

Der Holunder.

Von C. Kjörböll. (Mit 3 Abbildungen.)

Der Holunder (*Sambucus nigra*), ein vielseitig verwendbarer Strauch, gehört ohne Zweifel zu unseren ältesten Kulturpflanzen. Die stark duftenden, weithin leuchtenden, weißen Doldenblüten, die reiche Anzahl von schwarzen Beeren, das leichte, lockere Mark und der im Alter hohl werdende Stamm mußten schon früh die Aufmerksamkeit des Volkes auf sich lenken. Bei den alten Germanen war er der Göttin Freya oder Holla geweiht, deren Name in dem Worte Holunder (aus Holla und tar, der „Baum“) wahrscheinlich bis heute erhalten ist. Der mißverständliche Name Hlieder, welchen der Baum in manchen Gegenden führt, ist erst zu Anfang des 17. Jahrhunderts aus dem niederdeutschen vlieder aufgenommen, die Bedeutung desselben ist dunkel. In unseren Dörfern steht der Holunder, von dem uns Abbildung 1 einen Zweig veranschaulicht, noch heute hinter jeder Scheune, schirmt er jeden Backofen, grünt er aus den entlegenen Winkeln des Nachbargehöfts herüber.



Abbildung 1. Holunderzweig mit jungen Blattknospen.

Nachbars Kinder und Nachbars Holunder Banneßt du nie auf die Dauer. Schließest du ihnen die Türe, o Wunder, Klettern sie über die Mauer.

Die weite Verbreitung des Strauches bei den Siedlungen des Menschen wäre nicht zu erklären, wenn er dem Menschen nicht so außerordentlich nützlich wäre.

Die duftenden Blüten (Abbildung 2) geben einen geschätzten Tee, dessen heilsame Kräfte dem Volke der Großstadt fast verloren gegangen sind —, auf dem Lande weiß man sie noch immer zu schätzen, denn sie sind ein

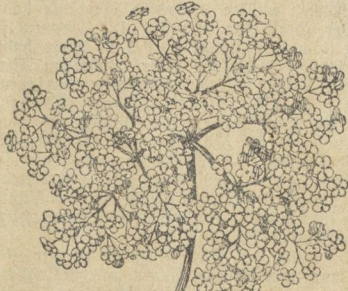


Abbildung 2. Holunderblüte.

vorzügliches schweißtreibendes Mittel, während die Dämpfe von Holundertee zur Erweichung von Halsgeschwüren und bei Ohrenleiden vortreffliche Dienste leisten. Der Erfolg des Tees beruht auf dem Reichtum an ätherischem Öl, das übrigens auch den würzigen Duft verurteilt. — Die Blüten müssen rechtzeitig gepflückt werden, d. h. kurz nach dem Aufblühen, da

sie sonst leicht abfallen. Man pflückt bei trockenem Wetter, entfernt die größeren Doldenstiele und trocknet schnell im Schatten. Braungewordene Blütenteile müssen beseitigt werden, da nur helle Ware verkäuflich und verwendbar ist. — Die sogenannten Holunderbeeren sind im

Wasserbüchsen an. Das Holundermark eignet sich wegen seiner Leichtigkeit, die auf dem Luftgehalte der dünnwandigen Zellen beruht, zu elektrischen Versuchen, und weil es außerordentlich weich und dabei frei von Staub und Fett ist, so pußt man mit ihm die Gläser der Brillen, Lupen und Mikroskope. Die zarte, bläßgelbe Haut unter der harten Borke ist ein gesuchtes Farbe- und Heilmittel, und die Samenkerne ergeben dem Apotheker das Santonin. So erweist sich der bekannte Strauch, der heute vielfach mißachtet wird, in allen seinen Teilen als brauchbar.

Der Anbau des Holunders geschieht durch Ausfaat und Verpflanzung der Sämlinge im folgenden Jahre oder durch Stecklinge, wozu kräftige Sprossen gewählt werden, die man 20 cm tief in die Erde steckt, oder durch Zerteilung alter Stöcke. Ansprüche an den Boden stellt der Strauch nicht, denn er kommt überall fort. Wenn der Holunder auch auf dem Lande in keinem Garten fehlt, so wird er im prunkvollen Stadtpark nur noch wenig gepflanzt. Der Gärtner verwendet lieber

wissenschaftlichen Sinne als Steinfrüchte zu deuten. Denn ihr Same ist von einer geschlossenen Fruchtwand umgeben, was bei den Beeren nie auftritt. Demnach ist die Holunderbeere beispielsweise nicht der Wein-, Stachel- und Heidelbeere, sondern der Pflaume, Kirche und Walnuß beizuzurechnen, nur mit dem Unterschiede, daß sie drei Fächer besitzt, deren jedes einen einsamigen Stein einschließt. Unter die gesunden, schwarzen Früchte mischen sich zuweilen unförmige, grüne. Sie sind in ihrer frühesten Jugend von einer Gallmücke (*Cecidomyia sambuci*) angebohrt worden. Die rotgelbe, fußlose Wade lebt in aufgedunsenen Blütenknospen.

Aus ausgereiften Holunderbeeren, die sich durch die Fruchtdolden (Abbildung 3) bilden, bereitet man allgemein eine wohlschmeckende Suppe, die sich selbst im Winter aus eingedicktem Saft leicht herstellen läßt. Das würzige Holundermark wird für sich allein oder mit Pflaumen und Birnen mancherorts gegen Erkältung und Rheumatismus genossen. Der Saft ist seit Jahrhunderten als Weinfärbemittel bekannt und hat schon vielen Rheuma- und Njriasranken Heilung gebracht. Die jungen Sprossen ergeben ein schmackhaftes Gemüse, die Triebherzen einen vorzüglichen Salat. Selbst die Wurzeln, als Teeauskochung, wirken wasserreibend, ebenso das Mark im Holz, das in Fleischbrühe mitgekocht wird.

