



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

Zweckmäßige Hundehütten.

Von Dr. med. vet. Wieland.
 (Mit 3 Abbildungen.)

Wie das „Tier in der Erde“, wie C. v. Reuschell einmal die so nützliche Ziege nannte, sich sehr häufig mit einer ganz ungenügenden Lagerstätte in einer dunklen Erde eines allen hygienischen Anforderungen Hohn sprechenden Stalles begnügen muß, so geht es auch sehr oft unserm

Gebantenlosigkeit ihrer Herren sehr schwer büßen. Sie haben in der ungünstigen Jahreszeit unter Kälte, Nässe und Zugluft sehr zu leiden, so daß man sich nicht zu wundern braucht, wenn der von Rheumatismus geplagte Hund die ganze Nacht hindurch zum Ärger seines Besitzers und der Nachbarn heult. Ist genug wird er dann noch von dem unvernünftigen Herrn der Schöpfung für sein Heulen gestraft. Wer aber die Strafe in Wirklichkeit verdient hat, dürfte der einsichtige Leser selbst erraten. — Zunächst muß der Ort, an dem die Hundehütte aufgestellt werden soll, trockenen Grund und Boden haben. Man hebt die Erde hier aus und füllt die Vertiefung mit Feld- und Ziegelsteinen. Man kann auch den Boden rings um die Hütte mit in Zement eingelassenen Ziegelsteinen pflastern und dem Pflaster eine geneigte Lage geben, um den Abfluß von Wasser und Urin zu erleichtern. Ein derartiger Boden läßt sich auch leichter und gründlicher reinigen und desinfizieren. Der Hütte selbst gebe man ein Fundament aus Ziegeln oder besser noch aus Luftziegeln. Davor legt man, wie Ab-

bildung 3 zeigt, eine Holzpritsche, die dem Hund ein trodenes Lager auch außerhalb der Hütte bietet, von dem er die Vorgänge auf dem Hofe besser beobachten kann. Eine lange Laufstange an der Hütte, an der der Kettenring entlang gleiten kann, ist ebenfalls zu empfehlen, da sie dem Hunde eine größere Bewegungsfreiheit verschafft. Durch ein trodenes, warmes Lager in und außerhalb der Hütte wird dem Rheumatismus vorgebeugt und der Hund länger diensttauglich gehalten.



Abbildung 1. Hundehütte, wie sie sein soll.

treuesten Freunde, dem Hunde. Besonders der sogenannte Kettenhund ist in den meisten Fällen nicht auf Rosen gebettet. Jetzt beim Eintreten der ältesten Jahreszeit sollte unbedingt darauf geachtet werden, daß unser treuer Wächter auch eine „hundewürdige“ Hütte erhält. Jeder Landwirt weiß, daß im Winter die Viehställe warm gehalten werden müssen, an die Warmhaltung und Abdichtung der Hundehütte denken aber die wenigsten. Die armen Hunde müssen aber die

ein trodenes Lager auch außerhalb der Hütte bietet, von dem er die Vorgänge auf dem Hofe besser beobachten kann. Eine lange Laufstange an der Hütte, an der der Kettenring entlang gleiten kann, ist ebenfalls zu empfehlen, da sie dem Hunde eine größere Bewegungsfreiheit verschafft. Durch ein trodenes, warmes Lager in und außerhalb der Hütte wird dem Rheumatismus vorgebeugt und der Hund länger diensttauglich gehalten.

Die Hütte soll aus wetterfestem, solidem Material hergestellt und gegen eindringende Nässe von oben und unten geschützt sein. Sie darf nicht auf einem zugigen Platz aufgestellt und nicht den Sonnenstrahlen ausgesetzt sein. Wer als Hundehütte das bei manchen so beliebte Petroleumfaß, siehe Abbildung 2, verwenden will, der muß bedenken, daß es sich nur für kleine und mittlere Rassen eignet, daß es sich bei zu enger Öffnung schlecht reinigen läßt und daß es eine unbequeme Lagerstätte bietet, falls nicht als Unterlage ein passender Bretterboden eingeschoben wird. Außerdem muß es gut ausgelüftet sein und darf nicht zu sehr nach Petroleum stinken. Petroleumgeruch ist für manche menschliche Nase schon ein Greuel, wie viel mehr muß es dem feinnasigen Hunde den Aufenthalt darin verkleiden! Für Jagdhunde und Spürhunde ist eine solche Hundehütte jedenfalls ungeeignet, da ihr Geruchssinn dadurch leiden kann.

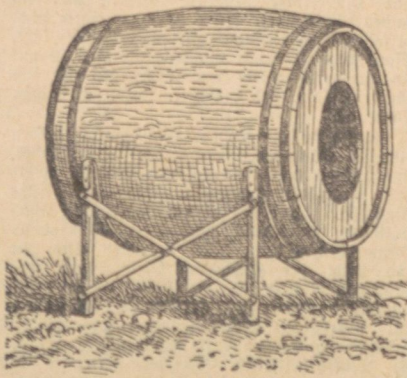
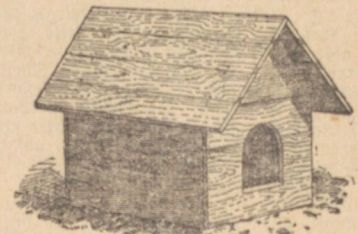


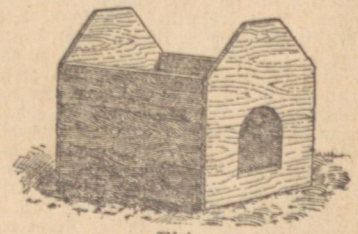
Abbildung 2. Hundehütte, aus einem Petroleumfaß hergerichtet.



Das aufgesetzte Dach.



Dach.



Wände.



Fußboden.

Abbildung 3. Auseinandernehmbare Hütte.

gereinigt. Außerdem muß das Strohlager alle vier Wochen erneuert werden, damit der Hund nicht zu sehr unter der Flohplage zu leiden hat. Eine empfehlenswerte Streu ist Farrenkraut, das keine Flöhe aufkommen läßt, doch ist es leider nicht überall zu beschaffen.

