



Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft

Gratisbeilage

33. Jahrgang

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

1924

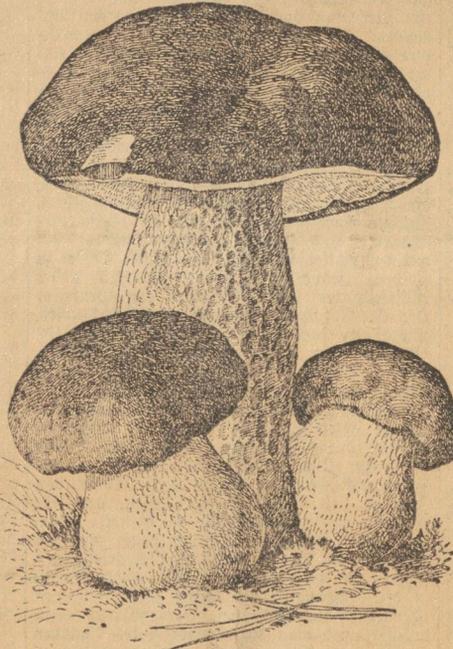
Der Steinpilz (*Boletus edulis*.)

Von M. W. (Mit Abbildung.)

Was die Eiche unter den Bäumen, ist der Steinpilz unter den Pilzen, ein stämmiger Bürsche, mit seiner gewichtigen Masse der ergiebteste unter heimischen Pilze; er wird deshalb auch in manchen Gegenden Herrenpilz und wegen seiner Schmackhaftigkeit auch Edelpilz genannt. In lichten graugrünen Laub- oder Nadelwäldern stellt er sich vereinzelt schon im Mai und Juni, in größeren Mengen aber erst nach dieser Zeit ein. Sein anfangs polsterartig gewölbter Hut, der bis 30 cm im Durchmesser breit werden kann, wird später mehr halbkugelig, flacher, und bei ganz alten Exemplaren biegt sich sein Rand sogar nach oben um. Anfangs ist er von heller, grauer Farbe, sie dunkelt aber schnell und wird schließlich dunkelbraun. Auch der Standort hat Einfluß auf die Färbung, indem bei sonnigem Stande die dunkle, bei schattigem und feuchtem die helle Färbung hervortritt. Bei feuchtem Wetter ist die dunkle Haut schlüpfrig, sonst aber lederartig trocken. Die unter dem Hut befindlichen Röhrrchen, welche die feinsten Sporen beherbergen, lassen sich leicht vom Hutfleisch lösen, sind bei jungen Steinpilzen hellgrau, später mehr gelblich, gelbgrünlich, niemals aber rot gefärbt. Ihre anfangs kaum sichtbaren feinen Öffnungen weiten sich im Alter erheblich. Der bauchige, unten knollige, oben mehr dünner werdende stämmige Stiel ist anfangs grau gefärbt, wird aber bald dunkler, wird bräunlich und ist häufig mit einem zarten, weißlichen erhabenen Netz bedeckt, das im Alter weniger scharf hervortritt, langmaschig wird und sich dann meistens in Längsstreifen auflöst. Das weiße Fleisch, das sich bei jungen Pilzen bei Verletzungen nie verfärbt, läuft oft bei alten Exemplaren etwas an, unter der Haut ist es etwas rötlich gefärbt. Es hat einen angenehmen, nussartigen Geschmack und Geruch. Oft wird mit dem Steinpilz der zwar nicht giftige, aber ungenießbare Gallen-Röhrling (*Tylopilus felleus*) verwechselt; seine Röhren färben sich jedoch bald rötlich, sein Stiel ist grubig genetzt, und das Netz hat eine grünlich-bräunliche Färbung. Sein Geschmack ist derartig bitter, daß ein einziger Gallen-Röhrling das Pilzgericht vollständig verderben kann.

Der Steinpilz ist einer unserer besten Nusspilze. Bei einem Wassergehalt von 87 v. H. hat er ungefähr 4 v. H. Eiweiß und ebensoviel Kohlenhydrate. Er gehört somit nebst dem Champignon nicht nur zu den schmackhaftesten, sondern auch zu den nahrhaftesten Pilzen, der bald als Zusatz, bald als selbständiges Gemüse in den verschiedensten Formen Verwendung finden kann. Sein Nährstoffgehalt kommt aber erst bei gründlichem Kauen zur vollen Ausnutzung. Wer Pilze schlecht gekaut in den Magen gleiten läßt, was bei ihrer schlüpfrigen Beschaffenheit leicht eintritt, wird wenig Nutzen von ihnen

haben. Gut zerleinert und mit Fett, Zwiebeln, Pfeffer und Salz zubereitet, sind sie ein billiges, beförmliches Nahrungsmittel. Den Steinpilz kann man mit Salz und Brot sogar roh genießen, ihn aber auch wie Gemüse kochen oder als Salat zubereiten; namentlich läßt er sich gut trocknen. In südlichen Ländern kommt er auch in Öl konserviert in den Handel. Man sollte mit diesem vorzüglichen Pilz an seinen natürlichen Fundorten Kulturversuche anstellen in ähnlicher Weise, wie sie mit dem Champignon unter künstlichen Verhältnissen durchgeführt worden sind. Die Pilzpreise dürften diesen Vorschlag beachtenswert erscheinen lassen. Sollten aber mehr Pilze zu-



Der Steinpilz.

wachsen und gesammelt werden, als im Haushalt verbraucht werden können, dann lassen sie sich vortrefflich im Schweinefleisch vermengen. Es ist ja auch von den Wildschweinen bekannt, daß sie die eifrigen Pilzverbraucher sind, dergestalt, daß, wenn die Städte nach einer geruhlosen Nacht endlich im Walde angetroffen kommen, die Wildschweine längst schon dort waren und ihm die besten Pilze aufgefressen haben. Unsern Hauschweinen wird man sämtliche Pilze mit Ausnahme der Knollenblätterpilze, der Fliegen- und Satanspilze in fleisch frischem, niemals vertrocknetem Zustande unter das Futter mischen, und was man nicht gleich verfüttern kann, so sofort an der Sonne oder sonstwie trocknen, bevor die Maden die Masse vollständig zerstört haben.