Das Holz ist leicht spaltbar, dabei aber hart und fest. Es eignet sich deshalb insbesondere zu den Holzstiften, die im Schuhmachergewerbe gebraucht werden, sowie zu gewissen Erzeugnissen der Kammmacher, Drechsler und Tischler. Kinder fertigen aus ihm Knall- und

seine zahlreichen Abarten, die durch Farbe und Form der Blätter von der Hauptart abweichen, wie z. B. der Goldholunder (*Sambucus nigra foliis aureis*), der Silberholunder (*S. n. foliis argenteis*), dessen Blätter entweder weiß gerandet oder weiß gefleckt sind, und der Peterfilienholunder mit zerstückten Blättern (*S. n. laciniata*). Andere Abarten sind durch die verschiedene Farbe der Früchte gekennzeichnet. So gibt es neben der schwarzfrüchtigen Hauptform,

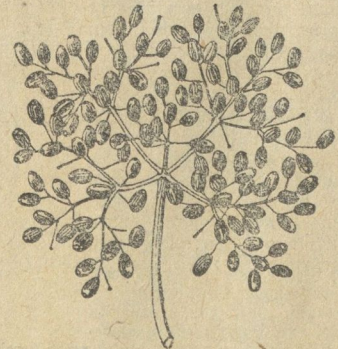


Abbildung 3. Fruchtdolde des Holunders.

die den Artnamen nigra, schwarz, veranlaßt hat, auch noch grün-, weiß- und gelbfrüchtige Abarten. Dazu kommt noch der rotfrüchtige Traubenholunder (*S. racemosa*) und der krautige Altich oder Ackerholunder (*S. Ebulus*). Insgesamt zählt die Gattung *Sambucus* zwölf Arten, die durch die gemäßigten Zonen gereizt sind.



Der billigste Fleischlieferant.

Von Gebatter Christian dem Jüngeren*).

Es ist Sonntag! Der Landarbeiter Buchholz sitzt bei dem Mittagsmahle, das aus Kartoffelbrei, Fleisch, Brühle und einem Topf dicke Milch besteht. Obgleich der Dichter von dem Sonntag jagt: „Geut sind gar so frühlich Mutter und Kind“, ist Buchholz doch keine Fröhlichkeit anzusehen. Auf der Stirn zeigen sich tiefe Falten und seine ganzen Gesichtszüge bekunden, daß er mürrisch und unzufrieden ist, trotzdem der Sonntag der einzige Tag ist, an dem Buchholz von den anstrengenden Erntearbeiten ausruhen kann. Bald erfahren wir den Grund seiner Unzufriedenheit: „Woher hast Du das Fleisch?“ fragt er seine Ehehälfte. Diese nennt den Namen eines Fleischhändlers in der benachbarten Stadt. „Da brate mir doch aber lieber einen einen Storch für solches Fleisch“, ruft Buchholz ärgerlich aus. „Ja, ja, die reichen und wohlhabenden Leute, welche die schönen Braten von 10 bis 15 Pfd. kaufen, schnappen einem das beste Fleisch weg, und wenn unsereiner einmal ein Hündchen kauft, bekommt man die Knochen und zahlt trotzdem noch Preise, so daß gleich das halbe Tagelohn flöten geht.“ So und in ähnlicher Weise wettet Buchholz weiter.

Zu derselben Lage, Gebattern, in der sich Buchholz befindet, befinden sich unzählige „kleine Leute“ auf dem Lande und in der Stadt; ja ich kann wohl sagen, sämtliche Gebattern, welche weniger als 5 ha Grund und Boden besitzen. Das bißchen Pöckelfleisch von dem zu Weihnachten geschlachteten Schwein ist schon zu Ostern angezehrt, und dann muß gekauft und das sauer verdiente Geld zum Fleischer getragen werden. Schmale Bissen sind alsdann an der Tagesordnung. Im Interesse einer guten Volksernährung ist aber ein größerer Fleischgenuß dringend zu wünschen; denn mit der Volksernährung steigt und fällt auch die Arbeitskraft. Woher aber das Geld für das teure Fleisch nehmen? Gebattern, ich will Euch heute einen ganz billigen, ja den allerbilligsten Fleischlieferanten namhaft machen, den Ihr alle zu Eurem Hoflieferanten ernennen müßt: es ist das Kaninchen! „Hurrie!“ höre ich rufen, „Gebatter Christian macht Witze!“ Nein, Gebattern, ich mache keine Witze, sondern es ist mein völliger Ernst, und die Sache liegt mir so sehr am Herzen, daß ich am liebsten das ganze Blatt in Anspruch nehmen möchte, um die volkswirtschaftliche Bedeutung der Kaninchenzucht Euch recht sehr ans Herz zu legen. Es ist ganz verkehrt, wenn wir in den Wahn verfallen, daß wir von anderen Ländern überhaupt nichts lernen können. So sind wir z. B. in der Kaninchenzucht gegen Frankreich und Belgien die reinen Stümper. Frankreich züchtet jährlich an 100 Millionen Kaninchen im Werte von 350 Millionen Franken, wovon Paris allein 3 Millionen Tiere verzehrt.

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

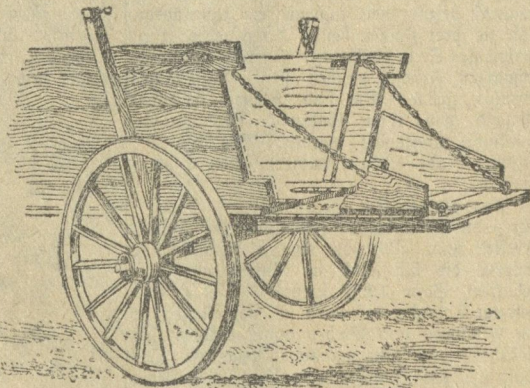
Belgien verkauft jährlich über 2 1/2 Millionen Bälge zum Preise von 1 1/2 bis 2 Franken das Stück nach England. Gebattern, ist das nicht beschämend für uns? Vielfach hört man nun sagen: „Kaninchenfleisch kann ich nicht essen.“ Dummheit das, nichts als Dummheit, Einbildung und Borntheit! Vor längeren Jahren veranstaltete der „Verein der Kaninchenzüchter“ in Berlin ein großes Abendessen und lud Bürgermeister, Stadtverordnete, Professoren und Doktoren dazu ein, und die Herren bekundeten, daß ihnen selten eine Fleischart so gut geschmeckt habe wie das Kaninchenfleisch. Nun, wenn diesen Herren das Kaninchenfleisch geschmeckt hat und die feinen Franzosen die Tiere massenhaft verschulden, dann wird es Euch wohl auch nicht im Schilde stehen bleiben!

