

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Hüniger Kreisblatt.

1918.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 12. Juni 1901.) —

Die Getreidesaat.

von K. Reiners. (Mit 4 Abbildungen.)

Drill- oder Drillsaat? Das ist die Frage, die in überwiegender Weise bereits zu Gunsten der Drillkultur entschieden ist. Welches die Vorteile der Drillsaat? Diese Frage, die zwar in erster Reihe für die Winterfaat in Betracht kommt, ist auch für die Frühjahrssaat nicht ohne Wert. Zunächst ergibt sich eine ganz beträchtliche Saat-Ersparnis, die kaum jemals mehr zu beheben ist, als in unserer Zeit. Rechnet man bei Breitfaat mit rund 200 kg auf 1 ha (1 Str. je Morgen), so kann man bei Drillfaat unbedenklich auf 160, 140 kg, in besonders guten Verhältnissen, wie sie leider zurzeit seltener sind, auf 80 bis 100 kg für 1 ha (40 bis 50 Pfd. für den Morgen) herabgehen. Wer das nicht bedenkt und nicht danach handelt, trotzdem er es ermöglichen kann, nimmt eine schwere Verantwortung auf sich. Hierzu kommt die weit gleichmäßigere Tiefe, in die die Körner eingedrillt werden, während bei der Breitfaat — wie die Schrift sagt — etliches an der Oberfläche bleibt und verdorrt, etliches in die Tiefe gelangt und nicht aufsteht. Ein weiterer Vorteil ist der, daß die Drillfaat die Saatzeit zuläßt, und so die Vermehrung des Unkrauts, aber auch eine weit bessere Bewurzelung ermöglicht (Abbild. 1 und 2). Die erhöhte Zugänglichkeit von Luft und Licht übt auf die Halme festigenden einen sehr günstigen Einfluß aus. Lagern ist daher weit weniger zu erwarten. Auch die Bestockung wird ungemein begünstigt. Die Seitentriebe haben zwischen den Reihen genügend Platz und werden dort von den Sonnenstrahlen in ausreichender Weise getroffen.

Abbildung 3a und 3b erläutern die Verhältnisse bei verschiedener Tiefe der Unter-

bringung. Liegt das Samenkorn so tief wie bei 3b, so ist die junge Pflanze gezwungen, einen größeren Teil der Nährstoffe auf das unterirdische Stengelglied zu verwenden, bis sie dicht unter der Erdoberfläche eine zweite Art von Wurzeln, die Kronenwurzeln, bilden und sich zugleich aus den Blattachseln heraus neu beifügen kann. Diese Befestigung ist in Abbild. 4a, b und c dargestellt. Im allgemeinen sollte die Getreidesaat nicht tiefer als 2 bis 4 cm untergebracht werden.



Einfache Ostergerichte

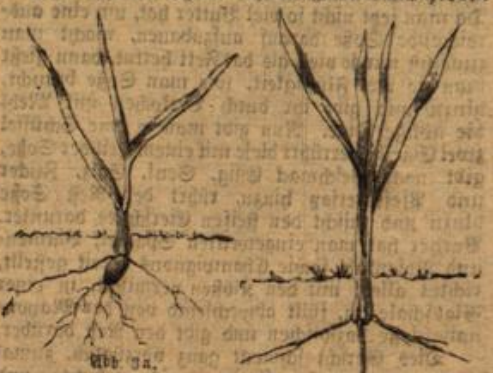
Von K. Br.

Einfacher Kapsluchen. 2 Pfund Roggenmehl, 1 Pfund Weizenmehl und 1 1/2 Pfund aus Kartoffelschalen bereitetes Kartoffelmehl verarbeitet man mit 6 Eiern, 500 g Zucker, 5 Pfunden Backpulver und so viel Rahm- oder Butter, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, dem man an Butter, Salz oder Schmalz zusetzt, was man sich hat sparen können. Kann man noch Zitronen- oder Mandelöl laufen, so geben wenige Tropfen davon dem Kuchen einen schönen Geschmack; auch kann man Zimt oder Kardamom daran tun. Hat man nichts dergleichen, so schlägt man zwei Handvoll Pflaumenkerne auf, läßt die inneren Kerne aus, wiegt sie fein und gibt sie an den Teig. Sie ergeben völlig den Geschmack von bitteren Mandeln. Der Kuchen wird in einer eingefetteten Form bei Mittelhitz gebacken.

