

Altes und Neues über die Tomate.

Von Landwirtschaftsrat a. D. Groß.
 (Mit 7 Abbildungen.)

Genau so wie der Rhabarber seinen Siegeszug aus Nordamerika über England, das uns die aller schönsten und besten Sorten darin lieferte, zu uns nach Deutschland antrat, genau so ging es mit der Einführung der Tomate, die allerdings aus Griechenland über Italien ihren Weg zu uns sich bahnte. Heute, nach 30 und 40 Jahren,



Abbildung 1. Tomate am Pfahl.

kennt fast jede deutsche Hausfrau den Rhabarber, den Apfelerbsen im Mai und Juni, als Pflanze wie als Gemüse; die Tomate steht gegen diesen allerdings noch zurück, weil ihre Ansprüche in bezug auf Boden, Lage und Klima doch höhere sind und die Tomatenbehandlung etwas mehr Kenntnisse voraussetzt. Ihrer Verbreitung im Garten und auf der menschlichen Schlachtbank, dem Esstische, kommt neuerdings noch folgender Umstand sehr zufluten: die Tomate mit ihrer gelben und roten Farbe enthält besonders wertvolle Vitamine für die gute Blutbildung der Tomatenerfesser. Auch die wichtige Tatsache von der Beförmlichkeit der rohen Tomaten im reifen Zustande sichert der Frucht unbedingt eine lohnende Zukunft. Deshalb muß die Tomate

schon aus dem Grunde allein Gemeingut des Volkes werden, viel mehr wie andere Lebensmittel außerdeutscher Erde.

Hören wir nun die wichtigsten Punkte aus ihrer Kultur und Natur. Sie ist und bleibt eine Südländerin, eine äußerst wärme- und sonnebedürftige Gemüsepflanze. Also das wärmste Plätzchen, die windgeschützte Stelle und der wärmste Boden muß ihr im Garten oder Freiland zugewiesen werden, damit ihre Früchte sicher ausreifen; etwas künstliche Nachhilfe kann mit einfachen Mitteln nach dieser Richtung immer empfohlen werden. Grüne, halb reife Tomaten verwerten zu wollen, hört hoffentlich im Hinblick auf den Gehalt der reifen Tomate an Vitaminen künftig als ein früher unbekannter, unbegreiflicher Mißgriff jetzt auf. Aber der Boden soll nicht nur warm, sondern auch kräftig, nahrhaft, sehr locker, durchlässig und humusreich sein. Feuchtigkeit im Boden ist ihr zuträglich, Nässe sehr unerwünscht und gefährlich. Während ihre Kulturschwelle, die Gurke, ein hohes Maß von Luftfeuchtigkeit auch noch begehrt, fällt diese Vorbedingung für das Gedeihen der Tomate gänzlich fort. Darin deutet die Tomate zurück auf ihre Geburtsstätte, auf das sonnige, warme Griechenland mit seinem niederen Hygrometerstand der Luft. Also diesem Umstand trage man auf dem Wege zum Tomatenerfolg gewissenhaft Rechnung. In bezug auf Düngung ist die Tomatenpflanze nicht wählerisch; ihr kommt es nur darauf an, daß viel Dünger in bester Form, etwa als Kompost erster Güte, zur Verfügung steht. Kompost, an Pariser Schnupftabak erinnernd, behagt ihrem flachgreifenden Wurzelwerk, das sich weit, aber nicht tief verzweigt, ganz besonders. In dieser Hinsicht gleicht sie ihrer Familienzunft, den Nachschattengewächsen; sie kann darin ihre nahe Verwandtschaft mit der Kartoffel nicht ableugnen. Wenn nur unglückliche Bodenverhältnisse zur Verfügung stehen und man doch Tomaten selbst heranziehen will, muß jeder Tomatenpflanze ein Einzelneß machen wie bei der Gurkenkultur. Das kann im Vorwinter, im zeitigen Frühjahr, sogar noch kurz vor der Aussaat oder der Anpflanzung geschehen, und zwar etwa so: Man hebt die Saat- oder Pflanzstellen etwa ein- oder fordbreit und 60 bis 80 cm tief aus; auf die Sohle der Grube stellt man ein 40 bis 50 cm langes, lockeres Reiserbündel aus Weidenabfällen oder ähnlichem Material. Auf diesen kleinen Pfahlbau bringt man beste Komposterde oder beim Mangel an solcher andere gute, handige, humusreiche Erde mit kurzem, verrottetem Stallmist, der auch etwas Pferdemist enthalten darf. Wer kann, mische sandiglehmige

Erde reichlich mit Torfmüll darunter, die man mit vergorener Mistjauche reichlich tränken soll. Wer in dieser angegebenen Weise verfährt, schafft den Tomatenpflanzen mollige Brutnester zum sicheren Gedeihen. Dies kleine, geeignete Holzbüchel wirkt wie eine Abzugsdrainage, flott, prompt und sicher. Den kalten Füßen der empfindlichen Tomaten ist so eine sicher wirkende Wärmeflasche untergeschoben. In diesem Vorbedingungsvertrag liegt das beste, grundlegende Geheimnis zum Tomatenkulturerfolg begraben.



Abbildung 2. Tomate am Spalter.

