



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 2.

Gratisbeilage zur „Adreiner Zeitung“.

1918.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt (Gesetz vom 13. Juni 1901.) —

Die Besteinfassung.

Von R. Schwarz. (Mit drei Abbildungen.)
Heute komme ich meinem Versprechen nach und führe den Lesern unseres Blattes aus der großen Zahl mehr oder minder angebrachter und mehr oder minder bekannter Besteinfassungen drei Arten aus Glas und Stein im Bilde vor. Da ist erstens eine Einfassung aus Biersteinen, die überall da, wo solche Steine ohne zu große Frachtwertenerhöhung erhältlich, wohl empfohlen werden kann (Abbildung 1). Daß sie etwas stark nach Verzierung aussieht, verschlägt an sich nichts, verlangt aber, daß das Beet selbst und der ganze Garten dazu passen, daß sie gleichsam ein Schmuckstückchen für den Beschauer bilden. Denn die Hauptzierde für den Garten soll dessen Pflege, Ordnung und Sauberkeit bilden. In diesem Sinne mag auch die in Abbildung 2 dargestellte Flascheneinfassung zulässig sein, zumal in Fällen, wo man eine größere Zahl zerbrochener Flaschen nützlich verwenden möchte. Jedenfalls streift diese Art der Einfassung schon ein wenig den Charakter des Unordentlichen und dürfte nicht dem Geschmacke eines jeden, besonders nicht einem geläuterten Geschmacke, allzulehr zusagen. Einfacher in ihrer Form sind die Schiefersteine in Abbildung 3, die denselben Dienst tun wie die Biersteine, im Verein mit richtigem Ordnungssinn und Pflegerinn auch kaum weniger zierend wirken dürften. Der einfache Natursinn, der so manchen überflüssigen Bierat aus dem Garten verbannt



Abbildung 1. Besteinfassung aus Biersteinen.

... soll auch hier die Oberhand behalten und mit dem starken Selbstbewußtsein wirken, der dem niederdeutschen Sprichwort liegt: Wer't mag, un wer't nich mag, de mag't un wol nich wägen.

Verwertung einer Schlachtziege.

Von R. W.

Eine Ziege, deren Milchtrag mit der Zeit zurückgegangen ist, gibt noch ein recht gutes Schlachtier ab, zumal wenn sie eine leidlich gute Sommerweide hatte. Daß viele Leute einen Widerwillen

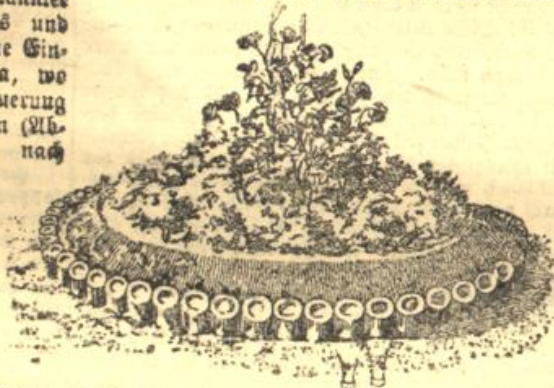


Abbildung 2. Besteinfassung aus schräg in den Boden gesteckten Flaschen.

gegen Ziegenfleisch haben, ist eigentlich ganz unberechtigt, denn eine Ziege ist nicht nur ein sehr sauberes Tier, sondern ihr Fleisch ist auch bei richtiger Zubereitung kaum von Hammelfleisch zu unterscheiden, und außerdem läßt es sich auch räuchern. Ein Stück geräucherte Ziegenkeule mit Grünlohl zusammengeleckt, schmeckt ganz vorzüglich.

Das Töten, Ausnehmen und Fellabziehen ist Sache des Schlachters, aber das Zerlegen des Tieres sollte man selbst besorgen oder doch hierzu die Angaben machen können. Zunächst wird der Kopf des Tieres gleich hinter den Ohren abgetrennt und die Zunge entfernt. Dann schlägt man gleich den Kopf der Länge nach auf, nimmt das Hirn heraus und legt es in kaltes Wasser. Nun werden die Vorderbeine glatt herausgelöst, wobei man die Rundung so führt, daß die Schulterblattknochen von Fleisch bedeckt sind. Die unteren Beinenden werden im Kniegelenk abgetrennt. Jetzt wird das Bauchfleisch rechts und links in je einem Stück abgeschnitten. Man führt hierzu die Schnittlinie um die Rippen herum bis an die Keulen und schneidet das weiche, knochenlose Fleisch glatt ab. Als Nächstes werden nun die Keulen ausgelöst, die wir zum Räuchern bestimmen.

