

Wird eine Nacht mit Zwiebeln und einem Kräuterbündel in Burgunder eingelegt. Am nächsten Tag füllt man die entkürzten hohlen Stellen mit den feingehackten Trüffeln, umwickelt den Schinken mit festem Tadel zu guter Form und steckt ihn in eine große, sorgfältig gereinigte Schweinsblase. Den leeren Raum in der Blase füllt man mit der Marinade und näht die Blase recht dicht zu. Sehr bindet man sie in eine Serviette, in der man den Schinken in kochendem Wasser etwa vier Stunden ziehen läßt. Etwas erkaltet, öffnet man die Blase, fängt den Saft auf und bindet ihn mit braunem Buttermehl zu einer Tunke, in der man den Schinken im Bratofen glänzend braun brät. Die übrige Tunke richtet man besonders an. Man umlegt den in schöne Scheiben geschnittenen Schinken mit glasierten Zwiebeln, glasierten Kastanien und kleinen runden Bratkartoffeln.

**Hammelrücken mit Bohnen-Gemüse.** Ein gut abgehangener Hammelrücken wird gehäutet, mit Speck, Knoblauch und rohem Schinken gespickt und mit gutem Speiseöl bestrichen. 125 g Butter läßt man in der Bratpfanne zergehen, legt den Braten hinein und läßt ihn von beiden Seiten gehörig durchziehen. Dann legt man noch einige Schalotten und Brotrinden von Schwarzbrot in die Pfanne und brät den Rücken mit all diesen Zutaten braun und gar. Der Rücken wird dann in feine Scheiben geschnitten, die man wieder nach Form auf das Knochengestell legt. Auf einer großen Schüssel wird er angerichtet und mit Bohnengemüse auf folgende Art umlegt: Weiße Bohnen weicht man am

Abend vorher ein, kocht sie am Tage des Gebrauchs weich und streicht sie durch ein Sieb. Den Braten bringt man wieder aufs Feuer, rührt ihn mit einem Stück Butter und etwas süßer Sahne steif und schmiedet ihn mit Salz und etwas Zucker ab. Um diesen steifen Braten spritzt man mit einer Ruchenspritze kleine kranke Nester in Zwischenräumen auf den Rand der Bratenpfanne und füllt ihre Höhlung mit steifem Johannisbeergelee oder mit dick eingekochten Preiselbeeren. Inzwischen hat man den Inhalt von Weckgläsern mit grünen und Wachsbohnen einzeln erhitzt, von der Flüssigkeit befreit und mit Butter durchgeschwenkt. Mit diesen grünen und gelben Bohnen füllt man nun die Zwischenräume zwischen den kleinen Bohnen-Nestern aus und bringt den sehr festlich aussehenden Braten auf den Tisch.

**Weingelee - Eier in Schlag-**sahne. Die zum Festkochen gebrauchten Eier schlägt man nicht auf, sondern läßt sie durch eine kleine Öffnung oben am Ei auslaufen und hebt die Schalen auf. Vor dem Gebrauch spült man sie gut aus und läßt sie mit kaltem Wasser stehen, ehe man sie mit Weingelee füllt. Das Weingelee bereitet man so: 1/2 Liter Weißwein kocht man mit 1/4 Liter Kirschbrot, 150 g Zucker, einem Eßlöffel Zitronensaft und etwas Schale auf. Jeht Blatt rote Gelatine, die man gut gewaschen hat, gibt man dazu, rührt gut um und füllt die Masse in die Eierschalen, die man auf ein Eierbrett zum Erstarren stellt. Wenn sie steif geworden sind, löst man die Schalen vorsichtig ab und legt sie in ein Nest von Schlag-

