flügeldecke ist eine kleine dunkle Binde angedeutet. Die Bauhaptie hinter den Schenkeln ist etwas gespreizt. Auch bei den großen Schrittläufen macht sich eine kleine Abwölbung bemerkbar. Die Sichelchen und Schwanzfedern sind glänzend grün-schwarz, dürfen aber eine ganz schmale Säumung von weißer Farbe

zeigen. Die Innenfarbe der Schwingen ist schwarzgrau.

Die Henne: Hals, Kopf, Oberbrust und Bauch sind silberweiß. Rücken, Flügel, Sattel und Schwanzdeckfedern sind auf weißem Grunde regelmäßig grob, schwarz gespreizt. Die Spreizung ist wie bei den Hamburgern, aber viel gröber, auch tritt die Grundfarbe mehr hervor. Der Schwanz ist vorherrschend schwarz, doch reißt sich die grobe Spreizung auch in die breiten Schwanzfedern hinauf, deren Spitzen schwarz bleiben.

Die Goldmöwen: Diese sind ganz entsprechend den Silbermöwen gezeichnet, nur ist die Grundfarbe goldbraun. Die Hähne zeigen jedoch selten rein schwarzen Schwanz, meistens



Ostfriesische Silbermöwen.

zeigt er viel Bronze. Die Sichelchen und Deckfedern sind mit rotbraunem Rande versehen, ganz entsprechend den Silbermöwen.

Bei der Beurteilung achte man auf kräftige Landhuhnform, festes, lebhaftes Wesen, bei den Silbermöwen auf reinweißes Hauptgefieder und glänzend schwarzen Schwanz der Hähne, auf silberweiße Grundfarbe und grobe, grün-glänzende Spreizung der Hennen, die guten Gebeug zeigen sollen, hübsche Kopfbildung und dunkle Augen.

Das Zuchtziel ist die Erzielung eines kräftigen Körpers und die Erzielung größerer Eier.

Für das Land mit seinen unbegrenzten Ausläufen ist das Huhn nie geschaffen. Der ganze Tag streifen die Möwen futtertugend umher und sind mit wenig Körnerfutter zufrieden. Sie gehören zu den anspruchslosesten Hühnern, die wir kennen. Die weißschaligen Eier sind nicht sehr groß, aber wohlischmeckend. Die Küden dieser weiterarten Hühner wachsen und befiedern sich schnell. Füttrbrutiere sind gute Winterleger. Die Brutlust ist nicht stark; wenn sie aber brüten, führen sie gut. Das Fleisch ist von weißer Farbe, zart und wohlischmeckend.

Wie schon gesagt, gebelien die Möwen nur im freien Auslauf, im engen Raum ist es unrentabel.

Eränken und Füttern der Bienen im zeitigen Frühjahr.

Von S. S.

Die hier gegebenen kurzen Mitteilungen können nur für den Anfänger oder den sogenannten Gelegenheitsimker als Anregungen dienen; sie werden daher für den erfahrenen Bienenwirt wenig Neues bieten. Soll sich aber die Bienenwirtschaft zu einem einträglichen Erwerb herabilden, so ist es erforderlich, daß dabei überall allen Vorgängen die ausreichende Beachtung entgegengebracht wird. Im allgemeinen wird gesagt, daß der Imker sein Meißerstück bei der Durchwinterung seines Bienenstandes zeigt. Dies ist nur bedingt richtig; denn wenn diesem später nicht die gebührende Aufmerksamkeit entgegengebracht und gegebenenfalls nicht rechtzeitig für Abstellung von Unzutuglichkeiten gesorgt wird, so kann die Leistungsfähigkeit für die Trachtzeit doch sehr in Frage gestellt werden.

Schon bei dem sogenannten Vorpiel sind die eingehendsten Beobachtungen anzustellen, und läßt sich schon hieraus leicht ein Urteil über den inneren Zustand der einzelnen Völker bilden. Vollkommen gesund sind nur die, die lustig und freudig aus dem Flugloche strözen, sich einige Zeit im Sonnenschein herumtummeln und darauf wieder ruhig zurückkehren. Auffallende Trägheit hat meist Nahrungs-Unregelmäßigkeiten als Ursache. Verhält sich ein Volk unruhig und suchend, so ist zu befürchten, daß es weiselos geworden ist. Wird das Ausflugloch stark beschmutzt, so ist auf einen krankhaften Zustand zu schließen. Nächste Aufgabe des Bienenwirtes ist, solchen Erscheinungen eingehend nachzuspüren und seine Maßnahmen für jeden Fall zweckdienlich einzurichten.

Die Veranlassungen von Nahrungs-Unregelmäßigkeiten sind nicht in allen Fällen in unzulänglichen Vorräten begründet. Sehr oft sind diese verhängnisvoll, so daß es den Bienen unmöglich ist, sie ohne Zuführung von Flüssigkeiten aufzunehmen. In diesen Fällen ist es unbedingt notwendig, in genügender Weise für Trinkwasser zu sorgen. Während der erfahrene Bienenwirt in solchen Fällen mit einer Tränkfliche Weisheit schafft, muß sich der Anfänger in anderer Weise zu behelfen suchen. In einfacher Weise geschieht dies dadurch, daß erwärmtes, schwach verduert Wasser, das in einen flachen Teller gegossen und mit kürzeren Strohhalm belegt worden ist, unten in den Bienenkorb gestellt wird. Dies Verfahren wird so lange fortgesetzt, als die Witterungsverhältnisse einem regelmäßigen Ausfluge abträglich sind. Ist das nicht mehr der Fall, so ist das Wasser



draußen vor dem Stände aufzustellen, damit den Bienen Gelegenheit gegeben wird, den Wasserbedarf in leichter Weise zu befriedigen. Dieser ist besonders zur Zeit der Brutausfütterung sehr groß, und nicht selten gehen ganz erhebliche Mengen von Trachtbienen dabei zugrunde, wenn das Wasser von Stellen geholt werden muß, wo sie leicht ertrinken können.