Um Steinpilze auch für den Winter zu konservieren, empfiehlt sich vor allem das

Einweiden. Die gepulsten und gewaschenen Pilze gibt man in einen Topf und stellt sie auf nicht zu helles Feuer. Sie saften sehr bald aus, und man läßt sie nun so lange auf dem Feuer, bis reichlich Saft ausgetreten ist. Darauf legt man die Steinpilze in die Gläser, gießt von dem Pilzsaft nach Bedarf mehr oder wenig hinzu, schließt die Gläser mit Gummiring und Dedel und sterilisiert 60 Minuten bei 100°. Salz kommt nicht an die Pilze. — Sehr zu empfehlen ist es auch, die Pilze gleich gebraten einzuweiden. Man brät etwas gewürfeltes Speck aus, gibt die Steinpilze hinzu und schmort sie ohne Salz 15 Minuten. Dann legt man sie in Gläser und gibt den Bratenjud darüber. Später beim Gebrauch salzt man und bindet den Pilzjud leicht mit Mehl, um dann mit Pfeffer und Petersilie abzuschmecken.

Steinpilze in Essig einzumachen. Die gepulsten Steinpilze überfreut man mit Salz, bringt sie auf mäßiges Feuer und schmort sie im eigenen Saft 15 Minuten. Nun kocht man guten Essig mit kleinen Zwiebeln auf, schmeckt mit Salz und Zucker ab und nimmt den Essig vom Feuer. Nun legt man die Pilze in einfache Gläser und gießt den etwas abgekühlten Essig darüber. Nach acht Tagen gießt man den Essig nochmals ab, kocht ihn auf und gießt ihn abgekocht wieder über die Pilze, die man mit Pergamentpapier zubindet und kühl und trocken aufbewahrt. — Man hat im Winter dann immer einen sehr wohlschmeckenden Pilzsalat zur Hand und braucht die Steinpilze mit samt einem Teil des Essigs nur mit etwas Öl oder zerlassener Butter zu vermischen und mit Pfeffer ufm. abzuschmecken; oder man verührt ein Eigelb mit etwas Pilzessig und bereitet die Salatsoße auf diese Weise.

Steinpilze zu trocknen. Die gepulsten Pilze werden hierzu in gut strohhalm-die Scheiben geschnitten, auf Fäden gereiht und in der Küche oder an einem geschützten Ort im Freien zum Trocknen ausgepannt. Beim Putzen muß aber sorgfältig jede kleinste madige Stelle fortgeschnitten werden, ebenfalls muß der Ort, wo die Pilze trocknen, fliegenfrei sein, da man sonst leicht Madenbrut in die Pilze bekommt und diese schon während des Trocknens oder bald nachher verderben. Wer über Mittag einen heißen Braten hat, kann das Trocknen auch hierin vornehmen, indem man die Pilze auf mit Papier belegte Kuchenbleche bringt und öfter umwendet. Das Trocknen an der Luft ist indessen vorzuziehen. Getrocknete Pilze dürfen nicht hart und brüdig sein, sie sollen völlig ausgetrocknet, aber biegsam sein, sonst werden sie später beim Kochen niemals weich. Wie alles getrocknete Gemüse werden die Pilze am Abend zuvor eingeweicht und am anderen Tage in dem Weichwasser gargekocht. — Am besten hat man die Pilze nach dem Kochen, sie schmecken als Suppe ganz vorzüglich.



Steinpilze einzufalzen. Die gepulverten Pilze schneidet man in halbfingerringe Stücke, rechnet auf 2½ kg gepulverte Pilze 250 g Salz, mischt sie damit gründlich durch, damit das Salz sich auflöst und packt sie dann fest in einen Stein-topf, legt oben auf einen Teller, den man mit einem Stein beschwert, damit die Pilze heruntergedrückt werden und der Saft stets darüber steht. Beim Gebrauch wässert man die Pilze gut aus und schmört sie dann mit Butter, Pfeffer, etwas Zwiebel und süßer Milch.

Das Zwerghuhn.

Von B. Grz. N.

„Ach, Sie haben Zwerghühnchen!“, so bekommt es der Zwerghühnhalter oft in mitteilungsberächtigtem Ton zu hören, „na, die werden Ihnen auch keine Vorteile bringen. Die Eier, die sie dann und wann einmal legen, sind etwa so groß wie die der Tauben, trotzdem so eine Zwerghenne gewiß auch nicht weniger frisst als eine große. Ich kann Ihnen nur raten, die unnützen Fresser wegzuschaffen und dafür gewöhnliche große Hühner zu halten.“

Es ist dem Zwerghühnzüchter nicht schwer, eine Entgegnung zu finden. Er braucht nur zu erklären, daß sein Auslauf zu klein sei für große Hühner, daß sich aber die Zwergchen in dem engen Hof sehr wohl befinden und ihm fleißig die Haushälteier liefern. Es ist nämlich noch immer viel zu wenig bekannt, daß die kleinen Zwergchen fast überall da noch gut gedeihen, wo große Hühner verkommen müßten. Eine gutverfestete Kiste, eine Tonne dient ihnen als Stall und Zufluchtsraum, ein dazu hergerichteter Balkon, ein kleines Vorgärtchen, ja, selbst zeitweise ein lichter, gesunder Keller genügt als Auslauf.

Um zu beweisen, daß Zwerghühner schon etwas größer als Taubenier sind, hat der Züchter nur nötig, ins Legeneß zu greifen und ein paar Eier hervorzuholen. Für die schwer zu Überzeugenden fügen wir jedoch noch eine kleine Übersicht bei:

	einer großen	einer Zwerghenne
Körpergewicht:	1250—1750 g	450—500 g
Tagesfutter:	120—170 "	60—70 "
Eigewicht:	50—60 "	30—40 "

im Durchschnitt

Wir erkennen daraus, daß sich das Gewicht des Eies einer großen Henne zum Gewicht des Tagesfutters verhält wie etwa 1 zu 2 bis 2½, zum Körpergewicht wie 1 zu 25 bis 30; ein Zwerghühner ist dagegen halb so schwer wie das Futter, das seine Erzeugerin täglich zu sich nimmt, und ein Fünftelteil so schwer, wie sie selbst.

Der Zwerghühnhasser ist aber damit noch lange nicht befriedigt. Er erzählt, er habe schon oft Zwerghühner gesehen, die nach der Aussage ihrer eigenen Besitzer so gut wie gar nicht legen. — Wir können ihm nur sagen, daß er sich von diesen Zwerghühnhaltern gleich das Alter dieser Tiere hätte nennen lassen sollen. Ganz gewiß hätte er dann gehört, daß die Hennen fünf bis sechs Jahre alt seien und nur noch ihres niedlichen Aussehens halber gehalten würden.