sahne, das man mit der Ruchenspritze in flache Gläser oder kleine Schalen gespritzt hat. Zwei feine Oster-Eierbrotplättchen. 1. Verlorene Eier mit holländischer Tunke: Von gut abgeseihtem Kartoffelbrei spritzt man mit der Ruchenspritze Ringe auf eine erwärmte Schüssel und legt in jeden Ring ein verlorenes Ei, beides überfüllt man mit dicker holländischer Tunke. Inzwischen brät man 2 mm dicke, recht große Jervelatwurstscheiben in Butter, wodurch sie eine Kuppelform annehmen, in die man gerollte Lachscheiben legt, legt sie zwischen die Eier und schmückt die Schüssel mit grünen Petersilien-Sträußchen. Die verlorenen Eier bereitet man, indem man frische Eier in leicht gesäuertes, gesalzenes, kochendes Wasser schlägt und sie zwei bis drei Minuten kochen läßt, um sie dann mit einem Schaumlöffel herauszuheben und in Salzwasser warm zu halten. 2. Gefüllte, bunte Eier: Sehr lustig sieht eine Platte mit bunten Eiern aus. Man kocht dazu die Eier hart ab, läßt sie erkalten, schält sie und entfernt dann vorsichtig die Eibutter. Diese verrührt man mit Öl, Salz, Zitronensaft zu einer gebundenen Masse, der man durch verschiedene Zutaten verschiedene Farben gibt. Einen Teil macht man mit gehackten Kräutern und Spinat grün, dann einen Teil mit roten Rüben rot, einige Eier füllt man mit Quark und Schnittlauch, andere mit feingewiegtem Lachs, Fleischsalat und Hertingsalat, gehackten Champignons und auch geräucherem, gewiegtem Fisch. Unten schneidet man die Eier glatt, damit sie gut stehen, und schmückt alles mit Endivienalat.



**Königl. Hausfrau**  
Liebe Hausfrau, das jede Flasche nur die Bezeichnung der Flüssigkeit trägt, die sie wirklich enthält.

werden, nur in einem besonderen Schrank in solchen Flaschen aufzubewahren, die auch durch ein entsprechendes Etikett deutlich angeben, was sich in ihnen befindet. Es ist eine kleine Mühe, die die Hausfrau vor gefährlichen Verwechslungen schützt.

**Metall und Porzellan auf Holz zu befestigen** gelangt mit einer neuen Leimlösung, in die man feingemahlene Kreide hineingerührt hat, vorausgesetzt, daß es unpoliertes Porzellan und nicht poliertes Metall ist.

**Deutschlands Natur-**schutzbücher in Wort und Bild. Von Professor Dr. Walter Schoenichen. Mit zahlreichen ein- und mehrfarbigen Kunstdrucktafeln, Abbildungen und Karten. Das Werk erscheint in zwei Bänden zu je zwölf Lieferungen. Preis je Lieferung 2 RM zuzüglich Porto. Verlag J. Neumann, Neudamm.

In diesem reich ausgestatteten, zweibändigen Werke wird zum ersten Male eine zusammenfassende Schilderung und Beschreibung der deutschen Naturschutzgebiete gegeben. Im ersten Bande sind die erdgeschichtlichen Naturschutzgebiete behandelt. Der Verfasser führt uns durch die Vulkanlandschaften der Eifel mit ihren verträumten Mooren und erloschenen Kratern, in die erhabene Bergwelt der bayerischen Alpen, an die meerumrandeten Klüften der Nord- und Ostsee, in die zauberhafte Einsamkeit der großen Wandervögel. Im zweiten Bande sollen die pflanzlichen und tierkundlichen Naturschutzgebiete besprochen werden: die Urwälder der Eifel und der Gebirge, die Einsamkeit der Moore mit ihren seltsamen Lebensgemeinschaften, die Heiden mit ihren düsteren Nadelbäumen, die sonnigen Hänge mit dem üppigen Schmuck seltener und prächtiger Blumen und so fort. Weiterhin werden behandelt die Freizeitanlagen, die für unsere mildelebende Kulturwelt geschaffen worden sind: die Vogelkolonien an den Küsten unserer Meere, das Biber- und Elberfelder, die ostpreussischen Schotter, die Wiesengehege in Springs und in der Schorfheide und so fort. Besondere Sorgfalt ist der Bildausstattung des Werkes gewidmet worden. Jedem Bande sind nahezu 100 Kunstdrucktafeln beigegeben worden. Außerdem je zwölf farbige Tafelbilder, zahlreiche Kartenblätter, graphische Darstellungen und Abbildungen. So ist hier ein einziges Volksbuch entstanden, das in keiner Schule, in keiner Volksbibliothek, in keinem deutschen Bauernhause fehlen sollte.