Wie die Wasserversorgung im Frühjahr zur Erhaltung des Bienenstandes notwendig ist, so gilt dies auch ganz besonders für die Zuführung der andern Nährstoffe. Hierbei bleibt darauf Rücksicht zu nehmen, daß mit Eintritt der wärmeren Jahreszeit die Arbeit im Bienenleben neu einsetzt. Da nun aber von Bienen, denen der Magen krumt, trotz allem Arbeitseifer keine tüchtige Leistung zu erwarten ist, so werden die vorhandenen Vorräte recht ausgiebig in Anspruch genommen. Es gehört daher zu den Aufgaben des Bienenvirtues, fortlaufend festzustellen, wie der Verbrauch fortschreitet. Mangel muß bis Eintritt der Trachtzeit, etwa der Kirchbaumbüte, ferngehalten werden, denn sonst würde, ganz abgesehen von der Erhaltung des Volkes, dessen spätere Leistungsfähigkeit vollständig in Frage gestellt werden. Da nur von einem starken Volke erwartet werden kann, daß die Trachtzeit gehörig ausgenutzt wird, so ist geteilt im Frühjahr, wo die Volksvermehrung einsetzt, dafür zu sorgen, daß die Ernährung reichlich ist. Hierbei soll man sich nun nicht auf die vorhandenen Vorräte allein verlassen, sondern durch sogenannte „Reizfütterung“ dauernd zur Bruttätigkeit anregen. Hierzu eignet sich am besten eingekampfter Pollenhonig. Um diesen im Frühjahr vorrätig zu haben, werden im Herbst die Teile der Waben, in denen besonders viel Pollen enthalten sind, ausgeschnitten, eingestampft und in einem Glase für Fütterungszwecke aufbewahrt. Da die Pollen besonders zur Auffütterung der Brut gebraucht werden, so sollte im Frühjahr nur im Notfalle Zuckersüßung für Futterzwecke Verwendung finden. Die Fütterung ist möglichst lange fortzusetzen, denn auch im Frühjahr kommen noch sehr viele Tage vor, wo man nicht einmal einen Hund aus dem Hause treiben möchte, die Bienen also unbedingt gezwungen sind, „den Korb zu hüten“. Wer also zu Weihnachten einen guten Honigluch auf den Tisch haben möchte, der nehme es im Frühjahr seiner Frau nicht übel, wenn diese erinnernd fragen sollte: „Sagt Du auch schon die Bienen gefüttert?“ Zur Verhütung von Mäuserien bleibt bei dieser Fütterung darauf zu achten, daß diese nur in kleinen Gaben erfolgt, wobei auf dem Stände nichts verschüttet werden darf. Diese werden zur Nachtzeit auf die Unterlage gestellt und die entleerten Gefäße am nächsten Morgen wieder entfernt.

Anbau von Frühkartoffeln.

Von H. Reichardt.

Der hohe Wert der Kartoffeln ist uns erst im Kriege zur Erkenntnis gekommen, und auch jetzt, wo die Waffen schweigen, bildet die Kartoffel das Hauptnahrungsmittel des Volkes. Wenn uns die Kartoffeln über die gemütsarme Zeit des Frühjahrs bis zur neuen Ernte hinüberretten, dann sind wir außer Sorge für die Zukunft der Volksernährung. Es kommt also in erster Linie darauf an, so schnell wie möglich Kartoffeln anzubauen, deren Erträge in die Übergangsmomente Juni und Juli fallen. Auch der Laie sollte in seinem Garten ein Beet für Frühkartoffeln bereinstellen, zumal ihr Anbau mit keinerlei Schwierigkeiten verbunden ist.

Zunächst müssen wir uns über den Anbau der Frühkartoffeln im allgemeinen belehren lassen. Die Kartoffel gedeiht in jedem Boden; am besten wird sie jedoch in einem sandigen, 40 cm tief geloderten Erdreich in sonniger, freier, eher trockener als feuchter Lage gedeihen. Mit bestem Erfolge wird das für Frühkartoffeln bestimmte Land schon im vorausgehenden Herbst mit kurzem Dünger gut bedeckt und der Dung dann untergebracht. Während des Winters liegt die Fläche in rauher Furche und wird dann im nächsten Frühjahr kurz vor der Benützung umgegraben. Da Frühkartoffeln meist nur niedriges Kraut treiben, so kann man sie enger pflanzen als spät reifende Sorten. Eine Entfernung der Reihen von 40 cm ist durchaus genügend. Die eingelegten Kartoffeln kommen bei Eintritt warmer Tage bald aus der Erde hervor. Man hat dann auf

einen etwa eintretenden Witterungsumschlag zu achten. Bekanntlich treten oft Mitte Mai empfindliche Nachfröste auf, die der ganzen Herrlichkeit des Gartenfrühhemdes ein jähes Ende bereiten können. Sind um diese Zeit Anzeichen für stark fallende Temperatur vorhanden, so ziehe man vorsichtshalber am Nachmittage mit der Hacke etwas Erde über die jungen Sprosse, wodurch sie genügend Schutz erhalten. Man kann auch die Kartoffelstauden mit Blumentöpfen oder mit Reisigzweigen bedecken. Sind die Tage der „Eisheiligen“ um die Mitte Mai vorüber, so tritt selten noch ein starker Rückschlag ein. Man kann dann von Ende Juni an den Lohn seiner Mühe ernten und täglich junge, selbstgebaute Kartoffeln essen. Wenn das Kraut über der Erde erscheint, wird gehackt, um das Unkraut zu vertilgen, und später behäufelt. Ob die Kartoffeln reif zum Verpeifen sind, muß man probieren, indem man einige Knollen auskarrt. Manden Sorten sieht man die Reife an Laube an, wenn sich die Blätter nach innen zusammenzurollen beginnen. Bezieht man eine teure und besonders wertvolle Kartoffelart, so verfährt man in folgender Weise: Die einzelnen Kartoffeln werden am Tageslicht warm und trocken gehalten. Nach etwa drei Wochen schneidet man jede Kartoffel in so viele Teile, als triebfähige Augen vorhanden sind. Man muß das immerhin mit einigem Geldschmerz machen und um die Augen genügend Fleisch lassen. Man läßt sich deshalb an einigen gewöhnlichen Kartoffeln. Die Stückchen läßt man etwas abtrocknen und legt sie dann in feuchten Sand. Haben sie etwas Wurzelbildung, so pflanzt man sie in kleine Töpfchen mit guter Erde, verpflanzt dann nach Bedarf in größere und bringt sie zur Kartoffelpflanzzeit ins Freie, wo sie, wie oben ausgeführt, behandelt werden.

