

56



Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft
Gratisbeilage

37. Jahrgang

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

1928

Der Wohngarten.

Von G. Schmidt-Deffau, Staatl. dipl. Gartenbauinspektor.
(Mit 2 Abbildungen.)

Die Errichtung von Wohngärten entstand aus dem Grundgedanken, zunächst einen schönen Garten für die Erholung zu schaffen und an-

ist deshalb zwei Jahre hindurch viel erwünschter als wenn man sofort eine mangelhafte Rasenfläche schafft.

Nun finden wir auch Zeit, uns mehr in die intimere Entwicklung des Bier- und Wohngartens einzuleben. Der Rasen auf gut besetzter Fläche entwickelt sich dann günstig,

aufgaben, um wirkliche Erholung und Frische in ländlicherer Abgeschlossenheit zu suchen.

Es sind natürlich zumeist verhehlte Erwägungen, wenn man etwa glaubt, einen beträchtlichen Teil der Wohnzinsen durch Arbeit der kleinen Gartenscholle abringen zu können, denn heute kann jeder das Gemüse auf dem Markte der größeren Städte billiger kaufen, wie wir es als anfängliche Gartenbesitzer zu ziehen in der Lage sind. Aber etwas unschätzbbares; Erholung und Stärkung zu neuer Arbeit im eigenen Beruf finden wir und unsere Familienangehörigen beim lauschigen Gartenplätzchen in behaglicher Zurückgezogenheit.

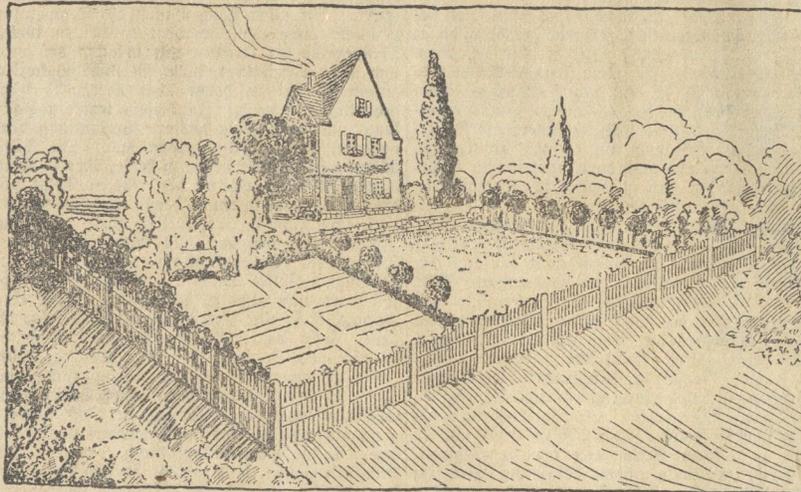


Abbildung 1. Wohngarten (Ansicht).

schließend das Haus systematisch sich entwickeln zu lassen. Die Wohnlaube sollte dabei und dazu den Grundstock bilden. Ganz ohne Zweifel gab der Wunsch, in freier Natur vom Hasten der Zeit Erholung zu finden, dazu die alleinige Anregung. Gern nahm man dafür den weiten und beschwerlichen Weg zum trauten Heim mit in den Kauf.

Unsere Siedlungswohnungen gehen fast ausnahmslos einen anderen Weg. Zunächst das Haus, und wenn dieses beendet und die Mittel aufgebraucht, dann denkt man schließlich auch an den Garten. Die ganz natürliche Frage ist es dann: wird es überhaupt möglich sein, nun noch einen brauchbaren Wohngarten, der auch ästhetisch befriedigt, schaffen zu können? Ein alter Erfahrungssatz heißt: Entweder hat man Zeit oder man hat Geld. Die meisten Menschen werden den Weg der Zeit beschreiten müssen. Dabei bedarf es als Richtschnur eines festen Planes, wie ich ihn in Abbildung 1 und 2 skizziert habe, eines Planes, welcher uns dauernd das vor Augen führt, was im Laufe der Zeit für die Entwicklung beim Ausbau in Frage kommt.

Der Wohngarten soll zunächst ein in sich begrenzter und behaglicher Raum sein. Darum sind Grenzplantagen aus Jungmaterial, das sich am leichtesten akklimatisiert, die erste Arbeit. Ist der seitliche räumliche Schutz vorhanden, dann beginnen wir mit der intensiven weiteren Bearbeitung des Bodens. In der Hauptsache handelt es sich dann um Bodenlockerung und Bodenverbesserung. Der Anbau von Hackfrüchten

ebenso wie die Blumen- und Staudenaussaaten mit den gleichzeitigen Buschobstplantagen. Der Boden ist für Gartenkultur erschlossen. Die Kleingärten an der Peripherie unserer Städte erhielten nicht gerade den besten Boden zugewiesen und zeigen doch ganz deutlich, was man durch jahrelange Gartenliebe an wohllicher Garten Schönheit mit den geringsten Mitteln erreichen kann.

Die intime Einteilung wird durch einfache Gartenarchitektur unterstützt, denn alles entwickelt sich jetzt freudiger, weil die üppigen Randplantagen vor austrocknenden Winden schützen. Ein sorgsam gepflegter Kompost ist uns eine wertvolle Hilfe. So können wir, vom Rohbau des Gartens an gerechnet, in fünf Jahren ein idyllisches Heim im Grünen uns sehr wohl schaffen. Dann ist uns mit den geringsten Mitteln auf eigner Scholle das geworden, was wir erhofften als wir die scheinbaren Unnehmlichkeiten der Großstadt

Die richtige Futtermischung für die Mast junger Schweine.

Von Tierzuchtinspektor Dr. Lütthge.

