

Einfache Gartenmöbel.

Von Erich Selbmann. (Mit 11 Abbildungen.)

Wer einen Garten sein eigen nennt, der hat auch das Bedürfnis, nach getaner Arbeit sich ein Stündchen in seinem Besitz auszuruhen und sich seiner Leistungen in stiller Beschaulichkeit zu erfreuen; ja eine gemütliche Kaffeestunde im Garten, im Kreise der Familie oder guter Freunde, zählt sicher zu den Annehmlichkeiten

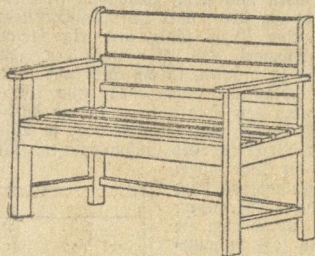


Abbildung 1. Gartenbank.

des Lebens. Um sich aber im Garten ein recht hübsches Plätzchen zum Ausruhen zu schaffen, braucht man Möbel, und man kann wohl sagen, daß es da nicht mit jedem Möbelstück getan ist, denn zwei Forderungen sind an Gartenmöbel zu stellen. Sie sollen praktisch sein, auch ruhig einen Regentag ohne Schaden überstehen können, und dann sollen sie sich vor allen Dingen der Umgebung gut anpassen, ja, wenn möglich, ihr ein besonderes Gepräge verleihen. Geschmackvoll ausgewählte Möbel wirken nicht nur in der Wohnung, sondern auch

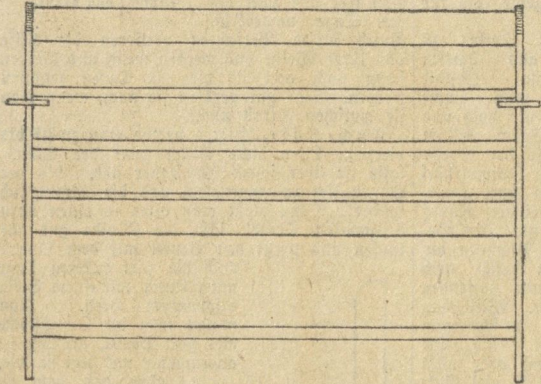


Abbildung 2. Gartenbank (Ansicht von vorn).

im Garten schön, und sie verraten zugleich, welche persönliche Note der Besitzer seinem Besitz zu geben bemüht war. Aus diesen Gründen soll man veraltete Gartenmöbel durch neue, moderne ersetzen. Wer nur etwas Bescheid an der Hobelbank weiß, dem wird es nicht schwer fallen, sich selbst seine Gartenmöbel zu bauen.

Im nachstehenden seien zur Anregung für eigene Entwürfe, oder auch zum Nachbauen die nötigen Gartenmöbel (Bank, Tisch und Stuhl)

beschrieben, die durch ihre schlichte Linienführung und hiermit durch die Einfachheit der Nacharbeitung besonders auffallen. Der Laie will ja nicht mit schwierigen Tischlerkunststücken operieren, sondern einfach und schnell etwas praktisches und solides schaffen; daß dies bei aller Einfachheit auch schön sein kann, zeigen wohl schon die Abbildungen.

Abbildung 1 zeigt das perspektivische Bild der fertigen Bank, während die Abbildungen 2 und 3 die Konstruktionszeichnungen darstellen, und zwar Abbildung 2 die Ansicht von vorn, Abbildung 3 dieselbe von der Seite.

Aus einfachem Kiefernholz werden zuerst alle Einzelteile nach den Abbildungen 2 und 3 zurechtgeschnitten. Die Hauptverbindungsstelle, besonders die Bretter, auf welche dann die Sitzleisten geschraubt werden, wird man etwas einlassen und muß die Länge entsprechend beachten. Zum besseren Verständnis seien nachstehend die Hauptmaße genannt. Die Längsleisten messen, ohne Berücksichtigung der für das Einlassen benötigten Zapfen, die sich ja nach der Stärke des benutzten Holzes richten müssen, 117 cm. Die Leisten für die Sitzfläche werden 120 cm lang sein, da sie natürlich bis unter die Seitenlehnen reichen. Die Höhe der oberen Querleiste und der Leisten, auf denen der Sitz befestigt wird, beträgt 8 cm, während die Stärke aller Holzteile mit 1,5 cm angenommen ist. Die Sitzhöhe ist 45 cm, und die Höhe der Seitenlehne 67 cm. Die Höhe der ganzen Bank beträgt 90 cm und die Tiefe 45 cm. Die beiden hinteren Seitenleisten wird man schön ab- runden (siehe Abbildung 3), aber auch die Sitzleisten und die Armlehnen müssen mit Sandpapier abgeschliffen werden. Das Zusammensetzen be-

ginnt man am besten mit der Rückenlehne, man muß aber beachten, daß alles winkeltrecht verleimt bzw. verschraubt wird. Dann erst wird man die Seitenteile befestigen und zum Schluß die Sitzleisten anschrauben.

Der in der Abbildung 4 in der Ansicht dargestellte Tisch hat eine quadratische Platte, deren Seiten 75 cm lang sind. Unter dieser ist ein Kreuz befestigt, welches nicht nur der Platte den nötigen Halt gibt, sondern zugleich die Beine auf-

nimmt, die man natürlich in dieses Kreuz etwas einlassen wird. Kurz unter der Tischplatte werden nochmals durch ein einfaches Kreuz die vier Beine verbunden, die dadurch einen festen Halt bekommen. Während die Abbildung 5 die Ansicht von vorn darstellt, zeigt uns Abbildung 6 die Ansicht von unten und somit die Größenverhältnisse und Anordnung der zwei Kreuze. Die Höhe des Tisches beträgt 78 cm. Die Konstruktion ist so einfach, daß sie ohne weiteres aus den Abbildungen klar ersichtlich ist. Das die Beine verbindende Kreuz kann man auch ganz unten, etwa 10 cm über dem Boden, anbringen, und hat dann gleich eine Stütze für die Füße. In diesem Falle müßte man auch dem Kreuz entweder einen dunklen Anstrich geben oder noch besser

Messingschienen zum Schutze des Holzes anbringen.