### Scholle, Hof und Haus

**Ackersepe am Pflug.** Es ist allgemein bekannt, daß durch die unmittelbar am Pflug angehängte Schleppe oder das Eggenfeld zwei Arbeitsgänge in einem Zuge erledigt werden können. Besonders bei dringender Arbeit hat sich diese Vereinfachung der beiden Geräte gut bewährt, abgesehen davon, daß bei der Frühjahrsbepflanzung die kostbare Winterfeuchtigkeit besser erhalten wird. Die Kuppelung der beiden Geräte verursacht manchmal im Betrieb beim Umwenden Schwierigkeiten; die Schleppe wird gewöhnlich mit zwei Ketten an einem



Zweifache Arbeit in einem Arbeitsgang: Ackersepe, mittels Ausleger am Pflug befestigt.

Ausleger des Grindels befestigt, und die Ketten verwickeln sich oft mit den hervorstehenden Ketten des Pfluges. Dieser Fehler ist durch richtige Bemessung der Länge der Ketten und Ausleger zu beheben; die Ketten dürfen nur so lang sein, daß die Schleppe noch frei pendelnd am Ausleger hängt, wenn der Karrenpflug zum Umwenden auf die Seite gelegt wird. Für gleichmäßige und feine Arbeit sind in neuerer Zeit eine starke, mit dem Pflug verbundene Schleppe auf den Markt gekommen (vgl. Abbildung). Auch hier ist die Schleppe an einem Ausleger und kann durch einen Stellhebel mit Jochbogen bequem der Pflugarbeit angepaßt werden. Auf gleichmäßigem und stark mit Steinen durchsetztem

Boden ist die starke Schleppe weniger geeignet als die beweglich an den Ketten hängende, weil ihre Höhenlage häufig verändert werden muß. Auf gleichmäßigem Boden dagegen hat sie das Gerät gut bewährt.  
Dipl.-Ing. Hermann Wolff.

**Winke zum Anbau der Sojabohne.** Vermehrte Masse wie sehr schwere, fettige Böden Wärme, humusreiche Schichten der Sojabohne am besten. Alte Bodenkraft vom Herbst her sagt ihr zu. Fehlt es an dieser, so ist der Vollbäuger 8x8 oder Ultraphoska geeignet. Sobald sich im April der Boden erwärmt, kann die Aussaat erfolgen. Reihenabstand 50 cm, Kornabstand 10 cm, Korntiefe 3 bis 5 cm. Fröhe im Mai werden leicht ertragen. Im Mai fleißig hacken, damit kein Unkraut aufkommt und das Wurzelwerk gedeiht. Nach dem Blattfall sind die Körner in dem gut schlüssenden Hülsen hart und reif. Sehr lassen sich die Pflanzen abmähen oder ausziehen. Sobald nach dem Trocknen kann man sie dreschen oder aber im Winterrost. So gewinnt man das eiweißreiche, sehr wertvolle Nahrungsmittel.

**Wasserschillinge** sehen wir an unseren Obstkäufen nicht gern. Wir sind immer leicht geneigt, sie vollständig abzuschneiden. Dies ist aber nicht richtig, denn die Welle brauchen ein gewisses Bekleidungsmaß, welches die Rinde gesund erhält. Man kürzt deshalb die Wasserschillinge ein und veranlaßt sie auf diese Weise, sich zu verzweigen und später Fruchtholz zu bilden. Dort, wo sie zu dicht stehen, werden alle schwächeren Schillinge gänzlich entfernt.

