



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

—••• Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.) —•••

Verwendung aller Eisenbahnschwellen.

Von G. M. (Mit 2 Abbildungen.)

Auf dem Bahnhof in B. wurden heute ausgediente Eisenbahnschwellen meistbietend versteigert. Es sind das Holzblöcke aus Kiefern- oder Eichenholz, welche eine Länge von 2,50 m, eine Breite von 0,25 m und eine Höhe von 0,15 m haben und als Unterlage unter den Eisenbahnschienen dienen. Diejenigen, welche unter den Weichen liegen, sind noch länger. Wenn nun diese Schwellen für die Eisenbahnverwaltung der Betriebssicherheit wegen auch wertlos geworden sind, so können sie doch noch von dem Landwirt in mannigfacher Weise verwendet werden, zumal, wenn man den Parabolneim-Anstrich erneuert. Der Preis richtet sich ganz nach der Nachfrage bei dem Verkauf, das Stück wurde hier schon mit 0,30 M. erstanden. Doch nur zu ihrer Verwendung.

Mein Nachbar hat sich seinen Pferde stall damit geholt, ein anderer den Schweinestall, und die Bohlen liegen schon jahrelang. Mehrere Besitzer haben auch den Gopelplatz, auf welchem die Zugtiere gehen, damit geholt und dadurch erzielt, daß die Tiere stets einen festen und sauberen Boden unter sich haben. Zur Errichtung eines einfachen und billigen Bienenstandes eignen sich die Schwellen ebenfalls. Man rammt vier davon, immer zwei

schwere Lasten befördert werden, sondern ich habe solche Brücken im Auge, welche über die Wasserläufe in Feld und Wiese führen. Wie mangelhaft diese Brücken häufig beschaffen sind, davon weiß so mancher ein Lied zu singen. Nicht selten fand ich sie von Faschinen und Grassoden hergestellt, häufig verläßt die ganze Anlage, und das Wasser läuft dann darüber hinweg. Um nun Eisenbahnschwellen zur Anlage einer solchen Brücke zu verwenden, treibt

Regenwetter die Wagen bis an die Räder ein-sinken und daher nicht schwer beladen werden dürfen. Will man solche Stellen in den Wegen verbessern, so räumt man zunächst den Morast weg, und sodann werden die Schwellen, so wie sie sind, glatt aneinander geschoben und entweder durch eiserne Haken oder schmales Band-eisen aneinander befestigt. Handelt es sich um die Herstellung kleiner Fußwege, so können auch die Bohlen als Unterlage zu beiden Seiten

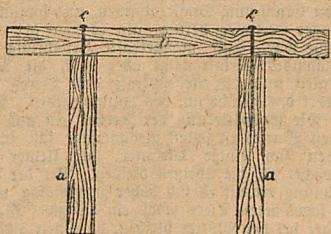


Abbildung 1. Brücke aus Eisenbahnschwellen. (Seitenansicht.)

a) Seitrecht stehende, in den Boden eingelassene Tragschwellen.
b) Längsschwellen.
c) Nage, welche die Befestigung herstellt.

einander gegenüber in die Erde, nagelt Batten darüber und stellt die Bienenkästen, die natürlich mit Dämmern versehen sein müssen, darauf, und der „Freistand“ ist fertig.

Auch zu Zaunpfählen lassen sich die Schwellen noch recht gut verwenden.

Unsere Abbildungen zeigen uns die Verwendung der Schwellen zu einer Brücke. Zwar ist hierbei nicht an die Anlage großer Brücken öffentlicher Straßen gedacht, über welche täglich

Abbildung 2. Brücke aus Eisenbahnschwellen. (Gesamtansicht.)
a) Seitrechtige Tragschwellen. b) Längsschwellen. c) Deckschwellen. d) Eisenkrampen zum Zusammenhalten der Deckschwellen.

man an den vier Ecken der herzustellenden Brücke als Pfeiler je eine Schwelle in den Boden und stampft den Boden rings um den Pfeiler fest. Auf je zwei dieser Pfeiler nagelt man nun, wie dies die erste Abbildung zeigt, eine Schwelle fest oder, je nach der Größe der Brücke, ein Ende derselben, so daß man auf diesen Unterbau die Brücke legen kann. Die querliegenden Schwellen werden mit langen Nägeln oder mit Eisenkrampen, wie uns dies die zweite Abbildung veranschaulicht, aneinander befestigt. Sind Eichen-schwellen verwendet worden, so halten diese Brücken oft Jahrzehnte.

Auch zur Anlage und Verbesserung von Wegen eignen sich die Eisenbahnschwellen. Während auf die Verbesserung und Zustand-haltung der öffentlichen Wege von seiten der Polizei sorgfältig geachtet wird, lassen doch manche Privatwege noch viel zu wünschen übrig. Löcher und Pfützen haben zur Folge, daß bei

der Länge nach gelegt werden. Man legt dann die Schwellen quer darüber und befestigt jede einzelne mit einem langen und starken Kopfnagel an den Längsschwellen. Dadurch wird der Weg hohl, und da die Luft zu den Hölzern gelangen kann, ist der Weg stets trocken.

Speisen und Kuchen für Ostern.

Von G. M.