Ein weiterer Einwand, der vielfach gemacht wird, ist dieser: Das Zwerghuhn sei doch nun einmal eine künstlich verkleinerte Abart des großen Haushuhns, leingehalten durch Inzucht, Spätbrüten, knappe Fütterung usw. Es sei nun aber einleuchtend, daß eine so weit von der Urform abweichende Züchtung sehr unter den verschiedensten Mängeln, wie Empfindlichkeit, Rückenstarrheit usw., zu leiden habe.

Der Kritiker hat sich damit jedoch selbst geschlagen.

Das Zwerghuhn ist nämlich durchaus keine verkleinerte Abart des großen, es steht im Gegenteil in bezug auf Größe den Stamm-

eltern aller Hühnerassen, dem Sanktbarhuhn Afriens, näher als das große Haushuhn, das dagegen künstlich vergrößert ist. Wir können uns also auch theoretisch die Vorzüge des Zwerghuhns sehr wohl erklären. Wenn diese auch bei den eigentlichen Zierrassen nicht so hervortreten, so haben wir doch sehr gut durchgezüchtete Nutz-Zwerghühnerassen, wie zum Beispiel das deutsche Zwerghuhn, das federfähige Zwerghuhn, die schwarzen Bantam und die Zwergungen vieler großer Rassen. Sie alle, wie auch die Sportrasen, werden noch in späteren Nummern dieses Blattes ausführlich behandelt werden.

Es lohnt sich heute wirklich, nicht nur Zwergchen zu halten, sondern auch zu züchten. In der lebensmittelknappen Kriegszeit zog nämlich das Zwerghuhn in so manchen Hof ein und hat sich unentbehrlich gemacht. Daß die Nachfrage nach Zwergen, besonders nach raffineren, groß ist, beweisen die Grünlandungen vieler neuer Zwerghuhn-Züchter-Vereine, beweist auch die Tatsache, daß bei uns eine besondere Fachzeitung dafür entstanden ist und sich großer Beliebtheit erfreut.

Die Bekämpfung des Unkrautes auf den Wiesen und Weiden.

Von Dr. Weis.

Diese Vertilgung kann nicht nach allgemein gültigen Rezepten oder nach der Art, wie sie sich hier und dort bewährt hat, durchgeführt werden. Meistens besteht jedoch der sicherste und kürzeste Weg, ein stark verunkrautes Grünland zu verbessern, darin, daß man es umbricht und neu wieder bejät. Mit den neueren, hierzu besonders gebauten Instrumenten, wie der Scheibenege und anderen, ist auch auf schwierigen Bodenarten dieser Umbruch immer verhältnismäßig leicht und einfach durchzuführen. Besonders solche Wiesen und Weiden, die während des Krieges mit unzulänglichen Mitteln angelegt worden und oft völlig verunkrautet sind, werden am besten umgebrochen werden müssen, um des Unkrautes Herr zu werden. Jedoch gibt es, wie in Heft 2 der „Mitteilungen der D. L. G.“ von Professor Dr. C. A. Weber-Bremen ausgeführt wird, eine Reihe von Grünlandunkräutern, die sich nicht so leicht beseitigen lassen, wie beispielsweise Binien, Ackerdistel, Rasenschmiele, Schachtelhalm, Huflattich, Herbstzeitlose, Klappertopf. Das zu ihrer Vernichtung empfohlene Säen läßt sich meistens nur im Kleinbetriebe durchführen oder bei spärlichem Auftreten der Unkräuter. Zweckmäßig ist es, die Grünlandflächen von einem alten Manne von Zeit zu Zeit durchgehen zu lassen, der jede ergreifbare Unkrautpflanze ausrottet. Auch sollte man im Herbst die Arbeiter auf die Wiesen zum Ausschauen der Schmielenbütteln schicken und im Frühjahr müssen sie jede Wunde in der Rasennarbe mit Gras- und Klee samen überstreuen und festtreten. Samenbildende Unkräuter wird man durch wiederholtes Abhauen an der Samenbildung hindern. Dadurch können ein- und zweijährige Pflanzen, wie Klappertopf, Augentrost, weiche Trespe allein schon zum Verschwinden gebracht werden. Länger ausdauernde Unkräuter werden mittels der Sense öfters kurz gehalten, so daß sie schließlich von den Nutzpflanzen unterdrückt werden. Brennnessel, Wiesenfenchel und andere können durch reichliches Ueberstreuen von Kaimit oder Kalkstickstoff im Morgentau an sonnigen Tagen vernichtet werden. Die Angabe, daß Kochsalz auf den Schachtelhalm vernichtend wirke, hat sich als ein Irrtum erwiesen. Die Bodenreaktion spielt auch im Leben der Unkräuter eine Rolle; so gedeiht der Sauerampfer nicht nur auf sauren, sondern auch auf neutralen Böden, Hundstrauchgras und Drahtschmiele aber stets nur auf sauren Böden. Viele bekannte Unkräuter der Dauerweiden, wie Wegerich, Löwenzahn, Ferkelkraut, Schafgarbe, Gänjebüchchen, kriechender Hahnenfuß, Gänsefingerkraut, werden am besten unterdrückt, wenn man die verunkraute Weidesläche einige Jahre als Wiese zur Heugewinnung

benuzt, nachdem man den Boden vermuldet und hochwüchsige Obergräser reichlich eingebracht hat. Sollte hierdurch der Weizklee verschwinden, so muß er bei Wiederbenutzung der Fläche als Weide wieder angejät werden. Andererseits lassen sich viele Wiesenunkräuter, wie Bärenklau, Kälberkraut, Delbistel, Huflattich, Pestwurz, Herbstzeitlose, durch intensives Beweiden der Fläche zugrunde richten; sie können eben dentritt der Weidetiere auf die Dauer nicht vertragen. Oft verbietet sich aber die Weidebenutzung, weil die Wiese den für Wiederkäufer, besonders Milchälthe, giftigen Duwok (Schachtelhalm) enthält und weil das andauernde Beweiden durch Pferde nicht zu empfehlen ist. Besonders wirken die herdenweis aufgetriebenen Schafe und Ziegen nachteilig auf die Weiterentwicklung der Unkräuter ein. Schafe haben zwar einen goldenen Fuß, aber auch ein giftiges Maul, sie verbeißen bei zu langem Verweilen den Rasen unerwünscht kurz und schaffen dadurch den Unkräutern Eingang. Andererseits fressen die Ziegen manche Pflanzen, wie Löwenzahn, Butterblume, Wegwarte, Schafgarbe, die von den Rindern gemieden werden, und tragen daher zu deren Einschränkung bei. Um dieses Kapitel nicht zu lang werden zu lassen, soll das Beweiden der Wiesen in einer besonderen Ausführung behandelt werden. We.