Osterhasen aus Teig für Kinder. Für die Kinder steht es in diesem Jahre noch trüblicher aus als im vorigen. Aber etwas hat eine Mutter eigentlich immer geparkt, und können in diesem Jahre auch keine Zucker- und Schokoladenhasen erscheinen, so ersetzen auch Hasen aus einfachem Teig die Kinderherzen sehr. Zunächst sorgt man für passende Ausformformen, Osterhasen, Schälchen usw. Kann man solche Formen nicht bekommen, so schneidet man sich z. B. einen streifenartigen aus Papier, legt ihn auf den unten beschriebenen, stropholmisch ausgerollten Teig

und schneidet ihn mit einem Messer oder einer scharfen Schere aus. Zu dem Teig braucht man 250 g selbstgebackenen Sirup, 125 g Zucker, 1/4 Pfund Roggenmehl und 125 g aus Kartoffelschalen bereitetes Kartoffelmehl sowie 2 ganze Eier und 10 g in 2 Eßlöffel Milch aufgelöste Pottasche. Die fertiggebackenen Hasen bestreicht man mit einem farbigen Zuckerguß.

Ausgeblasene Osterkerzen. Sehr hübsche Osterkerzen kann man sich herstellen, wenn man alle in der Küche zur Verwendung kommenden Eier nicht einfach ausschlägt, sondern ausbläst. Hierzu bohrt man mit einer feinen Stopfnadel oben und unten in das Ei ein Loch und bläst nun den Inhalt in eine Schüssel. Die Eierhäuten säubert und trocknet man. Nun verklebt man das untere Loch jedes Eies mit einem Stern aus farbigem Papier und bricht die obere Öffnung so groß, daß man Bonbons, Nüssen und zerbröckelte Waffeln hineinfügen kann. Ist das Ei gefüllt, so wird auch die obere Öffnung mit einem Stern aus buntem Papier verschlossen und jedes Ei beliebig verziert. Hierzu eignen sich die Farben aus jedem



Kindertuchkasten, und es sieht z. B. sehr hübsch aus, wenn man ein Ei erst gelb anstreicht und dann rot oder blau sprengelt. Auch kann man kleine Bilder ausschneiden und aufkleben. Hat man keine Bonbons, so schneidet man von oben erwähnten, ausgerollten Teig kleine Würfel, bäckt sie und füllt damit die Eier, auch das macht ein Kinderherz froh.

Kartoffelbraten mit frischen Mörceln. Das wie üblich vorbereitete Kartoffelbraten wird mit Salz bestreut und in etwas Fett — es kann Kartoffelöl sein — von allen Seiten gut gebräunt. Hat man Speckschwarten, so gibt man sie mit in die Bratpfanne, denn sie geben dem Fleisch einen kräftigen Geschmack. Dann gießt man etwas Wasser darunter und schmort das Kartoffelbraten darin weiter. Eine halbe Stunde vor dem Garen gibt man sorgfältig gewaschene frische Mörceln hinzu und läßt nun Fleisch und Gemüse miteinander

Abb. 2a.

Abb. 2b.

Abbildung 3a und 3b erläutern die Verhältnisse bei verschiedener Tiefe der Unter-

Abbildung 2. Gefüllte Hasen in der Zeit des Bräuns.

gar schmoren, um die Soße zuletzt mit etwas in Wasser aufgelöstem Mehl zu binden. Dazu gibt es mit Buttermilch abgerührte Muskatoffeln.