Eier in Gelee. Hühnerreier werden hart gekocht, von der Schale befreit, der Länge nach in Hälften geteilt, das Gelbe herausgenommen und letzteres durch ein Sieb gestrichen. Dann rührt man 200 g Butter zu Sahne, reibt eine kleine Zwiebel daran, gibt sechs fein gewiegte, zuvor gewässerte und entgrätete Sardellen, etwas Salz, Pfeffer, Muskat und gepöckelte Petersilie, ferner das durch ein Sieb gestrichene Eigelb und so viel fein gewiegtes und gebratenes Hühner- oder Kalbfleisch hinzu, daß eine geschmeidige Farce entsteht, mit dieser füllt man die Eierhälften und

fügt je zwei wieder zusammen, so daß die Eier ihre natürliche Gestalt wiederbekommen. Nach klaren Hühner- oder Kalbfleischbouillon schäuft man mit etwas Weinessig, dann gibt man auf 1 l Bouillon zehn Blätter weiße Gelatine hinzu, löst sie darin vollständig auf und gibt die schwach säuerlich schmeckende Bouillon nun durch ein feineres Mulltuch. Eine runde Porzellanform spült man mit Wasser aus, gießt eine Schicht von der Bouillon hinein, läßt sie zu Gelee erstarren und legt aus frischer Kreuze und eingemachten Mixed Pickles ein hübsches Muster darauf. Dann gießt man auf diese Schicht wieder von der fast erstarrten Geleebouillon eine kleine Lage, läßt sie erstarren und stellt nun die gefüllten Eier mit der Spitze nach unten dicht an dicht in das Gelee, worauf die Form bis zum Rande mit der restbleibenden Geleebouillon aufgefüllt wird. Nach dem Erkalten stürzt man das Gericht und garniert es mit kleinen Salatserzen und zu Rosen geschnittenen Madieschen.

Käseker. Eine Seideierpfanne mit Vertiefungen für jedes Ei setzt man auf nicht zu helles Feuer, gibt für je ein Ei ein halbeinzelgroßes Stückchen Butter in die Vertiefungen und läßt es schmelzen. Dann schlägt man die Eier hinein und läßt sie gar werden. Inzwischen hat man in genügender Menge Parmesanläse gerieben und streut ihn fingerbreit über die Eier. Nachdem man die Pfanne noch so lange auf das Feuer gestellt hat, bis der Käse auf den Eiern flüssig geworden ist, nimmt man letztere heraus und richtet jedes Ei auf einer dünnen Scheibe rohen Schinken an. Diese Eier kann man auch nach der Suppe als Vorericht geben, doch sind sie ebenfalls zum Abendbrot mit Salat und Butterbrot zu essen ganz vorzüglich; die Hauptsache ist, daß sie recht heiß zu Tisch kommen.

Schneeberg mit Fruchtkeiern. ¼ l Saft, halb Johannis-, halb Himbeer, bringt man mit etwa noch fehlendem Zucker zu Feuer, läßt ihn aufkochen und verdickt ihn mit zwei gehäuften Eßlöffeln voll aufgelöstem Monamin oder Kartoffelmehl. Dann läßt man die Masse nochmals aufkochen, bis das Mehl gar ist, und füllt sie in mit kaltem Wasser ungefüllte Porzellan-eierbecher, um sie darin erkalten zu lassen. 1 l beste süße Sahne schläumt man mit dem Schneeschläger zu steifem Schaum, füllt ihn nach Geschmack und gibt eine feingeflozene Orange Vanille sowie eine Dertasse voll kleingebrochene Makronen daran. Nun richtet man die Schlagsahne bergartig an, garniert sie mit Himbeergelee und setzt die aus den Eierbechern gefüllten Fruchtkeier dicht an dicht in Kranz herum.

Osterstollen mit Nußmarzipan. Aus 2½ kg feinem Weizenmehl, 375 g Butter, 250 g Nierentalg, 625 g Zucker, 1 l Milch, 500 g Rosinen, 500 g Korinthen, 125 g Zitronat, 65 g bitteren Mandeln, zehn Eiern und 150 g Heide oder Gesei macht man einen Teig wie folgt: Die Heide wird in etwas lauwarmen Milch aufgelöst, etwas Mehl, etwas Zucker und ein Ei nach und nach hinzugegeben. Dies Hefestück läßt man zwei Stunden in einem warmen Raum aufgehen. Dann rührt man den geschmolzenen Nierentalg und die Butter zu Sahne, gibt nach und nach die Eier, den Zucker, die Gewürze und Rosinen sowie das Mehl, die Milch und das Hefestück hinzu, verrührt alles gut und stellt den Teig bis zum andern Morgen warm. Nun knact man Walnüsse auf, legt die Kerne in kochendes Wasser, bis sich das trockene braune Häutchen mit einem spitzen Messer abziehen läßt, und gibt dann die weißen Nüßkerne durch die Reibmühle. Auf 375 g gemahlene Nüsse rechnet man 375 g Puderzucker und ein Vitroglass voll Rosenwasser; diese Zutaten verarbeitet man zu Marzipan und formt zwei lange Rollen daraus. Am andern Morgen teilt man den Kugenteig in zwei Teile, knetet jeden für sich aus und schlägt ihn um eine Marzipanvolle. Dann setzt man die Stollen auf Backbleche, bestreicht sie mit Butter, läßt sie aufgehen und bäckt sie bei gleichmäßiger Hitze schön gar.

