



Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

31.

Gratisbeilage zur „Münchener Zeitung“.

1918.

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

# Die holländische Kohlscheune.

Von R. Reiners. (Mit 3 Abbildungen.)

Der vielfacher Hinweise in der Fachliteratur (so auch in unserm Blatt) ist die Überlagerung der Kohlköpfe noch längst nicht auf Höhe, die bei den gesteigerten Anforderungen der Jahre erwünscht wäre. Die holländische Kohlscheune, die in neuerer Zeit auch im Westen Deutschlands Eingang gefunden hat, ist die sachliche Lösung dieser Frage. Geheimrat Appel,

ist selbstredend auch beim Transport geboten. Die äußeren Blätter dürfen nicht schon bei der Ernte entfernt werden, sondern erst kurz bevor man den Kohl in das endgültige Lager bringt.

Abb. 1 zeigt das Äußere, 2 u. 3 die Inneneinrichtung einer Kohlscheune. Die Wände sind gemauert und mit Fenstern versehen. Der obere abgeflachte Teil ist von Holzwerk und hat ebenfalls Lüftungslöcher. Der äußeren Umlagerung entsprechend ist ein Zwischenboden eingebaut. Der Kohl wird in beiden Stockwerken gelagert. Durch eine Zwischenwand in der Mitte und je einen Längsgang entstehen vier Kohlabteilungen. Gegen die Wände ist der Kohl durch eine Holzwand isoliert, die bis zur Kohlhöhe reicht und einen Luftraum nach der Wand zu von etwa 5 cm frei läßt.

Zuunterst kommt zweckmäßig ein Vattenrost. Hieran werden die Kohlköpfe etwa acht bis zehn Köpfe breit pyramidenförmig aufgeschichtet, derart, daß jede neue Lage an beiden Seiten um einen halben Kopf zurückliegt, bis der Haufen mit einer einzigen Reihe Kohlköpfe abgeschlossen wird. Vielfach wird aber auch, wie in den Abbildungen, so geschichtet, daß nur die an den Gang angrenzenden Flächen abgeflacht, jeder Haufen aber etwa zehn Schichten hoch aufgeführt wird. Die Strunkenden werden dabei nach unten, und zwar in die entstehenden Lücken, gelegt. Am Ende jeden Haufens bleibt ein Stück frei, um das Umlagern zu erleichtern.

Bei der Aufstapelung ist feuchtes Wetter zu vermeiden. Nach der Lagerung werden, mit Ausnahme nasser Tage, ständig die Fenster geöffnet, damit die Wärme möglichst bald herabgeht und die Verdunstungsfeuchtigkeit abziehen kann. Auch im Winter wird an frostfreien Tagen gelüftet. An warmen Tagen dagegen, wo die Außenwärme über 8° steigt, sind die Türen dicht zu verschließen. Die beste Lagertemperatur liegt zwischen — 2 und + 8° C. Bei größerer Kälte beginnt die Frostgefahr, bei größerer Wärme droht Fäulnis und Durchwuchs.

Zeigen sich an den Köpfen feuchte Stellen oder Schimmelbildung, so ist der Kohl sofort umzulagern. Das kann bei sehr feuchter Witterung binnen wenigen Tagen nötig sein, ist aber auch im übrigen alle zwei bis drei Wochen zu wiederholen. Köpfe mit größeren Faulstellen werden ausgeschieden, Blätter mit kleineren Faulstellen entfernt, bei den ersten Anfängen auch wohl bloß die Faulstellen (mit Umgebung) scharf herausgeschnitten, ohne jedoch die darunter liegenden Blätter zu verletzen.

Sind in starkem Winter die oberen Lagen von Frost bedroht, so läßt sich dem durch eingebrachte erhitzte Kacheln oder durch Aufhängen von Lampen begegnen. Im allgemeinen genügt es, bei mehr als 3° Kälte im Luftraum der Scheunen die Kohlhäufen mit Decken, Zeltbahnen, Säcken oder auch Papier zu belegen, diese aber nach Beseitigung der Frostgefahr sofort wieder zu entfernen.

Wo es in gegenwärtiger Zeit gilt, in Städten und anderswo Kohl wenigstens einige Zeit zu lagern, ist man auf vorhandene Scheunen, Speicher, Bodenräume, Turnhallen und dergleichen mehr hingewiesen, soweit sie gut lüftbar sind.

Im Haushalt nimmt man einen Bodenraum oder ein ungeheiztes Zimmer, legt die Köpfe auf eine Bretterunterlage zunächst mit dem Strunkende nach oben, nach Abtrocknung umgekehrt und so wechselweise fort. Die äußeren Blätter werden nach dem Welken vorsichtig entfernt. Köpfe, bei denen sich faule Stellen zeigen, verbraucht man zuerst. Auch hier ist häufige Lüftung geboten und bei schwerem Frost