Die Abbildung 7 zeigt uns den Armlehnstuhl, der in seiner Anordnung ganz der oben beschriebenen Bank entspricht, nur mit dem Unterschiede, daß die Breite bloß 80 cm beträgt. Die

Konstruktionszeichnung (Abbildung 8) zeigt uns den Stuhl von vorn. Die Seitenansicht dagegen ist gleich derjenigen für die Bank (siehe Abbildung 3). Das bei der Beschreibung der Bank Gesagte trifft also auch auf den Armlehnstuhl zu und ist bei der Nacharbeitung entsprechend zu beachten. Der einfache Stuhl (Abbildung 9) hat natürlich wieder eine Sitzhöhe von 45 cm, aber die ganze Höhe beträgt hier 80 cm. Auch die Leisten für die Seitenteile sind etwas schwächer genommen worden, wie sich auch in der Rückenlehne nicht zwei, sondern nur eine Leiste über der breiten, oberen befindet. Aus den Abbildungen 10 und 11 sind alle Einzelheiten zu ersehen.

Allen Möbeln gibt man zum Schluß einen guten, dauerhaften Anstrich. Am besten eignet sich hierzu weißer Emaillelack, welchen man streichfertig überall erhält.

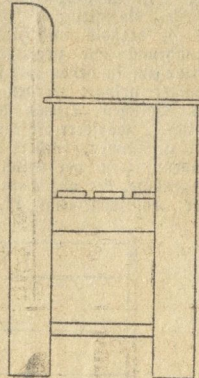


Abbildung 3. Gartenbank (Seitenansicht).

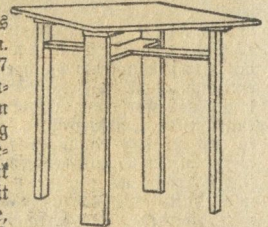


Abbildung 4. Gartentisch.

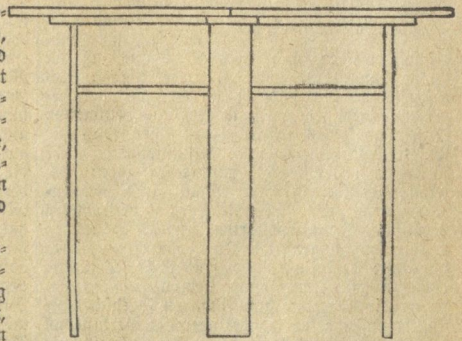


Abbildung 5. Gartentisch (Ansicht von vorn).



Ueber die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche durch Zellularthherapie und Impfung.

Von Dr. M. Weiß.

In der Behandlung der Maul- und Klauenseuche haben sich bisher zwei Systeme gegenüber gestanden, einmal das der strengsten veterinärpolizeilichen Maßnahmen, das die Tiere töten ließ, und dann das konservierende, das die erkrankten Tiere zu behandeln und die gefunden zu schützen versuchte. Das erste Verfahren ist von der Landwirtschaft als zu weitgehend und wirtschaftlich schwer schädigend stets abgelehnt worden. Das konservierende

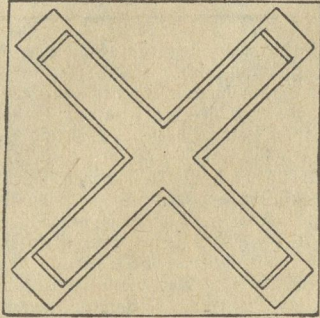


Abbildung 6.
Gartenstuhl (Ansicht von unten).

Verfahren hingegen wurde eher angenommen. Bei ihm wird eine Immunisierung und Durchseuchung gefordert, indem bei verseuchten Beständen die Notimpfung und bei gefährdeten Beständen die Schutzimpfung mit Hochimmunsorium durchgeführt wird. Jedoch entspricht auch dieses Verfahren nicht den heutigen Anforderungen, die man an ein hochentwickeltes Impfverfahren stellen muß, weil es erst in den Anfängen entwickelt ist. Die hierin bisher erzielten hoffnungsvollen Ansätze finden mangels geeigneter Forschungsstätten und Mittel nicht die gebührende Förderung, auch werden die Erfolge der bisherigen Impfungen von vielen Seiten umstritten.

Angeichts dieser Tatsache muß auf ein neues Behandlungsverfahren von Postveterinärarzt Dr. Biermann in Münster i. W. aufmerksam gemacht werden, bei dem das Impfverfahren durch die sogenannte reiztherapeutische Behandlungsmethode ergänzt wird. Diese Behandlungsmethode, auch Zellularthherapie genannt, besteht darin, die natürlichen Abwehrkräfte des Körpers mobil zu machen und auszunützen. Solche Abwehrkräfte gehen von bestimmten Zellen aus. Ein Reiz, der auf erkrankte Zellen ausgeübt wird, regt sie zu neuer Tätigkeit an, wodurch die Zellen wieder gesund gemacht werden. Hierzu bedarf es bestimmter Anregungs- und Reizmittel, die eingepflicht werden und vom Blut aus auf die Entzündungsherde wirken. Die Krankheitsprozesse werden dadurch an der Wurzel behandelt, denn jede Heilung geht von bestimmten Zellen aus. Es wäre zu wünschen, daß die Veterinärbehörden diese zellularthapeutische Methode neben der Impfung in ihren Bekämpfungsplan bei der Maul- und Klauenseuche aufnehmen. Die mit Reizt zu gefährdeten Nach- und Folgekrankheiten, wie die bösartigen Euterentzündungen würden dadurch auf das günstigste beeinflusst. Je früher die Zellularthherapie zur Anwendung kommt, um so geringer die Ausfälle an Milch, um so rascher die Futterzunahme, um so geringer die Verluste an Fleisch, Fett und um so früher können die Tiere wieder zur Arbeit herangezogen werden.

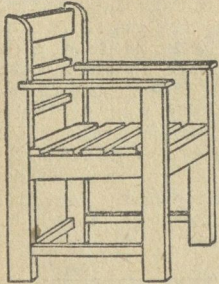


Abbildung 7. Armlehnstuhl.