Man denke ernstlich im nächsten Jahre daran! Früh und lange Tomaten ernten zu können, ist die Hauptsache. Will man selbst die Pflanzen heranziehen, so säe man die Samen im März ins Frühbeet oder in Pflanzkästchen. Damit sie sich gut bewurzeln, müssen sie mehrmals, und zwar jedesmal immer weiter verstopft oder pikiert werden. Wenn die jungen Pflanzen auch danach wie weck daliegen, so ist doch bei passender Schattierung auf baldige Erholung zu rechnen. In den letzten Maiwochen pflanze man die recht kräftig gewordenen Pflanzen einreihig auf 60 cm; bei mehreren Reihen wählt

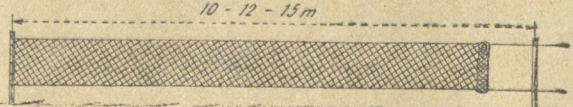


Abbildung 3. Senkrechte Drahtwand.

man einen Reihenabstand von 1,20 m. — Nun kann man die Tomaten in verschiedener Form erziehen, ähnlich wie die Reben und gewisse Obstarten. Also man kann z. B. jeder Einzelpflanze ein geeignetes Pfälchen geben (siehe Abbildung 1). Da läßt man nur den einen Hauptstengel wie bei einer Obstspindel funtelartig in die Höhe wachsen. Natürlich muß derselbe stets passend angeheftet werden. Man kann aber auch die Tomaten am leichten Holzspalter, wie Abbildung 2 zeigt, hochziehen; in dem Falle erzieht



man aus einer Pflanze drei Stengel und heftet sie fächerartig auseinander, ähnlich wie freie Fächerpflanzspaltiere. In dieser Hinsicht gehen die Anschauungen der Fachleute noch auseinander. Wer im Garten oder sonstwo einen Latten- oder Drahtzaun hat, kann unter Umständen an diesem an bester Stelle die Tomatenpflanzen anbauen und ähnlich, wie oben gezeigt, behandeln. Auch die warmen Südost-, Süd- und Südwestwände an Gebäulichkeiten lassen sich so bei gutem Verständnis vorzüglich ausnützen. Das wolle nebenbei bedacht werden. Diese Winke gelten für den



Abbildung 4. Senkrechte Drahtwand mit Tomaten bezogen.

Tomatenzüchter des Haushaltes; ist dieser Bedarf an Früchten hier besonders groß oder will man bei guter Nachfrage und rentablen Preisen an den Verkauf denken, so richte man billige, einfache Tomatenspaltere in Reihen her, ähnlich wie man Bohnen und hohe Erbsensorten auch an transportablen Drahtgeflechten zieht. Eine solche Tomatendrahthand sieht z. B. wie Abbildung 3 aus. In Abständen von 10 bis 12 bis 15 m schlägt man je einen Pfahl von Stoddicke und 1 m Höhe ein; dann spannt man unten bei 20 cm Bodenabstand und oben an den Pfahlenden je

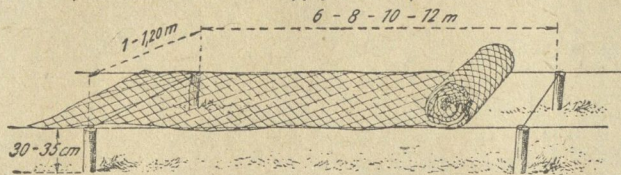


Abbildung 5. Wagerechte Drahtwand.

einen guten Draht; zwischen beiden Drähten rollt man ein leichtes, billiges, weitmaschiges Drahtnetz auseinander. Dieses heftet man zuerst unten mit leichtem Bindevraht oder mit Bindeweiden an den Draht an. Der freie, 20 cm hohe Zwischenraum dient dazu, bei der Bodenbearbeitung kein Hindernis für die Geräte anzutreffen. Danach befestigt man das Drahtnetz oben genau so. Nun können die Tomatenpflanzen in den oben genannten Abständen in den Boden kommen. Es trifft auf jede Pflanzstelle ein trockener, starker Weidenstab, den man ähnlich anbindet wie das



Abbildung 6. Wagerechte Drahtwand mit Tomaten belegt.

Drahtnetz. Nun schreitet man zur Pflanzung; bei Ballenpflanzen geht die Arbeit ja schnell voran. Dabei kommen die unteren Blätter noch in die Erde; ein Angießen der am Abend gepflanzten Tomaten mit abgestandenem Wasser, Bach- oder Regenwasser ist anzuraten. Stehen die Pflanzen in voller Entwicklung da, so schaut eine solche spanische Wand mit Tomaten wie Abbildung 4 aus. Noch eine andere Vorrichtung für die Tomatenkultur stahl man dem Wein- und Obstbau ab. Haben Sie schon von kriechenden

Neben gehört? Sahen Sie schon wagerechte Apfelfordons mit drei gleichlaufenden Drähten? Dabei bindet man die aus dem einzigen Leitast entstehenden Seitentriebe ohne Rückschnitt wagerecht an den rechten und linken dünneren Draht. Also hier verfährt man ganz ähnlich. So wie man im Vorwinter den Spinat mit einem Stangen-gerüst gegen Schnee schützt, so schlägt man in Abständen von 6 bis 8 bis 10 bis 12 m dünne Pfähle ein, die quer 1 bis 1,20 m Abstand einhalten. Darauf oder daran heftet man ganz dünne, lange Stangen oder Ruten oder Lättchen, immer 30 bis 35 cm über dem Boden. Nun steckt man die Pflanzstellen aus, pflanzt die Tomaten sorgfältig ein und zieht über das Gerüste das Drahtnetz ähnlicher Art und macht es, wie schon geschilbert, fest (siehe Abbildung 5.) Wer keinen humusreichen Boden hat, bestreut vorher noch den Boden

ganz mit Torfmullfloake handhoch, oder aber, er bringt schwarzen Kalkschiefer, Gerberlohe, Kohlen Schlacke auf, um so den Mangel an Bodenwärme künstlich auf einfache Art zu erhöhen. Nun rollt man das Drahtnetz darüber, steckt die dünnen Holzstäbchen wieder zu den Tomaten und erwartet das Hochwachsen und Durchgucken der Pflanzen. Sind diese so weit, so breitet man die drei Hauptstengel durch leichtes Anhaften mit getrockneten Erdbereantern sonnenstrahlenartig aus. So erhalten sie doppelte Zufuhr von Wärme, von der Sonne und von der wärmefangenden und wärmerückstrahlenden Bodendecke. (Betrachte Abbildung 6.)