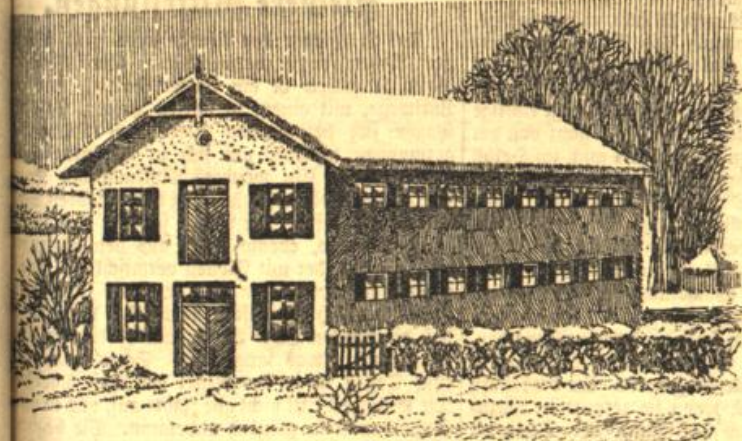


Abbildung 1. Kohlscheune.

einer der hervorragendsten Sachkenner auf dem Gebiete, redet der Kohlscheune erneut in „Mitteilungen der D. L. G.“ (Stück 45 17) das Wort. Da ihr Aufbau, zumal in gegenwärtiger Zeit, nicht ohne einige Schwierigkeiten zu bewerkstelligen sein wird, so wir unsern Lesern schon jetzt Gelegenheit, die nötigen Vorbereitungen zu treffen, bei der nächsten Kohlernte den Bau unter Hand und Fuß zu haben oder doch zur rechten Handreichung gerüstet zu sein.

Für die Kohlaufbewahrung ist die Durchlüftung noch weit wesentlicher als bei den Karthoffeln. Wegen der überaus hohen Wasserverdunstung der Kohlblätter ist es unbedingt notwendig, den Kohl vor der endgültigen Lagerung zeitlang freizulegen. Die Fäulnisgefahr ist ungemein hoch. Die Frostgefahr ist durch die starke Atmung der Blätter bei weitem so erheblich.

Wasserausgereifte Winterkohlköpfe, deren äußere Blätter glatt anliegen und bei denen nach dem Entfernen zwei bis drei Blätter den Kopf abdecken, sind vorsichtig und ohne jede Druckkraft zu ernten. Diese vorsichtige Behandlung

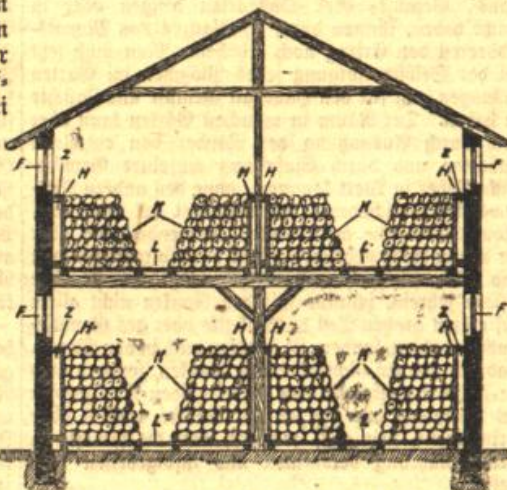


Abbildung 2. Kohlscheune im Querschnitt.  
F Fenster, L Längsgang, Z Zwischenraum, K Kohlköpfe.

ein vorübergehendes Bedecken mit Zeitungspapier zu empfehlen.

Ergänzen wir diese Zeilen noch durch einige Mitteilungen, die Hayunga-Weener, der erste Verfechter der holländischen Koblischeune, in den „Mitteilungen der D. L. G.“, Nr. 48 von 1917, macht:

„Seit dem Jahre 1911 ist der Koblbau in Deutschland um viel vorausgeschritten, viel weiter als in Holland. Man hat z. B., um nur auf eins aufmerksam zu machen, gelernt, daß auf unsern Hochmooren ein ausgezeichnete Dauer Kohl wächst, den man zugleich an Ort und Stelle sehr billig überwintern kann. Auf dem Hochmoor trifft man auf den schwarzen Brenntorf erst, wenn man durch die obere weiße oder graue Schicht hindurchgekommen ist. Aus diesem grauen Torf läßt sich in Fachwerk und



Abbildung 3. Koblischeune, von innen gesehen.

Lehmverfittung auf billige Art und Weise die schönsten geräumigen Koblischeunen nach holländischem Muster bauen. Als Dach benutzt man rohe Holzverschalung mit Schilf- oder Strohecke.“

Und zur Kohlaufbewahrung in den ländlichen Haushaltungen:

„Man sammelt den übriggebliebenen Rest auf den Koblfeldern an Wirring, Weiß- und Rotkohl, befreit die Köpfe säuberlich von allen faulenden Bestandteilen und von den Strünken und bringt sie dann auf den Boden. Hier reist man Kopf an Kopf, am besten so, daß die Köpfe sich nicht berühren, und läßt sie langsam eintrocknen. Treten im Winter stärkere Fröste auf, so bedeckt man die trockenen Köpfe mit Zeitungspapier. Dies genügt vollkommen. Am besten für die Überwinterung eignet sich der Kohl, der im Herbst noch nicht ausgereift ist. Aber er gehört nicht in den Keller, sondern auf den Boden.“

## Monats-Erdbeeren ohne Ranken im Haus-, Gemüse- und Obstkarten als Einfassung.

Von J. Barfuß.

