

sanftes Massieren die Luft daraus zu entfernen. Bis zum Eintreffen des Tierarztes soll der Besitzer weiter nichts tun, als unter die Kuh reichlich saubere Streu bringen, die Hühneröffnungen mit abgekochtem Wasser säubern und das ganze Futter gut reinigen, und dieses dann auf ein sauberes Leinentuch betten. Es muß ferner dafür gesorgt werden, daß das Futter leicht zu behandeln ist. Am besten schlingt man zu diesem Zweck ein Hinterbein an und zieht dieses zur Seite. Auf solche Weise liegt dann das Futter frei und der Tierarzt kann bequem zu den Hühnern. Im übrigen enthalte man sich aus oben angeführten Gründen jeder weiteren Behandlung, denke stets daran, daß das Tier nicht schluden kann und gieße deshalb keinerlei Flüssigkeiten ein.

Winte für die Kartoffelmaße der Schweine.

Von Dr. Lütjke.

Kartoffeln sind ein ganz ausgezeichnetes, hochwertiges Maßfutter. Ihre Verdaulichkeit ist sehr hoch, über 90%. Da die Kartoffeln von den Schweinen auch noch gern gefressen werden, sind der weitesten Verwendungsmöglichkeit der Kartoffeln keinerlei Grenzen gezogen. Unbedingt nötig ist jedoch, den Schweinen die Kartoffeln gedämpft oder gekocht zu verabreichen. Rohre Kartoffeln sind schlecht verdaulich und bedingen nur geringe Zunahmen.

Weiter muß man bedenken, daß Kartoffeln arm an Eiweiß sind. Sie enthalten ein Prozent davon. Für wachsende Maßschweine, die man jetzt in der Hauptphase mäset, ist in der Kartoffel nicht genügend Eiweiß enthalten. Wachsende Maßschweine brauchen täglich bis zu 300 g verdauliches Eiweiß in ihrer Futtermittel. Sollte man den Schweinen diese Eiweißmenge in den Kartoffeln zuführen, wären dazu etwa 30 kg Kartoffeln nötig. Soviel Kartoffeln krißt aber kein Schwein.

Eiweiß muß aber zugeführt werden. Dies geschieht in einem bäuerlichen Betriebe am besten durch Zugabe von täglich vier Liter Magermilch. Vollmilch darf nicht gegeben werden, da eine solche Fütterung unwirtschaftlich ist. Noch eine Besonderheit ist bei der Kartoffelmaße. Trotzdem durch Zugabe von Magermilch der Eiweißbedarf des Schweines gedeckt ist, wird bei dieser Fütterung nicht der höchste Maßerfolg erzielt. Es ist unbedingt nötig, auch noch Getreideschrot zu verfüttern, und zwar täglich ein Kilogramm. Dazu kann man nehmen, was man will, Weizen, Roggen, Gerste oder Hafer. Sollte keine Magermilch zur Verfügung stehen, so ist sie durch andere Eiweißfuttermittel zu ersetzen, wie Fischmehl, Fleischmehl, Trodenhese, Sojafischmehl und Lupinensischmehl. Und zwar gibt man täglich 300 g davon. Fischmehl sollte unbedingt etwas im Futter sein, dann werden die Schweine nicht steif.

Da nunmehr 300 g festes Futter in Gestalt von Fischmehl usw. in der Futtermittel ist, können dafür 300 g Korn weggelassen, so daß nur noch 700 g Korn beizugeben sind. Etwa täglich zwei Liter Magermilch zur Verfügung, läßt man dafür 150 g Fischmehl weggelassen. Diese Art der Fütterung wird beibehalten vom Anfang bis zum Ende der Maße.

Neues aus Stall und Hof.

Die Klauenpflege der Ziegen läßt oft noch viel zu wünschen übrig. Bei ausschließlicher Stallhaltung wachsen die Hufe schnell und die Abnutzung ist gering. Darum sollen die Hufe von Zeit zu Zeit, wenn es nötig ist, geschnitten werden. Vorher aber sind die Hufe gründlich zu reinigen und mit einer fünfprozentigen Cellokresol-Lösung zu desinfizieren. Das Schneiden verlangt einige Übung, vor allem darf man nicht zuviel fortschneiden, damit keine Blutung entsteht. Am besten überlasse man das Schneiden der Hufe kundigen Händen. Wird das Schneiden ganz unterlassen, dann kommt es zu Verwachsungen, und die Tiere sind zuletzt nicht mehr in der Lage, zu gehen. Kl.