Monatelang waren die Preise für Mast Schweine so niedrig, daß eine Rente kaum noch möglich war. Jetzt ist es ja etwas besser geworden. Auf jeden Fall ist es aber unbedingt erforderlich, daß man seine Schweine so günstig zu füttern sucht, daß auch bei geringeren Preisen eine Rente herauspringt. Wir wollen ohne lange Erörterungen praktische Beispiele nehmen. Es seien Ferkel vorhanden mit einem Gewicht von 20 kg je Stück. Magermilch und Kartoffeln sind nicht verfügbar, wohl aber steht Schrot zur Verfügung. Die jungen Ferkel sollen möglichst schnell schlachtreif werden und an den Schlachter verkauft werden. Man darf auf keinen Fall die Schweine allein mit Schrot füttern wollen. Junge Schweine wachsen tüchtig, sie setzen viel Fleisch, aber kein Fett an. Fleisch besteht aus Wasser und Eiweiß. Wasser gibt es umsonst, das Eiweiß des Fleisches kann aber nur aus Futtereisweiß gebildet werden. Das heißt also, daß man den jungen wachsenden Schweinen tüchtig Eiweiß im Futter zuführen muß, damit sie daraus Fleisch bilden und ordentlich wachsen. Im Schrot, also z. B. in Gerste, Roggen, Mais, Hafer usw., ist aber

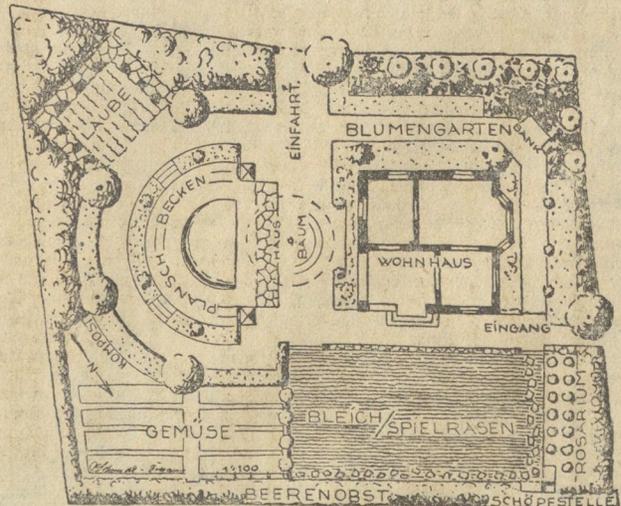


Abbildung 2. Wohngarten (Grundriss).



nicht genügend Eiweiß. Gibt man den jungen Schweinen dennoch nur Schrot, so haben sie zu wenig Eiweiß im Futter, können daher nicht genug Fleisch bilden und nehmen schlecht und ungenügend zu. Diese Erfahrung kann jeder Mäster selbst zu seinem Leidwesen machen.

Sehr eiweißreiche Futtermittel sind Fischmehl, Fleischmehl und Trockenhefe. Sie enthalten 45–55 % verdauliches Eiweiß, während Gerste z. B. nur 6–7 % hat. Mäht man z. B. Gerste, Mais, Fischmehl und Fleischmehl im richtigen Verhältnis, hat man genügend Eiweiß in der Futtermischung und wird ausgezeichnete Mastersolge erzielen. Eine günstige Mischung für junge Mastschweine im Gewicht von 50–100 Pfund wäre:

10 % Fischmehl
10 % Fleischmehl
40 % Gerste
40 % Mais

oder bei einer täglichen Futteraufnahme von 1½ kg würde man geben müssen:

150 g Fischmehl
150 g Fleischmehl
600 g Gerste
600 g Mais

1500 g

Werden die Mastschweine schwerer (100 bis 150 Pfund), so freisen sie schon mehr Futter und in der größeren Schrotmenge ist nun auch schon mehr Eiweiß enthalten. Man braucht daher von dem teureren Eiweißfutter nicht so viel in die Mischung hineinzugeben. 10 % genügen jetzt. Die Mischung wäre demnach:

5 % Fischmehl
5 % Fleischmehl
45 % Gerste
45 % Mais

Frisht das Schwein täglich 2 kg, müßte man folgendes Futter geben:

100 g Fischmehl
100 g Fleischmehl
900 g Gerste
900 g Mais

Je älter und schwerer das Mastschwein wird, desto mehr kann es freisen. Mastschweine über 150 Pfund Lebendgewicht können fast ohne eiweißreiches Beifutter auskommen. Es ist nur noch etwas Zufutter nötig, 3 % in der Mischung genügen aber, die übrigen 97 % nimmt das Schrot ein.

Bei einem täglichen Futterverzehr von 3 kg würde man ungefähr geben:

100 g Fischmehl
2000 g Gerste und Mais

Bei einer solchen Fütterung wird man bei der Mast günstige Erfolge erzielen, so daß auch der klingende Lohn nicht ausbleibt.

Die Bedeutung des Joghurt und seine Bereitungsweise.

Von Dr. E. P.

Mehr denn je macht sich das Verlangen nach Milchpräparaten aus bakteriologischer Grundlage bemerkbar. Von diesen sind es zur Hauptsache der Joghurt und der Kefir, für die ein besonderes Interesse vorhanden ist. Es ist darum doppelt angebracht, an dieser Stelle einmal eine kurze Übersicht über diese außerordentlich wichtigen und nützlichen Nahrungsmittel zu bringen. Sehr oft werden Joghurt und Kefir miteinander verwechselt, so daß wir hier zunächst einmal den Unterschied zwischen diesen beiden Produkten festlegen müssen.

Joghurt ist ein rein milchsaures, nicht gärendes Getränk, das ähnlich wie reine Sauermilch schmeckt, jedoch ganz andere bei einer Optimaltemperatur von 30 bis 45 Grad Celsius wachsende Milchsäurebakterien enthält. Man kann die in der Milch gleichmäßig verteilten Joghurtstäbchen ohne Mikroskop nicht sehen, während die zusammengesetzten Kefirpilze etwa haiselnußgroße, blumentofhähnliche Massen bilden.

Der Kefir ist sauer und gärt (mouffiert), weil neben den eigentlichen Kefir- und Milchsäurebakterien stets noch Hefen vorhanden sein müssen.

Kefir und Joghurt sind leicht verdauliche und wohlschmeckende Ernährungs- und Stärkungsmittel. Daher verordnen viele Ärzte Joghurt oder Kefir als Abwechslung bei Milchkranken für magere Kranke. Vor allem aber ist der Joghurt ein glänzendes Mittel für alle, die an Magen- oder Darmstörungen leiden, z. B. bei allen Katarrhen, bei Verstopfung,

Blähung, bei Blinddarmerkrankung und für Rekonvaleszenten, sowie insbesondere für die Leute, die nach Typhus, Ruhr oder Cholera immer noch Bazillen in sich tragen. Manche Ärzte haben auch sehr beachtenswerte Erfolge der Joghurtkur bei den gefährlichen Säuglings-Darmkatarrhen erzielt, indem sie täglich einige Teelöffel Joghurt verschreiben haben.

