



# Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft  
 Gratisbeilage

36. Jahrgang

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

1927

## Das Welsumer Huhn.

Von W. Kleffner. (Mit 2 Abbildungen.)

In Holland ist in jüngster Zeit eine neue Hühnerart entstanden, die einen hohen Nutzwert besitzt. Das sind die Welsumer. Auch bei uns haben sich bereits Liebhaber für diese neue Art gefunden. Die Welsumer legen nicht allein sehr fleißig, selbst in großen Herden hat man einen Jahresdurchschnitt von 145 Eiern je Henne zu verzeichnen, die Eier haben auch eine enorme Größe. So legen Junghennen Eier im Gewicht von 75 g, das geringste Gewicht ist 65 g. Ältere Hennen legen Eier von 80 bis 90 g. Es handelt sich hierbei um durchaus normale Eier, d. h. solche mit einem Dotter. Das eigenartigste ist aber die Farbe der Eier. Sie sind nämlich kaffeebraun oder knallrot, auch heller, tragen dann aber zahlreiche dunkle Punkte oder leuchtend rote Punkte.

Die Welsumer (Abbildung 1 und 2) haben etwa das Gewicht der Rhodeländer, sind einfachstämmig, haben rote Ohrschneiben und gelbe Läufe. Die Farbe ist braun, strohgelb oder dunkel rebhuhnfarbig. Die Welsumer brüten nur wenig. Ihre Aufzucht ist leicht, da sie als relativ junge Art noch viel Lebenskraft besitzen.

Entstanden sind die Welsumer in der Hauptsache aus Rhodeländern und Barneveldern, auch wurden Dorking und braune Leghorn eingekreuzt. Aus dieser Verbindung können wir den Schluß ziehen, daß es sich um ein ebenso gutes Lege- wie auch Fleischhuhn handelt.

Die deutschen Nutzgeflügelzüchter werden gut daran tun, dieses neue Huhn anzunehmen,

schon allein darum, um ein hochwertiges Ei zu erzeugen. Bei der Zucht aber muß allein das für den Nutzgeflügelzüchter wertvolle Zuchtziel maßgebend bleiben; das ist die Größe und die Farbe der Eier! Die Körperform und die Gefiederfarbe dürfen aber keine Rolle spielen. Die richtige Form, das ist die Leistungsform, ergibt sich dann durch eine solche Zucht auf Leistungen von selbst. Denn: Durch Leistung zum Typ! Tief bedauerlich wäre es, wenn die deutschen Rassezüchter die Welsumer nach einem Standard, auf Form und Farbe für den Ausstellungsflügel züchten würden. Dafür sind Rassen genug da, an denen wenig mehr zu verderben ist.

## Ueber schlechte und gute Bewertung der diesjährigen Kartoffelernte.

Von Gebatter Christian dem Jüngeren\*.)

Es war wieder einmal im Laufe des langen Jahres Herbst geworden im deutschen Lande und so auch in dem Dörfchen, das Gebatter Lehmann von Kindesbeinen an durch seine Gegenwart beehrte. Von seinem „Moreißkalendar“ hatte der Gebatter den September ent-

fermt, der Monat Oktober blühte ihn an und mahnte ihn daran, daß es höchste Zeit sei, die mehligsten Kartoffelknollen dem dunklen, feuchten Schoß der Erde zu entreißen. Ja, feucht war dieser Erde Schoß, denn es regnete jeglichen Tag, und schien einmal in fast ungewohnter, überraschender Weise die Sonne durch das trübe Gewölk, dann dauerte diese

\*) Wir machen besonders darauf aufmerksam, daß die früher herausgegebenen, so ungemein beliebten Artikel und Belehrungen von Gebatter Christian in Buchform, und zwar bereits in zweiter Auflage, erschienen sind. Das Buch führt den Titel „Gebatter Christians Landwirthschaftliche Proframen“. Ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft. Zweite, vermehrte Auflage. Preis gebunden 2 RM, gebunden 3 RM. Verlag von J. Neumann, Neubamm. Das inhaltlich unbezahlbare Werk kann zu Geschenkzwecken an alte und junge Landwirte sowie zur Einstellung in Vereinsbibliotheken nur bestens empfohlen werden.

Herlichkeit nicht lange, bald darauf regnete es um so stärker. Unter diesen Witterungsverhältnissen ähnelte das Land mehr einem Morast, aus dem ähnlich den Schiffsengeln die weissen Kartoffelstengel herausragten, als einem ehrbaren Kartoffelader. Und dementsprechend war auch die Ernte.

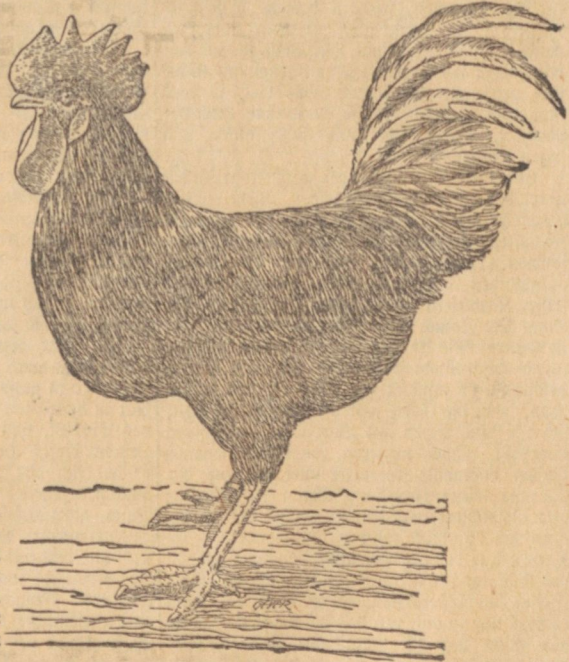


Abbildung 2. Welsumer Hahn.