Die beste und sicherste Gewähr vor Schädigung erreichen die Landwirte dadurch, daß, selbstverständlich nur von einem Sachverständigen, also von einem Tierarzt, die Zellularthherapie neben der Impfung mit Serum bei der Behandlung der Maul- und Klauenseuche angewandt wird. Die Kosten sind dabei gering, wenn als Hauptbehandlungsmethode die Zellularthherapie angewandt und gleichzeitig bei der Impfung mit Hochimmunsorium das Serum von durchseuchten Kindern benützt wird. In dieser Weise wird es ermöglicht, die Maul- und Klauenseuche erfolgreich zu bekämpfen und dadurch die deutsche Land- und Volkswirtschaft vor schweren Schäden zu bewahren.

Erprobte Käsebereitung.

Von Frau Anthes.

Unter den eiweißhaltigen Nahrungsmitteln nimmt neben dem Fleisch, der Milch und den Eiern der Käse eine bedeutende Stellung ein. Erst nach dem Käse folgen die Hülsenfrüchte, die gleichfalls reich an Eiweiß sind. Es ist deshalb im Hinblick auf die richtige Ernährung sehr zweckmäßig, wenn in Haushaltungen, in denen mit dem Fleisch mehr oder weniger gespart werden muß, bei Bestellung des täglichen Tischens der Käse nicht fehlt. Velterer, scharferer Käse am Schlusse der Mahlzeit genommen, fördert die Verdauung. Besonders leicht verdaulich ist der weiße oder Quarkkäse, der auf Brot mit ohne Butter sehr wohlschmeckend ist. Nachstehend geben

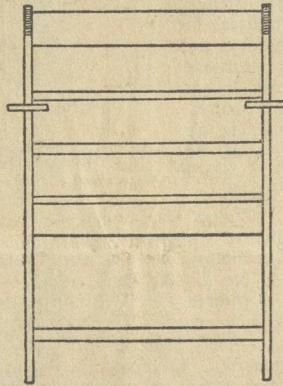


Abbildung 8.
Armlehnstuhl (Ansicht von vorn).

wir sechs der wichtigsten Käseerzette, die für jedermann leicht herzustellen sind.

Süßmilch-Käse. Die Form zu diesem Käse, am besten aus hartem Holz gemacht, muß die Gestalt eines Würfels haben und muß zwölf bis achtzehn Zentimeter lang, ebenso hoch und breit sein. Die Wände der Form müssen durchweg mit kleinen Löchern in der Größe einer Erbse versehen sein. Zu dieser Form gehört ein genau hinein passender, etwa zwei Zentimeter dicker Deckel, der mit einem Knopf darauf zum Anfassenden versehen ist. Die Bereitung des Käses ist folgende: Vierzehn bis siebzehn Liter ganz frische, am besten noch warme Milch setzt man in einem passenden Gefäß auf ganz schwaches Feuer. Will man den Käse besonders gut haben, mischt man einen Teil süße Sahne unter die Milch. Die Milch darf nur erwärmt werden, aber nicht zum Kochen kommen. Man gibt so viel Salz hinein, wie etwa zu einer Fleischbrühe und anderthalb oder zwei Eßlöffel Lab, rührt alles gut durcheinander und läßt es so lange stehen, bis die Milch geronnen ist, was in einer halben bis ganzen Stunde der Fall ist. Wenn die Milch das Aussehen wie dicke Milch erhalten hat, hebt man sie vom Feuer und rührt die Milch tüchtig klein, damit die Molke sich absondern kann. Die von der Molke gut abgedrückte Käsemasse drückt man nun in die Formen, legt den Deckel über, beschwert ihn mäßig und läßt ihn so eine Stunde stehen. Dann hebt man den Deckel ab und läßt den Käse bis zum anderen Tage so liegen. Nun

wird er aus der Form gestürzt und auf einem kleinen Brett an einem luftigen, aber nicht der Sonne und Zugluft ausgelegten Plage vier Wochen stehen gelassen. Während dieser Zeit dreht man den Käse täglich auf eine andere Seite, damit er langsam trocken kann. Nach Ablauf der vier Wochen bringt man den Käse in den Keller und reinigt ihn mittels eines Messers ab und zu von etwa sich ansetzendem Schimmel. Nach acht bis zehn Wochen kann er dann verripelt werden.

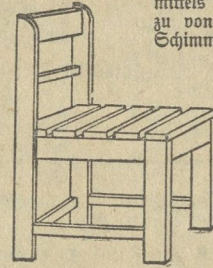


Abbildung 9.
Einfacher Gartenstuhl.

Sauer Milch-Käse. Zu diesem Käse nimmt man neun bis zehn Liter dicke, abgeseigte Milch und verteilt sie so in Schüsseln, daß diese nur halb voll sind. Man brüht sie mit kochendem Wasser ein und rührt unterdessen die Milch leise um, damit der Quark sich gleichmäßig zusammenziehen kann. Durch das heiße Wasser muß die Masse auf dreißig Grad Wärme gebracht werden. Wenn die Molke oben klar steht, gießt man sie von den Schüsseln ab, streut über den zurückgebliebenen Quark eine Prise Salz und eine reichliche Prise Kümmel und gibt nun den Quark, ohne ihn zu drücken, in ein Sieb und läßt die Molke ablaufen. Nach etwa zehn Minuten drückt man den Quark leicht in die dazu bestimmten runden Käsekörbchen oder in Würfel, wie zur Bereitung des Süßmilchkäses. Hierin

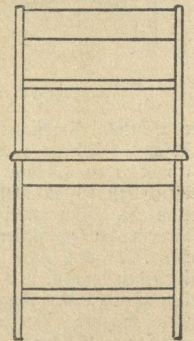


Abbildung 10.
Gartenstuhl (Ansicht von vorn).

bleiben die Käse ungepresst und unbedeckt bis zum anderen Tage stehen. Danach stürzt man sie aus und läßt sie ungefähr zwölf bis vierzehn Tage an einem luftigen, aber ebenfalls nicht der Sonne und dem Zugwind ausgelegten Plage trocknen. Man dreht sie in der Zeit öfter um und legt sie dann in dazu bestimmte Kästen nicht übereinander, sondern nebeneinander, und zwar so, daß man jeden einzelnen Käse auf die hohe Kante stellt. Die Kästen werden in den Keller gebracht, und die Käse auch hier alle zwei bis drei Tage umgedreht.

