



Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft und Gartenbau.

Nr. 1.

Gratisbeilage zum Ulmer Kreisblatt.

1918.

Seiner Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.)

Der Kleingarten.

Von R. Weiners. (Mit zwei Abbildungen.)

Wie in dem Aufsätze „Ein Kleingarten“ in einer der letzten Nummern dieses Blattes in Aussicht gestellt, folgt die Beschreibung der Gartenanlage, der wir zwei Gartenpläne zurunde legen. Sehen wir an dem Plane in Abbildung 1, was empfehlenswert ist und was im gegebenen Falle besser gemacht werden könnte. Daß der Hauseingang nach Norden verlegt worden ist, verfährt, wie bereits gesagt, nicht viel. Die verdeckte Veranda bietet in der wärmeren Jahreszeit lustige Unterkunft in unmittelbarer Nähe, kann zudem gegen Osten durch ein großes Fenster geschützt werden. Sonst sitzen wir an schönen Tagen lieber im Freien in der Anlage des verlängerten Hauseinganges. Die Fenster des Hauses (siehe die Abbildungen in der vorhergehenden Nummer) liegen nach Westen und Osten, liefern also nicht die höchste, aber immer noch fühlbare Sonnenwärme. Die vordere (Siebel-) Wand nach der Straße zu bestanden wir unter den beiden Fenstern je mit einer nicht zu starkwüchsigem Kletterrose, seitlich rechts und links mit selbstklimmendem Wein (Klimmer). Die Südseite erhält in der Mitte einen Spalierpfirsich (B. Rivers), zu beiden Seiten je eine Doppel-U-Form (Birne). Die Nordseite begnügt sich mit einem Schattenmorellen-Spalier nach Osten schmücken wir den Siebel mit drei härter wachsenden Kletterrosen, die unser Heim nach der Gartenseite zu besonders freundlich gestalten. Das Beet im Vorgarten erhält auf je $1\frac{1}{2}$ m Stachel- und Johannisbeer-Hochstämme, dazwischen Stauden- und Blumenschmuck, während wir das schmale Beet am Zaun entlang mit Buschrosen und niedrigen Blümlin versehen. Auch das Hauptbeet kann statt der Beeren-Hochstämmchen, die übrigens auch noch durch Buschrosen unterbunden werden können, Rosen-Hochstämme aufnehmen. Ein Rosenfreund wird sich das nicht nehmen lassen. Im Eckbeet bezeichnet der Stern eine Edelranne, z. B. eine Blautanne (*Picea pungens glauca*), zu deren Füßen auch Buschrosen wachsen können. So schmücken wir den Vorgarten mit Bäumen aller Art, ohne den Nutzen ganz auszuschalten, verzichten aber auf

die beliebte Rasenanlage, die in dieser beschränkten Breite zu dürftig wirkt, übrigens auch selten richtig gepflegt wird. Südlich des Hauses haben wir ein größeres Beet für empfindlichere

Birnbäume, verfehene Schmuckanlage. Wir vermeiden auch hier möglichst die Pflanzung von Biersträuchern. Wenigstens warne ich vor starkwachsenden Arten, Holunder, Horn oder gar Pappeln. Eher empfiehlt es sich, in etwas engerer Gemeinschaft Sauerkirschen und Haselnüsse zu pflanzen, also Büsche, die zugleich schmücken und nützen.

Die linke (nördliche) Seite, also k, l, l, stellt den Haupt-Obstgarten dar. Wir haben den Grundriss, soweit zugänglich, die Hauptteile (Gemüse, Obst-, Schmuckgarten) zu trennen, nicht außer acht gelassen, auch die Geradlinigkeit der Wege betont. An sich wäre es richtiger gewesen, den Obstteil nach Süden, das Haus nördlich davon zu verlegen; doch wurden wir in diesem besonderen Falle von der Notwendigkeit geleitet und ließen die schon mehr als 10 jährige Obstanlage bestehen, zumal der Haus Schatten nicht zu stark einzuwirken versprach. Die Bäume (Hoch- oder Halbstämme) stehen nach jeder Seite auf 8 m Entfernung, Kern- und Steinobst im Wechsel (A = Apfel, B = Birne, K = Kirsche, P = Pflaume oder Zwetsche). Das ist immer noch ein etwas naher Abstand, bei der auf zwei Reihen beschränkten Baumanlage und bei dem vorgesehenen Wechsel lang- und kurzlebiger Arten aber zu verantworten. Die Beete und Wege sind etwas weit gewählt (um die Bäume mitten in die Beetbreite zu bekommen), sollen ja auch für den besonderen Fall nicht slavisch nachgeahmt werden. (Eine andere Anordnung, die ebenfalls das Zusammenreffen der Baumstandorte mit den Beetmitten ermöglicht, wäre z. B. — von links nach rechts — bei zwei Beetreihen (statt einer) zwischen den Baumbeeten: bis zur ersten Baumreihe 2,95 m; Grenzbeete, Beete zwischen den Baumreihen und Baumbeete je 1,50 m = 7,50 m, die letzte Beetreihe 1 m und 5 Wegreihen von je 0,70 m = 3,50, also $7,50 + 1 + 3,50 = 12$ m). Ein Beet von 1,20 m bis 1,50 m ist jedenfalls leichter bearbeitbar. Es handelt sich hier jedoch um Dauerkulturen, die wir zwischen und neben den Bäumen verteilen, von links nach rechts: Himbeeren (am Nordzaun entlang), in der