Wie bei den Vorderbeinen, werden die Beinnochen der Keulen im Gelenk abgetrennt. Nun bleibt uns nur der Ziegenrücken mit den daranhängenden Rippen. Ersteren legt man jetzt so auf den Tisch, daß die innere Seite nach oben gekehrt ist. Dann kniet man am Rückgrat entlang auf jeder Seite die Rippen drei Finger breit ein und schneidet diese beiden Rippenstreifen ab. Den Rücken nehmen wir zum Teil als frischen Braten und haben ihn so zurecht,

daß wir die Nieren noch mit am Bratenstück haben. Das Rückenende mit dem Schwanzansatz bleibt zum Einpökeln. Aller Talg, den wir finden, wird eingewässert; auch der Darmtalg, der beim Zertrennen der Därme ausgelöst wurde. Der Talg wird gewürfelt und in Magermilch ausgelocht; erkaltet, kann man ihn von der Milch leicht trennen, er gibt ein gutes Bratfett, das sich auch zur Herstellung von Mehlschwitzen benutzen läßt.

Der Rücken soll, wie schon gesagt, frisch gebraten werden. Dies geschieht am besten mit einer Beigabe von Lorbeerblättern und spanischem Pfeffer. Die braune Kraftlohe wird mit etwas Wein abgeschmeckt. Gibt man dazu Rosenkohl oder Teiwurter Stübchen, so hat man ein ganz delikates Mittagessen. Aus Sparsamkeitsgründen kann man von dem Braten vorher noch einige Koteletts abschneiden, aus welchen man die Knochen löst, worauf man die Koteletts brät und in Wedgläsern sterilisiert oder sie in einen Steinopf legt und mit Biegentalg zugießt. — Die beiden Vorderbeine werden gleichfalls ausgebeint; das eine ergibt ein braunes Ragout, das andere ein Fritassier; beides sterilisiert man. Das Halsstück bleibt zum Einpökeln. Aus dem Kopf bereitet man eine Schüssel Sülze. Hierzu nehmen wir noch Zunge und Herz mit zu. Das gewaschene Fleisch wird mit Suppentraut und Salzwasser sowie einem gereinigten sauberen Kalbsfuß gargekocht. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, wärfelt es und gießt die abgellarte und mit Gewürzessig abgeschmeckte Kochbrühe darüber. Auch kann man noch einige Salzgurken und Karottenwürfel sowie Perlzwiebeln daruntertermischen.



Abbildung 3. Besteinfassung aus schräg gesteckten Dach-Schieferplatten.

Die Ziegenleber ist frisch gebraten zu Kartoffeln eine Delikatesse, doch kann man sie auch zusammen mit etwas Schweinefleisch — zwei Teile Fleisch auf einen Teil Leber — zu Bebratung verarbeiten. Das Fleisch kocht man hierzu, treibt es durch die Maschine, gibt die rohe, durchgedrehte Leber hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer, Nelken, Wurstraub und geschmorten und durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln und füllt die Wurstmasse ent-

weder in Därme, die man dann locht und leicht anwächst, oder man füllt die Brustmasse, nachdem man sie im Kochtopf garmacht hat, in kleine Steinöpfe, die man mit Ziegentalg zugiebt.

Die Ziegenlunge löst sich zu Bratwurst oder Pansenbraten verwenden. Noch mehrere Male durch die Fleischmaschine gedreht, gibt man das gehäutete, durch ein Sieb gestrichene Hirn, rohe, geriebene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Melken und Mustat hinzu, füllt die Masse in die sauber gewaschenen Ziegendärme, bindet Würste ab, brät sie und sterilisiert sie im Bad. — Zu Haschee wird die Lunge gekocht, gehackt, in einer Mehlschüssel amgerichtet und mit Gewürz und Essig abgeschmeckt. — Aus den beiden Bauchlappen macht man je eine Widewurst. Hierzu breitet man das Fleisch aus, bestreut es mit Salz, Pfeffer, Melken, geriebenen Zwiebeln und etwas Wurstraub, widelt das Fleisch dann zu einer festen Rolle auf und umschürt es. Die Widewürste werden gepöbelt, bei Gebrauch gewaschen, in der Brühe erkalten gelassen und in Scheiben aufgeschnitten. Die Kochbrühe benutzt man, um damit Grüntrost oder Hülsenfrüchte zu kochen.