Durch dieses Verfahren verlieren die Käse von ihrer Weiße und werden weich und können schon nach acht bis vierzehn Tagen genossen werden. Sehr gut geraten sie auch, wenn man sie zwischen Stroh packt.

Roth-Käse. Hierzu nehme man zwölf bis vierzehn Liter dicke Milch samt der Sahne, lasse sie über schwachem Feuer stehen bis der Quark sich zusammenzieht und die Molke sich sondert. Dann gießt man alles in einen dazu bestimmten Beutel, läßt die Molke gut ablaufen und preßt den Beutel mit dem Quark noch bis zum anderen Tage unter einem mit einem Stein beschwerten Brett. Nun nimmt man die Quarkstücke aus dem Beutel, krümelt sie auseinander und legt sie lose, ohne daß man sie eindrückt, in einen Topf, der aber nur zur Hälfte gefüllt sein darf. Der Topf wird leicht bedeckt, so daß Luft, aber kein Staub hinein kann und muß an warmer Stelle acht bis zwölf Tage stehen. Während dieser Zeit rührt man den Quark täglich mit einer breitzinkigen Gabel durch, damit

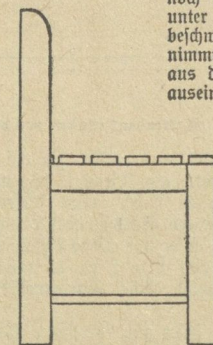


Abbildung 11.
Gartenstuhl (Seitenansicht).

er gleichmäßig barst wird. Danach kommt er in einen Kessel auf schwaches Feuer und wird so lange gekocht, unter fleißigem Rühren, bis er ganz verkocht ist, kein Krümel Quark mehr zu sehen ist und bis er dick wie Leim vom Löffel läuft. Während des Kochens tut man etwas Salz daran, und wenn er fertig ist, gibt man ein ordentliches Stück Butter daran und Rümml nach Geschmack. Ist alles gut verrührt, so gießt man die Masse in Schüsseln, die man mit kaltem Wasser ausgespült hat, aus denen man ihn nach dem Erkalten stürzt. Der Käse kann sofort verpeist werden und ist sehr schmackhaft.

Kartoffelkäse. Weiße Kartoffeln werden geschält, gekocht und zu Brei zerstampft, doch dürfen keine unzerstampften Stückchen darin bleiben. Auf 2½ kg dieser Masse wird ½ kg dicke, saure Milch gerechnet, mit der man sie durchknetet, Salz dazu gibt, und dann die Masse, mit einem Tuch gegen den Luftzug sorgsam geschützt, drei bis vier Tage stehen läßt. Dann wird sie abermals geknetet und in durchlöchernte Tonformen gebracht, damit die Flüssigkeit abläuft. Ist dieses geschehen, dann werden die Käse aus den Formen genommen, im Schatten reihenweise aufgestellt und zuweilen umgekehrt, bis sie von allen Seiten trocken sind. In einem trockenen Orte aufbewahrt, werden die Käse je länger je besser.

Pikante Kuhkäse. Die Bereitung der sogenannten „Pikanten“, wie sie von Herren mit besonderer Vorliebe gegessen werden, kommt der Herstellung des „gewöhnlichen Kuhkäses“ gleich, jedoch darf man die ersten nicht der Wärme aussetzen. Nachdem die Käse ausgeknetet und geformt sind, legt man sie in einen Steintopf, den man mit einem Deckel schließt. Wöchentlich einmal nimmt man die Käse heraus und wäscht sie mit Salzwasser ab. Will man einen besonders feinen Geschmack erzielen, so tut man gut daran, statt des Salzwassers Bier oder gar Angarweinreste zu verwenden. Man läßt den Käse in dem Topfe liegen, bis er glasig wird, dann ist er zum Essen bereit.

Liptauer Käse. Zu diesem, besonders von Herren sehr geschätzten Käse benötigt man ein Pfund Quark, 125 Gramm Butter, je ein Eßlöffel Kapern, Mostich und Rümml, einige feingehackte Sardellen, eine mittelgroße, in Würfel geschnittene Zwiebel, ferner Salz und Paprika nach Geschmack. Man rührt alles längere Zeit, damit der Käse recht schaumig wird, und reicht ihn zu Schwarz- oder Weißbrotstücken, die man mit Butter getrichen hat.

Neues aus Stall und Hof.

Comfrey-Schweine sind Schweine, die in ihrer Jugend vorwiegend von Comfrey unter Zusatz eines eiweißreicheren Futters ernährt werden. Durch solch umfangreiches, voluminöses Futter haben sich dann beizeiten die Eingeweide geweitet, und der ganze Verdauungskanal vom Maule bis zum After ist nunmehr befähigt, auch ein voluminöseres Futter nicht nur aufzunehmen, sondern auch gut zu verdauen und auszunützen. Solche Schweine können dann wirtschaftsreife, selbsterzeugte, voluminöse Futtermittel, wie Runkeln, Gras, Grünfütter, in Massen aufnehmen und gut verwerten. Die selbsterzeugten Futtermittel müssen aber heute mehr denn je zuvor die Grundlage für die Fütterung unserer Vorküsten bilden. Dadurch verbilligt sich aber die Aufzucht und später auch die Mast ganz erheblich und läßt auch unter den heutigen Verhältnissen die Schweinehaltung noch einträglich erscheinen. Es kommt ja heute nicht so sehr darauf an, das größte und dickste Schwein heranzufüttern, sondern das billigste Schwein. Daraufhin muß die ganze Schweinehaltung eingestellt werden. Und dazu vermag Comfrey als Weidungsfutter für Läufer zur Vorbereitung für die Mast viel beizutragen. Dr. Ws.