Als Glucken eignen sich besonders solche Hennen, die recht ruhig sind und die erfahrungsgemäß gut gebrütet und geführt haben. Eine Bruthenne muß aber auch frei von Ungeziefer und Kalkbeinen sein. Sind Kalkbeine

vorhanden, so behandle man diese mit einer 10prozentigen Nordanlösung. Jede Glucke soll vorher auf Ungeziefer behandelt werden. Man streiche ihr eine 5prozentige Nordanlösung unter die Federn auf die Haut und stelle im Brutraum ein Staubbad auf, das man aus Holzasche, Sand, Kalkstaub und Jucksin herstellt. Das Brutnest wird mit Jucksin eingestreut. Die ungezieferfreie Glucke ist darum besonders wichtig, weil sich das Ungeziefer sehr leicht auf die Rücken überträgt und bei diesen das Wachstum sehr ungünstig beeinflusst. Wer künstliche Glucken verwendet, dem sind Schirmglucken zu empfehlen. Kl.

Der Taubenschlag nach der Zuchtperiode muß gut gereinigt werden. Nach dieser Säuberung reise man alles gut ab. Man kann dazu eine Lauge von Persil benutzen, auch die, die bei der Hauswäsche übrigbleibt. Namentlich sind die Nester gut zu säubern. Um alles Ungeziefer zu vertilgen, streiche man alle Holzteile mit einer fünfprozentigen Nordanlösung. Die Wände müssen mit Kalk getüncht werden. er.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Auf Wiesen und Weiden wird eine weitgehende Verbesserung der Grasnarbe durch eine Kalkstickstoffdüngung erzielt, die um so höher zu bewerten ist, als lästige Wiesenunkräuter unterdrückt werden. Langjährige Versuche haben gezeigt, daß die Vertilgung von dem lästigen Borstgras, Gänseblümchen, Herbstzeitlose, Hulattich, Löwenzahn, Pestwurz, Wiesenvergiftmeinnicht und Sumpfschachtelhalm durch eine Kopfdüngung wohl erzielt wird. Das zeitige Frühjahr, bald nach Beginn der Vegetation, ist die geeignetste Zeit zum Ausstreuen des Kalkstickstoffes auf das nasse Grünland. Bekanntlich leiden die Unkräuter durch diese Kopfdüngung außerordentlich, da sie meistens eine größere Blattoberfläche haben, die stark geschädigt wird, zumal die einzelnen Blätter der Gräser zu dieser Jahreszeit noch in der Blattscheide stecken, so daß die Pflanzen eingehen müssen. U.

Das richtige Verhältnis in der Obstbaupflege. In dem schweren Ringen des Obstbaus um seine Gültigkeit auf dem Binnenmarkt kommt es sehr darauf an, daß neben den markttechnischen Einrichtungen, die keine falsche Sparsamkeit zulassen, die Aufgaben der Pflanzung und Pflege zwar allen Anforderungen entsprechend, aber ohne jede Verschwendung, also auf dem einfachsten und zugleich zweckdienlichsten Wege erfolgen. Eine fast unübersehbare Folge mehr oder weniger ausführbarer Vorschläge, die an den Obstbauer von den verschiedensten Seiten herantritt, erscheint nur dazu angetan, ihn kopfscheu und geneigt zu machen, alles zu unterlassen. Es ist schon viel gewonnen, wenn er die nötige Einsicht in das Baumleben gewinnt und die beiden übelsten Fehler, die zu tiefe und zu enge Pflanzung, erkennt. Ein Baum der an seinem Platze die Möglichkeiten guten Gedeihens findet und vom Nachbarbaum so weit entfernt ist, daß ihm Luft und Licht unbehindert zugänglich sind, ist an sich schon gegen Schädigungen aller Art am besten gewappnet. Selbstverständlich muß die Sorte für die klimatischen und Bodenverhältnisse geeignet sein. Ein „Obstbauer“ im guten Sinne weiß sich dann auch mit den Reinigungsarbeiten am Stamm und im allmählich fortschreitenden Verständnis auch mit den Lichtungs- und Schnittmaßnahmen vertraut zu machen. Was die eigentliche Schädlingsbekämpfung betrifft, so sind die Mittel und Ratschläge nach und nach zu einem Umfang angewachsen, der geradezu verheerend wirkt. Jedensfalls sollte auch die Sprüharbeit noch in einem solchen Verhältnis zu den Erträgen stehen, das nicht geradezu widersinnig erscheint. Nicht Rat und Wirksamkeit auf alle Fälle sollte den berufenen und unberufenen Fachberatern am Herzen liegen, sondern eine Arbeit, die zweckmäßig und nützlich ist und die im Verhältnis zum Rein-ertrag steht, d. h. nicht mehr als einen gewissen Prozentsatz davon erfordert. Als