Ostertorte. 275 g feinen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und zwölf Eigelb rührt man ½ Stunde. Dann zieht man das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der zwölf Eier unter die Masse und rührt noch 150 g feines Weizenmehl nach und nach durch ein Sieb hinzu. Eine glatte Tortenform streicht man mit Butter aus, streut Weißbrot darüber, gibt den Tortenteig hinein und bäckt ihn bei guter Hitze eine Stunde. Nach völligen Erkalten schneidet

man die Torte in zwei dicke Platten, streicht einen Vanillecreme, wozu man aus ¼ l süßer Sahne, eine Stange gestoher Vanille, fünf Eigelb und einem Eßlöffel voll Kartoffelmehl bereitet hat, dazwischen, legt die Platten wieder aufeinander und überzieht die obere mit einer Zitronenglasur, um sie je nach Gefallen noch mit eingemachten Früchten zu belegen.

Ostereier.

Von H. M. Fr.

Zur Herstellung von Ostereiern aus Zucker nimmt man guten Hutzucker, zerschlägt ihn und löst ihn in einem Kessel auf, indem man auf je 500 g Zucker ¼ l Wasser nimmt. Es geschieht dies am besten während der Nacht auf gelindem Feuer oder an warmer Stelle auf dem Herd. Ist dies geschehen, wird eine kleine Kasserolle ungefähr dreiviertel voll Zucker getan und aufs Feuer gesetzt.

Sobald der Zucker zu kochen anfängt und steigt, nimmt man ihn vom Feuer, schäumt gut ab und bläst ihn ein wenig. Man muß damit aber sehr vorsichtig sein, indem man nur ein paar Tropfen Blau hinzusetzt. Sehr gut ist es, in den Pfropfen der Flasche einige Röcher zu bohren, durch welche die Tropfen einzeln herausfallen. Man verhindert dadurch, daß zu stark gebläut wird, wodurch dann der Zucker zum Gießen von Ostereiern, die recht sauber weiß sein müssen, schon verdorben sein würde. Durch geringes Bläuen aber erzielt man ein reines Weiß.

Ist der Zucker klar abgeschäumt, wird er wieder aufs Feuer gesetzt und zum Faden gekocht, d. h. so, daß er, wenn man ihn zwischen zwei Fingern probt, einen Faden zieht. Ist dies der Fall, wird der Zucker vom Feuer genommen und tabliert, was dadurch geschieht, daß man an einer Seite der Kasserolle mit der Stelle den Zucker klar rührt, bis er abströbt, und dann unterzieht, so lange, bis er anfängt abzusterben und gut zum Gießen ist.

Am Tage vor dem Gießeßen müssen die Formen, die man sich aus Gips bereitet hat, ordentlich ausgepült werden. Zu diesem Zwecke läßt man sie über Nacht im Wasser liegen, um jedes Fleckchen herauszubringen. Sind die Formen schön sauber, werden sie kurz vor dem Gießeßen nochmals in kaltes Wasser gelegt und wenn der Zucker tabliert ist, herausgenommen, aufgestellt, immer die passenden Hälften zusammen, mit dem Gießloch nach oben, eine Form an die andere festgestellt und dann der Zucker langsam heiß hineingegossen, namentlich bei Figuren.

Zum Gießeßen sind zwei Personen nötig, die eine, welche gießt, und die andere, welche die Formen besorgt und wieder ausgießt. Bei der letzten bis achten Form angelangt, muß aus der erst gegossenen Form der Zucker herausgegossen werden, andernfalls werden die Eier zu stark und zu schwer. Zu diesem Zwecke dreht man einfach die Form um und hält sie so lange in dieser Lage, bis kein Zucker mehr herausfließt.

Sind die Eier aus den Formen, dann muß das Gießloch noch ausgefüllt werden. Hierzu nimmt man einen gewöhnlichen Zuckerrichter, gießt auf eine saubere Platte, welche vorher naß gemacht worden ist, große und kleine Plättchen, je nachdem die Eier sind, stellt das Ei darauf und läßt es einen Augenblick stehen, bis sich das Plättchen mit dem Ei verbunden hat. Nun ist das rohe Ei zur weiteren Dekoration fertig.

Am andern Tage werden die Nacht und das angefeuchte Gießloch der Eier sauber bespült und die Eier alsdann zum Trocknen in Kästen gelegt. Nun kann man die Eier je nach Geschmack dekorieren.

Ganz originelle Ostereier können, wie nachstehend beschrieben, bereitet werden. Man mischt etwa 20 Eier aus — das Innere kann zu Nüßbrot verwendet werden —, rührt oder reibt 250 g süße und 20 Stück bittere Mandeln, von denen man die Schale abgezogen hat, vermischt sie mit 1 l Milch, läßt alles eine Zeitlang stehen und gießt es dann durch ein sauberes Tuch. Nun mischt man zu der Mandelmilch 200 g feinen Zucker, 35 g aufgelöste Gelatine, wenn man es liebt, etwas Macasquino, teilt die Masse in drei Teile, von welchen man den einen weiß läßt und den zweiten rot, den dritten mit aufgelöster Schokolade braun färbt.

