



# Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft  
Gratisbeilage

37. Jahrgang

Schriftleitung: Oekonomierat Grundmann, Neubamm. Druck: J. Neumann, Neubamm  
Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt (Gesetz vom 19. Juni 1901)

1928

## Das selbstgebaute Hühnerhaus.

Von Erich Selbmann. (Mit 2 Abbildungen.)

Jeder praktisch denkende Hühnerzüchter weiß, daß der Ertrag an Eiern und die gute Entwicklung seiner Tiere sehr davon abhängen, ob

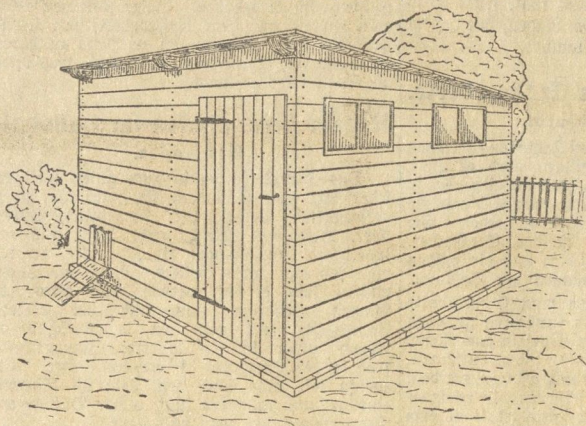


Abbildung 1. Hühnerhaus (Außensicht).

sie sachgemäß untergebracht sind. Er wird neben genügendem Auslauf und einem entsprechenden Scharraum dafür sorgen, daß ein ordentlicher Stall da ist, der trocken und zugfrei sein muß. Nicht jeder kann sich ein zweckmäßiges Hühnerhaus vom Fachmann bauen lassen. Wer aber Lust und Liebe zur Sache hat, dem wird es nicht schwer fallen, zur Selbsthilfe zu schreiben. Die nachstehende Beschreibung eines aus Holz herzustellenden Hühnerhauses, wie Abbildung 1 veranschaulicht, soll mit seinen Erläuterungen eine brauchbare Anleitung zum Selbstbau geben.

Zuerst wird aus Ziegelsteinen eine glatte Fläche geschaffen, die 210 cm im Quadrat groß sein soll. Das Häuschen selbst ist 200x200 cm groß, die Ziegelschicht steht also an allen Seiten 5 cm hervor. Auf dieses Fundament werden an allen vier Seiten Dachpappenstreifen aufgelegt, die das Holz vor der Bodennässe zu schützen haben. Vier hölzerne Schwellen, etwa 8x10 cm stark, werden auf die Dachpappe gelegt, miteinander verbunden und acht senkrechte Pfosten eingelassen, die oben wieder durch ein Rahmholz verbunden werden. Die Pfosten und Rahmhölzer haben die gleiche Stärke wie die Schwellen. Bei dem in der Abbildung dargestellten Hühnerhaus ist das Dach abgeflacht, und so müssen an der Seite, an der sich die Tür befindet, nochmals kurze Pfosten aufgesetzt werden, welche miteinander wieder durch ein Rahmholz verbunden werden, und auf dieses kommen dann erst die drei Balken, welche das eigentliche Dach bilden. Die Höhe der acht senkrechten Pfosten, deren Verteilung aus der Grundrißzeichnung leicht zu ersehen ist, beträgt etwa 180 cm. Die Verbindung der Pfosten und Rahmhölzer muß natürlich eine äußerst feste sein. Man wird neben dem selbstverständlichen

Zusammenfügen durch Zapfen auch noch mit Hilfe von Holz Nägeln, für die vorher entsprechende Löcher gebohrt sein müssen, ein haltbares Gerüst schaffen. In halber Höhe wird ein starkes Brett in horizontaler Lage in die Pfosten eingelassen, um den Halt noch zu erhöhen; will man ganz sicher gehen, so wird man die Ecken noch durch Streben sichern.

So steht das Gerippe unzeres Hühnerhauses schon fertig da, und wir beginnen mit der Bekleidung. Hierzu benutzen wir überfalte Bretter, welche innen senkrecht und außen wagerecht an die Balken angenagelt werden. Zuerst nagelt man alle Innenwände, beachtet hierbei die Öffnungen für Tür, Einschlupf und Fenster, und erst dann werden die Bretter zur Außenwand vereinigt. Diese sollen möglichst die ganze Breite des Hauses decken und an den Enden gut miteinander verbunden sein. Nachdem eine Anzahl Bretter befestigt ist, wird der Raum zwischen der äußeren und inneren Brettlage mit der Isolierschicht ausgefüllt, die aus einem Gemisch von Schlacke

und Lehm bestehen kann. Durch diese Schicht, die ein wichtiger Bestandteil des Hühnerhauses ist, schützen wir den Innenraum vor Hitze und Kälte. So werden nach und nach sämtliche Außenwände ausgeführt, und das Dach, welches gleichfalls eine Isolierschicht erhält, wird angebracht. Hier ist das Verfahren dasselbe wie bei den Seitenwänden. Von innen wird eine Brettlage angenagelt, der ganze Zwischenraum wieder mit der Isolierschicht ausgefüllt, und dann obenauf, rechtwinklig zu der unteren, eine Brettlage befestigt, die etwa 20 cm über die vier Seitenwände hinausragen kann. Das Dach wird hierauf mit Dachpappe gut belegt. Die Tür ist aus einfachen, gefalzten Brettern zusammengefügt, an der Innenseite werden oben, unten und schräg starke Leisten aufgenagelt, damit sich die Tür nicht verschieben kann. Mit einfachen Türbändern wird die Tür ange schlagen und mit einem Schloß versehen. Rechts und links vom Einschlupf werden Leisten mit einem Falz angenagelt, in die dann die Verschlussklappe, ein einfaches kurzes Brett, eingeschoben wird. Ein Laufbrett, mit Quer-

