



# Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft

Gratisbeilage

36. Jahrgang

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

1927

## Die Schwarzdroffel (Amsel).

Von Johannes Voigt, Teschowitz (Mügen).  
 (Mit Illustration.)

Der Lieblingsaufenthalt der Schwarzdroffel ist der gemischte Wald mit vielem Unterholz und Gewässern. Im Winter hält sie sich mehr in Parkanlagen und Gärten auf. Sie erreicht die Größe einer Taube und ist in ihrem Äußeren überhaupt eine stattliche Erscheinung. Die Farbe des Männchens ist rein tiefschwarz, hat aber nicht die schöne metallische grün glänzende Färbung aufzuweisen wie z. B. der Star. Der schöne goldgelbe Schnabel hebt sich recht wirkungsvoll von der dunklen Farbe ab. Das Weibchen ist graubraun. Die Schwarzdroffel ist Zug- und Standvogel. Im zeitigen Frühjahr sieht sie mit Vorliebe auf hohen Bäumen und läßt ihren schönen, flötenden Gesang weithin erschallen, der recht feierlich klingt. Außer der Gesangszeit treibt sie sich meistens auf dem Boden umher und sucht nach allerhand Insekten, mit Vorliebe nimmt sie auch Regenwürmer. Nach meinen Beobachtungen ist sie äußerst schreckhaft; nähert man sich ihr plötzlich, fliegt sie mit lautem Geschrei davon und läßt ihre Töne erschallen, die ähnlich wie taf taf erklingen. Sie nipst auf Bäumen aller Art. Zum Teil ist sie nützlich, teils aber auch schädlich, da sie die Nester der Kleinvögel plündert und zerstört. Die Schwarzdroffel liebt auch Beeren, und wo sie sich in größerer Anzahl breit macht, ist der Obstgartenbesitzer sehr in Sorge, da sie besonders gern Kirschen nascht. Etwas Eingreifen bei einer Plage dieser Vogelart ist am Platze, jedoch keine völlige Vernichtung. Es ist eben im Haushalt der Natur so eingerichtet, daß alles seine zwei Seiten hat.



Schwarzdroffel (Amsel).

möchte ich mich dabei etwas eingehender mit dem Speisezettel für unsere Miez befassen, die ebenso, wie z. B. der Hund, ein Recht auf gute und zweckmäßige Ernährung besitzt. Das Futter der erwachsenen Kaze soll aus Fleisch, Fisch, Gemüse, Hafermehl, Rinderleber, Milch, gekochten Kaldauern und gereinigtem Panzen bestehen. Dem Futter kann man auch etwas Rinderbrühe oder Maggi's Fleischextrakt zusetzen. Letzteres ist besonders angebracht, wenn sich die Kazen nach schwerer Krankheit erholen sollen. Kleine Vögel, wie die lästigen Sperlinge, frisch getötet, und Mäuse sollen Abwechslung in den Speisezettel bringen. Geflügelfleisch im ge-

geben werden. Derartiges Futter regt das Wachstum der Kazen sehr an. Auch Reste von Geflügel und Wild können von großem Nutzen sein.

Ein anderes wichtiges Futter ist der Fisch, der für Kazen, die in halber Gefangenschaft gehalten werden, durchaus notwendig ist. Frischeit ist beim Fische aber noch wichtiger als beim Fleisch. In frischem, rohem Zustande wird der Fisch begierig aufgenommen. Es dürfte sich aber empfehlen, den Fisch abwechselnd roh und gekocht zu geben. Vom Fischhändler kann man auch Fischabfälle für wenig Geld bekommen.

Kazen, die freien Auslauf haben, Mäuse fangen und sonst gut ernährt werden, werden kaum jemals krank werden; sie werden auch nicht zu so gefährlichen Vogelräubern wie solche, die an geeigneter Nahrung Mangel leiden. Aber für solche, die in Kazenwingern oder für Ausstellungszwecke gehalten werden, muß doch der Geflügelhändler in Anspruch genommen werden, damit sie zweimal in der Woche frische Stöpfe und rohe Geflügelstücke bekommen.

Ebenso wichtig wie Fleisch ist vegetabilische Kost. Wenn Fleisch, Fisch oder Geflügel ohne Gemüse gefüttert wird, kann die Kaze unmäßig gedeihen. Alle Gemüsearten, die im Hause Verwendung finden, können vorteilhaft verfüttert werden. Das Gemüse kann extra gekocht oder mit Tunken vermischt werden.

Für die Gesundheit ist nichts zuträglicher als Gras. Wer keinen Rasenplatz hat, auf dem sich die Kaze tummeln kann, sollte sich ein kleines Stück vom Garten abzäunen, mit Rasen bedecken oder mit Gras befäen. Wenn auch dies nicht möglich ist, sollte man einen möglichst langen Grasbüschel in entsprechender Höhe aufhängen, damit die Kaze an diesem Grasbüschel knabbern und kraken

## Kazenfütterung.

Von Dr. W. Wieland.

Da in Deutschland nur ausnahmsweise Kazen als Luxustiere oder zu Ausstellungszwecken gehalten werden, ist man in der Regel zufrieden, wenn durch die Fütterung die Kaze am Leben erhalten und ihr Allgemeinbefinden nicht gröblich gestört wird, kurz — wenn die Kaze gerade so ihr Leben fristet. Ganz anders handelt der Kazenbesitzer und -züchter in England, dem klassischen Lande der Kazenucht; er weiß sehr wohl, daß nur geeignete Zuchtwahl und gute Fütterung dazu beitragen, schöne, kräftige und temperamentovolle Kazen hervorzubringen. Zu Ruß und Frommen der deutschen Kazenbesitzer

krachten Zustände ist überflüssig, ist aber ein ausgezeichnetes Futter, wenn es roh gegeben wird, sofern die Vögel gerade erst getötet und gesund sind. Rohes Fleisch, besonders auch rohes Rindfleisch, ist für erwachsene Kazen ein ganz hervorragendes Futter; andererseits kann es auch Nachteile haben, wenn es schon überreif ist. Eine andere Quelle des Leidens ist Pferdefleisch. Das in England empfohlene und verbreitete „Cats meat“ enthält vorwiegend Pferdefleisch. Pferdefleisch kann nur ausnahmsweise empfohlen werden, wenn es sich um gutes Fleisch für die menschliche Ernährung handelt.