Das Schlupfloch sollte sich nicht an einer Schmalseite, sondern, wie Abbildung 1 zeigt, an einer Ecke der Seitenwand befinden, weil dann weniger Wind, Regen und Schnee eindringen kann. Zum Schutz gegen die Kälte und die Fliegen bringt man am Schlupfloch noch einen beweglichen Vorhang an.



Bei Beginn des Winters lege man eine dicke Schicht auf das Dach der Hütte und bekleide die Wände dicht mit Stroh oder Strohmatte. Je früher das Stroh ist, desto lufthaltiger und wärmerhaltiger ist es auch. Jedenfalls sollte man auch den "Reitenhund" nie länger an der Kette liegen lassen, als es die Verhältnisse erfordern, denn das ist Tierquälerei. Solch ein armes Tier hat ebenso wie jedes andere Lebewesen, den ungestörten Drang nach Freiheit und Bewegung! Wenn du dein übriges Vieh versorgt, dann denke auch an den Hund, damit er in seiner Hütte nicht in Schmutz und Unrat verkommt. Er wird dir treue Pflege reichlich lohnen durch doppelte Wachsamkeit und unbefleckliche Treue.

Die früheste Sommerbirne.

Von A. W.

Jeder Gartenbesitzer freut sich darauf, die ersten Birnen im Jahr in seinem eigenen Garten pflücken zu können, und mit Reid wird der Nachbar betrachtet, wenn er einige Tage früher ernten kann. Die bevorstehende Pflanzzeit für Obstbäume veranlaßt mich, auf eine Birnenorte hinzuweisen, die dem Gartenbesitzer die sichere Gewähr dafür bietet, daß er bereits Mitte bis Ende Juli Birnen ernten kann. Es ist die „Grüne Sommermagdalene“, eine über ganz Deutschland verbreitete Sorte, die aber in den einzelnen Gegenden verschieden benannt wird, z. B. Margaretenbirne, Magdalenenbirne, Heubirne, Frühe Jakobsbirne, Glasbirne, Weinbirne. Die Frucht ist mittelgroß bis klein, anfangs grasgrün, später gelblichgrün gefärbt mit rötlichem Anflug auf der Sonnenseite. Der Geschmack ist süßsäuerlich, das Fleisch saftreich und fein gewürzt.

Die Sorte wird am besten als Hochstamm gepflanzt, allenfalls als Pyramide; in diesem Falle ist aber darauf zu achten, daß die Verdünnung auf Bildung erfolgt ist, auf Quittenunterlage trägt die Sorte nicht. Die Hochstammplantage ist selbst im räumlich beschränkten Garten unbedenklich, weil der Baum weder große Kronen bildet, noch besonders alt wird. In warmer, sonniger Lage entwickelt sich der Baum besonders gut, gegen Frost und kalte Witterung ist er empfindlich. Im übrigen trägt der Baum schon frühzeitig, und zwar regelmäßig und reich, da er infolge der frühzeitigen Ernte der Früchte ausreichend Zeit und Nährstoffe hat, noch im gleichen Jahre die Blütenknospen für das nächste Jahr vorzubilden. Diese frühzeitige und starke Tragbarkeit ist aber auch die Ursache dafür, daß der Baum bald erheblich im Wachstum nachläßt und kein hohes Alter erreicht. Von großem Vorteil ist es, den Baum mehrmals sehr stark zurückzuschneiden (zu verjüngen), da sich die Früchte am alten Holze weniger gut entwickeln.

Da die Sorte dazu neigt, schlanke, hochgehende Kronen mit wenigen Verzweigungen zu bilden, sind die Kronentriebe in den ersten Jahren nach der Pflanzung ziemlich stark zurückzuschneiden, damit sich in der Krone viele Verzweigungen entwickeln. Ein Fehler der Sorte ist, daß die Frucht sich in gepflücktem Zustande nur wenige Tage hält und bald teigig wird. Dieser Umstand ist aber für den Gartenliebhaber weniger von Bedeutung, da dieser gerade die ersten Birnen im Jahre sofort verbrauchen und nicht einlagern wird. Für die Ernte ist beachtenswert, daß das Fruchtholz sehr leicht abbricht, wie überhaupt der Baum im ganzen sehr brüchig ist, so daß auch beim Besteigen des Baumes Vorsicht am Platze ist.

Weihnachtsbäckereien.

Von Frau E. Sch. in N.

Nachstehend gebe ich einige erprobte Küchenrezepte, die der Hausfrau für das bevorstehende Weihnachtsfest sicherlich erwünscht sind.

Doppeln. Ein sehr gut schmeckendes kleines Gebäck für den Weihnachtsteller. 250 g Honig kocht man auf. Fünf oder sechs ganze Eier rührt man mit 500 g Zucker schaumig, gibt dann 2 g gestoßene Nelken, 3 g Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 8 g in Rosenwasser aufgelöste Pottasche, 750 g Weizen-

mehl, sowie den etwas abgekühlten Honig hinzu. Ist alles tüchtig durchknetet, so rollt man den Teig einen halben Zentimeter dick aus, schneidet ihn in Vierecke, in deren Mitte man eine halbe abgezogene Mandel drückt und streut Hagelzucker darauf. Bei Mittelhitze werden die Noppen dann gebacken.

Schokoladen-Kränzchen. Vier Eiweiß schlägt man zu festem Schnee, dazu gibt man 250 g feingeriebene süße Mandeln oder Haselnüsse, 250 g Zucker, 150 g geriebene Schokolade, den Saft einer halben und die abgeriebene Schale einer ganzen Zitrone. Sollte der Teig zu dünn sein, so gibt man ein bis zwei Löffel geriebenen Zwieback hinzu. Der Teig wird mittels Lüte oder Spritze zu Kränzchen geformt und diese bei mäßiger Hitze gebacken.