Von einer guten Frühkartoffel muß man vor allen Dingen auch Frühreife fordern; daneben soll sie guten Geschmack, gesunde Knollen und annehmbare Tragbarkeit aufweisen. Als beste zur Frühkultur gilt bisher noch immer die alte, weiße Sechswochenkartoffel, welche kernförmige Knollen hat. Sie ist gegen Mäuse widerstandsfähig und überaus wohlgenügend. Sie ist allen andern Kartoffeln an Frühreife voraus. Gute Erträge liefert auch Heinemanns frühe runde Delikatesskartoffel. Neuerdings hat sich die „Perle von Esfurt“ als Frühkartoffel überall Eingang verschafft. Sie liefert reiche Erträge und hat einen eigenartigen Wohlgeschmack. Auch „Raulens Juli“ behauptet sich im alten Ansehen. Ebenso wichtig wie die Auswahl der rechten Sorte ist es, die vorhandene Kartoffelflaute von Anfang an so zu pflegen, daß die Knollen zur schnellen Entwicklung gelangen. Man soll nicht alles pflanzen, was man gerade vorrätig hat, sondern nur tadellose Knollen von gleicher Form und möglichst gleicher Größe zum Setzen auswählen. Gleichmäßig große Saatkartoffeln liefern einen weit besseren Ertrag, als wenn man große und kleine durcheinander pflanzt.

Im Frühkartoffel möglichst zeitig ernten zu können, bedient man sich des Antreibens oder des Vorkeimens. Man nimmt bis Mitte März flache Kisten oder Horden und setzt die Kartoffeln mit dem Keimende nach oben gestellt, dicht nebeneinander. Bei Platzmangel kann man auch zwei Reihen übereinander stellen. Man bringe die Pflanzkartoffeln in einen hellen, mäßig warmen Raum, wo sie nur kurze, kräftige Keime hervorbringen sollen. Waren schon lange gelbe Triebe vorhanden, so sind sie vorher auszubrechen. Anfang bis Mitte April sind dann die Kartoffeln verpflanzungsfähig. Man trägt die Kisten mit ihrem Inhalt auf das dazu bestimmte Beet. Die Kartoffeln dürfen unter keinen Umständen im Keimraum aus den Kästen genommen und etwa in ein großes Gefäß für den Transport geworfen werden. Es würden bei dieser Behandlung zahlreiche Keime abbrechen, und der Erfolg würde stark beeinträchtigt werden. Auch beim Pflanzen muß große Vorsicht beobachtet und das Abbrechen der Keime vermieden werden. Man bildet mit dem Pflanzholz ein etwa 15 cm tiefes Loch, legt die Kartoffel mit den Keimen nach oben vorsichtig ein und deckt mit Erde zu.

Die Kunst, Mayonnaisen zu bereiten.

Von M. A. T.

Der beste Prüfstein für die Kunst der Köchin ist die Bereitung einer Mayonnaise, denn an dieser

Köche der Kochkunst wird jeder scheitern, der nicht über ein großes Maß von Geduld und Sorgsamkeit verfügt. Die Schwierigkeit, die diese „Königin der Köchen“ dem Anfänger bereitet, besteht nicht nur im Abschmecken, denn gar zu leicht ereignet es sich, daß sie, wenn nicht in dem richtigen Tempo zusammengemischt, gerinnt. Gießt nämlich anfangs das Öl, statt ganz allmählich, tropfenweise in die Schüssel zu fallen, in größeren Mengen in sie hinein, so gerinnt die Masse, sobald Essig daran getan wird. Die weiteren Vorbedingungen zu einer guten Mayonnaise sind: eine ebene Schüssel mit kleinem Boden, ein silberner Köffel, eine Tropenzählerflasche, tadellose Eier, feines Öl, guter Essig, kurzum alle Zutaten müssen von bester Beschaffenheit sein. Man rechnet bei einer Mayonnaise für die Person einen Eierbecher feines Öl und für je drei Personen ein rohes Gelbe. Von diesem muß das Weiße sorgfältig abgelassen werden, damit nichts davon in die Mayonnaise hineingelangt. Etwas Kochsalz beschleunigt das Binden. Man rechnet davon einen Kaffeelöffel auf vier Eigelb. Zum Durch-einanderühren wird die Schüssel zwischen die Knie genommen, gerührt wird gleichmäßig und ununterbrochen nach rechts herum, während man mit der linken Hand das Öl tropfenweise hineinfließen läßt. Wenn sich die Masse zu vererdern beginnt, kann das Öl etwas rascher dazugegeben werden, denn dann ist die Gefahr des Gerinnens vorüber. Sollte sich dieses Mißgeschick aber dennoch ereignen, so läßt sich der Fehler dadurch bis zu einem gewissen Grade wieder reparieren, daß man die geronnene Masse durch ein Haarsieb streicht. Erst wenn alles Öl eine innige Verbindung mit dem Gelbe eingegangen ist, kommt der Essig an die Reihe. Bis zu diesem Punkte sieht sich die Küchenkünstler und Küchenkünstlerinnen einig. Von hier an gehen die Meinungen auseinander. Statt sich auf Essig zu beschränken, nehmen viele etwas Zitronensaft hinzu, bisweilen diesen sogar ausschließlich. Es geschieht das nicht allein der Farbe wegen, die dadurch an Festheit gewinnt, Mayonnaisen für Leute mit schwacher Verdauung werden durch Zitronensaft weitaus bestmücker. Jedenfalls muß hinsichtlich des Quantum der Säure der persönliche Geschmack ausschlaggebend sein. Dieses sind die Grundzüge einer guten Mayonnaise, zu deren Herstellung für etwa zwölf Personen eine Zeit von etwa 50 bis 60 Minuten gerechnet werden kann.

Unter den Varianten, die sich im Laufe der Zeit von diesem internationalen Gericht gebildet haben, unterscheiden wir solche, die durch Hinzufügen von noch andern Zutaten entstanden sind, ohne daß sich der Grundbestand verändert. Eine zweite Gruppe machen diejenigen aus, die sogar das alte Schema der Mayonnaisebereitung ganz oder teilweise über Bord werfen. Zu ersterer Gruppe gehört eine Art „Tartarenschüssel“, deren Grundzüge etwa die folgenden sind: Man bereitet eine Mayonnaise wie oben beschrieben und fügt, um sie pikanter zu machen, eine Messer Spitze feingemahlene Senf, Kapern, feingeackte Küchenkräuter, wie Kerbel, Estragon, einige zerhackte Schalotten hinzu, und streicht das Ganze durch ein Sieb. Die zweite Gruppe umfaßt Rezepte, bei denen die rohen Eidotter, die gewissermaßen das Fundament der Mayonnaise bilden, teilweise durch gekochte oder durch helle, gallertartige Kraftbrühe ersetzt werden.