Gekochte Leber ist ein appetitanregendes Futter, besonders wenn es mit Fischabfällen vermischt ist. Hierzu sollte warme Rindfleischbrühe mit Gemüse

kann. Auch kann man als Ersatz Gras in Töpfen säen. Von allen Vegetabilien sind am nährhaftesten und von besonderem Einfluß auf die Güte des Fells und auf die Entwicklung im allgemeinen — die Linsen. Sie sind im Verhältnis zu anderem Futter etwas teuer, aber man sollte wenigstens einen Versuch damit machen. Manche Kazen müssen allerdings frühzeitig an das Linsengericht gewöhnt werden, aber wenn sie es erst mal gegessen haben, sind sie sehr eifrig danach. Es ist notwendig, die Linsen einige Stunden einzuweichen und sie dann langsam zu kochen. Linsen mit Fleischabfällen und Brühe werden eine schwächliche Körperkonstitution bestimmt aufbauen, wenn andere Mittel fehlschlagen.



Die flüssigen Nahrungsmittel für die Käse sind Milch, Bouillon oder andere Arten Brühen und Wasser. Diese flüssigen Nahrungsmittel sollten früh als erste Mahlzeit gegeben werden, die Milch warm, aber nicht gekocht. In einigen Fällen ist die Zugabe von einem Löffel voll Kalkwasser auf ein Liter von Vorteil. Auch Brot sollte eingetrocknet werden, obwohl einige Käse, die freiwillig Milch nehmen, Brot in Milch nicht mögen.

Jungen Käzchen sollte kein rohes Fleisch als tägliches Futter gegeben werden, wenn es auch in gewissen Fällen als Stärkungsmittel verordnet werden kann. Gute Milch oder Milch-Präparate, gut gekochtes Hafermehl mit Milch und später ein bißchen gekochtes Gemüse mit Brühe usw. oder Fisch mit Reis gemischt würden für den jugendlichen Organismus besser und leichter verdaulich sein.

Sobald die bleibenden Zähne durchzubrechen beginnen, kann mit Vorteil etwas schon gekochtes Fleisch gegeben werden. Am besten eignen sich für die Käzchen gekochte Kalbdaunen, die klein geschnitten und mit Brotkrumen und Reis vermischt werden. Gute Hundekuchen mit Stoffisch-Brühe aufgeweicht geben auch ein ausgezeichnetes Futter ab, das junge Käzchen fast immer zu schätzen wissen. Sehr wichtig ist auch die regelmäßige Fütterung und die richtige Zubereitung des Futters. Wenn man eine Käse kauft, sollte man sich immer nach der bisherigen Fütterung erkundigen, da ein plötzlicher Wechsel in der Diät oft gefährlich ist, auch darf nie mehr Futter hingestellt werden, als begierig aufgenommen wird. Klares Wasser sollte im Trinknapf nie fehlen. Eine zweimalige Fütterung am Tage dürfte in den meisten Fällen genügen.

## Der Bienenhonig als Nahrungs- und Heilmittel.

Von Alvin Hartmann.

Der Honig ist ein edles Naturprodukt von unvergleichlichen Eigenschaften, welchen die Biene aus den Kelchen der blühenden Pflanzen als süßen Nektar sammelt, dem Menschen gependet als köstliches Nahrungs- und wirksames Heilmittel. Der echte Bienenhonig ist ein überaus leichtverdauliches und höchst zuträgliches Nahrungsmittel, welches in allen seinen Atomen wirklichen Nährstoff enthält und nicht etwa durch Zucker ersetzt werden kann. Wie das Wasser unmittelbar in die Blutgefäße übergeht und keinen Rückstand im Darmkanal hinterläßt, so auch der Honig. Geneht man also einen Löffel voll Honig, so führt man dem Blute einen Löffel voll Nährstoff zu. Und wer genießt nicht gern Honig! Ein Butterbrot oder eine Semmel mit Honig bestrichen, ist ein Lederbissen für jung und alt. Schon unsere Vorfahren, die alten Deutschen, liebten über alles den Met, ein Gebräu aus Gerstenjaß und Honig. In der Neuzeit fabriziert man aus Honig unübertrefflichen Champagner und Honigwein, und wer einmal das köstliche Honigbier, das man sich leicht selbst herstellen kann, gekostet hat, wird die Begeisterung begreifen, die unsere Vorfahren dem Met zollten. Vielfache Verwendung findet der Honig auch gegenwärtig zu mancherlei Gebäuden, wie Honigtuchen usw. Neben dem großen Nährwert besitzt der Honig eine bedeutende Heilkraft, die ihn geradezu zu einem Volksheilmittel ersten Ranges erhebt, was zum wesentlichen auf die nährenden Eigenschaften zurückzuführen ist. Viele Kranke gehen lediglich an Schwäche zugrunde, weil ihnen nicht schnell genug die verlorengegangenen Kräfte wieder ersetzt wurden. In solchen Fällen kann der Honig wegen seines hohen Nährwertes, zur rechten Zeit und in reichlichem Maße genossen, zu einem wahren Erretter und Notanker werden. Ferner ist der Honig ein bedeutender Wärme-Erreger. Ein bestimmter Wärmegrad ist allen Bewesen zu ihrer Existenz und Gesundheit nötig, wo derselbe schwindet, tritt Krankheit, ja selbst der Tod ein. Anders nun der Honig Wärme erregt, wirkt er belebend und verjüngend ein, die Organe zu gesteigerter Tätigkeit anregend und kann somit Genußenden die ehemalige Körperkraft und Lebensfrische möglichst schnell ersetzen, dem Greise bei eintretender Alterschwäche die Tage seines Lebens um manchen