Eine äußerst wichtige Sache bedarf noch der Erläuterung, sonst geht der ganze Erfolg der Tomatenkultur leicht flöten. Wir meinen die Behandlung der überflüssigen Triebe. Wie schon angedeutet, dürfen nur ein oder zwei oder drei Haupttriebe wachsen; also bei der senkrechten Fordon- oder Spindelkultur nur ein einziger; bei der Fächerformerziehung kommen bis drei in Betracht. Nun gucken aus den Winkeln zwischen den Hauptstengeln und den Blättern überall Seitentriebe oder Geize heraus; diese müssen tunlichst frühzeitig und oft mit dem Messer herausgeschnitten werden. Man muß so die Kräfte der Tomate richtig leiten und Sonne ins Blattwerk treten lassen, sonst bleiben die Blüten und ihre Früchte an Zahl und Größe und in der Reife zurück. Verjäumt man diese Hauptpflegearbeit, so entstehen Tomatenbüsche und -dickichte mit grünen Früchtchen, ähnlich wie die Samenflugeln bei den Kartoffelstauden. Das verdeutlicht die letzte

Abbildung 7. Aber anfänglich darf man die Blätter nicht auf ein Blattpaar zurückfugen; das wäre pflanzenlebig direkt verkehrt. Erst ab Mitte August bis Anfang September kappt man die Triebspitzen, die Blattspitzen auf zwei Blattpaare und auch alle Blüten bis auf die nutzgroßen Früchte, um das Auswachsen und Reifenlassen zu fördern. Kommt Ende September der natürliche Wärmerückgang, so kann man Frühbeetsfenster und Winterfenster hernehmen, um die Wärme zu fangen und den kühlen Herbstregen

von den Tomaten abzuhalten. Geht diese Hilfe der Kunst nicht mehr, so pflückt man die halbreifen und unreifen Früchte entweder ab oder zieht die ganze Tomatenstaude heraus. Solche Früchte kommen auf Dachziegeln oder Brettern oder Glascheiben ins Frühbeetsfenster oder hinter die Küchen- und Wohnzimmerfenster zur Nachreife. Die Tomatenstauden hängt man auf den noch warmen Speicher ungefeuert an Drähte und dünne Seile zum gleichen Endzweck. Das Vorgehen lohnt sich. Unterdessen sind die Drahtgeflechte zusammengerollt nur gut gegen Rost verwahrt worden zum nächstjährigen Wiedergebrauch.

Zur Kenntnis der Fleischsorten.

Von Willy Hader.

Beim Einkauf des Fleischbedarfs sollte man mehr auf gute Beschaffenheit als auf billigen Preis des Fleisches sehen. Der Nähr- und Geschmackswert des Fleisches hängt zunächst sehr vom Alter, der Rasse und dem Geschlecht des geschlachteten Tieres ab und läßt sich ziemlich leicht nach der Lagerung und Feinheit der Fasern beurteilen. Das Fleisch von gutem Mastvieh hat kürzere zartere Fasern, die überall mit feinem, gelblichweißem Fett durchwachsen sind, auch ist es saftiger, und zwar schön rot, aber immerhin heller gefärbt als das Fleisch von minderwertigen Tieren, welches dunkelrot aussieht und lange, derbe und grobe Fasern zeigt, die kein Fett enthalten, während das Fleisch von alten Tieren dunkel gefärbt ist und buntgelbes Fett hat. Freilich stellt sich das Fleisch von gutem Mastvieh stets etwas teurer, dafür schmeckt es aber auch weit besser, ist weicher, saftiger, leichter verdaulich und enthält viel mehr Nährstoffe als geringeres Fleisch, so daß nach dem Ergebnis chemischer Untersuchungen 4 Kilogramm gutes Fleisch ebensoviele nährende Bestandteile von entschieden besserer Qualität ergeben, als sechs Kilogramm geringeres Fleisch, letzteres also immerhin teurer zu stehen kommt als das etwas höher bezahlte gute Fleisch.

Zu beachten ist auch, daß sowohl die Schmackhaftigkeit als auch der Nährwert des Fleisches bei den einzelnen Körperteilen der Schlachttiere sehr verschieden ist, was natürlich auch einen Unterschied im Preise des Fleisches bedingt. So pflegt man das Ochsenfleisch in vier Klassen einzuteilen. Zur 1. Klasse gehören: Schoßstück, Lende, Bordenrippenstück, Hüftenstück, Hinterschensel; zur 2. Klasse: Oberweiche oder Blume, Unterweiche, Wade, Mittelrippenstück und Oberarmstück; zur 3. Klasse: Flansteil, Schulterblatt und Brustkamm; zur 4. Klasse: Wamme oder Spißbrust, Hals, Weine und Kopf. Am besten zum Braten eignen sich die dem Hinterdrittel entnommenen Teile, wie das Schoßstück, das größtenteils zu dem beliebtesten Roastbeef oder in Scheiben zerschnitten zu Roibraten und Rumpsteak verwendet wird; ferner die Lende, die den zarten Lendenbraten (Filet) und die vielbegehrten Lendenbeefsteaks liefert, sowie die Oberweiche, die einen Teil der Keule bildet; das Schwanzstück oder Ziemen, namentlich das sogenannte Blumenstück, wird am liebsten zu Sauerbraten, Schmorbraten (Boeuf à la mode) und Gulasch benützt. Auch zum Pökeln eignet sich das Schwanzstück vortrefflich und außerdem gibt es die köstliche Ochsenchwanzsuppe. Das Borden- und Mittelrippenstück geben ein saftiges Koch- und Dampfisch; das Flanken- oder Bauchstück, das Wadenstück, das



Abbildung 7. Bekannte Sorten der Tomate.