Wie schon anfangs gesagt, ist das Bereiten einer guten Mayonnaise eine große Kunst, die nicht nur Ausdauer und Sorgfalt, sondern auch einen feinen Gaumen erfordert, um den rechten Geschmack zu treffen.

Neues aus Stall und Hof.

Wichtige Zuchtfrüherfragen. Wie Tierzucht direktor Monomierat Dettinger-Dorn in Heft 32 der „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“ eingehend ausführt, ist eine der wichtigsten Aufgaben der Zuchtleitungen in den Hochzuchtgebieten die Ermittlung wertvoller Blutlinien, aus denen Elterntiere hervorgehen, die sich gut züchten. Jede einzelne Herde ist mit hervorragenden Partikeln zu versorgen; dadurch allein können alle Fortschritte in der Zucht gesichert und gefestigt werden. Es darf das Zuchtmaterial nicht ausschließlich nach seinen körperlichen Eigenschaften ausgewählt werden; sein Stammbaum, sein Blutausbau muß ermittelt und



studiert werden, weil nur auf Grund dieser Ermittlungen auf eine mehr oder weniger sichere Vererbung gerechnet werden darf. Selbstredend müssen die Zuchttiere auch dem Zuchtziel entsprechen. Etwas vorhandene Erbdefekte werden nur durch solches Blut ausgeglichen, das in den zu bemängelnden Eigenschaften von besser Beschaffenheit ist und Gewähr für Vererbung bietet. Nach diesen Grundfragen haben dann die niederzueinleitenden Hochzüchter in jahrelanger Arbeit ihr Zuchtmaterial ausgewählt und sind gut dabei gefahren.

Verfälschte Melasse. Durch ungeeignete Aufbewahrung kann Melasse schimmelig werden. Es entstehen dann in ihr Produkte, die nicht unbedenklich sind und Vergiftungserscheinungen hervorrufen können. Man kann nun derartige Melasse erhitzen und dadurch bei genügender Einwirkung der Hitze allerdings die Bakterien, nicht aber deren giftige Erzeugnisse, vernichten. Deshalb ist bei der Verfütterung solcher Melasse Vorsicht geboten und eine probeweise Verfütterung mit zunächst kleinen Mengen durchzuführen. Sollten sich dann unangenehme Erscheinungen einstellen, dann ist es zum Fortwerfen der Melasse immer noch früh genug. Man vergegenwärtige sich bei der Verfütterung der Melasse immer, daß ihr Hauptwert in dem hohen Zuckergehalt, in den Heizwirkungen des Nichtzuckers und in ihrem starken Gehalt an mineralischen Stoffen liegt. Wie man durch Versuch ermittelt hat, sind es eben die sogenannten Nichtzuckerstoffe, welche die Melasse für die Fütterung wertvoller als reiner Zucker erscheinen lassen. Es ist erwiesen, daß der Zucker, der in Form von Melasse gerichtet wird, in der Regel mehr Fett erzeugt und günstiger auf den Stoffwechsel einwirkt, als wenn dieselbe Menge in Form von reinem Rohzucker geboten wird. Die Mineralstoffe der Melasse sind bekanntlich reich an Kali, das immerhin bei großen Mengen eine störende Wirkung auf die Herzaktivität des Tieres ausüben kann, aber auch zum größten Teil wieder ausgeschieden wird und den Dung nicht unerheblich mit Kali anreichert. Unter Berücksichtigung dieser Punkte bewahre man einmal die Melasse derartig auf, daß sie nicht verdirbt, und zum andern verfüttere man sie rationell, beginne immer erst mit kleinen Gaben und gehe dann allmählich zu größeren über. Man kann ungefähr auf je zehn Zentner Lebendgewicht von reiner grüner Melasse verfüttern: bei Pferden zwei bis drei Pfund, Zugochsen drei bis vier, Kühen etwa zwei, Schafen und Mastrindern drei bis vier und Schweinen vier bis fünf Pfund. Sollte nun die Melasse mit einem andern Futtermittel zu gleichen Teilen vermischt sein, wird man von diesem Milchfütter die doppelte Menge wie oben angegeben verabfolgen.

Aber Arbeits- und Futterersparnis im Schweinefisch. Meistens erhalten die Schweine ihr Futter unter übermäßigem Wasserzusaß in Form von Suppen. Daß hierbei eine große Futtermittel-, Feuerungs- und Arbeitsverschwendung getrieben wird, ist wohl noch längst nicht allen Landwirten klar geworden, oder sie haben überhaupt darüber noch nicht nachgedacht, ob man die Schweine nicht auch in anderer Weise, vielleicht durch ein Futter in breiiger Form, ernähren könne. Müller-Ruhlsdorf, und vor ihm verschiedene andere, haben durch einwandfreie Versuche bewiesen, daß das Futter in Suppenform weit schlechter als in Breiform ausgenutzt wird, und in Heft 8 der „Zeitschrift für Schweinezucht“ (Verlag von J. Neumann-Neudamm) veröffentlichten Müller und Richter-Ruhlsdorf einen weiteren Aufsatz, in welchem sie ausführen, wie bei der Schweinefisch erhebtlich an Arbeitskraft gespart werden und doch dieselbe Futterwirkung erzielt werden kann. Vor dem Kriege schuf man zwecks Ersparnis an Arbeitskraft in der Schweinefisch die Futterautomaten, in denen das trodrene Futter den Tieren dauernd zur Verfügung stand, und wo in besonderen Selbstfräsen die Tiere das Wasser nach Belieben aufnehmen konnten. Diese Automaten haben sich nicht einbürgern können, besonders deshalb, weil das den Tieren in Breiform gegebene Futter besser von ihnen ausgenutzt wurde. In der Versuchswirtschaft für Schweinezucht, Fütterung und Zucht in Ruhlsdorf, Kreis Eiltorn, erhalten die Mastschweine ihr Futter in folgender Weise: Sie werden täglich zweimal im Trog gefüttert. Vor jeder Mahlzeit erhalten sie klares