Liegnitzer Bombe. 500 g Honig oder Apfelfeile kocht man mit 250 g Zucker auf. Nachdem es ein wenig abgekühlt, rührt man folgende Zutaten darunter: 125 g geriebene Schokolade oder Kakao, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 g grob gehackte, abgezogene süße Mandeln, 150 g Korinthen, 100 g fein geschnittenes Zitronat, 3 g gestoßene Nelken, 5 g gestoßenes Zimt, vier ganze Eier, ein Backpulver und ein Pfund Weizenmehl. Der Teig wird gut verrührt, dann in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Form gefüllt und ein und eine Viertelfunde bei mäßiger Hitze gebacken. Wenn der Kuchen etwas abgekühlt, stürzt man ihn und streicht einen Schokoladenguß darüber. Dazu nimmt man 150 g Puderzucker, 100 g Schokolade und vier Eßlöffel Wasser, rührt es auf gelindem Feuer, bis es Fäden zieht und streicht dann den Guß mit breitem Messer über den Kuchen. Im warmen Ofen läßt man ihn zwei bis drei Minuten trocknen.

Butterplätzchen. Nachdem man 250 g Butter zu Sahne rührt, fügt man folgende Zutaten hinzu: 250 g Zucker, je 250 g Weizen- und Kartoffelmehl, drei ganze Eier, etwas Vanille, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 175 g Korinthen und zwei Eßlöffel Rum. Wenn alles gut verrührt ist, formt man von der Masse zwei Rollen und stellt sie eine Stunde kalt. Dann schneidet man gleichmäßige Scheiben davon, legt diese auf Bleche und bäckt sie bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe.

Weiße Nürnberger Lebkuchen. Acht ganze Eier werden mit 500 g Zucker 30 Minuten lang gerührt, dann fügt man hinzu: 375 g feingewiegte süße Mandeln, 100 g Zitronat, die Schale einer Zitrone, beides fein geschnitten, 5 g gestoßene Nelken, 3 g Kardamom, 5 g in Rosenwasser aufgelöste Pottasche und ein Pfund Weizenmehl. Wenn alles gut miteinander vermischt ist, streicht man die Masse dick auf rund oder länglich geschnittene Oblaten und bäckt sie bei gelinder Hitze. Nachher kann man sie mit einem Zuckerguß versehen. Dazu nimmt man 150 g Puderzucker, ein Eiweiß und zwei Teelöffel Zitronensaft, rührt die Masse, bis sie ganz schaumig ist und streicht dann den Guß über die Kuchen.

Gewürzplätzchen. Hierzu sind erforderlich: 500 g Honig, 500 g Zucker, 350 g süße, 50 g bittere, abgezogene und fein gewiegte Mandeln, 600 g Weizenmehl, 100 g geschnittenes Zitronat, 3 g Nelken, 4 g Zimt, 3 g Kardamom, alles fein gestoßen, und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Zucker und Honig werden aufgekocht und über die Zutaten gegossen. Man arbeitet alles gut miteinander durch, gibt zuletzt 15 g in wenig Wasser aufgelöste Pottasche hinzu, durchknetet nochmals tüchtig und rollt dann den Teig einen halben Zentimeter dick aus. Nun sticht man Plätzchen oder Figuren aus, die man bei Mittelhitze bäckt. Nach Belieben kann man sie nachher mit einem Zuckerguß versehen.

Pfefferkuchen. Man kocht 1 kg Honig und gießt ihn über 1 kg Zucker. In diese Masse gibt man: 2,25 kg Weizenmehl, 16 g Zimt, 8 g Nelken, 8 g Kardamom, alles fein gestoßen, 250 g fein geschnittenes Zitronat, 500 g süße Mandeln, die man nur abwischt und dann gründlich hackt sowie 30 g in wenig Wasser aufgelöste Pottasche. Der Teig wird tüchtig geknetet, so daß er eine glatte, feste Masse

bildet. Dann wird er einen halben Zentimeter dick ausgemangelt und mit verschiedenen Formen ausgestochen. Man legt die Kuchen auf gefettete, mit Mehl bestäubte Bleche und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Feiner Pfefferkuchen. 375 g Honig wird mit der gleichen Menge Zucker aufgekocht. Dann gibt man hinzu: 200 g süße und 50 g bittere, abgezogene, feingehackte Mandeln, 100 g fein geschnittenes Zitronat, 5 g feinen Zimt, 5 g gestoßene Nelken, Saft und Schale einer Zitrone, eine halbe Tasse Rosenwasser, 10 g in wenig Wasser aufgelöste Pottasche und 750 g Weizenmehl. Der Teig wird schnell gut durchknetet, dann ausgemangelt und mit Formen ausgestochen. Man bäckt bei mäßiger Hitze und glasiert dann die Kuchen.

Korinthenpudding. Ein viertel Liter Milch, 75 g Butter und 150 g Weizenmehl rührt man über dem Feuer ab. Dann kommen vier Eigelb, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, eine Prise Salz, Zucker nach Geschmack, 125 g Korinthen, ebensoviel geriebene Semmel und zuletzt der Eierschnee hinzu. In einer gebutterten Form läßt man den Pudding ein und eine halbe Stunde kochen und gibt ihm mit einer Fruchtsoße zu Tisch.

Kleine Apfelfröhenkuchen. 250 g Zucker rührt man mit drei ganzen Eiern schaumig, gibt 125 g fein gehackte süße Mandeln, die ganz fein abgeriebene Schale von zwei Apfelsinen, einen Teelöffel Zimt, 100 g Weizenmehl, sowie ein halbes Backpulver hinzu und verrührt alles gut. Von dem Teig fest man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Mandelnüsse. 175 g Butter rührt man zu Sahne und gibt dann 500 g Zucker, 500 g Weizenmehl, 250 g geriebene süße Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone und einen Teelöffel Natron hinzu. Ist alles gut verrührt, so fest man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech. In die Mitte drückt man eine Sultanine. Bei gelinder Hitze werden die Plätzchen gebacken.