Die Pflege der Früchte und ihr Schutz.

Von Magda Trost.

Große, gut entwickelte Früchte in kleineren Mengen sind weit wertvoller als Körbe voll kleiner, unansehnlicher Exemplare, und es ist einem jeden Gartenbesitzer dringend anzuraten, beizeiten sein Augenmerk auf zu dichtes Zusammenstehen der verschiedenen Früchte zu lenken. Hängen sie zu zahlreich und zu gedrängt, so ist mit Bestimmtheit anzunehmen, daß diese Früchte klein und unansehnlich bleiben werden. Ein Zentner gut entwickelte Birnen oder Äpfel ist weit mehr wert als mehrere Zentner kleiner, unvollkommener Früchte. So ist es jedem Gartenbesitzer dringend anzuraten, zur Zeit der Entwicklung der Früchte die Hälfte der zu dicht stehenden fortzunehmen; die dann zurückbleibenden Exemplare werden sich groß und schön entwickeln und das Endergebnis wird ein günstiges sein.

Schon durch gutes Auslichten wird erreicht, daß die Fruchtzweige gesünder werden, wodurch sich für das kommende Jahr erheblich mehr Fruchtknoten bilden. Niemals soll man aber mit dem Auslichten zu vorzeitig sein, man warte so lange, bis die Früchte die Größe einer Walnuß erreicht haben. Die Früchte dürfen auch nicht alle zur gleichen Zeit ausgelichtet werden; zunächst erst ein kleinerer Teil, nach 14 Tagen ein weiterer und abermals nach zwei Wochen der Rest. Ein plötzliches Auslichten kann Stöckung im Wachstum des Baumes hervorrufen. Bei langsamem Auslichten nehmen die übrigen Früchte die Nahrung der entfernten in sich auf und entwickeln sich dadurch weitaus besser.

Für Spalierobst rechnet man für das Quadratmeter Baum von kleinen Früchten etwa 30 Stück, von größeren 20 und von ganz hohen nur 10. Hat ein Baum nach dieser Berechnung keine zu große Anzahl Früchte angejät, so brauchen natürlich nur die verkrüppelten und beschädigten Exemplare entfernt zu werden, der Baum ist dann in der Lage, auch die auf einer Stelle dicht zusammenstehenden Früchte groß auszuwachsen zu lassen. Das Auslichten der Früchte muß unbedingt mit einer Schere vorgenommen werden.

Ist ein freistehender Baum richtig behandelt worden, hat er eine gut entwickelte Krone und hängen seine Zweige nicht übermäßig voll, so ist er in der Lage, ungeflügelt seine Früchte zu tragen. Bäume, die in einem Jahre durch übermäßigen Fruchtansatz gestützt werden müssen, bringen sicherlich im kommenden Jahre keine gute Ernte, da sie sich erschöpft haben und erst wieder neue Kräfte sammeln müssen, wozu ein Winter nicht ausreicht. Die besten Bäume sind die, die in allen Jahren gleichmäßig tragen. Ist es nun notwendig, einen Baum zu stützen, so verwende man dazu

Stangen mit gabelartigen Enden, die unter die stützenden Zweige gestellt werden. Man umwickelt die Gabelung mit etwas Stroh, damit sich der zu stützende Ast bei Wind nicht durchreißt.

Beim Spalterobst können die einzelnen, sehr großen Früchte durch Unterbinden von Bretchen gestützt werden. Damit sich die Früchte nicht beschädigen, legt man auf das Bretchen eine Lage Moos, in der die Frucht ruht. Solche gestützte Früchte entwickeln sich in der Regel zu wahren Musterexemplaren, denn ihnen fließt die Nahrung erheblich reichlicher zu als solchen, die frei schwebend in der Luft hängen und den Zweig, an dem sie wachsen, stark nach unten ziehen. Solche nach unten gebogenen Zweige wachsen in der Regel nur schwach weiter, da der Saft leichter geradeaus strömt. Man kann aber auch zu große Früchte in kleine Gazebeutelchen stecken, die dann an den Zweigen befestigt werden und auf diese Weise der Frucht eine Stütze geben. Durch Ueberfüllen von Papierlütten über die Früchte kann man ihnen ein zartes Aussehen geben. Vier Wochen vor Pflückreise muß man die Lütten über die Frucht bringen. Schneidet man da hinein ein Muster, so kann es auf dem darunter befindlichen Apfel oder der Birne übertragen werden. Die so geschützten Obstsorten zeichnen sich durch besonders zarte Schalen aus.

Neues aus Stall und Hof.

Zu welcher Form soll Hafer an Pferde verfüttert werden? Geschäftsdirektor Groll vom bayrischen Stammesamt Schwabinger hat diese Frage durch eingehende Versuche zu beantworten versucht, denn heute spielt die Zubereitung des Hafers, ob sie mit mehr oder weniger Arbeit verbunden ist, eine wesentliche Rolle. Was die Art der Zubereitung anbelangt, so konnte durch zahlreiche Umfragen festgestellt werden, daß im allgemeinen mehr das Schrot als das Quetschen des Hafers üblich ist, wobei die grobe Schrotung bei weitem der feinen vorgezogen wird. Zu beachten ist, daß geschrotener Hafer erheblich an Volumen zunimmt, so daß es sich empfiehlt, den Tieren den Hafer zuzuwiegen anstatt zu zusammen, weil sie bei letzterem Verfahren zu kurz kommen und weniger Hafer erhalten würden, als ihnen zugebacht ist. Das Schrot des Hafers, namentlich das feine Schrot, bringt große Substanzverluste mit sich, und außerdem wird geschrotener Hafer mangelhaft ausgenützt, es ist daher zu vermeiden. Man wird deshalb nach wie vor bei Zuchtstengeln und Arbeitspferden, wenn sie ein gutes Gebiß haben, den Hafer als ganzes Korn verfüttern, zumal die Zerkleinerung des Hafers, wie gesagt, mit Substanzverlust und Loskosten verknüpft ist. Anders steht es mit alten Pferden und solchen mit mangelhaftem Gebiß, sie müssen den Hafer aufgelöst erhalten. Durch diese Versuche sind alte Wahrheiten und Gebräuche von neuem in ihrer Richtigkeit bestätigt worden. W.