Nach Ansicht von Metschnikoff siedeln sich die Joghurtbakterien als sehr kräftige Milchsäurebildner, die gut die Blutttemperatur vertragen, im Darm an und bekämpfen durch ihre Säurebildung die die Lebensdauer abkürzenden Darmbakterien. Das hohe Alter vieler Leute in Bulgarien und Serbien, den beiden Ländern, in denen Joghurt als Hausgetränk sehr viel im eigenen Haushalt bereitet wird, will man auf den dort üblichen täglichen Joghurtgenuss zurückführen. Wenn dies auch von anderer Seite als übertrieben und nicht ganz zutreffend angesehen wird, so bleibt jedenfalls der große Wert des Joghurts dennoch bestehen. Joghurt wird aus abgekochter, also hygienisch stets einwandfreier Milch hergestellt, die teilweise sogar im Orient noch stark eingedickt wird, um ein besseres Produkt, das an Rahm erinnert, zu erhalten. Gewöhnliche Sauermilch darf man zur Zeit von Epidemiegefahren, wie sie im heißen Sommer mit Cholera, Typhus und Ruhr leicht sich einstellen, nicht genießen, während gerade zu dieser Zeit der Joghurtgenuss ärztlicherseits besonders empfohlen wird. Da man Joghurt-Milchsäurebakterien einfügt, so läßt sich Joghurt zu jeder Jahreszeit in kurzer Zeit, in einigen Stunden herstellen, während gewöhnliche selbstbereitete Sauermilch erfahrungsgemäß nur an nicht zu warmen Sommertagen und auch dann nicht immer in gewünschter Weise gelingt, wobei ich besonders an den Gewittereinfluß erinnere.

Der Joghurt kann, ohne daß fremde Pilze aufkommen, beliebig sauer hergestellt werden, was bei gewöhnlicher Sauermilch nicht der Fall ist. Insbesondere bietet aber die pasteurisierte Milch faun eine gute Grundlage für Sauermilch, weil der größte Teil der guten Säurebildner abgetötet ist und man auch hier schon mit einer schwer zu erhaltenden guten Reinkultur arbeiten müßte. Die dann hierzu zu benutzenden Milchsäurebakterien sind infolge ihrer schwächeren Säuerungskraft ganz sicher keine so kräftigen Gegner der Darmschädlinge und also nach Metschnikoffs Ansicht keine spezifischen Verlängerer der Lebensdauer. Wenn es auch nach unserer Erfahrung richtig ist, daß jeder Milchgenuss die Darmflora mehr oder weniger verhindern kann, weil im Körper immer Säure bildende Pilze zugegen sind, so ist für viele Erwachsene und insbesondere für viele Kranke und Rekonvaleszenten vor allem der Joghurt wegen seiner Bekömmlichkeit und leichten Verdaulichkeit empfehlenswerter als die Milch selbst.

Damit glaube ich eine kurze Übersicht über die Bedeutung des Joghurts gegeben zu haben. Es mag nun manchem recht interessant sein, die Bereitungsweise, gewissermaßen das Rezept für die Herstellung dieses Produktes kennenzulernen. Man braucht dazu eine gute Reinkultur dieser Bakterien oder kann aber auch guten gekauften Joghurt weiter verimpfen.

Die Bereitung geschieht am besten in der folgenden Weise: Vollmilch wird bis zum Kochen erhitzt oder auch unter gewissen Vorichtsmaßregeln unter stetem Umrühren etwas eingedickt und heiß in einen keillich lauberen Porzellantopf gegossen. Nach Auslegen eines ebenfalls sehr gut gereinigten Deckels wird der Topf dann in kaltes Wasser gestellt, um die Milch möglichst schnell auf 40 bis 45 Grad herunterzukühlen, wobei man gut auf die Temperatur achten muß, die man mit einem leicht zu reinigenden Glashermometer zu kontrollieren hat. Ist die Milch auf etwa 42 oder 43 Grad heruntergekühlt, so legt man ungefähr 50 bis 100 Kubikzentimeter einer Reinkultur oder zwei große Eßlöffel der fertigen Joghurtmilch zu jedem Liter Milch hinzu. Letzteres gilt dann auch für die weitere Züchtung von Tag zu Tag. Nach der Pilzeinimpfung wird die Milch an einem warmen Orte, dessen Temperatur aber niemals 45 Grad übersteigen darf, aufbewahrt, wobei man darauf zu achten hat, daß die Milch beständig um 40 bis 42 Grad behält. Dies erreicht man praktisch dadurch, daß der mit einem Deckel verschlossene Topf mit einem wollenen Tuch umhüllt oder in eine Art Kochkiste, die leicht selbst herzustellen ist, oder in ein größeres Gefäß mit warmem Wasser, dessen Temperatur von Zeit

zu Zeit durch Zusatz von heißem Wasser wieder auf 40 bis 44 Grad zu bringen ist, stellt. Sobald die Milch nach einigen Stunden geronnen ist, was das erstmal nach Zusatz der Reinkultur nicht so schnell eintritt, wie bei den späteren Bereitungen, wird die fertige Joghurtmilch kalt gestellt, damit sie nicht zu sauer wird, ein Punkt der wesentlich ist. Je nach dem Grad der Säure, den man wünscht, muß man den Joghurt längere oder kürzere Zeit reifen lassen. Im Eisschrank aufbewahrt, säuert der Joghurt kaum nach, so daß er noch nach ein oder zwei Tagen genossen werden kann. Damit der Joghurt eine schöne gleichmäßig dicke Beschaffenheit erhält, darf der Joghurttopf während der Säuerung nicht geschüttelt, sein Inhalt nicht umgerührt werden. Nur im abgekühlten Zustand schmeckt der Joghurt gut. Man kann ihn trinken oder mit dem Löffel essen, ohne oder mit Zuckerzusatz, mit tosem Obst usw., auch zur Tunke zum grünen Salat verwenden. Es ist besser, den Joghurt aus guter Vollmilch zu verwenden, aber gar auch diese noch etwas einzukochen, denn der Joghurt aus Magermilch hat weniger guten Geschmack.