Viele von den Gartenbesitzern, gleichviel ob sie Haus-, Gemüse- oder Obstkarten besitzen oder in Pacht haben, können durch Anpflanzen von Monats-erdbeeren den Ertrag noch erhöhen. Man muß jetzt bei der Selbstversorgung jedes Bläckchen im Garten ausnützen, um für den Haushalt Gemüse und Früchte zu haben. Der Raum in manchen Gärten kann aber noch durch Ausnutzung der Ränder von einzelnen Rabatten und durch Einfassung einzelner Gemüse- stücke höher in Wert kommen, ohne den andern Nutz- gewächsen zu schaden. Da und dort hat man dazu Monats-erdbeeren mit Ranken verwendet, die aber für den in Rede stehenden Zweck nicht so recht geeignet sind. Denn in den meisten Fällen läßt man sie ohne Pflege jahrein, jahraus mit den Ranken nicht allein auf einem großen Teil der Rabatte oder des Gemüse- landes wachsen, sondern sie wachsen auch in den Wegen. Dadurch werden nicht allein die Ranken, sondern auch die Früchte zertreten, was zu vermeiden ist. Infolge des Abtretens der Spitzen der Ranken treiben diese fortwährend neu aus, wodurch aber die Früchte zu wenig Nahrung bekommen und infolgedessen klein bleiben.

Will man die jetzt im Handel befindlichen neuen Monats-erdbeeren mit Ranken als Randbepflanzung der Wege benutzen, so schneide man die Ranken nach dem Wege zu ab und lege die Ranken, so gut es das natürliche Wachstum der Ranken zuläßt, nach dem Innern der Rabatte, wo sie sich dann ausbreiten können. Doch praktischer und weniger Raum einnehmend, daher für kleine Gärten sehr zu empfehlen, sind die neuen, nachfolgend gekennzeichneten Sorten Monats-erdbeeren ohne Ranken, die größere Früchte tragen als die alten Sorten. Diese bilden keine Ranken, sondern nur einzelne Büsche und tragen zum größten Teil die roten, rosa oder weißen Früchte außerhalb des Laubes. Wählt man nun noch dazu reichtragende und bis in den Spätherbst ansehnliche Erdbeeren dieser Art, so kann man vom Juni ab bis im Oktober-November noch schöne, wohlgeschmeckende Früchte ernten. Im allgemeinen sind die Monats-erdbeeren etwas schwächer in Ranken und Laubwerk als die großfrüchtigen Erdbeeren, doch sind sie bei guter Pflege ebenso widerstandsfähig als die großfrüchtigen Erdbeeren. Man hat auch noch die alten kleinfrüchtigen Sorten zu lange Zeit im Garten, deren Früchte dann meistens durch den Mangel an Nahrung noch kleiner werden und schließlich das Beet nicht lohnen, worauf sie sehen.

Für die Rabatten- und Gemüse- randbepflanzung eignen sich die ranken- losen Sorten: Bußes rankenlose weiße und rote Erdbeere. Die Frucht der letzteren Sorte ist zimmerrot mit weißem Fleisch und sehr feinem, wein- säuerlichem Geschmack. Diese trägt, wie auch die weiße Sorte, sehr reich, und beide haben schon da und dort in Gärten auf Beeten Anpflanzung gefunden, doch sind sie sehr verwildert und ungepflegt. Fast gar nicht oder doch noch viel zu wenig bekannt sind die gekennzeichneten neuesten Sorten

nachfolgend Monats-erdbeeren ohne Ranken: Waldbönig und Weiße Perle. Beide neue Sorten bilden keine Ranken und erhöhen den Garten-Ertrag ganz wesentlich, weil sie als Einfassung bei nachfolgend beschriebener An- pflanzung und Pflege bis zum Winter schöne, saftige, duftende Erdbeeren bringen. Die Sorte Waldbönig ist deshalb so getauft, weil sie den Duft und das Aroma der Walderdbeeren hat, aber viel größer ist. Die Farbe ist zimmerrot. Die Pflanze bringt kräftige Stengel, so daß die Blüten und Früchte ganz von der Sonne beschienen werden können und auch im Herbst bei den kurzen Tagen noch reifen. Ebenso wertvoll ist die neue Sorte „Perle“ mit weißen Früchten, deren Wohlgeschmack und herrlicher Duft fast noch größer ist als der der Walderdbeeren. Beide Sorten sind sehr fruchtbar und tragen jahrelang auf einer Stelle reich, sofern sie im Laufe des Wachstums flüssige Nahrung bekommen. Sie können nicht allein den ganzen Sommer über bis spät im Herbst roh verspeist werden, sondern geben auch in Suppen- und Eisfahrloden- Suppen eine wohlgeschmeckende Zugabe. Sie verbessern den Geschmack besonders, wenn sie zerquetscht hinzugegeben werden. Auch hinsichtlich der Süßigkeit erzeigen sie den Zuder und geben mit Kuh-, Ziegen- oder Ziegenmilch verspeist eine Delikatesse selbst dann, wenn kein Ribenzucker zur Verwendung kommt. Wird Ziegenmilch gebraucht, so ist diese vorher voll- kommen aufzulösen. Diese Monats-erdbeeren sind in jedem Garten schon deshalb wertvoll, weil man hier- von während einer großen Zeit des Jahres reife Früchte ernten kann, wogegen die großfrüchtigen Gartenerdbeeren nur für eine sehr kurze Zeit des Jahres Früchte liefern. Am besten pflückt man die Früchte morgens, weil sie dann das meiste Aroma haben. Diese großfrüchtigen Monats-erdbeeren lassen sich ganz in Gläsern mit Patentverschluß einmachen, nachdem der Stiel und die Reifblätter entfernt sind. Gewaschen sollen diese Erdbeeren nicht werden. Es ist deshalb notwendig, an sehr fruchtbaren Büschen, deren Stiele mit den Früchten wegen ihrer schweren Last zur Erde neigen, einzelne Stiele mit einem gabel- artigen Holzstück zu stützen, damit die Früchte hoch bleiben und nicht durch die Erde beschmutzt werden können.

