



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 Höder- oder Schwangans.

Von Kleffner. (Mit Abbildung.)

Die Hödergans hat verschiedene Namen; man nennt sie auch Trompetergans und Guineagans. Bei uns in Deutschland wird sie in Züchterkreisen Hödergans genannt. Sie vermittelt wohl den Übergang von den Gänsen zu den Schwänen. Die Heimat ist der nördliche Teil Asiens, wo noch heute wilde Hödergänse vorkommen. In China und Japan sind die Hödergänse schon lange als Hausgänse gehalten. Auch bei uns scheint sich diese Gänseart mehr und mehr zu verbreiten und wohl weniger ihres Aussehens wegen, als vielmehr ihrer guten Eigenschaften wegen. Die Hödergans ist sehr hart; sie erträgt viel Kälte und ist nicht wählerisch im Futter. Sie braucht aber viel Grünfutter und gedeiht auch ohne freies Schwimmwasser, nur muß man ihr Gelegenheit geben, zu baden. Hödergänse zeichnen sich durch große Fruchtbarkeit aus. Sie legen 30 bis 40 Eier. Im Herbst folgt meist noch ein zweites Gelege, so daß die Hödergänse es auf 60 bis 70 Eier im Jahre bringen. Die Eier haben ein Gewicht von 140 bis 180 g. Mit dem Legen wird schon Ende Dezember oder Anfang Januar begonnen. Hödergänse brüten vortrefflich. Die Jungen sind in den ersten Wochen etwas empfindlich, später aber hart. Das Fleisch ist sehr wohlschmeckend und saftig. Die Hödergans erreicht ein Gewicht von 5 bis 6 kg.

Die Körperform ist aus der Abbildung ersichtlich. Der Kopf ist lang und breit. Über dem schwarzen Schnabel erhebt sich ein kegelförmiger Höder, der ebenso wie der lange Hals an den Schwanz erinnert. Der Rumpf ist lang; die Brust ist rund und wird hoch getragen, die Beine sind orangefarben und hoch. Die Hödergänse kommen in zwei Farbschlägen vor: grau oder wildfarbig und rein weiß. Bei den wildfarbigen läuft über Kopf, Nacken und Hals bis zum Rücken ein brauner Streifen, der sogenannte Aalstrich. Schnabel und Höderwurzel haben einen weißen Saum.

Zur Kreuzung mit anderen Gänsen eignet sich die Hödergans sehr; denn die Nachzucht zeichnet sich durch fleißiges Legen und Wetterfestigkeit aus.

Unser Weihnachts- und Silvesterkarpfen.

Von F. D. Walbmann.

Weit verbreitet ist in Deutschland eine alte, schöne Sitte, am Heiligen Abend und zu Silvester Karpfen zu essen. Besonders eingebürgert ist dieser Brauch in Schlesien sowie Berlin und

Hamburg, aber auch in den Provinzen Sachsen, Holstein und Pommern kennt man ihn. Auch am Silvester-Abend ist man in diesen Gegenden Karpfen, ja es soll sogar viele Leute geben, die ihn wohl Weihnachten vermissen können, aber niemals am Altjahrsabend. In den meisten Familien gehört der Karpfen genau so zum Weihnachts- und Silvesterfeste wie der Weihnachtsbaum. Aber während der Weihnachtsbaum



Höder- oder Schwangans.

eine jüngere Erscheinung beim Weihnachtsfeste ist, und erst auf ein Alter von gut 100 Jahren zurückblicken kann, stammt das Karpfenessen schon aus dem Mittelalter.

Es dürfte nicht allgemein bekannt sein, daß der Karpfen kein echter Germane ist, sondern sich in unserem Vaterlande erst langsam eingebürgert. Woher er eigentlich stammt, weiß man nicht genau, wahrscheinlich ist sein Ursprung aber in den Gegenden des Schwarzen Meeres zu suchen. Dort nämlich kommt er in den Flüssen sehr häufig vor, besonders in der unteren Donau, wo man oft riesige Exemplare fängt. Zu uns dürfte der Karpfen wohl über Frankreich ge-

kommen sein, wo schon im frühen Mittelalter die Klöster nachweisbar große Karpfenteichwirtschaft betrieben. Auch wir verdanken nicht zuletzt den Karpfen den Klöstern. Wo die Mönche sich im Mittelalter niederließen, da bauten sie auch Karpfenteiche, um in der langen Fastenzeit für eigenen Bedarf genügend Fische zu haben. Ein großer Teil unserer heutigen Teichwirtschaften stammt noch aus der Klosterzeit. Die Klöster sind zwar verschwunden, die Teiche aber geblieben. Und mancher Namen, wie z. B. der große Mönchteich in Trittau in Holstein, erinnert noch daran, daß einst fleißige Mönche hier Fischzucht trieben. Besonders tüchtig in der Teichanlage und in der Trockenlegung der Sümpfe waren die Zisterzienser Mönche, denen wir in dieser Hinsicht besonders dankbar sein müssen.