Braunschweiger Honigkuchen. 500 g Honig, man kann auch Sirup nehmen, kocht man auf und gibt 500 g in einem viertel Liter Wasser aufgelöstes, doch nicht gekochtes, Zucker und 1 kg Weizenmehl hinzu, verknetet alles gut und läßt es zugebedekt im verschlagenen Raume zwei Wochen stehen. Dann gibt man zu der Masse zwei Eier, 200 g grob gehackte, abgezogene süße Mandeln, 150 bis 200 g Korinthen, 10 g Zimt, 5 g Nelken, 5 g Ingwer, alles gestoßen, und 20 g Hirschhornsalz. Der Teig wird nun tüchtig durchgeknetet, bis er geschmeidig ist. Dann gibt man ihn auf gefettete, mit Mehl bestäubte Bleche und verteilt ihn möglichst gleichmäßig, belegt ihn dann mit halben Mandeln und Zitronatstücken und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. Wenn man ihn, solange er noch warm ist, mit ganz dünn aufgelöstem Gummiarabikum bestreicht, erhält er schönen Glanz. Man kann ihn nach Belieben auch mit einem Zuckerguß versehen.

Kleine Gewürzkuchen. 500 g Zucker werden mit fünf ganzen Eiern schaumig gerührt, dann kommen hinzu: 500 g feines Weizenmehl, 200 g zerlassene Butter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, eine halbe Stange Vanille, ein Teelöffel feiner Zimt, eine Messerspitze gestoßene Nelken und ein halbes Backpulver. Alles wird zu einem nicht zu festen Teig verknetet, der sich ausrollen läßt. Man sticht Plätzchen davon aus, legt sie auf ein gefettetes Blech und bäckt sie erst am nächsten Tage bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe.

Sahnebonbons. Zu einem halben Liter süßer Sahne gibt man 500 g feinen Zucker, eine Stange ganz fein gehackte Vanille, sowie 125 g grüßlich gehackte, abgezogene süße Mandeln. Statt der Sahne kann man auch Vollmilch verwenden, muß dann aber etwas Butter hinzugeben. Man verrührt alles gut und kocht bei schwachem Feuer unter beständigem Rühren, bis die Masse breiartig geworden ist. Dann gießt man sie auf mit feinem Del beschriebene Porzellanplatten oder flache Schüsseln und verteilt sie gleichmäßig. Bevor die Masse erkalte, schneidet man sie in Vierecke und wickelt diese in feines Pergamentpapier.

Neues aus Stall und Hof.

An Pferde zu verfallende Rügen müssen gemacht werden, weil sonst der anhaftende Sand, Schmutz und erdigen Teile zu schweren Koliken, den gefährlichsten Sandkoliken, führen können, die oft genug sogar mit dem Tode endigen.

Bei schwer melkenden Kühen sind die Striche häufig mit einer derben Haut überzogen. Mit Erfolg hat man bei solchen Tieren die Haut dadurch weicher und geschmeidiger gemacht und sich selbst das Melkgeschäft erleichtert, daß eine gefochte Kartoffel vor dem Melken zwischen den Fingern weich gerieben wird. Das Einsetzen der Hände und Striche ist aber nicht zu empfehlen, da das verwandte Fett häufig ranzig ist und der Milch einen üblen Nachgeschmack verleiht. Stets aber soll rein ausgemolten werden. Dr. Ws.

Jodkali beschleunigt und verkürzt das Raufhen von Jungläuten. Säuen, insbesondere Jungläuten, die schwer bzw. sehr still raufhen, verabreicht man Jodkali. Ich konnte des öfteren die Beobachtung machen, daß Jod das Raufhen bei Jungläuten sehr verkürzt bzw. beschleunigt. Von einer Gruppe von zehn Säuen zum Beispiel, geboren im Januar 1926, wurden fünf Säuen mit Jodkali gefüttert, fünf ohne. Die Säuen wurden verhältnismäßig sehr früh mit einem Eber zusammengebracht.

Bei jeder Gruppe von fünf Säuen war ständig ein Eber. Bei der Jodgruppe erhielt auch der Eber Jod, bei der anderen Gruppe nicht. Die beiden Eber waren übrigens Würfigeschwitzer. Es ergab sich, daß die Säuen der Jodgruppe in der Zeit vom 16. Dezember 1926 bis 3. Januar 1927 ferleten, und zwar am 16. Dezember, 18. Dezember, 20. Dezember, 3. Januar, 3. Januar. Von den ohne Jod gefütterten Säuen ferleten eine am 15. Dezember, also ebenbürtig, bzw. einen Tag eher als die erste Jodsau. Die anderen kommen aber erst später, am 7. Januar, 8. Januar, 14. Januar und 19. Januar. Durchweg ferleten also die mit Jod gefütterten Jungläuten einige Wochen früher als die Säuen ohne Jod. Besonders interessant ist folgender Fall: Ich hatte zwei Säuen als Juchtläufer gekauft. Beide Tiere kamen in ein und dieselbe Herde und auf Weide. Die Tiere blieben Tag und Nacht draußen. Als die Säuen alt genug waren, erhielt der Schweinemeister Auftrag, die Säuen zu beobachten und zum Eber zu lassen. Die eine Sau wurde nach kurzer Zeit belegt, bei der anderen wurde kein Raufhen bemerkt. Die eine Sau war bereits hochtragend, da ließ der Schweinemeister jagen, ich hätte als zweites wohl nicht einen Juchtläufer, sondern einen geschnittenen Mastläufer gekauft. Na, annehmen konnte man es bald. Ich ließ die Sau von der Weide fortnehmen. Sie kam in eine andere Herde, die Futter im Stall erhielt. In das Futter erhielt sie Jodkali. Nach ganz kurzer Zeit raufte die Sau und wurde belegt. Nach drei Wochen raufte sie um und nahm aber von der neuen Bedeckung auf. Sie ferleten zum erstenmal im Alter von einem Jahr vier Monaten. Die Jodgabe wird am besten folgendermaßen verabreicht: Man löst festes Jodkali in Wasser auf, und zwar 10 g in 1 Liter Wasser. Von dieser Lösung verabreicht man der Sau täglich 10 ccm. Dadurch führt man der Sau 200 mg Jodkali zu. Die Flüssigkeit mengt man einfach zwischen das Futter, so daß kein lästiges Eingeben nötig ist. Dasselbe wie für Jungläuten wird auch für ältere Säuen gelten, die nur noch schwer aufnehmen. Dr. L.

