

gewinnungsverfahren das Eiweiß in mehr oder weniger starkem Maße verliert, ist dieses bei dem von der Maschinenfabrik Friedrich Kuers in Berlin-Tegel, durchgeführten Verfahren nicht der Fall. Hier gehen die stickstoffhaltigen Stoffe in die als Abfall entstehende Gülpe über. Professor Hansen, Dr. W. Dietrich und H. Vogel, die mit der genannten Kartoffelaufbereitungsmaschine Versuche angestellt haben, gelangen in den „Mitteilungen der D. V. B.“ zu dem Ergebnis, daß vom Standpunkt der Fütterung aus das von Kuers eingeführte Verfahren der Stärkegewinnung Beachtung verdient. Es ist möglich, etwa 90% des in den Kartoffeln enthaltenen Eiweißes der Fütterung dienstbar zu machen, so daß der Eiweißbedarf zum Teil auch aus den Kartoffeln gedeckt werden kann. Dadurch, daß den Kartoffeln die Hälfte der Stärke entzogen wird, wird deren Nährstoffverhältnis ein weit engeres als zuvor. Ehe aber dieses Verfahren zur Einführung in die Praxis empfohlen werden kann, muß die Maschine imstande sein, auch die Stärke in einer verkaufsfähigen Form herzustellen. Durch ein weiteres Waschen soll das möglich sein. W.

Wie oft eine Kuh gemolken werden muß, hängt vom Zustande des Euters ab. Ist das Euter nach dem Kalben geschwollen, kann sogar ein fünfmaliges Melken innerhalb eines Tages erforderlich sein. Ist die Geschwulst verschwunden oder hat sich überhaupt keine gebildet, dürfte ein dreimaliges Melken ausreichen. Ebenso wird man Erstlingskühe zwecks besserer Ausbildung der Eutermaße dreimal melken. Sinkt dann im weiteren Verlaufe der Laktationszeit der Milchtrag, so kommt man mit einem zweimaligen Melken aus, falls nicht rechnerisch ermittelt worden ist, daß der Mehrgewinn an Milch beim dreimaligen Melken die Arbeitskosten des Melkens übersteigt. Es wird im allgemeinen beim dreimaligen Melken etwa ein Fünftel mehr an Milch gewonnen als beim zweimaligen Melken. Daß jedesmal rein ausgemolken werden muß, ist selbstverständlich, weil durch ein schlechtes Ausmelken auch die beste Kuh gründlich verdorben werden kann. M. W.

Die Haarung der Kaninchen. Was bei den Hühnern die Mauser, das ist bei den Kaninchen der Haarwechsel der zweimal im Jahre, einmal im Frühling und einmal im Herbst, stattfindet. Das alte Haar wird abgestoßen und durch neues ersetzt. Der Aufbau des neuen Haares stellt ziemlich große Anforderungen an den Körper. Kaninchen, die schlecht gepflegt und gefüttert werden, haaren meistens langsam, sie sehen dann ruppig und mager aus. Der Haarwechsel kommt nicht von der Stelle, anders ist es bei gut gepflegten Tieren; hier geht er in der Regel flott und unmerklich vonstatten. Ein richtiger Kaninchenzüchter wird sich die Haarpflege seiner Kaninchen immer angelegen sein lassen, besonders aber in der Zeit des Haarwechsels. Tägliches Kämmen und Bürsten erleichtert die Haarung sehr. Von größter Wichtigkeit ist aber jetzt die Fütterung. Zum Aufbau des Haares gebraucht das Tier in erster Linie Schwefel, Kieselsäure und Fluorkalzium. Das sind Mineralien, die in der Haarung unbedingt im Futter des Tieres enthalten sein müssen. In einigen Gegenden ist der Boden und darum auch das Futter arm an Mineralien. Ich setze darum dem Weichfutter meiner Tiere immer künstliches Mineralisalz zu und habe dabei (Spratts Präparat) immer gute Erfolge gehabt; der Haarwechsel geht stets flott vonstatten. Es ist aber auch ein Unterschied im Haarwechsel bei Tieren, die in Innen- oder Außenstallungen gehalten werden. Tiere in Außenstallungen haaren schneller und leichter als Tiere in Innenställen. Ueberhaupt sind Tiere in Innenställen niemals so widerstandskräftig und gesund wie die in Außenställen. Darum sind Außenställe unbedingt vorzuziehen; wer Pelzkaninchen züchten will, für den kommen des Pelzes wegen nur Außenställe in Frage. —