Zur Hebung der Milchzeugung besonders zugunsten unserer heranwachsenden Jugend mag es angebracht sein, auf einige wichtige Punkte in unserer Kuhhaltung hinzuweisen. Man überlege sich zunächst einmal, welche ungeheure Leistung eine Kuh vollbringt, die nicht nur das Kalb säugt, sondern, weit über die Säugezeit hinaus, fast acht Monate lang einige tausend Liter Milch erzeugt. Wegen dieser unerhörten Leistung sind auch so viele Kühe krank, denn starke Milchzeugung verlangt verstärkten Stoffwechsel. Dieser ist aber nur bei Anwesenheit guter Stallluft und Bewegung, möglichst auf der Weide, auf der Höhe zu halten. Deshalb können auch engbrüstige Tiere mit einer schlechten Lunge niemals auf die Dauer gute Milcherinnen sein. Jedoch „die Kuh milcht auch durch den Hals“, sie verlangt um so mehr eiweißreiches Kraftfutter, je mehr sie Milch liefert; so wird man bei einem Milchtrage von etwa 7 bis 8 Litern einer Kuh auf je 10 Zentner Lebendgewicht täglich im Winter geben: 25 Kilo Futterrüben, dazu 2,5 Kilo autes Kleeheu und 4,5 Kilo Gersten- oder Haferstroh; steigt der Milchtrag an, wird man eine Delkuchen- oder Kleizulage machen müssen. Wenn aber irgend möglich, gönne man den Tieren Freiheit draußen, sei es auf der Weide oder im Herbst auf der Stoppel oder

schlechtest auch bei ausschließlicher Stallhaltung dadurch, daß man die Tiere täglich auf die Miststätte hinaus läßt. Das kann meistens recht gut geschehen, während der Stall ausgemistet wird. Schließlich trägt auch ruhige, sich gleichbleibende, freundliche Behandlung viel dazu bei, die Milchabsonderung zu steigern. Man bedenke, daß unsere Tiere eine, zwar vielfach bestrittene, aber dennoch vorhandene Seele haben, die sich freut über jede freundliche Einwirkung, die sie erhält, genau so wie beim Menschen. Wer das immer noch bezweifelt, der hat entweder seine Tiere niemals beobachtet, oder der hat kein Herz im Leibe und eignet sich somit zum Viehhalter überhaupt nicht. W. Ws.

Der Durchfall der Ferkel wird meistens durch Erkältung und Fehler in der Fütterung verursacht. Im Sommer ist oft genug die Milch weder süß noch sauer, sondern nur schwach angesäuert, und das ruft bei den Tierchen unfehlbar Durchfall hervor, während richtig durchgefäuerte Milch keinen verursacht. Im Winter ist oft die Milch zu kalt, und dann tritt auch sofort Durchfall ein, weil der Temperaturunterschied zwischen der Säugmilch und der verflüssigten Milch eben zu groß ist. Auch zu kalte Stallungen, namentlich solche, auf denen die Tiere auf dem schäblichen Zementboden zu liegen gezwungen sind, können die Ursache von Durchfall sein, besonders dann, wenn es ihnen an jeder erwärmenden Bewegung im Freien — auch im Winter — fehlen sollte; dann frieren die jungen Dinger im kalten Stall um so mehr und leiden bald sämtlich unter dem Durchfall, der sie stark mitnimmt und ihr Körpergewicht verringert. Durch eine reichliche Einstreu von gebästeltem Stroh im Ferkelstall schafft man ihnen ein warmes Lager, wozumöglich sollte man im Stall durch einige hohl liegende Bretter eine Fritsche herstellen und auf diese reichlich kurzes Stroh einstreuen. Niemals aber darf den Tieren der tägliche Weg ins Freie verweigert sein. Der Aufenthalt im Freien kräftigt die Lungen und die Muskeln und härtet ab, so daß die Tiere wenig anfällig werden. Nicht unerwähnt mag sein, daß auch Mangel an Kalk im Futter die Ursache des Ferkeldurchfalls sein könnte; in solchem Falle ist täglich etwas Schlammkreide zu geben. Das sind eigentlich alles so selbstverständliche Dinge, daß man meinen sollte, sich darüber zu äußern sei überflüssig. Und doch gehe man ins nächste Dorf in irgendeinem Schweinestall, um sich zu überzeugen, daß dort die Dinge in bezug auf Fütterung und Stallhygiene immer noch so liegen wie vor Jahrzehnten.

Der Haarwechsel unserer Kaninchen. Der Haarwechsel der Kaninchen richtet sich nach ihrer Konstitution und nach der Witterung. In ganz heißen Sommern tritt der Haarwechsel schon im August ein. Ein so früher Haarwechsel ist oft kaum bemerkbar und vollzieht sich glatt und gut. Besonders leicht und ohne Störung verläuft der Haarwechsel bei Tieren, die sich den Sommer über viel im Freien tummeln können, eine Wohltat, die man besonders den Züchtlern täglich bei günstigem Wetter erweisen soll. Wie die Mauser beim Geflügel, so stellt auch der Haarwechsel an die Körperkraft der Kaninchen große Anforderungen. Da nun ein schwaches Tier ohnehin zu Krankheiten mehr disponiert ist als ein kräftiges, so wird diese Disposition durch den Haarwechsel noch erhöht. Den im Haarwechsel befindlichen Tieren ist darum eine besondere Sorgfalt und Pflege zu widmen. Reinlichkeit, trockne Streu, luftige, aber zugfreie Ställe sind Bedingung. Viele Züchter empfehlen, den Tieren schon einige Wochen vor dem Beginn des Haarwechsels kleine Gaben von Schwefelblüte in das Futter zu mischen. Das Hauptaugenmerk soll aber in dieser Zeit der Züchter auf die Fütterung richten. Da heißt es zuerst ein abwechslungsreiches Futter den Tieren zu bieten. Sellerieblätter und Knollen, ebenso Petersilie wirken hier besonders gut. Dann sind Klearten, besonders Serradella, zu empfehlen. Als Weichfutter gebe man Gerstengrot und Brot gemengt und geknetet. In Gaben von Hafer darf es auch nicht mangeln und gutes Kleeheu darf nicht vergessen werden. Da die Fütterung zur Zeit des Haarwechsels auf die Qualität des kommenden Haares einen großen Einfluß ausübt, so reiche man auch fetthaltige Futtermittel, z. B. Hanf, aber nicht zu viel und nur zwei- bis dreimal in der Woche in kleinen Gaben. Dann versäume man nicht, auch täglich