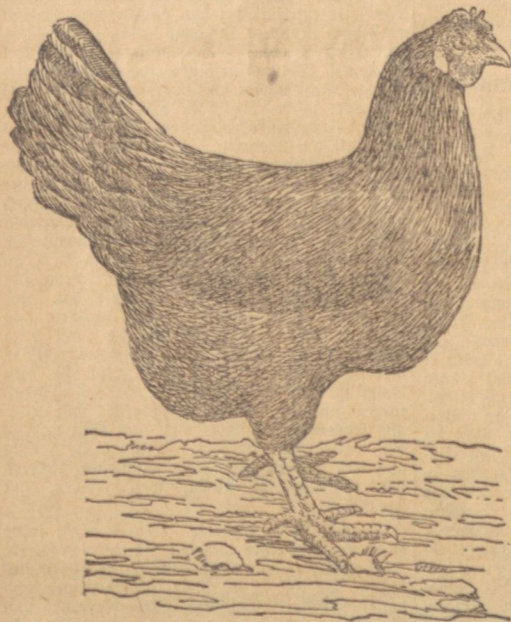


Abbildung 1. Welsumer Henne.

Große Knollen wurden zwar geerntet, weshalb denn auch der Nachbar, Gebatter Reichert, es nicht unterließ, im Vorbeigehen seinen Freund Lehmann auf die besondere Größe der Knollen unter anzüglichen Bemerkungen aufmerksam zu machen. Jedoch der Umfang zeichnete Gebatter Lehmanns Rieserknollen allein nicht aus. In zäher Anhänglichkeit bastete ihnen ein gut Teil des feuchten, tonigen Ackerlandes an. „Na“, — seufzte da Lehmann im Galgenhumor — „etwas bleibt ja immer hängen“, er meinte aber „was zu viel ist, ist zu viel“. „Das ist aber alles bloß äußerlich“, folgerte er dann weiter, „es kommt bei der Knolle auf die innere Beschaffenheit an“. Und so holte er sein gewaltiges Frühstücksmesser aus der Tasche und zerteilte eine Knolle mit kräftigem Schnitt. Aber was ihm da entgegenquoll, war mehr Wasser als irgend etwas anderes. Das waren Wasserknollen ohne Kraft und Stärke. Das Vieh, das sie verzehren sollte, brauchte nicht erst lange getränkt zu werden, es hatte mit ihnen genug Wasser in den Bauch bekommen, und halten werden sich diese Gewächse auch nicht lange, meinte er. Wiso, folgerte Gebatter Lehmann weiter, muß ich versuchen, sie möglichst vorteilhaft loszuschlagen. An den nächsten Tagen verkündete die Druckerschwärze in Lehmanns

Leib- und Magenblatt, das Gebatter Lehmann die Absicht habe, die Ernte seiner Ideal-Kieselnollen neuer Züchtung, Marke „Aquaria“, zu verkaufen. Es fand sich auch ein Kartoffelhändler, der eine größere Lieferung übernommen hatte, und froh war, so schnell zu der erforderlichen Menge zu gelangen. Als bald sollten die Knollen auf der Bahn ihrem Ziele entgegen. Des Empfängers Freude verwandelte sich aber rasch in grimme Wut als der Waggon geöffnet wurde und ihm eine in fauliger Fermentation begriffene Masse entgegenquoll, und aus allen Ritzen und Fugen die Wasserbächlein rieselten. Was nun folgte, ist kurz gesagt. Der Händler verweigerte die Annahme, und das Ende vom Liede war, daß Gebatter Lehmann nicht nur seine verkauften Kartoffeln ohne Geld los war, sondern auch noch erhebliche Beträge für Standgeld, Säuberung des Wagens und schließlich Gebühren für den Rechtsanwalt zu zahlen hatte, denn der will bekanntlich auch leben, und zwar gut. Und die Moral von der Geschichte: Halt nicht andere für die Dummen, sondern bediene deine Abnehmer rasch. Taugt aber die Ware nicht viel, dann suche sie in deiner Wirtschaft so gut wie möglich zu verwerten. Damit wagst du nichts und gewinnst, wenn auch nicht viel, so doch immerhin etwas. Mache es so wie Gebatter Reichert, dessen Lob wir jetzt singen und sagen wollen.

Gebatter Reicherts Ländel hatten nicht minder unter der großen Nässe zu leiden. Aber weil er beigeiten hinter allen, so auch hinter seinen Kartoffeln her war, und er es verstand, jeden schönen, trocknen Tag voll mit Überstunden auszunutzen, brachte er doch einen großen Teil seiner Kartoffeln in trockenem Zustande in den Hof. Die Sonne hatte sie ihm auf dem Felde getrocknet. Die Knollen, die auf seinem sandigen und mehr trocknen Höhenader gewachsen waren, bestimmte er zunächst zur Saat für das nächste Jahr, denn die Sorte war an sich gut und hatte sich den klimatischen und Bodenverhältnissen gut angepaßt. Einen weiteren, reichlich bemessenen Kosten bestimmte Gebatter Reichert zur Ernährung seiner Familie. Deren Wohlergehen und Gesundheit war ihm wertvoller als die bei etwaigen Verkauf erlösten Reichsmark. Die Kartoffel bildet auf Gebatter Reicherts Gehöft das Rückgrat der menschlichen Ernährung. Vom Fleisch- und Wursteffen hält er nicht viel, denn er weiß nur zu gut, daß das in Laufe der Jahre nur Gicht und Rheumatismus und sonstiges Übelbefinden gibt, unter dem die Arbeitskraft und Arbeitsfreudigkeit leidet. Von den Futterkartoffeln schickt er einen großen Posten in die nächste Kartoffelflockenfabrik, um sie trocken zu lassen oder gegen Flocken umzutauschen. Die Kartoffelflocke ist ja doch die ganze Kartoffel nach Abzug des Wassers. Im letzten Landwirtschaftlichen Verein war Gebatter Reichert noch stark für vermehrte Kartoffeltrocknung eingetreten. Man wollte er mit gutem Beispiel vorangehen und den lieben, aber etwas schwerfälligen Nachbarn die großen Vorzüge der Trocknung vor Augen führen. Anfangs lächelten diese neunmal Augen Geister und stellten sich so unempfindlich an wie der Stier, den man in die Hörner kneift, er spürt nichts davon. Als aber später ihre Kartoffeln verkauft und buchstäblich zu Mist wurden, war ihnen das Heulen näher als das vergnügte Grinsen.