leisten benagelt, verbindet den Einschlupf mit dem Erdboden. Für die Fenster wird ein einfacher Rahmen gebaut, in den man entsprechende Glasscheiben einläßt, oder man befestigt die Scheiben gleich mit gefalzten Leisten an den Fensteröffnungen. Der Innenausbau bietet weiter keine Schwierigkeiten. Die Abbildung 2, Grundriß des Hühnerhauses, zeigt die Inneneinrichtung deutlich und läßt wohl keine Zweifel entstehen. Drei Sitzstangen, die untereinander etwa 35 cm und von der Wand etwa 20 cm entfernt sind, werden in zwei Leisten, die an die gegenüberliegenden Wände genagelt wurden und mit entsprechenden Einkerbungen versehen sind, einfach eingelegt. Die Sitzstangen sollen etwa 5 cm stark und oben abgerundet sein. Man bringe sie, je nach der Hühnerorte, 50 bis 100 cm vom Fußboden entfernt an. In die rechte hintere Ecke kommt das Brutnest, welches 35 cm breit und 40 cm tief ist und auch oben geschlossen wird. Damit die brütende Henne vollständige Ruhe hat, bringt man noch ein Türchen an, welches aus einem Holzrahmen besteht, über den Drahtgeflecht gespannt wird. Die Legenester, in der Abbildung 2 vier Stück, sind aus einfachen Brettern zusammenangenagelt; sie sind 30 cm tief und 25 cm breit. An der Vorderseite wird eine etwa 10 cm breite Leiste angenagelt, damit das in den Nestern befindliche Stroh oder Heu nicht herausfallen kann.

Nicht nur des schönen Aussehens wegen, sondern besonders zum Schutze des Holzes

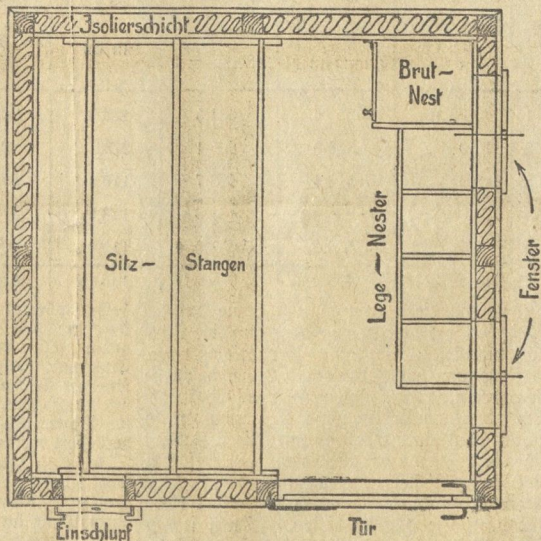


Abbildung 2. Hühnerhaus (Grundriß).

gegen Witterungseinflüsse wird dem Hühnerhaus ein Außenanstrich von Ölfarbe oder noch besser von farbigem Karbolinum gegeben. Innen werden alle Holzteile ordentlich geweißt und der Fußboden mit einer Schicht Sand bedeckt, die man in der kalten Jahreszeit etwas



erhöht oder durch eine Schicht Torfmull ersetzt. — Sehr große Mühe macht dieses praktische Gähnerhaus nicht, aber bestimmt macht es dem Besitzer Freude, wenn es stets gut gepflegt, der Anstrich öfter erneuert und der Innenraum in Ordnung gehalten wird. Und das Wichtigste an der Sache: Die Gähner werden dem Erbauer durch fleißiges Legen und kräftiges Gedeihen danken.

### Zur Düngung der Rüben.

Von Dr. Hanns Kirke.

Es soll nicht Aufgabe dieser Zeilen sein, die großen ackerbautechnischen und betriebswirtschaftlichen Vorteile des Hackfruchtbaues zu beleuchten und sie in überlegenen Gegensatz zu seinen Nachteilen zu bringen. Andererseits sollen sich die folgenden Ausführungen auch nicht nur auf ausgesprochene Rübenwirtschaften, also Zuckerrüben anbauende Betriebe beschränken, sondern sie sind vielmehr für alle solche Wirtschaften gedacht, in denen Rüben, gleichviel ob Zuckerrüben, Koflrüben, zum Anbau kommen.

Derjenige Landwirt, der über die Nährstoffverhältnisse seines Ackers einigermaßen orientiert ist, wird bei jeder Kulturpflanze seine Düngungsmaßnahmen vor allem nach den Ansprüchen dieser Kulturgewächse einrichten. Es erscheint daher ratsam, bei den Erörterungen über die Düngung der Rüben einmal ihre Nährstoffansprüche einer Betrachtung zu unterziehen. Nach verschiedenen Autoren entnimmt eine mittlere Ernte dem Boden an reinen Nährstoffen in kg/ha:

	an	Stickstoff	Phosphorsäure	Kali
bei Zuckerrüben	190	75	218	
" Koflrüben	160	69	272	
" Koflrüben (Stedrüben)	200	93	275	

Die Zahlen zeigen deutlich, daß die Rüben, wenn sie einigermaßen Erträge geben sollen, eine sehr reichliche Düngung verlangen. Ferner lehrt ein Vergleich der Nährstoffe untereinander, daß die Rüben zu Recht als „Kalfresser“ bezeichnet werden und daß sie auch stärkere Stickstoffgaben mit Erfolg zu verwerten vermögen. Es wäre aber grundfalsch, daraus schließen zu

gehend auf Phosphorsäure erstrecken müssen. Wie dankbar die Rüben für die richtige und sachgemäße Düngung mit Phosphorsäure sind, zeigen untenstehende Ergebnisse von Düngungsversuchen, die im Vorjahre mit Thomasmehl zur Durchführung gelangten:

Alle Versuchsreihen hatten ausreichende Mengen an Kali und Stickstoff als Grunddüngung, in den meisten Fällen auch Stallmist erhalten, so daß die Rüben unter durchaus üblichen Verhältnissen zum Anbau kamen. Daß aber Stallmist, Stickstoff und Kali allein nicht zum vollen Erfolge führten, dürften die vorstehenden Ergebnisse schlagend beweisen. In allen Fällen hat die angewandte Thomasmehldüngung einen vollen wirtschaftlichen Erfolg und eine sehr gute Verzinsung erbracht.

Besonders bemerkenswert ist aber außerdem noch, daß diese vorzügliche Wirkung der Thomasmehlsphosphorsäure zustande kam, obwohl die Düngergaben erst im April oder Mai verabfolgt wurden. Damit ist wiederum die Tatsache erhärtet, daß Thomasmehl auch spät, selbst zu so anspruchsvollen Pflanzen wie Rüben, mit bestem Erfolg angewandt werden kann.