verlängern. In gleicher Weise ist daher Honig-genuß auch bei schwächlichen, tränklichen und blutarmen Kindern zur schnelleren Entfaltung der Lebenskräfte von Nutzen. Von altersher hat ihm die Volksmedizin nachgerühmt, daß derselbe so viel Arzneien in sich vereinige, als Blumen und Kräuter ihren Saft hergegeben haben, und das nicht mit Unrecht. Wie im menschlichen Organismus das Blut des Leibes Leben ist, so werden auch die Pflanzen von einer Flüssigkeit durchströmt, die ihnen Wachstum und Gedeihen gibt. Zur Blütezeit ist dieser Saftstrom am reichlichsten vorhanden und sammelt sich gleichsam als edler Extrakt im Kelche als Nektar von solcher Süßigkeit und Ziehligkeit, wie wir es in der Natur wohl kaum wieder finden. Die Biene ist nun der Gesandte der Natur, dazu bestimmt, die edlen Säfte des Pflanzenreiches mittels ihrer kunstvoll gebildeten Zunge aufzusaugen und in ihrem Honigmagen gemischt umzubilden und danach als fertiges Produkt zu Ruß und Segen des Menschen in ihrer Behausung aufzuspeichern. Die heilenden Eigenwirkungen des Honigs gründen sich hauptsächlich auf seine schleimlösenden Eigenschaften. Auf den gesamten Darmkanal übt der Honig zunächst dadurch einen wohlthuenden Einfluß aus, daß er vorhandene Schleimmassen zur Lösung bringt und so Entzündungen (Katarthe) gemildert und zur Heilung gebracht werden; ferner wird durch die erwärmenden Eigenschaften die gesamte Verdauungsfähigkeit gehoben. Durch Honig sind schon vielfach hartnäckige Magenleiden und Verdauungsbeschwerden geschwunden. Auch wirkt der Honig gegen Husten, in Katarthen der Brustorgane, als Rehfopf-, Bronchial- und Lungenkatarrh, in vielen Fällen geradezu überraschend. Von manchen Ärzten wird der Honig sogar für fähig erklärt zur Verhütung ernstlicher Lungenkrankheiten, er sei imstande, eine Lungenschwindsucht zu verhüten und im Ausbruch zu verhindern, ja selbst im ersten Stadium der Entwicklung aufzuhalten und zurückzuwerfen. Echten Bienenhonig erkennt man an der sogenannten Honigblume oder dem Bilde, d. h. dem Aussehen, dem Honigschein, ferner am Geschmack, sowie am Aroma oder Wohlgeruch. Das beste Erkennungszeichen der Echtheit des Honigs ist jedoch die Kristallisation desselben. Jede echte Honigsorte färbt sich beim Erhitzen weiß, weil er dadurch nicht allein Aroma und Wohlgeschmack des frischen Honigs erhält, sondern auch leichter zu verdauen ist. Der Honig darf jedoch nicht bis zum Siedepunkt erhitzt werden, weil er sonst an Wohlgeschmack einbüßt und ihm auch die feinen ätherischen Öle und die heilsame Ameisensäure verlorengehen würden. Das Auflösen geschieht am einfachsten dadurch, daß man die Glasbüchse oder das Honiggeläß in einen Topf mit warmem Wasser stellt und so lange auf der heißen Ofenplatte stehen läßt, bis der Honig flüssig ist. Echter Bienenhonig wird auch nie in Gärung übergehen, er hält sich viele Jahre lang, wenn man ihn an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt; Keller oder feuchte Gewölbe eignen sich also nicht hierzu. Möchte das deutsche Volk immer mehr den großen Wert des Bienenhonigs erkennen lernen und ihn nicht nur als Lederbissen des Jahres einmal zur Osterzeit genießen, sondern als tägliche Gabe auf den Familientisch bringen. Der große gesundheitliche Nutzen würde sich sehr bald zeigen!

## Sind die künstlichen Düngemittel giftig?

Von Diplom-Landwirt Braun.

Durch die Presse ging kürzlich folgende Mitteilung: „In Interlaken ab ein sechsjähriger Knabe Sauerampfer von einer mit Kunstdünger stark gedüngten Wiese. Das Kind erkrankte schwer und starb nach einigen Tagen unter Vergiftungserscheinungen.“

Mit dieser Tatsache wird eine Eigenschaft des Kunstdüngers beleuchtet, die früher, als er allmählich Eingang in die Landwirtschaft fand, häufig genug überhört wurde, die aber doch besteht und nicht gering beachtet werden soll. Bei der Kunstdüngeranwendung muß nämlich eine gewisse Vorsicht walten, sonst können solche Giftwirkungen, die den oben geschilderten bedauerlichen Unfall im Gefolge hatten, immerhin eintreten.

Für die landwirtschaftliche Praxis ergibt sich vor allem die Forderung, mit Kunstdünger bestrichene Flächen, in diesem Falle Weiden, nicht zu bald mit Vieh zu betreiben, denn auch hier können Verluste, bedingt durch Krankheiten der Tiere,

die auch zum Tode führen können, sich einstellen. Einen Fall von Vergiftungserscheinungen erwähnte gelegentlich der Winterversammlung des landwirtschaftlichen Vereines in Bayern im Januar 1922 Herr v. Meyer-Starzhausen, demzufolge Kühe, die auf mit Kalkstickstoff gedüngten Weiden sich bewegten, verworfen haben. Ein anderer, weit schwererer Fall hat sich ein paar Jahre früher in Kärnten zugetragen. Eine Moorseide war mit Thomasmehl, Kainit und Chilealpeter gedüngt und dann mit Weidevieh betrieben worden, von dem 20 Tiere an Vergiftungserscheinungen erkrankten und 14 eingingen. Daraufhin wurden Versuche mit Schafen angestellt, die dazumal sollten, welche einmalige Gabe von künstlichen Dingen tödlich wirkte und des weiteren, ob kleinere, wiederholt verabreichte Mengen derselben für die Tiere gefährlich sind. Man ging dabei mit Zwang vor und gab den Kunstdünger als Brei oder, soweit er sich löste, in Lösung, nicht etwa in Futtermischung.