Am im Winter den Hühnern das erforderliche Grünzeug und die notwendige Bewegung zu verschaffen, hängt man ihnen inmitten des Scharaumes von der Decke herab mittels eines Bindfadens einen Koblkopf am Strunk derartig auf, daß die Hühner zum Bicken danach springen müssen. Dann sind Gemüß und körperliche Bewegung miteinander vereint, und die Körperwärme wird gesteigert. In Ermangelung eines Koblkopfes tut eine Kunkelrube annähernd die gleichen Dienste. Es taugt für die Hühner nicht, wenn sie im Winter andauernd frierend und bewegungslos in einer Stallecke hocken. Sj.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Felder und Gärten, die in der Nähe größerer Städte oder im Industriegelände liegen, bedürfen in erster Linie einer öfter zu wiederholenden Kalkung. Der Rauchschaden ist oft ganz erheblich. Es enthält nämlich der Rauch infolge der schwefelhaltigen Steinkohlen wechselnde Mengen von Schwefelsäure. So fielen im Umkreis einer größeren Stadt mit dem Rauch jährlich 35 g schwefelige Säure auf ein Quadratmeter nieder, die, auf das Viertelhektar berechnet, diesem jährlich 62 kg Kalziumoxyd (Kalk) entzogen. Und wenn sich das verschiedene Jahre wiederholt, dürfte nicht viel Kalk im Boden übrig geblieben sein. Deshalb unterlasse man nicht, während der Winterzeit seinem Feld oder Garten Kalk zuzuführen. Meistens wird diese Kalkung sehr angebracht sein, besonders aber in der Nähe von Städten.

Grünland zu Winterbeginn düngen! Auf Wiesen und Weiden kommt Kunstdünger nur dann zur vollen Wirkung, wenn der Boden gar ist. Um Bodengare zu schaffen, müssen diese Flächen mindestens alle vier Jahre mit Kompost und, wenn er nicht genug vorhanden, mit Kartoffelkraut, Spreu, Torfmoß, Stallmist überdeckt werden. Unter dieser Decke wird dann der Boden gar. Besonders notwendig und erfolgversprechend ist solche Abdeckung in trockenen Lagen. Aber auch hier darf sie nicht so stark sein, daß die Pflanzen darunter ersticken. Dann wird zu Winteranfang die Wiese gekalkt und auch mit einer ausreichenden Kali- und Phosphorsäure-Gabe und schließlich auch mit Stickstoff versorgt. Ja, mit Stickstoff, denn dieser ist auf Grünland besonders vorteilhaft angebracht. Mit ihm sollten sich die Pflanzen noch vor Winteranfang ordentlich vollsaugen, Reservestoffe einlagern. Sie überstehen dann leichter den rauhen Winter. Nur auf solchen Flächen, die infolge scharfer Ostwinde leicht auswintern, ist die Stickstoffdüngung weniger angebracht, denn sie beschleunigt im Frühjahr das Ausschlagen der jungen Triebe. Und dann frieren diese auf solchen exponierten Lagen plötzlich ab, und die Weiterentwicklung hat eine empfindliche Unterbrechung erlitten.

Die Affeln können sowohl im Garten durch Annagen der auf dem Boden liegenden Früchte und der Keimpflanzen, wie auch im Keller und in Vorratsräumen schädlich werden. Als Vorbeugungsmittel hilft nur ein pünktliches Zudecken der in Töpfen keimenden Pflanzen mit Glasplatten. Und in den Keller kann man faulendes Obst als Fangmittel legen oder Moos, auch ausgehöhlte Rüben oder auch Hufe von geschlachteten Tieren. In wenigen Tagen sind diese Gegenstände dicht mit Affeln durchsetzt. Man wirft sie in kochendes Wasser und legt sie dann von neuem aus. Wichtig ist es, zu wissen, daß die Affeln eine Lieblingsnahrung der Spitzmäuse sind. Diese sind deshalb nach Kräften zu schonen, denn sie gehören zu den allernützlichsten Tieren, die wir in der Kleintierwelt haben. Ihr Gebiß weist sie in erster Linie auf Insektennahrung hin. Im Winter kommen die nützlichen Spitzmäuse häufig in die Stallungen und Scheunen und liegen hier sehr eifrig der Affelnjagd ob. Daher schonen man die Spitzmäuse in jeder Weise. Ws.

Seviottenknödel. Zwei alte Semmeln werden halbiert, dünn geschnitten und in eine Schüssel getan. Man kocht ein Glas Milch mit einem eisgroßen Stück Butter und gießt sie über die Semmel, die man zudeckt, bis sie erkaltet ist. Man verrührt sie alsdann zu Brei, gibt etwas

gewiegte Peterille, Salz und zwei Eidotter dazu und zuletzt den Schnee der zwei Eier. Eine saubere Seviotte wird gebrüht, etwas mit Mehl bestreut und darauf die Semmelmasse getan, über der man die Seviotte zusammenknötet, aber so, daß Raum bleibt zum Aufgehen des Klofes. Ueber einen Topf mit kochendem Wasser legt man einen Holzlöffel und hängt daran die Seviotte mit dem Klofsteig, der ganz mit Wasser bedeckt sein muß, und kocht ihn eine halbe Stunde. Frau U. in L.

Gebratene Ente. Die Ente wird sauber zurechtgemacht, gewaschen und abgetrocknet. Die Leber und den Magen hackt man nebst 2 Schalotten und einem Sträußchen grüner Peterille recht fein, mischt dies mit 5-6 gekochten, sehr zerdrückten Kartoffeln, 125 g würfelig geschnittenem rohen Schinken und ebenjoviel geschabtem Speck, dünstet diese Masse 5 Minuten mit etwas Butter durch und gibt zuletzt Salz, eine Prise Pfeffer, ein wenig Muskatnuss und 1-2 Eier dazu. Mit dieser Farce wird die Ente gefüllt, zugenäht und in Butter bei fleißigem Begießen gebraten. Die Soße wird entfettet, abgeseiht, wenn nötig mit etwas Fleischbrühe verlängert, mit ein wenig Weizenmehl gebunden und mit 10 Tropfen Maggi's Würze fertig gemacht. M. A.