Weicher Speck. Bei starker Fütterung von Maisfahrot leidet die Festigkeit des Speckes, er wird zu weich. Dem kann beizeiten dadurch vorgebeugt werden, daß mindestens sechs Wochen vor Beendigung der Mast der Mais durch Gerstenfahrot ersetzt wird. Bei reiner Getreide-

mast darf nur die Hälfte des Getreidefahrots durch Mais ersetzt werden. S-m.

Was soll mit schwächlichen Kücken geschehen? So viele Züchter wollen es noch immer nicht einsehen, daß die Aufzucht schwächlicher Kücken ganz zwecklos, ja schädigend für die Zucht ist. Freilich kann man von zurückgebliebenen Kücken nicht immer sagen, daß es Schwächlinge wären. Aber ausgemerzt sollen sie doch werden. Vielleicht verfährt man so am besten: Man sortiert die Kücken; alle zurückgebliebenen, nicht normal entwickelten Tierchen werden allein gehalten. Erholen sie sich in verhältnismäßig kurzer Zeit, dann ziehe man auf, aber man bringe sie niemals in den Zuchtstamm und verkaufe sie auch nicht als Zuchttiere! Diese Ehrlichkeit muß man vom Züchter bzw. vom Verkäufer unbedingt verlangen. Als Zuchttiere kommen nur solche in Betracht, die sich vom ersten Tage an normal entwickelt haben und nie krank waren. Die schwächlichen Kücken bzw. die oft auffallende Ungleichheit unter den Kücken überhaupt hat sehr viele Gründe. In der Regel liegt der Grund schon in den Züchtern, die Schwäche vererben, weil sie zu jung sind, selbst früher kümmerliche waren und kränkelten. Vielleicht auch wurden bei der Brut — sehr oft kommt ja die Maschinenbrut in Betracht — grobe Fehler gemacht, die die Lebenskraft ungünstig beeinflussten, vielleicht war die Aufzucht nicht so wie sie sein sollte. Wer kann das alles nachher wissen. Aber alles dieses ist ein Grund, sich für die Zukunft erst einmal mit kritischen Augen die Züchtereien und den Betrieb des Bruteiers- oder Eintagskückenlieferanten anzusehen — ehe man kauft. Kl.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Die Verberige, auch Sauerdorn genannt, gehört zu unseren beliebtesten Ziersträuchern. Jedoch in der Nähe von Getreidefeldern sollte man sie nicht dulden, denn sie trägt viel zur Verbreitung des Schwarzrostes bei. Für manche Landwirte, die die Verberige nicht kennen, mag als deren Merkmal angegeben sein, daß an den jüngeren Zweigen die scharfen Stacheln auffallen, die sich am Grunde der Blätter befinden und daß die duftenden gelb gefärbten Blüten an diesem etwa drei bis vier Meter hohem Strauche in Trauben stehen, aus denen sich zum Herbst die sauer schmeckenden rot gefärbten Beeren entwickeln. Diese Verberige bildet mit anderen Pflanzen einen Zwischenwirt für die Ausbildung des Schwarzrostes, der sich, vom Winde verweht, von dieser Pflanze aus auf die benachbarten Getreidefelder verbreitet. Es ist daher geraten, in solchem Falle diesen Strauch zu beseitigen, denn großen Nutzen genährt er nicht. Wi.

Wink für die Rhabarberkultur. Jeder Haus- und Bauerngarten sollte einige Rhabarberstöcke aufweisen. Sie liefern dann den besten Apfelertrag, wenn Ende April bis Mitte Juli die Äpfel rar sind. Dann gibt der Rhabarber an Sonn- und Festtagen das Kuchenmaterial und an den Fasttagen in der Woche die Zuspitze in Form von Mus oder Kompoti. Rhabarber stammt aus Nordamerika und kam von dort nach England. Die Engländer gaben sich große züchterische Mühe, um große, rotfärbige, feinschmeckende, blütenarme Sorten zu erzielen. Das gelang ihnen sehr gut. Denn auf gute Kompotte hält der Engländer sehr viel. Deutsche, umsichtige Gartenfachleute brachten die besten Sorten von dort zu uns. Die beste englische Sorte heißt The Sultan; sie liefert Stengel von 1 kg in wunderschöner roter Farbe; dabei hat diese Sorte die wenigsten Blüten von allen Rhabarberarten; ferner ist sehr beachtenswert Dawes Challenge. Der Rhabarber will einen feuchten, schweren, fetten Boden, also einen kräftigen Boden. Man pflanze die starken Klumpen im April oder besser noch im August bis November in Lächer von 1 m im Quadrat bei ½ m Tiefe. Diese fülle man mit bester Erde und Kompost halbvoll. Die schluppigen Sprossen müssen mit der Erde abschließen. Eine Stallmistdecke — verrottet — lohnt sich wie das starke Einschlämmen mit Wasser. Man gebe aber ja dem Stock einen Abstand von mindestens 1½ m und eine freie, sonnige Lage. Alle Blütenstengel schneide man frühzeitig am Entstehungsgrunde ab.

Blüten schwächen die Pflanze ungemein. Im ersten und zweiten Jahre ernte man keinen Stengel. Dagegen dünge man stark im Frühjahr und Herbst des zweiten Jahres mit Gülle (Dol oder Saugde) oder mit Abort nach starkem Regen. Erst im dritten Jahre setzt eine Vollernte ein. Dabei darf aber der Stock nicht auf einmal ganz ausgeplündert werden. Das wäre verfehlt. Schneide auch nie die Stengel ab! Reize rückweise die stärksten Stengel seitlich aus. So geht man schonend bei den Stöcken vor. Mit Ende Juni oder Mitte Juli muß die Ernte endigen. Hacken, Düngen, Umgraben und richtig Ernten erhält die Rhabarberstöcke lange Jahre leistungsfähig. Gro.