### Die Anlegung neuer Erdbeerbeete.

Von A. Reichardt.

Sobald Erdbeerstauben drei Jahre lang getragen haben und starke Büsche bilden, wird es Zeit, daß man neue Beete anlegt, denn die alten Stöcke bilden im nächsten Jahre nur geringe Austriebe und bringen unansehnliche Früchte hervor. Die beste Zeit der Neuanlage ist der September. Der nicht zu heiße Sonnenschein und die milden Nächte befördern das Anwachsen der Setzlinge.

Der Boden, auf welchem man Erdbeerbeete anlegen will, darf nicht schon Erdbeeren getragen haben, da ihn diese mit ihren Wurzeln ausgezogen und erschöpft haben. Alles Unkraut ist zu entfernen, auch muß er tüchtig gelodert und gebüngt werden. Vorteilhafter ist ein mehr schwerer als trodener Boden. Ein gewisser Feuchtigkeitsgehalt ist eine Hauptbedingung zum guten Gedeihen einer Erdbeeranlage. Deshalb muß man auch darauf achten, daß das Beet nicht allzusehr der brennenden Sonne oder austrocknenden Winden ausgesetzt ist. Stehende Käufe, etwa durch hohen Grundwasserstand hervorgerufen, ist aber ebenso gefährlich wie

nicht angepflanzt werden. Aus solchen Schwächlingen entstehen niemals ordentliche Pflanzen.

Vor dem Pflanzen wird das Beet frisch gegraben und sorgfältig durchgehackt. Die Pflanzlinge werden nicht aus dem Boden gezogen oder gerissen, sondern mit dem Pflanzholz ausgehoben. Die Pflanzen erhalten einen gegenfeitigen Abstand von 40 cm, damit man jederseits die so notwendige Lockerung des Bodens vornehmen kann und nicht durch die mit der Zeit immer stärker werdenden Büsche gehindert wird. Nach dem September sollte man nicht mehr einpflanzen, da junge Pflanzen sonst leicht unter Nachfrösten zu leiden haben.

Besondere Sorgfalt verende man beim Pflanzen auf das Einlassen der Wurzeln in das Pflanzloch. Diese müssen möglichst gleichmäßig im Boden verteilt, auf keinen Fall aber zusammengepreßt werden. Dadurch wird ihnen das Anwachsen erschwert, sie trodnen leichter aus, und Engerlinge und Würmer finden dort einen bequemen Vergungsort. Nach der Pflanzung werden die Setzlinge vorzüglich angegoßen, und das Goßen wird so lange wiederholt, als trodenes Wetter herrscht. Für den Winter ist es empfehlenswert, die Anlage gegen Frostschäden mit Tannen- oder Fichtenreisig zu bedecken. Einige Pflanzen behält man immer auf dem Keferbeete, um sie im Frühjahr zum Nachpflanze zu Hand zu haben, wenn einzelne Exemplare auswintern, was öfters im Spätwinter geschieht.

### Regeln beim Baden im Haushalt.

Von Sader.

Das Haupterfordernis zum guten Gelingen jeder Art von Backwerk ist, daß alle hierzu verwendeten Bestandteile, namentlich Butter, Eier, Hefe und Milch, recht frisch und von tadellosem Geschmack sind, sonst verdirbt man sich das ganze Gebäck. Mehl und Zucker müssen fein gesiebt werden, und alles zum Backen Geschörige, namentlich bei kälterer Jahreszeit, stellt man am besten schon am Abend zuvor in ein warmes Zimmer oder früh in der Küche auf die erwärmte Herdplatte, ebenso wie man auch den Teig im Warmen einrührt und aufgehen läßt, außer Butter- und Blätterteigen, die man kalt stellt.

Zu Torten, Blätterteig wägt man die Butter aus und knetet sie unter öfterem Uebergoßen mit frischem Wasser gut durch, um die fetzigen Teile zu entfernen. Den besten Wohlgeschmack gibt natürlich ganz frische Butter, doch kann man in deren Ermangelung auch gute eingelegte Butter anwenden, von der man weniger braucht, weil sie fetter ist. Doch hüte man sich, letztere heiß zu verwenden, was ihrem Geschmack sehr nachträglich ist.

Die Eier schlage man nie über dem Teig auf, damit derselbe nicht verdorben wird, falls ein schlechtes Ei darunter ist. Will man das Weiße zu Schnee schlagen, so lasse man nichts von dem Dotter darunter kommen und bereite den Schnee möglichst an einem kühlen Orte.

Das Einrühren der Kuchen oder Torten, wogu man einen tiefen, steinernen oder irdenen Napf und einen flachen Holzlöffel nimmt, muß stets nach einer bestimmten Seite hin geschehen, entweder von links nach rechts oder von rechts nach links, denn ein Rühren nach verschiedenen Seiten würde Ursache zum Mißlingen des Gebäcks werden. Man rühre möglichst rasch und lasse den Löffel mit beiden Händen, was weniger ermüdet.

Hefeteige arbeitet man mit der Hand durch, nachdem das Hefenstück gut aufgegangen ist, indem man die rechte Hand mit Mehl bestäubt und mit dem Ballen die nach und nach hinzukommenden Zutaten durcheinandermischt und den Teig öfters vom Rande nach der Mitte zu zusammenlegt und umdreht, bis alles gut vermischt ist. Dann deckt man ihn mit einem erwärmten Tuche zu und läßt ihn an einem warmen Orte eine Weile aufgehen. Später formt man ihn und läßt ihn nochmals aufgehen, bevor er in den Ofen kommt.

Alle Formen zu Bäckereien streicht man mit einem in geschmolzenes Fett oder Butter getauchten Pinsel gehörig aus und überstreut sie dann mit geriebener Semmel oder Zwieback, damit sich das Backwerk später leichter auslöst. Bäckert man mit Benutzung von selbsttätigen Backmehl oder Backpulver, so nimmt man

Nr.	Angewandte Thomasmehlgabe je ha	Ertrag in dz je ha		Mehzertrag		Kosten der Thomasmehldüngung Rmk.	Gewinn durch die Thomasmehldüngung Rmk.
		ohne Thomasmehl	mit Thomasmehl	in dz	%		
1	5,56 dz	555,6	681,5	125,9	22,67	25,05	201,60
2	10,0 "	330,0	603,1	273,1	82,79	45,00	655,88
3	6,0 "	312,4	428,7	116,3	37,22	27,00	182,34
4	3,0 "	328,0	436,6	158,6	47,99	14,50	280,54
5	6,0 "	503,0	655,0	152,0	30,21	27,00	246,00
Im Mittel		405,8	570,98	165,18	44,17		309,27

willen, daß die Rüben nun in bezug auf die Phosphorsäure bescheiden wären und eine Düngung mit diesem Nährstoff weniger wichtig wäre.