Die Resultate dieser Versuche sind in der „Zeitschrift für Landw. Versuchswesen in Deutsch-Osterreich“, Jahrgang 1919, von G. Günther und D. v. Döbel bekanntgegeben worden und waren wie folgt: Thomasmehl: tödliche Mengen (0,9 bis 3,9 kg in täglichen Gaben von 100 g) werden von den Tieren nicht freiwillig genommen. Mit Thomasmehl gedüngte Flächen dürfen also nicht sofort betrieben werden. Superphosphat: verlangt gleichfalls Vorsicht nach dem Ausstreuen. Man wies in dem Düngemittel Arten nach. Kainit (15prozentig): bei 100 g täglicher Gabe erfolgte der Tod erst nach 37 Tagen. Die Wirkung tritt also hier sehr langsam ein, bei entsprechender Vorsicht sind keine Verluste zu befürchten. 40prozentiges Kalifalz: 100 g täglich wirkten tödlich nach 3½ bis 6 Tagen infolge eintretender Betz-lähmung. Schwefelsaures Ammoniak: wirkte bei 100 g täglicher Gabe nach 4 bis 5 Tagen. Chilealpeter: der Tod trat bei 100 g bereits nach dem ersten Tage ein. Kalifaltpeter: ¼ bis ½ je 1 kg Körpergewicht wirkten am gleichen Tage noch tödlich.

Nach diesen Versuchen unterliegt es keinem Zweifel, daß unter allen Umständen beim Ausstreuen der für uns so wertvollen künstlichen Düngemittel Vorsicht am Plage ist, die sich nach dahin auszudehnen hat, daß frisch gedüngte Flächen, vor allem bei Käse, nicht abgegrüht werden dürfen. Man darf die Tiere erst nach etwa 14 Tagen austreiben, bis zu welcher Zeit keine Gefahr mehr für eine Vergiftung besteht. Auch Kinder sind fernzuhalten, und es ist höchste Pflicht der Eltern, ihre Kinder in diesem Sinne zu belehren.

## Milchmangel bei Ziegen.

Von Dr. Fleischhauer.

Milchmangel bei Ziegen kann durch mancherlei Ursachen hervorgerufen werden. In vielen Fällen sind innerliche Krankheiten schuld daran, besonders kommen hierbei Magen- und Darmkrankheiten in Betracht. Selbstverständlich verursachen chronische katarrhalische Euter-Entzündungen ebenfalls Milchmangel, auch unentwickelte Euter und Fettheuter bedingen die Erscheinung.

Weiterhin beeinträchtigen die Milchherzeugung ungünstig Heimweh nach dem gewohnten Stall, Angst vor dem Melken durch fremde Personen und Sehnsucht nach den Jungen. Daß auch schlechte Fütterung und Haltung der Ziegen die Milchproduktion verringern, ist bekannt.

Um den Milchertag zu erhöhen, müssen bereits die jungen Tiere während ihrer Entwicklung zweckmäßig ernährt und gepflegt werden. Man gebe vor allem einreichtiges Futter, wie Hafer, Biertreber, Ruten und Klee. Außerdem Sorge man für gut ventilierte, gesunde Stallungen und für viel Bewegung in frischer Luft. Bemerkt man bei Ziegen Rückgang der Milch, so melke man möglichst oft am Tage, auch wenn zunächst nur wenig Milch kommt. Hierdurch wird die Drüsenstätigkeit angeregt, so daß die Eutervierviertel dann wieder zu arbeiten beginnen.

Recht gut bewährt hat sich bei Milchmangel Rochsalz, Fenchel, Wacholderbeeren, Anis und Kümmel. Auch die sogenannten Milchpulver, von denen Ziegen einen Teelöffel erhalten, sind zu empfehlen. Helfen alle diese Hausmittel nichts, so muß auf eine innerliche Krankheit geschlossen werden. In solchen Fällen jögere man nicht, sondern befrage den Tierarzt.

## Neues aus Stall und Hof.

Einen guten Melker erkennt man schon an dem Geräusch, das die austretende Milch verursacht und an der Höhe der Schaumbildung. Ein Zeichen schlechten Melkens ist es, wenn nur wenig Schaum auf der Milch steht. Nun verhalten sich aber auch die Kühe sehr verschieden beim Melken. Manche lassen sich nur schwer melken. Die Ursachen können sein: Erkältungen, besonders durch Zugluft, Maßliegen, kaltes Tränken und im Melken durch zu schwache Personen. Bei schwer melkenden Kühen sind auch oft die Striche mit einer größeren Haut überzogen. Man kann sie mit Erfolg dadurch wieder geschmeidiger machen und das Melkgeschäft erleichtern, daß ein Stück einer weichgelochten Kartoffel kurz vor dem Melken zwischen den Händen fein zerrieben wird. Das Melken geht dann sofort leichter vonstatten. Hingegen ist ein Einsetzen der Hände und Striche in feinem Salze zu empfehlen, weil das Fett bald ranzig wird und der Milch einen Beigeschmack verleiht. W-i.

**Komfrey als Bandweitungsmittel.** Prof. Lehmann-Göttingen empfahl schon vor längerer Zeit auf Grund seiner reichen praktischen Erfahrungen, die Läuferhühner vor Beginn der Maft mit einem bandweitenden Futter zu ernähren, damit sie bei der eigentlichen Maft befähigt werden, wirtschafts-eigene, voluminösere, weniger gehaltvolle Futtermittel gut zu verwerten. Dadurch verhilft sich die Schweine-maft naturgemäß ganz erheblich. Komfrey eignet sich dazu ganz vortreflich. Durch ihren Anbau wird auch an solchen Stellen, wie schattigen oder feuchten Winkeln, ein gut verwerthbares Futter gewonnen, was wiederum ermöglicht, den Schweinebestand zu vergrößern und ihn billiger zu ernähren. Mit Beginn der eigentlichen Maft hat aber ein eiweißreiches Futter einzusetzen. In dieser Beziehung wird besonders in kleineren Betrieben noch zu große Futtermittelverschwendung getrieben, indem dort die Tiere schon in der Maft noch zu eiweißarm und zu ballastreich gefüttert werden. Dr. Ws.