Gebattern, ernennet darum diesen billigen Fleischlieferanten zu Eurem Hoflieferanten und züchtet Kaninchen. Wie die Zucht nun vor sich gehen muß, darüber kann ich mich augenblicklich nicht äußern; für heute will ich nur so viel bemerken, daß Ihr nicht mit den kleinen und erbärmlichen Dingen beginnen dürft, wie sie sich hin und wieder Kinder zum Vergnügen halten. Wer nicht soviel Geld zum Käufern ausgeben will, beginne doch mit einheimischen Rassen. Deren Tiere sind billig und erreichen im Alter von fünf bis sechs Monaten ein Gewicht von 5 Pfd. Wenn Ihr dann jeden Sonntag ein solches Tier in die Pfanne steckt, und in der Woche auch noch eins schlachtet und damit Gemüse kocht, so werdet Ihr alle kernig, gesund und kräftig. Die Bäuche und krummen Beine verschwinden bei den Kindern; Eure Zungen geben dem Vaterlande tüchtige Arbeiter in jedem Beruf, den sie ergreifen, und aller Ärger über die vielen Knochen hat ein Ende!

Praktischer Abladezustand.

Von Dipl.-Bw. Arnd. (Mit Abbildung.)

Ein wirklich praktisches und erprobtes Hilfsmittel beim Abladen von Kartoffeln und Rüben ist der Abladezustand, der in nachstehender Abbildung veranschaulicht wird. Leicht beweglich und handlich kann er schnell von dem einen leeren Wagen fortgenommen und an den nächsten beladenen angehängt werden. Sein Zweck ist der, dem Ablader einen bequemeren Stand zu verschaffen, auf dem es ihm ermöglicht wird,



Praktischer abnehmbarer Abladezustand.

keine Arbeitskraft voll und ganz zu entlasten, gleichzeitig aber auch an Arbeitskraft und Zeit einiges einzusparen. Weiter wird verhärtet, daß beim Herausnehmen der Schütze eine nicht unerhebliche Menge der eingeladenen Rüben oder Kartoffeln, Kohlen usw. vom Wagen zur Erde fällt und beschädigt wird. Sehr oft muß der Ablader die zur Erde gefallenen Rüben oder Kartoffeln fortträumen, um sich erst einen freien Stand zu schaffen, auf dem er dann recht unbequem daran denken kann, auch den Wagen zu entladen. Bei dem Abladezustand wird dies wohl vermieden,

denn die dicht an der Schütze gelagerten Wurzelfrüchte rollen bei dem Herausnehmen der Schütze auf den Abladezustand und werden durch seine Seitenfläche vor dem Herunterfallen geschützt. Der Ablader wird aber immer noch so viel Platz behalten, um den Abladezustand zu betreten und von ihm aus den Wagen schnell und leicht zu entladen. Die Abbildung zeigt deutlich, wie der Abladezustand am Wagen anzubringen ist, und jeder Stellmacher wird in der Lage sein, nach ihr einen solchen anzufertigen. Die Herstellungslosten werden sicherlich nicht sehr hoch sein. Einige noch brauchbare Bretterstücke finden sich auf jedem Hofe, desgleichen auch einige Kettenreste. Die zwei Eisenlaken, die auf dem Bodenblech befestigt werden und an einem Ende eine Die zum Einhalten der am Abladezustand angebrachten eisernen Rollen tragen, stellt gleichfalls billig jeder Schmied her.

Was ist bei der Errichtung einer Geflügelfarm zu beachten?

Von Kleffner.

Weit mehr als früher wendet man sich in landwirtschaftlichen Kreisen der Geflügelzucht zu; denn die Erkenntnis, daß an der rationalen Geflügelhaltung gut zu verdienen ist, ist ziemlich allgemein. Im allgemeinen erblickt man das Heil in der Einstellung auf Eierzeugung; auf Fleischproduktion legt man kaum Wert. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß nun auch eine leichte Rasse gehalten werden müsse, die als Fleischhuhn kaum Bedeutung hat. Man kann auch mit einer mittelschweren Rasse, die auch als Fleischhuhn Wert hat, einen Legebetrieb einrichten, und gerade hierzu ist besonders zu raten, denn die abgelegten Hennen lassen sich weit vorteilhafter verkaufen als das bei den ganz leichten Rassen (Leghorn) der Fall ist. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich, und besonders auch aus dem genannten Grunde, die Rhodeländer, die gerade als Winterleger kaum zu übertreffen sind.

Am ausrichtsreichsten ist der Farmbetrieb, wenn es sich dabei um Arbeitsteilung handelt, d. h. der Farmer soll nicht Züchter und Hühnerhalter zugleich sein. Das ist namentlich bei Kleinfarmen nicht gut möglich. Entweder soll man züchten (Leistungszucht!) und Brut Eier, Eintagsküken und Legehennen im Alter von drei bis sechs Monaten verkaufen, oder nur Legehennen halten, um Markteier zu erzeugen. Zu einem vielseitigen Betriebe gehört viel Raum, gehören viele Kenntnisse, Hilfskräfte und nicht zuletzt auch Geld! Für den Kleinfarmer empfehlen wir die Haltung von Legehennen, den Ankauf solcher oder die Aufsicht gekaufter Eintagsküken aus besten Leistungstämmen.