Nun läßt man die eine Öffnung der Eierschalen mit etwas Brotkrume oder Wachs zu, gießt durch die andre die Mandelmilch hinein und stellt die Eier aufrecht in kleingeflagenes

Eis. Sobald die Masse fest geworden ist, zerschlägt man bequem mit einem Messer die Schale, taucht jedes Ei einen Augenblick in warmes Wasser, entfernt schnell die Schale und legt die Eier auf eine gebrochene Serviette.

Die beim Auspressen der Mandeln zurückgebliebene Masse läßt sich auf folgende Weise verwenden: Man rührt sie mit 150 g Puderzucker, sechs Gelbeiern sowie ein wenig abgeriebener Zitronenschale schaumig, mischt den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiße zu, annimmt mit zwei Eßlöffeln voll Mehl darunter und bäckt die Masse in mit Butter ausgefischenen Papierkisten, die man fingerdick damit füllt, bei mittlerer Hitze hellgelb. Nach dem Erkalten schneidet man von der Masse kleine Kuchen in beliebiger Form, die man mit einer Wasserglasur überzieht und trocken läßt.

Eine einfache Art. Strüde, Namen, Osterguß usw. auf gefochte Eier zu schreiben, ist folgende: Man färbt die Eier und schreibt, wenn sie getrocknet sind, die Inschrift mit einer Stahlfeder, die man in Scheidewasser getaucht hat, darauf. Das Scheidewasser beizt die Farbe hinweg, und die damit beschriebenen Stellen erscheinen weiß. Sehr hübsch wirkt solche Inschrift auf goldbronzierten Eiern. Zum Schluss überreiche man die Eier mit farblosem Lack.

Kleinere Mitteilungen.

Schmeltz der Fohlen infolge von Niederlegen und Ausstehen im Stalle. Fohlen und erwachsene Pferde, welche an den Enden des Stalles an der Wand angebunden sind, legen sich in der Regel so, daß sie bequem hören und sehen können, also mit dem Rücken nach der Wand. Dadurch wird aber das Aufstehen sehr erschwert. Das Hinterteil, welches zuletzt hochkommt, wird bei dem Aufstehen sehr belastet, und die Fäße werden dabei nicht gleichmäßig angestrengt. Dies hat zur Folge, daß das Tier bald zu hinten beugt, und unterliegt der Tierarzt einen kranken Fuß, so findet sich eine starke Anschwellung der Knochenhaut vor. Nach Ansicht vieler Tierärzte entsteht der Spat in den meisten Fällen durch die einseitige Anstrengung beim Aufstehen. Beim abwechselnden Niederlegen auf beiden Seiten sind die Zerrungen, aus denen eine Beschädigung entstehen kann, erfahrungsmäßig unschädlich, weshalb man die Tiere häufig im Stalle umstellen soll, damit sie zum Niederlegen abwechselnd auf beiden Seiten gezwungen werden.

Ein Viehhand kann nur dann den Zweck seiner Haltung erfüllen, wenn er stets hinreichend genährt und so behandelt wird, wie es seine Natur erfordert. Von einer guten Ernährung des Viehes hängt auch die Düngerezeugung ab. Nur gut ernährtes und mit Kraftfutter gefüttertes Vieh liefert kräftigen Dünger. Kraftfutter bringt Kraftdünger, und Kraftdünger erzeugt wieder Kraftfutter. Bei Stroh- oder dergleichen Fütterung ist der Dünger so mager als nur möglich; denn das Futter gewinnt nicht an Wert beim Durchgehen durch das Tier, es muß im Gegenteil zu dessen Ernährung Stoffe abgeben, und kommt als Dünger wertlos herab, als es vor der Aufnahme war. Eine mangelhafte Ernährung des Viehstandes beeinträchtigt aber auch die Mastfähigkeit und die Arbeitskraft des Tieres und hindert das Wachstum des Jungviehes.

Die Entwicklung der Ferkel ein und desselben Wurfs ist selten gleichmäßig, fast immer finden sich einige darunter, die kleiner und schwächer als die übrigen bleiben. Bei der Entbindung erweist es sich daher zweckmäßig, wenn die schwächeren Tiere noch ein bis zwei Wochen länger bei der Mutter bleiben, da ihnen alsdann die ganze Milch zu gute kommt, was zur Folge hat, daß die Nachzügler sichtlich zunehmen. Außerdem werden dadurch die Milchbeschwerden, die bei plötzlichem Entwöhnen sämtlicher Ferkel nicht unerheblich sind, für die Sau bedeutend gemindert.

Klauserseuche der Ziegen. Bei den Ziegen unterscheidet man eine gutartige und bössartige Klauserseuche. Bei der ersteren genügt es meistens, die kranken Weine täglich zweimal gründlich mit Salzwasser zu waschen. Bei der bössartigen treibe man die Tiere täglich ein bis zwei Stunden bis an das Knie ins Wasser, schneide dann das vom Fleisch getrennte Horn weg und bestreiche alsdann die Klauen mit Karbolsäure oder Karbolsauren Stalk. Geheilte Tiere muß man von den kranken

trennen, die Ställe gründlich reinigen und die Wände aberfänden.