Gartenplan

O

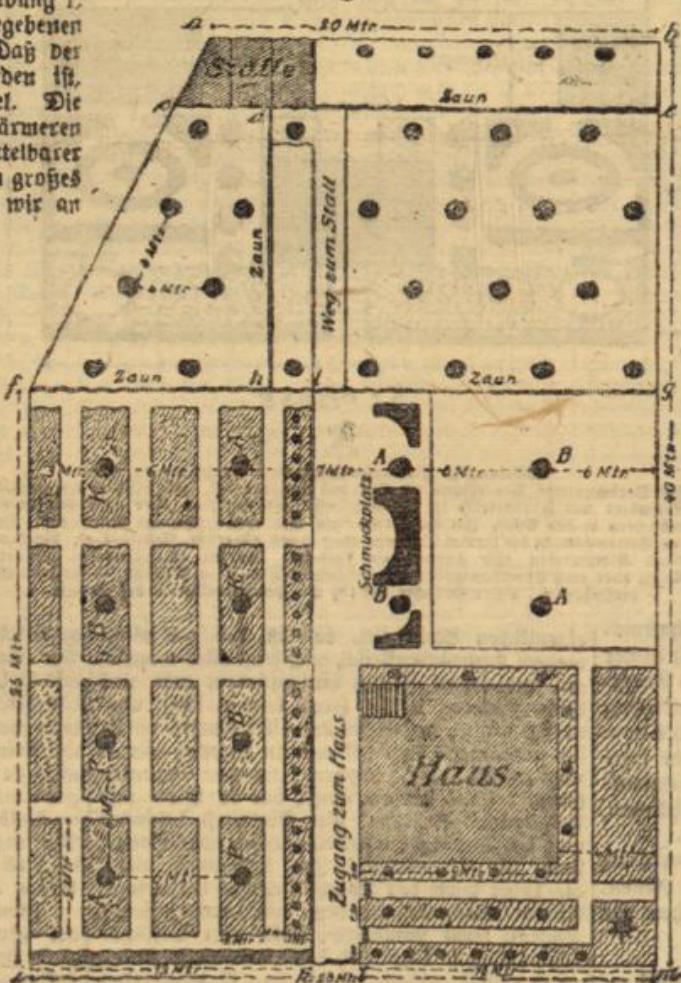


Abbildung 1. Gartenplan aus einer Vorortbesetzung. Die Maßstab-Verhältnisse ergebenden Angelegenheiten sind im Texte näher begründet. Ob- und Hochstämme: A = Apfel, B = Birne, K = Kirsche, P = Pflaume oder Zwetsche. Im übrigen siehe den Textteil.

Kultur, besonders Gurken und Tomaten. Östlich des Hauses zeigt sich die durch Hochstämme (einen Apfel- und einen Birnbäume) nur wenig behinderte eigentliche Gemüseanlage. Davor liegt eine ebenfalls mit einem Apfel- und einem

Baumreihe Rhabarber, in den Zwischenreihen Johannis- und Stachelbeerbüsche in 1,50 m Entfernung. Es folgt die zweite Baumreihe mit Beerenobst oder wieder mit Rhabarber. Hieran schließt sich der Gänge nach ein Freispaß von senkrechten Schnurbäumen, dem als Vereinfassung nach dem etwa 3 m breiten Gänge zu wagerechte Schnurbäume vorgelegt sind. An der linken Hälfte des Westendes entlang können wir das 12 m lange Beet mit einer Reihe Brombeeren bepflanzen, die wir durch gespannten Draht aufrecht und damit auch vom Wege abhalten.