Das Aufstellen von Vogeltränken ist im heißen Sommer im Garten sehr zu empfehlen, damit die kleinen Vögel dort ihren Durst löschen können und nicht verleitet werden, die Früchte anzupicken. Die Tränkanlage soll aber derart gelegen sein, daß der Vogel jede ansprechende Käse rechtzeitig gewahrt wird und entfliehen kann, und dann soll der Rand des Behälters auch so beschaffen sein, daß von ihm aus der Vogel das Wasser erreichen kann. Ist das nicht möglich, dann legt man ein etwa fußlanges Brett oder zwei kreuzweise übereinander genagelte Latten auf das Wasser. Die Vögel lassen sich dann auf diesem schwimmenden Holz nieder und können so bequem trinken. Die sich umhertreibenden Käse aber sind zu vernichten. Eine verwilderte Käse, also eine solche, welche die Gewohnheit abgelegt, an ihren Ort zurückzukehren, ist als Raubtier zu betrachten und darf von jedermann beseitigt werden, besonders dann, wenn Vögelnester im Garten vorhanden sind und durch die Käse Gefahr droht. Ws.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Unschädliche Butterfarbe. Um der Butter ein besseres Aussehen zu geben, wird sie vielfach gefärbt. Ein völlig unschädliches, billiges Färbemittel ist der Saft von geriebenen rohen Mohrrüben. Man preßt ihn durch ein feines Seutelchen oder durch die Saftpresse. Beim Zußeßen des Saftes zu der frischen Butter sei man vorsichtig, ein Zuviel wirkt unnatürlich. Die Butter ist tüchtig damit und gleichmäßig zu durchkneten. v. Bü.

Grüne Bohnen sauer einzulegen. Man zieht die Fäden von den Bohnen ab, wäscht sie und läßt sie etwa fünf Minuten in Salzwasser kesse ziehen. In einen Steintopf tut man Estragon, Pfefferkraut, Dill, Pfefferkörner, in Scheiben geschnittene Merrettich, ebenfalls kleine, geschälte Zwiebeln, darauf kommen etwa drei Schichten Bohnen und dann wieder eine Gewürzschicht, bis der Topf voll ist, doch muß man den Topf so packen, daß am Rande immer Kräuter sind. Man kocht man 1 Liter Wasser mit ½ Liter Weinessig und Salz nach Geschmack auf und im selben Verhältnis so viel Flüssigkeit, daß die Bohnen gut bedeckt sind, und gießt das Essigwasser kochend über die Bohnen. Schon nach wenigen Tagen sind sie eßbar. Frau U. in L.

Tauben mit Tomaten. Zwei gut vorgerichtete Tauben läßt man in Butter von allen Seiten braun anbraten. Dann fügt man ein halbes Pfund in Viertel geschnittene Tomaten und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel hinzu. Man dampft das Gericht bei schwachem Feuer bis die Tauben weich sind. E. v. B.

Brühkäse. Man quirlt 125 g Mehl in ein viertel Liter Milch klar. In einem kleinen Topf läßt man zwei Eßlöffel Butter zergehen, gibt das Mehl mit der Milch hinein und brennt unter dauerndem Rühren einen Kloß davon ab. Dann fügt man Salz, einen Teelöffel Zucker, eine Prise Muskat und ein bis zwei Eier hinzu. Ist alles gut vermischt, sticht man mit einem Löffel Klöße ab und kocht sie ab. Man reicht sie sehr gern zu Obst und auch zu Brühsuppen. L. M.

Waldorf = Salat. Rohre Sellerieknollen werden sauber gebürstet, geschält und in seine Streifen zerhackt, desgleichen dieselbe Menge Apfel und gekochte Kartoffeln. Mehrere Walnuskkerne werden abgerührt, abgezogen und hinzugegeben. Der Salat wird nun mit Salz, Pfeffer, Essig, Del mariniert und mit einer Mayonnaiseuntunke vermischt. Tr.



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 ziemlich 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 Besitzer unseres Blattes ist, sowie als Honorarbeitrag der Betrag von 50 Wfg. beizufügen. Für jede weitere Frage sind gleichfalls je 50 Wfg. mitzubringen. Anfragen, denen weniger Honorar beigefügt wurde, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Honorarbetrag erhalten worden ist. Für Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt; in Rechtsfragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes anpassen, kann Auskunft nicht erteilt werden.

Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Mein einjähriges Fohlen geht lahm und hat angeschwollene Fesselgelenke. Morgens kann es sehr schlecht laufen, ist aber sonst ganz munter. Ist es Schale? Was ist dagegen zu tun?

R. A. in G.

Antwort: Das ist von hier aus nicht zu sagen. Es ist möglich, daß es sich um Schale handelt. In diesem Falle müßten Sie das Tier vom Tierarzt trennen lassen. Falls das Leiden auf rechtzeitiger Grundlage beruhen sollte, müßte noch eine dementsprechende Behandlung eingeleitet werden.

Vet.

Frage Nr. 2. Meine beiden Rinder im Alter von ein und eineinhalb Jahren magern in der letzten Zeit trotz guter Fütterung immer mehr ab. Ich verabreiche neben Raufutter Lein- und Hafermehl. Mir wurde gesagt, die Tiere leiden an Lecksucht. Kann dies zutreffen? Was ist dagegen zu tun? H. B. in A.

Antwort: Es ist nicht ausgeschlossen, daß Ihre Tiere an Lecksucht erkrankt sind. Hierbei treten aber ganz typische Nebenerscheinungen auf, wie Benagen von Holz, Freßen von Lumpen usw. Sollten diese Nebenerscheinungen vorhanden sein, so kann mit Sicherheit auf Lecksucht geschlossen werden. Die Erkrankung an Lecksucht beruht in einem Mangel an Mineralstoffen, namentlich Kochsalz, im Futter. Ein solcher findet sich häufig bei Heu von sauren oder trockenen humusarmen Wiesen. Es ist zunächst eine Futterumstellung notwendig, und zwar in der Weise, daß nur Grundfutter in bester Qualität verabreicht wird. Ferner muß den Tieren Kochsalz zugeführt werden, und zwar entweder im Geßiß, mit dem Kraftfutter oder in Form von Salzlecken. Auch die Verabreichung von geringen Gaben von Kalk oder Kreide hat sich bewährt.