Zu beachten ist auch, daß sowohl die Schmackhaftigkeit als auch der Nährwert des Fleisches bei den einzelnen Körperteilen der Schlachttiere sehr verschieden ist, was natürlich auch einen Unterschied im Preise des Fleisches bedingt. So pflegt man das Ochsenfleisch in vier Klassen einzuteilen. Zur 1. Klasse gehören: Schoßstück, Lende, Bordenrippenstück, Hüftenstück, Hinterschensel; zur 2. Klasse: Oberweiche oder Blume, Unterweiche, Wade, Mittelrippenstück und Oberarmstück; zur 3. Klasse: Flansteil, Schulterblatt und Brustkamm; zur 4. Klasse: Wamme oder Spißbrust, Hals, Weine und Kopf. Am besten zum Braten eignen sich die dem Hinterdrittel entnommenen Teile, wie das Schoßstück, das größtenteils zu dem beliebtesten Roastbeef oder in Scheiben zerschnitten zu Roibraten und Rumpsteak verwendet wird; ferner die Lende, die den zarten Lendenbraten (Filet) und die vielbegehrten Lendenbeefsteaks liefert, sowie die Oberweiche, die einen Teil der Keule bildet; das Schwanzstück oder Ziemen, namentlich das sogenannte Blumenstück, wird am liebsten zu Sauerbraten, Schmorbraten (Boeuf à la mode) und Gulasch benützt. Auch zum Pökeln eignet sich das Schwanzstück vortrefflich und außerdem gibt es die köstliche Ochsenchwanzsuppe. Das Borden- und Mittelrippenstück geben ein saftiges Koch- und Dampfisch; das Flanken- oder Bauchstück, das Wadenstück, das

Schulterstück, die Unterchenkel und der Brustkamm werden zur Herstellung von Fleischbrühe benutzt. Vom Kopf ist die Zunge das Beste, mag sie nun gepökelt oder frisch zubereitet werden. Das gefochte Ochsenmaul verwendet man zu einem beliebigen Salat.

Gutes Kalbfleisch von Mastälbern oder nicht mehr zu jungen Saugälbern ist immer zart und von sehr heller Farbe, während mehr rot aussehendes Kalbfleisch stets trocken und weniger schmackhaft ist. Als die besten zum Braten gewählten Stücke vom Kalb gelten die Keule mit dem leicht herauszulösenden zarten Fricandeau, das Rückenstück, der Nierenbraten und das Kotelettenstück. In zweiter Reihe kommt die Kalbsbrust, die gebaden, gefüllt und gedämpft sowie zu Fritassee und Pfefferfleisch verwendet wird, nebst dem übrigen, zum Kochen und Dämpfen passenden Fleisch von den Vordervierteln, zuletzt der Hals und der zur Bereitung von Ragout und Modurlesuppe benutzbare Kopf, von dem Gehirn und Zunge noch extra zu allerhand feinen Gerichten verwendet werden. Von sonstigen gern gekauften Teilen des Kalbes erwähnen wir noch die an den Halsseiten liegende, unter dem Namen Kalbsmilch oder Bröschen bekannte zarte Drüse, die gebaden, gebraten, in Ragouts und Fritassee getan oder auch nur gekocht und ihrer Leichtverdaulichkeit und Schmackhaftigkeit wegen besonders als Krankenpeise geschätzt wird; ferner die Leber, die möglichst frisch zu verwenden ist und auf vielerlei Art zubereitet werden kann, dann das Gekröse und die Füße, die gebaden oder zu Sülze und Milt benutzt werden.

Gutes Hammelfleisch erkennt man an der dunklen, bräunlichroten Farbe (nur das Lammfleisch sieht etwas heller aus), dem festen, weißen Fett und der Zartheit der Fasern, es darf weder zum Kochen noch zum Braten allzu frisch geschlachtet genommen werden, sondern muß einige Tage alt sein, wenn es saftig und schmackhaft sein soll. Als vorzüglichster Teil gilt der Rücken, der gebraten und gedämpft auf die Tafel kommt oder zu Koteletten zerteilt wird; ebenso geben das Nierenstück und die Keule, aus welcher letzterer auch vortreffliche Hammel-Steaks geschnitten werden, die verschiedenartigsten Gerichte. Die Schulter verwendet man, nachdem die Knochen herausgelöst sind, zur Herstellung von Moulade, die Brust schmedt, mit Gemüse gedünstet, ganz vorzüglich; Zunge und Nieren werden als Lederbissen betrachtet, die Leber ist dagegen wenig geschätzt, weil sie hart und trocken ist.

Bei Schweinefleisch riskiert man seltener das Fleisch von alten Tieren zu erhalten, da in der Regel nur jüngere, gut gemästete Schweine geschlachtet werden. Das Fleisch derselben ist meist so reichlich mit Fett durchsetzt, daß seine rote Färbung wenig hervortritt, indessen darf es keineswegs bleich aussehen und muß zarte Fasern haben, auch soll die das Fleisch und Fett bedeckende Schwarte eine hellgraue Farbe zeigen. Obwohl seit der Einführung der behörschenden Fleischschau die Trichinengefahr sehr beschränkt ist, sollte man doch rohes Schweinefleisch nicht im Übermaß auf den Tisch bringen. Zum Braten wie zum Pökeln und Räuchern wählt man gewöhnlich Keule und Rücken; das Rippenstück wird im ganzen zu Schälbraten, im zerschnittenen Zustande zu Karbonaden verwendet. Auch alle anderen Teile des Schweines geben ihres Fettgehaltes wegen ganz gute Bratstücke, jedoch sind z. B. das Kamm- und Halsstück sowie Schulter und Bauch, sofern sie nicht zur Würstbereitung benötigt werden, gekocht bei weitem saftiger als gebraten. Das fette Bauchfleisch wird vielfach gepökelt und geräuchert; Schnauze, Ohren und Füße dienen für die beliebten gepökelten Schweinsknöchel, auch benötigt man sie gern zur Herstellung von Sülze.

Neues aus Stall und Hof.