Jetzt werden Pelargonien vermehrt. Die farbenprächtigen Pelargonien, namentlich die englischen Züchtungen, sind Modepflanzen ersten Ranges geworden und die Kunst der Gärtner wetteifert,

von Jahr zu Jahr neue Sorten auf den Markt zu bringen. Will man immer blühwillige Pflanzen haben, so darf man einen Stock nicht zu alt werden lassen, sondern bildet immer neue Pflanzen durch Stecklinge. Man schneidet sie im Frühjahr vom alten Stamm, etwa fingerlang. Man weibe solche, welche schon Knospenansätze zeigen. Die Stecklinge werden in sandige Erde in Töpfchen von 3 bis 4 cm Durchmesser möglichst wenig tief eingesteckt, da sie sich so leichter bewurzeln. Nun stellt man die Töpfchen in einen Glaskasten oder in das Fenster und schützt sie gegen die Sonne durch vorgestecktes Seidenpapier. Sind die Stecklinge etwa 7 cm hoch gewachsen, so pflanze man sie in nahrhafte Erde um, und zwar in Töpfe von ungefähr 8 cm Durchmesser. Die umgepflanzten Stecklinge stehen dann in geschlossener Luft und direkt gegen Sonnenlicht geschützt am besten. Ein öfteres Entspitzen ist sehr vorteilhaft, da es die Pflanzen buschig macht. Sind sie kräftiger geworden, so kann man sie auch ins Freie im Halbschatten an einen geschützten Ort stellen. Im Herbst kommen sie zunächst an das Fenster und werden öfter besprüht. Den Winter über bringe man sie in einen frostfreien Raum bei einer Temperatur von 3 bis 5° R Wärme. Ihr größter Feind ist im Winter die Kälte. Man gieße nur ein wenig, wenn sie die Blätter hängen lassen. Noch weniger sagt ihnen Zimmerwärme zu. Im geheizten Zimmer werden sie sparrig und langzweigig mit vielen Blatttrieben und setzen keine Knospen an, sondern treiben Blätter in Unmenge. Im Frühjahr werden sie in Töpfe von 10 bis 11 cm Breite umgetopft und erhalten etwas Düng. Alle schwächlichen Triebe werden ausgeschnitten. Rdt.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Fleisch-Reisklöße mit Anchovisante (ein Reistergericht). Dazu gehören: 250 g übriggebliebenes, gekochtes Rindfleisch oder Braten, ungefähr 15 bis 20 Kapern, fünf Stück fein gewiegte Sardellen, 50 g geriebener Parmesankäse, zwei ganze Eier und 250 g Reis. Das Rindfleisch wird gemahlen, der Reis wird gewaschen und in Wasser helltörnig gekocht. Die Eier quirt man schaumig und mischt Kapern, Sardellen, Parmesankäse nebst dem gemahlene Fleisch darunter und zuletzt den Reis. Von der Masse formt man kleine Klöße, die man mit Ei und geriebener Semmel paniert und in Fett recht braun und knusprig brät. Dazu reicht man folgende Sauce: Ein großes Stück Butter schmilzt man mit zwei Eßlöffeln Mehl hellgelb, gibt etwas Salz dazu und mischt dann unter ständigem Rühren 2 gestrichene Teelöffel voll Anchovispaste darunter. U. in U.

Stockfisch in Milch. (Einfache Fastenspeise). 6 Personen, 2 Stunden. Der gut gewässerte Stockfisch (ungefähr 1½ Kilo) wird langsam fast gargekocht. Zugleich werden 2-3 feingehackte Zwiebeln in 75 g Butter gargedämpft, aber so, daß sie hell bleiben. Dann gießt man unter stetem Umrühren ½ Liter Milch dazu, würzt mit Salz und wenig geriebener Muskatnuß, zieht die Soße mit einem Eigelb ab, schmeckt ab, macht sie mit 10 Tropfen Maggi's Würze vollmundig, legt den beinahe fertigen Stockfisch ein und läßt ihn auf heißer Herdplatte vollends gar ziehen. M. U.

Buttermilchkuchen. Dazu gehören: Eine Tasse guter Sirup, eine Tasse Buttermilch, eine knappe Tasse Zucker, vier Tassen Mehl, eine Messerspitze mit Zimt, Kardamom und Nelken und ein Teelöffel Natron. Buttermilch und Sirup verrührt man gut, gibt die Gewürze hinein und löstweise das Mehl, zuletzt das Natron. Man bäckt den Kuchen, der wie Pfefferkuchen schmeckt, in einer gut gebutterten Springform eine Stunde. U. in U.

Bienenzucht.

Die Bauernenerung, die die beste Vorbeugungsmaßregel gegen allerlei Bienenkrankheiten darstellt, sollte nur zur Zeit des größten Bautriebes, also in der Haupttracht, erfolgen; wenn man da jedes Jahr vier bis fünf Waben ausbauen läßt, so erreicht man in zwei Jahren die gewünschte Erneuerung des alten, schwarzen Wabenwerkes ohne große Einbuße am Ertrage und wird immer gesunde, starke Völker besitzen, welche die aufgewendeten Mühen bei entsprechender Tracht reichlich lohnen. D.