Der Hintergrund (a, b, l, g) nimmt zunächst die Kleintierzucht auf, in der hinteren Ecke die Ställe, und zwar bei ausgedehnter Hühnerzucht rechts zwei Hühnerställe mit vorgebauten überdachten Scharräumen. Es besteht die Möglichkeit, den ganzen Teil o, e, l, g als Auslauf zu benutzen und als Hühnerweide anzusehen, ihn durch den Baum d, h auch für je eine Rasse oder des Wechsels halber nochmals zu teilen. Eine richtige Hühnerzucht kann sich nicht mit dem schmalen Auslauf südlich des Stalles begnügen, muß wenigstens für die Hauptzeit über Flächen etwa in der Größe dieser Hühnerweiden zum Auslauf verfügen.

Diese größeren Bauflächen lassen sich, wie gezeichnet, durch eine Busch- und Obstpflanzung (Apfel und Birnen auf 4 m nach allen Seiten), wie auch zeitweise durch Kartoffel- und Gemüsebau zwischen den Bäumen ausnutzen. Der schmale Auslauf erhält einigen Schatten durch eine Haselnährreihe und etwas Gebüsch in den Ecken.

Möge dieser Plan, der absichtlich nicht nach allen Seiten rechteckig, sondern nach einer Seite abgeflacht gewählt ist, einen allgemeinen Anhalt für den Hausgarten geben, der in einer Vor- oder ländlichen Siedlung das eigene Heim umgeben soll.

Am aber auch einem Normalplan in diesen Hinweisen Raum zu geben, fügen wir noch den Musterentwurf in Abbildung 2 an. Hier ist allen Regeln, die für die Wirklichkeit leicht durch bestimmende Einzelheiten unterbunden werden, Genüge geschehen. Die Hausfront liegt nach Süden, die Stallung in unmittelbarer Hausnähe. Daran schließt sich der geteilte Buschobstgarten, dessen Hälften je nach dem Mittelwege zu durch Beerenobst-Hochstämme flankiert sind. Es folgt der Gemüsegarten, und nach der Nordgrenze zu Beerenobst: erst Johannisbeere- und Stachelbeerbüsche, die sich noch hinter den Gemüsebeeten einfügen lassen, dann als Grenzreihe Himbeeren, einreihig auf 25 cm, zweireihig auf 75 cm Weite gepflanzt. Links und rechts vom Hause, das für zwei einander naheliegende (verwandte) Familien gedacht ist, sind die Schmuckbeete, die mit dem Vorgarten zusammenhängen. Das Nähere erhellt aus der Zeichnung.

Mögen diese Fingerzeige, die durchaus nichts Bindendes enthalten sollen, dazu dienen, dem neuen Siedler in seinen Wünschen zur Hand zu gehen.

Sparfameit bei der Hauschlachterei.

Von A. Sc.

Manche Velektin möchte beim Lesen der Überschrift vielleicht meinen, daß das Einknechten leicht doch auch nicht anders gehandhabt werden könnte als im Frieden. Das dürfte jedoch nicht zutreffen, denn wir sind im Frieden lange nicht so sehr auf die weitestgehende Ausnutzung des Fleisches angewiesen als jetzt, wo der glückliche Besitz eines Schweines uns gleichzeitig die Deangabe der Fleischkarte für eine bestimmte Zeit kostet, und wir

also, haben wir das Fleisch nicht auch wirklich zu unserem Nutzen verwertet, eines Tages vor dem Nichts stehen.

Das Zubehauen und Vorknechten des Fleisches pflegt man dem Schlächter zu überlassen oder einer sonst hierin bewanderten Hilfskraft, doch handelt es sich zuvor darum, einen Plan zur Fleischverteilung zu entwerfen. — Die beiden Keulen liefern uns zwei Schinken. Einen dritten, einen Wollschinken, gewinnen wir aus dem entbeinten Fleisch des einen Vorderbeines. Die beiden abgetrennten Speckseiten werden wie immer zu Rauchspeck bestimmt; ebenso ist es empfehlenswert, den einen halben Schweinskopf zu räuchern, da er gelocht, zusammen mit Kohl oder Rüben, manches Mittagessen, oder erkalte, guten Aufschnitt liefern kann. Wetteurwurst wollen wir möglichst viel gewinnen, da sie zu unserer besten Dauerware zählt und sich den ganzen Sommer über hält. Da wollen wir also außer dem

Normalplan

N.