Eine für den Landmann passende Fühnerart. Nicht jede Fühnerart eignet sich für ländliche Verhältnisse. Der Landmann wünscht ein abgehartetes Huhn, das nicht bei jedem Witterungswechsel schwach, hinfällig, von allerhand Krankheiten heimgesucht wird. Es muß genügsam sein, emsig im Futterfressen, denn nicht immer ist der Tisch für das besüßelte Volk so reichlich gedeckt, wie zur Sommer- und Erntezeit. Das Huhn soll Nutzen bringen, gefüllte Eierkörbe hauptsächlich im Winter, wenn ein Ei mehr gilt als im Frühjahr zwei; auch darf es nicht nur aus Haut und Knochen bestehen, ein reichlicher Ansatze fettigen, weißen Fleisches ist erwünscht, denn die Fühner sollen nicht nur für den eigenen Tisch Braten liefern, auch manche Markt soll für Eier und Geflügelfleisch in die Wirtschaftskasse wandern. Ohne besondere Mühe und Sorgfalt muß die Nachzucht aufzuwachen, kräftig, munter vom ersten Augenblick an, wo solch kleines Etwas dem Ei einschläft; auf dem Lande fehlt es an Zeit, sich besonders viel mit der Zucht auf dem Geflügelhofe zu beschäftigen. All diese vorgeannten Eigenschaften besitzt die Matthalstrasse in hohem Maße, und ist es aufrecht zu bebauern, daß man diejenige wetterharten Lege- und Fleischhuhn so wenig auf dem Lande begegnet, in Deutschland trifft man es nur vereinzelt, während in Ungarn, Siebenbürgen und den angrenzenden Ländern Matthalstrasse überall gezüchtet werden und sehr geschätzt sind ihrer vielen Vorzüge wegen. Ich züchte Matthalstrasse ununterbrochen seit 25 Jahren, habe sie im hohen Norden und im Süden gehalten und in jedem Klima bewährt sich die Rasse ausgezeichnet. Durch den nassen Hals abgehärtet, kommen Verluste durch Krankheiten nur höchst selten vor. Nachhähne sind die eifrigsten Futterfresser, immer allen voran, die ersten früh aus dem Stalle, die letzten, die ihn abends aufsuchen. Kein Federbüßer entgeht ihren scharfen Augen, jedes Würmchen, jeden Käser, hier ein Korn, dort einen Grassalm erhalten sie und bergen die Vorräte im Kropf. Ist es da wohl zu verwundern, wenn auch der Tierfresser ein reichlicher ist, schone schwere Winterer die Körbe und den Geldbeutel füllen. Das Tierlegen beansprucht nicht ihre ganze Kraft, sie mageren nicht ab, behalten ihre Fleischfülle, so daß selbst ältere geschlachtete Nachhähne gute Abnehmer trotz hoher Preise finden. Wie die Alten sagen, so auch die Jungen. Dies gute alte Sprichwort bewahrt sich bei der Auswahl der kleinen Nachhähnen. Es gibt kaum Küden, die so schlau und gewandt sind wie sie, wie der Wind ellen sie dahin und dorthin, wo sich ihrem kleinen Schnabel etwas Gutes bietet. Ihre Auszucht macht jedermann Freude. Sind sie auch keine Kollerbrücker, so tut man doch gut, ihnen in den ersten Lebenswochen neben dem, was die Wirtschaft bietet, täglich ein bis zweimal Spratts Rüdennutter zu füttern. Die geringe Mehrausgabe macht sich reichlich bezahlt, denn erstens erfordert die Ernährung mit diesem Futter sehr wenig Arbeit, zweitens hat es den höchsten Nährwert und drittens entwickeln sich die Küden so überraschend schnell bei derartigen Fütterung, daß sie um vier bis sechs Wochen eher legen als ohne dieselbe. 180 bis 200 Eier erhält man von den Nachhähnen jährlich und gibt es Exemplare, die diese Zahl sogar noch im Alter von sechs bis sieben Jahren erreichen, was ich aus eigener Erfahrung bestätigen kann. Möchte diese anspruchslose, nützbearbeitende Fühnerart bald auf den ländlichen Besitzungen heimisch werden zum Segen der Geflügelzucht in Nord und Süd!

Frau Hauptmann Böttcher von Hülßen, Baden-Baden.

Der Haser ist entschieden die zweckmäßigste Pflanze für den Neutrie, da er wie keine zweite Pflanze noch unaufgeschlossene Nahrung mit seinem kräftigen Wurzelstystem zu lösen vermag. Wenn Knochen- oder Thomasmehl vorrätig ist, so kann man davon 500 kg pro Hektar geben, allerdings muß jetzt gleich das Ausstreuen geschehen, da die Phosphorsäure dieser beiden Düngemittel schwer löslich ist. Muß der Dünger erst beschafft werden, so ist es besser, 300 kg Superphosphat pro Hektar kurz vor der Saat auszustreuen und einzuzeugen. Mit der Haser handhoch geworden, so streut man 75 bis 100 kg Chillsalpeter pro Hektar auf die trockenen Pflanzen aus. Dadurch wird nicht nur der Ertrag, sondern auch der Stickstoffgehalt des Hafers erhöht. Ist beim Anbau der Hasen noch

nicht gut gefaßt, so säe man den Haser etwas dicht oder baue lieber ein Viehfaherrenmenge an. Eine Gabe von 50 bis 60 kg Chillsalpeter ist dann ebenfalls zu verwenden, wenn der Stand des Gemenges in den ersten Wochen nach dem Aufgange nicht befriedigt. Oft gedeiht der Haser seines starken Wurzelwiderstands wegen auf Neutrieffen auch ohne Düngung sehr gut, doch ist, um eine schnellere Aufschließung des Bodens zu ermöglichen, eine Kalkdüngung zu empfehlen.

