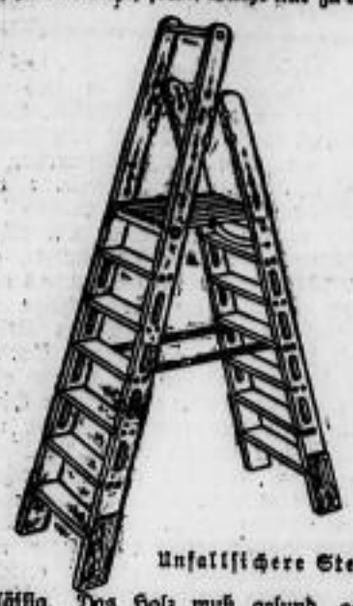
die an einem Schenkel Stufen haben, oder Doppelstufenleitern, die auf beiden Seiten mit Trittflächen versehen sind. Der wesentliche Bestandteil sind die beiden Schenkel, nämlich Steigschenkel und Stützschenkel, sowie die Scharniere oben zum Aufstellen, und schließlich die Spannvorrichtung zwischen den Schenkeln.

Zum Bau derartig guter Haus- und Geschäftsleitern sind die Holzarten Kiefer, Lärche, Esche und Eiche, sowie Buche nur zu den Stufen,



Unfallsichere Stehleiter

zulässig. Das Holz muß gesund, gerade gewachsen und astfrei sein. Die Holzverbindungen müssen verzapft sein, und zwar sind die verzapften Stufen gut in die Wangen einzulassen. Zur Sicherheit ist außerdem noch in die Mitte jedes Zapfens ein in Leim getauchter Hartholzkeil einzutreiben. Aber Nagelung der Stufen ist verboten und Holzschrauben sind nur für Haushaltsleitern zulässig. Zum Schutze des Holzes ist durchscheinender Anstrich mit Spirituslack, Nitrozelluloselack, Firnis oder Öllack vorgeschrieben. Daneben ist Beizen gestattet.

Damit nicht Preisunterbietungen durch den Eindruck hoher Leitern zu billigen Preisen vorkommen können, ist auch die Steighöhe der Stufen mit 220 bis 250 mm vorgeschrieben. Da die Erfahrung gelehrt hat, daß auch an den Scharnieren bei der Fabrikation „gespart" wird, sind auch hierfür strenge Vorschriften erlassen worden. Es kann z. B. nicht mehr vorkommen, daß durch einen verlorenen Bolzen in dem Gelenk die ganze Leiter mit dem Menschen darauf zusammenbricht, denn jetzt müssen die Bolzen auf beiden Seiten vernietet sein. Auch die Anordnung, daß die Spanngurte mindestens 40 mm breit sein oder daß Spanngelenke und Wirbelketten benutzt werden müssen, verleiht den so hergestellten Stufenleitern mit Recht das Zutrauen der Benutzer. Einlege- oder Einhakstangen für Sicherheitsleitern sind unzulässig.

Aus der Unfallstatistik wissen wir, daß aber selbst bei Leitern hoher Standfestigkeit aus einwandfreiem Werkstoff und guter Verarbeitung die meisten Unglücke durch Sturz von der obersten Stufe entstehen. Daher sind auch für Stehleitern mit besonderen Sicherheitsvorrichtungen ergänzende Bedingungen festgelegt. Stufenleitern dieser Art müssen eine oberste Trittfläche haben, die sicheres Stehen darauf garantiert. Diese Brücke soll sich beim Aufstellen der Leiter automatisch waagerecht senken und beim Zusammenklappen wieder von selbst heben. Diese einteilige Brücke darf als Lattenrost nur Zwischenräume von 15 mm aufweisen. Die Haltevorrichtung wird durch die Verlängerung eines Schenkels der Leiter über die Trittfläche hinaus gebildet. Um dem Benutzer auch auf der obersten Stufe das Gefühl der Sicherheit zu geben, muß diese Verlängerung bis mindestens 450 mm über die oberste Stufe hinausreichen. Für den Abschluß sind zwei Ausführungen zugelassen: Entweder wird die oberste Verbindung der Schenkel durch einen Rund- oder Flachstab aus Holz oder Metall gebildet, oder aber sie besteht aus einem angezinkten Auflagebrett.