Walnußplätzchen. 125 g Walnüsse und ebenjoviel abgezogene süße Mandeln werden fein gerieben, 375 g Zucker und fünf Eiern hinzugegeben und über geänderten Feuer gedünstet, indem man tüchtig darin rührt. Nach dem Erkalten gibt man 200 g feines Weizenmehl, sowie etwas Vanille und abgeriebene Zitrone zur Masse und durchsiebt alles gut. Auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech legt man kleine Häufchen und bäckt die Plätzchen bei gelinder Hitze goldgelb. J. Ba.

Bienenzucht.

Die leeren Reservewaben bilden ein kostbares Betriebskapital für jeden fortschrittlich geminten Imker und sind deshalb sorgfältig in der Zeit ihrer Nichtverwendung vor den gefährlichen Wachsmotten zu schützen. Entweder hängt man diese auf dem zugigen Dachboden an Lattengerüsten auf oder man schlägt jede einzeln in Zeitungspapier und verpackt sie zwischen Steinkle in eine gutschließende Kiste. Bedrucktes Papier (Druckerschwärze) und Steinkle sollen einen Schutz gegen die Motten bilden, jedoch möchten wir nicht gar zu sicher darauf bauen und diese Waben dem zeitweise einer Durchsicht unterziehen. Ideal ist freilich zum Aufbewahren ein Wabenschränk mit einer Schwefelvorrichtung, welchen man sich bei einigem Geschick aus einem nicht mehr benutzten Kleiderschränk leicht selbst herstellen kann und in welchem man auch zeitweise die gefüllten Honigwaben aufbewahren kann. S.

Neue Bücher.

„Naturshutz-Zeitschrift.“ Herausgegeben im Namen der Staatlichen Stelle für Naturschutzpflege in Preußen, unter Mitwirkung namhafter Autoren von Professor Dr. W. Schoenichen. Verlag von J. Neumann, Neudamm, Bez. Sfo. Preis bei monatlich einmaligem Erscheinen vierteljährlich 2,50 RM.

Vorliegende Zeitschrift widmet für den großen und durchaus berechtigten Naturschutzgedanken unseres deutschen Heimatlandes und will alle diejenigen vereinen, die sich in diesem Gedanken eins wissen. Heute gilt es nicht nur allein selten und wertvolle Schöpfungen der Natur vor sicherem Untergang zu retten und der wissenschaftlichen Forschung zu erhalten, sondern es gilt gemeinsame Arbeit und gemeinsames Ziel sowie die Publizierung einer humanen Einstellung allen Lebenswesen gegenüber. Aus diesem Grunde entfaltet die Naturshutz-Zeitschrift eine gegenbringende Tätigkeit bei allen, die ein empfängliches Herz für die Schönheit der Natur und die Eigenart Deutscher Heimatlande haben. Lehrreiche Abhandlungen und ein vorzügliches Bildwerk unterstützen diesen edlen Gedanken und lassen ihn dem Ziele der Verwirklichung näher bringen. Jedem Naturfreund kann daher nur empfohlen werden, sich die Zeitschrift zu halten. A.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Eine erprobte Konservierung von Kaninchenfleisch. Zunächst wird das Fleisch in halb Eßig, halb Wasser gekocht. Zutaten: Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblätter nach Geschmack. Dann setzt man auf 500 g Fleisch eine Tafel Gelatine hinzu. Nachdem alles garkochend ist, wird das Fleisch mit der Flüssigkeit in einen irdenen Topf getan, wobei diese das Fleisch gut bedecken muß. Nach dem Gerinnen kann man allenfalls noch etwas Fett oder Paraffin zum Luftabschluss übergießen. Der Topf wird mit Papier verschlossen und an einem kühlen Ort aufbewahrt, dann hält er sich monatelang. W.

Seviottenknödel. Zwei alte Semmeln werden halbiert, dünn geschnitten und in eine Schüssel getan. Man kocht ein Glas Milch mit einem eisgroßen Stück Butter und gießt sie über die Semmel, die man zudeckt, bis sie erkaltet ist. Man verrührt sie alsdann zu Brei, gibt etwas

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 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, das Fragesteller Bezüge anderer Blätter ist, sowie als Worterklärer der Betrag von 50 Wg. beizufügen. Für jede weitere Frage sind gleichfalls je 50 Wg. mitzuliegen. Anfragen, denen weniger Worte beigelegt wurde, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Worterklärer erhalten worden ist. Im Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt; in Rechtsfragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unserer Blätter anpassen, kann Auskunft nicht erteilt werden.

Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Eine tragende Sau ist sehr stark mit Läusen behaftet. Wie kann ich das Ungeziefer vertreiben, ohne dem Tier zu schaden?
Fr. W. in H.

Antwort: Schmirren Sie die verlausten Stellen tüchtig mit Fischtran ein und wiederholen Sie dies nach etwa vier bis fünf Tagen. Hilft dieses Mittel nicht, dann können Sie Petroleum und Küßöl zu gleichen Teilen versuchen. Manche Tiere sind aber gegen Petroleum besonders empfindlich. Sorgen Sie ferner für Reinlichkeit im Stall. Desinfizieren Sie die Stallwände, Fußböden usw. mit einer zweiprozentigen Celluloselösung. Nach 15 bis 30 Minuten dauernder Einwirkung und gründlichster Reinigung kann völlige Keimfreiheit im Stall erzielt werden. Selbstverständlich können auch Tröge und sonstige Stallutensilien mit der gleichen Lösung gereinigt werden. Kalten Sie ferner danach den Stall und setzen Sie dem Eimer Ralkmilch 200 g Cellulosepulver hinzu. Im übrigen sorgen Sie auch für möglichst viel Bewegung, denn naturgemäße Haltung und viel Bewegung im Freien schützt die Tiere vor Krankheit und Ungezieferbefall. Lassen Sie sich von Verlage von J. Neumann, Neudamm, Bezirk Frankfurt (Oder), das Buch „Schweinezucht in mittleren und kleinen Betrieben“, Preis 1 RM, kommen und halten Sie nach den Lehren dieses praktischen Buches Ihre Tiere.