Richtige, ausreichende Jugendernährung ist bestimmend für die spätere Leistungen des Pferdes. Das gilt besonders für die kaltblütigen Schläge, bei denen die Jugendernährung sorgfältig durchgeführt werden muß. Fehler, die in dieser Beziehung begangen werden, lassen sich später niemals wieder gut machen. Besonders müssen die während der Wintermonate geborenen Fohlen sorgfältig behandelt und ernährt werden. Die Stute darf in den ersten beiden Wochen nach dem Abfohlen nicht zur Arbeit herangezogen werden, und

späterhin darf sie auch nur wenige Stunden im Tage von ihrem Fohlen getrennt werden. Um das junge Tier allmählich an die Aufnahme fester Nahrung zu gewöhnen, muß es Hafer bekommen sobald es das Verlangen danach zeigt. Kuhmilch wird mit etwa einem Drittel Wasser vermischt, denn sie ist nährstoffreicher als Stutenmilch. Fohlen ausschließlich mit Kuhmilch aufzuziehen, glückt selten. S₃.

Das Tränkbedürfnis der Ziege ist geringer als es den Anschein hat. Wenn im Sommer die Tiere reichlich Grünfutter bekommen, erhalten sie damit so große Flüssigkeitsmengen, daß starkes Tränken überflüssig ist. Dann kann man sehr häufig beobachten, daß die Tiere den Eimer mit dem Schrotlaufen umstoßen, um zu den auf dem Boden befindlichen Schrotresten zu gelangen. An der großen Flüssigkeitsmenge ist ihnen eben nichts gelegen. Allzu vieles Tränken und nasses Füttern würden überdies die Körpergewebe unnützerweise aufschwellen, die Tiere krankheitsanfällig machen und versetzen. Jedoch auch hier lassen sich keine bestimmten Vorschriften geben. Jedes Tier muß individuell behandelt werden. Die Zeit des Tränkens ist schließlich auch zu berücksichtigen. Meistens ist es richtiger, vor dem Füttern, und nicht nachher, zu tränken; das gilt für den Sommer so gut wie für den Winter. Das Nachtränken veranlaßt im Sommer oft Blähungen. S₃.

Die **Khaki-Campbellente**. Vor einigen Jahren kam diese neue Entenrasse aus England zu uns herüber. Sie ist eine besonders gelüskte Züchtung der Pastorin Mrs. Campbell und trägt nach ihr und der Gefiederfarbe Khaki den Namen. Die Enten sind eine Kreuzung der Rouen-, Wild-, Dyrington- und Laufenten. Von letzteren haben sie die großartige Legetätigkeit geerbt, während sie doch noch ein Gewicht von etwa 2 kg aufweisen. Die Enten fangen bereits mit fünf Monaten an zu legen und bleiben dann fast ununterbrochen dabei, so daß sie jährlich etwa 250 weißschalige Eier, oft auch noch mehr, im Gewicht von je 60 bis 70 g legen. Dabei sind sie anspruchslos und fleißige Futtersucher, auch auf dem Land. Sie eignen sich vor allem überall dort zur Haltung, wo das Ueberfliegen der Zäune und das Verlegen der Eier bei den Hühnern Not macht. M. Ha.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Laßt den Boden auf seinen Säuregrad untersuchen, denn normale Erträge sind auf versauertem Boden erst nach Beseitigung der Bodensäure durch ausreichende Kalkung zu erzielen. Es liegt für jeden Landwirt heute die dringende Notwendigkeit vor, noch in diesem Sommer so schnell wie möglich über den Säurezustand seines Bodens sich Klarheit zu verschaffen. Die zur Verbilligung der Bodenuntersuchungen auf Säure bereitgestellten Reichtmittel dürften diese Ermittlungen beschleunigen. Auskunft in diesen Fragen teilen die Landwirtschaftskammern oder deren landwirtschaftliche Schulen. Nach Versuchen, die in neuerer Zeit angestellt worden sind, ist es gelungen, sogar stark versäuerte Böden durch ausreichende Kalkung dahin zu bringen, daß selbst das schwefelsaure Ammoniak, das sonst auf sauren Böden geringere Wirkung als Salpeter zeigt, bei Kartoffeln schon im ersten Jahre zur vollen Wirkung kommt. Ist aber die Bodensäure durch Kalk noch nicht beseitigt, dann empfiehlt es sich zur Stickstoffdüngung den Salpeter zu bevorzugen. S₃.

Die Beseitigung der Horste auf den Weiden. Nach Abtrieb des Viehs von der Weide bemerkt man auf den meisten Weidenflächen überständige Horste, auch Geißstellen, die infolge Nichtabpressens und Ueberdüngung entstanden sind. Sie vermindern den Ertrag der Weiden, nehmen den benachbarten Pflanzen Licht und Nahrung und bereiten sich von Jahr zu Jahr mehr und mehr aus, womit auch ihr Schaden wächst. Die Entkehung derartiger Horste läßt sich in sehr einfacher und zweckmäßiger Weise dadurch rechtzeitig verhindern, daß schon während des Sommers die Mähmaschine über solche Flächen geht und sie beseitigt. Das abgemähte

Gras aber wird nicht fortgeschafft. Es wird gleichmäßig ausgebreitet. Das bereichert die Wiese mit humogenen Massen und gibt Schattengare. Nach dem Abmähen und Ausbreiten aber muß die schwere Betonwalze folgen und die Fläche glätten und den Boden festigen. Denn alle guten Gräser und Kräuter verlangen einen festen Stand. Im Herbst kann zwischen dem Abmähen und dem Ueberwalzen noch die herbstliche Düngung erfolgen, deren Notwendigkeit sich immer mehr und mehr herausstellt. Die Wiesenpflanzen wollen gut genährt in den Winter kommen, den sie dann leichter überleben. Ws.