Faßt man die Tatsache ins Auge, daß eine Getreideernte von 30 dz/ha Korn das Phosphorsäurekapital des Bodens um 45 kg vermindert, so erkennt man durch Vergleich mit obigen Zahlen, daß die Rüben auch an diesen Nährstoff sehr hohe Ansprüche stellen. Keinem Landwirt würde es einfallen, seinem Getreide die erforderte Phosphorsäure vorzuenthalten. Gewiß stellt man sich nach Möglichkeit die Rüben in bestmöglicher Stallmistgaben oder versuchen, diese in etwa durch Gründüngung zu ersetzen. Aber der Stalldünger ist an Phosphorsäure weit weniger reich als an Kali und Stickstoff, und eine Gründüngung vermehrt in bezug auf die Nährstoffe nur das Stickstoffkapital des Bodens. Es wird damit die Zufuhr der künstlichen Düngemittel sich auch weit-

heißer durrer Boden; doch kann man letzteren durch reichliche Zusätze von Kompost, Kuhmist und allem Lehm, Laub u.ä. so verbessern, daß er für Erdbeeren geeignet wird. Feuchter, kälter und schwerer Boden kann durch Kali und Sandzusatz, öfteres Lockern, Durchfröhenlassen der Erbschollen im Winter und reichliches Düngen mit Stallmist verbessert werden.

Frühen Dünger lieben die Erdbeeren nicht, wohl aber einen in Dungkraft stehenden Boden, den man während der Ertragsjahre weiterhin durch Düng im Stande erhalten muß.

Zur Anpflanzung verwendet man nur die kräftigsten und am besten bewurzeltsten Pflanzen, die man aus Ausläuferpflanzen nach der Ernte gewonnen und auf einem besonderen Beete herangezogen hat. Bei der Auswahl der Pflanzen achte man auf kurzen, kräftigen, gebungenen Wuchs, volles Herz und reichlich Bewurzelung. Pflanzen, die nur wenig Blätter auf langen, dünnen Stielen und schwache Wurzeln haben, dürfen



keine saure, sondern kalte Milch dazu und muß den Kuchenzeit sofort, nachdem er zusammen gemischt, ordentlich verrührt (aber nicht geknetet) und in die gebutterte Form getan ist, in den Ofen stellen, da das Aufgehen des Teiges erst im Ofen zu erfolgen hat. Bäckert man kleines, süßes Gebäck auf einem Blech, so bestreicht man dieses mit Butter und verreibt diese mit weichem Papier, ebenso kann man das erwärmte Blech mit weichem Wachs einreiben. Wenn man Butterteig bäckt, bestreut man das Blech mit Mehl oder geriebener Semmel.

Den erforderlichen Hitzeegrad des Ofens zum Backen erprobt man am besten, indem man ein Stück Papier hineinlegt. Wird dieses schnell gelb, so kann man Blätterteig und feinen Defenteig in den Ofen setzen. Am geeignetsten ist aber für das meiste Backwerk der zweite Hitzeegrad, wenn das hineingelegte Papier langsam gelb wird. Allerlei kleines Gebäck, wie Makronen, Nussbackwerk und dergleichen, bedarf eines noch schwächeren Hitzegrades, da es mehr austrocknen als backen soll. Hat man eine Form mit zu backendem Teig im Ofen, so muß die Ofentür möglichst wenig geöffnet werden, und keinerlei Topf oder Kasserolle mit Wasser oder sonst etwas darf dabei im Rohr stehen, weil der feuchte Dampf das Bräunen des Gebäcks verhindern würde.

Um zu versuchen, ob der Kuchen völlig durchgebacken sei, nimmt man ein spitzes, dünnes Hölzchen oder eine Stricknadel und sticht in der Mitte hinein. Bleiben noch kleine Leighrimelchen daran hängen, so ist der Kuchen noch nicht gar, hängt aber nichts daran, so kann man ihn, falls er braun genug ist, sofort herausnehmen und noch eine Weile in der Form stehen lassen, bevor man ihn ausschüttet, auch darf man ihn nicht gleich ins Kälte bringen.

### Neues aus Stall und Hof.

**Der Einfluß der Fütterung auf die Milchmenge ist erheblich.** Sie hängt in erster Linie von der ausreichenden Eiweißmenge ab, die die Kühe erhalten. Wir müssen uns vergegenwärtigen, daß die Kuh mit jedem Liter Milch rund 35 g Milchweiß ausscheidet. Es muß daher die Kuh außer dem Erhaltungsfutter zur Bildung von 1 kg Milch etwa 50 g Futtereiweiß erhalten. Der Fettgehalt der Milch hingegen ist mehr eine individuelle Eigenschaft des Tieres und ihm durch Bererbung gegeben. Trotzdem kann auch er etwas durch geeignete Fütterung gesteigert werden. Jedoch läßt sich die Milchleistung eines Tieres durch Fütterung nicht beliebig steigern, es sind da gewisse Grenzen gezogen, die nicht überschritten werden können. Nach Professor Dr. Binger in „Neudammer Landwirtschaft“, Band II, „Tierzuchtlehre“ (Verlag von F. Neumann, Neudamm, Bez. Frankfurt a. D., Preis je Band 7 RM) braucht eine Milchkuh von 500 kg Lebendgewicht etwa 300 g Eiweiß, 2,5 kg Stärkewert und 12 kg Trockensubstanz. Hierzu muß noch für jedes Kilogramm Milch, das die Kuh erzeugt, hinzutreten etwa 50 g Eiweiß und 225 g Stärkewert. Außer diesen notwendigen Nährstoffmengen, die die Kuh erhalten muß, ist noch die Sonderwirkung verschiedener Futtermittel zu berücksichtigen. So sind Reisfuttermittel, Leinöckerluchen und Mohnluchen schlechte Milchfuttermittel. Hingegen sind Weizenkleie, Viertreiber, Hafer, Maisena, Sojaluchen gute Milchfuttermittel, während Weizenkleie, Rapsluchen, Erdnußmehl keine ausgeprägte Sonderwirkung zeigen.