Um den Hühnerstall ungezieferfrei zu halten, ist es nötig, ihn nicht nur rein zu halten, sondern auch zu desinfizieren. Dieses soll etwa viermal im Jahre geschehen. Zum Desinfizieren benutzt man Kalkmilch, der man Cellulosepulver zusetzt. Wichtig ist es auch, daß alle Holzteile, besonders die Röhren, damit gründlich gestrichen werden. Das ist

besonders in der warmen Jahreszeit notwendig. Sind die Hühner selbst mit Ungeziefer stark behaftet, dann besprühe man sie mit einer fünfprozentigen Nardolösung. Das Mittel ist ungiftig und muß unter die Federn, auf die Haut gelangen. Auch durch Verwendung von Lorpfireu im Stall wird das Ungeziefer bekämpft. K.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Getreideanbau ist auch in regenarmen Gegenden durchführbar, wenn solche Sorten bevorzugt werden, die sich dem Klima, dem Boden und der durchschnittlichen Jahresniederschlagsmenge gut angepaßt haben. Die Erträge solcher Sorten werden allerdings keine Riesenerträge darstellen, aber man kann mit großer Sicherheit auf eine befriedigende Durchschnittsernte rechnen. Solchen einheimischen, gut angepaßten Landsorten ist der Vorzug zu geben. Die Hannagerste, und so manche andere, gehört zu solchen Sorten, die im Vergleich mit anderen Sorten versuchsweise anzubauen sind, und zwar jahrelang. Wie denn überhaupt ein jeder Landwirt, sei er klein oder groß, einen solchen vergleichenden Sortenanbauversuch Jahr für Jahr durchführen sollte, weil nur er allein genügenden Aufschluß über die für ihn passenden Sorten gibt. Das gilt nicht bloß von der Gerste, sondern auch von allen übrigen Kulturgewächsen ohne Ausnahme. We.

Ueber das Kalken. Zu Getreide kann man, falls der Kalk nicht rechtzeitig gegeben wurde, auch noch nach der Saat etwa vier bis fünf Zentner gelöschten Kalk streuen und ihn einengen; auf Kartoffelfelder gebe man acht bis zehn Zentner Kalk nach dem Legen der Knollen und bringe ihn sofort mit der Egge unter. R. J.

Die Tragfähigkeit der Apfel ist einem ständigen Wechsel unterworfen, denn bei den meisten Apfelmännern, in erster Linie bei den späten Massenträgern, wechseln die fetten und die mageren Jahre ständig miteinander ab. Es gibt eine Reihe von Äpfeln, die jedes zweite Jahr übervoll tragen, in dem Zwischenjahr aber keine einzige Frucht ausbilden. Und zwar sind in Deutschland meistens die ungeraden Jahre durchgehend magere Apfelmänner. Deshalb verdienen auch solche Sorten unser besonderes Interesse, die in den ungeraden Jahren guten Anhang zeigen. Es gibt aber auch Gegenden und Lagen, in denen gerade das Umgekehrte der Fall ist, indem dort die Äpfel in den ungeraden Jahren reichlicher als in den geraden tragen. Durch Düngung kann man diesen Wechsel im Ertrage nicht vollständig ausgleichen. Der Baum wird dann in den mageren Jahren zwar wenige, aber dafür gut ausgebildete Früchte bringen. Ich habe in meinem 17 Ar großen Garten diesen Wechsel im Ertrage über dreißig Jahre beobachtet. Die meisten Apfelmänner sind eben ausgesprochene Wechler. Es ist immer noch ein gangbarer Weg zu finden, um das Tragjahr der so wichtigen Massenträger zu beeinflussen. Bis das geschehen ist, bleibt zunächst nichts anderes übrig, als auch solche Sorten anzupflanzen, die in den mageren Jahren der Massenträger eine befriedigende Ernte bringen. Ws.

Schwarze Käse der Kohlpflanzen sind eine Folge übermäßiger Bewässerung im Aussaatbeet. Sie können auch ihre Ursache in zu fetter, nicht genügend abgelagerter Erde haben. Man halte also das Saatbeet eher zu trocken, als zu naß. Sollten die Pflanzen wirklich bei Sonnenschein die Köpfe hängen lassen, der Nachtau erfrischt sie wieder vollständig. Wer das Aussaatbeet gehörig bewässert, nachdem er den Samen mit Erde bedeckt und diese etwas angebrüht hat, braucht erst wieder zu begießen, wenn die obere Erbschicht völlig trocken geworden ist. Zu fette Erde vermengt man mit Sand. W. in B.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Beim Ausschweifen von Kellern und anderen Räumen wird meistens in der Weise verfahren, daß man auf einem eisernen Gefäße, das auf dem Fußboden steht, den Schwefel verbrennt. Das ist unrichtig. Die beim Verbrennen von Schwefel sich entwickelnde schweflige Säure ist schwerer als die atmosphärische Luft, deshalb muß ihre Entwicklung möglichst nahe der Decke erfolgen. Die gasförmige

schweflige Säure senkt sich dann über den ganzen Raum hinab und vernichtet alle Lebewesen, Insekten sowohl wie Pilze und Bakterien. Nach Beendigung des Ausschweifens, wobei der betreffende Raum mindestens 24 Stunden den Dämpfen ausgesetzt sein muß, wird man vorteilhafterweise auch die Decke durch Abweifen desinfizieren. Ws.