Trinkwasser und alsdann ihre Futtermischung, die in folgender Weise zubereitet wird. Die Kartoffeln werden in der Buchmannschen Futterzubereitungsanlage gedämpft, kommen dann in die fähneartige Quetsche, wo sie mit dem Kraftfutter vermischt und durchgequetscht werden, wodurch ein inniges Gemisch von Kartoffeln und Kraftfutter entsteht. Das heiße Futter wird in einem besonderen Lagerraum zum Erkalten gebracht. Von dieser Futtermischung erhalten in Ruhlsdorf die Tiere ohne Wasserzusaß zweimal täglich so viel in ihren Trog, daß ihr Futterbedarf vollständig gedeckt ist. Sie können jederzeit, ähnlich wie beim Automaten, Futter verzehren, auch ist ein Abdrängen schwächerer Tiere ausgeschlossen. Bei dieser Art der Fütterung ist es überflüssig, den Tieren dreimal täglich Futter zu geben. Um jedoch auch hierfür Zahlen zu erbringen, wurde ein entsprechender Versuch durchgeführt, der den Beweis erbrachte, daß kein wesentlicher Unterschied zwischen den zwei- und dreimal gefütterten Tieren bestand. Die dreimalige Fütterung bedeutet keinen Vorteil gegenüber der zweimaligen, sie verursacht aber wesentlich mehr Arbeit. Aus diesem Grunde raten die Verfasser, die Mastschweine in der Weise zu füttern, wie sie in der Versuchsanstalt Ruhlsdorf seit Jahren mit gutem Erfolge durchgeführt worden ist. **Ev.**

Das Aufblähen der Ziegen. Bei Grünfütterung kommt bei Ziegen oft genug das Aufblähen, auch Trommelfucht genannt, vor. Besonders nach Aufnahme jungen Klee, berechneten oder betauten Grünfutters bilden sich leicht im Pansen Gase, die eine trommelfuchtsartige Aufreibung der linken Flanke bewirken. Die Tiere werden mit Zunahme dieser Erscheinung von erhöhter Unruhe und Atemnot befallen, stöhnen, treten hin und her, reißen das Maul auf und lassen ein großes Angst- und Schmerzgefühl erkennen. Zur Verhütung des Aufblähens ist dafür zu sorgen, daß die Tiere auf-ländes Futter nicht hungrig aufnehmen, weil es dann zu gierig und schlecht gelaut hinuntergeschlungen wird. Das sofortige Entwischen der Gase läßt sich durch Pansenstich mittels Trovars in die linke Seite bewirken, jedoch muß es sachgemäß ausgeführt werden, sonst kann die Ziege daran eingehen; auch die Anwendung einer geeigneten Schlundröhre wird nur vorzüglich erfolgen. Ein einfaches Mittel besteht in dem vorsichtigen Aneten der linken Seite mit der Hand, wobei die Ziege vorne hochgestellt wird; dabei wird der Ziege ein mit Teer bestrichenes Strohhalm durch das Maul gezogen; das veranlaßt die Ziege zum Kauern, vielleicht auch zum Nutschen und Aufstoßen von Gasen. Man hat den Tieren auch schon Tabak zum Kauern gegeben, wodurch es gelang, die Ziegen zum Kauern des Tabaks zu bringen; das Aufblähen soll dann rasch nachgelassen haben. Hierzu sei bemerkt, daß es immer empfehlenswerter ist, dem Aufblähen vorzubeugen, als es zu beseitigen. Und ein solches einfaches Vorbeugungsmittel ist ein gutes Vermischen des Grünfutters mit Stroh, weil es die Tiere zum langsameren Fressen und gründlicheren Kauern zwingt und auch eine bessere Ausnutzung der reichlichen Nährstoffmengen bewirkt. Ein weiteres Vorbeugungsmittel besteht in der Einfaat von Klümmelkamen (1 kg auf 1/2 ha) in den Kottlee. Weiterhin gilt als eine eigentlich ganz selbstverständliche Vorbeugungsmahregel, das Grünfutter in kleinen Portionen und möglichst frisch geschnitten zu verabfolgen, wobei es auch nicht tau- oder regennass sein darf; Grünfutter, das im Lager warm und weß geworden ist, ist ein ganz gefährliches Futter für alle mehrmagigen Tiere. Es muß ja zugegeben werden, daß es nicht leicht ist, allen Ansprüchen der Ziegen an das Futter zu genügen. Heute frist sie viel, morgen wenig; heute verschmäht sie dasselbe Futter, das sie gestern noch fraß. Professor Stohmann hat ja seinerzeit Fütterungsversuche an Ziegen gemacht, als deren Ergebnis besonders beachtenswert erscheint, daß die Dauer der milchgebenden Periode in hohem Maße vom Futter und besonders von dessen Eiweißgehalt abhängig ist, wobei schleimige, eiweißhaltige Kleien- und Delfugentränken besonders viel zur Milchsteigerung beitragen können. **Se.**

Einiges über Jungbähne. Es macht häufig Schwierigkeiten, beim Jungbähne die Geschlechter zu unterscheiden. In Nr. 29 des „Märtschen Landwirts“ werden folgende Unterscheidungsmerkmale angeführt. Jungbähne leichter Rassen zeichnen sich durch den größeren Kamm und Rehlappen aus, auch vertragen sie sich durch die schwarze Brust. Die Bähnen schwererer Rassen sind meist

höchsteiniger als ihre Schwestern und zeigen auf dem Rücken nach dem Schwanz so spitz zulaufende Federn. Die am meisten verbreiteten Italienerbähne sollten schon im Alter von einem Vierteljahr durchgemustert, alles zur Zucht Untaugliche verkauft oder geschlachtet werden; für spätere Mastzwecke sind sie ungeeignet. **Wi.**

Neues aus Haus, Küche u. Keller.