Um nun die rankenlosen Monats-erdbeeren vorteil- haft als Einfassung der einzelnen Rabatten im Gemüse- garten verwenden zu können, hebt man am Rand der Rabatten die Erde 15 cm breit und ebenso tief aus und verteilt die Erde auf den andern Teil der Rabatte. In diese breite Wille füllt man in Sandböden mit kurzem Rindermist vermischte, mehr lehmige als sandige Erde so hoch, daß die äußere Kante der

Rabatte etwas höher ist, damit Regen- und Wasser nicht ablaufen können. Ist kein Rindermist vorhanden, so nimmt man einen Teil abgelagerten Geflügel- und ganz kurzen Pferdedünger, ebenfalls mit Erde vermischte. Letztere muß mindestens die Hälfte der Mischung ausmachen. Der Dünger muß ganz mürbe sein. Sind so die Kanten, welche ganz die länglichen Rabatten gehen, gefüllt, so drückt man die Erde etwas an und pflanzt Anfang August in die Erdbeerschnitte in 20 cm Abstand in diese Erdmitten durch diese Einzelpflanzung können sich die Pflanzen gut entwickeln und die Blüten befruchten. Setzt man Anfang August gut entwickelte Pflanzen, so kann man noch im Oktober Früchte ernten. Die September- pflanzung kann aber auch noch die Entwicklung der Monats-erdbeeren so beschleunigen, daß sie vor dem Winter noch genügend gekräftigt werden und im Winter überleben können, um im Frühjahr schon mit dem Wachsen zu beginnen. Eine solche Pflanzung bringt im nächsten Jahre schon früh Monats-erdbeeren.

Man kann auch im Hausgarten vorhandene runde oder ovale Beete, die mit Rosen, Beerensträuchern oder Zwergobst bestanden sind, mit diesen Monats-erdbeeren ohne Ranken einfassen. Auf eine längliche Rabatte, welche am Hauptweg eines Gartens endet, führt und 10 m lang und 1,20 m breit ist, können 110 Monats-erdbeeren wachsen, ohne die auf der Rabatte stehenden andern Pflanzen im Wachstum zu schädigen. Fünf solche Rabatten bedürfen zur Einfassung mindestens 500 Pflanzen. Auf solchen eingefassten Rabatten kann man niedrig bleibende Gemüse ziehen. Abgeteilte Gemüsestücke, gleichviel ob viereckig oder länglich, 12 m lang und 12 m breit, 15 m lang und 5 m breit sind, können mit diesen Sorten Monats-erdbeeren ohne Ranken wie an Beeten bepflanzt werden. Für die letztere Gemüse- land bedarf man 200 Pflanzen, während für die erstere Größe 240 Setzlinge notwendig sind. Rechnet man auch nur für jede Pflanze als Mindest- ertrag 1/2 Pfund Erdbeeren, so bringen 100 Pflanzen einen halben Zentner. Den Geldwert hierfür kann man sich nach den Marktpreisen selbst ausrechnen. Die Hauptfache ist, daß die Setzlinge fest eingepflanzt und die Wurzeln gerade in die Erde kommen.

## Kleinere Mitteilungen.

Das Heusieber der Pferde wird nicht selten der Rotlaufseuche verwechselt. Ein Kennzeichen dieser Krankheit ist ein starker Katarrh der oberen Luftwege, mit einem so starken Husten, daß die Gänge sich befindenden Tiere zum Stehen ge- zwungen werden, um sich in gebückter Stellung auszuheulen. Ein weiteres Merkmal der Krankheit ist eine entzündliche Schwellung der sichtbaren Schleimhäute des Kopfes. Die Augen sondern eine schleimig-flüssige Masse aus, ebenso fließt aus den Nasengängen viel Schleim, der mit Flocken vermischt ist. Die Schleimhäute der Augen und der Nase sind besonders während der Hustenanfälle stark. Das Auffallende ist, daß die kranken Tiere Wasser und Futter aufnehmen und auch etwas langamer. Schon nach vier bis fünf Tagen ist in der Regel die Krise überstanden. Die Krankheit tritt nicht alle Jahre auf, und in manchen Gegenden ist sie gänzlich unbekannt. Sie beginnt die Zeit der Grasblüte und erreicht um die Zeit der Heuernte ihren Höhepunkt. Man schließt daraus, daß die Blütenstaub gewisser Gras- und Heupflanzen, der durch den Wind auf die Atmungsorgane der Pferde gebracht wird, die Krankheit und den Reiz verursacht. Da die Grasblüte in manchen Gegenden und die Gräser, welche die Krankheit verursachen, in manchen Gegenden nicht vorkommen, so ist das Auftreten des Übels sehr verschieden. Anwendung von Heilmitteln ist überflüssig.