Einfache Osterspeise. Hat man sich etwas Weizengries, wie wir ihn von Zeit zu Zeit auf Partien bekommen, zum Fest aufgespart, so kann man leicht folgende, sehr hübsch aussehende Speise herstellen. Der Gries wird mit Magermilch zu einem dicken Brei gelocht, den man, vom Feuer genommen, mit in Wasser aufgelöstem Saccharin läßt und mit 1 bis 2 Eigelb abzieht. Die Hälfte der Masse gibt man in eine nicht zu tiefe Glasschale, die andere Hälfte färbt man mit giftfreier Rindtorfarbe, wie man sie beim Drogisten erhält, grün, rot und gelb und läßt sie in mit kaltem Wasser umfüllte Eierbecher. Nach dem Erkalten stürzt man die Eierbecher und legt die farbigen halben Eier mit den Spitzen nach oben auf den Griesflammeri. Dazu gibt es Obstsalz, wie er gerade vorhanden ist. Es ist praktisch, zuerst die Eierbecher zu füllen und den Rest Flammeri noch warm zu halten, damit er in der Schüssel doch nicht erstarrt ist, wenn man die Eierhälften darauf legt, da letztere sonst hin und her gleiten.

Einfache Mayonnaise. Aus Leber, Herz und Lunge sowie Bratenresten eines Kaninchens macht man folgende Kloßchen: Das Fleisch wird durch die Maschine gedreht und mit einem ganzen Ei, etwas geriebenem, zuvor hart getrocknetem Kriebelbrot, gelochten, geriebenen Kartoffeln sowie Zwiebel, Salz und Pfeffererbsen, Petersilie und etwas Majoran verarbeitet. Dann formt man kleine Klöße aus der Masse und kocht sie gar. Sie dürfen nicht zerfallen, und muß man gegebenenfalls etwas Mehl hinzufügen. Hat man keine Zwiebeln, so nimmt man etwas Portree oder Schnittlauch. Mit etwas Butter und ausgelassenem Kaninchenfett und Mehl macht man eine Mehlschwitze, die man mit dem Klostochwasser auffüllt. Da man jetzt nicht so viel Butter hat, um eine ausreichende Soße darauf aufzubauen, macht man zunächst nur so viel, als das Fett hertut, dann gießt man so viel Flüssigkeit, wie man Soße braucht, hinzu und gibt ihr durch Verkochen mit Mehl die nötige Dichte. Nun gibt man in eine Schüssel zwei Eigelb, verührt diese mit einem Teil der Soße, gibt nach Geschmack Essig, Senf, Salz, Zucker und Pfeffererbsen hinzu, rührt den Rest Soße hinzu und mischt den steifen Eierschnee darunter. Vorher hat man eingewickelten Spargel, Blumen- und Rosenkohl sowie Champignons bereit gestellt, richtet alles, mit den Klößen vermischt, in einer Glasschale an, füllt abwechselnd von der Mayonnaise dazwischen und gibt den Rest darüber. — Dies Gericht schmeckt ganz vorzüglich, zumal wenn man noch pflaumenweich gekochte und halbierte Eier mit hinzunehmen kann. Aber selbst wenn letztere in Betracht der Festbäckerei fehlen müssen, bedeutet es einen Vederbissen für die Festtafel.



Abb. 4a, b und c.
Getreidepflanze vor und nach der Festschließung. — Ra dem Antritt: „Die Getreidepflanze“.

dabei auch eine große Rolle. Ebenso ist ein plötzlicher Temperaturwechsel von großem Einfluß, namentlich bei erkrankten Tieren. Die Behandlung des Rheumatismus ist eine sehr umständliche. Wenn sich das Leiden nicht in vier bis acht Tagen verliert, so ist es am besten, einen Tierarzt zu Rate zu ziehen.