Frage Nr. 2. Kann man Erdnußkuchenmehl vorteilhaft bei der Aufzucht von Kälbern, Ferkeln und auch bei Mastfischweinen verwenden? Wieviel kann je Tier gegeben werden?
L. R. in P.

Antwort: Erdnußkuchenmehl enthält, wenn es von guter und einwandfreier Qualität ist, 39 Prozent verdauliches Eiweiß und 76 Prozent Stärkewerte. Erdnußkuchenmehl ist also ein sehr gutes und hochwertiges Futter. Man verfüttert es insbesondere an Milchkühe. Dort wirkt Erdnußkuchenmehl sehr günstig auf den Milchvertrag. Für die Aufzucht der Kälber kann man es ebenfalls mit Erfolg gebrauchen, allerdings ist es besser, wenn man den kleinen Kälbern, sobald sie fressen, zunächst Hafer verabreicht. Dann erhalten sie Lein- kuchenmehl dazu, wenn sie noch etwas älter sind, Erdnußkuchenmehl. Am besten ist es, man gibt den Kälbern und jungen Rindern im Alter von vier bis fünf Monaten Erdnußkuchenmehl, und zwar bis zu 1 kg täglich. So gut Erdnußkuchenmehl bei der Fütterung des Rindviehs wirkt, so ist es bei Schweinen nicht so beliebt. Ferkel füttert man am besten mit Gerste, Fischmehl, Fleischmehl und Magermilch. Mastfischweine gedeihen am besten bei der Verfütterung von Mais, Gerste, Fischmehl, Fleischmehl, eventuell Magermilch. Will man Erdnußkuchenmehl verabreichen, so gibt man es am besten an säugende Sauen. Füttert man Erdnußmehl, so erhalten die Ferkel je Stück und Tag 50 g, Mastfischweine 100 bis 200 g, säugende Sauen 250 bis 300 g.
Dr. L.

Frage Nr. 3. Eine Ziege hat eine Flechte auf dem Rücken, die Haare gehen aus, die Haut ist mit Schuppen bedeckt. Was ist zu tun?
S. B. in P.

Antwort: Waschen Sie die erkrankten Hautstellen sorgfältig mit Schmierseife ab, lassen Sie die Stellen trocknen und tragen eine Salbe auf, bestehend aus einem Teil Kreolin und zehn Teilen Fett. Diese Behandlung ist nach acht Tagen zu wiederholen. Nach einigen Tagen pinseln Sie die kahlen Stellen mit verdünntem Holzeisig.

Frage Nr. 4. Wie soll ich meinen zwölf Wochen alten Finscher füttern? Kann er schon gebadet werden?
H. J. in F.

Antwort: Füttern Sie Ihren kleinen Finscher vorläufig viermal täglich. Wenn er ein halbes Jahr alt ist, kann er mit drei Mahlzeiten auskommen, mit neun Monaten mit zwei. Geben Sie morgens Milch, am besten Ziegenmilch, mit alten Semmeln oder Hundekuchen, mittags Fleisch, Gemüse, wenig Kartoffeln, nachmittags wieder Milch mit Lebertrankeuchen, abends Fleisch und weiche Kalbsknochen. Wenn er nach dem warmen Bade gut abgetrocknet und an einem warmen Ort gut zugedeckt wird, schadet ihm das Bad durchaus nicht.

Frage Nr. 5. Meine amerikanischen Leghorn-Hühner kränkeln schon einige Wochen, ein Tier ist auch schon eingegangen. Alle Tiere trinken viel Wasser und fressen sehr wenig. Fütterung ist folgende: Morgens Maismehl angebrüht mit Fischmehlzusatz, mittags Körner (Weizen), abends wieder Küchenabfälle und Körner. Wasser morgens überschlagen. Wie kann ich einschreiten, um die Tiere von ihrem Leiden zu befreien? Welche Krankheit herrscht hier?
A. E. in M.

Antwort: Wir sind der Meinung, daß das gereichte Fischmehl zu viel Salz enthält. Es können ja auch andere Ursachen vorliegen. Doch bitten wir Sie, das Fischmehl auf seinen Salzgehalt untersuchen zu lassen. Senden Sie zur Untersuchung eine Probe an die Futtermitteluntersuchungsstelle Ihrer zuständigen Landwirtschaftskammer. Geben Sie viel Grünfutter. Was Sie an Küchenabfällen reichen, können wir ja nicht wissen. Untersuchen Sie die eingegangenen Tiere auf Lebertuberkulose.

Frage Nr. 6. Meine jungen Kaninchen haben fast jeden Morgen geschlossene Augen; am Tage verschwindet dieser Zustand wieder. Bei einem Tiere ist es besonders schlimm; die Augenlider sind rot und geschwollen, jetzt ist auch der Augapfel angegriffen. Die Kaninchen sind in einem geräumigen, zugfreien und reinlichen Stalle. Was ist dagegen zu tun?
G. in D.

Antwort: Solange die Augen nicht entzündet sind, waschen Sie dieselben täglich ein- bis zweimal mit lauwarmem Kamilleentee aus. Eitern aber die Augen, so ist die Behandlung schon schwieriger. Pinseln Sie dann dreimal täglich mit folgendem Augenwasser: Zinkum sulfuratum 2,0, solve in aqua destillata, 500 g. Der Stall muß aber durchaus zugfrei und warm sein, auch darf er keine stechenden Dünfte (Pferdedünger) enthalten.

Frage Nr. 7. Ich möchte zwanzigprozentiges Kali auf Wiesen austreuen. Wieviel kommt auf ein Viertel Hektar in Frage und zu welcher Zeit muß gestreut werden? Ich habe genügend Stallung, um außerdem auch hiermit den Acker zu düngen.
W. E.