Die Kartoffeltrocknung hat also doch, wie ihnen Gebatter Reichert sagte, noch eine große Zukunft, da sie mehr als alle übrigen Aufbewahrungsvorfahren die Kartoffeln in vorteilhafter Weise konserviert. Gebattern, die Trockenkartoffel bietet uns die umfangreichsten Verwertungsmöglichkeiten als Nahrungsmittel, Futtermittel und zu technischen Zwecken. Die heutige deutsche Landwirtschaft bedarf der Kartoffeltrocknung dringender als je zuvor, denn nur sie bietet heute die Möglichkeit, den, besonders

für den Sandboden, so wünschenswerten ausgedehnten Kartoffelbau weiter zu betreiben, den heimischen Futtermittelmarkt mit selbst-erzeugten Futtermitteln zu versorgen und damit die Einfuhr des Auslandsmehls einzuschränken. Dazu ist aber erforderlich, daß alle Gebattern treu zusammenhalten und am gleichen Strang ziehen, denn nur so kommt der Wagen ins Rollen, nur dann wird das Ziel erreicht. Dazu ist aber weiterhin erforderlich, daß die Kosten für das Trocknen möglichst verringert werden. Aussicht dazu ist jetzt vorhanden.

Die übrigen Futterkartoffeln, die Gebatter Reichert nicht in die Flockenfabrik schickte, mietet er in der Nähe des Hofes auf einer trocknen, und von Untergroundwasser freien Stelle in einer flach auf dem Boden angelegten, sogenannten Nachmiete dergestalt ein, daß sie jederzeit geöffnet und ihr Inhalt besichtigt werden konnte. Zeigt sich beginnende Fäulnis, so werden die Kartoffeln schleunigst im rohen oder auch gedämpften Zustande in Erdgruben fest eingeklopft eingelagert und dadurch vor weiteren Verlusten geschützt.

So vorzüglich Gebatter Reichert mit der Konservierung der Kartoffeln zuwege geht, so vorzüglich und richtig verfährt er auch beim Verfüttern. Er weiß, daß die Kartoffel nur eine einseitige Nahrung bildet und daß zu ihrer vollen Ausnützung eine Beigabe von Eiweißfutter nicht fehlen darf.

Die überflüssigen Gebattern der Nachbarschaft hatten anfänglich zu allem gegriert. Als sie aber Gebatter Reicherts prächtige Pferde und Kühe sowie die fetten Schweine im Stalle stehen sahen und mit ihrem Vieh verglichen, schlichen sie sich weg, und waren von Stund an stumm wie die Fische.

In dieser Weise hat es Gebatter Reichert verstanden, auch eine schlechte Kartoffelernte, die unter zu großer Nässe gelitten hatte, vorteilhaft zu verwerten. Und sein Gebatter Lehmann, der Dickkopf, will sich künftighin gleichfalls die Lehren dieses Herbstes zunutze machen, denn er hat sich das Versprechen gegeben, nun in ähnlicher Weise wie Reichert zu verfahren. Denn, ganz richtig, sagt Gebatter Reichert, die Landwirtschaft des leichten, sandigen Bodens steht und fällt mit dem Kartoffelbau, für sie bleibt die Kartoffel die eigentliche, sicherste und lohnendste Frucht, für sie bildet die Kartoffel eine wesentliche Stütze der ganzen Wirtschaft. Es steht nur bei uns, die geernteten Kartoffeln auch in Zukunft besser zu erhalten und zu verwerten.

### Winterschnitt an Obst-Pyramiden.

Bedor man mit dem Schneiden im Winter beginnt, vergegenwärtige man sich, wie eine Pyramide eigentlich aussehen soll. Um das leichtverständlich zu schildern, soll mit der Erklärung der Heranzucht eines jungen Baumes begonnen werden. Eine einjährige Bepflanzung ist ein am Wurzelhals (Fachausrud für die Stelle, wo der oberirdische Teil des Baumes aufhört bzw. der unterirdische — allgemein die Wurzeln — anfängt) veredelter Bildung, welcher aus der Bepflanzungsstelle einen 1 bis 1½ m langen, unverzweigten Trieb hervorbringt. Vom Boden gemessen, sollen nur 30 cm ohne Verzweigung bleiben; sollte je ein Trieb erscheinen, so wird er weggeschnitten. Die nun folgenden fünf Augen werden im nächsten Jahre die erste Etage bilden. Damit nun aber nicht die oberen Augen naturgemäß stärker austreiben, macht man über die unteren zwei bis drei Augen einen leichten Einschnitt. Die Natur sucht nun, diese Wunden zu heilen, leitet einen Teil des Saftes dorthin und bringt so die unterhalb der Wunde liegenden Augen zum gleich starken Austrieb wie die oberen. Dadurch erreicht man schon von vornherein ein gleichmäßiges Wachsen der fünf zur Etage gehörenden Triebe. Der Trieb des sechsten Auges soll die Verlängerung des Stämmchens werden. Etwa 1½ cm über diesem Auge wird das Stämmchen abgeschnitten. Warum nicht un-

mittelbar über dem Auge? Wollte man das tun, würde der austreibende Zweig seitwärts wachsen. Es soll aber doch ein gerader Stamm werden. Hat man nun ein Stück über dem Auge stehen gelassen, so kann man den Trieb daran anheften. Im nächsten Jahre hat man dann den Mitteltrieb und fünf Zweige. Hieron schneiden wir etwa ein Fünftel weg, derart, daß sie gleich lang sind. Ist der Leittrieb, wie der Fachausrud für den Mitteltrieb heißt, stark genug, so kann man schon eine zweite Etage vorbilden. 25 bis 30 cm, vom obersten der fünf Zweige gerechnet, bleiben wieder frei. Die folgenden fünf Augen bilden wieder eine Etage, und so kann man in jedem Jahre eine neue Etage ziehen, wenn der Trieb stark genug ist. Andernfalls bildet man ein Jahr keine neue Etage, sondern schneidet über einem kräftigen Auge, das im nächsten Jahre den Leittrieb hervorbringen soll, den Zweig ab. Etwa dazwischen austreibende Augen kneift man aus. Bei dem Beschneiden des Leittriebes der Seitenzweige wähle man stets als Endknospe ein Auge, welches nach außen gerichtet ist, sonst würde der kommende Trieb in den Baum hineinwachsen. Die richtige Auswahl der Knospen ist überhaupt das wichtigste bei der Formobtzucht, man kann dadurch einen Zweig dahin bekommen, wo man ihn hinhaben will. Beim Leittrieb wähle man jedesmal das Auge, welches über der letzten Schnittfläche steht, der Leittrieb wächst dann in jedem Jahre in der entgegengesetzten Richtung des Vorjahres, wodurch man einen senkrechten Stamm erhält. Die Fruchtzweige, das sind diejenigen Zweige, welche aus den Hauptästen treiben, halte man immer kurz; zwei bis drei Augen genügen zur Fruchtbildung. Der Fruchtzweig soll auch nur eine Verlängerung, die wiederum auf ein paar Augen zurückgeschnitten wird, haben. Steinobst, wie Kirschen, Morellen, Pflirsche usw., werden nicht beschritten, sondern nur ausgelichtet, d. h. zu dicht stehende Zweige werden ganz oder zum Teil herausgeschnitten. Die beste Zeit hierfür ist Januar—Februar, nicht später, man muß dann befürchten, daß durch die dann schon eingetretene Saffirkulation Horstschuß eintritt; der Gärtner nennt diesen Vorgang verbluten. Jeder Laie wird verstehen, daß das für den Baum von großem Schaden ist, besonders wenn man schon mal gesehen hat, welch große Mengen Saft schon aus einer kleinen Wunde hervorsquellen und sich schließlich zu faulstgroßen Klumpen am Stamme verdicken. Schl.