Die Raumfrage ist natürlich von besonderer Bedeutung. Mehr als 100 bis 125 Hennen soll man auf einen Morgen (2500 qm) nicht rechnen. Ist freier Auslauf vorhanden, liegen die Verhältnisse natürlich anders. Wer Eintagsküken kauft und aufziehen will, muß natürlich über mehr Raum verfügen, denn die Küken müssen besondere Ausläufe haben.

Der Stall für 100 bis 125 Hennen soll etwa 6 m Frontlänge und 5 m Tiefe haben. Ein solcher Stall, von einer erfahrenen Firma gebaut, kostet in sehr praktischer Ausführung etwa 850 RM. Von besonderer Wichtigkeit sind die Stallfenster. Sie müssen sehr groß sein und bis auf den Boden herabreichen. Die Fensterhebeln — soweit sie notwendig sind — sollen aus Ultraviolett-Gartenglas bestehen. Dieses, dem Fensterglas gleiche, vordurchsichtige Glas läßt bis 77 Prozent die so lebenswichtigen ultravioletten Strahlen durch.

Bezüglich der Fütterung ist zu bemerken, daß man nach amerikanischem und holländischem Muster auch bei uns vielfach schon zur Trockenfütterung übergegangen ist. Die Hühner erhalten ein Trockenfutter in Mehlform, das ihnen den ganzen Tag in Automaten zur Verfügung steht. Bekannt ist das Wesfelse Legewettfütter-Trockenfutter. Neben diesem Futter erhalten die Tiere im Winter morgens 15 g, abends 35 bis 40 g Weizen oder auch Mais; im Sommer fällt die Körnerfütterung am Morgen aus. Grünfutter gebe man reichlich. Diese Art zu füttern, ist billig und ohne viel Zeit zu beanspruchen.

Bei Errichtung einer Farm ist auch die Bodenbeschaffenheit zu berücksichtigen. Eine gegen Wind geschützte Lage ist die beste. Der Boden selbst soll nicht zu feucht sein und recht durchlässig. Sandböden ohne Vegetation sind nicht günstig, ebenso raue Nordlagen und ähnliche. Um sich vor Krankheiten, die jeden Betrieb unrentabel machen, zu schützen, beachte man peinliche Sauberkeit, desinfiziere ab und zu mit einer zweiprozentigen Celluloselösung, verwende Desinfektoren und halte die Tiere ungezieselfrei. Auch sorge man für ein Staubbad.

Neues aus Stall und Hof.

Eine häßliche Antugend der Pferde ist das Scheuern des Schweifes an der Stallwand. Oft führt die Behandlung der kahlen Stellen mit zweiprozentiger Pyrogallussäure oder mit einer zweiprozentigen spirituellen Salzsäurelösung nicht zum gewünschten Erfolg und hilft nicht dazu, die eigentliche Ursache des Uebels zu beseitigen. In der Regel, nicht immer, beruht die Angewohnheit der Pferde, sich an der Wand den Schwanz zu scheuern, darauf, daß ein Zuckerreiz dadurch entsteht, daß am After entweder Schmutz nicht abgewaschen wird oder ein Reiz durch Würmer entsteht. Manche Pferde lassen sich nicht gern unterhalb der Schwanzrinne das After und Kerbe waschen, werden heftig und schlagen aus. Der Pfleger scheut sich deshalb, täglich diese Partie gründlich zu reinigen. Dies ist aber durchaus nötig. Andernfalls entsteht dauernder Zuckerreiz, den das Pferd durch Scheuern zu mildern versucht. Es ist also dem Pferdebesitzer zunächst zu raten, dafür Sorge zu tragen, daß genannte Teile regelmäßig gut gesäubert werden. 3.

Kälbern im Alter von etwa drei Monaten wird man die süße Milch durch saure Magermilch ersetzen. Auch Buttermilch oder frische Molken sind angebracht. Jedoch heißt es auch hier maßhalten, sonst schwächen die Gewebe zu stark auf und es bilden sich die sogenannten Wasserbänke aus. Die im Frühjahr geborenen Kälber sollten so bald als möglich auf die Weide kommen, um das Gras zu lernen, und weil eben eine gute Weide durch kein anderes Futter zu ersetzen ist, wobei der Aufenthalt im Freien, Licht, frische Luft und Sonne ganz erheblich zum Gedeihen beitragen. Dabei wird in der ersten Zeit immer vor dem Auftrieb ein Viehfutter aus Molkerückständen und Hafer oder Leinkuchen gegeben werden müssen. Denn am eiweißreichen Viehfutter darf es bei Kälbern im ersten Lebensjahre nicht fehlen. Das wäre sonst ein unangebrachtes Sparen, das sich späterhin bitter rächen würde. Ws.

Boden- und Scheunenabfälle als Schweinefutter. Wenn vor der Heu- und Getreideernte die Böden und Scheunen gesäubert werden, läßt sich dabei so mancher Haufen Staub zusammenkehren, der in der Hauptsache aus pflanzlichen Bestandteilen besteht und sich gut im Schweinestall verwerten läßt. Selbst Gerstenkaff wird von Schweinen, die sich daran gewöhnt haben, aufgenommen. Klee und Serradellakaff bilden sogar gern gefressene Futtermittel. Hingegen sollten Wintergerstenkaff und Velsfruchtkaß sowie die Samenhüllen von Gelbklee lieber nicht gegeben werden. Alles Kaff wird mit rohen Rüben oder gedämpften Kartoffeln zu einem steifen Brei vermischt gegeben. Es verleiht den Tieren ein erhöhtes Sättigungsgefühl. E-w.