Zuletzt, wenn alle Arbeiten soweit erledigt sind, nimmt man das Einpöbeln vor. Hierzu benutzt man einen großen Steintopf, streut eine Lage Salz hinein, welches man auf das kilo mit 30 g Salpeter und 50 g Zucker gut durchmischt. Mit dieser Mischung reibt man alle zum Einpöbeln bestimmten Fleischstücke, auch die Keulen und Widewürste, gut ein. Unten in den Steintopf packt man die beiden Keulen und füllt alle Lücken ganz fest mit kleineren Fleischstücken aus. Auf jede Lage Fleisch streut man eine Lage Salz und schließt zuletzt mit Salz ab. Die beiden langen Rippenstücke werden vor dem Einpöbeln in Portionstücke geteilt, auch der Hals. Bis auf die vier unteren Rippen werden auch alle Knochenstücke mit eingepöbelt. Dabei sie auch nicht viel Fleisch, so geben sie später doch einem Graupen- oder Gemüsegerecht einen kräftigen Geschmack. Nach zwei bis drei Tagen wird die Pöbelbrühe täglich über das Fleisch gefüllt, wozu man den Steintopf schräg hält. In etwa drei Wochen sind die Keulen genug gepöbelt und kommen in den Rauch.

Nun bleiben zum Schluß noch die vier unteren Rippen. Diese geben mit Suppentraut einige Keller Bouillon. Außerdem sind noch die Talggruben sowie die Kochbrühe der Leber da, das ergibt eine Schüssel voll Würstchen. In der Leberbrühe kocht man Hasergrübe ziemlich heiß und gar, gibt die durchgedrehten Talggruben sowie alle Fleischreste, die sich finden, gelocht und durchgedreht hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer, Melken und Wurstraub, füllt die Masse heiß in eine Schüssel, schneidet nach dem Erkalten Scheiben davon, brät sie in Ziegenkalb und reibt sie zu Pellkartoffeln.

Auf solche Weise haben wir eine Schlachtziege aufs Beste ausgenutzt. Wir haben für manche Woche Fleischgerichte und Aufschnitt, und keine Behörde entzieht uns die Fleischkarte, denn Ziegenfleisch ist kartenzfrei! Vielleicht ein Grund, daß mancher das ungerechte Vorurteil dagegen aufgibt, denn es schmeckt wirklich sehr gut.

Kleinere Mitteilungen.

Zahnspitzen der Pferde als Ursache schlechten Fressens. Zuweilen beobachtet man bei Pferden ein unregelmäßiges Fressen. Die Tiere lauen nachlässig und würgen die Nahrung herum oder geben sie nach dem Kauern als Werg wieder von sich, ohne daß der Besitzer einen Grund hierfür zu finden weiß. In den meisten Fällen ist diese Erscheinung auf eine abnorme Zahnbildung zurückzuführen, weshalb man in erster Linie die Zähne der Tiere einer näheren Beschauung unterziehen soll. e. Häufig passen nämlich die oberen und unteren Reihen der Backenzähne nicht gehörig aufeinander, und meist steht die obere oder untere Hälfte vor. In einem solchen Falle wird dann beim Kauern der vordere Teil durch den Zahn der entgegengesetzten Kieferreihe nicht ganz abgerieben, und es bleibt dann eine kleine Spitze stehen, welche im Laufe der Zeit so lang wird, daß sie das Zahnfleisch des gegenüberliegenden Zahnes trifft und dieses beim Kauern des Futters verwundet, wodurch schließlich Geschwüre entstehen, die den normalen Gebrauch der Kiefer und Zähne beeinträchtigen. Um nun die Pferde wieder in den Stand zu setzen, unbedingt zu lauen, bedarf es nur eines Abseilens oder Abwidens der Zahnspitzen, worauf die Geschwüre in den meisten Fällen von selbst wieder

zuheilen. Dieses Abseilen ist nach Bedarf zu wiederholen.

Daß die Kühe die Milch zurückhalten, hängt nicht von ihrem Willen oder ihrer Laune ab, wie häufig irrigerweise angenommen wird. Es ist wohl zu beachten, daß bei dem Melken nicht allein die Ausleerung des Euters, sondern auch während des Melkens selbst eine weitere Absonderung durch die Milchgänge bewirkt wird. Wenn diese nicht eintritt, so sprechen wir von einem Zurückhalten der Milch. Dasselbe geschieht aber unwillkürlich, und zwar infolge mannigfacher Einwirkungen. Dazu gehören eine nachlässige und verkehrte Behandlung des Euters, ein ungebühtes oder schonungsloses Melken, welches dem Tiere Schmerzen verursacht, irgendetwas plötzliches Erschrecken, eine plötzliche Abkühlung oder Erhitzung oder andere Einflüsse. Durch solche Zufälle wird die Milchabsonderung aufgehoben; die Quelle ist gleichsam verstopft, was man an dem augenblicklichen Zusammenkrümpfen der Striche wahrnehmen kann. Wenn trotz Massierens des Euters und anderer Kunstgriffe keine Milch mehr kommen will, so ist das eben ein Anzeichen, daß sich keine mehr bildet. Dagegen ist mit Gewalt am allerwenigsten etwas anzurichten. Es gilt nur, die nachteiligen Einflüsse zu beseitigen, beim Melken mit schonender Sorgfalt und Sachkenntnis vorzugehen und den Tieren eine sanfte und freundliche Behandlung angedeihen zu lassen.