### Richtiges Lagern von Kunstdünger.

Von Herpers.

Bei der längeren Aufbewahrung des Kunstdüngers sind im allgemeinen bestimmte Gesichtspunkte zu berücksichtigen, andernfalls dem Landwirt nur allzu leicht ungeheurer Schaden entstehen kann. Zunächst muß die Aufbewahrung des Kunstdüngers in einem trockenen Raume erfolgen, da sowohl salzhaltige Kunstdünger (Kalifalze und Ammoniak) wie auch solche, die Kalk enthalten (Thomasmehl), das Bestreben haben, Feuchtigkeit aus der Luft aufzunehmen. Entweder klumpen die Dünger zusammen, oder sie vermehren — wie beim Thomasmehl — durch Aufnahme der Feuchtigkeit der Luft ihr Volumen, wodurch ein Plagen der Thomasmehlfäcke eintreten kann. Es empfiehlt sich im allgemeinen, den Kunstdünger aus den Säcken zu schütten, da letztere leicht unbrauchbar werden, wenn der Dünger einige Zeit darin gelagert hat. Die entleerten Säcke sind sofort gehörig zu reinigen und zu trocknen, da sie sonst beim Aufbewahren fäulen. Der Thomasmehl in den Säcken lagern will, muß zuerst für eine Unterlage aus Holz, Torfmüll, Häcksel u. dergl. sorgen und die Säcke durch eine dicke Lage von trockenem Torfmüll usw. von oben und an den Seiten gut abdecken. Hierdurch wird nicht nur das Plagen der Säcke vermieden, sondern das Thomasmehl bleibt, weil trocken, gut streufähig.

Kunstdünger, der lose gelagert wird, sollte ebenfalls mit einer dickeren Schicht von Stroh, Torfmüll usw. bedeckt werden; durch diesen Abschluß von der Luft bleibt er trockener und besser streubar. Kalifalze, Superphosphat und Ammoniak können zum Zwecke der Aufbewahrung und des späteren Ausstreuens in guter



Vermischung lagern. Thomasmehl darf mit keinem der drei genannten Düngemittel zusammen lagern, denn beim Vermischen von Thomasmehl und Kainit zwecks längerer Aufbewahrung würde ein Verhärten der Masse eintreten. Thomasmehl in Vermischung mit Superphosphat verdirbt schwere Löslichkeit der wasserlöslichen Phosphorsäure des Superphosphats, während beim gemeinschaftlichen Lagern von Thomasmehl und Ammoniak Stickstoffverluste eintreten.

### Neues aus Stall und Hof.

**Rauhe Haltung der Fohlen über Winter,** womöglich Durchführung einer Winterweide und reichliche Ausnutzung einer Sommerweide, hat noch keinem Fohlen geschadet, ihm aber ganz erheblich genützt. Es müssen die Fohlen, besonders die kaltsblütigen, reichlich in der ersten Jugendzeit ernährt, im übrigen aber so gehalten werden, daß sie die Weide im vollen Umfang ausnützen lernen. Bei knapper und rauher Winterhaltung fallen sie im Frühjahr beim Uebergang zur Weide nicht so stark ab. Sie lernen dann das Grazen gründlich, nutzen in späteren Jahren auch das Krautfutter im Stall besser aus, leiden weniger an Verdauungsstörungen und Koliken und werden leistungsfähiger für die ganze Zeit ihres arbeitsreichen Lebens. Ws.

**Zuerst das Kraftfutter den Kühen geben,** dann erst das übrige Futter. Je gründlicher ein Futter eingepreßt, im Maul gründlich mit Speichel durchknetet wird, desto besser kommt es zur Ausnutzung. Deshalb soll auch alles Kraftfutter einmal trocken, und zum andern dann gegeben werden, wenn den Tieren, wie zu Beginn der Fütterung, noch genügend kräftiger Speichel zur Verfügung steht. Es kommt sehr darauf an, daß alles Kraftfutter dann gegeben wird, wenn es der Tierkörper am besten ausnützt. Ist das Tier erst durch ein voluminöses Grundfutter, durch Heu, Stroh, Rüben, füttert gemacht, dann fließt der Speichel aus seinen Drüsen spärlicher und die Nahrung wird weniger gründlich mit ihm durchseigt. Deshalb muß vor allen Dingen das Kraftfutter dem hungrigen Tiere als erste Mahlzeit verabfolgt werden. Das sichert die höchste Ausnutzung des Kraftfutters. Dann füttern die Kraftfutterarten in stärkerer Weise ihre günstige, spezifische Wirkung auf Milchmenge, Fettgehalt, Fleischanfang. Dr. G.

**Ferkel erst mit zehn Wochen absetzen.** Ferkel schon mit sechs Wochen oder sogar noch früher abzusetzen, bringt große Nachteile für die Tiere und den Tierhalter mit sich, denn je länger ein Tier Muttermilch genießt, desto freundlicher wächst es, desto mehr erwirbt es Widerstandsfähigkeit gegen Krankheit und Seuchen. Dazu kommt, daß die jungen Tiere gerade in der siebenten, achten und neunten Woche verhältnismäßig stärker als zuvor zunehmen, wenn sie noch Muttermilch genießen können. Läßt man ein Ferkel zehn Wochen bei der Sau, so steigert sich die Gewichtszunahme ganz erheblich, so daß wir im Verhältnis zur Lebendgewichtszunahme die geringste Futtermenge bei einer zehnwöchentlichen Säugezeit benötigen. E-w.