**Wie werden Schweine geweidet?** Vormittags drei Stunden, nachdem es etwas abgetraumet ist. Stark betaute Weide lieben die Tiere nicht. Mittags gibt man Ruhe im Schatten. Wasser oder Gelegenheit zum Suhlen ist unbedingt erforderlich. Nachmittags werden dann die Schweine wieder drei Stunden auf die Weide gebracht.

**Zuchtkämmer** kommen in eine besondere Herde und werden auch bei guter Weide etwas zugefüttert. Täglich 125 g Kraftfutter genügt allerdings. Bei guter Stoppelweide kann diese Zulage fortfallen.

### Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

**Vom Kartoffelkrebs.** Bei der Ernte muß in diesem Jahre in erhöhtem Maße auf das

etwaige Vorkommen des Kartoffelkrebes geachtet werden. Der Sitz der Krankheit ist hauptsächlich die Knolle. Sie zeigt an einzelnen Stellen, besonders an den Augen, eine dem Baumkrebs ähnliche Entartung, die entfernt an Blumenkohl erinnert. Bei hochgradigem Befall ist die ganze Knolle in einen großen Krebsknoten verandelt, der zahlreiche Risse und Warzen aufweist. Das Innere ist dann vollständig brandig zerstört. Meistens tritt der Krebs auf solchen Feldern auf, auf denen, wie bei kleinen Leuten oder in Schrebergärten, jahraus jahrein Kartoffeln angebaut werden. Auch auf Mietenstellen, wo ständig Kartoffeln überwintert werden, ist Krebs festgestellt worden. Diese Krankheit wird durch einen Pilz verursacht, der Sporen absondert, die sich rasch mit dem Wasser im Boden verbreiten und das ganze Land durchsuchen, besonders dann, wenn die kranken Knollen auf dem Acker verbleiben, was das meistens geschieht. Jede nicht krebsfeste Kartoffelsorte, die dann hier angebaut wird, wird vom Krebs befallen, und der Ertrag besteht dann aus Knollen, die im Winterlager zu einer fauligen Masse zerfallen. Nachdem alle Versuche, den Kartoffelkrebs durch unmittelbare Bekämpfungsmittel zu unterdrücken, keinen Erfolg hatten, ging man dazu über, die Kartoffel selbst auf ihre Anfälligkeit hin zu untersuchen und stellte dabei fest, daß wir völlig krebsfeste Sorten besitzen. Nach dem Ergebnis des Jahres 1926 beträgt deren Anzahl schon 44, von denen allerdings zehn als mit andern Sorten übereinstimmend nachgewiesen wurden. Wer sich über den Kartoffelkrebs näher unterrichten will, lasse sich von der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Dahlem bei Berlin das Flugblatt Nr. 53 „Kartoffelkrebs“, Preis 20 Pfennig, kommen. Es ist mit Abbildungen versehen und gibt auch die krebsfesten Sorten an. In Anbetracht der außerordentlichen Gefährlichkeit des Kartoffelkrebes wird dringend empfohlen, selbst beim geringsten Verdacht, befallene Knollen an die zuständige Landwirtschaftskammer zu senden, die kostenlos über den Befund Auskunft gibt. E.-w.

**Endivien im Herbst.** Endivien führen auch den Namen Bindsalat, weil ihre inneren Blätter aufgebunden werden, damit sie durch Abhaltung des Lichtes bleichen und dadurch weicher werden. Freilich sind geblickte Pflanzen gegen Bitterungsansätze empfindlich, und deshalb tut man gut, die einzelnen Stauden nach und nach zu bleichen und nur den augenblicklichen Bedarf zu decken. Das Binden erfolgt in der Weise, daß man außer dem untersten Blätterkranz den ganzen Busch zusammenfaßt und an der Spitze mit Bindfaden oder Bast zusammenbindet. Das Innere der Pflanze muß lose bleiben und darf nicht zusammengepreßt werden. Auf keinen Fall sollte das Binden bei feuchtem Wetter geschehen, um Fäulnis zu verhüten; auch ist es angebracht, bei Regenwetter einen Blumentopf über die gebundenen Stauden zu stülpen oder sie mit Pappe zu bedecken. In zwei bis drei Wochen sind die Herzblätter schön hellgelb. Bei eintretendem Frost werden die Endivienstauden in feuchten Sand im Keller eingeschlagen. Ist dieser dunkel, so bleichen sie von selbst ohne Einbinden. Immer prüfe man die Stauden auf schlechtgewordene Blätter und entferne diese. Auch für gute Lüftung des Kellers ist zu sorgen.

**Pfirische aus Kernen zu ziehen.** Pfirischstämme stehen jetzt so hoch im Preise, daß mancher Obstzüchter von ihrem Ankauf Abstand nehmen muß. Da sei empfohlen, sich Bäumchen oder Sträucher aus Pfirischkernen heranzuziehen. Es ist bekannt, daß Pfirischkerne nur ein Jahr keimfähig bleiben. Deshalb gilt es, sie so schnell wie möglich nach der Einerntung in die Erde zu bringen. Das würde am besten im Herbst geschehen können, wenn nicht die Erfahrung lehrt, daß den Kernen im Winter öfters die Mäuse nachstellen und zumessen die ganze Anzucht vernichten. Deshalb ist die Aussaat im Frühjahr vorzuziehen. Um aber die Kerne möglichst frisch, gesund und keimfähig bis zum Frühjahr zu erhalten, legt man sie im Herbst in Töpfe schichtweise in Sand ein und gießt durchdringend. Die Töpfe

werden während des Winters im Keller aufgestellt, und im zeitigen Frühjahr, sobald der Boden frostfrei geworden ist, werden die Kerne in den Erdboden gebracht. Man wird gut tun, wenn man sie vorher vom Sande durch Auswaschen befreit. Um zu prüfen, welche Kerne gesund und welche taub sind, gibt man sie in Wasser, wobei sich zeigt, daß die brauchbaren unterinken und die tauben oben schwimmen. Auf ein gut gelockertes, sonniges Beet werden die Kerne 6 cm tief und 10 bis 15 cm voneinander entfernt in Reihen mit 30 cm Zwischenraum in die Erde gelegt. R. K.