Wahrscheinlich wurde es auch zuerst in den Klöstern und Burgen Sitte, am Heiligen Abend Karpfen zu essen. Auch der Aberglaube spielt beim Weihnachtskarpfen eine große Rolle. Ich kenne fluge, gebildete Leute, die an jedem Heiligen Abend nach walter Väter-Sitte und Brauch eine Schuppe vom Weihnachtskarpfen in den Geldbeutel stecken. Die Schuppe soll bestimmt Geld und Glück bringen. Ferner will man am Heiligen Abend stets einen Rogener Karpfen haben, denn auch der Roggen bedeutet Geld und Glück und um dieses dreht sich ja schließlich viel, wenn auch nicht alles. Gern erinnere ich mich noch an ein nettes Erlebnis aus meiner Jugendzeit. Meine Eltern hatten ein großes Gut in Schlesien und natürlich auch Karpfenteiche. Selbstverständlich mußte Weihnachten ein großer Rogener Karpfen auf den Weihnachtstisch kommen, und wie nun das Unglück es wollte, zeigte es sich, daß die beiden großen Karpfen, jeder wog reichlich seine 6,50 bis 7 kg, leider keine Rogener, sondern Milchener waren. Nun war guter Rat teuer. Die Teiche waren zugefroren und die Hälter leer. Meine Mutter wollte auf keinen Fall das Unglück heraufbeschwören und uns einen nichtrogener Karpfen servieren. Telephon gab es damals noch nicht, also wurden drei berittene Leute auf die Nachbargüter geschickt, um uns mit einem Rogener Karpfen auszuhelfen. Zum Glück kappte es unsere Reiter brachten die gewünschten Fische und nun war alles in Ordnung und in guter Laune.

Als in der Kriegszeit plötzlich die Karpfen verschwanden, mag es sicherlich auch aus diesem Grunde in vielen Familien recht trübselige Weihnachten gegeben haben.

Der alte Brauch des Karpfenessens hat sich, wie gesagt, durch die Jahrhunderte hindurch in Deutschland erhalten, ebenso wie das Essen von Mohntsemeln. Auch der keimförmige Mohntsemel soll Glück bedeuten. Bei den alten Germanen gehörte der Wildeberkopf und die Mistel zum Weihnachtsfeste. Dieser geheimnisvolle Zauberstrauch mit seinen immergrünen Blättern und weißen Beeren war ein Sinnbild des Festes; grüner Wald und weißer Schnee. In England sind heute noch Weihnachten und Mistel unzertrennlich. Bei uns zu Hause gab es Karpfen in schlesischer Soße und die Schüssel war mit Misteln umkränzt.



wird besser das Pfropfen hinter die Rinde angewendet, das aber erst im April oder Mai ausgeführt werden kann, da sich erst dann die Rinde vom Holze löst. Bei mittelstarken Flesten ist das Pfropfen in den seitlichen Spalt anwendbar.

Im ersten Jahr werden die Triebe während des Wachstums angebunden. Ein Jahr nach dem Anpfropfen geht man daran, die neue Krone zu bilden. Hierfür werden die Triebe, welche zur Bildung von Nesten dienen sollen, wenig oder gar nicht, die anderen auf vier Augen eingekürzt.

Neues aus Stall und Hof.

Beim Aufheben der Füße des Pferdes zwecks Unterjochung der Hufe vermeide man es, sich stark an das Pferd anzulehnen, denn sonst macht in solchem Falle das Tier häufig den Versuch, sich auf den Menschen zu stützen. Es kann auf ihn herausspringen und ihm durch sein gewaltiges Gewicht schweren gesundheitlichen Schaden zufügen.