Zur Pflanze der Himbeeren im Sommer. Von den roten, süßen, saftigen, aromatischen Früchtchen, die in ihrer Gestalt einem kleinen Zuckerhut gleichen, ist die Jugend, und besonders die Frauenwelt, mit Recht entzückt. Ihr Himbeerfrucht ist an Duft und Bekömmlichkeit ein Getränk ohnegleichen für alle, ob gesund oder krank. Aber die Himbeerstaude, die strammen Träger der beliebten Beeren, wollen unbedingt eine richtige Pflege, sonst lassen sie im Wuchs und in ihrer Ernte nach oder stehen gar aus. So muß man im Juni jedem Strauch nur drei bis fünf junge, starke, einjährige Neutriebe lassen; alle andern kommen scharf am und im Boden mit der Schere unbarmerherzig weg. Lieber drei kräftige als fünf schwächliche Triebe stehen lassen. Nur Ruten liefern im nächsten, im zweiten Sommer den Ertrag; Rütchen lassen entweder aus oder sie bringen nur einige wenige und kleine Früchte, denen auch noch der erwünschte Geschmack abgeht. Diese kleine Durchfortungsarbeit im Juni/Juli geht reich vorwärts und lohnt sich mehrfach am Ertrag, am Ertrag. Gro.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Das Bügelbrett sollte vor Staub geschützt werden. Zu diesem Zweck wird es in eine hierzu gearbeitete Hülle gesteckt. Für die Hülle kann ein altes Wäschestück, vielleicht ein Bettbezug, benutzt werden, der entsprechend zugerichtet und an der Öffnung mit Knöpfen oder Schnürösen versehen ist. W.

Gedämpftes Rehlblatt. Man befreit ein Rehlblatt von Haut und Sehnen, wäscht es und löst den Knochen so weit als möglich heraus. Dann bestreut man das Fleisch mit feingewiegten Zwiebeln, Pfeffer, Salz und feingewiegter Petersilie und schnürt es mit Bindfäden zusammen, damit es eine runde Form bekommt. Es wird gepöckelt, gefalzen und in ein Gefäß getan, das man mit Speckschiben ausgelegt hat. Man fügt nun noch etwas Zitronenschale, einige Gewürzkörner und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und Mohrrübe bei, gießt einige Tassen gute Brühe dazu und läßt das Fleisch braun und weich dämpfen. Die Tunke gießt man durch ein Sieb und läßt sie mit ein wenig Kartoffelmehl nochmals aufkochen, ehe man sie über das Rehlblatt gießt. Frau A. in L.

Schwarzwurzel-Auflauf. Schwarzwurzeln sind eigentlich unser feinstes, einheimisches Wintergemüse. Besonders empfehlenswert sind sie überbacken als Auflauf zubereitet. Die Wurzeln werden sauber geschält, in Stücke geschnitten und in wenig Salzwasser weichgekocht. Aus Butter und Mehl wird eine hellgelbe Mehlschwitze gemacht. Diese wird mit der wenig vorhandenen Gemüsebrühe zu einer steifen Tunke gekocht. In diese Tunke werden zwei Eier und ein wenig Suppenwürze gegeben. In eine Auflaufform werden die weichen Schwarzwurzelstückchen eingelegt. Die steife Tunke wird darüber gestrichen. Obenauf kommen noch einige Butterstücken, Semmelbrösel und geriebener Käse. Bei guter Oberhitz ist dieser vorzügliche Gemüse-Auflauf in 30 Minuten goldgelb gebacken. L. M.

Maraschino-Bissen. Von Würstbeteig werden kleine Kläbchen in der Größe eines Fünfmarsstückes ausgestochen und mit Johannisbeergelee bestrichen. Rings herum legt man einen Ring aus Marzipanmasse und füllt den Leerraum mit feingehackter Ananas, die man mit einem Gläschen Maraschino vermischt hat. Mit Johannisbeergelee werden die Bissen bestrichen. Tr.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Beinungen für die Beantwortung von Anfragen: Der größte Teil der Fragen muß schriftlich beantwortet werden, da ein Abrud aller Antworten räumlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Unangenehme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem ist jeder Frage ein Ausweis, das Fragesteller Besitze eines Blattes ist, sowie als Vorkaufsrecht der Betrag von 50 Pf. beizufügen. Für jede weitere Frage wird gleichfalls je 50 Pf. mitgegeben. Anfragen, denen weniger Beachtung beigemessen wurde, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Vorkaufserlös erhalten worden ist. Im 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 zweijähriges Fohlen hat an den Hinterbeinen fast bis zum Sprunggelenk einen schuppenartigen Ausschlag, der anscheinend großen Juckreiz verursacht, da das Tier sich immer an den Beinen kratzt, so daß sie leicht anschwellen. Was ist dies für eine Krankheit und wie kann ich sie am schnellsten beseitigen?
H. S. in M.

Antwort: Ihr Fohlen leidet an der sogenannten Krätze, die Sie durch Einreibungen von zehnprozentiger Kreolin- oder Teerjabe heilen können. Vet.

Frage Nr. 2. Ich habe die Absicht, meinen neun Monate alten Bullen zu mästen. Welches Mastfutter muß ich verabreichen, um eine möglichst hohe tägliche Gewichtszunahme zu erzielen? Wie hoch muß die Kraftfütteration sein? Jetzt füttere ich je Tag 5 kg eines Gemisches von Weizenhalben und Kartoffelflocken, außerdem etwas Rüben und Heu und 4 Liter Magermilch je Tag. Welche Höchstgewichtszunahme läßt sich je Tag wohl erreichen?
W. B. in Gr.

Antwort: Bei der Mast von jungen Ochsen kann man — eine gute Veranlagung zur Fleischbildung vorausgesetzt — eine tägliche Gewichtszunahme von 0,75 kg bis 1 kg erzielen. In einer Mastperiode von vier bis fünf Monaten kann somit ein Lebendgewichtszuwachs von 2 bis 3 Zentner erwartet werden. Als Kraftfuttermittel lassen sich bei der Bullenmast mit gutem Erfolg Maischrot, Bohnenschrot und Baumwollsaatmehl verwenden. Hier- von dürfte eine Gabe von 3 bis 4 kg — je nach der Schwere des Tieres — angemessen sein. Daneben kann die Verabreichung von Kartoffelflocken, Rüben und Heu weiter erfolgen. Die Magermilch wird am zweckmäßigsten anderweit in der Wirtschaft verwendet.
Dr. Vn.