Achtel auf die Kalkbeine auch schon bei den Küden, bei denen sich oft schon nach wenigen Wochen Anlässe zeigen. Das oft geräucherte Bestreichen mit Petroleum hat fast immer nachteilige Folgen und macht selbst erwachsene Tiere krank. Sehr leicht und ungefährlich ist die Behandlung der Tiere mit einer zehnpromzentigen Morbalsäure, die ungiftig ist. Am leichtesten bekommen Küden Kalkbeine, wenn die Glute solche hat. 5.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Schweinedünger früher und jetzt. Da Schweine leider gewöhnlich mit vielen wässrigen Futtermitteln ernährt werden, so ist auch

der Dünger der Tiere sehr wässrig; er wird zu den kalten Mistarten gerechnet, für geringwertig gehalten und nur im Gemisch mit den anderen Düngerarten auf den Acker gebracht. So oder so ähnlich lautet das Urteil über den Schweinedünger in den meisten landwirtschaftlichen Lehrbüchern. Heute hingegen, wo die Schweine weniger mit vielem wässrigerem Futter ernährt werden oder vielmehr ernährt werden sollten, wo auch im Schweinestall, besonders bei der Mast, viel eiweißreiche und somit auch stickstoffreiche Futtermittel Verwendung finden, trifft dieses frühere Urteil über den Schweinedünger vielfach mit Korrekturen kompostiert und zur Düngung der Viehweiden verwendet. Infolge dieser stickstoffreichen Düngung wird auch das Weidegras eiweißreicher und es wird dadurch ein erheblich schneller und stärkerer Fleischzuwachs bei dem Weidevieh erzielt. Dieses Verfahren, das in der landwirtschaftlichen Praxis erprobt worden ist, verdient weitestehende Verbreitung. Dazu kommt noch, daß, wenn Schweine noch ungedämpften Unkrautstammen erhalten, dieser durch die Verdauung seine Keimkraft nicht verliert. Solcher Dünger ist dann immer noch eher auf der Weide als auf dem Acker am Platze, den er noch stärker verunkrauten würde. Ws.

Das Wetter hat Einfluß auf das Gewicht des Getreidekornes. Wegen des niedrigen Gewichtes des einzelnen Kornes und der geringen Gewichtsunterchiede zwischen den einzelnen Körnern derselben Kulturpflanze verfährt man jetzt in der Weize, daß immer das Gewicht von 1000 Körnern bestimmt und miteinander verglichen wird. Nun haben die Beobachtungen der letzten Jahre ergeben, daß in nassen Jahren, besonders bei starken Niederschlagsmengen in der Zeit vom Schossen bis zur Ernte, das Tausendkorn-Gewicht sich vermindert. Solche Jahre ergeben ein leichtes Korn. Die Wassermenge bestimmt nämlich im ersten Entwicklungsstadium Gewicht und Länge der Mehren, in der zweiten und dritten Wachstumsperiode die Dichte der Mehre und der Körner und das Gewicht des Einzelkornes. Während in schweren Körnern der Mehlkörper dichter gelagert ist, befindet er sich in leichtem Korn in einem lockeren Zustande. Es genügt damit nicht, daß die Saatkörner nur groß sind, sie müssen auch schwer sein, dann bergen sie in sich mehr Nährstoffe für die erste Entwicklung der Pflanze. 3-w.

Behandlung der Palmen im Sommer. Härtere Palmen, d. h. solche, welche der Laie als Zimmerpflanzen kultivieren kann, welche also nicht der Pflege in besonderen Palmenhäusern bedürfen, können im Sommer ohne Schaden im Freien stehen. Bei der Aufstellung achte man besonders darauf, daß die Pflanzen nicht dem Windzuge ausgesetzt sind. Dieser bricht nicht nur die Wedel ab, sondern reißt auch die Blätter in Fetzen. Sehr empfindlich sind Palmen gegen die Mittagssonne. Man stellt sie am besten unter Bäume oder an eine Laube oder an Strauchwerk, doch so, daß sie die Morgen- oder Nachmittagsonne haben. Im Sommer, wenn die Entwicklung der jungen Blätter eintritt, verlangen die Palmen reichliche Bewässerung, doch darf das Wasser nicht zu kalt sein. Was in den Unterjahren abfließt, muß immer ausgegossen werden. In frostigen Tagen empfiehlt sich ein Bebrausen der Blätter. Wie sehr dies dem Wachstum und Aussehen der Pflanze förderlich ist, kann man nach jedem Regen beobachten. Gegen Einflüsse starker Trockenheit und scharfer Winde schützt man sie am besten durch Eingraben der Töpfe bis an den Rand in die Erde. Sobald die Nächte beginnen, kühl zu werden, also gegen Mitte September, gehören die Palmen wieder in das Haus. Das Umpflanzen gelinge nie im Sommer oder Herbst. Jüngere Exemplare müssen alljährlich umgepflanzt werden, ältere können zwei bis drei Jahre lang in ihrem Topfe stehen bleiben, wenn man nur durch Dünggaben dessen Erde in Kraft erhält. Behält man die Palmen im Sommer im Zimmer, so gebe man ihnen den hellsten Platz, schütze sie aber mittags vor Sonnenbrand durch Vorhänge. Vdi.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Ein Mittel gegen Wespenstiche! Die Wespenplage macht sich zur Zeit der Obst- und Beerenreife, der Traubenreife und beim Einmachen in lästiger Weise bemerkbar. Wespen und Hornissen fängt man in aufgehängten Gläsern mit Girupwasser, wobei freilich auch manchmal Bienen mit hineinkommen. In ihre Nester gießt man nachts helles Schmierseifenwasser oder Leer, in hohlen Bäumen oder Gemäuern schließt man deren Flugöffnungen rasch mit Lehm oder Zement. Wespenstiche sind bekanntlich schmerzhaft und nicht ungefährlich, namentlich, wenn sie Rippen, Zunge oder das Halsinnere treffen, und können so durch starke Schwellungen Erstickung verursachen. Ein unsehbares Mittel hiergegen ist nun der Knoblauch, mit dem man die Stachelstellen einreibt, während bei Halsstichen geriebener oder gequetschter Knoblauch zu schlucken ist. Das Mittel bewirkt in den meisten Fällen ein sofortiges Sinken der Geschwulst und Beseitigen der Erstickungsgefahr. Im Notfall kann auch eine tobe Zwiebel Hilfe bringen, jedoch nicht mit derselben Sicherheit. Auch bei Bienenstichen tut der Knoblauch gute Dienste. Sedenfalls sollte man nicht veräumen, bei Wespen-, Bienen- und Hornissenstichen von diesem einfachen Mittel Gebrauch zu machen. 5.