### Neues aus Haus, Küche und Keller.

**Gummischürzen,** die jetzt in allen Gummigeschäften zu haben sind, sollte sich jede Hausfrau anschaffen, denn sie bedeuten eine große Schürzenerparnis im ganzen Haushaltesgetriebe. In der Küche, beim Reinmachen, beim Waschen und beim Schlachten, überall tritt die Gummischürze in ihre Rechte, weil sie sich überall bewährt hat. Solche Schürze läßt sich leichter als jede andere reinigen. Nur wenn sie fettig geworden ist, müssen diese Stellen alsbald mit etwas warmem Seifenwasser gereinigt werden, weil Fett bekanntlich den Gummi auflöst. Und entsteht in der Gummischürze ein Riß oder Loch, so wird es, ähnlich wie bei Fahrradschläuchen, mit einem Streifen Gummi und der Klebstoffmasse auf der linken Seite wieder geschlossen. G.

**Kalbsroulade.** Eine schöne kalte Schüssel für den Abendbrotstich gibt eine Kalbsroulade. Man bereitet sie wie folgt: 1000 g Kalbsbrust wird entknochert. Dann legt man das Fleisch auf ein Brett, klopft es und beschneidet die Ränder, welche Abfälle man dazu benützt, um etwaige Löcher in dem Fleisch damit zuzulegen. 250 g Sardellen wäscht man sauber, drei Pfeffergurken schält man und schneidet sie in feine Scheiben, rote, sauer eingelegte Rüben schneidet man in Würfel, von drei hartgekochten Eiern wiegt man das Eiweiß und das Eigelb, jedes allein. Nun verteilt man die Sardellen auf der Kalbsbrust, und zwar so, daß sie beim Einrollen des Fleisches quer liegen, und verteilt die übrigen Sachen zierlich dazwischen. Das Fleisch wird darauf eingerollt und mit sauberem, gebrühtem Faden bewickelt. In leichtes Essigwasser tut man reichlich Gewürz, Salz und Wurzeln, läßt es kochen und legt die Roulade hinein. Ist sie weich, läßt man sie in der Brühe in irdenem Gefäß erkalten, läßt vorsichtig den Faden und schneidet mit scharfem Messer Scheiben. Den Rest bewahrt man an kühlem Ort in der Brühe auf. Frau U. in L.

**Gebärmste Rehhühner.** 2 bis 2 1/2 Stunden. Hierzu können auch alte Tiere verwendet werden. Die Vögel werden zurechtgemacht, mit Speckscheiben umwickelt und in heißer Butter in einer Kasserolle von allen Seiten angebraten. Dann gießt man soviel heiße, aus 1 bis 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln durch Aufgießen siedenden Wassers bereitete Brühe darüber, daß die Hühner bedeckt sind, fügt eine Zwiebel, 2 zerschnittene Mohrrüben, 1 Stückchen Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und ein Glas leichtes Weißwein dazu und läßt die Hühner 1 1/4 bis 1 1/2 Stunde schmoren. Währenddessen müssen sie einmal umgedreht und die eingeschwarte Brühe durch etwas heißes Wasser ersetzt werden. Sobald die Hühner vollends weich sind, wird die Soße durch ein Sieb gerührt, abgeseiht, mit etwas Zitronensaft und einigen Tropfen Maggi's Würze vollendet und sehr heiß über die zerlegten Hühner gegossen. M. A.

**Maraschinort.** Von der üblichen Baumkuchenmasse werden sechs dünne Böden hergestellt, die man auf Papier streicht und ziemlich heiß abbackt. Sind sie erkaltet, so werden sie von dem Papier befreit. Inzwischen hat man eine feine Aprikosenmarmelade mit Maraschino abgeseiht und die Böden damit bestreicht. Sie werden zusammengeleimt, ringsherum beschnitten, damit die Torte gleichmäßig ist, und mit einer Zuckerglasur bestreicht, die am Rand mit feingehackten Mandeln besprenkt wird. Der obere Teil der Torte, der ebenfalls glasiert ist, wird mit eingelegten Früchten reich garniert. 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 Abdruck aller Antworten räumlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Unannehme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem ist jeder Frage ein Ausweis, daß Fragesteller Bezahler unseres Blattes ist, sowie als Vorleistung der Betrag von 50 Pf. beizufügen. Für jede weitere Frage sind gleichfalls je 50 Pf. mitzuliefern. Anfragen, denen weniger Worte beigelegt wurde, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Wortertrag erklärt worden ist. Im Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt; in Redaktionen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes anmaßen, kann Anstalt nicht erteilt werden. Die Schriftleitung.

**Frage Nr. 1.** Bitte um Auskunft, ob Sojabohnenschrot sich auch als Pferdefutter eignet und wieviel ich gegebenenfalls je Pferd und Tag füttern kann. Da Hafer teurer ist als Sojabohnenschrot, so möchte ich Hafer verkaufen und mir dafür Sojabohnenschrot wiederkaufen. Oder hat Hafer mehr Nährwert als Sojabohnenschrot? R. H. in B.

**Antwort:** Es enthalten Hafer 7,2 Prozent verdauliches Eiweiß, 60 Prozent Stärkewerte; Sojabohnenschrot annähernd 40 Prozent verdauliches Eiweiß und 70 Prozent Stärkewerte. Sojaschrot ist also ein außerordentlich hochwertiges, nährstoffreiches Futtermittel. Man verwendet es mit besonderer Vorliebe für Milchkuhe. Auch Pferde fressen Sojaschrot sehr gern, man gebe aber nicht zu viel davon. Ein Drittel der bisher verfütterten Hafermenge können Sie unbedenklich durch Sojaschrot ersetzen. Große Sojaschrotmengen verfüttern Sie aber nicht, das Sojaschrot enthält in großen Mengen zuviel Eiweiß und ist den Pferden dann nicht zuträglich. Dr. L.