Frage Nr. 3. Meine Kuh, welche zum dritten Male gekalbt hat, gibt zur Zeit des Frischmelkens die Milch sehr unregelmäßig her. Im ersten Jahre war ich mit der Kuh zufrieden, das Kalb hat nicht gesaugt. Im zweiten Jahre habe ich das Kalb ebenfalls nicht saugen lassen; die Kuh hielt aber zeitweise die Milch zurück. Auf Anraten habe ich jetzt das Kalb saugen lassen; es zeigt sich aber dieselbe Erscheinung wieder, und zwar am meisten auf der vorderen Hälfte des Euters. Nach meiner Ansicht handelt es sich nur um eine Laune des Tieres, oder um ein Leiden, welches nach dem Frischmelken verschwindet. Für Aufklärung wäre ich sehr dankbar.
K. M. in Sch.

Antwort: Die bei Ihrer Kuh beobachtete Erscheinung des Zurückhaltens der Milch ist nach unserem Dafürhalten in irgendeiner Art von Erkrankung nicht begründet. Hierauf kann auch nicht geschlossen werden, da sich Anzeichen des Schmerzes oder sonstige Merkmale einer Erkrankung anscheinend an dem Euter nicht zeigen. Es kann deshalb angenommen werden, daß hier lediglich eine Untugend vorliegt, die nicht selten bei Kindern beobachtet wird. Zur Bekämpfung dieses Uebelstandes hat man die verschiedensten Maßnahmen empfohlen. So soll man mit den gespreizten Fingerspitzen der einen Hand fest auf das Rückgrat der Kuh, und zwar vor den Hüften, drücken. Drückt man diese Stelle eine Minute lang, so soll die Kuh in allen Fällen die Milch hergeben. Von anderer Seite wird empfohlen, während des Melkens den rechten Vorderfuß des Tieres hochzuheben oder zu knebeln. Unter allen Umständen ist sanfte und liebevolle Behandlung beim Melken notwendig.
Dr. Vn.

Frage Nr. 4. Meine Ziege, ein stattliches, kräftiges Tier, gab vor dem Lammen reichlich Milch. Vor sechs Wochen brachte sie zwei Lämmer, doch ging der anfänglich erzielte Milchtrag immer mehr zurück. Jetzt beträgt er nur noch 0,50 Liter je Tag. Das Tier ist stark abgemagert, frisst kein Heu und liegt den ganzen Tag. Dagegen nimmt es Rüben, die ich mit Weizenkleie, einer Handvoll Erdnussmehl und einer halben Hand Hafermehl mische, sehr gern auf. Am Morgen und Abend erhält die Ziege dieses Kraftfutter und 4 Liter Wasser, welches sie begierig trinkt. Auch die Futterreste von den anderen Ziegen verschlingt sie. Die Kotabsonderung war schon vor dem Lammen sehr reichlich und in einer breiigen, nicht für Ziegen normalen Form. In welchem Mischungsverhältnis muß ich das Kraftfutter geben und in welcher Menge? W. Sch. in K.

Antwort: In Ihrem Falle liegt die Möglichkeit vor, daß Ihre Ziege unterernährt ist. Das Tier nimmt vielleicht zuviel Flüssigkeit auf und bekommt zu wenig feste Nahrung. Auffällig ist jedoch, daß die Ziege das Heu nicht fressen will. Vielleicht ist dieses minderwertig; näheres darüber geben Sie nicht an. Bei dem kräftigen Bau der Ziege muß die Kraftfütteration mindestens 0,50 bis 1 kg je Tag betragen, und zwar ist das Kraftfutter trocken zu verabreichen. Zur Behebung der Verdauungstätigkeit ist eine Beigabe von Glaubersalz oder Karlsbader Salz zum Kraftfutter oder ins Gefäss zu empfehlen. Diätetisch sehr günstig wirkt die Grünfütterung, von der Sie baldmöglichst reichlich Gebrauch machen sollten.
Dr. Vn.

Frage Nr. 5. Mein fünfjähriger Zwergreppischer war vor fünf Wochen krank. Er nahm nur Milch zu sich und war daher sehr schwach. Dann stellte sich der Appetit wieder ein. Acht Tage später bekam er eine Art Keuchhusten, der jetzt noch oft stundenlang auftritt. Um welche Krankheit handelt es sich und was ist dagegen zu tun?
H. B. in A.

Antwort: Jedenfalls handelt es sich bei Ihrem Hündchen um Staupe. Wir würden Ihnen doch raten, bei der Empfindlichkeit dieser Zwergrasse das Tierchen in tierärztliche Behandlung zu geben. Es ist natürlich nicht ausgeschlossen, daß es sich tatsächlich um Keuchhusten handelt, wenn der Hund mit keuchhustenkranken Kindern in Berührung gekommen sein sollte. Die Hustenanfälle können Sie durch Einatmenlassen von Kreolindämpfen oder durch Einflößen von Thymian-Strup zu lindern suchen.
Vet.

Frage Nr. 6. Eins meiner Hühner hing an zu hinken, jetzt legt es Fuß und Bein platt auf den Boden und bewegt sich auch in dieser hockenden Stellung weiter. Es sieht aus, als hätte es alle Gewalt über die Beine verloren. Sollte es Rheumatismus sein? Was kann man dagegen tun? Ich füttere morgens Weichfutter mit Zusatz von Vorschmehl, Knochenmehl, Garneelen, mittags und abends Weizen. Ist die Fütterung schuld?
A. K. in K.

Antwort: Wenn Ihre Hühner nicht abgemagert sind und in der Leber keine gelblichen Knötchen zeigen, nehmen wir an, daß es sich um Rheumatismus handelt. Reiben Sie die Beine der Hühner zweimal am Tage mit Rheumalan ein. Die Ställe streuen Sie dick mit Torfmoos und der Sicherheit wegen empfehlen wir Ihnen, die Ställe auch mit einer 3 prozentigen Celluloselösung zu desinfizieren. Ihre Fütterung scheint soweit ganz richtig zu sein, nur wollen Sie sich davon überzeugen, daß das Fischmehl nicht mehr wie 2, höchstens 3 Prozent Salz enthält. Reichlich Sonne und Licht ist den Tieren auch notwendig. Geben Sie auch viel Grünfutter und dem Weichfutter setzen Sie täglich etwas Vita-Kalk zu.
Kl.