**Gegen das Ausblähen der Kaninchen.** Kürzlich wurde an dieser Stelle ausgeführt, daß der nicht giftige Aderichthelmalin bzw. ein leichtes Kalifieren des Bauches sowie wenige Tropfen Salmiakgeist ein wirksames Vorbeugungs- und Heilmittel gegen das Ausblähen der Kaninchen bilden. Ein besseres oder mindestens gleichwertiges Mittel besteht darin, entweder trommelsüchtige Tiere in den Garten zu setzen, wo sie erdige Bestandteile aufnehmen können oder ihnen das Grünfutter, das sie in der wärmeren Jahreszeit täglich erhalten, zum Teil mit den erdehaltigsten Wurzeln vorzulegen. Besonders ist lehmiger Boden anscheinend ein gutes Vorbeugungsmittel gegen die gefährliche Trommelsucht. W-i.

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

Die unbedingte Notwendigkeit, die Böden zu kalken, tritt mit deren zunehmenden Ver-

fäuerung immer mehr und mehr zutage. Ist Bodenverfäuerung und Kalkarmut festgestellt, zu welchen Ermittlungen dem Landwirt die landwirtschaftlichen Schulen gern zur Seite gehen, dann muß eben gekalkt werden. Das ist so notwendig, wie das Vieh zu füttern, wenn es der Nahrung bedarf. Mit dem Kalk schaffen wir eine gesunde, neutrale Reaktion im Boden, er erhält Krümelstruktur, läßt sich leichter bearbeiten, er erwärmt sich auch schneller und hält die aufgespeicherte Wärme länger fest. Wir müssen auch deshalb kalken, weil sich sonst immer mehr und mehr die Bodenerzeugnisse in der Qualität verschlechtern. Denn bei Kalkmangel verkeren die Pflanzen ihre Widerstandskraft gegen ungünstige Witterungseinflüsse, sie fallen auch leichter den pflanzlichen und tierischen Schmarosern anheim. Der Anbau kleenartiger Gewächse wird auf kalkarmen Böden unsicher. Und das kalkarme Futter, das von solch einem Boden kommt, ist nicht imstande, den notwendigen Bedarf der Tiere an Kalk zu decken. Besonders läßt die Entwicklung der jungen Tiere sehr zu wünschen übrig. Sie verkümmern, ihre Widerstandskraft gegen Seuchen nimmt ab, und nachteilige Erscheinungen, wie Lecksucht und Knochenbrüchigkeit, machen sich bemerkbar. Daher veresse man über allem Düngen, sei es mit Mist oder Rinddung, nicht das Kalken. Denn sonst geraten die Pflanzen bezüglich des Kalkes in das Nährstoff-Minimum, und die Ernte wird dementsprechend gering und kalkarm ausfallen, dann werden Bodenerzeugnisse gewonnen, die nicht nähren und nicht sättigen. Darum kalkt über Winter!

**Wagerechte Schnurbäumchen** werden nicht selten zu eng gepflanzt. Stellt sich das etwa im dritten oder vierten Jahre heraus, so ist guter Rat meist teuer. Die Besitzer der Pflanzungen wissen sich dann meist nicht anders zu helfen, als daß sie die Verlängerungen der Schnurbäumchen, wenn diese übereinander wachsen sollen, zurückschneiden. Das ist ein grober Fehler, der sich schwer rächt. Der Saft hat dann keinen Ausweg mehr, er strömt den Seitenäugen, die das Fruchtholz geben sollen, zu und wird von diesen verarbeitet. Sie bilden sich dann zu starken Holztrieben um, und die Folge ist, daß derartige Bäume durchaus unfruchtbar bleiben. Nicht besonders zu empfehlen ist es auch, an der Biegestelle einen Holztrieb stehen zu lassen und aus ihm einen senkrechten Schnurbaum zu ziehen. Dieser wird zwar tragen, der wagerechte Arm aber trotzdem nicht, da der senkrechte Trieb ihm zu viel Nahrung entzieht. In derartigen Fällen ist es das einzig richtige, über dem Draht in etwa 30 cm Abstand einen zweiten Draht zu ziehen. Erreichen die Verlängerungsstriebe das nächste Bäumchen, so werden sie an einem Lättchen bis zu dem zweiten Draht emporgesogen und dann wieder wagerecht fortgeleitet. Auf diese Weise hat jedes Bäumchen etwa 4 Meter laufenden Draht zur Verfügung. Das ist aber auch das allermindeste, meist werden 6 Meter nötig sein, und bei starkwachsenden Sorten, wie z. B. bei dem Schönen von Bokkoop, auch 7 bis 8 Meter. Ss.

**Obstbäume sind im Winter nach dem gründlichen Reinigen** der Rinde mit einer zehnprozentigen Oxidantkarbolsäurelösung oder mit einer ebenso starken Schwefelkalklösung zu streichen, damit alle Pilzsporen und vor allen Dingen die gefährlichen Schilbläuse abgetötet werden. Dann genügt es nicht, daß im Winter in den Obstgarten einmal ein faß Sauche kommt, wie das vielfach geschieht. Der Obstbaum verlangt so gut wie die Feldfrüchte seine regelmäßig durchgeführte, wohl überlegte Düngung mit Stickstoff, Kalisalz und Phosphat und meistens auch mit Kalk. Sie wird am besten im Herbst oder über Winter bei offenem Boden angewendet. W-i.

### Neues aus Haus, Küche und Keller.

**Kochsalz hat mannigfaltige Verwendung im Haushalt.** Mit Salzwasser läßt sich ein Küchentlich reiner als mit gewöhnlichem Wasser scheuern. Kost läßt sich auf Essen mit Hilfe von Salz leicht entfernen. Wenn beim Kuchenbacken etwas Salz unter das Backblech gestreut

wird, brennt der Kuchen nicht so leicht an. Uebergekochte Milch mit ihren unangenehmen Flecken und Geruch wird durch daraufgestreutes Salz schnell beseitigt. Tut man beim Spülen fertiger Wäsche etwas Salz ins Wasser, so bleiben die Farben hell und klar. Kochgeschir, das für Zwiebeln gebraucht und deren Geruch angenommen hat, läßt sich mit Hilfe von Salz gründlich reinigen. Gr.