Räude des Rindviehes. Die Räude zeigt sich bei Kühen zwar seltener als bei Pferden und Schafen, zeigt sich zuweilen aber doch bösartig, so daß ihre Heilung längere Zeit erfordert. Beim Rind unterscheidet man zwei Arten von Räude, die sogenannte örtliche Räude, die sich meistens auf Schwanz, Schwanzwurzel und die Füße beschränkt, und die allgemeine Räude, die sich über den ganzen Körper ausbreitet, fast immer nur während der Wintermonate auftritt und in der Regel im Frühjahr ganz von selber verschwindet. Die Räude pflanzt sich beim Rindvieh durch Ansteckung und Berührung fort. Die Heilung wird von der Fütterung stark beeinflusst. Gutes Futter hat einen großen Einfluß auf eine günstige Heilung der Krankheit. Die Krankheit wird durch verschiedene Milbenarten verursacht, die durch scharfe, äußerlich anwendbare Mittel vernichtet werden müssen. Zunächst werden die verkrusteten Wundstellen der Haut zwei bis drei Tage unter einer Einreibung von Schmierseife gehalten. Hierauf wird diese mit warmem Loh- oder Kreolinwasser mittels einer Bürste gründlich abgewaschen. Sind die gereinigten Haut- und Wundstellen gut nachgetrocknet, so wird leicht angewärmter Steinlohlentee auf die kranken Stellen und deren Umgebung

Die Maschbarkeit der Stalliegen. man nur dann, wenn man nach vielfach vergeblicher Ansicht der Meinung ist, daß die Tiere den Tag fressen müssen und die Raufe deshalb leer werden dürfte. Das ist aber ein sehr verfahren. Gerade umgekehrt muß es sein. Biege soll fressen, wenn sie auf neues Futter Appetit bekommt. Je nachdem man gebe man dem Tiere drei- oder fünfmal täglich fressen, und dann nicht mehr, als sie auf einmal aufstößt. Wird sie lässig im Fressen, so laßt ihr den Futterrest wegnehmen. Bald wird abgeleckt, das nicht mehr nötig sein. Eine Hauptfrage ist, daß man die Futterzeiten pünktlich innehalten.

Nicht möglichst viele Gänse auf! Die Geflügelzüchter im vorigen Jahre durch den Mangel an Körnern schwer geschädigt, wird es voraussichtlich auch in diesem Jahre der Fall sein; denn auch aus der Ukraine und Rumänien, wenn mit diesem Staate der Verkehr aufhört, wird doch kaum so viel Futter zu uns gelangen, um das Geflügel reichend versorgen zu können, und nach dem was auch noch längere Zeit vergehen, bis die Transporte nach Deutschland gelangen. Die reichliche Aufzucht an Hühnern können wir auch im laufenden Jahre noch nicht rechnen, um so mehr sollten unsere Geflügelzüchter bei der Gänsezucht sich legen, wo die Verhältnisse dieselbe günstig sind, d. h. wo sie Weidegras haben. Bei guter Weide ist das Bedürfnis an Körnern bei den Gänsen nur gering; eben so dürfen sie des tierischen Futters nicht bei der Zucht, das andere Geflügelarten kaum erfordern können. Auch das geringste Gras wird von den Gänsen gefressen, obwohl natürlich ein saftiges Gras ihnen mehr zuträgt; außerdem ist alle Unkraut- und Gemüseabfälle für sie ein gutes Futter. Zum Ferkelwerden bedürfen die Gänse auch die Körner; allein wenn die Gänse ein vorüber ist, finden sie auf den Stoppelfeldern reichlich Körner, daß sie auch hinreichend anziehen, um einen saftigen Braten zu bekommen. Schwimmwässer ist ihnen ebenfalls nicht wenig, wenn ihnen nur Gelegenheit ist, in dem Wasser zu baden. Der hohe Preis, der jetzt für Gänse wird, sollte ein Ansporn sein, ihre Zucht im größtem Eifer zu betreiben. Dr. Blum.