Durch die Ausbildung der obersten Trittfläche zu einem sicheren Standort wird auch die Mitnahme von Utensilien usw. zur jeweils beabsichtigten Tätigkeit erleichtert. Damit werden durch diese Sicherheitsleitern auch die vielen Unfälle vermindert, die sonst durch das Herunterstürzen von Werkzeugen, Waren usw. von den gewöhnlichen Stehleitern zu beklagen sind.

Allerlei Neues aus Feld und Garten, Stall und Hof, Haus und Keller, Küche und Blumenzimmer

Polsterschimmel der Haselnuß. Diese Pilzkrankheit — Sclerotinia (Monilia) fructigena — zählt zu den seltenen Krankheiten. Hat sie sich einmal in einer Anlage eingenistet und die äußeren Vorbedingungen zur Entwicklung sind ihr zugetan, dann ist der Kampf gegen sie schwer. Ihre pathologischen Beschreibungen stimmen nicht ganz mit den neueren Beobachtungen der Praxis überein. Die Krankheit kann so stark auftreten, daß die Hälfte des Ertrages und noch mehr ihr zum Opfer fallen. Schon Wochen vor Eintritt der Reife schrumpfen die Früchte in den grünen Hüllen ein. Die noch unfeste Schale zeigt von der Stielseite her eine auffallende Bräunung. Schließlich wird die ganze Schrumpffrucht braun, aber Flecken oder braune Tupfen treten nicht auf; auch keine Schimmelpolster machen sich bemerkbar. Die Härte der Schale stellt sich nie ein. Ihr Inneres ist durchweg von einem braunen, schwammartigen Gebilde erfüllt, in das der winzige Kern eingebettet ist. Dieser wird förmlich von der gummiweichen Pilzmasse erstickt. Eine feste, reife Schale entsteht auch bis zur Ausreife der gesunden Früchte nicht. Manche der befallenen Früchte fallen vorzeitig zu Boden, andere bleiben wie Mumien über den Winter, ja bis zur folgenden Erntezeit an den Sträucherspitzen hängen. Unstreitig begünstigt eine feuchte Witterung die Entwicklung der Krankheit. Man muß die kranken Früchte tunlichst restlos sammeln und verbrennen. Wo z. B. Haselnußhecken als Zaun oder als Schutzpflanzungen um ein Bienenhaus eng stehen, scheint die Krankheit heftiger aufzutreten. Lichtes Pflanzen, Auslichten und Verjüngen der Sträucher hemmt das Auftreten der Krankheit. Der erleichterte Durchzug der Luft durch das Haselnußgesträuch nimmt die stickige, krankhafte Luft fort und wehrt dem Pilz. Ob Solbarspritzungen helfen, müssen Versuche erst ergeben. — Wie großartig frisch sich gesunde Früchte von Webbs Preisnuß halten, davon lieferten einige Früchte den Nachweis. Sie zeigten, unter den Sträuchern gefunden, keine Spur von Kernschrumpfung und eine herzhafte Süße im Geschmack. Gro.

Es wirkt nicht schön im Garten, wenn bei den am Hause stehenden Stauden die abgestorbenen, trockenen Blütenstände gen Himmel ragen. Es sollten alle diese Stauden-Blütenstände abgeschnitten und möglichst verbrannt werden, da an denselben oftmals Pilzsporen verschiedener Pilze sitzen und schließlich wieder in den Garten gebracht werden, wenn man diese Rückstände auf den Komposthaufen bringen würde. Die Staudenpartien kann man im Herbst mit Stalldung, Laub, Torfmull oder dergleichen vor Frost schützen und dadurch gleichzeitig etwas düngen. Auch Komposterde läßt sich hier zu Düngezwecken verwenden. Sa.

Wieviel Zentner Höchstgewicht vermögen Kaltblutpferde zu ziehen? Auf der letzten Ausstellung des Reichsnährstandes wurden nach Dr. Gutzat von Kaltblutpferden Deutscher Zucht eine Höchstleistung von 312 Zentner erzielt. — In Amerika soll eine Höchstleistung von 412,75 Zentner erreicht worden sein. Dr. G.