Ferkelkäufe im Winter trocken halten. In vielen Schweinehaltungen ist es üblich, besonders den Gang des Schweinestalles, auch im Winter, durch eifriges Spülen und Scheuern sehr sauber zu erhalten. Jedoch ist diese Reinlichkeitsbestrebung nur übel angebracht, weil durch sie zu viel Feuchtigkeit und damit auch Verbunstungskälte in den Stall gelangt. Ferkel sind aber dagegen sehr empfindlich. Sie verlangen einen trockenen und warmen Stall und vor allem viel Auslauf ins Freie, auch im Winter, um sich ordentlich tummeln und warmlaufen zu können. Das gehört ganz unbedingt zur einträglichen Aufzucht.

Die Verflüchtung von Milch ist im Kaninchenstall überflüssig. Milch ist ein sehr nährstoffreiches, gehaltvolles Futtermittel, das von den Kaninchen nicht entsprechend verwertet wird. Ihr ganzer Organismus ist mehr auf die Verdauung voluminöser pflanzlicher Massen eingestellt. Wenn aber säugende Hänninnen mehr Flüssigkeit benötigen, so gibt man ihnen reines Trinkwasser. Frisches Trinkwasser darf den Tieren niemals fehlen, besonders nicht den Muttertieren bei der Geburt und während der Säugezeit, die beide dem Körper viel Wasser entziehen. Auch an warmen Sommertagen, wie im Winter bei Trockenfutter, nehmen die Kaninchen viel Wasser zu sich. Als Futter- und Sauggefäße dienen in meiner Kaninchenhaltung Osenkacheln, die den Vorzug haben, ihrer Schwere wegen nicht umgeworfen zu werden.

Die Hühner vertragen windige und zugige Hölze schlecht. Sie lauern dann bei windigem Wetter in einer Ecke zusammen und vermeiden jede Bewegung auf dem ihnen zu luftigen Hühnerhofe. Dieser Abstand muß in jedem Falle beseitigt werden. Das Wie läßt sich nur an Ort und Stelle entscheiden. Zweifeln genügen das Aufstellen von festaufgestellten Strohmatten oder besser noch Planzenjähnen. Auf solchen gegen Wind geschützten Hofe halten sich die Tiere viel länger als sonst auf, sie scharren fleißiger.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Mergellager in Ackerkuppen. Im Distrikt der norddeutschen Tiefebene finden sich recht häufig in den flachen Erhebungen des Ackerlandes mehr oder weniger erlegliche Mergellager vor. Die Ausbeutung solcher oft recht günstig belegenen Mergellager ist um so mehr am Platze, als dieser Mergel oft das einfachste und rationellste Meliorationsmittel ist, um den mehr sandigen Boden an kohlenstoffreichem Kalk und Lehm anzureichern und ihn dadurch ertragsfähiger und sicherer im Ertrage zu machen. Der Mergel ist auf diesen Böden oft den käuflichen Mergeln vorzuziehen. Mit Aegalkalk kann man auf Sandböden sogar Schaden stiften. Natürlich muß der Mergel erst im Winter durchfrieren und zerfallen, dann wird er unter Zuhilfenahme der Egge gleichmäßig verteilt, bei trockenem Wetter flach untergepflügt, um schließlich durch ein tieferes Eggen gründlich mit der Ackerkrume vermischt zu

werden. Selbstverständlich muß jeder Mergelung eine genaue Kalkanalyse des zu verwendenden Materials vorausgehen, da sie die Stärke der Mergelausfuhr bestimmt. Bei einem Kalkgehalt von etwa 6 v. H., wie er recht häufig ist, kommen eigentlich nur die nächstbelegenen Felder in Betracht. Die nächste landwirtschaftliche Schule ist sicherlich gern bereit, solche einfache Kalkuntersuchung an einer eingeschickten Probe auszuführen.

Arbeitskalender für den Garten im Dezember.

Ziergarten. Wir beginnen mit dem Graben der Rabatten, Gehölzgruppen und mit dem Schnitt der Gehölze. Man schneide diese gegen den Fraß von Kaninchen, Hasen, Ratten und Mäusen. Bei frostfreiem Wetter werden die Ueberwinterungsräume gelüftet, die Gewächse durchgeputzt. Abgeblichete Chrysanthemem werden zurückgeschritten und frostfrei überwintert. Bei starkem Frost heize man die Ueberwinterungsräume oder halte den Frost durch Bedecken der Fenster ab. Die geernteten Sämereien werden gereinigt.