Düngung des Gartenrasens. Von ausgezeichneter Einwirkung auf die Schönheit des Park- und Gartenrasens ist das Überfahren desselben mit nachhafter Erde, und zwar verwendet man je nach der Bodenbeschaffenheit Kompost und leichte Erde auf schweren, Bach- und Teichschlamm mehr auf leichten Böden. Die beim Frostwetter aufgetragenen groben Schollen werden, sobald offenes Wetter ist, mit dem Rechen oder Schollenreißer zerleinert und gleichmäßig verteilt, damit der Regen und das Schneewasser die Erde umso besser zwischen die Graspflanzen hinwischen kann. Zu Beginn des Frühjahrs, sobald der Rasen eben zu treten beginnt, gereicht man mit dem Rechen die Erde vollständig und reißt die noch verbleibenden größeren Teile und Steine ab. Hierauf wird die betreffende Fläche mit einer mittelschweren Gartenwalze oder mit Treibrieder sorgfältig gewalzt, infolgedessen die beim Rechen etwa geloderten Graspflanzen wieder angedrückt werden und sich reichlich besodden können. Sind größere table Flecken im Rasen, so sind diese langsam vorüber einzuführen. Das Walzen darf nur bei trockenem Wetter geschehen, damit sich wieder die Erde an die Walze anhängt, noch eine feste Kruste an der Oberfläche entsteht, durch welche die kleinen Grasplänzchen nur schlecht durchwachsen können.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht bearbeitet.)

Frage Nr. 88. Ich habe seit drei Jahren kein Glück mehr mit der Schweinezucht. Meine Schweine fangen im Alter von drei Wochen an zu husten, kränkeln und gehen nach und nach ein. Der Stall ist aus Hegen- und Felssteinen vor vier Jahren neu gebaut worden, Kalk- und Zementputz, und ist im Winter naß, so daß Decke und Wände schmelzen. Sollte dies daran schuld sein?

Antwort: Ihre Vermutung ist vollkommen richtig, denn die Ursache des Eingehens Ihrer Schweine liegt nicht am Glück, sondern im Stall. Wenn Sie vor vier Jahren keinen massiven, sondern einen Zehnfachwert-Schweinestall gebaut hätten, so wären Ihre Ferkel wahrscheinlich auch weiter gedeihen. Besonders sind Feldsteine für Schweinehaltungen ein absolut ungeeignetes Baumaterial. Die Tiere sind wahrscheinlich an chronischer Schweinepneumonie erkrankt. Sie müssen daher den Stall gründlich desinfizieren und am besten zwei bis drei Jahre leer stehen lassen, aber dafür Sorge tragen, daß Luft und Sonne immer ungehindert eindringen können. Nach Ablauf dieser Frist können Sie wieder einen Versuch mit der Schweinezucht machen. Der Fußboden jeder Hütte ist dann mit Hohlstein bis zu zwei Drittel der Stallbodenfläche zu belegen, auch die kalten Steinwände bis 70 cm hoch mit Brettern zu verkleiden. Für ausreichende Ventilation (am besten Dampfschleife in der Stalldecke, mit einer Hoferschicht umgeben) ist zu sorgen, im Winter ein gut heizbarer eiserner Ofen in den Stall zu setzen und der Bräuer aus der Futterküche fernzuhalten. Grundbedingung für das gute Gedeihen der Ferkel ist ferner tägliches Düngeausbringen, sehr reichliche Einstreu und tägliche Bewegung im Freien, auch im Winter während einer Stunde bei offener Stalltür, damit die Tiere ungehindert in den Stall zurück können. Kein landwirtschaftliches Küstler ist gegen schlechte und nasse Stallluft so empfindlich als das Schwein, deshalb ist eine rentable Schweinezucht auch nur in trockenen und warmen Stallungen möglich.

Frage Nr. 84. Ich besitze einen Dalmatiner-Rüden. Verschiedentlich ist mir gesagt worden, er sei nicht rasche, weil er nicht verschiedenfarbige Augen, ein schwarzes und ein weißes habe. Wie verhält es sich hiermit? Der Hund hat sich seit mehreren Wochen am Nieregelant wund geheuert, was tue ich, um die Wunde zum Heilen zu bringen, da sie trotz Anwendung verschiedener Salben keine Neigung zum Heilen zeigt? Bitte also um Antwort.