Woher stammen die Angorakaninchen? Sicherlich aus der kleinasiatischen Provinz Angora, wo auch die langhaarigen Angoraziegen herstammen. Das mit den Ziegen stimmt, aber in der ganzen Provinz gibt es keine Angorakaninchen! Der Name für diese auffallende Rasse ist wahrscheinlich aus der Aehnlichkeit des Felles mit dem der Ziegen abgeleitet worden. Die Entstehung der Angorakaninchen ist bis heute unbekannt geblieben; wahrscheinlich ist die Rasse, wie seinerzeit die Rambouillet-schafe zufällig — wie der Gelehrte sagt mutativ — entstanden. Die Wolleistung beträgt je Tier 200 bis 300 g. Die Wolle wird meist ausgekämmt; besser ist die Gewinnung durch Scheren. Dr. G.

Praktischer Futterschneider. Einen praktischen Grünfutterschneider zeigt nachstehende Abbildung. Das Holzgestell besteht aus alten Brettern, das Messer aus einer alten Sichel, die an dem einen Ende mit einer langen Schraube an der Einlagerinne des Grünfutterschneiders befestigt ist. Damit die Sichel am

Selbstangefertigter Grünfutterschneider

Drehpunkt genügend Halt hat, ist es zweckmäßig, das Holz an dieser Stelle durch einen Eisenwinkel zu sichern, damit beim Schneiden das Holz nicht ausbricht. In der Breite richtet man sich nach der Größe der Sichel beim Bau des Futterschneiders, für die Länge genügen 75 cm und als Höhe 80 cm, vom Erdboden bis zur Höhe des Auflagebrettes gemessen. Wer sich diesen Futterschneider baut, wird ihn sehr bald als vorteilhafte Einrichtung schätzen lernen, da es damit eine Kleinigkeit ist, den täglichen Bedarf an Grünfutter für das Geflügel und die kleinen Tiere zu zerkleinern.

Rezepte zum Befestigen durch Kitten. Einen Eisenkitt, welcher Glühhitze widersteht, stellt man her aus: 4 Teilen Eisenfeilspänen, 2 Teilen Ton, 1 Teil zerstoßener Chamottemasse. Das Ganze wird mit einer gesättigten Kochsalzlösung zu einem Teig angerührt. — Mennige-Kitt, der sehr häufig zum Verdichten der Fugen an Maschinenteilen, ferner bei Dampf-, Wasser- oder Gasleitungen gebraucht wird, besteht aus Mennige oder Bleiweiß, welche Farbstoffe mit dickem Leinölfirnis zu einem festen Brei zusammengemischt werden. Der Kitt hält sich frisch, wenn man ihn in ein Leinentuch gewickelt in Wasser legt. N.

Um Muttern, die durch äußere Einflüsse — Rost, Säure oder dergleichen — sich schwer von dem Gewindeteil lösen, wieder gangbar zu machen, ist es ratsam, die Verschraubung einige Minuten in kochendes Wasser zu stecken.

Sektflaschen lassen sich luftdicht verschließen, wenn man die zur Verwendung kommenden Korke anwärmt und einige Minuten vor Gebrauch in Tafelöl legt. Die Korken werden dadurch wasserdicht und bilden einen Verschluß, auf den man sich verlassen kann. M. Fn.

Blechkuchen in verschiedener Form.

Von Frau O. E. in G.

Zu den beliebtesten Hefekuchen gehört der Blechkuchen, da er in verschiedenen Formen bereitet werden kann. Wir lassen als Anregung dazu einige gut erprobte Rezepte folgen. Zuerst den so sehr beliebten schlesischen Streuselkuchen.

Streuselkuchen. Dazu gehören: 750 g Mehl, 200 g zerlassene Butter, 200 g Zucker, zwei Eier, ein Päckchen Vanillin, 125 g süße sowie einige geriebene, bittere Mandeln, 125 g Sultaninen, eine Prise Salz und 60 g Hefe. Der Teig wird tüchtig geschlagen, dann gehen gelassen, auf dem Blech ausgerollt, mit geschlagenem Eigelb bestrichen und mit dem Streusel belegt, den man aus folgenden Zutaten bereitet: 375 g Butter läßt man zergehen und rührt sie klar, dazu gibt man 625 g Weizenmehl, 250 g Zucker, 125 g geriebene süße Mandeln und etwas Vanillin, alles verrührt man zu großen Krümeln, mit denen man den Teig gleichmäßig belegt.