**Frage Nr. 2.** Mein drei bis vier Wochen altes Kalb leidet dauernd an Durchfall, der Kot ist gelblich-weißlich. Es neigt auch zur Trommelfucht. Das Tier ist sonst munter und hat Appetit. Was ist zu tun? R. S. P.

**Antwort:** Halten Sie das Kalb warm, geben Sie Leinamenschleim, Reissabkochungen und Brennspinnen. Im übrigen raten wir dringend, einen Tierarzt zuzuziehen, da es sich wahrscheinlich um eine ruhrartige Erkrankung handelt, für deren Behandlung der Tierarzt die zweckmäßigste Anweisung geben wird. Dr. H.

**Frage Nr. 3.** Der Speck von meinem Schwein hat eine gelbliche Farbe, ist aber sonst fest. Die Farbe ändert sich nicht beim Trocknen an der Luft. Woran mag dieses liegen? Sch lasse das Fleisch von kleinen Schweinen 25 Tage eingepökelt liegen. Die Fütterung bestand aus Roggenchrot. F. D. in Sch.

**Antwort:** Die Ursache für das Gelbwerden des Speckes kann eine verschiedene sein. Vielleicht haben Sie das Tier in einem zu jugendlichen Alter geschlachtet, so daß noch keine richtige Speckbildung erfolgt war. Ferner wird der Grund in der Fütterung liegen. Sie geben an, daß Sie Roggenchrot verfüttert haben. Roggenchrot eignet sich für die Zwecke der Schweinemast am allergeringsten. Es ruft einmal leicht Verdauungsbeschwerden hervor und wirkt zweitens ungünstig auf die Qualität. Wir empfehlen Ohnen, Gerstenschrot zu verwenden. Zur Festigung des Speckes und zur Verbesserung in der Farbe eignen sich kleine Gaben von Hülsenfrüchten in den letzten Wochen vor dem Schlachten. Dr. Bn.

**Frage Nr. 4.** Seit dem letzten Ferkeln leidet meine ZuchtSau an Erbrechen. Sie hat trotzdem Appetit. Sie wird in kurzer Zeit wieder ferkeln. Was ist gegen das Erbrechen zu tun? Sch. in D.

**Antwort:** Das Erbrechen hängt jedenfalls mit der Trächtigkeit zusammen und wird sich voraussichtlich nach dem Abferkeln wieder geben. Eine Behandlung ist vorläufig nicht nötig, vorausgesetzt, daß das Tier sonst gesund ist. Dr. H.

**Frage Nr. 5.** Im vorigen Sommer ist Serradelle in den Roggen zu Gründüngung für Kartoffeln eingestrichen worden. Die Gründüngung wurde nicht im Herbst, sondern erst im April vor dem Kartoffelpflanzen untergepflügt. Kann ich noch auf eine Wirkung der Gründüngung rechnen? Ich habe außerdem

sehr reichlich durchgelegten Stalldünger aufgefahren, so daß die Kartoffeln wohl wachsen könnten. Welches ist die späteste Zeit für das Kartoffelpflanzen? Ist das Anhäufeln der Kartoffeln notwendig? P. L. in P.

**Antwort:** Auf bindigem Boden hat man mit dem Unterpflügen der Gründüngung im Herbst, auf leichtem Boden im Frühjahr die besten Erfolge gehabt. Beim Stallmist haben Sie Verschwendung getrieben. Zu gut bestandener Gründüngung gibt man von gutem Stallmist nicht mehr als 100 bis höchstens 150 Zentner je Morgen (2500 qm) — Wenn der Kartoffelbau den Aufwand von Arbeit, Düngung, Pflege bezahlt machen soll und wenn man dazu noch die Steuern und Lasten rechnet, so muß man je Morgen 80 bis 100 Zentner Ertrag rechnen. 80 Zentner Ertrag erhält man mit einiger Sicherheit nur, wenn man um den 10. bis 15. April gepflanzt hat. Muß man Mitte Mai noch Kartoffeln stecken, soll man eine Frühkartoffelsorte nehmen, und auch dann lohnt der Ertrag meist nicht genügend. — Auf bindigem Boden hat das Anhäufeln meist den Ertrag gesteigert; auf leichtem selten. Auf leichtem Boden soll man etwas tiefer pflanzen, wenn man nicht häufeln will. Dr. E.

**Frage Nr. 6.** Eine mit Schachtelhalm überwucherte Wiese (2500 qm) wurde zwecks Entwässerung und Neuanfaat umgepflügt. Die Erntekennung ist beendet. Die Fläche ist aber jetzt derartig von Hederich oder Senf verunkrautet, daß eine neue Kultur ziemlich nutzlos erscheint, wenn dieses Kraut nicht vorher beseitigt wird. Ich hörte von einer „Kainit-Bergung“ des Bodens, wodurch dieser ein Jahr unbearbeitet liegen würde, aber eine radikale Säuberung zu erwarten sei. Da die betreffende Fläche nicht erheblich groß ist, könnte man es ja auf den Versuch ankommen lassen. Kann man aber, falls diese Behandlung nicht zweckmäßig erscheint, dann jetzt noch, um wenigstens etwas daran zu tun, Lupinen säen? Ich bitte um Angabe eines anderen Weges zur Wiederherstellung der Wiese. Ein grünliches Beckern ist wegen der Beschaffenheit des Bodens (Lehm-Abraum) ziemlich schwierig. Hackfrüchte sind daher auch ausgeschlossen. C. B. in D.