Kochsalz als Reinigungsmittel. Außer zum Salzen von Speisen dient das Kochsalz auch zum Reinigen verschiedener Gegenstände. So läßt sich der Schmutzrand in Waschgeschirren und Badewannen durch etwas Kochsalz unter Zuhilfenahme eines Lappchens leicht entfernen. Tut man etwas Salz in das Putzwasser für Fenster- und Spiegelscheiben, so wird dadurch deren Reinigung außerordentlich erleichtert, und das Glas erhält erhöhten Glanz. Beschmutzte Korbwaren lassen sich durch Abbürsten mit Salzwasser außerordentlich leicht und gründlich reinigen. Löst man etwas Kochsalz in Spiritus oder Salmiakgeist auf, so lassen sich mit dieser Flüssigkeit alle Fettsäuren aus allen Stoffen, selbst Seidenstoffen, leicht entfernen. Daß man Salz auf den Rotweinfleck des Tischtuches oder einen Tintenfleck tut, um deren Entfernung zu erleichtern, ist allgemein bekannt. Sz.

Hammelfleisch mit Zwiebel und Kummel. Hammelfleisch (am besten dicke Rippe) haut man zu Portionsstücken und kocht es in Wasser mit Salz, einigen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Suppenkraut weich. Dann siedet man in der Brühe, in der das Fleisch kochte, ein gutes Teil in Scheiben geschnittene Zwiebeln weich, gibt etwas Kochlöffel daran, macht die Soße mit einer hellen Mehlschwitze feimig, gibt etwas Maggi's Würze dazu und richtet die Soße über dem Fleisch an. Dazu paßt am besten Kartoffelpüree. M. A.

Remouladentunke. Vier hartgekochte Eigelb werden ganz fein zerrieben, dann rührt man tropfenweise 100 g feines Speiseöl, fünf gewässerte Sardellen, einen Teelöffel Kapern, etwas Schnittlauch und Estragon, alles fein gehackt, darunter und würzt mit Senf, Pfeffer, Salz, einer Prise Zucker, Zitronensaft oder Essig und gibt so viel Wasser dazu, bis man eine dickflüssige Tunke hat. Man reicht sie zu kaltem Fleisch, Sülze, Fisch oder auch zu Eiern. E. S.

Neue Bücher.

Die Kartoffel, das Fundament unserer Ernährung. Von J. und B. Kalbhenn. Verlag J. Neumann, Neudamm, 1926. Preis 1,50 RM. Bei Partiebezug ermäßigter Preis.

In dieser 64 Seiten umfassenden Schrift haben sich Verfasser und Verfasserin die Aufgabe gestellt, einen größeren Verbrauch der Kartoffel als Nahrungsmittel anzuregen. Und diese Aufgabe haben sie geschickt und gründlich gelöst. Es verdient ja tatsächlich auch die Kartoffel wegen ihres Nährwertes, ihrer leichten Verdaulichkeit und ihrer vielen Verwendungsmöglichkeiten unsere größte Beachtung in der Küche. Die Kartoffel muß auch weiterhin das Rückgrat unserer Ernährung und den Kern der Mahlzeit bilden, nicht das Fleisch. Denn starker Fleischgenuss führt zu allerlei Stoffwechselkrankheiten, wie Rheumatismus, Gicht, Aderverkalkung, während die Kartoffel den ungünstigen Eigenschaften des Fleisches entgegenwirkt. Ein weiterer Grund für die stärkere Einbeziehung der Kartoffel in die tägliche Nahrung liegt in der damit für den Haushalt zu erzielenden erheblichen Ersparnis. Das ist bei der heutigen Geldknappheit doppelt beachtenswert. Hindernisse, Abderhalten, Röse-Erfurt und so manche andere haben schon vor einer Reihe von Jahren an sich und andern kräftig arbeitenden Personen nachgewiesen, wie wenig eigentlich der Mensch zu seiner Ernährung braucht, und daß er sich allenfalls ausschließlich von Kartoffeln und Fett recht lange Zeit ernähren kann, ohne an Kräften zu verlieren. In fünf Kapiteln teilen die Verfasser die Schrift ein: Allgemeines über die Kartoffel, Die Kartoffel als Nahrungsmittel, Essen und Verdauen, Salzen und Würzen, Die Kartoffel als Heilmittel. Und diesen Kapiteln fügen die Verfasser eine Sammlung von 136 Kartoffelgerichten (Kochanweisungen) an. Unter ihnen findet jede Hausfrau das für ihren Tisch Passende. Was kochen wir heute? Diese Frage wird die Hausfrau nicht in Verlegenheit bringen, wenn sie Kartoffeln im Hause hat und einen Blick in diese bewährte Rezeptsammlung wirft. Schmackhaft und bekömmlich sind die Gerichte allesamt. Dr. Ws.