Neue eiserne Töpfe auszuwaschen und rostige Töpfe zu reinigen. Man wäscht den zu reinigenden Topf aus, füllt ihn bis oben mit kochendem Wasser und gibt zu je 2 l Wasser ein walnuzgroßes Stück Alaun. Nach kurzer Zeit beginnt das Wasser erneut zu kochen. Man läßt jetzt den Topf mindestens zwei Stunden kochen. Nach dieser Zeit wird der Inhalt herausgegossen, doch hüte man sich, das Wasser so fortzugießen, daß Vieh damit in Berührung kommt. Der Topf wird darauf mit Sand und Asche tüchtig geschuert, gut ausgewaschen und zu wiederholten Malen mit rein gewaschenen Karb. floschalen ausgegötet. Nach dem Reinigen wird der Topf innen mit einer Speckschicht ausgefettet. Dieses Verfahren macht die eisernen Töpfe nicht nur sehr rein, sondern auch glatt und glänzend und beivort ein weißes Kochen der Speisen. **M. L.**

Wichtige Behandlung des Mehls. Hat man viel Mehl vorrätig, so ist das Mehl nicht dunnipf wird. Es muß an einem trodrenen Orte aufbewahrt werden, wo es vor Küchendämpfen geschützt liegt. Durch Feuchtwerden stellt sich der dunnipe Geschmack fest. Ist das Unglück aber passiert, so werden diese stets klebrig fein und lange nicht so ausgiebig werden wie solche von trodrenem Mehl. Einmal feucht gewordenes und wieder trodretenes Mehl braucht auch beim späteren Verbaden etwas mehr Hefe oder Backpulver. **M. L.**

Deshenschwanzsuppe zum Sattessen. Zwei bis drei Deshenschwänze schlägt man in passende Stücke, bräut sie einmal ab und läßt sie in einem Topf braun anbraten, streut etwas Mehl darüber, läßt es sich bräunen und gießt nun das nötige Wasser hinzu, indem man gleichzeitig ein bis zwei Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner und Suppenkraut hinzufügt. Die Deshenschwanzstücke müssen langsam gar dampfen (es dauert zumeist etwas länger als bei Rindfleisch); sind sie so weich, daß man das Fleisch leicht vom Knochen lösen kann, so nimmt man sie heraus. Jetzt gießt man dunklen Ostweizen an die Suppe, verdirbt sie nötigenfalls mit gebräutem Mehl. Gleichzeitig hat man gute Mustartoffeln zubereitet, die man noch mit zwei Eigelb abzieht. Nun kommt Suppe, das Schwanzfleisch und das Mustartoffelmus zusammen auf den Tisch, und man wird finden, daß man sich nicht nur sehr gut darin sattessen kann, sondern auch, daß es ganz vorzüglich schmeckt. Man kann auch noch Gemüsereste hineinlegen. **G. W.**

Obstkuchen. Zutaten: 750 g Mehl, 2 Eier oder 2 Päckchen Detters Milch-Eiweißpulver, 1 Päckchen Backpulver, 150 g Butter, 1/4 l Milch oder Wasser, Salz nach Geschmack und 150 g Zucker. — Man rollt den Teig aus und belegt Rindbleche damit. Belag: gezuckerte eingemachte Pflaumen, Apfelschnitten oder dergleichen. Ist das Obst sehr saftig, so übertreue man es reichlich mit geriebener Semmel und Zucker. **H. R. in V.**

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Landwirte, verwendet nur bestes Saatgut! Die wirtschaftliche Entwicklung der letzten Monate brachte für das Getreide im Gegenjah zu den meisten Betriebsmitteln eine derartige Senkung der Preise, daß die Rentabilität des Getreidebaues heute zweifelhaft erscheinen muß. Auch für die Zukunft, so schreibt v. Raebich-Buchkova in den „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“, werden wir mit hohen Getreidepreisen kaum zu rechnen haben. Nach Fortfall der Schutzölle können sich die Inlandspreise nicht über die billigen Weltmarktpreise erheben. Diese äußerst ungunstige Entwicklung

des Verhältnisses zwischen Produktionskosten und Preisen der landwirtschaftlichen Erzeugnisse drängt die Frage auf, ob es wirtschaftlich ist, unseren Getreideflächen auch heute noch dieselbe intensive Bewirtschaftung angedehnt zu lassen, wie sie in den letzten Jahren angetrieben und immer wieder empfohlen wurde. Bei Beantwortung dieser Frage ist von besonderer Wichtigkeit, sich klarzumachen, daß für die Berechnung der Rentabilität der aufgewandten Bewirtschaftung nicht die Produktionskosten je Hektar, sondern die Kosten je Zentner geerntetes Getreides maßgebend sind. Alle richtig angewandten Aufwendungen können wohl die Produktionskosten je Hektar erhöhen, müssen aber diese für den Zentner Getreide herabsenken, sofern sie ihren Zweck einer ausreichenden Ertragssteigerung erfüllen; denn je mehr Zentner Getreide vom Hektar geerntet werden, um so billiger wird der einzelne Zentner erzeugt. Daher muß es mehr denn je das Bestreben der Landwirte sein, den Getreideflächen diejenigen Kulturmaßnahmen angedehnt zu lassen, die eine möglichst hohe Ernte versprechen und die das Risiko eines Ernteausfalls weitgehend auszuhalten vermögen. Nur hohe Erträge vom Hektar können uns heute retten! Hierfür aber ist die Verwendung von erstklassigen Saatgut Vorbereitung, denn gutes Saatgut geschattet auf Grund der garantierten Reinheit und Keimfähigkeit weitgehende Ersparnis an Saatgut; tabellofes Saatgut verbürdet die Verunreinigung der Felber; gesundes Saatgut schützt vor Ernteverlusten durch starken Krankheitsbefall; einwandfreies Saatgut gewährleistet volle Ausnutzung der reinen Düngemittel; Original-Saatgut aus anerkannten Zuchten bringt die erforderlichen hohen Erträge und damit richtiges Verhältnis von Preis und Produktionskosten je Zentner Korn. Völlig verfehlt wäre es daher, die geringen Mehrkosten der Saatgutbeschaffung zu scheuen und dafür das heute unerschwingliche Risiko des Ernteausfalls auf sich zu nehmen. Die Beschaffung hochwertiger Saatgutes zu unterlassen, wäre eine wirtschaftliche Sünde, weil die Kosten gering sind. Für je 100 kg Original-Saatgut kann der Käufer 125 kg seiner eigenen Ernte verkaufen, da er die eigene Aussaat nicht zu reinigen und nicht auszuwaschen braucht. Rechnen wir die Unkosten der erparten Reinigung eigener Ernte hinzu, so wird aus diesen beiden Posten allein schon der Rechnungsbetrag für gekauftes Original-Saatgut gedeckt. Da der Aufschlag für Original-Saaten 50 % des Marktpreises beträgt, ist dieser Rückkaufschlag bei den jetzigen niedrigen Getreidepreisen so billig wie nie zuvor. Der rechnende Landwirt wird gerade jetzt Original-Saaten kaufen, weil er sie nie wieder so billig erhält und weil die Frachten herabgesetzt werden und für anerkanntes Saatgut nur halbe Fracht bezahlt werden muß. W. S.