Tränken und Milchabsonderung. Das Tränken des Milchviehes hat einen großen Einfluß auf die Milchabsonderung aus. Es ist demnach durchaus nicht gleichgültig, welches Wasser das Tier erhält. Ist das Tränkwasser unrein oder sogar verdorben, was ja schon Regen- und Darmlarven erzeugen kann, so wird auch die Milch weniger, und sogar die Güte der Milch wird dadurch erheblich beeinträchtigt, so daß der Rahm flebrig wird, nicht mehr gebraucht werden kann und ganz mit Pilzen durchsetzt ist. Diese Pilze finden sich dann auch im Blute der Tiere vor, wodurch die gute Milch der Tiere verdorben wird. Zur Güte der Milch trägt auch die Temperatur des Wassers bei. Ist das Wasser zu kalt, so wird der Milchtrag erheblich verringert. Dapier soll den Kühen in der kalten Jahreszeit erwärmtes Wasser gereicht werden, was das Milchvieh auch dem kalten Getränk vorzieht, wodurch auch mehr Milch erzielt wird. Die Wärme des Wassers muß 20 bis 25° C betragen, nie aber unter 10° C sein. Ferner verursacht zu kaltes Wasser nur zu leicht Verkälten, Rheumatismus, Verdauungsstörungen, Diarrhöen, Koliken u. dgl. Man gebe daher den Kühen nur laues und sauberes Wasser, das die richtige Temperatur hat, und man wird sich über schlechte Milch nicht zu beklagen brauchen.

Ist ein Schwein nur mit wenigen Finnen befallen, so ist dies äußerlich nicht erkennbar, wohl aber, wenn schon viele Schmarotzer vorhanden sind. Lepteres ist durch die matten Schleimhäute der Augen, des Mauls sowie durch rauhes Grunzen, Atembeschwerden, schlaffe Bewegung und zeitweilige Appetitlosigkeit des Tieres zu erkennen. Bei stark vorgeschrittener Anheftung zeigen sich auch einzelne Finnen dicht unter dem Schleimhautüberzug der Zunge. Solche Schweine sind sofort zu schlachten, weil die Mästung nicht lohnend ist, da sich nur wenig Fleischansatz bei den stark befallenen Tieren zeigt. Außerdem wird das Fleisch je länger das Tier am Leben bleibt, mit immer mehr Finnen durchsetzt und verliert dadurch erheblich an Wert. Eine Heilung ist undurchführbar.

Inr Pflege der Ziege. Es ist ein weit verbreiteter Irrtum, daß die Milchergiebigkeit der Ziege nur von der Masse abhängt, und mancher laßt nur für teures Geld eine Ziege, etwa eine Saanenziege oder eine Toggenburger Geiß, und findet später zu seinem Arger, daß der Vorteil nur gering ist. Woher kommt das, da die genannten Ziegenschläge doch mit Recht im besten Ruf stehen? Es kommt von der schlechten Pflege. Während jedermann seine Kühe mit Kraftfutter füttert, wenn er gern eine hohe Milchmenge erzielen, sollen die armen Ziegen in vielen Fällen nicht nur von schlechtem Heu und dünnem Spülwasser leben, sondern dabei auch täglich Milch erzeugen. Das ist denn doch mehr, als man selbst von der gemäßigtesten Geiß verlangen kann. Durch gute Pflege und kräftiges Futter wird eine solche Geiß zwar nicht gut, aber doch besser, und ebenso sicher ist es, daß durch schlechte Pflege und schlechte Ernährung auch die beste Saanenziege herunterkommen und nur wenig Milch geben kann. Es ist nun sehr zu

wünschen, daß Saanenziegen, besonders Böden, an zur Hebung weiterer Schläge mit zur Barmelkung, an der Zucht eingeführt werden, aber die besten Pflege muß damit Hand in Hand gehen, wenn eine andauernde Erfolge erzielt werden sollen. E. u. R.