Frage Nr. 7. Wie mästen man Enten am schnellsten? Welches Mastfutter kommt in Frage?
J. K. in B.

Antwort: Am besten mästen Sie die Enten, die auf einem nicht zu großen Raume ohne Schwimmgelände gehalten werden müssen, mit einem Gemenge von Gerstenschrot und Milch. Magermilch genügt natürlich, jedoch ist Vollmilch besser. Auch Maischrot, gelbe Rüben und etwas Kartoffeln können Sie ver-

wenden. Eine Abwechslung in der Zusammen- setzung des Futters ist zu empfehlen. So nehmen Sie z. B. Weizen- und Buchweizenschrot zur Abwechslung.
Kl.

Frage Nr. 8. Ein Morgen Ackerland (2500 qm) hat schon mehrere Jahre hindurch schlechte Erträge gebracht. Im Herbst wurde Winterweizen gesät, der jetzt immer mehr verschwindet, so daß ich ihn noch umackern muß. Die im Vorjahre, 1927, gepflanzten Kartoffeln gingen unegal auf, die gebildeten Keime waren abgefressen. Der Weizen 1926 stand gleichfalls schlecht. 1925 war Klee eingesaht. Was ist die Ursache der Schäden? Enthält der Boden Ungeziefer? Kann ich wohl noch Zuckerrüben anbauen? Welche Düngung müßte ich vornehmen?
K. G. in S.

Antwort: Da die angebauten Früchte mehrere Jahre nacheinander geschädigt worden sind, dürfte die Vermutung zutreffen, daß sich im Boden Schädlinge eingenistet haben. Beim Weizen liegt vielleicht ein Schaden durch die Getreideblumenfliege vor; die Kartoffelkeime sind wahrscheinlich von Engerlingen abgefressen worden. Die genaue Ursache läßt sich aus der Entfernung leider nicht feststellen. Für einen lohnenden Anbau von Zuckerrüben ist es reichlich spät. Daher wäre es vielleicht richtiger, den Acker zu kalken und einer wiederholten Brachbearbeitung zu unterwerfen. Auf diese Weise werden die Schädlinge vielleicht am ehesten vernichtet. — Eine Nutzung aber wäre noch möglich durch Anbau von Weichfutter, durch Anpflanzungen von Futter- oder Stackerüben, Spätkohl oder Herbstkohlrabi. Natürlich müßte Stallmist vorhanden und Pflanzgut zu beschaffen sein. Zu Weichfutter wäre zu düngen: Jauche, dazu je Morgen (2500 qm): 75 kg Thomasmehl und 40 kg 40 prozentiges Kalisalz; zu Rüben oder Kohl: Saude und Stallmist und 100 kg Thomasmehl, sowie 100 kg 40 prozentiges Kalisalz. Fehlt Stallmist, 75 kg schwefelsaures Ammoniak je Morgen.
Dr. E.

Frage Nr. 9. Mein Gebäude ist an der Regenseite mit Teer bestrichen wegen Feuchtigkeit der Innenräume. Der Teer ist fast weg. Nun möchte ich die Außenwand mit Farbe bestreichen. Welche Zusammenfassung nimmt man da am besten? Falls sich keine Farbe hält, womit streicht man dann am sichersten?
R. H. in T.

Antwort: Ob sich Delfarbe auf dem früheren Teeranstrich hält, ist zweifelhaft. Es muß durch einen Versuch festgestellt werden. Da Sie den Teeranstrich feinerzeit ausführen ließen wegen Feuchtigkeit der Innenräume, kommt eine andere Farbe nicht in Frage. Sollte sich Delfarbe nicht halten und klebrig bleiben, so kommt unter Umständen eine Bekleidung der Außenwand in Frage. Eine solche kann geschehen mit Holz, Schiefer-, Abestzementstriebe- oder Ziegelbehang. Was das geeignetste ist, kann ohne Kenntnis der örtlichen Verhältnisse leider nicht beurteilt werden.
Reg.-Baurat Kl.

Frage Nr. 10. Im Herbst 1927 stellte ich 50 Liter Apfelwein von sauren Äpfeln her. Auf 1 Liter Saft kam 1 kg Zucker und 1,5 Liter Wasser ohne Hefezusatz. Der Wein hat gut gegoren und auch die Nachgärung geschah vorchriftsmäßig unter Luftabschluß in einem Glasballon. Vor drei Monaten habe ich nun den Wein umgezogen und seit vier Wochen in einen kühlen Keller gestellt. Jedoch gärt der Wein weiter und hat einen auffallend süßen Geschmack.
F. Sp. in D.

Antwort: Daß der Apfelwein noch sehr süß ist, ist durchaus erklärlich, denn der Zuckersatz ist ungewöhnlich hoch gewesen. Man rechnet bei Süßweinen etwa 350 g auf 1 Liter Flüssigkeit. In diesem Falle sind aber 400 g zugelegt worden. Außerdem wird zu Apfelwein im allgemeinen höchstens 10 Prozent Wasser genommen, da er sonst im Extraktgehalt zu dünn ausfällt. Da wenig Reihfein verwendet wurden, ist auch die lange Nachgärung verständlich. Eine Verhinderung kann durch die Nachgärung unter Gärverschluss nicht eintreten, also raten wir, abzuwarten, bis der Wein sich beruhigt hat und klar geworden ist. Die Ueberfendung einer Probe wäre uns dann erwünscht.
Prof. Dr. Ks.

Alle Zusendungen an die Schriftleitung, auch Anfragen, sind zu richten an den Verlag J. Neumann, Neudamm (Wg. 710).