Obstgarten. Bei frostfreiem Wetter wird das Pflanzen, Graben und Düngen fortgesetzt. Mit dem Schnitt der Bäume wird begonnen. Die Bäume werden mit Kupferkalkbrühe gestrichen, nachdem die alte Rinde entfernt worden ist. Ferner müssen die Bäume gegen Wildverbiß geschützt werden, meistens durch Umlegen von Drahtgittern. — Die Obstlageräume müssen dauernd kontrolliert werden. Das lagerreife Obst wird verbraucht, aus dem übrigen werden die fleckigen und faulenden Früchte entfernt. Bei günstiger Witterung wird gelüftet, bei strengem Frost werden Maßregeln getroffen, um ein Einfrieren zu verhindern.

Gemüsegarten. Bei frostfreiem Boden wird weiter gegraben und gedüngt, die Mieten und Lageräume gelüftet. Alle vier Jahre muß dem Land Kalk zugeführt werden. Man rechnet hierbei auf 100 qm 30 kg gebrannten Kalk auf schwere Böden, oder 50 kg rohen gemahlene Kalk auf leichten Böden. Der gebrannte Kalk wird in Haufen gesetzt, mit Erde beworfen, in acht Tagen ist er zu Pulver zerfallen und wird nun ausgestreut und flach untergebracht. Von dem eingewinterten Gemüse werden alle faulenden Stellen entfernt.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Flaschen zu spülen. Desflaschenreinigung sollte nicht mit Bleichrot vorgenommen werden, sondern besser mit Sand, Kiesel- oder Kalksteine, auch Eierschalen sind ein erfolgreiches Putzmittel für Glasflaschen, Karaffen u. a. Sind die Flaschen fettig, so spült man sie mit Sodawasser aus, in welches man Kleie, Sägespäne, Löschpapier oder Krebde und Sand geschüttet hat. Gegen Salpetermineral in Wasserflaschen ist Spülen mit Schwefel in Stücken, Pulver oder Säure von bestem Erfolg.

Weinschaumjuppe. Man verrührt zwei Eßlöffel feines Mehl mit sechs Eiern und einigen Eßlöffeln voll Zucker, gibt eine Flasche Weißwein dazu und eine Flasche Wasser und einige Zitronenscheiben. Man stellt den Topf nun aufs Feuer und schlägt alles mit dem Schaumbesen bis ans Kochen und richtet die Suppe sofort an, da sie sonst fällt.

Gebratener Kapau. Ein gut gemäxerter Kapau gibt bei richtiger Zubereitung dem wohlgeschmeckenden Sajan fast gar nichts nach. Man kann beim Einkauf desselben an den weichen Schuppen der Beine und der elastischen Biegbarkeit des frischen Brustroches mit ziemlicher Sicherheit beurteilen, ob der Kapau noch jung ist. — Der zum Braten bestimmte Kapau wird vorsichtig gewaschen, von den Stoppeln befreit, über brennendem Spiritus gesenkt und ausgenommen; sodann muß der Kropf sehr vorsichtig, ohne die äußere Haut zu verletzen, entfernt werden. Darauf legt man den Kapau eine halbe Stunde lang in kaltes Wasser, nach welcher Zeit man ihn mit einem Tuch von innen und außen trocken reibt und ihn darauf mit etwas Salz bestreut. — Inzwischen hat man eine feine Fleischsauce bereitet, wozu man auch Herz und Leber des Kapaus verwendet; man füllt damit, nachdem man die Schlundöffnung mit einem Semmel-

flüßchen bedeckt hat, den Kropf, näht diesen zu und hält ihn so gefüllt ein paar Minuten in kochendes Wasser, damit er steif wird und nachher nicht so leicht platzt. Darauf wird der Kapau in Speckscheiben eingewickelt und wie ein Sajan gebraten.

Englischer Korinthenkuchen. Man rührt ein halbes Kilo Butter zu Sahne, gibt dazu 500 g Zucker, drei ganze Eier und sieben Eigelb und rührt alles zusammen drei Viertelstunden. Dann gibt man löffelweise binnen 15 Minuten 500 g erwärmtes Mehl dazu und zuletzt einen Löffel voll Gewürz, wie Zimt, Kreidemelken und Kardamom, 125 g kleingeschnittenes Zitronat, 250 g Sultaninen, 250 g Korinth und den steif geschlagenen Schnee der sieben Eier. Der Kuchen muß unbedeckt drei Stunden backen.