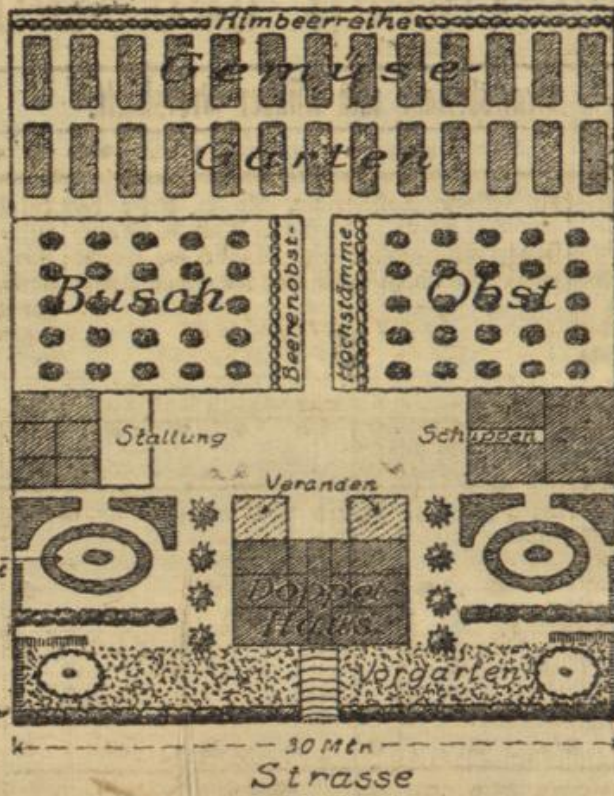


Abbildung 2. Normalentwurf eines Gartenplans.

Im Vordergrunde Doppelhaus mit Vor- und Seitengarten. (Gestrichelt ist ein rundes Rosenbeet mit Friederichs- und anderen Rosen, die sich nach dem Hause hinziehen. In den Seitenwänden des Hauses Spalier- oder etwas abgerundete Nadelbäume, Vorderwand Kletterrosen oder Azarholzpals Veitohli. In der Straßenseite: Rosen, Rosen oder auch Brombeerspalier.) — Buschobst mit 3-4 m Abstand. — Gemüseteil veränderlich. Beerenstränder auf 1 1/2 m. Himbeereihe an der Vorseite.

eigentlichen Mettfleisch, das ist das ausgelagerte magere Karbonadensfleisch, auch sonst alles magere, gut ausgeknechtete Fleisch hinzunehmen, was uns beim Zubehauen in die Hand kommt, sonst aber dürfen wir an der Wetteurwurst nicht sparen, da sie sich unbedingt halten soll und ein Strecken hierbei nicht angebracht ist. Letzteres kann ohne Bedenken jedoch bei der frischen Wurst, das ist Blut- und Leberwurst, geschehen. Zur Blutwurst bestimmt man das Stückfleisch mit der daranhängenden Zunge, sowie das Schweineherz. Zur Leberwurst bleibt die Leber sowie das Bauchfleisch des Schweines. Nimmt man die Grieben vom ausgelassenen Schmalz sowie Kaninchen-, Wild- oder Geflügel-leber hinzu, so kann noch bedeutend mehr Leberwurst erzielt werden. Bedingung ist jedoch, daß die Grieben im Schmalz nicht zu gelb und hartlich geworden sind; sie müssen rechtzeitig aus dem Schmalz genommen und letzteres bis zum völligen Garsein weitergebraten werden. — Lungenwurst sollte unbedingt hergestellt werden, da sie geräuchert bis in den Sommer haltbar ist und manche Maßigkeit liefert. Man nimmt hierzu Lunge, Nieren und sonstiges Abfallfleisch.

Nicht übersehen werden darf das Braten und Einweiden verschiedener guter Fleischstücke, da uns

sonst auf Wochen hinaus der Sonntagabratet. Das ist hierzu braucht man am besten die beiden Genie-Pöselstücke sowie das Fleisch des zweiten Vorderbeines und die beiden Filets. Nun bleiben noch die beiden ausgelagerten Rippenseiten und der andere halbe Schweinskopf. Die eine Rippenseite liefert uns ein eingeknecht, zusammengebogen und mit Apfel gefüllt, einige Braten, richtige Schlachtebraten, die sofort frisch verbraucht werden. Die andere Rippenseite wandert mit Ohren, Hufe, Schwanz und Schnauze sowie sonstigen Abfallstücken in den Pösel; auch kann man die Hälfte der Rippe in Weiskauer kochen. Der halbe Kopf liefert Säulen, vor die gleich der frischen Wurst gut gestreckt werden kann. Flonen und Darmstet sind getrennt anzusetzen und letzterem eine Würze von Salbei mache falls etwas Vorbeer zugutun. — Was sich sonst noch essen in den kleinen Resten findet, wandert in die Grütze, d. h. in den Rosinenwurst, die frisch zu essen ist und sehr gut in Apfelsauce und Pellkartoffeln schmeckt.

Nun noch einiges über die Wurstbereitung, die am nächsten die der Wetteurwurst. Auf 10 Pfund mageres, zum durchgedrehtes Mettfleisch rechnet manung die 500 g perfekten gewürfelten rohen Speck einmal u 500 g ausgelassenes, erkaltes Schmalz. Sie dann nach Geschmack Salz und Pfeffer sonnen befestigt möglichst einen Teelöffel Salpeter. Erst vorn durchgelutet, rührt man die Masse gleich ent in gerade, dicke Fettbäume, am Schluss für die Wurst die Würste mit festem Band keine zeigt f. weisse über keine Holzspießchen zu binden. Landw.