**Kampf gegen mehltaubefallene Weinreben!** Nach neuesten Frageantworten scheinen hierin grobe Irrtümer zu walten. Zum ersten läßt sich Oidium nie und niemals mit Bordeauxbrühe (Kupferkalkebrühe) bekämpfen, gleichviel ob dieselbe ein- oder zweiprozentig gebraucht wird. Dasselbe gilt von Schwefelwasser, Kalk, Ruß, Leim in verschiedener Verbindung. Der Schnitt hat auf diese Krankheit nur recht bedingten, vorwiegenden Einfluss, mehr bei

der Peronospora. Das Wässern zur heißen Jahreszeit hat nur abhaltenden Wert; es kann aber auch zur gleich lästigen Peronospora führen, weil so eine feuchtwarme Treibhausluft entsteht. Sobald diese heiße, feuchte Luft vorhanden ist, entwickelt sich unfehlbar die Blattfall- und Lederbeeren-Krankheit. Über 20prozentige Bordeauxbrühe vor dem Blühen zu verwenden, würde das ganze Laubwerk sofort ruinieren. Der echte Mehltau (Oidium Tuckeri), auch Mehltau genannt, kommt aus Nordamerika und befällt Blätter, Blüten, Trauben und einjährige Holz. Dieses zeigt ab August braune Flecken; die Traubenbeeren springen vor der Reife auf und lassen die Traubenkerne herausfallen. An einen Gemisch mehltaukranker Trauben ist gänzlichfalls nur in kleinen Ausmaßen zu denken. Gewisse Traubensorten europäischer Herkunft leiden regelmäßig darunter. Hier führen wir einige Sorten an: Fast alle Gutedel- und Muskatellerarten sind ihm unterworfen, ferner die Weinbergsorten, wie „Sylvaaner“, „Portugieser“ und andere. Mit Hand- und Rükenschwefeln wird in den Weinbergen dagegen gearbeitet. Bereits aufgetretener Mehltau kann bei gutem, vorzüglichem, rechtzeitigem Vorgehen noch bekämpft werden, was bei der Peronospora gänzlich ausgeschlossen bleibt. In neuerer Zeit greift man zum einprozentigen Solbar, das etwa zwei- bis dreimal, ab Ende Mai bis Ende August, anzumenden ist.

Ein Fehler, den manche Hausfrauen immer wieder begehen und der sich oftmals schon sehr zum Schaden der Hausbewohner ausgewirkt hat, ist die Aufbewahrung von Nahrungsmitteln, Säuren usw., die nicht als menschliche Nahrungsmittel in Frage kommen, in Flaschen ohne entsprechenden Vermerk. Nachstehende Abbildung zeigt drei der häufigsten Fehler. Wie oft findet man Petroleum in einer Bierflasche, Brennspiritus in einer Flasche mit dem Aufdruck „Weineisig“ und vielleicht sogar Salzsäure mit dem Etikett „Himbeer-saft“! Nicht so sehr gefährlich ist die Verwechslung mit Petroleum, das meistens ja schon durch den Geruch festgestellt wird. Anders

### Frage und Antwort

**Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen:** Der größte Teil der Fragen wird schriftlich beantwortet, die Abdruck aller Antworten räumlich un möglich. Ohne Anfrage muß genau der Inhalt der Frage angegeben werden. Anonyme Fragen werden nicht beantwortet. Jeder Frage sind alle Postadressen zu entnehmen. Anfragen ohne Porto werden nicht beantwortet. Nur rein landwirtschaftliche und unmittelbare einschlägige Fragen werden beantwortet; in Nachfragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen dieser Zeitschrift anpassen, wird keine Auskunft erteilt. Alle Nachfragen geschehen ohne jede Verbindlichkeit.