**Kohe Kartoffelschaln an Kaninchen.** Die Kartoffelschaln dürfen an Kaninchen auch im rohen, ungekochten Zustande gefüttert werden. Aber anscheinend verhalten sich hier die Tiere recht verschieden. Ich habe Kaninchen gehabt, die, wenn sie einmal gekochte Schaln bekommen hatten, die mit einer kleinen Prise Kochsalz noch schmacker gemacht worden waren, an die rohen Schaln nicht mehr herangingen. Andere Tiere wiederum fressen auch die rohen Schaln mit einem geringen Kochsalzzusatz gern und ohne Nachtheil. Die Kartoffelschaln dürfen ihres Solanin-gehaltes wegen nicht verfüttert werden. Der geringe Kochsalzzusatz hat nicht nur den Zweck, das Futter schmacker zu machen, sondern er soll auch dem hohen Kaligehalt der Kartoffel-nahrung wirksam entgegenwirken. Dr. Gr.

## Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Die größten und schwersten Roggenkörner auszusäen, ist falsch, denn sie stammen aus Aehren, die schlecht besetzt sind und große Lücken, Scharten, aufweisen. Ist die Schartheit durch schlechte Witterung oder Getreideschädlinge, wie in erster Linie durch Blasenflöhe, verursacht, dann allerdings vererbt sich diese Schartheit nicht. Ist die Schartheit aber lediglich durch die Ausaat solcher Körner entstanden, die aus Aehren von anerkannter Schartheit herkommen, dann vererbt sich diese Form der Schartheit sicher und hat großen Ernteausfall im Gefolge. Mit den Körnern ist es wie mit den Ferkeln einer Sau. Wenn ich eine Sau mit drei Ferkeln habe und eine mit zehn, dann sind natürlich die zehn Ferkel kleiner als die drei Ferkel. Wenn ich aber die zehn Ferkel für sich zusammen wiege und die drei ebenfalls, dann wiegen die zehn Ferkel erheblich mehr als die drei. Und so ist es auch beim Roggen. Es finden sich hier immer die schwereren Körner in den schlecht besetzten, den scharthigen Aehren. Die alten Wissenschaftler und Praktiker sagten: Ist das größte und schwerste Korn, dann hab ich die drei Körner. Dieser Satz ist falsch, besonders dann, wenn ererbte Schartheit vorliegt. Darum, Landwirte, denkt bei-

zeiten an die Beschaffung von Saatkorn ohne Schartheit. Dr. W.

**Grummetheu nicht immer Jungviehfutter.** Obgleich das Heu vom zweiten Schnitt, das Grummetheu, im allgemeinen einen etwas höheren Eiweißgehalt als das vom ersten Schnitt hat, wird es trotzdem vielfach deshalb nicht an Jungvieh verfüttert, weil es sich, wahrscheinlich wohl infolge seiner feuchteren Beschaffenheit im Heustock, stärker erhitzt. Solch stark fermentiertes Heu ruft dann leicht Durchfall hervor. Vorbeugen kann man dem starken Erhitzen dadurch, daß das Grummet-futter auf Dielen oder Schwarzenbretter mit breiten Spalten gelagert wird. Es erfolgt dann von unten her eine langsame Durchlüftung des Heustockes, die eine zu starke Wärmeentwicklung nicht zuläßt. Dadurch wird auch der Selbstentzündung in wirksamer Weise vorgebeugt. W.

## Arbeitskalender für den Garten im August.

**Ziergarten.** Blumenbeete und Gehölzgruppen werden nach wie vor sauber gehalten, bewässert und der Boden gelodert. Verblühte Blumenstängel entferne man, da die Blühwilligkeit nachläßt, sobald die Pflanze Samen ansetzt. Wo Samen geerntet werden soll, muß man den ganzen Sommer hindurch jede reife Frucht abnehmen und luftig, warm und trocken zum Nachreifen hinlegen. Mit dem Bereiben der Rosen wird begonnen; das Augenmerk ist auf gut ausgebildete, nicht treibende Äugen zu richten. Die Dahlien zeigen jetzt ihren Haupttrieb und werden an starken Pfählen aufgebunden.

**Obstgarten.** Die warme, trockene Luft ist für das Reifen des Obstes gut, doch brauchen jetzt die Bäume mit reichem Gehalt viel Wasser. Das Fallobst muß weiter aufgesammelt, verwertet bzw. vernichtet werden. Alle Veredlungen müssen beendet werden. Beim Spritzen gegen Ungeziefer vermeide man giftige Mittel, da geringe Mengen an den Bäumen verbleiben können.

**Gemüsegarten.** Jetzt ist die beste Zeit, Erbbeerbeete anzulegen. Das Land dazu muß tief bearbeitet und gut gebüngt werden und darf nicht vorher Erbbeerer getragen haben. Das freigewordene Land wird neu mit Kohlrabi, Wirsing und Salat für den Herbst bestellt, desgleichen mit Spinat und Grünkohl. Bei den Tomaten wird der Leittrieb entfernt. R. W.

**Das Entfernen trockener Nests an den Obstbäumen,** besonders an Rirschen, geschieht am besten im Herbst, wenn die Blätter noch am Baume hängen, weil sich dann die abgestorbenen Nests leicht von den andern unterscheiden lassen. Späterhin ist das sehr viel schwerer, und es werden dann sehr viel Nests übersehen, die hätten entfernt werden müssen. Beim Abschneiden soll stets bis an das gesunde Holz heran geschnitten werden, damit dieses einen Reiz, den Wundreiz, erhält, der zu neuem Wachstum anregt. W. W.

**Das Durchsieben feuchten Sandes oder feuchter Erde,** wie sie unter anderen für Blumentöpfe gebraucht wird, durch engmaschige Siebe ist schwerer als das Durchsieben trockenen Materials, weil sich die Siebmaschen nur zu leicht verstopfen. Man kann sich aber auch diese Arbeit wesentlich dadurch erleichtern, daß man auf das durchzusiebende Material einen flachen, etwa 3 Pfund schweren Stein legt. Er gleitet bei der Bewegung des Siebes hin und her, beschleunigt durch seinen Druck das Hindurchtreten der Masse und hält die Siebmaschen dauernd offen. Ws.