**Antwort:** Die eingeschickte Pflanze ist Ackersenf. Erfolgreich ist folgende Behandlung, wenn Sie Wert darauf legen, den Boden vor der Neuanfaat erst einigermaßen zu säubern. Es gilt, möglichst viele Samen zum Keimen zu bringen, um die jungen Keimlinge zu vernichten. Das wird durch Brachbehandlung des Feldes erreicht. Verfahren Sie wie folgt: Die Oberfläche wird flach gepflügt oder erst mal durchgeriffen. Entweder nehmen Sie das Streichbrett vom Flugkörper ab oder von einem eisernen Kartoffelkäufer die beiden Seitenbretter. Nun läßt sich die Arbeit ausführen. Nach dem Durchreifen wird das Stroh mit umgedrehter Lage abgeschleppt. Das ist besser als Eggen! Sollte reichlich Keime da sind, wird die Arbeit wiederholt und möglichst etwas tiefer gehalten. So folgen zwei bis drei Behandlungen bis in den Frühwinter. Zum Winter werden 4 bis 5 Zentner Lezkalk aufgebracht und gestreut. Im Frühjahr wird der Kalk untergebracht und erneut abgeschleppt. Am aufwachsenden Samen kann man sehen, ob der Boden einigermaßen sauber ist. Meist melden sich erneut sehr viel Keime. Nochmalige Vernichtung! Nun werden auf die Fläche von 1 Morgen (2500 qm) 50 kg 40 prozentiges Kalksalz gestreut, dazu 100 kg Thomasmehl. Beides wird in der Krume verregt. Ende Juli machen Sie das Saabett fertig und nach einem Regen säen Sie eine gute Grasmischung ein; keine Heublumensamen! Senf wird auch noch anlaufen. Der muß bis zum Herbst durch Abmähen im Zaum gehalten werden. Der Rest friert im Winter ab und gibt der jungen Grasraat, die ohne Deckfrucht gesät wurde, Schutz. Im Frühjahr 1930 streuen Sie 40 bis 50 kg schwefelhaftes Ammoniak, das nicht eingeeget wird. Ende März wird gemäht. Nun zeigt die junge Grasnarbe voraussichtlich so freudiges Wachstum, daß der noch keimende Senf erstickt wird. Frühzeitig mähen, damit hochkommende Senfpflanzen nicht aus Samen.

Die Düngung wird jährlich mit Ausnahme der Kalkung wiederholt. Dr. E.

**Frage Nr. 7.** Auf einem gut bestellten Sommerbrachacker habe ich Roggen gesät und mit Thomaschlacke gedüngt. Der Roggen ging auf, verschwand langsam wieder, so daß einige Flächen nachgeät werden mußten. — Was war die Ursache des Schadens und welche Winterfrucht soll gesät werden? S. N. in S.

**Antwort:** Wenn man die geschädigten Pflanzen nicht gesehen hat, dann ist es sehr schwer, die Ursache des Schadens mit einiger Sicherheit zu bestimmen. Da es sich aber um die Schädigung von gut bestelltem Brachacker handelt, so vermuten wir, daß die Einlaß rechtzeitig, vielleicht um den 10. September herum, erfolgte. Trifft unsere Annahme zu, so dürfte es sich um eine Schädigung durch die Frittsfliege handeln. Auf Grund vielfacher Erfahrung kann man diese Schädigung sicher vermeiden, wenn man den Roggen erst ausgangs September (am 25.) bestellt. Derart später bestellter Roggen entwickelt sich noch sehr gut. Als Düngung würden wir aber je Morgen zu 50 bis 75 kg Thomasmehl noch 40 kg 40prozentiges Kalksalz vor der Einlaß im Herbst geben und Ausgang Februar bis Anfang März auf schneefreie Saat, je nach Stand der Pflanzen, 30 bis 40 kg schwefelhaftes Ammoniak als Kopfdünger. Die Pflanzen müssen für die Kopfdüngung trocken sein. Säen Sie nicht über 30 kg Roggen je Morgen und beizen Sie das Saatgut mit Uspulun! — Derart, wie beschrieben, würden wir erneut Winterroggen anbauen. Sie haben als Winterfrucht ja auch keine andere Wahl, es sei denn, daß Sie besten Roggenboden haben, auf dem noch Weizen gedeiht. Dr. E.

**Frage Nr. 8.** Mein Tokaierwein ist nicht geraten. Er schmeckt nach Saft und Wasser, aber nicht nach Wein. Ich habe auf eine Zehn-Liter-Flasche ungefähr drei Liter Saft (Johannisbeere rot und schwarz), 4 kg Zucker genommen und mit Tokaier Hefe vergoren. Ich habe in diesem Jahre nochmals Tokaier Hefe und Hefenährsalz zugefügt. Der Wein kommt aber nicht zum Gären. Was habe ich nun zu tun? Wie kann ich ihn verbessern? F. H. in N.

**Antwort:** Hier dürfte ein Irrtum vorliegen. Denn der Wein ist noch in schwacher Gärung, und außerdem hat er ganz gut gegoren, er enthält immerhin 11 Volumprozent Alkohol. Echter Tokaierwein enthält allerdings noch mehr Alkohol. Daß der Geschmack nicht recht vollmundig ist, sondern trotz des noch vorhandenen übermäßigen Zuckergehaltes leer anmutet, ist im Vergleich zu Tokaier ganz erklärlich. Dieser wird aus Weintrauben, welche sehr extraktreich sind, ohne Wasser hergestellt, während die Johannisbeeren weniger Extraktstoffe besitzen und außerdem der Saft noch mit viel Wasser verdünnt wurde. Verbesserungsvorschläge wären, entweder Verschnitt mit entsprechendem Süßweinen oder mindestens noch ein Drittel Saft (weiße Johannisbeeren) ohne Wasser zuzusetzen und mit einer wirklich guten Süßweinhefe nochmals vergären zu lassen, wobei darauf zu achten wäre, daß der Gärverschluß gut abgedichtet ist und keine Nebenöffnung zeigt. Prof. Dr. R.

**Frage Nr. 9.** In unserer Wäide entstehen durch das Waschen bzw. Bleichen Kostflecke, die durch die Leitungsrohre verursacht werden. Ich bitte um Angabe eines Mittels, das vor allen Dingen billig sein muß, zur Beseitigung der Kostflecken. A. B. in W.

**Antwort:** Ein sehr bewährtes, dabei nicht teures, doch ziemlich scharfes Mittel zur Entfernung von Kostflecken ist Kleesalz. Über einen mit kochendem Wasser gefüllten Topf hält man den fleckigen Stoff, streut etwas Kleesalz auf den Fleck und verreibt es schnell mit einem Jännlöffel. Nach dem Verschwinden des Flecks mit kochendem Wasser nachspülen. Bei hartnäckigen Flecken muß die Behandlung wiederholt werden. — Ein anderes, auch nicht teures Mittel ist Zitronensäure. Man macht ihn kochend und hält die fleckigen Stellen mittels eines Stöckchens hinein, dann reiben und danach in die Sonne legen. Wenn nötig, muß man auch dieses Verfahren wiederholen. Sch.

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