Butterkuchen bereitet man so: 50 g Hefe läßt man in einem halben Liter lauwarmer Milch auf und gibt soviel Mehl hinein, daß es ein Brei wird, den man eine Stunde gehen läßt. 250 g Butter läßt man zergehen, gibt genügend Zucker und etwas Salz dazu und mischt es unter den Hefeteig, den man auf ein Blech streicht. Darüber verteilt man gleichmäßig eine Mischung, die man aus 250 g geschmolzener Butter, 250 g Mandeln und aus 250 g Zucker verrührt hat.

Zuckerkuchen. Zutaten: 1000 g Mehl, ein halbes Liter Milch, 60 g Hefe, 375 g Butter, zwei Eier, 125 g Zucker. Den Teig läßt man gehen und streicht ihn auf ein Blech. Dann vermischt man Zucker mit Zimt, streut diese Mischung messerrückendick auf den Kuchen und beträufelt alles reichlich mit zerlassener, gekochter Butter.

Muskuchen. Dazu bereitet man den Hefeteig wie oben beschrieben, läßt ihn gehen und rollt davon zwei recht dünne Kuchen aus, legt den einen aufs Blech und bestreicht ihn dick mit Kirsch- oder Pflaumenmus, das man mit etwas Wein, Zucker und Zimt verrührt hat. Dann deckt man den zweiten Kuchen darüber, bestreicht ihn reichlich mit zerlassener Butter und bäckt ihn gar.

Quarkkuchen wird wie folgt gemacht: Von 60 g in lauwarmer Milch verquirlter Hefe und etwas Mehl bereitet man ein Hefestück, das man gehen läßt. Inzwischen verrührt man 75 g Butter und 50 g Schmalz zu Schaum, fügt 60 g Zucker, drei Eigelb, 750 g Mehl und etwas süße Sahne hinzu; zuletzt fügt man das Hefestück bei. Nach tüchtigem Schlagen gibt man den Schnee der drei Eier dazu und rollt den Teig auf ein Blech, indem man ringsherum einen erhöhten Rand macht. Der Kuchen muß noch einmal gehen und wird mit nachfolgendem Guß bestrichen: 125 g Butter werden zu Sahne gerührt, dann fügt man hinzu vier Eidotter, 40 g Zucker, 60 g gewiegte süße Mandeln, 500 g frischen, durch ein Sieb gestrichenen Quark, 65 g Korinthen und den Schnee der vier Eier, endlich gibt man einige Löffel saure Sahne hinzu. Der Kuchen wird bei mäßiger Hitze gargebacken.

Mohnkuchen. Hierzu macht man den Hefeteig wie beim Quarkkuchen und rollt ihn ebenfalls mit einem Rand aufs Blech. Zum Belag bereitet man die Mohnfülle folgendermaßen: 500 g zermahlener oder geriebener Mohn wird mit ⅛ Liter süßer Sahne gebrüht, dazu gibt man etwas gewiegte Mandeln, das Abgeriebene einer Zitrone, 60 g zerlassene Butter, 65 g Sultaninen und Korinthen sowie Zucker nach Geschmack. Diese Masse streicht man gleichmäßig auf den Kuchen, beträufelt diesen noch mit zerlassener Butter und streut Zucker darüber.

In der Stadt überläßt man das Backen der Blechkuchen gewöhnlich dem Bäcker, auf dem Lande schiebt man die Kuchenbleche nach dem Brotbacken in den Ofen, wo der Kuchen je nach Hitze ¾ bis 1 Stunde backen muß.

Frage und Antwort — Ein Ratgeber für jedermann

Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen: Der weitaus größte Teil der Fragen wird schriftlich beantwortet, da ein Abdruck aller Antworten räumlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Anschrift des Fragestellers enthalten. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem ist jeder Frage ein Ausweis, daß Fragesteller Bezieher dieser Beilage ist, sowie als Portoersatz der Betrag von 50 Rpf. beizufügen. Für jede weitere Frage, auch desselben Fragestellers, sind gleichfalls 50 Rpf. mitzusenden. Anfragen, denen zu wenig Porto beigefügt ist, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Portoersatz erfolgt ist. Im Briefkasten dieser landwirtschaftlichen Beilage können nur rein landwirtschaftliche und unmittelbar einschlägige Fragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen dieser Beilage anpassen, wird Auskunft keinesfalls erteilt. Die Ratschläge geschehen ohne jede Verbindlichkeit. Die Schriftleitung

Frage: Ziegen fressen schlecht. Meine zwei Ziegen haben bis zum Lammen stets gut gefressen. Nach dem Lammen fressen sie nur ganz wenig und haben großen Appetit auf Holz und Papier. Worauf ist dies zurückzuführen? B. S. in S.