Bienenzucht.

Imkerarbeiten im Monat Dezember.

Auf dem Bienenstande hast du jetzt nichts zu tun, lieber Imkerfreund. Wenn du für Ruhe auf dem Stande sorgst und öfter mal die Fluglöcher beobachtest, hast du deine Pflicht getan. Wenn deine Bienen ruhen, darfst du es aber doch nicht. „Lerne Theorie, sonst bleibst du praktischer Stümper.“ Gute Bücher über Bienenzucht findest du in der Bücherei deines Bienenvereins, dem du doch angehörst, oder der Verein läßt von der Landwirtschaftskammer schicken, was du und die andern Imkerfreunde lesen wollen. — Nun aber mach das Weihnachtsfest, und damit du den Beimen eine Freude machen kannst, will ich dir ein paar Rezepte über Honiggelächel mitteilen, damit deine Frau sie verjucht:

Honigkuchen. In 500 g heißem Honig schmilzt man 45 g frische Butter, vermischt die Masse mit einem halben Kilogramm feinem Weizenmehl, setzt nach Erkalten 7 g in Rum gelöste Pottasche zu, knetet den Teig tüchtig und läßt ihn mindestens 2 Tage stehen. Dann gibt man 30 g gestoßene süße Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone zu, knetet tüchtig, rollt dünn aus und bäckt ausgebackene Formstücke bei mäßiger Hitze.

Thorners Pfefferkuchen. Dazu gehören 500 g Honig, 500 g Zucker, 1 kg grob gehackte Mandeln und 500 bis 625 g Mehl. Gewürz, Nelken, Zimt usw. wenig nach Geschmack. Honig und Zucker kocht man dick ein, läßt ihn abkühlen und mischt die Mandeln, Zimt, gestoßene Nelken, Kardamom und ein wenig weißen Pfeffer dazu. Nun rührt man der Masse 15 g Pottasche, ein etwas Franzbranntwein aufgelöst, zu und knetet alles zu einem lockeren Teig, der während der Nacht am warmen Ort aufgehen kann. Nachdem er dann 24 Stunden im luftigen Keller stand, rollt man ihn fingerdick aus. Die Teigmasse zerhackt man in viereckige Stücke, verzert sie mit abgezogenen Mandeln und bäckt die Kuchen bei mäßiger Hitze. Nach dem Erkalten glasiert man sie mit Eiweißglatur und läßt sie einige Augenblicke im Ofen trocknen.

Neue Bücher.

Heß-Beck, Fortschub. Fünfte Auflage, unter Mitwirkung von Professor Dr. Max Dingler und Professor Dr. Georg Funk herausgegeben von Dr. oec. publ. et phil. Wilhelm Borgmann, o. ö. Professor der Forstwissenschaft an der Universität Gießen. Erster Band: Schutz gegen Tiere. Von Professor Dr. Max Dingler. Mit 400 Abbildungen. Sechs Lieferungen. Verlag von J. Neumann, Neudamm, Bez. Sto. Preis der einzelnen Lieferung 4 RM., des ganzen Bandes 25 RM.

Dieses Lehr- und Handbuch ist durch seinen gebienden Inhalt wie kaum ein anderes geeignet, sowohl den Studierenden wie auch jedem Praktiker in allen Fragen des Fortschubes ein zuverlässiger Ratgeber zu sein. Die dem Text beigegebenen 400 Abbildungen sind von großer Naturwahrheit und Deutlichkeit und erleichtern das Verständnis ungemein. Die Anschaffung des Werkes muß jedem Forstmann und Waldbesitzer wie auch jedem Holzschmann empfohlen werden.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Beingungen für die Beantwortung von Anfragen: Der größte Teil der Fragen muß schriftlich beantwortet werden, da ein Abrudr aller 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 Besitzer eines Blattes ist, sowie als Vermerk der Betrag von 50 Pf. beigefügt. Für jede weitere Frage sind gleichfalls je 50 Pf. mitzuführen. Anfragen, denen weniger Worte beigelegt wurde, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Wortertrag erschöpft worden ist. Im Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt; in Rechtsfragen und in Angelegenheiten, die sich nicht beim Rahmen unseres Blattes anpassen, kann Auskunft nicht erteilt werden. Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Eine vier Jahre alte Stute atmet seit einiger Zeit sehr beschwerlich, ich zählte in der Minute 24 Atemzüge, nach dem Anspannen 60. Was ist dagegen zu tun, darf ich das Pferd anspannen? B. in Sch.