Die häufig vorkommende Verstopfung Mutter- und Sauen- schweine nach dem Ferkeln wird dadurch verursacht, daß man sie einige Stunden nach dem Gebären aus ihrem Stalle treibt. Natürlich muß man ruhig und vorsichtig zu Werke gehen, da sich die Sauen nicht von ihren Jungen trennen wollen. Nach dem maligen Hin- und Hertreiben auf dem Futtertritt tritt gewöhnlich die gewünschte Wirkung ein, die flüssigen Ausscheidungen gehen wie immer. Wenn dies in den ersten Tagen nach dem Ab- mehrfach wiederholt wird, braucht man keine Mittel anzuwenden, die der Gesundheit der Tiere immer zuträglich sind.

Einfriedigungen der Ausläufe für Gähner. Die Gähner eingefriedigt gehalten werden müssen, nicht im Gemüsegarten oder auf den Grundstücken der Nachbarn Schädigungen oder Belästigungen verursachen, so müssen diese Einfriedigungen genügt sein, so daß das Überfliegen verhindert

zu diesem Zwecke genügen für schwere Rassen schon Einfriedigungen von 1 bis 1½ m Höhe, für leichtere Rassen Einfriedigungen von 2 m Höhe erforderlich, für leichtere und flüchtige Rassen, wie z. B. Italiener und manche deutschen Landhühner, sind sogar noch höhere Einfriedigungen notwendig, oder man muß über den Einfriedigungen aus Latten oder Drahtgeflecht noch dünne Drähte wagerecht spannen. Einfriedigungen aus Drahtgeflecht sind besser und besser als solche aus Latten, namentlich wenn das Geflecht, um nicht zu rosten, geteert wird. Die Maschenweite soll für ausgewachsene Hühner, damit diese nicht durchschlüpfen, sondern auch nicht einmal die Köpfe durchsteden können, 50 mm, für Küden 35 mm betragen. Die Pfosten, an welchen das Drahtgeflecht mit Krampen befestigt wird, sind mit Karbolium zu tränken, sie müssen 2½ m lang sein und 5 cm in den Boden eingetammt werden. Unten wird das Drahtgeflecht an auf hoher Kante stehende, mit Karbolium getränkte Bretter angelegt, die, um das Durchwühlen von Matten und Raubzeug zu verhindern, bis zur Tiefe von 50 cm in den Boden eingelassen werden. Im Laufraum braucht man für jedes Huhn mindestens 8 m, wenn das Gras nicht völlig verschwinden soll. Will man bei kleinerem Auslaufe doch Hühner halten, so muß man ihnen jeden Tag reichlich Grünfutter geben oder Zwerghühner halten, die die Hälfte des Laufraumes genügt. Dr. W.