**Kaninchen gehen ein.**  
In letzter Zeit sind mir mehrere Kaninchen eingegangen. Die Todesursache kann ich mir nicht erklären. Die Gedärme der eingegangenen Tiere waren angefüllt mit Kot und Luft und zeigten eine ziemliche Spannung. Das Futter war das übliche, hin und wieder habe ich Käben verabfolgt. Wie kann ich hier vorbeugen?  
P. M. in D.

**Antwort:** Die Angaben sind zu wenig ausführlich, um hernach die genaue Krankheitsursache feststellen zu können; zumindest müßte man wissen, was für Futtermittel gegeben worden sind. Anzunehmen ist, daß es sich um Verstopfungen infolge unzureichender Flüssigkeitszufuhr oder mit Schimmelpilzen, Mehltau u. a. befallenen Futters handelt. Auch Verabreichung zuviel gehackten Weichfutters führt zu einer Erschlaffung des Verdauungsapparates und zu Verdauungsstörungen. Man sollte auch in der Kaninchenfütterung stets ausreichend Grünfutter und Rüben geben, daneben Heu und etwas Krautfutter, gedämpfte Kartoffeln und Schalen nur als Mischfutter für Schlachttiere.  
Scha.

**Federausfall bei zahmer Kräh.**  
Eine zahme Rabenkräh verliert seit September v. J. die Federn. Zuerst machte sich der Federausfall auf Kopf und Hals bemerkbar und dehnt sich jetzt auf alle Körperteile aus. Futterwechsel ist vorgenommen. Gegeben wird rohes Fleisch, Eier mit Beigabe von Vitamin (Vigantol) und Futterkalk. Federneubildung

### Ein Ratgeber für jedermann

ist nicht festzustellen. Dem Raben wurden feinerzeit Flügel- und Schwanzfedern stark gestutzt. Was ist zu machen?  
G. in H.

**Antwort:** Ihre Frage ist sehr schwierig aus der Ferne zu beantworten. Wenn Sie Vigantol auch nur in Spuren zu stark dosieren, können Sie ganz merkwürdige Sachen erleben. Man muß sich da ganz peinlich an die Verdünnungs-Vorschriften halten. Man müßte mikroskopische Untersuchungen anstellen, ob irgendein Hauptparasit schuld hat. Auf alle Fälle kann es nichts schaden, wenn Sie die Kräh warm halten und sämtliche kahle Stellen mit etwas verdünntem Glycerin ganz fein bepinseln, wozu man am besten einen zarten Haarpinsel wie zum Aquarellieren verwendet. Im Futter könnte man bei vorläufigem Fortlassen von Vigantol einmal mehr Weichkäse mit Getreidefrot, rohe und gekochte Eier probieren und das rohe Fleisch einmal vermeiden. Es wird sich bald zeigen, ob es eine parasitäre Sache ist oder ob in der Ernährung die Ursache liegt. Sollten Federn im Spiel sein, dann helfen Staubbäder mit Tabakstaub, was man aber erst nach Beendigung der Glycerinkur erfolgreich anwenden kann.  
Prof. Dr. Fe.

**Kartoffeln schmecken schlecht.**  
Seit ich im neuen Wohnort wohne, habe ich darüber zu klagen, daß die in meinem Keller eingelagerten Kartoffeln schon bald einen ganz widerlichen Geschmack bekommen. Ich glaube lange, daß es an den Kartoffeln liege, und habe deshalb immer wieder den Lieferanten und auch

die Sorte gewechselt, aber ohne Erfolg. In der Art der Einlagerung kann es auch nicht liegen. Sie erfolgt in einer großen Lattenkiste mit schrägem Boden, auf dem die Kartoffeln unten aus einem Seil hervorstehen in eine Art Krippe. Die Kiste steht auf Füßen etwa 50 Zentimeter über dem Kellerboden. Der Keller ist trocken, hat Estrichfußboden, Fenster, solange kein Frost, geblüht. Aufbewahrt werden in ihm nur noch Kefel, Eingemachtes und Wein in Flaschen. Ich säge einige Kartoffeln zur Untersuchung bel. Ich vermute, daß irgendein Pilz oder Bakterium an dieser Erscheinung schuld hat. Bemerkenswerth ist noch, daß ich in früheren Jahren im Keller gekelterten Fruchtwein aus dem Faß monatlich stehen hatte; das ist aber seit etwa fünf Jahren nicht mehr geschehen. Der Keller wird sehr sauber gehalten. Fußboden besteht aus Estrich, der von Zeit zu Zeit feucht ausgewischt wird. Was kann ich tun, um Abhilfe zu schaffen?  
Dr. M. in W.