Ein Mittel gegen das Jungfäulnissterben. Wie nie vorher sind in diesem Jahre die Bedingungen der Jungfäulnis durch Seuchen heimgekommen worden. Allerorts hört man Klagen über Mäße und Sterben. Heute noch sieht man den Tieren nicht an, und morgen liegen sie tot im Stall. Es ist ein kein Kraut gegen diese Seuche gewachsen. In letzter immer wieder dieß es, so lösen wir in der „Deutschen rischen Landes-Zeitung“, desinfizierte, fäulnis nicht ausschließlich Grünfütter in größeren Mengen ja auf einmal und züchte nur mit völlig gesunden Tieren. Auch unter meinem Bestands begann selber diesem Jahre das Sterben, wo mir doch seit Jahren kein Tier derartig eingegangen war. Karlos hatten ich diesem Würgerengel gegenüber. Da gab mir ein alter, erfahrener Richter den Rat: Versuche es einmal mit Rhabarberfäul! Viel Vertrauen hatte ich gerade nicht, aber versucht konnte es nicht schon werden; schaden konnte es auf keinen Fall, denn sonst gingen die Tiere ja doch ein. Als mir das wieder eins der Tieren sich in der Stube herum trieb, von einer Seite auf die andere fiel und wackelte, Kopf in den Nacken warf, da wurde es probierher ein Teelöffel Rhabarberfäul, aus der nächsten Apotheke geholt, mit etwas Wasser verdünnt, wuschig dem Patienten eingegeben, der Leib gelinde massiert und die Glieder etwas gekrebt. Natürlich war ein das Tierchen von den übrigen abgefordert. Augen tisch wurde nun der Patient beobachtet, und bei schon nach ein paar Stunden zeigte sich das Wunder, er das Tierchen begann sich wieder aufzurichten, heilern, an, von den vorgelegten saftigen Kräutern andie nassen und sprang am anderen Tage wieder eben die lustig umher als die gesunde Geschwister. Ich habe das einfache Mittel seitdem häufig angewendet und mir ist so gut wie kein Tier mehr eingegangen. Sobald bei einem Tier sich die üblichen Anzeichen bemerkbar machen, gleich bekommt es einen Teelöffel Rhabarberfäul. Auch wir möchten jedermann Kaninchenzüchter raten, sich dieses einfache, was der Mittel im Hause zu halten und bei nächster Gelegenheit einen Besuch damit zu machen. H. G.

Gegen das Erfrieren der Hähne und Hühnerlappen der Hähner. Die von Hebern nicht bedacht, die Körperteile der Hühner, namentlich die Röhre und Kehllappen, sind im Winter leicht der Gefahr des Erfrierens ausgelegt, was den Tieren außerst nur heftige Schmerzen bereitet, sondern auch leicht Eierlegen der Hennen und das Leben der Hähne beeinträchtigt, mithin die Zucht ungünstig beeinflusst. Die Gefahr des Erfrierens ist um so größer, wenn die Hühner nachts in zu warmen Ställen schlafen, also im Großviehstall oder gar in künstlich überwärmten Stallungen; denn dann sind diese Vögel um so empfindlicher, wenn sie am Tage in den Winterkälte hinauskommen. Auch dadurch, daß das Erfrieren oft ein, daß beim Wassertrinken die Röhre und Kehllappen ins Wasser eintauchen, was besonders bei großblämmigen Hühnern der Fall ist. Man beugt dem Eintreten des Erfrierens am besten vor, wenn man die Tiere nicht bei zu warme Stallungen verwöhnt. Sind die Röhren erfrorren, so bringt man die Hühner nicht sofort in einen warmen, sondern zunächst in einen kühlen Raum, in welchem man die erfrorrenen Teile vorsichtig mit kaltem Wasser wäscht, bis sie aufgetaut sind, und dann mit Glycerin oder einem milden Fett einreibt. Sind die Kehllappen oder die Zehen der Röhre bereits abgestorben, so ist das Absterben und Abstoßen dieser Teile nicht zu verhindern; man sucht durch dasselbe zu beschleunigen und die Heilung möglichst schnell durch Glycerin oder Fetteinreibungen zu beschleunigen, ist meistens das Petroleum der Brennstoff mit welchem die Apparate geheizt werden. Es mangelt uns aber das amerikanische Petroleum gänzlich, und das rumänische, das seit der Besetzung Rumäniens durch unsere Truppen und wenn auch nicht in sehr großer Menge, aber eignet sich zur künstlichen Brut weit weniger

Der Mergel ist ein Gestein der Zersetzung einzelner Mineralien und enthält 60 bis 70 Prozent kohlenstoffigen Kalk. Dieser Stoff ist es, welcher die vielseitigen Wirkungen des Mergels hervorbringt; es ist ein direkter Pflanzennährstoff. Man merget also meistens aus anderen Gründen. Zunächst verwendet man ihn auf bindigem Boden, weil er diesen lockert, da er die Zersetzung der Tonarten bewirkt. Auch auf saure Wiesen gibt man Mergel und kann dann beobachten, daß die sauren Gräser einziehen und süße und nahrhafte nach und nach deren Stelle einnehmen. Durch den Mergel wird der Boden von Humusäuren frei gemacht, und der Humus zersetzt sich schneller. Auch die schnellere Löslichkeit von Salpeter im Boden bewirkt der Mergel.