Dr. Bn.

Frage Nr. 3. Ich beabsichtige, im Sommer eine Anzahl Schweine zu mästen. Als Futter stehen zur Verfügung: etwa 200 Liter Molke (Fett- und Magermolke) sowie 140 Liter Magermilch pro Tag. Als Trockenfutter steht afrikanisches Weizenmehl (weißes), 10 Mk. pro Zentner, zur Verfügung. Ist dieses Weizenmehl ungefähr dem Gerstenschrot ebenbürtig an Futterwert? Wieviel Schweine würde ich am besten aufstellen bei diesen 340 Liter Molkerückständen, auch wieviel Weizenmehl würde ich zu 1 Pfund Gewichtszunahme gebrauchen? Ich gedenke in der Läuferperiode noch etwas Fischmehl und einen Teil Weizenkleie mit zu verfüttern.

W. W. in St.

Antwort: Steht Magermilch zur Verfügung, ist folgende Futterart bei Schnellmaße möglich: Man verabreicht den Schweinen je Tier und Tag 2 Liter Magermilch und eine Futtermischung, die aus 90 % Schrot und 10 % Einweißfuttermittel, also Fischmehl, besteht. Diese Mischung wird verfüttert, bis die Schweine ein Gewicht von 50 kg erreicht haben. Wegen die Schweine mehr, gibt es weiterhin 2 Liter Magermilch, aber nur noch 5 % Fischmehl in der Mischung. Haben die Schweine das Gewicht von 75 kg erreicht, wird nur noch Schrot ohne Fischmehl und 1 1/2 bis 2 Liter Magermilch verfüttert. Bei Molken-Fütterung verfährt man genau so, gibt aber anstatt 2 Liter Magermilch 5 Liter Molke. Also wieder die erste Futtermischung mit 10 %, dann 5 % Fischmehl und dann Schweinen über 75 kg nur Schrot ohne Fischmehl und 5 Liter Molke. Wollen Sie diese Futterart wählen, können Sie demnach für die anfallenden 140 Liter Magermilch 70 Schweine aufstellen, für die anfallenden 200 Liter Molke 40 Tiere. Dann gibt es eine andere Futterart, wo Sie

gar kein Fischmehl brauchen, in diesem Falle füttern Sie Ihren Schweinen täglich 4 Liter Magermilch und dazu Schrot, soviel sie fressen wollen. Haben die Tiere das Gewicht von 75 kg erreicht, brauchen Sie nur noch 2 Liter Magermilch je Tag. Wenn Sie aber noch mehr Magermilch geben, wenn diese vorhanden ist, so schadet das natürlich auch nicht. Die Molken-schweine ohne Einweißfuttermittel müssen mindestens 7 bis 8 Liter Molke zunüchzt erhalten. Auch die Molkenmenge wird allmählich auf 5 Liter täglich vermindert. Bei dieser Fütterung können Sie für Magermilch 35 Schweine aufstellen, für Molke 25. Sie wollen aber auf jeden Fall beachten, daß Sie den Schweinen das Futter nicht in Suppenform verabreichen. Sie verföhren folgendermaßen: 1 kg Schrotmischung röhren Sie mit 1 1/2 Liter Magermilch oder 1 Liter Molke an. Die Magermilch bzw. die Molke, die bei dieser Fütterungsart nicht verbraucht wird, wird den Schweinen als Tränke vorgelegt. Weiter ist streng darauf zu achten, daß Molke wie Magermilch entweder ganz frisch verfüttert wird, oder daß beide Futtermittel erst richtig sauer werden. Afrikaisches Weizenkleie ist ein ganz annehmbares Futtermittel. Bei guter Qualität der Ware werden die Mast-erfolge wohl ganz gut sein, allerdings so große Zunahmen wie bei reiner Gerste- und Weizen-fütterung sind kaum zu erwarten. Der Preis ist ja auch entsprechend niedriger. Im übrigen schaffen Sie sich das im Verlage von J. Neumann, Neudamm, erschienene Buch: Lemke, „Schweinezucht in mittleren und kleineren Wirtschaften“, Preis 1 Mk., an. Das Buch gibt Ihnen gute, praktisch erprobte Winke für die Schweinehaltung.

Dr. L.

Frage Nr. 4. Mein vierjähriger Schäferhund lief vor einiger Zeit mit einem andern Hund um die Wette. Beim Wenden ver- sagte plötzlich die Hinterhand, er fing an zu schwanken und fiel um. Nach ein bis zwei Minuten stand er wieder auf und tollte wie vorher herum. In der vorigen Woche wiederholte sich der Vorfall. Um welche Krankheit kann es sich handeln?

P. K. in K.

Antwort: Bei Ihrem Hunde handelt es sich jedenfalls um eine Zerrung des Rückenmarks infolge eines zu scharfen Wendung. Massieren Sie das Nackengrät in der Lenden- gegend mit Franzbranntwein oder Kampfer- spiritus. Sollte sich der Vorfall öfter wieder- holen und die Lähmung länger andauern, möchten Sie dem Hunde von Ihrem Tierarzt erregende Einspritzungen machen lassen.

Frage Nr. 5. Zwei Morgen Land mit felsigem, feinem Boden in Höhenlage sollen mit Luzerne bestellt werden. Als Vorfrucht habe ich bereits im Herbst Winterweizen gesät. Er wurde je Morgen (2500 qm) mit 1 Zentner Kunstdünger 9 x 9 gedüngt. Der Weizen geht erst jetzt sehr pflüchlich auf. Wie und wann habe ich das Land nun weiter zu pflügen? Wann und wieviel Luzerne ist einzusäen? Welche Sorte? Ist auch noch Dünger nötig? v. K. in L.