## Neues aus Haus, Küche und Keller.

**Teppich-Reinigung.** Wohl in jedem Haushalte wird in angemessenen Zwischenräumen gründliches Reinemachen vorgenommen. Dazu gehört auch das Reinigen der Teppiche, in denen sich im Laufe der Zeit, auch trotz dauernder Benutzung eines Staubsaugers, reichlich Staub und auch wohl verschiedene Flecke angesammelt haben. Da ist es ratsam, die Teppiche erst mal tüchtig klopfen zu lassen, und zwar zuerst von der linken, danach von der rechten Seite. Dann wird gut nachgebürstet, und nun erst geht man an die Beseitigung der Flecken an, wo solche nicht vorhanden sind, an das Auffrischen der Farben. Da hat sich stets ein Abreiben mit Sauerkraut recht gut bewährt.

Dieses wird ganz trocken ausgedrückt und der Teppich strichweise damit abgerieben. Die Farben werden dadurch wieder aufgerichtet. Den gleichen Erfolg hat man mit Essigwasser, ein viertel Liter Essig auf vier Liter lauwarmes Wasser. Die Tücher werden damit angefeuchtet und gut ausgedrückt, darauf der Teppich gleichfalls strichweise damit abgerieben. Das Wasser muß nach Bedarf erneuert werden. Auch Rindergalle ist ein bewährtes Reinigungsmittel. In einen Eimer mit lauem Wasser tut man eine halbe Rindergalle, vermischt es gut miteinander und verfährt ebenso wie mit Essigwasser. Da nach dieser Behandlung die Teppiche stets noch ein wenig feucht bleiben, lasse man sie möglichst einen Tag unbenuzt, oder man lasse sie auf der Teppichstange an der Luft, jedoch nicht in der Sonne, trocknen. Sollten sich nun doch noch Flecke zeigen, so beseitigt man diese am besten mit angewärmtem Benzin. Die Benzinflasche stellt man in ein Gefäß mit warmem Wasser und schüttelt sie zur schnelleren Erwärmung öfters um. Dann reibt man tüchtig mit einem benzingetränkten Lappen die fleckigen Stellen und reibt mit einem trockenen Luche nach. Größte Vorsicht ist dabei geboten, da Benzin bekanntlich sehr feuergefährlich ist. E. S.

**Tauben in Zitronenschale.** Die Tauben werden gerupft, gereinigt und in vier Teile zerschneiden. In etwas Butte mit einem Stück Butter, fein gehackter Petersilie und gewiegter Zitronenschale dämpft man sie weich. Dann macht man eine helle Weissschmiche, gießt sie mit Brühe auf, gibt die Tauben hinein, preßt den Saft von einer Zitrone hinzu, läßt alles einmal aufkochen und serviert die Tauben in einer tiefen Schüssel, von einem Kranz weich gedünstetem Reis umgeben. U. in L.

**Hetzgericht.** Der sauber vorbereitete Hekt wird in Stücke zerlegt und mit Sahne oder Milch angefeht. Dann fügt man Salz, feinen Pfeffer, Zwiebelwürfel, Butter und einige Petersilienwürzeln hinzu und läßt ihn leise garziehen. Die Soße wird mit in Milch verquirltem Weizenmehl sämig gemacht. Man reicht kleine, runde Salzartoffeln zu dem Gericht. L. W.

**Steinpilze in Fleischbrühe.** 6 Personen. 1 Stunde. Man schält 1 kg gute Steinpilze, schneidet ihnen die gelbe Unterseite ab, teilt sie in möglichst gleichmäßige Stücke, wäscht sie in waldendes Salzwasser, läßt sie zehn Minuten tüchtig darin aufkochen und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Unterdessen löst man einen Magg's Fleischbrühwürfel in einer Oberflächkochenden Wassers zu Fleischbrühe auf und stellt diese einzuweilen zurück. Dann läßt man in einer Kasserolle 50 bis 80 g Butter zergehen, legt die Pilze hinein, gießt nach einigen Minuten die Fleischbrühe dazu, streut einen Böffel Mehl darüber, sowie etwas Salz und läßt alles zusammen nur einmal aufkochen. Beim Anrichten fügt man noch 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie hinzu. M. A.

**Kabinettpudding mit Rumsoße.** Der Boden sowie der Rand einer gestielten Puddingsform werden dicht mit Biskuit ausgelegt. Darüber streut man Sultaninen, dann kommt wieder Biskuit und so fort, bis die Form dreiviertel gefüllt ist; die oberste Schicht muß Biskuit sein. In dreiviertel Liter Milch verquirlt man 125 g Zucker, fünf Eier, etwas Vanille und eine Prise Salz. Nun gießt man die Eiermilch in die Puddingsform und läßt es eine Stunde stehen, um ihn dann eine Stunde im Wasserbade zu kochen. Dazu reicht man folgende Soße: drei Eigelb und 125 g Zucker werden schaumig gerührt, dann kommen hinzu ein knappes halbes Liter Milch, etwas abgeriebene Zitronenschale, der Saft einer Zitrone, ein Teelöffel Weizenmehl und vier Eßlöffel Rum. Auf dem Feuer tüchtig schlagen, bis es zu kochen anfängt. Heiß servieren. E. S.

**Brombeeren einzumachen.** Schöne, reife Brombeeren werden gewaschen, dann gewogen und auf jedes Pfund das gleiche Gewicht Zucker gerechnet. Dieser wird gekläutert und tüchtig abgeschäumt. Dann schüttet man die Beeren hinein, läßt nur einmal aufkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in passende Gläser. Den Saft läßt man dick einkochen, läßt ihn abkühlen, gibt etwas kleingechnittene Vanille hinzu und gießt ihn über die Früchte. E. Sch.