Ein neue Art der Lupinenunterfaat. Lupinen als Stoppelfaat sind bei dem Anbau von Getreide durch die doppelte Belastung der Arbeitskräfte sehr ersparrlich. Ihre Unterfaat unter Roggen ließ sich breitwürfig als zu unsicher nur schwer durchzuführen. Sie mit der gewöhnlichen Drillmaschine in den Roggen einzubringen, scheiterte an der Unmöglichkeit, ihnen bei der Roggenmahd die nötige Schonung an zu erweisen zu lassen. Hierin bringt eine von K. Buper, jetzt in Hammer bei Schneidemühl, erfundene Drillmaschine Wandel, die es ermöglicht, noch in hohen Roggen Lupinen einzubringen. Die Maschine ist, wie wir einen Aufsatz Karl Müllers im „Landw. Zentralblatt für die Provinz Posen“, Heft 16, entnehmen, nur für Handbetrieb eingerichtet, besitzt die Form einer Saatkare mit hochgebautem Saatkasten und fünf langen Saatklemmschichten. Die Drillmaschine sind schwer und so eingerichtet, daß sie auch in verhärtetem Boden eindringen. Der Roggen erfordert eine Drillweite von 18 cm, um einen tieferen Gang des neuen Geräts zu ermöglichen. Leider war bisher eine fabrikmäßige Herstellung der Maschine noch nicht durchführbar. Ihre Bedeutung wird für den leichten Boden von weittragender Bedeutung sein. Die Lupine ist bei der Roggenerte noch nicht so hoch, um von der Sense getrossen zu werden, andererseits genügend entwickelt, um rechtzeitig eine vollständige Gründüngung für nachfolgende Kartoffeln zu geben. Sie verbleibt den Herbst über auf dem Acker, ein Beförderer des Stickstoffes und der übrigen Nährstoffe in den Untergrund wird verhindert. Im Spätherbst oder zeitig im Frühjahr wird sie untergepflügt. Die Kartoffeln, die die im Boden löslich gewordenen Nährstoffe in ihrer ganzen Vegetationszeit verwerten kann, vermag die Gründüngung in weit höherem Maße auszunutzen als die Getreidearten.

Aber die Nützlichkeit der Regenwürmer hat Professor Dr. W. Kuy der seinen Untersuchungen lehrreiche Ergebnisse, welche den Nutzen dieser Tiere in das rechte Licht stellen, erhalten. Er benutzte Holzkisten, welche mit Erde gefüllt, mit Kompost gefüllt und sodann in zwei Reihen mit Erbsen, Bohnen, Roggen, Raps und Kartoffeln bepflanzt wurden. Eine Reihe jeder der genannten Pflanzenarten erhielt mehrere Regenwürmer, die

andere ohne. Die Regenwürmer haben durchweg einen höheren Ertrag bewirkt, dieser lag bei Erbsen um 25 %, bei den Bohnen um 60 %, bei dem Roggen um 94 %, beim Raps um 92 % und bei der Kartoffel sogar um 136 %; der Strohertrag bei der Erbsen lag um 35 %, bei der Bohne um 47 %, bei dem Roggen um 48 % und bei dem Raps um 166 %. Wenn im freien Felde solche Mehrträge durch die Tätigkeit der Regenwürmer im Boden sich vollsaun werden ermüden lassen, so zeigen diese Versuche doch mit aller Deutlichkeit, daß wir in dem Regenwurm ein Tier besitzen, welches uns großen Nutzen stiftet und daher Schonung verdient. Die Meinung, der Regenwurm benage Pflanzenwurzeln, ist eine irrtümliche.

Beim Auspflanzen der Obstbäume soll man nicht allzu ängstlich sein. Als letzter Grundschlag muß gelten: Nicht in die Krone zu schaffen und das Fruchtholz zu verhängen. Man arbeite mehr mit der Säge als mit der Schere, und wenn auch einmal durch Hinwegnahme eines größeren Astes eine scheinbar große Wunde entsteht und die Kronenform etwas gestört ist, es gleicht sich dies bald wieder aus. Solche Äste und Zweige, welche stark nach unten neigen, werden entfernt, nicht an der Basis des Stammes, sondern über einem Nebenast, welcher mehr nach aufwärts strebt. Dies ist besonders beim Steinobst, aber auch bei einzelnen Birnenarten zu beachten, besonders bei den Sorten Grumblower und Liege's Butterbirne. Daß sich kreuzende und miteinander reibende Äste entfernen werden, versteht sich von selbst. Das Auspflanzen hat zweierlei Zweck: die Krone jung und fruchtbar zu erhalten und die Äste so zu kräften, daß auch bei vollem Behang kaum Stützen notwendig sind.