Antwort: Die geschilderten Umstände garantieren nicht das Gelingen einer Luzerne- einfaat. Der steinigen Bodenbeschaffenheit nach würde vielleicht besser Sparsette statt Luzerne anzubauen sein. Beide Futterpflanzen setzen reichliche Kalkmengen im Boden zu ihrem Ge- deihen voraus; ist der Kalk vorhanden? Oder wächst Luzerne auf Nachbarsfeldern gut? Das ist die Vorfrage, die zuerst gelöst sein muß. Der Weizen steht kümmerlich, folglich meldet sich bald das Unkraut; Luzerne muß in einen unkrautfreien Boden kommen, sonst wird sie schon im ersten Jahre überwachsen. Wir em- pfehlen, ein Jahr mit der Luzerne-Einfaat zu warten und das Land wie folgt zu behandeln: Sofort nach der Weizenerte wird die Stoppel gesofort und abgeegelt. Dann wird abgekalkt, 5 Zentner Stückkalk oder 10 Zentner kohlen- sauren Kalk je Morgen (2500 qm). Dann folgt die Winterfurche. Im Spätherbst oder zeitigen Frühjahr werden auf die rauhe Furche gestreut je Morgen 100 kg Thomasmehl und 75 kg 40 prozentiges Kalzfalz. Ausgang März wird das Stück saftfertig gemacht und je Morgen 15 kg Hafer gebrüllt. Ist der Hafer fingerlang, wird bei Breitsaat der Boden mit leichter Saategge aufgearbeitet und etwa 8 kg Luzerne-

famen ausgefret und bei trockenem Wetter nachgeegelt und gewalzt, oder auch nur gewalzt. Ist der Hafer 20 cm hoch, wird er abgemäht und verfüttert. Die junge Luzerne wird im ersten Jahre nicht genügt, sondern abfirieren gelassen. Als beites Saatgut gilt die fränkische Luzerne. Alljährlich im Herbst wird die oben genannte Kunstdüngergabe von Thomasmehl und Kalzfalz wiederholt und im Frühjahr verregt. Dr. C.

Frage Nr. 6. Ich habe eine Wiese gekauft. An mehreren Stellen kommt ein Unkraut vor, von dem ich ein Muster einsandte. Wie wird das Unkraut vertilgt? R. Z. in T.

Antwort: Bei dem Unkraut handelt es sich um den Wiesenknöterich, der in der Regel auf sehr nassen Stellen gedeiht. Wenn möglich, müssen die Stellen trockener gelegt werden. Als direkte Behandlung sei empfohlen, die Pflanzen in den Unkrautnestern mit einer geschärften Hacke zu köpfen und auf die frischen Schnittflächen ungeölteten Kalkstickstoff oder auch Heberichkainit zu streuen. Die Behandlung ist eventuell zu wiederholen. Entstehende Kahlstellen wachsen mit Gras doppelt freudig zu, sonst kommt Kompost auf den Fleck und dann eine Nachbesserung mit guter Grasmischung für Wiese.

Dr. C.

Frage Nr. 7. In die Abortgrube bei meinem photographischen Atelier fließt das Abwasser aus der Dunkelkammer. Diese Abwässer enthalten folgende Chemikalien: Pottasche, Metol, Hydrochinon, schwefelig- und unterchlorigsaures Natron. Sind die genannten Chemikalien im ganzen oder ist das eine oder andere für die Gartenpflanzen schädlich, so daß ich den Abwässer nicht verwenden darf?

R. L. in G.

Antwort: Von den genannten Chemikalien ist die Pottasche am harmlosesten; sie kann sogar düngend wirken. Metol und Hydrochinon sind in ihrer Wirkung zweifelhaft; sie sind aber leicht zu zerstören, giftig wirken die beiden Schwefelverbindungen des Natrons. Wir würden empfehlen, die Abwässer getrennt aufzufangen und mit Stückkalk (Weizkalk) abzubinden. Der entstehende Kalkschlamm wird zur Bereitung von Kompost benutzt. Dr. E.

Frage Nr. 8. Acht junge Obstbäume, darunter zwei Pflaumenbäume, sind im März gepflanzt worden. Sämtliche Bäume wurden gut gedüngt und haben mehrere Wochen lang täglich Wasser bekommen. Die Bäume haben sich danach gut entwickelt. Nur die beiden Pflaumenbäume, die im vorigen Jahre auch gut angegangen sind, sind völlig verdorrt. Die Wurzeln der eingegangenen zwei Bäume sind unversehrt. Der Stamm hingegen ist über und über mit Wurzeln behaftet, die an den gefunden Bäumen vollständig fehlen. Der Boden ist sandig. Sämtliche Bäume sind gleichmäßig behandelt worden. Worin wird die Ursache der Verdorrung zu suchen sein?

St. in D.

Antwort: Es läßt sich von hier aus nicht feststellen, woran die Bäume eingegangen sind. Die Wurzeln an der Baumrinde können Schildläuse oder auch Pilze sein. Anzunehmen ist auch, daß die Bäume infolge der vorjährigen Nässe eingegangen sind. Es ist grundsätzlich, junge Bäume täglich zu gießen, besonders wenn das Wasser nicht abgestanden ist. Es ist hier- durch schon mancher Baum zugrunde gegangen. Wird möglicherweise bei Trockenheit ein- bis zweimal kräftig gegossen, so genügt dieses voll- kommen.

Rz.

Frage Nr. 9. Wie lange muß man einen etwa 20 Pfund schweren Schinken, welchen man nach Ihrem Rezept mit Salz eingegeben hat, mit der selbstgebluteten Lake übergießen, ohne daß er zu salzig wird. Wie lange muß man einen Schinken deselben Gewichts in der nach Ihrem Rezept gebrachten Lake liegen lassen, ohne daß er zu salzig wird? R. K. in H.

Antwort: Einen 20 Pfund schweren, in natürlicher Lake gepökelten Schinken läßt man vier Wochen im Fökel liegen. Bei einem gleich schweren, in gekochter Lake gepökelten Schinken genügen 25 Tage. Doch ist es ratsam, die Lake zu kosten; ist sie nicht sehr scharf, kann der Schinken auch 28 Tage liegen. Bevor die Schinken in den Rauch kommen, reibe man sie mit einem Tuch recht trocken. Die Knochen- stellen werden mit Pfeffer eingerieben. E. S.

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