Das Hühnerneß, eine beliebte süße Speise. Man kocht drei Tassen süße Milch mit 125 g Zucker, 125 g abgezogenen und fein gemahlener süßen Mandeln und etwas abgeriebener Zitronenschale auf und gibt dazu zehn Blatt in wenig heißem Wasser aufgelöste Gelatine. 13 Eier muß man behutamt mit einem Federmesser an der Spitze öffnen und auslaufen lassen. Die leeren Schalen spült man mehrfach ordentlich mit Wasser aus und stellt sie, mit der Öffnung nach oben, in eine Schüssel mit feuchtem Sand. Obige Creme füllt man dann mittels eines kleinen Rännchens in die Eierschalen und läßt sie bis zum andern Tage stehen. Nun kocht man ein feines Weingelee und nimmt dazu sechs Tassen Weißwein, zwei Tassen Wasser, etwas Rum, Saft und Schale einer Zitrone, 300 g Zucker und 15 g halbrote und halb weiße Gelatine, die zuvor in etwas heißem Wasser aufgelöst wurde. Von dem Weingelee gießt man etwas in eine Glasschale, läßt es halb erstarren und legt darauf kränzförmig die sorgfältig aus den Schalen befreiten Creme-Eier, die man vorsichtig mit dem lauwarmen Rest des Gelees übergießt, das die Eier fast bedecken muß. Wenn alles vollständig erkaltet und erstarrt ist, reißt man Schlagsahne zum Nachtisch. Frau U. in L.

Tomaten mit Champignonsfülle. Von schönen großen Tomaten schneidet man oben, am Stiel, eine Scheibe ab und höhlt sie aus. Sehr kleine Champignons säubert man gut und dünst sie in Butter mit etwas Zitronensaft ungefähr sechs Minuten. Verwendet man eineinhalb Champignons, so unterleibt das Dünsten, sie werden dann nur mit Butter und Zitronensaft vermischt. Nun macht man eine helle Mehlschwitze, füllt etwas Fleischbrühe auf, so daß man eine dicke Soße erhält, würzt mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und gebackter Petersilie, gibt die Pilze hinzu und vermischt alles gut. Dann wird die Masse in die Tomaten gefüllt, etwas Parmesankäse und geriebene Semmel darauf gestreut und oben auf ein Butterlöckchen gelegt. In einer gutbutterten Pfanne kommen die Tomaten nun 10 bis 12 Minuten in den heißen Bratofen. Sie werden in einem Kranz in Butter ausgebackener Petersilie angerichtet und nach der Suppe als Eingangsgericht gerichtet. v. Bü.

Auhtorte. Man bäckt aus folgender Masse drei Platten: fünfzehn Eigelb rührt man mit 250 g feinem Zucker recht schaumig und tut nach und nach 250 g geriebene Walnüsse dazu und ganz zuletzt den Schnee der Eier. Die Platten dürfen nur ganz lichtbraun gebacken werden. Ein halbes Liter Schlagahne schlägt man zu festem Schaum, füllt ihn nach Geschmack, tut 250 g geriebene Walnüsse hinein und ein kleines Schnapsglas Maraschino. Diese Füllung streicht man am Tage des Gebrauchs auf zwei der Platten, die man übereinander setzt und dann die Ungefähren darauf. Auf letztere macht man einen Guß von Puderzucker mit Rosenwasser und belegt die Torte mit halben Walnüssen, die man vorher in etwas Zuckerwasser aufgekocht hat. Frau U. in L.



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, daß Fragesteller Bezahler unseres Blattes ist, sowie als Korrident der Betrag von 50 Wfg. beizufügen. Für jede weitere Frage sind gleichfalls je 50 Wfg. mitzubringen. Anfragen, denen weniger Porto beigefügt wurde, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Korrident erhalten worden ist. Für Briefschaften werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt; in Rechtsfragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes anpassen, kann Austausch nicht erteilt werden. Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Meine Pferde sind schon längere Zeit an Räude erkrankt. Im Sommer verschwindet sie fast gänzlich, um im Winter erneut aufzutreten. Die Krankheit, die unter Juckreiz verläuft, ist von einem Pferde auf das andere übertragen worden. Was ist dagegen zu tun? Ist Einreiben des ganzen Tieres oder nur der erkrankten Stellen notwendig? Ist innere Behandlung zur Reinigung des Blutes nötig? Wie sind am besten Decken und Geschirre zu desinfizieren? W. R. in Z.

Antwort: Wenn in Ihrer Gegend eine Begattungsjelle ist, würden wir Ihnen raten, die Pferde mit Schwefeldioryd behandeln zu lassen. Sonst machen Sie die Tiere zweimal wöchentlich mit warmem Sulfargillwasser ab. Eine innerliche Behandlung ist nicht nötig, falls es sich wirklich um Räude handelt. Mit Sicherheit kann die Diagnose Räude nur nach mikroskopischer Untersuchung festgestellt werden. Die Pferde sind vorläufig nicht zu putzen, die Decken auszuhängen, Geschirre, Striegel usw. in 10-prozentiger Bacillol-Lösung mehrere Stunden lang zu desinfizieren. Vet.

Frage Nr. 2. Meine Kuh leidet an weißem Scheidenausfluß. Ich mache täglich dreimal Kreolin-Ausspülungen. Ist Aussicht auf Heilung vorhanden? Was ist sonst noch zu tun? L. in W.

Antwort: Jedenfalls sind in der Gebärmutter Fruchtblattreste zurückgeblieben, die das Leiden hervorgerufen haben. Fahren Sie mit der Behandlung fort, vielleicht verliert sich der Ausfluß allmählich. Dr. H.