Ramm und Bürste zu gebrauchen. Dadurch werden die Haare einen guten Glanz erhalten. Es ist nicht anzuraten, wertvolle Tiere in der Zeit des Haarwechsels zur Zucht zu benutzen. Bei weniger wertvollen Tieren, deren Nachzucht auf alle Fälle für die Schlachtbank bestimmt ist, kommt es natürlich nicht so genau darauf an. Mag das Tier auch noch so schön sein, solange es sein neues Haar nicht noch nicht angelegt hat, soll es nicht zur Ausstellung geschickt werden. Leider wird hiergegen aber viel verstoßen und man erlebt dann oft arge Enttäuschungen und schimpft auf den Preisrichter. W. K.

Neues aus Feld und Garten Treibhaus und Blumenzimmer.

Die schnelle Feststellung des Nährstoffbedarfs der Böden verdient die größte Beachtung seitens der Landwirte. Prof. Dr. Neubauer ist es gelungen, ein Verfahren auszuarbeiten, welches solche Ermittlung ermöglicht. Nach diesem Verfahren ist es möglich, innerhalb des kurzen Zeitraums von etwa vier Wochen einen zuverlässigen Aufschluß über den Nährstoffbedarf der Böden zu erhalten. Welche große Bedeutung das für die landwirtschaftliche Praxis haben wird, braucht wohl nicht erst besonders erläutert zu werden. Es liegt daher im Interesse eines jeden Landwirts, daß er künftighin vor Aufstellung seines Düngepfanes erst einmal seine Böden auf ihre Düngbedürftigkeit hin untersuchen läßt. Eine Reihe von Anhalten ist bereits in die Lage verlegt, solche Untersuchungen ausführen zu können. Prof. Dr. Neubauer ist übrigens als Direktor der Staatlichen Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt zu Dresden berufen worden, und dortselbst hat sich eine Neubauer-Gesellschaft, eingetragener Verein, gebildet, deren Mitglieder den Vorzug genießen, als erste ihre Böden nach der neuen Methode unter Leitung von Prof. Dr. Neubauer untersuchen zu erhalten. Der Beitritt ist auch nichtständlichen Landwirten gestattet und jedenfalls recht anzuzumessen. Soweit aus den Presse-notizen ersichtlich ist, beruht dieses neue Verfahren auf der Verwendung von Getreideeinmengen und deren Verhalten zu einer wurzelschädlichen Nährstofflösung der betreffenden Böden. Wir werden hoffentlich darüber bald noch näheres zu hören bekommen. E. W.

Saures Heu. Es ist eine landwirtschaftlich bekannte Tatsache, daß man saures Heu dadurch schmackhafter machen kann, daß man es beregnen läßt. Der Bauer sagt: „Es regnet Hafer in das Heu!“, und das ist insofern richtig, als der Regen unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe auslaugt, so daß das beregnete Sauerheu milder aufgenommen wird. Bei Süßheu sind solche Verbesserungsmethoden indessen zu vermeiden. Hat man das Einfahren vor einem Gewitter verpasst, so tröftet man sich und sagt: Einmal ist keinmal! Aber, man merke: Schon ein einmaliges Beregnen bringt Verluste wertvoller Futtersubstanzen; ein zweimaliges führt zu ganz erheblichen Auslaugungen! Einige Zahlen aus Untersuchungen Emmerlings mögen diese Behauptung stützen: Heu aus einem Haufen verlor durch einmaliges Beregnen vom Roheweiß rund 10 %, Fett 50 %; am Schluß einer zweiten Regenperiode waren dagegen verloren gegangen: vom Roheweiß 46 %, vom Fett 73 %; also vom ursprünglichen Eiweiß sind etwa die Hälfte, vom Fett drei Viertel ausgelaut worden! Aber nicht nur diese wertvollen organischen Nährstoffe waren zum größten Teil in Verlust geraten, sondern auch knochenbildende Mineralien, wie z. B. Phosphorsäure. Von dieser waren 45 %, vom Kali sogar 70 % vom Regen fortgeführt worden. Das würde in dem einen Falle rund die Hälfte, im anderen etwa drei Viertel des ursprünglichen Gehalts entsprechen. Außerdem aber hat man mit einer erheblichen Einbuße an Masse zu rechnen, so daß es ungunstigenfalls dahin kommen kann, daß man statt zwei Fuder unberegneten Heus nur wenig mehr als ein Fuder ausgelauten Heus heimbringt. Dr. E.

Verblühte Blumen abschneiden. Wer aus den verblühten Blumen keinen Samen ziehen will, der oerabsäume es ja nicht, die abgeblühten Blumen abzuschneiden, da sie der

Pflanze unnötig Kraft und Saft fortnehmen. Wer allmählich zweimal durch seinen Garten wandert und an den Blumen, ganz gleich ob Stiefmütterchen, Primeln, Rosen usw., die abgeblühten Reste entfernt, der wird seine helle Freude an der langen Dauer des Blühens und an der Fülle der Blumen haben. Man mache nur einmal den Versuch und lasse an einem Rosenstock die abgeblühten Blumen verbleiben, während ein zweiter Stock peinlich genau davon bereitet wird, und man wird bald den Unterschied in Art und Menge der Blüten sehen. Ebenso müssen beim Flieder die alten Blüten entfernt werden. Man darf dann auf doppelte Blütenfülle im kommenden Lenz rechnen. Anders ist es, wenn die alten, vertrockneten Blüten an den Zweigen verbleiben. Man lasse sich diese Arbeit ja nicht verdrießen, sondern revidiere seinen Garten auf verblühte Blumen genau. M. L.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