Damit wäre im wesentlichen die Bereitungsweise des Joghurts angegeben. Ich muß an dieser Stelle aber betonen, daß die Bereitung dieses Milchproduktes im Anfang große Schwierigkeiten bereitet. Vor allen Dingen muß die Temperatur peinlichst eingehalten werden, da bei zu kühler Temperatur der Joghurt nur langsam wird und leicht begeneriert, d. h. schädliche Bakterien aufnimmt, bei zu hoher aber überhaupt nicht ordentlich wird. In diesem letzteren Falle kann man auch keine weitere Verimpfung vornehmen, da die Pilze getötet sind. Die Pilze dürfen auch niemals in die zu heiße, über 45 Grad warme Milch eingetaucht werden. Es empfiehlt sich, die Einimpfung in einem besonderen Säuerungstopf, und nicht im Trinkgefäß, von einem Tag zum anderen möglichst kühl und zudeckt aufzubewahren. Dabei ist es ratsam, mit einem gut gereinigten Löffel immer die oberste Schicht abzunehmen und nicht zu verwenden. Tritt eine Gärung, d. h. eine Gasbildung ein, wie sie z. B. beim Kefir eintritt, so sind im sauren schmeckenden Joghurt Kefirpilze aus der Luft hineingekommen, die bei Anwendung von genau 40 bis 45 Grad während der nächsten Säuerungen wieder verschwinden. Schmeckt der Joghurt stets gleichmäßig sauer, was durch genaues Ausprobieren der Art der Temperaturhaltung, der Zeit des Kühlstellens usw. bald gelingt, so sind die echten Joghurtpilze in richtiger Mischung vorhanden.

Will sich jemand auf diesem Wege mit der Selbsterstellung von Joghurt befassen, so will ich diesem aber nochmals die Mahnung geben: „Gut Ding will Weile haben!“ und „Es fällt kein Meister vom Himmel!“ Zwei gute deutsche Sprichwörter, die gerade für diesen Zweck voll und ganz zutreffen, jedenfalls aber rate auch ich dannooch, wenn man sich ganz eingearbeitet hat, öfter neue Saat anzuwenden, da nur hierdurch bei den eigenartig schwierigen Verhältnissen die Gewähr für ein stets gutes Produkt gegeben ist. Weit leichter und darum ratsamer ist schon die Herstellung von Kefir im eigenen Haushalt.

Neues aus Stall und Hof.

Rübenblatt ein wertvolles Milchfutter. In der landwirtschaftlichen Praxis ist es unzählige Male erwiesen, daß man inkaunde ist, mit Rübenblatt allein die Milchkuhe nicht nur gut zu ernähren, sondern auch ihren Milch-ertrag zum mindesten in befriedigender Höhe zu erhalten. Werden an Milchkuhe täglich 50 kg Rübenblatt verfüttert, so reicht diese Menge bei einer Tagesmilchmenge von fünf Litern völlig aus. Steigt der Milch-ertrag auf 10 Liter, muß die Blattmenge auf 60 kg erhöht und außerdem noch ungefähr 5 kg gutes Futterstroh gegeben werden. Und bei 15 Liter Milch kann die Tagesration bestehen aus 70 kg Blättern, 5 kg Stroh und 2 kg gutes Heu, um damit dem Tiere alle erforderlichen Nährstoffe zuzuführen. Voraussetzung bei alledem aber ist, daß die Rübenblätter einwandfrei, besonders frei von Schmutz und nicht gefroren sind, denn beides führt zu Durchfällen, stört dadurch die Verdauung und beeinträchtigt somit auch die ausreichende Verwertung des aufgenommenen Futters.

M. W.
Wie sollen Schweine geweidet werden? Schweine auf die Weide wie die Kühe, das

geht doch nicht. Die Mühlen doch alles zu nichte und machen nur Schaden, sagt mancher und irrt sich damit sehr. Sobald sich die Schweine an den Weidegang gewöhnt haben, grasen sie wie die Kühe oder Schafe. Und da sie Hunger haben, wollen sie ihren Hunger stillen und die Zeit nicht mit Wühlten verbringen. Wenn sie allerdings satt sind, kann man es ihnen nicht übel nehmen, daß sie sich etwas unterhalten wollen. Und Wühlten ist ihnen allerdings eine liebe Beschäftigung. Das können die Schweine nachher im Laufhof oder einem besonderen Wühlraum auch besorgen. Also, wie soll es nur sein? Sobald draußen Weidegang möglich ist, bereitet man die Schweine im Stall einige Tage darauf vor. Das heißt, man füttert sie knapp, damit sie ordentlich Appetit bekommen. Und dann wird eines Morgens die ganze Gesellschaft in aller Ruhe zur Weide geführt. Mit aller Ruhe ist die Hauptsache. Werden die Schweine am ersten Tage nicht wild gemacht, hat man auch später keine Last mit ihnen. Sind sie am ersten Tage etwas ungebärdig und wollen sie wühlen, so nehme man es ihnen nicht übel. Sie müssen den Weidegang erst lernen. Man bringe die Schweine nicht zu zeitig morgens heraus. Die Tiere lieben den Tau nicht. Man braucht wegen der Schweine also nicht einmal zeitig aufzustehen. Im allgemeinen wird man die Schweine drei Stunden auf der Weide lassen. Dann sind sie satt und kommen entweder in den Stall zurück oder in eine schattige Unterkunftsstube, die ganz einfach aus einigen Pfählen und Stroh erbaut wird. Gelegenheit zum Baden oder zum Suhlen ist sehr erwünscht und den Schweinen sehr angenehm. Nachmittags werden die Schweine nochmals drei Stunden gehütet, so daß für den ganzen Tag sechs Stunden für die Nachsorgeaufnahme bestimmt sind. Sehr angebracht ist es auch, die Schweine zur Nachsorge auf die abgeernteten Kartoffelfelder zu treiben. Dort, wo es angebracht ist, wird außer Weidegang noch etwas Krautfutter verabreicht. Dr. Th. L.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimner.

Die Erntezeit hat Einfluß auf den Abbau der Kartoffel. In gesunden Lagen, in denen die Kartoffel nicht erheblich abbaud, wird man bei der Ernte die Knollen voll ausreifen lassen, wenn das sonst die wirtschaftlichen und klimatischen Verhältnisse zulassen. In solchen Lagen aber, in denen die Kartoffeln abzubauen pflegen, wirkt eine Frühernte insofern günstig, als dadurch der Abbau verzögert wird. Eine Verkürzung der Wachstumszeit ist aber auch durch Hinausschiebung der Pflanzzeit erreichbar. W.-c.