Ein billiger Dünger für Zwergobstbäume. In der in vielen Gauen, in den vorzunehmenden reinen Holzkulturen haben wir einen guten und billigen Dünger zur Fruchtzeugung, nicht aber in der Torf- oder Kohlenlager, welche fast wertlos ist. Die Asche kann entweder zu allen Jahreszeiten auf die Erde gestreut und untergepflügt werden, oder sie wird in Wasser aufgelöst, zehn bis zwölf Tage stehen gelassen und dann als flüssige Düngung dem Bäume verabreicht, welche Anwendung, zweifellos auch wirksamer ist. Je nach der Größe des Baumes sind 2 bis 6 l Asche auf den Baum zu geben, was ein- bis zweimal im Jahre wiederholt werden kann.

Fangstapen gegen Obstschädlinge im Keller. anzulegen sollte niemand veräumen, der jetzt in der glücklichen Lage ist, Obst anzubewahren. Besondere Mühe machen sich gerade in den Kellern die Obstschädlinge breit; besonders stellen sich Obstmilben ein, die bis dahin in besetzten Früchten ein Schlaraffenland gefühlt haben. Sie suchen sich in dem gereinigten und gelasteten Keller einen Unterschlupf, den sie aber nicht finden, weil wir doch nichts im Obstkeller dulden, was dem Ungeziefer Schlupfwinkel bietet. Nun legen wir auf die Stellagen Wolläppchen oder kleine, fest zusammen gedrehte Heuländchen aus, in welchen sich die Tiere verkriechen. Diese Fallen müssen wöchent-

lich nachgesehen werden. Was dabei an Obst gefunden wird, überliefert man dem Feuer. **Frühsaat kann bereits im Januar** größere Töpfe oder flache Kästen, welche bis Hande mit sandiger Erde gefüllt sind, auszuwerden. Die jungen Pflanzen werden verodert, wie der Gärtner sagt, ebenfalls flache Kästen. Sobald sie etwa 1 1/2 cm lang verpflanzt man sie einzeln in Töpfe kleineren, in welchen man sie ziehen läßt, bis sie die vollständig durchgewurzelt haben. Ist das zum Auspflanzen dauernd unangenehm, so kann die Pflanze durch einen leichten Düngerguß einem Stillstand im Wachstum bewahren. Jedem Topfsack pflanzt man sie dann ins Beet. Es ist dies dem Vorteil, daß die Pflanze vom ersten Tage an freudig weiter wachsen, mit dem Anwachsen Zeit zu verlieren, wie es solchen Pflanzen ist, welche dem freien Felder der Pflanzbeete entnommen werden.

Verwertung erfrorener Äpfel. Strenge hat schon manchen Vorwand trotz aller Früher vernichtet. Braun und weich wie Brautäpfel die einen, hart und glasig die anderen aus. In dem lassen sich beide Sorten noch gut verwenden, wenn man die harten zunächst in kaltes Wasser und kalt stellt, die weichen dagegen schleunigst Kernhaus befreit, in vier Stücke teilt und dämpft (im Genußdämpfer oder in wenig lauem Wasser). Sind die Äpfel weich genug, so werden sie durch den Fleischwolf getrieben und dann Marmelade verlost. Man kann dabei vorerst eingemachte, welches nicht mehr ganz einwaus ist, Fruchtsäfte oder überflüssiges Wasser entfernt und spart dadurch den Zucker, oder man süßt direkt gleichzeitig das Mus durch vorgedämpfte durchgetriebene Wöhren, Rührer oder Zerküben. Dabei wird in der „Landw. Wochenf. d. Provinz Sachsen“, der wir hier folgen, bemerkt, daß die sogenannten Futterrüben, welche hier zu Marmelade verlost werden, den eigentlichen Zuckerrüben an Süßkraft überlegen sein sollen. Der Frost aus den harten Äpfeln hat sich zugunsten im kalten Wasser herausgezogen und als Sirup um die Äpfel gelegt. Diese können man vorerst zu Apfelschnitten (zu Kuchen, Suppen, Speisen) eingesetzt werden. Geschält, werden vom Kernhaus und schlechten Stellen befreit in Achtel geschnitten. Um sie recht weich und zu bekommen, legt man sie in Wasser, dem Zitronensäure oder Essig zu, esst wird. Zitronensäure vom Kernhaus und Schalen mit Zitronenschale in Wasser aufgelöst, durchgeseiht und wieder Feuer gebracht. Sobald es stark kocht, tut man den Äpfeln etwas hinein, läßt sie einige Minuten kochen und hebt sie mit dem Schaum heraus, um neue einzufüllen. Sind alle Äpfel gelocht, so füllt man sie in Bedgläser und von dem Saft gleichmäßig. Höher als zwei Finger vom Rande sollte man nicht einfüllen, da diese Äpfelsorten stark steigen. Auch darf die Temperatur nicht über 90 Grad kommen; Zeit der Kochens 30 bis 35 Minuten. Bei längerem Kochen werden die Äpfel röhlich wie geschmorzte Birnen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Schweineaufzucht und Schweinehaltung