**Verschiedene Gürkengerichte.** Es gibt eine ganze Menge Gerichte, die man aus den frischen Gurken herstellen kann. Einige wenig bekannte sollen heute hier mitgeteilt werden. Zu gefüllten Fischgurken nimmt man frische, handgroße Gurken, die man nach den Schalen mittig durchschneidet, aushöhlt und etwa eine Stunde in gesalzenes Essigwasser legt. Inzwischen läßt man einen Fisch, Schellfisch, Hecht, Scholle oder ähnliches, in Salzwasser weich kochen und zerlegt ihn dann in Stücke, aus denen man langsam die Gräten entfernt. Das grob geschnittene Fischfleisch wird dann mit geschotenen geriebenen Kartoffeln, einem Ei, Salz, gehackter Petersilie und gehacktem Zwiebel zusammengerührt und mit Hilfe von aufgelösten Brühwürfeln zu einem dicken Brei angerichtet. Die im Essig liegenden Gurken werden jetzt abgetrocknet und mit dem Teig gefüllt. Darauf kommen sie nebeneinander in eine eingeseitete Pfanne, etwas Fleischbrühe, in der feingehackte Tomaten befinden, wird darüber gegossen und dann werden die Gurken in dieser Lunte geschmort. Die Lunte wird mit Mehl gebunden. — Für ein Gurkenmischgericht werden zu gleichen Teilen Kartoffeln und Gurken verwendet. Man schneidet die geschälten Gurken und die geschälten Kartoffeln in ziemlich gleichgroße Würfel. Darauf werden die Kartoffeln gekocht, bis sie fast weich sind. Dann füllt man die Gurkenwürfel hinzu und läßt beides noch ein Viertelstunde lang dämpfen. Die Gurken geben im allgemeinen ziemlich viel Saft her. Ist das aber nicht der Fall, so muß man noch etwas Wasser darüber gießen. Das Gericht wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, Essig und Zucker darf nicht fehlen. Die Lunte wird mit Mehl gebunden. Ganz nach Belieben kann man auch Zwiebeln herangeben. — Für die gefüllten Gurken werden schöne, zarte Gurken gewählt, die man in Hälften schneidet und das Kerngehäuse entfernt. Darauf wird die Füllung bereitet, die aus Gehacktem oder Statenersten vermengt mit geriebenem, gekochtem Kartoffel, Salz, geriebenem Muskatnuß, Pfeffer, Kümmel, Zwiebel und geriebenem Brot besteht. Die Hälften der Masse nicht zusammen, so muß man noch ein Ei drangeben. Die Masse wird jetzt in die Gurken gefüllt, die darauf fest aufeinander geklappt und abgebunden werden. Dann kocht man die Gurken in leichtem Salzwasser weich. Zu der Brühe gibt man etwas Butter, Zitronensaft, quirlt mit Mehl ab und würzt sie scharf mit Pfeffer oder Paprika. — Zum Schluß sei darauf hingewiesen, daß man auch Gurken-Salat einmachen kann. Richtig zubereitet, hält sich bis zum Frühjahr. Die Gurken werden wie üblich zu Salat in Scheiben geschnitten und dann schichtweise in den Steintopf oder in ein Faß gelegt. Auf je 10 cm dicke Schicht wird Salz gestreut, einige geschälte kleine Zwiebeln darauf geworfen und mit Essig begossen. Die Flüssigkeit wird am nächsten Tage abgeseigt, aufgekocht und heiß wieder über die eingepreßten Gurkenscheiben gegossen. Das Verfahren ist das gleiche am zweiten und dritten Tage. Dann wird der Behälter umgefüllt, alle Gurkenscheiben auf einen Durchschlag gelegt, damit sie abtropfen können, und man werden sie erneut eingelegt, nachdem man sie vorher nochmals gut durcheinander gerührt hat. Auf die oberste Schicht kommt ein feiner Mullbeutel, in den man zwei Eßlöffel Senfkörner gelegt hat. Die Senfkörner müssen aber so ausgebreitet werden, daß

die ganze Oberfläche davon berührt wird. Nun wird 1 l Essig mit einem Viertelpfund Zucker aufgekocht und heiß darüber gegossen. Dann wird der Behälter gut zugedeckt und an einen kühlen, dunklen Ort gestellt. So eingemachter Gurkensalat verdirbt nicht. M. T. r. o. t.

**Wie man Pilze kocht.** Vielsach besteht bei den Hausfrauen noch ein großes Vorurteil gegen Pilze, man hört immer wieder die Einwendung, daß sie zäh und unbedaulich wären. Dies Vorurteil ist sehr zu bedauern, denn man verzichtet dadurch auf ein Gemüse, das uns in dieser nahrungsmittelknappen Zeit über manche Sorge um das Mittagessen hinweghilft. Richtig zubereitete Pilze sind keineswegs zäh, wer sie allerdings in Wasser kocht, der wird sie in unbedaulicher Härte auf den Tisch bringen, und wenn er sie noch so lange und gründlich kochen ließe. Alle Pilze werden nach dem Putzen und Waschen ohne Wasser in einen Topf getan, mit Salz bestreut und auf mäßiges Feuer gestellt. Sie kochen sehr bald aus und werden in ihrem eigenen Saft etwa dreiviertel Stunden geschmort, wobei man wie eine Erbsen groß Matron zuseht. Zum Schluß gibt man etwas Fett, Milch, Petersilie und Pfeffer-Ersatz hinzu, um die Soße leicht mit Mehl zu binden. M. Meyer.

**Früchte mit wenig Zucker einzumachen.** Verschiedene Früchte, wie der Garten oder der Markt sie uns gerade liefert, z. B. ein Pfund Stachelbeeren, zwei Pfund Kirschen, ein Pfund Himbeeren, ein Pfund Äpfel und ein Pfund Pflaumen oder Birnen, bereitet man vor und mischt sie zusammen. Nun rechnet man auf sechs Pfund Mischobst ein Pfund Zucker und 4 g Salzzyl. Den Zucker — am besten Würfelzucker oder Raffinade — seicht man mit kaltem Wasser an und kocht ihn klar, dann gibt man das Obst und das Salzzyl hinzu, kocht bis das Obst gar ist, aber nicht länger, und füllt es in Töpfe oder Gläser, die man gut mit Papier zubindet. G. W.

**Einfache Käsetorte mit Äpfeln.** 500 g Weichkäse, fest ausgetrennen, verrührt man mit 150 g Streuzucker, 75 g Mehl, einem Päckchen Backpulver, 100 g feinstem, grob gewürfeltem Backpflaumen und 500 g feingehackten, saftreichen Äpfeln. Dann fettet man eine Springform gut aus, streut sie mit geriebenen Kriegsbrotkrumen aus und gibt den Teig hinein. Man läßt die Torte dreiviertel bis eine Stunde baden. A. Br.

**Frage und Antwort.**  
Ein Ratgeber für jedermann.

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

**Frage Nr. 1.** Ich möchte in die Wintertroggenstoppel ein Grünfutter säen, das möglichst auch meinen Vienen Tracht bringt. Der Boden ist flachgründiger Granitboden und liegt 535 Meter hoch. Welche Pflanzen kommen hier in Frage? Wieviel Saatgut ist auf ¼ ha nötig? E. F. in M.