Frage Nr. 3. Mein Kalb kratzt sich viel mit dem Fuß. Vermutlich hat es Ungeziefer. Was ist dagegen zu tun? Sch. in R.

Antwort: Wahrscheinlich hat das Tier Ungeziefer — Läuse —. Streuen Sie Insektenspulver in das Fell des Tieres. Sobald warmes Wetter eintritt, säubern Sie das Kalb und waschen es, hinterher muß es natürlich trocken gerieben und warm gestellt werden, am besten Sie bedecken es mit einer Decke. Der Stall ist mit einer zwei-prozentigen Celluloselösung zu desinfizieren und die Streu zu vernichten, da sonst das Ungeziefer wieder ankriecht. Dr. H.

Frage Nr. 4. Meine Zuchtjah hatte fünfmal geferkelt, und zwar jedesmal genau nach Ablauf der Trächtigkeit. Jetzt hat sie zwei Tage später, als es der Trächtigkeit entspricht, geferkelt, und zwar hatte sie 13 Ferkel. Alle 13 sind in zwei Tagen eingegangen. Die Fütterung bestand früher aus Kartoffeln und Kleie. Jetzt habe ich drei Wochen vor dem Ferkeln ein Eßlöffel voll Fischmehl dem Futter beigemischt. Ist das Ferkelsterben vielleicht auf die Einwirkung des Fischmehls zurückzuführen? F. M. in P.

Antwort: Das von Ihnen beobachtete Sterben der Ferkel kann auf die Wirkung des Fischmehls, wenn es nicht verdorben ist, nicht zurückgeführt werden. Einmal ist das Fischmehl an und für sich unschädlich, und zweitens ist die von Ihnen verabreichte Gabe sehr gering. Falls die Ferkel gesund zur Welt gekommen sind, muß angenommen werden, daß es sich um irgendeine Infektionskrankheit handelt. Die genaue Ursache kann erst durch Untersuchung der Kadaver festgestellt werden; dieses dürfte jetzt aber nicht mehr möglich sein. Falls Sie in dem Stall weiter Zucht betreiben wollen, muß eine gründliche Desinfektion als unbedingt notwendig angesehen werden. Dr. Bn.

Frage Nr. 5. Kann man Luzerne durch Schweine beweiden lassen? Die Schweine

müßten den hohen Eiweißgehalt der Luzerne eigentlich doch gut verwerten. N. A. in L.

Antwort: Das Beweiden ist durchaus zu empfehlen, nur muß die Luzerne, weil sie schnell verholzt und dann von den Schweinen nicht mehr genommen wird, jung abgeweidet werden. Man muß eine Luzerne-weide also entsprechend stark besetzen. Wenn die Luzerne, welche von den Schweinen beweidet wurde, zu alt wird und daher abgemäht werden muß, wird sie von anderem Vieh nicht gefressen. Der Luzerne ist das Beweiden durch Schweine nützlich. Denn durch ihr Wühlen halten sie den Graswuchs, den größten Feind der Luzerne, kurz, auch locken sie dadurch den Boden. Natürlich muß die Luzerne genügend bewurzelt sein, ehe sie als Schweineweide dient, und das dürfte frühestens im zweiten Jahre der Fall sein. X.

Frage Nr. 6. Mein fünfjähriger Schäferhund hat seit einiger Zeit die Angewohnheit, nachts seine Matratzen-Unterlage zu zerreißen und die Holzstreppe anzuknabern. Vor einigen Jahren habe ich diesen Uebelstand bereits bemerkt, ihn jedoch seinerzeit mit seiner Jugend entschuldigt. Handelt es sich in diesem Falle um eine Krankheit? E. J. in H.

Antwort: Wenn Ihr Hund die Gegenstände nur zerreißt und nicht auffrisst, handelt es sich um keine Krankheit, sondern um eine üble Angewohnheit. Andernfalls könnte es sich um Lecksucht handeln, die auf Stoffwechselstörungen beruht. Geben Sie dem Hunde recht viel Knochen zu knabbern, vielleicht legt sich dann seine Zerstörungsmut. Vet.

Frage Nr. 7. Mein Kanarienvogel verliert auf dem Rücken, wo die Flügel ansetzen, die Federn durch fortwährendes Hinpicken, so daß die Stelle zeitweise blutig aussieht. Der Züchter untersuchte ihn auf Milben, die jedoch nicht festzustellen waren. Da letzterer auch keinen Rat wußte, bitte ich um Mitteilung, wie ich dem Tierchen helfen kann. Es frißt gut und ist auch ganz munter. E. J. in S.

Antwort: Nehmen Sie einmal versuchsweise reines Nitronal und bestreuen Sie mit einem Haarpinsel die betreffenden Stellen bei dem Kanarienvogel. Das wäre eine äußerliche Behandlung. Durch naturgemäße Fütterung, vor allem von viel Grüngemüse, wie Salat, Vogelmiere, Kreuzkraut und dergleichen, sorgen Sie für eine innere Kur. Für Badebelegenheit, ausgiebige Bewegung, auch gelegentlichen Freiflug, vorübergehenden Genuß der Sonnenstrahlen muß gesorgt werden. Dr. Fe.

Frage Nr. 8. Auf meiner gepachteten Wiese, welche an einem kleinen Bach liegt, wachsen seit einiger Zeit viel Binsen. Wie sind diese zu vertilgen? Wie ist die Wiese am besten mit Kunstdünger oder Dung aus der Dungsgrube zu düngen? M. R. in B.