Antwort: Wahrscheinlich handelt es sich bei den Tieren um die Folgeerscheinung einer einseitigen Winterfütterung. Da Sie über die Fütterung nichts schreiben, empfehlen wir Ihnen, den Tieren neben reichlich gutem Grünfutter auch täglich ein halbes Pfund Leinkuchenmehl sowie alle zwei Tage einen Teelöffel phosphorsauren Futterkalk zu verabreichen. Dem Nagebedürfnis der Ziegen ist durch Zurverfügungstellung von grünen Baumzweigen Rechnung zu tragen. Sie können Zweige von Birken Linden, Ahorn, Eichen, Weiden geben. Scha.

Frage: Anbau von Esparsette. Auf leichtem Lehmboden, der jetzt mit Roggen bestanden ist, beabsichtige ich Esparsette als Ziegenfutter anzubauen. Wie ist die Mischung, Kultur und Düngung derselben? K. O. in U.

Antwort: Um den Anbau von Esparsette sicherzustellen, ist wie folgt zu verfahren: Nach Aberntung des Roggens wird die Stoppel sorgfältig geschält und abgeeggt. Ist der Boden kalkarm, sollten je Hektar 40 Zentner kohlensaurer Kalk gestreut werden, denn die Esparsette verlangt einen kalkreichen Boden zu gutem Gedeihen. Noch vor Winter ist die Saatfurche sauber auszupflügen. Im zeitigen Frühjahr werden je Hektar sechs Zentner Thomasmehl und vier Zentner 40prozentiges Kalisalz ausgestreut. Beim Zurechtmachen des Saatbettes wird der gestreute Dünger mit untergegrubbert. Je nach Witterung sollte möglichst Anfang April gesät werden. Da der Esparsettesamen in Hülsen steckt, rechnet man je Hektar 200 bis 220 kg Saat. Der Samen ist teuer. Als Deckfrucht dürfte Hafer zu wählen sein. Der Hafer ist recht dünn zu säen, etwa 40 kg je Hektar. Wird breitwürfig gesät, muß nach dem Ausstreuen mehrmals geeggt werden, da die in den Hülsen steckenden Samen leicht und sperrig sind. Nach dem Eggen ist zu walzen. Man kann natürlich Esparsette auch drillen, und dann mit dem Hafer zusammen. Der Acker muß gut fest gemacht werden, damit der Samen flach unterkommt. Auch beim Drillen empfiehlt sich zum Schluß ein Walzenstrich. Die Esparsette soll im Herbst des Ansaatjahres nicht genutzt werden. Man läßt sie einfach abfrieren, wodurch sie für den Winter eine Schutzdecke erhält. R.

Frage: Starker Holztrieb bei Johannisbeeren. An eine zwei Meter hohe Mauer pflanzten wir vor einer Reihe von Jahren Johannisbeeren. Seit vorigem Jahr gehen die Sträucher, nachdem sie geblüht haben, so ins Laub, daß der meiste Ansatz nicht zur Entfaltung kommt, sondern abfällt. Dasselbe war vorher an derselben Mauer bei sauren Kirschen der Fall, so daß wir überhaupt keinen Ertrag mehr hatten. Ist dagegen irgend etwas zu machen? A. H. in M.

Antwort: Der starke Holztrieb bei den Johannisbeeren läßt auf eine einseitige Stickstoffdüngung schließen. Düngen Sie im Herbst je Quadratmeter mit 150 g Thomasmehl und graben dieses tief unter, darauf streuen Sie 250 g Düngekalk und harken denselben flach ein. Im zeitigen Frühjahr oder Spätwinter streuen Sie noch 30 bis 40 g 40prozentiges Kalisalz. Nach ein bis zwei Jahren wird sich der Erfolg zeigen. Bedingung ist, daß der Boden feucht bleibt. Sollte der Holzwuchs später zu stark nachlassen, so streuen Sie im zeitigen Frühjahr noch 30 bis 40 g schwefelsaures Ammoniak. Außerdem können Sie im Winter eine schwache Bodenbedeckung von verrottetem Dünger geben und graben diesen im Frühjahr unter. Rz.