**Sellerie mit holländischer Soße.** Man kocht die Sellerie wie in dem vorigen Rezept, nur etwas weicher. Dann bereitet man aus Fleischbrühe, Zitronensaft, etwas Butter, Mehl und einer Prise Zucker eine holländische Soße und läßt das Gemüse kurze Zeit darin ziehen. E. J.

**Ente mit Sauerkraut.** Von einer fetten, jungen Ente werden Hals und Flügel abgetrennt und mit Magen, Leber und Herz sowie Sellerie-, Kohl- und Mohrrübenscheiben, einer gestoßenen Nette, zwei Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt tüchtig eingetocht. Die Ente wird mit bidgeschnittenen Speckscheiben umhüllt und umbunden in der Pfanne in aufstehender Butter gebraten und fleißig beschöpft. Die Tante muß kurz einschmoren. Wenn der Braten fertig ist, bindet man die Speckscheibe ab und stellt sie und den Braten warm. — 750 g recht feingehacktes weißes Sauerkraut, mit Weinbeeren eingedünstet, wird mit dem Rest der Brühe und reichlich Schweinefett und etwas Rindstalg eingetocht, man gibt noch eineinhalb Glas Madeira zu und läßt die Flüssigkeit tüchtig eindicken. Wenn das Kraut fertig ist, röstet man die Speckscheiben, die um die Ente gebunden waren, in der Pfanne mit etwas Paprika kurz und rasch. Die Ente zerteilt man und legt sie fimsigrecht in der Mitte einer Schüssel wieder zusammen, richtet im Kranz das Sauerkraut darum an und legt die Speckscheiben darauf. Tr.

**Räsekrapsen.** 50 g Butter werden mit einem viertel Liter Milch und 100 g Mehl und etwas Salz auf kleinem Feuer abgerührt und sofort in eine irdene Schüssel getan und dort hart gerührt, wobei nach und nach zwei ganze Eier, 100 g Parmesankäse, nochmals Salz, etwas Paprika und noch eine Kleinigkeit rohe Butter zugefügt wird. Zum Schluß, wenn der Teig ganz verkühlt ist, kommen 125 g ganz kleinvürflig geschnittener Käse dazu, entweder Cheddar, Schweizer oder Holländer. Von diesem Teig setzt man auf ein gut vorbereitetes Blech mit einem Teelöffel Häufchen, so weit auseinander, daß sie nicht zusammenlaufen, wonach man sie mit Eigelb bestreicht und im Ofen bei mäßiger Hitze bäckt. Zum Anrichten bestreut man sie noch heiß mit geriebenem Käse von der Sorte, aus der die Würfel bestehen, und reicht sie als Nachspeise. Frau A. in E.

**Russischer Tee.** In zwei Liter kochende Milch gibt man einen gehäuteten Teelöffel guten Tee und läßt ihn fünf Minuten ziehen. Dann gießt man die Milch durch, gibt eine halbe Stange Vanille sowie 150 g Zucker hinzu und zieht mit zwei bis drei Eigelben ab. Reicht heiß in Gläsern reichen. E. J.

### Neue Bücher.

**Taschenbuch für Jäger 1928.** Verlag von J. Neumann, Neudamm, Bez. Frankfurt a. d. Oder. Preis 2,50 RM.

Im bekannten grünen Kleide erscheint der dritte Jahrgang mit reichem Inhalt, aus dem kurz genannt werden sollen: die Polizeiverordnung vom Jahre 1921/22 über die geschützten Pflanzen und Tiere, die gesetzlichen Bestimmungen über den Besitz und das Tragen von Waffen, Stilsattel zur annäherungsweise Berechnung von Wildschäden, Flugbilder der heimischen Raubvögel, Auszug aus dem Wörterbuch der Wedmannssprache, die deutschen Jagdsignale, die warm der Beachtung empfohlen werden. Es liegt viel Besseres im Vordergrund auf grüner Heide, Schußlisten für Jagden und selbstverlegtes Wild. Darüber hinaus reichlich Schreibpapier. Am Schluß ein Alles und Alle umfassendes Verzeichnis der bestehenden Jagd-, Schieß- und Hundezuchtvereine in Deutschland und Österreich. Wer vieles bringt, wird jedem etwas bringen. Abge das Taschenbuch ein guter Begleiter und Ratgeber des deutschen Jägers auch 1928 sein. Schwabe.



## Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

**Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen:** Der größte Teil der Fragen muß schriftlich beantwortet werden, da ein Abrud aller Antworten räumlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem ist jede Frage ein Ausweis, daß Fragesteller Bezahler unseres Blattes ist, sowie als Vortragsfrage der Betrag von 50 Wfg. beizufügen. Für jede weitere Frage sind gleichfalls je 50 Wfg. mitzubringen. Anfragen, denen weniger Porto beigefügt wurde, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Vortragsbetrag erbracht worden ist. Im Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt; in Rechtsfragen und in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes anpassen, kann Auskunft nicht erteilt werden. Die Schriftleitung.

**Frage Nr. 1.** Ein Pferd ist von dem Nebenpferd geschlagen worden, so daß es auf dem getroffenen Bein lahmt. Das Bein ist dick angelaufen und die Geschwulst geht nur sehr langsam zurück trotz der Anwendung von Seifenbädern und Fluid. B. B. in N.

**Antwort:** Machen Sie Umschläge mit heißer Antiphlogistine oder Bengischer Umschlagpaste. Sollte darauf keine Besserung eintreten, müssen Sie einen Tierarzt zu Rate ziehen, der auch durch subkutane Einspritzungen die Zellgewebsentzündung heilen kann. Vet.

**Frage Nr. 2.** Ist es ratsam, Rübenblätter zu konfervieren und als Beigabe zum Schweinefutter zu verwenden? Wie ist die Konfervierung am leichtesten auszuführen? D. in L.