Der beste Ackerwiedert ist, wer mit dem geringsten Aufwande an Kraft die vollkommenste Bodengare und den höchsten Ertrag zu erzielen vermag. Das ist aber am schwierigsten auf dem Sandboden. Bei ihm ist die wichtigste Aufgabe die, die Winterfeuchtigkeit zu erhalten. Es ist somit das Pflegen vor Eintritt des Winters nach Möglichkeit zu beenden und im Frühjahr der Boden so wenig wie möglich zu rühren. Meist ist sogar ein tiefes Eggen des Sandbodens im Frühjahr nicht angebracht und schädlich, weil auch dieses ihn zu sehr auflockert. Andererseits muß aber auch vor Anwendung der Walze auf diesen Sandböden gewarnt werden, da sie ungünstig auf den Wasservorrat des Bodens wirkt, ihn zu rasch verdunstet läßt und den Unkrautwuchs fördert. Nur bei rechtzeitiger sorgfältiger Anwendung geeigneter Ackerfahnen sind wir in der Lage, den leichten sandigen Boden in einen zur Befestigung geeigneten Zustand herzurichten. Mit diesem Abschleppen oder Abschleifen des Bodens kann auch etwaiger Rindwürger mit in den Boden gebracht werden. Es gibt jetzt eine ganze Reihe von brauchbaren Ackerfahnen, die vorzügliche Arbeit leisten. Während für die schweren Böden eiserne Schleppen den Vorzug verdienen, sind auf den sandigen mehr die hölzernen Schleppen in Gebrauch, die ein Landwirt sich auch allenthalben selber anfertigen kann. S.

Lange Dauer des Weidenholzes im Freien. Eine der gewöhnlichsten Erscheinungen ist es, daß man das, was in der Nähe ist, oft am wenigsten benötigt. So geht es zum Teil mit der ge-

wöhnlichen Baum- oder Kopfweide (*Salix alba*). Sie gehört unbedingt zu den nützlichsten Bäumen, die wir besitzen, und wird dennoch keineswegs in der Weise benutzt, wie es wohl zu wünschen wäre, zumal sie fast allenthalben an Gräbern, in feuchten Gründen usw. angepflanzt werden kann und dort auch gut gedeiht. Die Dauer des Holzes übertrifft die der meisten anderen Gehölze, selbst die des Eichenholzes. Da man den Baum in der Regel nur zu Schlag- oder Kopfholz benutzt, erhält man allerdings kein Holz von bedeutendem Durchmesser, aber immer ist es, wenn es nicht gar zu jung abgeschlagen wird, namentlich zu Pfosten und Latten sehr gut zu gebrauchen. Man hat Beispiele davon, daß aus Weidenholz gefertigte Gitter 40 bis 50 Jahre gehalten haben, während Zäune aus Eichen- bzw. Kiefernholz schon längst gutten erneuert werden müssen. Es nimmt bei diesen guten Eigenschaften wunder, daß man das Weidenholz in Deutschland nicht in ausgedehntem Maße auch zu Weinbergspfählen benutzt. Im Ausland ist es anders. So erwähnt v. Babo, daß man in Südtirol zur Erzielung der Rebpfähle für die in der Gegend von Trient herrschende hohe, unregelmäßige Pfahlerziehung überall in feuchten Lagen, an Bächen und Gräben, im niederen oder hohen Kopfschnitt gehaltene Weiden anpflanzt, die alle vier bis fünf Jahre je 10 bis 20 gut bezahlte Rebpfähle geben. Man läßt diese bei dem Gebrauch meist im Boden Wurzel fassen und hindert sie erst nach ein bis zwei Jahren durch vollkommenes Entrinden an weiterer Entwicklung. A. B.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Das Reinigen von Kochtöpfen, die am offenen Feuer stark angeruht sind, kann man sich sehr erleichtern, wenn man sie, bevor sie auf Feuer gestellt werden, mit einem zusammengerührten Brei aus Schlammkreide und Wasser von außen so weit anstreicht, wie sie mit den Flammen in Berührung kommen und den Brei etwas antrocknen läßt. Der Ruß setzt sich dann an und kann hierauf mit einer trockenen Bürste sehr leicht und schnell abgerührt werden. W.-c.

Liebesknochen. Das unter diesem Namen bekannte Gebäck findet man in allen Konditoreien, wo es viel begehrt ist. Da manche geschickte Hausfrau vielleicht Lust hat, es selbst zu bereiten, mag folgendes Rezept zur Anleitung dienen, wonach die Kuchen sicher gut geraten! Die Liebesknochen gehören zu den Hohlkuchen, und man muß daher einen abgetrockneten Teig dazu machen. Dazu klärt man 80 g Butter und läßt sie mit einem viertel Liter Wasser aufkochen, dann schüttet man 125 g Mehl hinein und rührt alles so lange über dem Feuer, bis sich die Masse vom Topfe löst. Ist alles ordentlich abgekühlt, mischt man vier ganze Eier darunter und gibt etwas Salz und abgeriebene Zitronenschale dazu. Der nunmehr fertige Teig wird in eine Kuchenpräge gefüllt, in die man zuvor eine große Sterntülle legt. Man spritzt auf ein gut vorbereitetes Blech fingerlange Streifen und schiebt sie dann schnell in den Ofen, wo sie nur hellgelb backen müssen. Danach werden sie mit Zucker- oder Schokoladenglasur bestrichen. Zur Zuckerglasur kocht man den Zucker zum Faden ein und bestreicht damit die Liebesknochen. Zur Schokoladenglasur verwendet man am besten den süßen, entölteten Kakao, den man im Wasserbad auflöst und damit die Kuchen bestreicht. Sind die Glasuren getrocknet, so schneidet man die Liebesknochen mit spitzem, scharfem Messer der Länge nach auseinander und füllt sie mit feinem Vanille-Creme oder mit Schlagjahn. Eine gute Vanille-Creme bereitet man so: Man kocht ein viertel Liter Sahne langsam mit 50 g Zucker und einer halben Stange Vanille auf und läßt sie verköhlen. Dann verquirt man ein ganzes Ei, ein Eigelb und einen halben Teelöffel Maizena in etwas Sahne, tut alles zu der geäuhten Sahne, setzt es ins Wasserbad und schlägt alles so lange, bis es dick wird. Man nimmt den Topf aus dem Wasserbad heraus, rührt dann weiter um, bis die Füllung kalt ist, und füllt mit der Masse die Liebesknochen gut aus. Frau A. in L.