**Antwort:** Es kommt auch hier nur Phazelia in Betracht. Sie muß in die frisch umgebrochene Roggenstoppel flach eingesät werden. Es genügen schon 5 Pfund Saat auf ¼ ha. Diese Pflanze blüht schon nach sechs Wochen und gibt bis zum Frost gute Sonigracht. R. K.-D.

**Frage Nr. 2.** Auf meiner Wiese in 535 Meter Höhenlage habe ich einen trockenen Rücken (flachgründiger Granitboden). Diesen möchte ich mit einer ausdauernden Bienenmähnpflanze ausbauen. Welche Pflanze ist da zu empfehlen? Und wieviel Saatgut gehört zu ¼ ha? E. F. in M.

**Antwort:** Dazu wird dort der Steinklee am besten passen. 10 bis 12 Pfund Saatgut auf ¼ ha ist schon nötig. R. K.-D.

**Frage Nr. 3.** An meinem Gartenzaun entlang einer öffentlichen Straße möchte ich Buschwert anpflanzen, und zwar lediglich zum Nutzen für meine Vienen, besonders im Frühjahr. Das Buschwert müßte jedoch so hoch wachsen, daß die Vienen die Straße überfliegen, ohne Vorübergehende zu belästigen. Es ist guter Granitboden in 535 m Höhenlage. E. F. in M.

**Antwort:** Als solches Buschwert würde sich am besten die Schneebere eignen. R. K.-D.

**Frage Nr. 4.** In den heißen Tagen hatten wir große Schwierigkeiten mit der Herstellung der Butter. Oft mußte über zwei Stunden gebuttert werden, ehe sich die Butter zusammenbringen ließ. Der Rahm hatte kühl gestanden. Gibt es ein Mittel, um ein schnelleres Zusammengehen der Butter in der heißen Jahreszeit zu ermöglichen? E. in Fr. M.

**Antwort:** Das Nichtbuttern der Milch beruht meist auf Nichtberücksichtigung der notwendigen Temperatur. Folgende Temperaturen müssen bei dem Buttern unbedingt beachtet werden: für süßen Rahm 10° R, für Vollmilch 14° R, bei saurem Rahm 12 bis 13° R. Das Nichtbuttern bei wärmerem Wetter ist vielfach aber auch auf den Einfluß verschiedener Bakterien und Hefenpilze zurückzuführen. Um diesen Einfluß zu beseitigen, ist peinliche Reinhaltung der Milchgeräte, Milchflammen und der Ställe erforderlich. Auch eine Futterveränderung ist von guter Wirkung. Den Tieren sind zunächst Säuren, wie Essig mit Salz und verdünnte Salzsäure mit Erfolg zu geben. Lassen diese Mittel im Stich, so ist roher Alaun (8 g täglich dreimal ins Gefäß) zu verwenden. Dr. Bae.

**Frage Nr. 5.** Mein zwölf Wochen altes Schwein hat seit drei Wochen einen Nabelbruch. Ist derselbe wieder zu heilen oder besteht Lebensgefahr? Das Schwein befindet sich wohl und frist gut. A. in E.

**Antwort:** Was die Heilung eines Nabelbruchs anbetrifft, so sind folgende Behandlungen zu empfehlen: 1. Die Anwendung eines Klebepflasters, das die herausgetretenen Därme zurückbringt. 2. Das Abbinden der sadartigen Ausstülpung, nachdem die ausgetretenen Gedärme vorsichtig zurückgebracht wurden. 3. Läßt sich eine Operation mit Erfolg vornehmen, wobei eine Einstülpung des inneren Bruchfades bewirkt wird. Es kann diese Operation jedoch nur von einer sachverständigen Person ausgeführt werden. Dr. Bae.

**Frage Nr. 6.** Habe ein paar Pfund Käse (Bel-folgendes Musters) unter dem Namen polnischer Käse gekauft. Da er sehr trocken und fade war, tat ich ihn, damit er reif werde, in einen steinernen Topf mit Dedel. Als ich vier Tage später nachsah, hatte er weißen Schimmel angenommen. Was ist die Ursache, und wie ist der Käse zu behandeln? Fr. E. in Fr.

**Antwort:** Der eingedachte Käse ist allerdings sehr trocken und hart; es ist sogenannter Vedertkäse, welcher aus Magermilch bereitet ist. Um diesen weich und reif zu machen, müssen Sie den Käse in ein feuchtes Tuch schlagen und in einen Steintopf ohne Dedel legen, Sie können den Topf mit Papier zubinden, welches Sie mit einer Nabel öfter durchstechen, damit Luft hinzutreten kann, denn sonst wird der Käse schimmelig. Das Tuch ist jeden zweiten bis dritten Tag reinzuwaschen und wieder um den Käse zu schlagen. M. D.

**Frage Nr. 7.** Innerhalb zu ei Tagen sind mir vier junge, schon ziemlich ausgewachsene Gänse entgangen unter folgenden Erscheinungen: Sie treten nicht, lassen die Flügel hängen, haben Durchfall und verrenken den Hals (anscheinend haben sie etwas im Kropf), worauf nach etwa 24 Stunden der Tod erfolgt. Was ist dagegen zu tun? Fr. Paßl. B. in R.