„Blum.“ Vor einiger Zeit fand ich hier den Ratsschlag — Speck als Brotzusatz —, der mich veranlaßt, auf einen andern Brotzusatz „Blum“ hinzuweisen, der billiger ist als Speck als Brotzusatz. An der hinterpommerschen Ostseeküste nimmt man rohes Schmettfliegen, aber zur Zeit des Gänsejchlachtens auch Gänsefliegen, und dreht es durch den Fleischwolf —, in Ermangelung eines solchen tritt Schaben mit dem Messer. Hierzu reibt man auf einem feinen Reibeisen einige Zwiebeln. Unter Zusatz von reichlich Salz und getrocknetem, feingeriebenem Majoran wird die Masse durchgearbeitet, und der Brotzusatz ist fertig. Sein kräftiger und würziger Geschmack ist allgemein beliebt. Dazu kommt, daß „Blum“ unbeschränkt haltbar ist. Fischer, die acht Tage von Hause fernbleiben, versehen sich mit ihm und führen ihn in einer Büchse bei sich. Er ist also so recht ein Stück Ausrüstung für den Wanderer und Reisenden. Nach vier bis sechs Wochen schmeckt er noch wie soeben zubereitet. Dies schafft immer treue Freunde und ist eine große Hilfe für die Hausfrau, die auch bei plötzlichem Besuch nie in Verlegenheit gerät. In meiner Heimat fehlt „Blum“ in keinem Haushalt. Hierfür ein Beispiel: in einer Winternacht rief man aus der benachbarten Stadt den Arzt in unser Dorf. Man legte dem Arzt Brot, Blum und Kaffee vor, und er ist heute ein begiehrter Freund des „Blum“. „Gänseblum“ ist so recht etwas für Feinschmecker, wer ihn kennt, mag ihn nicht entbehren. Fr. Str. in Dg.

Um altes Fleisch von seinem unangenehmen Geruch zu befreien, schneidet man eine rohe, geschälte Kartoffel in ganz kleine Stückchen, gibt etwa ein Drittel davon in das Wasser, in welchem man das Fleisch abwäscht, wiederholt dies noch zweimal und der garstige Geruch ist spurlos verschwunden. Auf noch einfachere Weise wende ich es oft an, indem ich im Wasser zuerst die geschälten Kartoffeln abwäsche und danach in demselben Wasser das Fleisch. Wer dieses einfache Mittel einmal versucht hat, wendet kein anderes mehr an. L. M. in N.

Die kleinen Brennesseln, die überall in Hof und Garten wie Unkraut wachsen, verende ich während des ganzen Sommers beim Waschen von Gläsern, Wasserflaschen usw., die Gefäße werden tadellos glänzend, auch die Beckenflügel, in denen Obst und Gemüse eingekocht war. Frau M. K. in K.

Bienenzucht.

Die Bewertung der Güte des Honigs wird danach bemessen, aus welchen Blüten dieser durch die Bienen eingesammelt worden ist. Der beliebteste Honig ist der aus den Lindenblüten, dieser zeichnet sich durch seine goldig gelbe Farbe und einen besonders gewürzlichen Geruch aus. Ihm folgen der aus den Blüten der Eparlette, der Akazie und dem Klee, der eine mehr weißliche Farbe hat. Honig, der aus den Blüten verschiedener Pflanzen zusammengetragen worden ist, hat eine mehr bräunliche Farbe und steht in seiner Bewertung im allgemeinen nicht so hoch, wie die vorhergehenden. Weniger beliebt für den Gebrauch

im Haushalte ist der Heidehonig, der im Spätsommer eingetragen wird. Dieser läßt sich auch nicht schleudern und sollte daher in den Waben vorzugsweise als Bienenfutter Verwendung finden. Hierzu eignet er sich besonders auch noch deswegen, weil er sich nicht verdickt, und so im Nachwinter oder zeitigen Frühjahr, ohne Wassermangel zu verursachen, leicht aufgenommen werden kann. Den geringsten Wert hat der Honig, der von den Bienen vom sogenannten Honigtau eingetragen wird, der sich besonders dann auf den Blättern der Eichen und Linden sowie den jungen Trieben der Tannen als Absonderung von Baumflüssen zeigt, wenn nach heißen Tagen plötzlich kalte Nächte eintreten. Dieser Honig ist ziemlich zäh, daher schwer zu schleudern, eignet sich auch sehr wenig als Bienenfutter, weil seine Zusammensetzung leicht die Veranlassung zur Ruhrkrankheit geben kann. Dester wird darüber geklagt, daß im Handel Honig zum Verkauf gebracht wird, dem fremde Zusätze beigemischt worden sind. Der Verbraucher hat Gelegenheit, sich durch ein einfaches Verfahren von der Güte der gekauften Ware zu überzeugen. Wird eine kleine Probe in der zweifachen Gewichtsmenge von reinem Spiritus aufgelöst und gibt nach dem Stehenlassen keinen Bodensatz, so darf angenommen werden, daß der Honig unversehrt ist. H. S.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.
Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen aus dem Leserkreis.

Es werden Fragen nur beantwortet, wenn Post bezugsfrei ist oder Anweisung, daß fragender Besucher unseres Blattes ist, und 30 Pfennig Porto-Ansatz mit eingeliefert werden. Anfragen, denen dieser Betrag nicht beigefügt wird, müssen unerledigt liegen bleiben, bis dessen Einlösung erfolgt. Eine besondere Wahrung kann wegen der hohen Portokosten nicht erfolgen, auch eine nachträgliche Erhebung der Kosten durch Nachnahme, wie sie vielfach gewünscht wird, müssen wir aus diesem Grunde ablehnen. Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Mein Kater magert zu sehr ab, auch verliert er die Haare. Was ist dagegen zu tun? Frau G. S. in S.

Antwort: Argend ein Verdacht einer Hautkrankheit besteht nicht, sofern nicht Hautveränderungen zu erkennen sind, wie etwa Rötung, Pustelbildung, Borkenbildung. Der Haarausfall kann ein vollkommen regelrechter Vorgang sein; manche Katzen verlieren das ganze Jahr über zahlreiche Haare, die jedoch bald wieder nachwachsen. Wenn Käuze (Krähe) vorliegen würde, so würde starkes Juckgefühl zu beobachten sein. Die Ursache der Abmagerung läßt sich ohne Untersuchung des Tieres nicht erkennen, sie kann mannigfaltiger Natur sein, und es lassen sich in dieser Hinsicht nicht einmal Vermutungen aussprechen. Bieten Sie dem Tiere rohes Schabefleisch und Milch an. Wenn Sie nicht vorziehen, den Kater von einem Tierarzt untersuchen zu lassen, müssen Sie den Verlauf der Krankheit abwarten. Dr. S.