**Antwort:** Rübenblätter konferviert man am einfachsten in der Weise, daß man Erdgruben mit möglichst senkrechten, unurchlässigen Wänden und fester Sohle herstellt. In diese Gruben werden die Blätter möglichst fest eingelagert, damit der Zutritt der Luft erschwert ist. Sodann ist die Blattmasse mit einer möglichst starken Bodenschicht zu versehen. Mit Rücksicht darauf, daß die Blätter später zusammenfallen, muß das frische Rübenblatt beträchtlich über den oberen Grubenrand hinausragen. Ein gefäueretes Rübenblatt eignet sich am besten zur Verfütterung an Rindvieh; von Schweinen wird es nicht gern aufgenommen. Sollten Sie jedoch die Verfütterung an Schweine versuchen wollen, so hat gleichzeitig die Verabreichung von Kalk zu erfolgen, da der Säuregehalt des konfervierten Futters abbauend auf das Knochengewebe einwirkt. Lassen Sie sich vom Verlage J. Neumann, Neudamm, Bez. Ffo., das Buch: „Kern-, Schweine- und in mittleren und kleinen Wirtschaften“, Preis 1 RM, kommen und halten Sie nach den Lehren dieses praktischen Buches Ihre Tiere. Dr. Vn.

**Frage Nr. 3.** Oester hinkt in meinem Hühnerbestande ein Huhn. Die Ferkelst läßt dann auch nach, der Ramm verfährt sich, erst wird er blaß, dann bläulich und nach ein bis zwei Wochen geht das Huhn ein. Das betreffende Huhn ist meistens sehr abgemagert und die Leber zeigt eine breite, lehmfarbige Masse. Die Leber eines im ersten Krankheitsstadium geschlachteten Hühnes war mit weißlichgelben Streifen und gleichfarbigen linsengroßen Knötchen durchsetzt. Die Hühner haben freien Auslauf in Garten und Wiese und es werden daneben je Huhn und Tag etwa 60 g Weizen und sauberes Trinkwasser verabreicht. Um welche Krankheit handelt es sich? S. D. in G.

**Antwort:** Ihre Hühner leiden an Tuberkulose. Eine Heilung ist ausgeschlossen. Schlachten Sie den ganzen Bestand ab! Dann alles gründlich reinigen und mehrmals mit Kalkmilch, der Sie Sellokrezol zusetzen, desinfizieren. Wenn möglich auch die Ausläufe mit Kalk bestreuen und dann umgraben. Ihre Fütterung ist zu einseitig. Geben Sie für die Zukunft auch ein gutes Trockenfutter, das tierische Nahrung enthält. Wenn Sie alle Hühner abgeschafft haben, warten Sie sechs Monate, ehe Sie neue kaufen. Im Anfangsstadium der Krankheit sind die Tiere noch zu verwerten. Kl.

**Frage Nr. 4.** Wieviel und welchen Kunstdünger gebrauche ich je ein viertel Hektar für prima Ackerland zur Wintererntezeit? Bemerkte, daß dasselbe in diesem Jahre auch mit Winterroggen besät war und sehr guten Ertrag lieferte. Weil ich nun noch einen weit höheren

Ertrag erzielen möchte, so will ich das neue Düngemittel Nitrophoska anwenden. Das Land ist weder Lehm- noch Sandboden. St. Sch.

**Antwort:** Für jede Fruchtart gibt es einen Maximalertrag, der sich trotz stärkster Düngung nicht weiter steigern läßt. Es muß, um Lagerung zu vermeiden, zweitens beachtet werden, daß Düngung und Ausfaatmenge in einem gewissen Verhältnis zu einander stehen. Starke Düngung auf gutem Boden verlangt z. B. bei Roggen eine Herabsetzung der Saatmenge auf 20 bis 30 kg je ein viertel Hektar! Da Sie Ihre Fruchtfolge nicht angeben, können wir nur schwer raten. Versuchen Sie folgendes: Teilen Sie das Feldstück mit Winterung in zwei Teile. Teil 1 erhält im Februar bis Anfang März 50 kg Nitrophoska I je ein viertel Hektar und Teil 2 75 kg desselben Düngers auf den Kopf. Beide Hälften werden getrennt geerntet und gewogen; der Gewichtunterchied entscheidet, ob die Düngung nötig war oder ausgespart werden konnte. Dr. C.

**Frage Nr. 5.** Kann man Luzerne auf kaltem, im Schatten liegenden Boden mit Ton- und Lehmuntergrund mit Erfolg anbauen? Ist Luzerne im Ertrag und Futter wertvoller als Klee? Wie ist der Anbau und die Düngung? F. D. in L.

**Antwort:** Die gekennzeichnete Feldlage schließt einen erfolgreichen Luzerneanbau aus. Die Luzerne bevorzugt trockenere Böden, die locker und daher luftdurchlässig sind, in warmer, sonniger Lage. Wir empfehlen für den vorliegenden Fall den Anbau einer geeigneten Grasmischung. Bei reichlicher Düngung dürfte die Grasnutzung lohnende Erträge liefern. — Luzerne und Rotklee zeigen zur Zeit der beginnenden Blüte annähernd den gleichen prozentischen Gehalt von 1,7 Prozent verdaulichem Eiweiß. Aber durch ihren ansehnlich höheren Grünfaserertrag liefert die Luzerne pro Flächeneinheit viel mehr Futter als der Rotklee. Eine Durchschnittsernte Luzerne liefert je Hektar 10,6 Doppelzentner verdauliches Eiweiß; eine Durchschnittsernte Rotklee 4,5 Doppelzentner! — Anbau und Düngung müssen sorgfältig überlegt werden. Der Raum des Fragestellers gestattet nicht, sich hierüber eingehend zu verbreiten. Wir empfehlen die Anschaffung einer kleinen landwirtschaftlichen Pflanzenkunde, wie z. B. „Neudammer Landwirtschafts- und Lehrbuch Band 1, Acker- und Pflanzenbaulehre“. Verlag J. Neumann, Neudamm, Bez. Ffo. Preis 7 RM. Dr. C.

**Frage Nr. 6.** Ich beabsichtige, ein Hektar mittleren Sandboden mit Spargel anzulegen. Die Hälfte davon war in diesem Jahre mit Roggen bestellt, während die andere Hälfte bereits je Morgen 300 bis 400 Zentner Stalldung erhielt und hierauf mit Lupinen zur Gründüngung besät wurde. Letztere sind so lüppig geworden, daß das Unterspflügen Schwierigkeiten machen wird. Ich möchte die Lupinen in doppelter Furche 50 bis 60 cm unterpflügen und hierauf im Frühjahr die Beete für den Spargel auspflügen mit 25 bis 30 cm. Für den Roggenacker, der bis jetzt nur geschält ist, möchte ich ebenfalls 300 bis 400 Zentner Stalldung und entsprechenden Kunstdünger (welchen?) geben und dann in der gleichen Weise pflügen. Würde die angegebene Vorgehensart zu empfehlen sein oder wie würden Sie handeln? Ist es evtl. zu empfehlen, die Lupinen, die, wie bereits erwähnt, äußerst lüppig stehen, abzumähen und auf den ganzen Acker zu verteilen? Welche Zwischenfrucht empfehlen Sie für die ersten Jahre? M. C. in B.