Das Anlegen eines Spargelbeetes. Alle, die sich ein Spargelbeet anlegen wollen, müssen im Frühling an die Arbeit gehen. Das Anlegen eines Spargelbeetes erfordert manche Vorbedingungen. Zu fetter Boden ist nicht gut, Sandboden liefert für die Spargelkultur den besten Untergrund. Es muß daher zu fetter Boden durch Vermischen von Sand, Asche oder Piegelmehl durchlässiger gemacht werden. Da man meißt eine Nachdüngung im Innern des Spargelbeetes nicht mehr vornehmen kann, ist es von größter Wichtigkeit, diese Arbeit im Anfang recht gründlich zu machen. Der Boden wird 1/2 m tief rigolt. Auf den Untergrund wird reichlich Dünger oder Kompost gebracht, doch darf der Dünger nicht in die Klumpen zusammengeballt sein, er muß locker eingelegt und mit Erde vermischt werden. Das zur Spargelanlage ausgewählte Land wird nun in Beete eingeteilt. Jedes Beet muß von Mitte zu Mitte einen Abstand von 1,20 m haben. Die Pflanzgräben bekommen eine Breite von 30 cm, es bleiben somit für die Zwischenräume 90 cm übrig. Die ausgehobene Erde wird auf diese Zwischenräume gleichmäßig verteilt. In die dazwischenliegenden Gräben kommen die Spargelpflanzen. Will man eine gute Kultur haben, so ist es nötig, daß man die besten und stärksten Pflanzen erwählt, denn kümmerliche Pflanzen werden auch in späteren Jahren niemals ordentlichen Erfolg abgeben. Die beste Zeit für das Auslegen der Spargelwurzeln ist der Monat April. Durch Stäbchen, die in die Erde gesteckt werden, zeichnet man die Stellen an, an der die Pflanzen eingelegt wurden.

Im ersten Jahre darf man die Gräben nicht völlig zuwerfen, weil sonst den jungen Pflanzen Licht und Luft entzogen würde. Höchstens drei Finger hoch Erde schüttet man auf, und erst im folgenden Jahre wird die Erde weiter erhöht. Im dritten Jahre bringt dann der Spargel den ersten Ertrag. Dann kann man die ersten Stangen stechen, vorher darf eine Ernte nicht stattfinden. Die Triebe werden an die Stäbchen gebunden; es ist aber darauf zu achten, daß der Boden nicht zu fest wird; auch muß öfters gegossen werden, denn die Spargelpflanzen verlangen große Feuchtigkeit. Das Spargelkraut darf niemals abgeerntet werden, bis es welkt. Das ist erst im Spätherbst der Fall. Eine Spargelanlage, die nicht sorgfältig behandelt wurde, wird ihrem Besitzer niemals Freude machen. Es ist für den Laien ratsam, die Spargelanlage den kunstigen Händen eines Gärtners zu überlassen.

Krankheitserscheinungen an Zimmerpflanzen. Es kommt nicht selten vor, daß Zimmerpflanzen, welche sich im Freien während ihres sommerlichen Aufenthaltes eines gebundenen Grünns und eines saftigen Wachstums erfreuten, im Zimmer während der Wintermonate an den Blättern gelb werden und die Triebe sich nicht recht weiter entwickeln wollen. Erfährt dann die Pflanze ein mattes und schlaffes Aussehen, so ist eine Störung in der Lebensstätigkeit eingetreten, die als Krankheit bezeichnet wird und, wenn nicht rechtzeitig Abhilfe geschieht, stets zum Absterben führt. Zeigt sich eine auffällige gelbliche oder gar weiße Färbung an den jüngsten Blättern, so ist der Zustand der Wurzeln zu untersuchen, indem man den Topf abhebt. Sind sie gesund und füllen den Ballen vollständig aus, so liegt der Fehler entweder in dem Mangel an Nahrung; man muß frische Erde geben, verpflanzen oder durch flüssige Düngung zu Hilfe kommen, oder in dem ungenügenden Standort, indem die Pflanze, die des Halbschattens bedarf, dem hellen Sonnenlicht zu sehr ausgesetzt ist oder, wenn sie der Sonne bedarf, zu schattig steht. Man gibt ihr den zuzugewandten Standort, worauf dem Absterben bald abgeholfen wird. Viele Pflanzen wollen in bestimmten Erdarten stehen, z. B. Palmen, Rhododendren, Kamelien, Eriken in Heideerde. Gibt man ihnen eine andere Mischung, so kränken sie meist und gehen schließlich ein. Schleuniges Umpflanzen unter Entfernung der alten Erde und Verwendung der geeigneten ist das einzige Mittel, solche Pflanzen wieder in einen gesunden Zustand zu bringen. Häufig tritt zu der ungeeigneten Erdmischung auch der Mangel eines guten Wasserabzugs durch das Loch des Blumentopfes. Dann wird, wie der Gärtner sagt, die Erde sauer, die Wurzeln werden krank und sterben teilweise ab. In diesem Falle ist eine Heilung nur möglich, wenn man den Erdballen vollständig auskühlt, alle kranken Wurzeltriebe wegschneidet, die gesunden Wurzeln mit einem Stäbchen auflockert und die Pflanze dann in die geeignete, frische, erst mit Sand versetzte Erde in Töpfe, die der Größe des Ballens entsprechen, verlegt. Die Töpfe müssen rein sein und einen guten Wasserabzug haben. Anfangs gieße man sehr vorsichtig, bis sich frische Wurzeln gebildet haben. Man gibt der Pflanze, auch wenn sie Some verlangt, zunächst noch einen beschatteten Standort. Zeigt eine Pflanze an ihren Blättern und jungen Trieben ein nicht gesundes Aussehen, obgleich bei der Untersuchung die Wurzeln gesund sind und auch ein guter Wasserabzug vorhanden ist, so kann die Ursache leicht darin liegen, daß unrichtig gegossen ist. Man gieße stets so, daß der ganze Topfboden von Wasser durchdrungen ist, und das sollte nicht jeden Tag, sondern nur dann geschehen, wenn die Blätter das Feuchtigkeitsbedürfnis anzeigen. Man erkennt dies auch dadurch, daß, wenn man die Topfende der Oberfläche zwischen zwei Finger nimmt und drückt, diese nicht zusammenfällt, sondern auseinanderfällt. Stets ist es ein großer Fehler, das durchsickernde Topfwasser im Unterzieher stehen zu lassen. Wurzelfäule ist dann in vielen Fällen die Folge. Schließlich sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß der größte Feind unserer Zimmerpflanzen in ständig geheizten Wohnräumen — besonders bei der ständigen Gefahr des Auftretens von Ungeziefer — die trodene Luft ist. Man begegne ihr durch ständiges Besprühen der Pflanze mittels eines Taupendbes, der das Wasser in Gestalt eines feinen Regens über die Pflanzenteile ausbreitet. R. Reichardt.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Bedingungen für die Beantwortung von Briefkastenfragen.