Das zur Blutwurst bestimmte Fleisch zu wird gelocht, gewürfelt und mit so abgesehen Blut gemischt, daß ein schlanker Mann die Menge entzieht, den man mit Salz und Pfeffer die Menge erjagt. Nellen und Gewürz abschmecken. Ringe l und lose in dicke, krause Därme hüllen sich. In die beiden besten Därme schneidet man die Hälften der gelochten Mett-Schweinszunge. Um zu strecken bei Wetteurwurst kann man sehr wohl einen Leberwurst

Blutwurst mit etwas mehr Blut fütterarn sonst annehmen. Gut abgeschmeckt, die Gewurst auch diese Wurst für den täglichen Dinsten wird sehr brauchbar; wenn sie auch nicht so neu Fleischwürstel enthält. Von der besten Mett-Blutwurst empfiehl ich, einen Tagung, ohne Därme in Gläsern zu sterilisieren, da da die Wurst auf diese Art zubereitete unbegrenzt haltbar ist.

Dasselbe gilt auch von der Leberwurst ab folgenden Leberwurst. Hierzu rechte Ober für man auf eine entsehte, mehrmals dur Wurst gegebte Schweinsleber das gelochung und gewürfelte Bauchfleisch eines Schweine tragende sowie nach Geschmack Salz, Pfeffer oder auch Pfeffererbsen, Pfeffer, Thymian, etc., da die Wurstkant, auch sehr bis zwösf in die Fett füllstet geschmort, durch ein Sieb gelieien frische Zwiebeln. Die schon erwöhnen mäßig kann man durch Hinzunahme von ander Leber sowie der Schmalzgießen die Wurst vorzulehhaft strecken. Die gut durchge Sur Auf bettete Masse füllt man lose in die Wurst barme, bindet fingerdick aber den nur Füllung zu und lockt sie, gleich der Blutwurst, ungefähr 30 Minuten.

Da die Süße nicht zu den Dauerwurst gehört, kann auch sie sehr vorteilhaft gestreckt werden. Der hierzu bestimmte halbe Schweinskopf mit Salz, Lorbeer und Nellen gelocht, entbeint und das Fleisch großlich gewürfelt. Gleichzeitig e Hahn man ebensoviele Gemüse, wie Sellerie, gelbe Zwiebeln und kleine Zwiebeln, gelocht und bis auf die Zwiebel nicht zu sein gewürfelt. Mit dem Fleisch vermischet packt man alles in Salzfässeln, indem man die Wurstwechselfad eingewerkte Fülle sowie Schelben und Pfeffergurken dazwischen legt. Dann geht man in die gelochte, gedauerte und mit Gelatine versetzt Brähe darüber.

Zum Schluss sei noch einiges über das Aufschneiden der gewonnenen Fleischwaren gesagt, denn gute Haltbarkeit hängt nicht allein von der Herstellung, sondern im gleichen Maße vom Bewahren ab. Kommen Schinken und Mettwaren dem Rauch, so hängt man sie in dunklen, luftigen Räumen auf, wozu die Schinken noch Beutel zu packen sind. Feineschmalz darf nur in leichten Räumen hängen. Ist kein andere geeigneter Platz zu finden, so wandern die Papst gewickelten Würste in einen weichen Ofen, wobei jedoch zu beachten ist, daß dann nicht der Ofen in den gleichen Scherenschein gehen Ofen des Nebenraumes geheizt werden darf.

Das Böseleisch, das tägliche Befallen mit dem Böseleisch erfordert, gehört unbedingt in einen verbesserten Keller, niemals aber in eine Speisekammer, die vielleicht neben der warmen Küche liegt. Außerer hat es öfteres Lüften der Vorratsräume sehr zu empfehlen.

Kleinere Mitteilungen.

Wozu denn Pferde mit einem Fuß dem andern den ziehen, so kann dies verschiedene Ursachen haben. Rippe s. B. schlechter Bau der Beine, Gelenkkrankheiten, vorhergegangene allgemeine Krankheiten, Verwundung, Schwäche usw. In den meisten Fällen tritt nämlich jedoch der Fehler bei solchen Tieren vor, wobei die falsche angespannt werden; denn diese noch offen in der Regel mit dem äußeren den inneren, d. h. das Hauptferd berührt mit dem rechten oder linken Fuß und das Sattelferd mit dem linken oder rechten Fuß. Die Tiere gehen, mit den Köpfen nach rechts oder links geneigt, häufig neben der Deichsel herum. Zum Beweise dafür, daß die falsche Anspannung die Schuld trägt, braucht man die Pferde ein oder zwei Mal umspannen, und man wird sofort sehen, daß sie dann mit dem andern Fuß strecken. Dieser sonnen besetzt richtiges Anspannen, bei dem das Tier, wenn es vorn genau so weit wie hinten von der Deichsel entfernt ist, das Streichen.