**Antwort:** Bei einer Neupflanzung von Spargel muß vor allem die Pflanzgrube reichlich mit gut verrottetem Stallmist und Kompost (Lage von etwa 20 cm) geüngt werden. Wir würden daher raten, das Roggenstück nicht im ganzen abzumähen, sondern den vorgeesehenen Mist in einer Düngemiete mit den abgemähten Lupinen wechselweise, eine Schicht Stallmist mit einer Schicht Grünlupinen, aufzusetzen. Jede Schicht wird dünn mit einigen Spaten Erde bestreut und ordentlich festgetreten. Den Abschluß bildet eine kräftige Ueberjauchung des Hausens und Eindecken der Miete mit einem Spatenstück Erde. Bis zur Frühjahrspflanzung

ist die Düngemiete reif. Nun wird ihr Inhalt in die Pflanzgruben gefüllt. — Vor dem Stoppelstutzen im Herbst wird das ganze Hektar mit 150 kg Kainit, 150 kg Thomasmehl und 300 kg Kalk je Morgen abgedüngt und mit untergebracht. — Als Zwischenfrüchte empfehlen sich in erster Linie Buschbohnen, dann Salat, Kohlrabi, Karotten. Kartoffeln sind nicht zu empfehlen, sie geben sehr guten Ertrag, ziehen aber die Neupflanzung zum Schaden des Spargels stark aus. Dr. C.

**Frage Nr. 7.** Ich sandte Proben (Blätter und Traube) von meinem Weinstock zur Untersuchung ein. Ist der Stock noch brauchbar, welches Mittel muß ich zur Bekämpfung der Krankheit anwenden? S. N. in B.

**Antwort:** Ihre Traubenblätter zeigen deutlich den Befall vom falschen Mehltau oder Peronospora viticola; auf den Beeren der Traube ist dieselbe Krankheit; diese eingeshrumpften Traubenbeeren, die tabaksbeutelartig aussehen, sind unbrauchbar und fallen ab. Die noch unreifen grünen Beeren können noch reif werden, wenn die Krankheit nicht mehr fortschreitet, was kaum anzunehmen ist. Jetzt kann man nichts mehr gegen die Krankheit tun. Es ist die schlimmste Form der Peronospora und heißt auch, trefflich bezeichnet, Lederbeerenkrankheit. Erst im nächsten Jahre muß man vorbeugend die Blätter, Triebe und Geleite (das sind die künftigen Blüten und Trauben) mit ein- bis zweiprozentiger Kupferkalkbrühe wiederholend — etwa 1. Juni, 20. Juni und 10. Juli — fein besprühen. Gr.

**Frage Nr. 8.** Anfang August fekte ich 20 Liter Wein an, 5 kg Sauerkirschen, 6 kg Beeren, 3 kg Zucker, Wasser und Biersteiner Hefe. Der Wein gäerte ungefähr vierzehn Tage, hörte dann aber ganz auf und hatte einen fauern, mosähnlichen Geschmack. Am die Gärung wieder in Gang zu bringen, zog ich den Wein von der Hefe ab und fekte neue Bordeauxhefe und noch 500 g Zucker, in einem halben Liter Wein warm aufgelöst, nach Erkalten hinzu; trotzdem ist noch keine Gärung wieder eingetreten, nur ein leises Bräckeln ist hörbar. Es sollte ein schwerer, herber Wein werden. Für freundlichen Rat, die Gärung wieder in Fluß zu bringen, wäre ich Ihnen recht dankbar. Eine Weinprobe habe ich zur Untersuchung eingeleitet. E. B. in B.

**Antwort:** Die untersuchte Probe war klar, ziemlich zuckerfrei und enthielt 10,7 Volumprozent Alkohol. Sie ist also ausgezogen und wäre als rotweihnähnlicher Ritzschwein mit Bordeaux-Charakter zu verbrauchen. Um ihn noch stärker zu gestalten, müßte unter erneuter Zuckergabe die Gärung wieder in Fluß gebracht werden, denn die bisherige Zuckermenge reicht nicht aus. Hierzu wären noch erforderlich: 1 kg Zucker und 2 g Chlorammonium (Salmiak) je zehn Liter Wein. Um die Gärung in diesem Falle aber gut in Gang zu bringen, muß eine Reihhefe genommen werden, welche in flüssiger Form und ganz frisch ist. Wir raten also, die Reihhefeprobe direkt von einer Reihhefestation in flüssigem Zustande kommen zu lassen, da dann die Garantie der frischen Beschaffenheit gegeben ist. Dr. R.

**Frage Nr. 9.** Wie hoch ist der Nährstoffgehalt an Fetten bei Margarine im Vergleich zu Butter? Ist Margarine wirklich als einwandfreies Ersatzmittel für Butter anzupreisen? E. A. in B.

**Antwort:** Margarine wird teils aus tierischen Fetten, teils aus Pflanzenfetten (Kokos-, Palm-, Mais-, Erdnußöl) hergestellt. Der Fettgehalt von guter Margarine steht dem der Butter nicht nach. Ebenso ist auch der Gehalt an Nährstoffen so gut wie gleich. Außer den Nährstoffen spielen aber bei der Ernährung auch noch andere Faktoren eine Rolle, welche allerdings bei der Butter in höherem Maße vorhanden sind, so die Genussmittelleigenschaften, Sättigungswert, Ergänzungsstoffe u. a. Da man aber Ergänzungsstoffe schließlich auch auf anderem Wege zuführen kann, ist gegen den Genuß von Margarine vom gesundheitsschädlichen Standpunkte aus nicht viel einzumenden. Dr. Ks.

Alle Zusendungen an die Schriftleitung, auch Anfragen, sind zu richten an den Verlag J. Neumann, Neudamm (Bez. Ffo.).