**Antwort:** Aus den angeführten Erscheinungen läßt sich die Art der Krankheit nicht mit Sicherheit erkennen; das Vorhandensein von Durchfall läßt jedenfalls auf Darmentzündung schließen, die sowohl durch Aufnahme ungeeigneter Nahrungsmittel, vielleicht giftiger Pflanzen auf der Weide, oder auch durch Erkältung oder Infektion hervorgerufen sein kann. Hauptsächlich liegt keine Geflügelcholera vor; denn dann würde jeder Heilversuch vergeblich sein, und Sie hätten nichts anderes zu tun, als Anzeige bei der zuständigen Polizeibehörde zu machen und nach deren Anordnungen zu verfahren. Wir raten Ihnen, zunächst einen Heilversuch mit Chinisol zu machen, das Sie aus der Apotheke beziehen können. Sie lösen eine Tablette in einem Liter Wasser auf und geben dieses den Gänsen als Getränk, indem Sie dieselben eingesperrt halten, damit sie kein anderes Getränk aufnehmen können. Sollte dies nicht die gewünschte Wirkung haben, ziehen Sie den Tierarzt zu Rate. Dr. Blande.

**Frage Nr. 8.** Meine sechzehn Wochen alte Sau hat am Bauchnabel einen gänseigroßen Beutel bekommen. Derselbe fühlt sich ganz weich an und ist nicht entzündet. Schmerzen scheint das Tier nicht zu besitzen. Worauf beruht diese Krankheitserscheinung und wie kann sie beseitigt werden? E. in Wgh.

**Antwort:** Ihr Schwein besitzt einen Nabelbruch. Nabelbrüche entstehen dadurch, daß in der Nabelgegend durch Zerrn und Reißen der Muskulatur in der Bauchhaut ein Loch entsteht, durch welches nachher die Gedärme dringen und eine sadartige Ausstülpung bilden. Was die Heilung der Nabelbrüche anbetrifft, so sind alle heilbar. Als Behandlung sind zu empfehlen: 1. Die Anwendung eines Klebepflasters, das die Därme zurückbringt. 2. Das Abbinden der sadartigen Ausstülpung, nachdem die ausgetretenen Gedärme vorsichtig zurückgebracht wurden. 3. Läßt sich eine Operation mit Erfolg vornehmen, wobei eine Einstülpung des inneren Bruchfades bewirkt wird. Es kann diese Operation jedoch nur von einer sachverständigen Person ausgeführt werden. Dr. Bae.

Liebe deutsche Kinder!

Guer Kriegsbonfel.

**Saatgut und Saatwechsel.** Wir stehen jetzt vor  
in vielen Wirthschaften zur Regel gewordenen  
kauf neuen Saatgutes. Ein verständiger Samen-  
wechsel ist überall da anzutreten, wo der Ertrag eines  
wächstes nach längerem Anbau zurückbleibt, ferner  
nn sich in einer Saat viel Unkraut vorfindet, wo  
s eigene Saatgut auf irgendeine Weise unbrauchbar  
worden ist und in ähnlichen Fällen mehr. Bei  
n Saatwechsel ist zu bedenken, daß die heute

Das Gießen im Gemüsegarten ist nicht nur für die Entwicklung der Pflanze von größter Bedeutung, sondern beeinflusst auch die Güte der Gemüse ganz hervorragend. Hält die Trockenheit des Bodens an, ohne daß genügend Feuchtigkeit an die Gemüse gebracht wird, so verlieren diese, trotz aller sonstigen guten Behandlung, an Zartheit. Die beste Zeit für den Guss sind die Abendstunden, weil alsdann die Pflanzen die Feuchtigkeit am besten aufnehmen; wo es erforderlich ist, kann aber auch morgens noch einmal gegossen werden. Die Zuführung von Wasser am Tage ist ziemlich zwecklos. Stets ist genügend

**Zigarrentischen geruchlos zu machen.** In manchen Familien finden sich eine ganze Menge von hölzernen Zigarrentischen vor, die man zum Verpaden von Getränken oder Nahrungsmitteln, die Gerüche anziehen, nicht gut verwenden kann. Auch zu Geschenkwedern eignen sie sich in ihrer jetzigen Beschaffenheit nicht auch nicht einmal, wenn sie noch so schön ausgearbeitet oder angestrichen sind, denn immer wieder tritt der Zigarrentischgeruch zu Tage, der deutlich zwischen den Wedern das Rästchen einströmt. Um an Zigarrentischen vollkommen geruchlos zu machen, gibt es ein einfaches Mittel. Man gießt auf den Boden der Kiste ein klein wenig Spiritus, reibt damit alle flächig die Seitenwände und den Deckel ein und zündet darauf den Spiritus an. Die Flamme, die unten brennt und an den Wänden entlang leht, verflüchtigt bald, und mit ihr ist aller Zigarrentischgeruch verschwunden.

11. *Chrysomelidae* (continued)

Verbandsgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Gebühren berechnet.