Es werden Fragen nur beantwortet, wenn Postbeantwortung oder Ausweis, bei Fragesteller Bestreben unterlassen ist, und 30 Pfennig Porto-Betrag mit eingeschlossen. Anfragen, denen dieser Betrag nicht beigefügt wird, müssen unerledigt liegen bleiben, bis bei den Einreichungen erfolgt. Die bessere Nachweise kann wegen der hohen Porto-Gebühren nicht erfolgen, auch eine nachträgliche Erhebung der selben durch Nachnahme, wie sie vielfach gewünscht wird, müssen wir aus keinem Grunde ablehnen. Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Ich habe schon zwei Ziegen schlachten müssen. Die Tiere konnten schlecht stehen, und nach der Schlachtung zeigten sich die Knochen ganz weich. Auch zeigte ein Schwein dieselben Krankheitserscheinungen. Kann die Übertragung durch die Gegenmilch erfolgt sein? Die Tiere waren im gemeinsamen Stall. Was ist die Ursache der Krankheit und wie konnte sie verhindert werden? Worauf ist bei der Fütterung Bedacht zu nehmen? G. W. in W.

Antwort: Nach der Beschreibung dürfte es sich um Knochenweichheit handeln, eine Krankheit, die eine Folge fehlerhafter Ernährung ist. Den Tieren hat es im Futter an Kalk gefehlt, den sie zum Aufbau und zur Erhaltung des Knochengewebes in erheblichen Mengen brauchen. Wenn die Mutterziegen ein zu kalkarmes Futter bekommen, so bekommen schon die Lämmer in der Milch zu wenig Kalk. Futter, das auf nassem oder kalkarmen Boden gewachsen ist, ist naturgemäß auch kalkarm, ebenso fehlt es in trodenen Jahren dem Futter an Kalzverbindungen. Infolgedessen tritt nicht nur die Knochenweichheit ein, sondern auch als Begleiterscheinungen Magenleiden, Verdauungs- und Knochenbrüchigkeit. Die Tiere bekommen steifen Gang, die Gelenke schwellen an, und das Aufstehen sowie das Niederlegen wird nach und nach immer mühsamer. Als Gegenmittel gebe man Lämmern wöchentlich dreimal ein bis zwei Liter eines getrichenen Kalkessigpöfells voll phosphorsauren Kalk oder Schlammtee, älteren die doppelte Menge. Getreidehohle und Schrot von Hülsenfrüchten, Mägen, besonders die kalkreichen Samenlinsen, gutes, kräftiges Heu werden jungen Tieren Besserung des Leidens bringen; ältere Tiere sind kaum zu kurieren. Auch ein häufiger Aufenthalt im Freien dürfte Besserung bringen. Beim Schweine dürfte es sich um dieselbe Krankheit handeln, als Folge der Ernährung mit kalkarmer Milch und vielleicht Kartoffeln. Deshalb gebe man auch hier phosphorsauren Kalk oder Schlammtee, Abfall von Kleeheu oder Serradella. Daneben wird der Aufenthalt im Freien den Tieren gut tun. Dr. Friedrich Koch.

Frage Nr. 2. Wie erhält man Butter lange Zeit gut und schmackhaft? G. H. in A.

Antwort: Im großen wird Butter in luftdicht verschlossenen Blechbüchsen konserviert, wozu natürlich geeignete Maschinen nötig sind. Für den Hausgebrauch kann man, um Butter längere Zeit zu konservieren, sie mit Salz in Fässer und Steingutnäpfe einschlagen, oder man schmilzt sie bei 40°, schäumt gut ab, läßt sie geschmolzen sechs Stunden ruhig stehen und gießt sie dann durch Weinwand in gut gereinigte Töpfe. Der Verlust beträgt etwa 20%. Die geschmolzene Butter hält sich etwa ein Jahr unverändert. Durch Schmelzen bei 40°, Mischen mit erwärmter Milch oder Rahm im erwärmten Butterfaß und Ausbuttern bei 16° soll man die geschmolzene Butter für den Tischgebrauch geeignet machen können. M.

Frage Nr. 3. Vor mehreren Jahren habe ich Johannis- und Stachelbeer-Hochstämme angepflanzt, von denen mehrere eingegangen sind. Diese haben nun von unten wieder ausgeglichen, und ich möchte sie wieder gutmachen. Würde sich dieses lohnen? Wann ist die Zeit zum Gutmachen, und wann müssen die Reiser geschnitten werden? R. in L.

Antwort: Johannis- und Stachelbeeren können Sie schon im März kopulieren. Schneiden Sie hierzu sofort die Edelreiser, und bewahren Sie dieselben im kalten Keller, in feuchten Sande oder besser im Freien im Boden auf. Sollte die Veredlung im Frühjahr nicht anwachsen — es geschieht dieses bei genannten Sträuchern im Frühjahr — des öfteren, so können Sie dann noch im August okulieren oder in die Seite pflöpfen. Es muß hierzu das Auge oder Edelreis gut ausgereift sein. H.

Alle Zustellungen an die Schriftleitung sind zu richten an den Verlag z. Neumann in Neudamm.