Antwort: Binsen siedeln sich gerne dort an, wo Ueberfluß von Wasser ist. Die Wiese muß vielleicht drainiert werden? Außerdem versuchen Sie folgendes: Wo die Binsen dick stehen, mähen Sie dieselben ab und streuen auf die frischen Schnittwunden Federichalknit. Haben Sie ungeölteten Kalkstickstoff, so können Sie auch diesen nehmen. Auf vereinzelte Bütteln kann man mit einem Löffel ausstreuen. — Eine Wiese düngt man am besten wie folgt: Alle zwei Jahre im Spätherbst mit Kompost, der mit Kalk durchsetzt wurde. Dazu 50 bis 75 kg Thomasmehl und 50 kg 40-prozentiges Kalk. Ausgang Februar gibt man noch 30 kg schwefelsaures Ammoniak und nach Abfuhr des Schnittes noch einmal 25 kg schwefelsaures Ammoniak je Morgen. — Die Kunstdüngung wird jährlich wiederholt. Sie lohnt aber nur, wenn die Wasserverhältnisse normal sind. Dr. E.

Frage Nr. 9. Welche Düngemittel sind bei Anlage eines Gemüße- und Obstgartens zu verwenden? Der frühere Pächter des Geländes hat nicht gedüngt. Der Boden ist mittelschwer, bei 1 m tiefem Lehm. Zur Verflüchtung steht in geringer Menge Kuhdung und in jeder Menge Pferde- und Kunstdünger. E. R. in N.

Antwort: Für Ihren Boden ist abgelagerter Kuhdung am geeignetsten. Pferde- und

möglichst im Herbst zu geben, oder er ist zu kompostieren, so daß er beim Gebrauch halb verrottet ist. Als Kunstdünger geben Sie außerdem noch je Quadratmeter 100 g kohlen-sauren Kalk, 25 bis 30 g schwefelsaures Ammoniak, 25 g 40-prozentiges Kalisalz und 25 g Superphosphat. Der Kalk ist flach unterzu-graben, während die übrigen Dünger der späten Jahreszeit halber in Wasser aufgelöst werden und dann in zwei Raten, in Abständen von 14 bis 28 Tagen bei möglichst regnerischem Wetter gegeben werden. R.

Frage Nr. 10. Ich besitze zwei kräftige schön gewachsene Pflaumenbäume (grün-gelbe Reineclauden), die etwa acht bis zehn Jahre alt sind. Trotzdem diese bisher jedes Jahr kräftig geblüht und im übrigen auch ein gesundes Aussehen haben, kommen die Blüten bis auf einzelne nicht zur Fruchtbildung. Könnten hier vielleicht die oftmals zur Blütezeit eintretenden kalten Nächte Einfluß auf die weitere Entwicklung der Blüten haben? Oder müssen dem Boden besondere Düngstoffe zugesetzt werden? Die Bäume stehen in sonniger Lage auf Gartenbeeten, werden mit Stalldünger und seit den letzten zwei Jahren mit Düngkalk gedüngt. Der Boden ist etwa 50 cm lockere Gartenerde, die tieferen Schichten Lehmboden. Die einzelnen Früchte, die ich bisher erntete, waren groß und geschmackvoll. Was könnte ich tun, um eine gute Ernte zu erzielen? E. J. in Z.

Antwort: Das Abfallen der jungen, gesunden, grünen Reineclauden ist auf mangelhafte Befruchtung zurückzuführen. Diese Erscheinung tritt in vielen Gegenden sehr häufig auf. Wir würden Ihnen raten, falls die Bäume noch nicht zu stark sind, diese im sehr zeitigen Frühjahr mit einer gelben Reine-claude oder mit der roten Eierpflaume The Car umzupflanzeln. Letztere Sorte ist ein Massenträger. R.

Frage Nr. 11. Stachelbeer- und Johannisbeersträucher im Garten sind sehr mit Ameisen besallen, auch der Meltau zeigt sich an den jungen Trieben. Wie beseitige ich dieses Uebel? B. S. in Z.

Antwort: Das Auftreten der Ameisen läßt auf Blattläuse schließen. Spritzen Sie hiergegen mit 2-prozentiger Schmierseifenlösung. Gegen den Meltau hätten Sie schon im Winter mit 3- bis 5-prozentiger Solbarlösung spritzen müssen. Im belaubten Zustande spritzen Sie in Abständen von etwa vierzehn Tagen mit 0,5- bis 1-prozentiger Solbarlösung. R.

Frage Nr. 12. Befolgende Weinprobe ist von meinem im vorigen Jahre angelegten Fliederbeerwein (Holunderbeeren). Mit Bierka-Burgunder-Hefe und Zucker habe ich den Wein gären lassen. Er hat zu Anfang gut über-geschäumt. Den Wein habe ich wie folgt zubereitet: Auf 2500 g Fliederbeeren, 5 g Zitronensäure, 5 g Hefenährsalz und ein Körnchen Piment habe ich zwei Liter kochendes Wasser gegossen. Der Wein ist meiner Meinung nach hell und wohlgeschmeckt, es stellen sich aber nach dem Genuß Kopfschmerzen und Uebelkeit ein. Was kann ich hiergegen tun? H. J. in H.

Antwort: Der Holunderbeerenwein ist an und für sich gut geraten. Leider kommt es aber bisweilen vor, daß er für manche Personen nicht bekömmlich ist, besonders wenn die Beeren noch nicht recht ausgereift waren. Bei gekochten Beeren tritt dieser Fall anscheinend nicht auf. Denn Holunderbeerenwein wird ja vielfach genossen, ohne zu Klagen Veranlassung zu geben. Es scheint, daß der Wein, welcher aus rohen Beeren bereitet wird, beim Altern die unangenehme Eigenschaft verliert. Wir raten, den Wein auf Flaschen zu füllen, jedoch nicht ganz voll, ihn gut zu verkorken, die Korken mit Bindfäden zu sichern und die Flaschen sodann in einem Becktopf oder Waschkessel (mit eingeletem Boden) in Wasser langsam auf 90 Grad zu erwärmen. Nach dem Erkalten werden die Flaschen herausgenommen und längere Zeit gelagert. Bisweilen hilft auch ein Verschnitt mit Johannis-beerwein. Sedenfalls muß dem Weine Ge-genheit gegeben werden, sich umzusetzen. R.

Alle Zusendungen an die Schriftleitung, auch Anfragen, sind zu richten an den Verlag S. Neumann, Neudamm (Bes. 750).