Antwort: Lassen Sie das Pferd sofort tierärztlich untersuchen, da es jedenfalls fieberhaft erkrankt ist. Wäre die Stute tragend, so würde die beschleunigte Atmung mit der Trächtigkeit zusammenhängen. Eventuell kommt auch Dämpfungkeit in Frage. Bis zum Eintreffen des Tierarztes dürfen Sie das Tier keinesfalls anspannen.

Frage Nr. 2. Meine sechs Abzäpfel sind kastriert worden. Zwei davon bekamen nach drei Monaten ganz dicke Hodenbeutel, die halbweich sind. Sonst fressen die Tiere und sind munter. Was ist zu tun? S. in 3.

Antwort: Machen Sie warme Leinamenerumschläge. Wir raten jedoch, bald den Tierarzt zuzuziehen, da es sich jedenfalls um Abzäpfel handeln wird, die gegebenenfalls gespalten werden müssen. Naturgemäße Haltung und Fütterung trägt aber viel zur Heilung bei und unterstützt die Maßnahmen des Tierarztes. Darum lassen Sie sich vom Verlage J. Neumann, Neudamm, Bez. Ffo., das Buch: „Lemke, Schweinezucht in mittleren und kleinen Betrieben“, Preis 1 RM, kommen und halten Sie nach den Lehren dieses praktischen Buches Ihre Tiere. Dr. E.

Frage Nr. 3. Mir sind zehn bis fünfzehn Zentner gelbe, gepaltene Erbsen angebaut worden. Dieselben haben durch feuchte Lagerung einen leichten Schimmelanflug erhalten und sind deshalb zur menschlichen Ernährung nicht mehr geeignet. Der Schimmel läßt sich durch starkes Schüttern in einem Sieb fast entfernen, so daß nur noch ein leichter muffiger Geruch an den Erbsen haftet. Haben diese dadurch an Nährwert verloren? Können die Erbsen als Vieh- oder Schweinefutter verwendet werden und in welcher Form? In welchem Nährwertverhältnis stehen dieselben zu Getreide und Kartoffeln? N. U. in U.

Antwort: Im guten und einwandfreien Zustand enthält an Nährstoffen:

	Stärke	Eiweiß	Stärke	Prozent
Gerste	61 %	72 %		
Hafer	72 %	60 %		
Mais	6,6 %	81,5 %		
Kartoffeln	1 %	20 %		
Erbsen	17 %	68 %		

Man erzieht daraus, daß Erbsen insbesondere eiweißreich sind, aber auch noch fast so viel Stärke wie Gerste enthalten. Der hohe Nährstoffgehalt der Erbsen kommt ja auch im Preise zum Ausdruck. Wenn sich der Schimmel von den Erbsen noch verhältnismäßig leicht entfernen läßt, so wird noch kein sehr großer Nährstoffverlust eingetreten sein, und eine Verwendung der Erbsen als Viehfutter ist recht gut möglich. Immerhin sind die Erbsen muffig geworden und werden von den Tieren nicht mehr so gern genommen und können nur in kleinen Mengen verfüttert werden. Aus diesem Grunde dürften die Erbsen höchstens die Hälfte ihres eigentlichen Wertes kosten. Um ganz sicher zu gehen, könnte man die Erbsen noch kochen und sie so mit Kartoffeln am besten den Mastschweinen verabreichen. Man kann sie unbedingt allen Mastschweinen geben, die bereits schwerer als 25 kg sind. Aber, wie gesagt, in nicht zu großen Mengen. Die Erbsen sollen höchstens 20 Prozent der gesamten Futterration ausmachen. Dr. E.

Frage Nr. 4. Meine vier Jahre alte Schäferhündin ist noch nie belegt worden. Schadet es dem Tier, wenn es überhaupt nicht belegt wird? Manche behaupten, daß nicht belegte Hündinnen erblinden. Dr. K. in W.

Antwort: Es schadet der Hündin durchaus nicht, wenn sie niemals belegt wird. Das Erblinden älterer Hunde hat mit dem Belegen oder Nichtbelegen nichts zu tun. Es kommt bei allen Hunden, die ein hohes Alter erreichen, infolge Altersschwäche vor. Bet.