Frage Nr. 2. Ich hatte ein Faß Apfelwein bereitet. Nach drei Monaten hatte er ausgegoren und ich schlug das Faß zu. Nach einigen Wochen hatte er einen starken Essiggeruch und -geschmack. Woher kommt das? Landwirt A. B. in L.

Antwort: Apfelwein neigt leicht zum Essigig. Beim Lagern des ausgegorenen Weines muß das Faß spundvoll gehalten werden, und zwar ständig. Selbst wenn Sie beim Zuschlagen des Fasses spundvoll gefüllt hatten, wird sich doch nach längerer Lagerzeit beim Öffnen des Fasses wieder ein leerer Raum gebildet haben, weil jedes Faß mehr oder weniger durch seine Poren verdunstet und Luft eindringen läßt. Man muß also von Zeit zu Zeit nachfüllen. Hat man hierzu keinen Wein mehr übrig, so tut es zur Not auch abgekochtes Wasser. Ist die nachzufüllende Menge jedoch schon beträchtlich und würde durch einfaches Wasser der Wein zu verdünnt werden, so setze man dem Wasser ein wenig Brennmeißel hinzu, und zwar aufs Liter bis 100 g. Von Zucker würde ich absehen, da sonst nochmals eine Nachgärung beginnen könnte. Der Vorgang hierbei ist also der, daß die Essigpilze, welche meist überall vorhanden sind, bei Gegenwart von Luft in leichten Weinen, wie es

Apfelwein ist, sehr leicht zu wachsen beginnen und dann Essig bilden. Wenn Sie außerdem das Faß, in dem Sie nun schon zum zweiten Male Essigig bekommen haben, in Ordnung bringen lassen, ist das nicht mehr als recht und billig. Weinfässer werden übrigens nicht ausgepicht, sondern Bierfässer. Enthält Ihr Faß noch Feh, so lassen Sie dieses entfernen und das Faß gehörig auslaugen. Eine Anleitung über Weine erscheint demnächst in diesem Verlage. Dr. K. o. H. S.

Frage Nr. 3. An meinen Johannis- und Stachelbeersträuchern befinden sich dicke, rotbraune Beulen, wie Schilde. Diese heben sich ab, und die Zweige sehen aus wie mit weißer Wolle bezogen. Was kann ich dagegen tun? E. J. in B.

Antwort: Nach Ihrer Beschreibung handelt es sich nicht um Blaus, sondern um Schildläuse. Gerade im jetzigen Stadium sind dieselben mit Erfolg zu vernichten. Bespritzen oder bespinseln Sie dieselben mit Quassia-, Tabak-, Seifenbrühe und anderen gegen Blattläuse empfohlenen Mitteln. Denn haben sich die jungen Schildläuse erst wieder festgesetzt und einen Panzer bekommen, so ist es mit diesen leichten Mitteln und damit auch mit der Bekämpfung im belaubten Zustande vorbei. Hier müssen Sie dann im Winter nochmals mit 15- bis 20 prozentigem Obstbaumkälseum (Spritzung oder Pinselung) den Lärwin zuleibe gehen. Ein gutes Vorbeugungsmittel gegen Schildläuse ist, die Sträucher gut düngen und gut feucht halten. R. J.

Frage Nr. 4. Im vorigen Jahre bemerkte ich in meinem Garten Waden, 2 bis 3 cm lang. In diesem Jahre ist der Schaden furchtbar. Was kann ich dagegen tun? L. G. in F.

Antwort: Die eingefandenen Waden sind die Larven des Schnellkäfers, genannt Drahtwurm. Die Vernichtung derselben ist sehr schwierig. Vor allen Dingen graben Sie alle befallenen Pflanzen aus und sammeln die Würmer ab, besser und schneller geht es noch, wenn Sie die Hühner oder Enten dazu zu Hilfe nehmen. Besonders Salat ist eine Köderpflanze, die man überall zwischenfügen kann und dann beim Befall herausnimmt. Des weiteren ist es wichtig, so wenig wie möglich Stalldung, speziell frischen, aufs Land zu bringen. Dingen Sie soweit Sie können nur mit Kunstübung, die Salze vertreiben und vernichten die Käfer sowohl wie deren Larven. Ferner bevorzugt der Drahtwurm nassen Boden; sollten Sie solchen haben, so sorgen Sie für Entwässerung; ist dieses nicht möglich, so kalken Sie tüchtig im Herbst bis Winter, auf das Geviertmeter 1/2 bis 1 Pfund. Außerdem ist eine gute Bodenbearbeitung, wie Graben, Hacken und sehr häufiges Harken, möglichst unter Hinzuziehung von Hofgeflügel, von größtem Nutzen. Des weiteren hat sich das Auslegen von angechnittenen Kartoffeln, Rüben usw., 2 bis 3 cm tief in den Erdboden gelegt, täglich nachgesehen, das mit Larven besetzte Stück flach abgegraben und das übrige wieder gelegt, sehr gut bewährt. Wollen Sie einen vollen Erfolg, so müssen Sie alle Mittel anwenden. Der Schnellkäfer, der ungefähr 1 1/2 bis 2 cm lang ist, ist schwarz bis dunkelbraun und ist sehr leicht daran zu erkennen, daß er, wenn auf den Rücken gelegt, sich mit einem hörbaren knispfenden Ruck nach oben schnell und auf die Füße herunterfällt. R. J.

Frage Nr. 5. Meine Kuh kann keinen Schritt mehr geben. Die Klauen der Hinterfüße sind durchlöchert und zerklüftet, zwischen den Klauen ist eine Schrunde. Eiter ist nicht zu finden. Was kann man dagegen tun? A. K. in B.

Antwort: Um die Ursachen der Erkrankung (ob Verletzung, Entzündung oder andere) und den Zustand der Wunden genau festzustellen, ist eine tierärztliche Untersuchung erforderlich, monach sich erst eine erfolgreiche zweckentsprechende Behandlung einleiten läßt. Zu empfehlen wären wohl nach sorgfältiger Reinigung der Klauen lauwarme Umschläge von Leinamennmehl, oft befeuchtet mit desinfizierenden Lösungen (Kreolin, 3 Teile zu 100 Teilen Wasser). Dr. K.

Alle Zusendungen an die Schriftleitung sind zu richten an den Verlag J. Neumann in Neudamm.