Es liegt die Pflicht jedes Vaterländers, der dazu irgendwas in der Lage ist. Seine Viehzucht dann bieten die Worte: **Einträgliche Schweinehaltung des Landwirts.** Von Dr. Direktor der Landwirtschaftlichen Winterkurse zu Berlin, Weich, Frankfurt-Ober Bierre Kasse. Preis gebunden 60 Pf., Partiedrucke: 10 Stück für 1,50 Mk., 25 Stück für 12,50 Mk., 50 Stück für 24 Mk., 100 Stück für 46 Mk., 250 Stück für 88 Mk.

Schweinezucht in mittleren und kleinen Wirtschaften.

Ein ganz verständlicher Ratgeber, die Schweinezucht zu lehren und den aufstrebenden Landwirten mit Erfolg vorzugeben. Von Ludwig Lemke, Landwirtschaftslehrer und praktischer Landwirt in Wieschere. Preis gebunden 1 Mk. (In Partien gleichfalls billiger).

Praktische Schweinezucht.

Ein Hand- und Lehrbuch für Landwirte, Wirte und Tierärzte. Von Dr. G. Römer. Zweite, völlig umgearbeitete und vermehrte Auflage. Mit 112 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis gebunden 7 Mk., fein gebunden 8 Mk.

Das fränke-Schwein.

Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Herstellung des fränkischen Schweine. Von Tierarzt Dr. O. Dillreich. Zweite, verbesserte Auflage mit einer Tafel im Text und 26 Abbildungen. Preis gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Preis und Versand gehen zu dem des Verlegers. Für jede Werl Bestellung sind 5 Pf. Versandkosten beizufügen; bei Nachzahlen werden die hohen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchbestellungen nehmen Bestellungen entgegen.

Reines Gesicht



reine Brüste, verteilte Haare u. s. w. „Kreuzmutter“... Preis 12. —. H. Wagner, Berlin 72, SteinstraÙe 99.

Ansichtskarten billig!

100 Prege-Vorkarten 2. —
100 Vorkarten-Vorkarten 2. —
100 postw. Blagen-Vorkarten 2. —
50 oder 100 Vorkarten 2.50
Verlag Mador, Dresden 1, 141

Gegen Kropf.

Neues Hals-Drainageverfahren gebildet man den ersten Schwere Kropfballen. Hunderte von glanzvollen Dankreden... Preis 12. —. H. Wagner, Berlin 72, SteinstraÙe 99.

Ohrensaufen

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht annehmbare Taubheit beseitigt in kurzer Zeit Gehör! Marke St. Vangraffs. Preis 2. —; Spezialflasche 4. —. Zahlreiche Dankschreiben. Versand: StadtschloÙe, Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Obers.).

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen... Preis 12. —. H. Wagner, Berlin 72, SteinstraÙe 99.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1918.

Beinhaltet in braun Leinen gebunden, mit Metall. Schwache Ausgabe A, mit dreizehntägiger Ausrechnung im Notizkalender. Preis 1 Mk. 60 Pf. Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr von Geld 1 Mk. 60 Pf. Stärkere Ausgabe B, mit halbmonatlicher Ausrechnung im Notizkalender. Preis 2 Mk. 60 Pf. Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr von Geld 2 Mk. Die Partienpreise von 1 Mk. 60 Pf. und 2 Mk. 60 Pf. betreffen auch in jedem mindestens 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinsam bestellt werden. Die Hände landwirtschaftlicher Vereine werden auf Wunsch Partienpreise, Ansichtskarten etc. geliefert. Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages insula, unter Angabe mit W. P. Postamt-Nr. 3. Neumann, Neudamm. Alle Bestellungen nehmen Bestellungen entgegen.