## Frage und Antwort.

### Ein Ratgeber für jedermann.

#### Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen.

Der größte Teil der Fragen muß schriftlich beantwortet werden, da ein Abrudr der Antworten räumlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Ausserdem ist jeder Frage ein Ausweis, daß Fragesteller Bestreber unseres Blattes ist, sowie ein Portoanteil von 30 Wsg. beizufügen. Werden mehrere Fragen gestellt, so sind ebenfalls Portoanteile, als Fragen gestellt sind, mitzugeben. Im Besonderen werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt: in Rechtsfragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes anpassen, kann Auskunft nicht erteilt werden. Die Schriftleitung.

**Frage Nr. 1.** Mein zwölfjähriger Wallach hat seit 2½ Wochen ein Blasenleiden und geringe Fresslust. Der spärliche Urin ist dickflüssig. Kann das Leiden auf die Nieren übergreifen? Was ist zu tun? R. in W.

**Antwort:** Ihr Wallach leidet an Blasenkatarrh, der auch auf die Nieren übergreifen kann. Geben Sie ihm Bärentraubenblätter auf das Futter und eine Abkochung von Petersilienwurzeln. Natjamer ist es natürlich, einen Tierarzt hinzuzuziehen, der durch Blasenpflücken das Leiden schneller beseitigen wird. Vet.

**Frage Nr. 2.** Mein Tierarzt stellte bei meiner Kuh das bösartige Katarthalfieber fest. Nach seinen Aussagen ist die Krankheit auf Erkältung zurückzuführen und nicht ansteckend. Von anderer Seite erfahre ich das Gegenteil. Welche Behauptung ist richtig? Geht gegebenenfalls die Krankheit auch auf Milchkälber über? S. S. in B.

**Antwort:** Ihr Tierarzt hat recht, wenn er Ihnen sagt, daß das bösartige Katarthalfieber eine Krankheit nicht ansteckender Natur ist. Die Bakterien, durch welche diese Krankheit verursacht wird, sind gewöhnlich in jedem gesunden Tier vorhanden und wirken nur unter gewissen, den Tierkörper schwächenden Einflüssen krankheitsverregend. Dies ist der Fall bei Erkältung, Ueberanstrengung, plötzlichem Temperaturwechsel, feuchter Witterung, bei Fütterungsfehlern, bei Aufnahme von unreinem Wasser oder verdorbenem Futter und Vorhandensein von dunklen, niedrigen und wenig geheizten Stallungen sowie in sumpfigen Gegenden. Tiere unter einem Jahr werden im allgemeinen nur selten betroffen. Reinigen und desinfizieren Sie gründlich und wiederholt den Stall (Kalkmilch), sorgen Sie stets für saubere, trockene Streu und gute Durchlüftung des Stalles. Geben Sie den Tieren gutes, nicht verdorbenes Futter. Bei Auftreten weiterer Krankheitsfälle trennen Sie bis zum Eintreffen des Tierarztes die eventuell erkrankten Tiere von den gesunden. Dr. Fl.

**Frage Nr. 3.** Die Ferkel meiner Erstlingsfau gehen an einer ruhrtartigen Krankheit zugrunde. Bei der Sektion findet sich Wasser im Herbeutel vor. B. B. in B.

**Antwort:** Wahrscheinlich liegt bei Ihren Ferkeln Schweinepest vor, über deren Vorkommen in neuerer Zeit häufiger geklagt wird. Rurpflücken Sie in diesem Falle nicht, sondern ziehen Sie einen Tierarzt umgehend zu Rate, damit er das Erforderliche anordnet. Es wird die Einfindung eines Kadavers an das Bakteriologische Institut Ihrer Landwirtschaftskammer erforderlich sein, das Ihnen dann weiteren Bescheid zugehen läßt. Sollte Pest tatsächlich vorhanden sein, ist Starkdesinfektion des Stalles erforderlich, und die noch gefundenen Tiere sind zu impfen. Zur Vorbeuge in Zukunft mehr naturgemäße Schweinehaltung betreiben, die Tiere täglich mehrere Stunden lang ins Freie lassen, damit sie sich warm laufen, sich sonnen und fühlen und Erde aufnehmen können, weil das ganz unbedingt zur rationellen Aufzucht gehört; dann warmes Lager im Stall aus Holzspäne und das Futter in breiiger Form geben, keine Suppenfütterung; das Getränk erhalten die Tiere vor dem Fressen. Dr. Ws.

**Frage Nr. 4.** In der frischgemolkene Milch meiner Ziege fest sich seit etwa drei Wochen gelber Schleim ab. Das Tier hat keine Schmerzen beim Melken und ist sonst gesund. Da ich die Milch meinem eininhalb-jährigen Kinde gebe, frage ich an, ob sie genießbar ist. G. in C.

**Antwort:** Derartige Milch ist nicht genießbar. Die Ursache besteht u. a. in plötzlichem Uebergang von der Trocken- zur Grünfütterung. Auch sind unsaubere, feuchte und dumpfe Milchammern (süßd. daran, ebenso unreine Milchgefäße). Es sind deshalb Milchammern und Stallungen gut zu lüften und mit Kalkmilch zu besprengen. Die Milchgefäße sind mit kochendem Wasser auszuspülen und Hinterteil und Euter der Ziege gründlich zu reinigen. Die Milch ist auf 75 Prozent Celsius zu erhitzen. Lassen Sie die Milch bakteriologisch von der zuständigen Landwirtschaftskammer untersuchen. Dr. Fl.

**Frage Nr. 5.** Mein kleiner Hund verlor seit 2 Jahren seine Munterkeit und Fresslust, so daß seine Kräfte immer mehr abnahmen. Der Tierarzt stellte Magen- und Darmkatarrh fest. Temperatur und Puls sind normal. Nach der Verabreichung von Rizinusöl und Kamala trat mehrmaliges Erbrechen ein und Kotabgang. Seitdem ist unser Hund noch elender geworden. Er trinkt auch nicht mehr Wasser, das er sonst sehr gern genommen hat. Die Zunge hat ihre frische, rote Färbung verloren, sieht blaugrau aus und hat an den Rändern dunkle Flecke bekommen. Aus dem Maule kommt seit einigen Tagen ein sehr übler Geruch. R. Sch. in A.