Die Ringbildung an den Hörnern der Milch- und Kühe zeigt sich besonders während der Trächtigkeit. Ein Binder Landwirt pflegt nach den Ringen das Alter der Kuh zu beurteilen. Allerdings führt diese Art so häufig nur dann zu einem richtigen Ergebnis, wenn die Kuh alljährlich ein Kalb geboren hat, und wenn die mehr oder weniger große Regelmäßigkeit der Ringe auf die Regelmäßigkeit der Gemeinlichkeit schließen. Die Ringe geben aber noch ein sehr wichtiges Merkmal ab. Bei Tieren mit gelochter Milchergiebigkeit sind sie nämlich viel tiefer als bei Milchlosen. Auch bei Kühen und Ochsen sind die Ringe an den Hörnern, insbesondere Blut- oder Futterarmen Jahren.

Die Ernährung des Zuchteses ist von dem Alter abhängig. In dem spürbaren Alter (nach dem neun Monate) ist sein Wachstum noch nicht beendet, er bedarf deshalb einer kräftigen Nahrung, die jedoch nicht in Mast ansetzen darf. Hefe, Getreide, etwas Bohnensprossen sind die besten Bestandteile des Futters. Daneben ist eine große Bewegung in freier Luft und im Sommer ab und zu ein Bad sehr dienlich. Wertvolle Überlebensmittel sind natürlich so lange wie möglich als Nahrung zu benutzen, was durch geeignete Ergänzungen und viel Bewegung geschehen kann. Auch Schweine tragende und säugende Sauen zu ernähren; dieser auch hier sind fettbildende Stoffe zu vermeiden, da sich sonst der Körper zur Mast einrichtet. Die Ferkel schlecht ernährt werden. Alle Futterstoffe sind frisch und unverdorben. Die Mütter müssen bei zunehmender Trächtigkeit und nach der Geburt mit zunehmendem Alter der Ferkel die Menge werden.

Zur Aufzucht der Kaninchen. Im allgemeinen sind die Kaninchen während der ersten Lebensjahre nur wenig Pflege; denn die Häsinnen nähren die Jungen mit ihrer Milch, bis sie anfangen, anderes Futter zu nehmen. Die Hauptpflege muß also darauf abzielen, den Stall sauber zu erhalten, was am besten durch das Befestigen der Jungen von der größten Wichtigkeit ist; denn Unsauberkeit erzeugt schlechtes Gedeihen und ruft allerlei Krankheiten hervor. Wenn die Häsinnen geworfen hat, so bedarf sie zunächst für die ersten Stunden unbedingter Ruhe, die man durch die Störung oder Besichtigung verhindern muß. Nach sechs bis acht Stunden erst untersucht man die Würfel, ob alle am Leben sowie kräftig und gesund sind. Schwächliche oder kräpplerische Würfel tötet man dann sofort. Mehr als sechs Stück einen Wurf aufzuziehen, ist nicht ratsam, da nicht kräftig werden, wenn ihrer zu viele sind; schwächeren Kaninchenrassen ist es sogar geraten, die Häsinnen nur vier bis fünf Stück zur Aufzucht zu lassen. Sind die Jungen besonders wertvoll, so muß man den Wunsch hegen, sie alle groß zu ziehen, man muß man zu einer Amme seine Zuflucht nehmen, wozu sich eine junge, kräftige Häsinn von einem Mastferd eignet. Man nimmt ihr die Jungen fort und legt ihr die fremden unter, sie melken ohne Schwierigkeiten annehmen; wenn dies nicht der Fall ist, so nimmt man sie aus ihrem Nest, verpackt die Kleinen darin und schiebt sie ihr dann unter, worauf sie sich daran gewöhnen wird und sie gleich eigenen groß werden.