Antwort: Rote Augen sind bei Dalmatiern unter allen Umständen ein erheblicher Fehler, und man sollte sogar die Hunde, welche ein helles und ein dunkles Auge haben, nicht zur Zucht benutzen. Der Grund hierfür ist ein sehr gewichtiger. Die Erfahrung

hat nämlich gelehrt, daß helläugige Dalmatiner oft taub sind oder taube Nachkommen zeugen. Ob alle Preisrichter auf Ausstellungen Hunde mit hellen Augen bevorzugen, was im Interesse der Zucht unumgänglich notwendig sein würde, sei dahingestellt. Was die Wunde am Nieregelant anbetrifft, so hängt die Behandlung von dem Wesen und der Ursache des Zustandes ab. Wenn es sich, was wohl zu vermuten ist, um eine oberflächliche Hautentzündung handelt, die durch einen mechanischen Reiz hervorgerufen worden ist, so ist anzuraten, die Wunde täglich mehrmals mit Lanolin zu bestreuen. Dr. S.

Frage Nr. 85. Meine Kuh kalbte im August vorigen Jahres und rinderte im Dezember wieder. Sie wurde gedeckt und nach dem Decken ging weißer Schleim ab. Die Kuh rinderte um, wurde nochmals gedeckt und zeigte vier Tage nach dem Defekt wieder blutigen Schleimabgang. Jetzt sieht sie öfters während des Fressens und Weckens, fröhlich aber ihr Futter sehr gierig. Ist anzunehmen, daß die Kuh nicht wieder trächtig wird?

Antwort: Nach Ihrer Schilderung ist anzunehmen, daß die Kuh beim Decken durch den Bullen verletzt worden ist. Hört die Wundheilung des blutigen Schleimes auf, so ist Trächtigkeit anzunehmen, diese kann man aber genau erst im fünften Monat feststellen. Sind in dieser Zeit die Eigendebungen des Junges noch nicht zu fühlen, besonders, wenn Sie dem Tier morgens auf nüchternem Magen kaltes Brunnenwasser zu trinken geben, so verkaufen Sie die Kuh. Auch ist es nicht ausgeschlossen, daß die Kuh einen tiefen Gegenstand (Saarabiel, Nagel) verschluckt hat, der in den Herzbeutel eingedrungen ist. Nimmt das Stöhnen beim Fressen zu, so verkaufen Sie die Kuh bald an den Schlächter, denn die Krankheit ist unheilbar. R.

Frage Nr. 86. Riegen haben Käufe, die ich durch Waichen mit Tierwachscheie auch zeitweise weggebracht habe. Das Abel tritt aber immer wieder auf, weil die Brut wahrscheinlich in den Bretterwänden des Stalles sitzt und sich dort nicht austreten läßt. Ich will deshalb eine Kuh anschaffen und frage an, ob Riegenläuse auf Küben übergehen?

Antwort: Die Riegenläuse (Haematopinus stenopsis) und die Rindläuse (Haematopinus tonnoirostris) sind zwei verschiedene Gattungen, erstere lebt nur auf der Biene. Falls Sie aber eine Kuh einführen, so achten Sie darauf, daß diese frei von Rindläusen und deren Brut (Eier, Larven, Nissen) über und über den Hörnern ist, sonst dürfte die Lauslage bei den sonst günstigen Lebensbedingungen bald von neuem einzugewurzelt sein. Das beste Läusevertilgungsmittel ist Ledumrin aus der chemischen Fabrik von Hannover, Hamburg, Kaiser-Wilhelmstraße. R.

Frage Nr. 87. Wie schützt man am zweckmäßigsten Schinken, Würste und sonstige Dauerwaren gegen Ungeziefer? Seit dem vergangenen Jahre hält sich auf meiner Mauerstammer ein mottenartiges Insekt auf, das mir einen Schinken vernichtet hat. Die Kammer ist trocken und gut ventiliert. Vor einigen Jahren sah ich auf der Berliner Matviehausstellung ein Konservierungsverfahren, bei dem man die Waren in einen Vorrat mit brauner Flüssigkeit tauchte. Die sich schnell erhärtende Masse bildete so eine feste Wand gegen die Angriffe von Insekten usw. Hat sich diese Verfahren in der Praxis bewährt, oder können Sie mir ein besseres nennen? Wo sind diese Konservierungsmittel zu erhalten, und wie wird das Verfahren durchgeführt?

Antwort: Schinken, Würste und sonstige Dauerwaren reißt man, sobald sie aus dem Rauch kommen, mit einem Strohhalm oder Tuch trocken ab, bestreut sie mit gebleichter Holzasche und hängt sie entweder in einer trockenen, kühlen, luftigen Kammer auf oder schließt sie in Kästen mit dazwischen gestreutem, sauberen Säffel. Im Sommer sind gut ziehende Öfen der passendste Aufbewahrungsort. Das ein „mottenartiges“ Insekt Schinken angreift, ist mir nicht bekannt. Vielleicht handelt es sich bei Ihnen um den Speckkäfer, der trockenen Fleischwaren oft recht verderblich wird. Nach sehr milden Wintern, wie dem heutigen, ist eine ganz enorme Vermehrung dieses Schädlings beobachtet. Ohne das Ihrem Schinken so schädliche Insekt gefehen zu haben, kann man aber nicht bestimmen sagen, um welchen Schädling es sich handelt. Was nun das in Frage stehende Konservierungsmittel



Abbildung 1. Speckkäfer.