Antwort: Streuen Sie von November bis Februar auf offenen Boden (nicht auf Schneelage) je ein Viertel Hektar 100 kg Kali und 75 kg Thomasmehl. Beides wird auf der Dreschtemme gemischt und dann gleich ausgestreut. Wenn irgend möglich, wird die abgedüngte Wiese scharf gegät. Düngung und darauf folgendes Eggen sollte alljährlich wiederholt werden! Ein Ueberjuchen der Fläche im Januar oder Februar, auch bei Schneelage, ist zu empfehlen.
Dr. E.

Frage Nr. 8. Die Blätter eines Birnbauens sind über und über mit roten Flecken und auf der Rückseite mit einem Auswuchs behaftet. Aller Wahrscheinlichkeit nach handelt es sich hier um eine Krankheit, zumal der Baum so gut wie gar keinen Ertrag gebracht hat. Einige Blätter schicke ich zur Untersuchung ein und bitte um Angabe, ob der Birnbaum mit irgendeinem gemischten Mittel behandelt werden kann.
E. G. in N.

Antwort: Das eingesandte Blatt war von Birnengitterrost befallen. Dieser Pilz kann sich nur dann entwickeln, wenn er als Zwischenwirt den Sadebaum, eine Wacholderart, in der Nähe zu stehen hat. Die Be-

kämpfung des Pilzes besteht nur in dem Entfernen des genannten Strauches. Da dieser sehr oft beim Nachbar steht, so muß auch er darauf aufmerksam gemacht werden, um so gemeinsam das Uebel zu beseitigen.
Rz.

Frage Nr. 9. Mein Oleanderbaum bekommt jedes Jahr sehr viele Knospen, die aber nicht aufblühen und im Herbst wieder abgeschnitten werden müssen. Habe nun im Frühjahr den Oleander umgepflanzt und ihm frischen Frühbeetboden gegeben, auch mit Blumendünger hin und wieder gegossen, leider ohne jeglichen Erfolg. Was mag hier die Ursache sein?
H. D. in L.

Antwort: Der Oleander gebraucht zum guten Gedeihen und Blühen ein großes Topfgefäß. Etwa alle zwei Jahre ist derselbe im Frühjahr in guter, kräftiger Mistbeeterde mit etwas Sand umzupflanzen. Der Standort im Sommer muß möglichst ganz sonnig sein. Bei trockenem Wetter ist sehr reichlich zu gießen und wöchentlich ein- bis zweimal mit aufgelöstem Kuhdünger oder einer der käuflichen Kunstwöldünger in der Lösung 1:1000 zu gießen. Die Ueberwinterung hat so kühl wie möglich zu geschehen und möglichst hell. Im Sommer nicht aufgebühte Knospen brechen sehr oft bei hellem Ueberwinterungsraum im nächsten Frühjahr auf, sie dürfen also im Herbst nicht abgeschnitten werden.
Rz.

Frage Nr. 10. Meine schwarzen Johannisbeeren hatten Ende August dieses Jahres noch sämtliche Blätter und der obere Teil des Busches hatte ein recht gefundes, frisches Aussehen. Auf demselben Land stehen fortlaufend anschließend rote Johannisbeersträucher, wo zur selben Zeit der Strauch entlaubt und kein so gefundes Aussehen wie bei den anderen Sträuchern zu bemerken war. Auch haben die roten Johannisbeersträucher in diesem Jahr nicht genug junges Holz geschoben. Der Boden ist vor fünf Jahren mit Kies und Lehm frisch aufgeschüttet worden. Sonne scheint den ganzen Tag.
P. A. in P.

Antwort: Das frühe Abfallen der Blätter vom Beerenobst liegt in diesem Jahre größtenteils am zu nassen Sommer. Die kurzen Jahrestriebe sind ebenfalls eine Folgeerscheinung hier von, der fortwährende Regen hat die Nährstoffe in solche Tiefen gebracht, daß sie von den Wurzeln nicht mehr aufgenommen werden können. Es ist daher sehr angebracht, im Laufe des Winters für eine ausreichende Düngung zu sorgen.
Rz.

Frage Nr. 11. Ich habe eine wunderschöne Blume (Glivia) im Topf, an deren langen, breiten Blättern befinden sich Rostflecken. Diese fressen sich immer weiter ein, als ob es sich um eine ansteckende Krankheit handelt. Was ist das? Was ist dagegen zu tun?
M. B.

Antwort: Wahrscheinlich handelt es sich bei der Pflanze um eine pilzliche Erkrankung. Zweckes Bekämpfung schneiden Sie die am stärksten befallenen Blätter ganz ab, bei nur wenig befallenen Blättern können die Flecke ausgeschnitten werden. Hierauf sind die gesamten Blätter, und zwar von den jüngsten angefangen, mit einhalbprozentiger Uspulunlösung mehrere Male in Abständen von etwa einer Woche zu waschen. Uspulun ist in jeder Drogerie erhältlich.
Rz.

Frage Nr. 12. Mein Schlehwein, den ich im November 1926 angefaßt habe, gärt noch immer. Ich habe den Wein bereits viermal von der Hefe abgezogen, ohne daß eine Besserung eingetreten ist. Was soll ich tun, um den Gärprozeß abzubrechen? Eine Weinprobe zur Untersuchung habe ich eingesandt.
F. R. in L.

Antwort: Die Untersuchung des Schlehweines ergab einen Gehalt von sechs Volumprozent Alkohol, dabei war noch reichlich unvergorener Zucker vorhanden. Demnach war die Gärung bisher sehr langsam und unvollkommen. Wir raten, auf zehn Liter noch 500 g Zucker und 2 g Chlorammonium in dem Weine aufzulösen und mit einer guten, flüssigen Reifehefe (Portwein) die Gärung wieder in Gang zu bringen. Der Wein wird, wenn er zur Ruhe gekommen ist, kräftiger werden und sich auch von selbst klären.
Dr. K.

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