Gute einfache Ragoutsoße für 6 Personen. Zubereitungszeit ¼ bis 1 Stunde. Eine

mittelgroße, recht weiße Zwiebel und 50 g roher, nicht zu fetter Schinken werden recht fein gehackt, dann in 20 bis 30 g heißer Butter nebst 1 Löffel Mehl gargehämpft und mit ½ Liter guter Fleischbrühe, die man reich, bequem und billig aus Maggi's Fleischbrühwürfeln herstellt, aufgefüllt. Man läßt die Soße auf gelindem Feuer ½ Stunde kochen, fügt ein Stückchen Lorbeerblatt, 1 Nelke, ein Glas einfaches Weißwein, 1 Löffel Estragonessig, etwas Salz und nach Belieben Zucker dazu, streicht die Soße durch ein Sieb, läßt sie noch einmal aufkochen, schmeckt sie mit einigen Tropfen Maggi's Würze ab und läßt das Fleisch, welches man zum Ragoutgericht bestimmt hat, darin heiß werden. M. A.

Bienenzucht.

Smkerarbeiten im Monat September.

Nun kommt bald die Zeit, lieber Smkerfreund, in der Du Deine Bienen aus der Heide holen mußt. Je nach der Witterung und dem Stand der Heideblüten muß es vom 15. d. M. an geschehen. Je eher die Tiere heinkommen, desto früher erhalten sie ihr Winterfutter, das Du ihnen am besten drei Teile Zucker und zwei Teile Wasser reichst. Vorher mußt Du ihnen aber den Honig wegnehmen. Ich wünsche Dir eine recht reiche Ernte, um wenigstens etwas die verregnete Sommertracht zu ersetzen. Wenn Du nun schleudern willst, wirst Du Dich wundern. Der Heidehonig läßt sich nicht ohne weiteres schleudern. Die Waben müssen warm sein, 25 bis 30 Grad, und jede Zelle muß bis zum Grunde mit einem nadelartigen Instrument durchgedrückt, „gestippt“ werden. Mit den Honiglötmaschinen (Erika, Triumph usw.) geht die Sache ziemlich schnell, nur achte darauf, daß die Nadeln öfter mit heißem Wasser vom Honig befreit werden. Ein einfacher Apparat zum Lösen des Heidehonigs sieht aus wie eine Bürste. Die Borsten sind aber Stahlnadeln, die in die endteckelten Honiggellen bis zur Mittelwand eingedrückt werden. Der Schleuderkorb wird am besten ganz mit Flegengaze überzogen. Da der Honig in ganzen Blöcken aus den Zellen fliegt und die kleinen Wachsteilchen usw. sich nur schwer abheben, wird durch das feine Gitter gleich der Honig „geleibt“. Durch die Siebe geht sonst der Honig sehr schwer. Damit die Waben beim schnellen Schleudern nicht brechen, legt Du Schutzrähmchen unter. Diese Rähmchen in Größe Deiner Waben bestehen aus mehreren breiten Leisten, die einen Streifen der Waben verdecken, dann einen freieben, einen verdecken usw. Beim zweiten Schleudern legt Du den Rahmen so, daß die schon geleerten Teile bedeckt werden. Nun schleudere recht viel, aber ver schleudere ihn nicht.

Sollten einige Völker noch mehrere Brutwaben haben, so gib mitten in das Brutnezt zwei bis drei leere Waben, damit die Bienen das Winterfutter an den richtigen Platz tragen.

Die Völker, welche nicht auf der Wanderung waren, werden, soweit nicht im August schon gefüttert worden ist, aufgefüttert und das letzte Futterdrittel oder die Hälfte in größeren Portionen nach dem 15. d. M. gegeben. Dann ist die Brut ausgelaufen und die Bienen tragen das Futter sicher in den Winterstift.

Alle alten, schlechten Waben, auch solche mit größeren Drohnenflüchen, nimmst Du weg. Sind sie reichlich alt, schwarz oder löcherig, so kommen sie in den Schmelztopf, bessere können im Honigraum noch Verwendung finden.

Die Waben sind ein wertvolles Kapital. Lasse sie also nicht von den Motten zerfressen, sondern hebe sie sorgfältig auf und schwefele sie zuerst etwa alle vierzehn Tage, später weniger oft.

Wenn nun das Bienenjahr zu Ende geht, so mußt Du als richtiger Kaufmann auch die Bilanz ziehen. Stelle also auf, was Du, lieber Smkerfreund, in die Bienenzucht hineinstecktest: Bienenhaus, Beuten, Völker, Waben, Schleuder, Gläser und andere Geräte. Dann berechne, was die Bienenzucht einbrachte an Schwärmen, Honig, Königinnenzucht, Wachs u. dergl. So siehst Du klar, ob Du Gewinn erzieltst oder nicht. Eine solche Aufstellung ist auch für die Herren vom Finanzamt recht gut. Sch.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen: Der größte Teil der Fragen muß schriftlich beantwortet werden, da ein Abrud aller Antworten räumlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem ist jeder Frage ein Kuvertschild, das Fragesteller Besieger unseres Blattes ist, sowie als Hortoertrag 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 Hortoertrag erreicht 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. Meine vier Monate alte Heidschnucke bekam plötzlich dicke rote Augen und angeschwollene Ohren. Nach einigen Stunden erstreckte sich die Anschwellung über den ganzen Kopf. Das Schöpfchen scheint Schmerzen zu haben, da es mit Vorliebe mit dem Kopfe im Sande wühlt. Es frißt aber und ist den ganzen Tag über auf der Weide. Vielleicht darf es nicht an die heiße Sonne? Die Geschwulst ist besonders am Unterkiefer und an der Schnauze stark entwickelt. Die Ohren sind steif und ganz warm. E. W. in G.

Antwort: Wenn Ihr Lamm an den abnorm heißen Tagen den ganzen Tag über auf der Weide gewesen ist, so muß man die entzündliche Anschwellung des Kopfes wahrscheinlich auf eine zu intensive Sonnenbestrahlung zurückführen. Reiben Sie die angeschwollenen Teile mit Borjalbe oder mit einer Mischung von Kalkwasser und Leinöl ein, dann wird das Tierchen schon Erleichterung bekommen. Vet.