Frage Nr. 5. Mein siebenjähriger Hund leidet stark an Rheumatismus. Ist zur schnellen Heilung eine Einprägung angebracht, oder was empfehlen Sie? E. B. in G.

Antwort: Falls Sie durch Einreibungen von Kampferspiritus und Heißluftbehandlung (Föhn) nicht baldige Heilung erzielen können, würden wir Ihnen raten, einen Hundespezialisten zu Rate zu ziehen, der entweder Einprägungen machen wird oder durch innerliche Mittel dem Tiere Linderung verschaffen wird. Bet.

Frage Nr. 6. Ich besitze ein ungefähr 2000 Quadratmeter großes Feldstück, auf dem die anstehende Kohle ausgebagert wurde. Die Oberfläche wurde durch Auffüllen mit Ripperde wieder ausgeglichen. In diesem Jahre hatte ich Kartoffeln angebaut, welche stellenweise befriedigend gerieten. Ich möchte Roggen folgen lassen. Welche Düngung würde hier in Frage kommen? M. R. in B.

Antwort: Bei einer Auffüllung mit Ripperde gelangt trotz aller Voricht in der Regel toter und meist auch saurer Boden (Haldererde) zur Verwendung. Die Ackerkrume der Auffüllung muß daher erst neu belebt und gesund gemacht werden. Dies geschieht durch Kalken, reichliche Stallmistdüngung oder Gründüngungspflanzen. Die Verwendung von Stallmist ist stets dankbar; ob Kalken nötig ist, können Sie daran ablesen, daß Sie die eine Hälfte des Feldes mit fünf Zentner feingemahlenem kohlenfauren Kalk abdünngen; die andere Hälfte ungekalkt lassen. Zu Roggen würden wir raten: 75 kg Thomasmehl, 50 kg 40prozentiges Kaltdüngesalz vor der Bestellung im Herbst; Anfang März 50 kg Kalksalpeter auf den Kopf. Vor Verwendung schwefeljauren Ammoniaks sei gewarnt. Gründüngungspflanzen müssen geimpft werden, da in der Auffüllung die Bakterien fehlen. Dr. E.

Frage Nr. 7. Meine Schattenschmollschirmpflanze seit einigen Jahren kurz vor der endgültigen Reife ein und gleichen dann solchen, die im Backofen getrocknet sind. Schon im grünen Zustande der Frucht waren dunkle Punkte, in Größe eines Stecknadelkopfes sichtbar, die sich beim Reifen der Frucht grau verfärbten. Während der Blütezeit hat sich das Eintrocknen der Zweigenden wenig bemerkbar gemacht, während später, nachdem die Früchte schon die Erbsengröße erreicht hatten, die Ruten vielfach eintrockneten. Gedüngt wurde der ein viertel Hektar große Garten sehr reichlich mit Ziegendüngung und jährlich 10 Zentner kohlenfaurem Düngesalz, guter Komposterde und Sauche. Letztere versuchte ich dem Steinobst möglichst fernzuhalten. Bemerkenswert wird, daß junge und alte Bäume mit dieser Krankheit befallen sind und ich dieses Uebel in vielen Gärten des hiesigen Ortes wahrgenommen habe. Welche Krankheit kommt in Frage und wie ist diese zu bekämpfen? B. K. in B.

Antwort: Ihre Kirichen sind von dem Monilia- und Fusilladium-Pilz befallen. Zweck der Bekämpfung der Krankheiten schneiden Sie jetzt sämtliche erkrankten Triebe ab und verbrennen diese. Im Spätwinter, bevor die Knospen schwellen, spritzen Sie mit zwei-prozentiger Kupferkalkbrühe. Nach der Blüte wird die Spritzung mit einhalbprozentiger Kupferkalkbrühe einige Male in Abständen von vierzehn Tagen bei trockenem, aber möglichst trübem Wetter, bei sonnigem Wetter abends, wiederholt. Bei diesen Spritzungen im besagten Zustande ist die doppelte Menge Kalk hinzuzusetzen. Sollten sich nach der Blüte vertrocknete Zweige befinden, so sind diese sofort abzuschneiden und zu verbrennen. N. J.

Frage Nr. 8. Auf meinem Grundstück befinden sich etwa 18 Obstbäume: Kirichen, Pflaumen, Birnen, Äpfel, die alle meist reich blühen. Nun tragen die ersten beiden Sorten gar keine Früchte und die letzteren nur sehr wenig Früchte. Die Bäume sind vor etwa neun Jahren gepflanzt, sind demnach im tragfähigsten Alter. Können Sie mich über die Ursache des Uebels aufklären oder mir Abhilfe raten? R. J. in P.