**Antwort:** Der Geschmack einer Kartoffelsorte ist zunächst als charakteristische Sorteneigenschaft in der Sorte fest verankert. Ich erinnere an die berühmte und im Geschmack nie wieder erreichte Daber. Dieser sorteneigentliche Geschmack kann nun aber durch den Standort (Bodenbeschaffenheit), durch die Art der Düngung, durch die Jahreswitterung und die Art der Einlagerung abändernd beeinflusst werden. Diese Veränderungen sind aber in der Regel an sich gering, wenn die Sorte wirklich schmackhaft ist. Außerdem gilt als bekannt, daß es Landstriche gibt, wo eigenartigerweise in einem Umkreise von mehreren Kilometern keine schmackhaften Kartoffeln aufzuzüchten sind. — An der Aufbewahrung liegt die dorrfeilige Geschmacksverschlechterung sicher nicht; sie könnte nicht besser ausgeführt werden. Die verschiedenen Einlagerungen in den Keller zu verschiedener Zeit sind ebenfalls ohne Einfluss gewesen. — Die Verwässerung des Geschmacks durch Bakterien käme nur in Frage,

wenn sich Infektionsstellen an den Knollen feststellen ließen. Das eingeschickte Muster war bis auf eine Knolle völlig gesund. Diese hatte einen kleineren Fleck von Trockenfäule. — Die Knollen gehören offensichtlich zu einer intensiven gelblichgrünen Ekhartoffelorte; als Marktware gilt die Probe als völlig einwandfrei. Die gelblichgrünen Kartoffelorten präsentieren sich gekocht in der Schüssel sehr schön; schöner als die weißlichgrünen. Mit ihrer Bevorzugung als Speisware haben aber die Klagen über schlecht schmeckende Ekhartoffeln sichtbar zugenommen.  
Dr. E.

**Weinstock zeigt Mehltaudefall.**  
Meine Weinstöcke, die sehr reich trugen, sind seit Jahren krank und tragen fast gar nicht mehr. Ich habe sie schon bis zur Erde abgehackt, aber die neugewachsenen Ausläufer sind wieder krank. Gibt es da noch ein Mittel zur Heilung der Krankheit? Probe habe ich eingeschickt.  
E. G. in L.

**Antwort:** Die genaue Untersuchung des Materials läßt erkennen, daß hier zwei gefährliche Pilzkrankheiten die Hauptursache des Krankheitszustandes sind; die braunen Flecken sind die Folgen vom echten Mehltau (Oidium), das unreife Holz läßt auf den falschen Mehltau (Peronospora) schließen. Unbedeutend sind die Spuren von Schildläusen. Das ausgeführte Herabhacken der Erde — das ist ein starkes Verlangen — hat die Erde im gleichen Maße selbst gänzlich vernichtet und die Fruchtbarkeit nicht gefördert. Das war ein Mißgriff. Die hier im Fragebogen wiederholt angegebenen Mittel (Schwefel gegen Oidium und Spritzen mit Kupfermitteln gegen Peronospora) müssen die Rebstöcke wieder gesund und fruchtbar machen. Jetzt können Sie bei trübem Wetter nach dem Rebschnitt das ganze Rebstück mit Schwefelkalkum abpinseln. 30 g werden in einem Liter lauwarmem Wasser aufgelöst für altes Holz, 20 g für junges Holz.  
Gra.

Alle Sendungen an die Redaktion sind zu richten an G. Neumann, Neudamm, 1924.