Frage Nr. 2. Meine siebenjährige Hündin gibt Laute von sich, die sich wie Schluhen anhörend. Auch fährt sie oft „Schlitten“. Ferner frißt sie mit großer Eier Gras, einerseits, weil sie anscheinend Appetit darauf hat, andererseits, um sich den Magen zu reinigen. Ihr Futter besteht aus Brot und Milchsuppen, Kalbsknochen, ab und zu Hundekuchen und Fleischabfällen. Wie kann ich das Leiden beheben? Frau M. in E.

Antwort: Sehen Sie dem Futter etwas Vitakalk hinzu, der alle zum Aufbau des Organismus nötigen Nährstoffe enthält. Jedemfalls leidet Ihre Hündin an Würmern, die einen starken Suckreiz auslösen, der die Hündin zum „Schlittenfahren“ veranlaßt. Außerdem sind die Würmer auch noch Toxine (Gifstoffe) ab, die das Zwerchfell reizen und damit Veranlassung zum Schlucken geben können. Machen Sie daher zunächst eine Wurmkur mit „Kanivermol“. Vet.

Frage Nr. 3. Zwischen meinem Hühnerbestand von 40 Hühnern ist eine große Anzahl, welche die Federn am Hals verlieren und der nackte Hals färbt sich rot. Der Ausfall fängt direkt unter dem Schnabel an und geht um den ganzen Hals bis zur Brust weiter. Ich füttere Weichfutter (Kartoffel und Weizenkleie) und Weizen. Ferner haben die Hühner großen Auslauf, bestehend aus Wiese und Hof. Scharplatz ist reichlich vorhanden. Um welche Krankheit handelt es sich hier und wie ist dieselbe zu beheben? L. R. in R.

Antwort: Ihre Hühner leiden jedenfalls an Angeziefer. Wir raten Ihnen daher, die kahlen Stellen sowie die Haut auch unter dem Gefieder mit einer fünfprozentigen Mordardlösung einzusparseln. Mordard ist ungiftig. Die Ställe selbst sind mit einer dreiprozentigen Celluloselösung zu lüften. Als Streu verwenden Sie eine Schicht Torfmüll. Dem Weichfutter müssen Sie aber noch etwas Fischmehl zusetzen, da die Zusammenstellung sonst nicht genügt. Kl.

Frage Nr. 4. Im März dieses Jahres erhielt ich vom Erzeuger 5 kg Gänse- und Entensfedern, die ich in einem Zwei-Zentnersack auf dem Boden trocken lagerte. Die Federn sind jetzt mit einer großen Menge lebender Maden durchsetzt. Ist es nun möglich, daß sich diese Maden in neuen Federn, die im letzten Herbst gewonnen sind, finden können, oder müssen die Federn älteren Jahrganges sein? W. in N.

Antwort: Die Milben oder Maden können natürlich auch in neuen Federn vorkommen. Sie können durch Erhitzen der Federn im Backofen getötet werden. Kl.

Frage Nr. 5. Ich habe Havanna- und Chinchilla-Kaninchen. Die Chinchilla haben nun seit Wochen Schnupfen. Der Stall ist stets sauber, mäßig und nicht zugig, auch habe ich schon zweimal in diesem Jahre gekalkt und wiederholt mit Kreolin gesprüht. Die Tiere haben keinen Ausfluß, nur Schnupfen und stets feuchte Nasen. Da ich die Tiere zum Herbst ausstellen will, möchte ich gern Abhilfe schaffen. Wie ist das möglich? R. M. in St.

Antwort: Der Schnupfen der Kaninchen ist eine Folge von Erkältung, Zugluft, Staub, nassen und dampfen Ställen. Der feuchterartige Schnupfen wird hervorgerufen durch Kokzidiose oder Tuberkulose. In Ihrem Falle scheint eine Erkältung vorzuliegen. Spritzen Sie die Nase der Tiere mit einer zwei-prozentigen Lösung von Borjale einmal täglich aus. Beim feuchterartigen Schnupfen ist eine Behandlung durchweg zwecklos. Auf alle Fälle raten wir Ihnen auch, die Ställe sorgfältig zu reinigen und häufiger mit einer dreiprozentigen Celluloselösung auszuwaschen. Die Tiere dürfen erst wieder in den Stall gebracht werden, wenn die Wände ganz trocken sind. In den Stall bringen Sie eine dicke Schicht Torfmüll und hierüber Stroh. Kl.

Frage Nr. 6. Ein Ackerstück in der Größe von ungefähr dreiviertel preußischen Morgen (1875 Ma) soll baldmöglichst zu einer Wiese hergestellt werden. Der Untergrund besteht aus Lehm und Letten. Zeitweise ist das Ackerstück ziemlich naß. Zur Zeit steht auf dem Stück zweijähriger Rotklee. Er ist ziemlich verschmunden und es ist nur noch etwas Raigras da. Ich frage an, wie ich es anfangen muß, um schnellstens zu einer Wiese zu kommen, welche Grasmischung benötige ich und in welcher Menge? P. I. in R.

Antwort: Da der Rotklee zeitig verschmunden ist, so dürfte das Stück verunkrautet sein. Vor der Neueinsaat muß es erst ordentlich geäubert werden, damit die jungen Pflänzchen vom Unkraut nicht sofort überwuchert und unterdrückt werden. Ist das bis Anfang August zu erreichen, dann können Sie die Einsaat noch vornehmen. Da der Boden aber wahrscheinlich kalt ist, so warten Sie mit der Einsaat besser bis zum Frühjahr! In diesem Falle würden wir vor Winter auf das gepflügte Stück 5 Zentner kohlen-sauren Kalk geben. Im Frühjahr wird er verregnet und dann 75 kg Thomasmehl und 50 kg 40 prozentiges Kalifalz gestreut und eingegrubert. Anfang bis Mitte April wird auf das gut festgemachte Stück folgende Grasmischung in Kilogramm ausgestreut: Weizklee 0,6; Bastardklee 0,5; Italienisches Raigras 0,5; Timothy 0,8; Wiesenschafgarbe 0,5; Wiesenschwingel 3,0; Englisches Raigras 3,0; Rot-schwingel 1,0; Wiesentrippe 4,0 und Fiorin-gras 0,5. Dr. E.