Antwort: Falls die Blüten nicht von Ungeziefer vernichtet werden, kann die Ursache des Nichttragens Ihrer Bäume in schlechttragenden Sorten liegen. Hier hilft nur das Umpfropfen mit in der Nähe stehenden guttragenden Bäumen. Auch kann die Ursache zu große Bodentrockenheit während der Blüteperiode sein; hier muß vorher eine starke Bewässerung einsetzen. Ferner wirkt eine zu starke Stickstoffdüngung wohl für den Pflanzenwuchs günstig, nicht aber für die Tragbarkeit. Abhilfe ist hier durch eine stärkere Düngung mit Phosphor und Kali zu schaffen. Schließlich kann auch ein Mangel an Bienen die Befruchtung in Frage stellen. N. J.

Frage Nr. 9. In meinem Hausgarten habe ich schöne, große Birn- und Weißkohlköpfe gezeugt; beim Vorrichten zum Kochen finden sich hauptsächlich unter den ersten Blättern schwärzlich graue, ovale Schnecken in Form und Größe einer Bohne. Wenn sie sich auf dem Erdboden fortbewegen, nehmen sie eine bis fingerlange, regenwurmartige Form an. Ebenso finden sich unter den Kohlblättern dünne, etwa 3 cm lange, fadenförmige Würmer. — Gedüngt habe ich im Frühjahr mit Pferde- und Thomasmehl und Kali, aber auch ohne diese Düngemittel finden sich die Schnecken und Würmer. Der Garten liegt neben einer feuchten, saftigen Wiese. Was kann ich zur Beseitigung der Schnecken und Würmer tun? E. H.

Antwort: Das starke Auftreten der Schnecken und Laufwürmer wird durch das nahe Wiesenfeld verurteilt. Düngen Sie den Boden vor dem Umräumen jeht im Winter mit Aegkalk, je Quadratmeter 250 bis 500 g. Im Frühjahr, nach der Bestellung, lassen Sie einen 0,50 m breiten Streifen am Wiesenfeldrande unbestellt und halten diesen vom Unkraut frei. Bei trockenem Wetter streuen Sie hier Aegkalk, Kainit oder Kali. Nach Regenwetter muß dieses wiederholt werden. Diese Kalkbestreuung unternimmt man am besten in den frühen Morgenstunden vor Sonnenaufgang, da der Kalkstaub dann mit Sicherheit die frei auf der Erde und an den Pflanzen sitzenden Tiere trifft. N. J.

Frage Nr. 10. Ein großes Quantum süßer Äpfel steht zum Mosten zur Verfügung. Wie macht man nun den Most von süßen Äpfeln haltbar? A. M. in S.

Antwort: Die Haltbarmachung von Apfelsaft, also dem unvergorenen Apfelsaft, hat in den letzten Jahren bedeutende Fortschritte gemacht, und es gibt jetzt Verfahren, welche prompt und sicher arbeiten. In der Schweiz wird vielfach Benznatron (benzolaures Natrium) genommen, welches die Gärung verhindert, indem man 1,1 g dieses Pulvers kalt in ein Liter Most auflöst und dann kalt lagert. Dr. K.

Frage Nr. 11. Wie wird Kurbiswein hergestellt? Ist eine solche Weinbereitung überhaupt zu empfehlen? A. P. in B.

Antwort: Kurbiswein ist nicht jedermanns Sache, da ihm die natürliche Säure fehlt. Man dämpft das von den Kernen und der Schale befreite und in Würfel geschnittene Fleisch mit dem halben Gewicht Wasser, preßt ab, verseht mit 200 bis 350 g Zucker pro Liter Gesamtsaft, je nachdem man Tischwein oder Süßwein wünscht, sowie 0,2 g Salmiak (Chlorammonium) und vergärt mit frischer Reifehefe, für Tischwein Steiberger Hefe, für Süßwein Laureiro-Hefe, in der üblichen Weise. Um dem Mangel an Säure abzuwehren, kann man außerdem 20 bis 25 Prozent fauren Apfelsaft oder 20 Prozent Schlehen- oder Vogelbeermost hinzufügen. Dr. K.

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