**Antwort:** Zu dem Magen-Darmkatarrh Ihres Hundes hat sich die sogenannte Maulfaule hinzugesellt (Blievergiftung). Säubern Sie die Maulhöhle durch Auspülen mit Salbeiblätter-Abkochung, und zwar ein Eßlöffel voll auf ein halbes Liter Wasser, und geben Sie geschabtes Fleisch und gekühlte Milch. Vet.

**Frage Nr. 6.** Meine Angorabake ist schon fast drei Wochen lang läufig. Ich habe sie eingesperrt, da ich sie nicht decken lassen will. Gibt es ein Mittel, um die Läufigkeit zu unterbinden? Fr. G. M. in S.

**Antwort:** Gewöhnlich dauert die Brunst bei Katzen nur vier bis fünf Tage, doch bleiben eingesperrte Katzen oft vierzehn Tage und länger brünstig. Ein Narkotikum zur Unterdrückung der Brunst ist die Rastration. Eine Röntgen-Beirahlung der Eierstöcke dürfte wohl zu teuer und zu unzuverlässig in der Wirkung sein. Vet.

**Frage Nr. 7.** In jüngster Zeit sind mir vier Hühner eingegangen, an einem Tage zwei Stück, die den Legebauch herausgedrängt hatten. Woher kommt das und was läßt sich dagegen tun? C. K. in R.

**Antwort:** Ihre Hühner litten an Mastdarm- oder wahrcheinlicher an Eileitervorfall. Der Grund dafür kann eine starke Verstopfung sein, das Legen abnorm großer, auch schlaffen Eier, Schläge, Stöße auf den Hinterleib, entzündliche Zustände. Das kranke Tier allein füttern! Die vorgefallenen Teile mit lauwarmem Wasser, dem einige Tropfen Cellulosepulver zugefügt werden, gut reinigen, dann zurückbringen, kleine Eisstückchen einführen. Das Huhn halten, bis das Drängen aufhört. Innerlich geben Sie Opium-Pillen, Opium-Tinktur fünf bis zehn Tropfen in einen Teelöffel Rotwein mehrmals am Tage. Kl.

**Frage Nr. 8.** Wie und bis zu welchem Alter werden junge Hähne kapaziniert? Welches ist ein geeignetes Mastfutter? C. P. in C.

**Antwort:** Das Kapazinieren geschieht bei leichten Rassen, wenn die Hähnen etwa 500 g schwer sind, bei schwereren, wenn sie 750 g bis 875 g wiegen. Das dürfte etwa im Alter von acht bis neun Wochen der Fall sein. Nur geübte Leute sollen kapazinieren! Lassen Sie die Kapazunen neun bis zehn Monate alt werden. Kraftfutter ist kaum nötig, eine etwas reichlichere Fütterung genügt. Kl.

**Frage Nr. 9.** In nassen Sommern leiden die Roggenfelder stark unter der Veruntrautung durch wilde Widien. Wie können dieselben am besten ausgerottet werden? F. B. in C.

**Antwort:** In diesem Herbst ist der Acker nach dem Mähen sofort zu schälen, um möglichst viele Widien samen noch in diesem Herbst zum Aufgehen zu bringen. Dann ist in den nächsten Jahren der Acker nur mit Hafrüchten und Grünfütterungsgemenge zu bestellen, denn beim Anbau von Getreide würde immer ein Teil der Widien samen vor der Ernte ausfallen und das Land von neuem veruntrauten. Dazu kommt, daß der Widien samen

sehr hartnäckig ist und oft erst nach jahrelangem Liegen im Boden zur Keimung kommt. Deshalb muß die Fruchtfolge auf diesem Acker, wie oben angedeutet, durchgeführt werden. Denn das unreife abgemähte Grünfütterungsgemenge läßt auch den Widien samen nicht zur Keife kommen, und durch den Hafrüchtbau sollen alle keimenden Widien samen vernichtet werden. Es muß dann auch mit dem Anbau dieser Früchte möglichst vieles Pflügen, Eggen und Abschleppen verbunden werden, um immer wieder von neuem den Widien samen in eine für die Keimung günstige Tiefe zu bringen, um ihn dann bald darauf zu vernichten. Erst nach Jahren wird die Veruntrautung durch die Widien sichtlich abnehmen, und in der Folgezeit ist jede neue Widienpflanze spätestens zu Beginn der Blüte zu vernichten. Wie bei aller Unkrautverteilung, hilft auch hier nur Fleiß und Ausdauer zum Ziele, mit chemischen und ähnlichen Mitteln ist nichts zu erreichen. Dr. Ws.

**Frage Nr. 10.** Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeeranpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerast-rezept. H. S. in G.

**Antwort:** Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle anderen Verwertungsmöglichkeiten, wie Gelee, Wein, Himbeereisig und eventuell Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Himbeeren werden zerkernt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse lappig vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller erhalten nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchtreibmaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark getrennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeerast herzustellen, gibt es verschiedene Wege. Der Himbeerstrup der Apotheken, die sogenannte Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgendermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher eingekocht, der Saft wird abgepreßt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Abschäumen einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Apothekenasafes. Nimmt man weniger Zucker (z. B. gleiche Teile), so beschäkt er z. B. bisweilen beim Lagern. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer fest bleiben. Rezept auf halbem Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Welches wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgeschwenkte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit ungebrauchter, geruchfreier Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Rohsaft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeerstrup einkochen will. Die Himbeeren werden zerstampft und unter täglichem mehrmaligem Umarbeiten drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse beruhigt hat und auf der Oberfläche Saft abscheidet, wird abgepreßt. Dieser vergorene Rohsaft verdickt in dicht und spundvoll verschlossenen Gefäßen nicht, sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufheben. Klar abgeseigt, kann er zu bester Zeit mit Zucker zu Himbeerstrup aufgekocht werden. Dr. Ks.