Die Zuchtstämme für die Aufzucht von Junggeflügel. und ertragreichen Junggeflügel sind zu erziehen und zusammenzustellen. Die meisten Landwirte den Winter hindurch ihr Geflügel auf dem laufen, ohne Trennung nach Rassen, Alter, Entwicklung sowie nach dem Geschlecht zu nehmen. Will man aber recht kräftiges und tragliches Junggeflügel züchten, so ist eine Trennung nach Rasse und Gattung (s. V. nicht Hühner) Wasser- und Landgeflügel, nach Alter und Geschlecht notwendig; denn sonst werden schwächeren Tiere von den stärkeren zurückgelassen und abgebeißten und gelangen nicht zu ihrer Entfaltung. Vor allem ist aber eine Trennung der Geschlechter notwendig; denn wenn man die jungen Hähne bereits die Hennen zu begatten, bevor sie noch völlig ausgewachsen sind, werden dadurch ihre Kräfte, so daß dieselben zur vollen Entfaltung gelangen, und es bilden der Zuchtzeit viele Eier unbefruchtet oder schwache Küden. Hält man dagegen im ersten die Hähne von den Hennen getrennt, so erhält sich beide Geschlechter weit kräftiger, und die Fruchtung ist eine bessere. Jedoch ist es notwendig, die Zuchtstämme etwa vier Wochen vor dem Brüten beginnen will, zu zusetzen, damit die Tiere sich aneinander gewöhnen und möglichst alle Eier befruchtet werden.

Einfacher Kartoffelbudding. 1 kg zuvor gekochte Kartoffeln schält und reibt sie dann mit zwei Eigelb, 200 g Zucker und Eßlöffeln voll aufgeschlagenen und feingewaschenen Pflaumenkernen zu vermischen. Zuerst man die beiden Eiweiß zu Schnee und unter die Masse. In eine aufgesetzte, rechteckige Buddingform gefüllt, kocht man den Budding etwa zwei Stunden. — Als Beigabe kann das Obst, welches bereits am Abend vorher in eine eingeweicht wurde, gar und bindet es mit Wasser aufgelöstem Mehl, worauf man das gekochte Rübenfett (Sirup) süßt. R.

Kleinere Mitteilungen.

Der Rheumatismus der Pferde hat seinen Grund in der Erkrankung der Muskeln und bereitet den Tieren große Schmerzen. Die Erkrankung tritt ganz plötzlich auf; frühmorgens sind die Pferde steif, so daß sie nur mühsam gehen können. Man vernimmt deutlich ein Knacken der Gelenke, das aber bei der Bewegung besser wird. Nicht selten verliert sich die Krankheit gänzlich, kehrt aber auch häufig schnell wieder. Bei hochgradigem Rheumatismus ist stets Fieber vorhanden, und die Fresslust läßt zu wünschen übrig. Die Ursachen dieser Krankheit können sehr verschieden sein, hauptsächlich wird sie jedoch durch Erkältung hervorgerufen. Kalte und feuchte Ställe spielen

Regel zeigt sich schon nach der zweiten Einreibung, die acht bis zehn Tage liegen bleiben kann, gute vorgeschrittene Heilung.

Die Festschließung der Mutter Schweine nach dem Werfen, welche sich häufig einstellt, wird dadurch beseitigt, daß man die Mutter Schweine einige Stunden nach dem Geburtsakt aus ihrem Stall treibt. Jedoch muß man dabei ruhig und vorsichtig zu Werke gehen, da sich die Tiere nicht von ihren Jungen trennen wollen. Nach mehrmaligem Hin- und Herstreifen auf dem Futtergange tritt gewöhnlich die gewünschte Wirkung ein. Wenn dieses Hinausstreifen in den ersten Tagen nach dem Abferteln mehrfach wiederholt wird, so braucht man keine Abführmittel anzuwenden, die übrigens der Gesundheit der Tiere nicht immer zuträglich sind.

Der Rheumatismus der Schweine heißt man in der folgenden Weise: Man jagt im Schafstalle diejenige Stelle aus, wo der Dung am höchsten liegt und sich am meisten erhitzt hat, und errichtet hier eine Bucht für die erkrankten Schweine. Diese wühlen sich bald in den feuchtwarmen Dung ein und genießen so die Wohltaten eines Moorbades. Wo keine Schafe gehalten werden, kann man durch Abstreifen der Pferdeboxen dasselbe erreichen. Daneben sind Gaben Antipyrin, acht Tage hintereinander, in Höhe von 0,2 bis 0,75 g täglich, je nach der Größe des betreffenden Tieres, in warmer Milch zu geben. Tritt nach vier Wochen keine Besserung ein, so ist das Schlachten dem Weiterfüttern vorzuziehen, da solche Tiere schlechte Futterverwerter sind.