Welche Entenrassen eignen sich am besten zur Schlachtentzucht? Die Entenzucht ist unter günstigen Verhältnissen ertragsreicher als die Hühnerzucht; denn obwohl die Enten nicht soviel Eier legen wie die Hühner, so sind sie doch dasjenige Geflügel, welches am schnellsten eine ziemlich große Menge Fleisch liefert und noch dazu ein Fleisch, das sehr fett ist und sich durch besonderen Wohlgeschmack auszeichnet. Jedoch darf man sie, wenn sie den höchsten Ertrag bringen sollen, nicht erst ein halbes Jahr alt und noch gar nicht werden lassen, sondern muß sie schon von den ersten Lebenswochen an mit Mastfutter füttern, damit sie bereits im Alter von acht bis zehn Wochen einen hinreichend schweren Braten von etwa vier Pfund abgeben und schlachtfähig sind. Dazu eignen sich unsere kleinen Landenten weniger als die schweren Entenrassen, unter denen sich besonders die Aylesbury, die Peking und die Rouen auszeichnen. Die Rouen haben ein ganz besonderes feines Fleisch, sind aber trotzdem weniger beliebt, weil ihr Gefieder dunkel (wildentenfarbig) ist, und sie deshalb, geschlachtet und gerupft, weniger einladend aussehen als Enten mit weißem Gefieder, die außerdem auch deswegen mehr zu empfehlen sind, weil weiße Entenfedern besser bezahlt werden als farbige. Die Aylesburys haben weißes Gefieder und ebenfalls ein sehr feines Fleisch, stehen aber hinter anderen Entenrassen an Widerstandsfähigkeit zurück und sind deshalb nicht für jedes Klima geeignet. Es bleiben also die Pekingenten, die allen Anforderungen an eine gute Tafelente entsprechen; denn sie werden bei entsprechender Fütterung in acht bis zehn Wochen 4 bis 4 1/2 Pfund schwer und haben gutes, wenn auch nicht das feinste Fleisch, sehen auch gerupft schön weiß und einladend aus. Damit sie dieses Gewicht erreichen, gewährt man ihnen kein Schwimmbad und füttert sie von Anfang an mit Getreidebrot, möglichst mit Milch angemengt; für den Verkauf als Schlachtenten sind sie die eintägigste Rasse.

Wie lange soll man die Legehennen halten? Wenn die Geflügelzucht im landwirtschaftlichen Betriebe in der Regel nicht so hohe Beträge bringt, wie sie bringen könnte und möchte, so ist die Hauptursache darin zu suchen, daß unsere Landwirte meistens die alten Hennen nicht rechtzeitig abschlagen, vielmehr dieselben noch auf ihrem Hofe laufen lassen, nachdem sie längst aufgehört haben, einen den Futterverbrauch übersteigenden Eierertrag zu liefern; denn eine Henne, die fleißig gelegt hat, ist mit drei Jahren verbraucht, sie legt nur noch ganz wenig, und diese überzähligen Fresser schmälern den Gesamtertrag; sie sollten daher nach dem dritten Legejahre ausgemergelt und zur Suppe verwandelt werden. Dazu ist es aber notwendig, die jungen Hennen jedes Jahrganges zu zeichnen, um stets das Alter genau feststellen zu können. Am einfachsten und billigsten geschieht dies durch Fußringe, die im Geburtsjahre angelegt werden, und zwar indem man jedes Jahr Fußringe von einer anderen Farbe wählt, oder solche, mit der eingestanzten Jahreszahl anlegt. — Viele Blüher behalten sogar die Legehennen nur ein Jahr, weil die Erfahrung erwiesen hat, daß in der Regel die meisten Eier im ersten Legejahre gelegt werden. Man schlachtet daher die Hennen im Spätsommer oder Herbst des zweiten Lebensjahres vor dem Beginn der Mauser, behält aber die besten Hennen zur Zucht für das folgende Jahr zurück, da zweijährige Hennen eine kräftigere Nachzucht liefern als einjährige.

Wurfsuppe mit Kartoffelklößen. Beim Einschlagen liefert uns die Kochbrühe der Würste noch manch schönes Mittagsgeschicht, wenn man zum Beispiel Sauerkraut mit der Brühe gar dünst oder sie wie folgt als kräftige Suppe auf den Tisch bringt: Einige Pössel voll Mehl läßt man in etwas Fett in einem Kochtopf bräunen und verlost hiermit die Würstbrühe. Unterdessen hat man zwei Teile zuvor gekochte und geriebene Kartoffeln mit einem Teil Roggenmehl, zwei Eßlöffeln voll Abfallfett und zwei ganzen Eiern sowie Salz und Muskat nach Geschmack verarbeitet. Aus dieser Masse formt man Klöße, die man in Salzwasser gar kocht und dann in die Suppe legt. Zu dieser Suppe kommt eine Schüssel voll Salzkartoffeln sowie saure Gurken oder eingelegte rote Bete auf den Tisch.