Frage Nr. 7. Ich bin im Besitz von einem etwa 150 qm großen Stück Land (leichter Sandboden), auf dem vier Jahre lang Hühner gehalten worden sind. Nun habe ich die Absicht, dort eine Erdbeeren-Plantage anzulegen. Was habe ich zu tun, um den Boden für diese Anlage geeignet zu gestalten bzw. welche Düngemittel sind anzuwenden? D. B. in H.

Antwort: Es ist vor allem darauf zu achten, daß der Boden humushaltig gemacht wird. Dies ist durch eine kräftige Gabe von verrottetem Dünger, Komposterde, Torfmüll, eventuell mit Lehm, auszuführen. Als Kunstdünger geben Sie am besten einen käuflichen, fertig gemischten Kleingartendünger. Diese Düngungen sind jährlich sofort nach der Ernte zu wiederholen. Außerdem ist es sehr vorteilhaft, wenn die Beete im Herbst mit kurzem Dünger gedeckt werden, doch so, daß die Pflanze selbst frei bleibt. Der Düng kann im Frühjahr flach eingehackt werden, oder er bleibt oben liegen; es wird hierdurch der Boden sehr verbessert. R.

Frage Nr. 8. Ich habe ein Stück Gartenland mit steinigem festen Boden in diesem Jahre zum ersten Male in Pacht. Trotz sorgfältiger Bearbeitung und Düngung mit frischem

Pferdehumus ist es fast unmöglich, Stangen- oder Kruppbohnen zu ziehen. Das Land ist bisher vorzugsweise zum Kartoffelanbau benützt worden. Die Bohnen werden bereits im keimenden Zustande angekeimt und später auch die jungen Triebe und Blätter durch eine kleine helle und auch graue Schnecke zernagt. Diese Tiere treten besonders auf bei feuchtem Wetter, ich lese deshalb täglich in den Frühstunden und am Abend große Mengen ab, ohne ihrer Herr werden zu können. Die Schnecken fressen daneben auch alle andern jungen Pflanzen an, Kohl, Stedrüben, Kohlrabi, Sellerie, Erbsen, sogar Zwiebeln und Salate sowie Kartoffeln. Ich kann in diesem Jahre wohl keinen Erfolg meiner mühseligen Arbeit erwarten. Um dem für spätere Zeiten vorzubeugen, bitte ich um Mitteilung, was dagegen zu tun ist. E. L. in D.

Antwort: Die Schnecken können Sie jetzt noch durch vorzügliches, sehr dünnes Ausstreuen von Kalifalz, abends bei trockenem Wetter, bekämpfen. Dieselben Dienste leistet auch zu Pulver zerfallener Stückkalk. Nach einem Regen ist die Arbeit zu wiederholen. Im Herbst vor dem Graben kalkan sie den Boden, je Quadratmeter mit 125 bis 250 g Weizkalk. Außerdem streuen Sie im Winter je Quadratmeter 30 bis 40 g 40prozentiges Kalifalz und dieselbe Menge Thomasmehl. Im Frühjahr, etwa 14 Tage vor der Bestellung, geben Sie 30 g schwefelsaures Ammoniak. Der Abraum, der im Herbst auf den Kompost wandert, ist hier ebenfalls mit Weizkalk zu behandeln. Sind Buchsbaumeinsamungen vorhanden, so ist jährlich mit neuen Schnecken zu rechnen, da diese die ungehörigsten Vermehrungstellen abgeben. R.

Frage Nr. 9. Mir wurde empfohlen, meinen Weinstock am Hause, welcher einen selten schönen Fruchtansatz hat, zu geizen, um gut entwickelte Trauben zu erhalten. Der bisherige Ertrag war ungefähr 1,25 kg auf das Quadratmeter und wird dieses Jahr wahrscheinlich übertroffen werden. Meine Fragen sind: Empfehlen Sie das Geizen? Wodurch wird das bedingt und was wird damit erreicht? Wie und wann wird das Geizen vorgenommen? Die Trauben sind Mitte bis Ende September reif. Br. W. in H.

Antwort: Ihr örtlicher Ratgeber hatte Recht. Das Geizen ist nicht nur zu empfehlen, sondern unbedingt zu verlangen als notwendige sommerliche Reblaubarbeit. Die Geiztriebe sind überschüssige Rebkräfte, die aus den Blattwinkeln hervorkommen und den Haupttrieb unter Umständen schwer schädigen. Deshalb müssen alle Geiztriebe entfernt werden. Dadurch stärkt man den Haupttrieb mit seinen Blättern, Blüten und Trauben. Man entfernt diese Geiztriebe bald nach ihrem Auftreten, unter Umständen sogar wiederholt. Dabei sollte man diese Geiztriebe nie ausbrechen, da so am Grunde eine nachteilige Triebwunde entsteht; richtiger ist es, man kneipt oder schneidet den Geiztrieb mit dem starken Fingernagel ab oder mit dem Messer so ab, daß der Stiel vom Geiztrieb stehen bleibt. Er trocknet nach und nach ein, fällt ab und hinterläßt keinerlei Nachteil. Oro.

Frage Nr. 10. Die Erde meiner Zimmerlinde weist kleine, weiße Maden auf, die sich beim Gießen deutlich auf der Oberfläche zeigen und auch im Unterlag lustig schwimmen. Habe die Linde schon einige Male umgetopft, ebenso Holzasche auf die Erde gestreut, doch ohne Erfolg. Wie kann ich die Maden fernhalten, ohne der Linde zu schaden? I. U. in S.

Antwort: Wir vermuten, daß Sie Ihre Zimmerlinde zu naß gehalten haben, denn Nässe befördert das Auftreten der Maden. Es dürfte wohl auch der Topferde der nötige Sand fehlen. Zur Vertreibung der Maden empfiehlt sich die Anwendung frischer Walnußblätter, die in heißem Wasser abgekocht werden. Das kalt gewordene Wasser wird dann zum Gießen verwendet. Sehr bewährt hat sich auch das in Drogenhandlungen erhältliche Quasijaholz. Gebrauchsanweisung erhalten Sie beim Einkauf. Schließlich empfehlen wir Ihnen, die Zimmerlinde mit dem Topf in die Erde im Garten einzupflanzen und im Herbst wieder in das Zimmer zu stellen. Rdt.

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