Frage: Kohlhernie. In jedem Jahr wird der Kohl in meinem Garten von der Kohlhernie befallen. Der Boden ist teils anmoorig, teils sandig. Gedüngt wird mit Stalldung. Gibt es ein Mittel dagegen, oder muß anders gedüngt werden? E. M. in B.

Antwort: Bei der Bekämpfung der Kohlhernie ist darauf zu achten, daß alle Strünke im Herbst sorgfältig aus dem Boden gezogen und verbrannt, also niemals auf den Komposthaufen geworfen werden. Ferner ist Fruchtwechsel zu betreiben, so daß nur alle fünf bis sechs Jahre der Kohl auf der alten Stelle zu stehen kommt. Frischer Stalldünger ist nicht zu geben, dafür alter, mit Kalk durchsetzter Kompost oder Dungerde. Steht dieser nicht genügend zur Verfügung, so muß der folgende Dünger in Form von Kunstdünger verabreicht werden: Kalkarme Böden müssen im Herbst 250 bis 500 g Aetzkalk je Quadratmeter erhalten, leichte Böden Düngekalk. Da der Pilz sehr häufig die Pflanzen schon im Saatbeet befällt, so wird das Beet vorher mit ¼prozentiger Uspulun-Lösung, je Quadratmeter 10 Liter, überbraust, danach wird gestäubt. Als direktes Bekämpfungsmittel für das Freiland hat sich Chemid-Schwefel-Kalk-Pulver gut bewährt. Rz.

Frage: Birnenblattgallmilbe. Ein junger Birnbaum hat kranke Blätter, von denen ich einige beifüge. Was ist das für eine Krankheit, und was ist dagegen anzuwenden? E. B. in G.

Antwort: An den Blättern des Birnbaumes hat sich die Birnenblattgallmilbe angesiedelt. Sie richtet zumeist keinen großen Schaden an. Trotzdem ist bei jungen Bäumchen eine Bekämpfung notwendig. Wenn nur einzelne Blätter befallen sind, werden diese abgepflückt und verbrannt, und zwar rechtzeitig, d. h. ehe sich die Verdickungen dunkel färben. Ist der Schädling zu weit auf den Bäumen verbreitet, so hilft ein Zurückschneiden der Triebe, da die Tiere in den Knospen überwintern. Helfen soll auch ein Bespritzen des Baumes mit einem schwefelhaltigen Mittel, wie Solbar, das mit Hilfe einer Baumspritze ausgeführt wird, und zwar im Frühjahr, kurz vor dem Austrieb. Schfd.

Frage: Mehltau am Weinstock. Einige Blätter meines Weinstocks sind von einer Art Rost befallen. Die Trauben sind im Wuchs klein, und der ganze Stock zeigt ein trübes und trockenes Aussehen. Um welche Krankheit kann es sich handeln, und welche Mittel sind zur Bekämpfung geeignet? S. in Sch.

Antwort: Der Wein ist vom falschen Mehltau, der Peronospora-Krankheit, befallen. Er kann dadurch so geschädigt werden, daß kein rechter Ertrag mehr eintritt. Eine direkte Bekämpfung der Krankheit ist also notwendig. Sie besteht in einem wiederholten Bespritzen des Weines mit Kupferkalkbrühe oder einem anderen, in Samengeschäften erhältlichen kupferhaltigen Mittel, das mit Hilfe einer Obstbaumspritze fein über den Wein versprüht wird. Alle grünen Teile der Rebe, auch die Unterseiten der Blätter, müssen dabei getroffen werden. Das erstmal spritzt man vor der Blüte; unter Umständen kann man auch zweimal spritzen, ehe die Blüten aufbrechen. Dann wird nach der Blüte nochmals gespritzt. Außerdem sollte man im Sommer und Herbst alles trockene Laub sammeln und verbrennen, da sich die Krankheit von hier aus wieder ausbreiten kann. Schfd

Alle Zuschriften an die Schriftleitung auch Anfragen sind zu richten an H. Neumann, Merseburg (Bez. Halle)