Flegelammragout. Ein zehn bis zwölf Wochen altes Flegelamm gibt ein ganz gutes Ragout, wenn man wie folgt verfährt: Das sauber ausgewaschene und gewaschene Lamm wird in passende Stücke geteilt, die man zusammen mit einigen Zwiebeln und zerhackten gelben Wur-

zeln in etwas Fett anröstet. Dann gießt man Wasser darunter, gibt Salz hinzu sowie einige Lorbeerblätter und, wenn man es hat, auch einige Pfefferkörner, und dünst das Fleisch gar. Zum Schluß gießt man die Soße durch ein Sieb, bindet sie mit Mehl, legt das Flegelfleisch wieder hinein und gibt nach Geschmack eingelegte saure Gurken oder Tomaten hinein, doch müssen diese noch einige Male in der Soße aufkochen. Dazu Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei.

Gebäckener Rosenkohl. Rosenkohl wird verlesen, gewaschen und in Salzwasser gar gekocht, worauf man ihn mit einer kurzen, knappen Mehlschwitze fertig macht. Darauf werden fünf bis sechs am Tage zuvor gekochte und geriebene Kartoffeln mit einem ganzen Ei, einer Messerspitze voll Backpulver und so viel Weizenmehl verarbeitet, daß ein Teig entsteht, den man ausrollen kann. Nun fettet man eine Mehlspeisenform aus und belegt Boden und Rand mit einem Stück ausgecolltem Teig, gibt das Rosenkohlgemüse hinein und überdeckt das Ganze ebenfalls wieder mit ausgecolltem Teig, welchen man an den Schüsselrand festdrückt. Die obere Schicht wird nun mit Butter leicht bestrichen, worauf man die Pastete im mittelgroßen Ofen goldgelb bäckt.

Süßer Gräupudding. Zwei Eßlöffel voll Gerstengröße überläßt man am Abend vorher mit 1/2 l Roggenmehl und stellt sie auf der nur lauwarmen Herd. Am nächsten Morgen nimmt man zwei Eigelb und einen Eßlöffel voll Zucker und rührt es schaumig, wobei man mit ausgecolltem und feingehackten Pflaumenkernen an Stelle von bitteren Mandeln wärzt. Dann rührt man drei Eßlöffel voll Mehl — halb Roggen, halb Weizenmehl — mit noch 1/4 l Roggenmehl sowie vier mittelgroßen, gekochten, erkalten und geriebenen Kartoffeln hinzu, rührt die eingeweihte Größe darunter und vermischt das Ganze mit dem heißen Schnee der zwei Eier. Nun füllt man den Teig in eine ausgefettete Puddingform und kocht ihn im Wasserbad zwei Stunden, wobei man in der letzten Stunde auch die Puddingform ein paar ausgeglühte Kohlen legt. Der Pudding wird gestürzt und warm mit einer Obstsoße zu Tisch gebracht. — Auch kalt zum Kaffee schmeckt der Pudding sehr gut.

Süßer warmer Auflauf. Zwei Eßlöffel rührt man mit drei Eßlöffeln voll Zucker recht schaumig, gibt einen Eßlöffel voll ausgecolltem, gebühlich und enthäutete Pflaumen- oder Pfirsichkerne, eine Messerspitze voll Salz, nach und nach 1/2 l Roggenmehl, 250 g Weizenmehl, 1/2 Eßlöffel voll Natron und zuletzt den Schnee der zwei Eier hinzu. Die Masse muß einen dickflüssigen Teig ergeben. Nun nimmt man zwei Pfund eingemachte Pflaumen oder ein anderes Obst, läßt es, läßt den Saft abtropfen und legt es lagenweise mit dem Teig abwechselnd in eine Auflaufform. Backzeit eine Stunde.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für den Leser nur noch, wenn sie kritisch erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Preismarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch die Frage bester Erledigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 1. Ich habe in diesem Jahre Bichorienwurzeln gebaut und möchte die Wurzeln so zubereiten, daß ich sie zum Kaffee verwenden kann. Wie ist die Zubereitungsart, um einen schmackhaften Kaffee davon herzustellen? Wo erhält man Mühlen zum Mahlen der Bichorienwurzeln?

Antwort: Die ausgegrabenen Bichorienwurzeln werden gewaschen und nachdem man sie hat abtropfen lassen, werden sie in 1 cm große Stücke geschnitten. Dann kommen die Bichorien in den Backofen, wo man sie dünn auseinanderstreut. Wenn das Brot aus dem Ofen ist, hat man die beste Hitze zum Trocknen der Bichorien. Nach dem Erkalten werden die Bichorien in einem Kaffeebrenner bis zu kaffeebrauner Färbung gebrannt, worauf man sie auf der Kaffeemühle mahlt. Hierauf werden sie mit etwas Strup ganz feinst vermischt und in Steinbüchse gepackt, und hat man dann einen ganz guten Kaffee, den man mit gebranntem Korn oder Erbsen verbessern kann. Kaffeemühlen kauft man in Hausapotheke.

A. W.