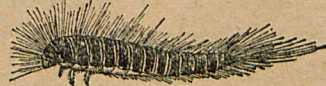


Abbildung 2. Larve des Speckkäfers.

anbetrifft, so dürfte es sich wohl jedenfalls um das Fabrilat „Zela“ handeln, welches die Deutsche Konservierungsgesellschaft für Nahrungs- und Genussmittel m. b. H. in Marienfelde bei Berlin herstellt. Bei sorgfältiger Verwendung eignet sich diese Masse zu dem gewöhnlichen Zweck ganz vortrefflich; es hat sich auch in der Praxis bewährt. Eine Gebrauchsanweisung wird dem Mittel beigegeben. R. W. Fr.

Lieferung
geg. kleine monat.
Teilzahlungen
Musikinstrumente aller Art,
Grammophone, photograph.
Apparate, Ferngläser, Schuß-
waffen, Schreibmaschinen,
Reißzeuge, gerahmte Bilder
Bial & Freund, Breslau 116a.
III. Spezialkataloge über
jed. Artikel gratis
und frei

300 Sorten Harmonikas
Selt. Schiffsarten
Selt. P. Prognam.

**Wolf & Comp. Harm-
fabrik**
Klingenthal Sa., Nr. 673.
Katalog üb. alle Musikinstr. umf.

**McBrockmann's
ZWERG-MARKE**

Der echte Nährsalz-
Futterkalk in Drogen
Alleiniger Fabrikant McBrockmann
Chem. Fabrik mit Leipzig-Eulitzsch
Vorwärts bei Bezug durch
Reisende!

Wenn Sie an Gallensteinen leiden,
nehmen Sie
Dr. Müllers Gallensteinmittel,
Hl. Nr. 5.
O. Stahl Nachl.,
Berlin NO. 43, Ullmstr. 8.

Für nur 2,50 Mk.
verfüge ich einen
gütigend, weicher
u. nachweisend.
Bitterbl. Bitter!
Nur 4 Mk. kostet
ein elegant aus-
gestatt. patent-
ant. ich geprüfter
Aronumesser mit
nachweisendem
Bitterblatt, sehr
laut und lange wehend! Nur
8,30 Mk. kostet eine echt 110.
Silb.-Bism.-Nhr. 6 Stück, mit
doppelt Goldrand. Die ich in
10 Stück, 2 1/2 Jähr. schriftl.
Garantie. Wer wirklich viel Wert
dem Einkauf solcher Ware (waren
mit, veräume nicht, meinen
neuen, reich illustriert. Pracht-
katalog als himl. Aben, Ketten,
Gold u. Silberwaren etc. gratis u.
frt zu verl. Formblätter u. Nieder-
verkäufer verl. meinen neuen
Engros-Katalog. Vorteilhafte u.
billige Bezugsgewinne in Aben,
Boulevard, Berlin, Ketten, Ketten
und Goldwaren etc.
Verlang nur gegen Nachnahme
oder vorherige Einzahl. Porto in
Berupa. extra. Umlaufsch. 37.
Hugo Pinna, Hannover 37.
Ihren billigeren Qualität:
Nicht-Bism.-Nhr. 10 Stk., 2.00
Nicht-Bism.-Nhr. 10 Stk., 2.00
in Gold, 3.20
Bedachung mit Abnehmer. 1.50

Lyra-Fahrräder
sind die
besten
und die
billigsten
Prachtkataloge umsonst u. portofrei.
Lyra-Fahrrad-Werke
Hermann Klassen
in Prenzlau, Postfach Nr. 184.

Anerkannt sehr leistungsfähig
ist die Weltfirma
Gebrüder Rauh :: Gräfruth
bei Solingen.
Stahlwarenfabrik und Versandhaus I. Ranges.
Versand direkt an Private.
Alleinige Fabrikanten der berühmten Solinger Stahlwaren Marke „Brillant“.
Nachstehende Garnituren versenden wir **30 Tage zur Probe!**

Rasier-Garnituren
„Colonia“.
Hervorragend schöne
Geschenkartikel!
Unübertroffen
praktisch u. billig!

No. 2210. Fein polierter Holz-
kasten, verschliessbar,
mit verstellbarem Rasiert-
Spiegel, enthaltend sämt-
liche Rasier-Utensilien:
1. Ein hochfeines Silberstahl-
Rasiermesser, für jeden
Bart passend, fein hohl
geschliffen, und fertig
zum Gebrauch,
2. einen guten Streich-
riemen,
3. eine Dose
Schärfmasse,
4. eine Dose
antisept.
Rasierseife,
5. einen Rasier-
pinsel,
6. einen ver-
nickelten
Rasiernapf.
Alles zusammen
nur 3 Mark.

No. 2211. Dieselbe Garnitur, aber Rasiermesser mit Schutz-Ver-
richtung für Ungeübte (Verletzung ausgeschlossen), mit
Anleitung **nur 3,50 Mark.**

Grosse Auswahl in Rasiermessern und Rasierapparaten
in jeder Preislage. Rasiermesser in Ia. Qualität von Mk. 1,40 an.
Haarschneidemaschinen von Mk. 3,50 an.

Aufträge von 15 Mark an versenden wir portofrei
innerhalb Deutschlands und Oesterreich-Ungarns.

Versand unter Nachnahme
oder gegen Vor-
auszahlung des Betrages.

Garantieschein. Jede Ware
tauschen wir bereitwilligst
un od. zahlen Betrag zurück.

BRILLANT
Eingetragene Fabrik Marke
Umsonst u. portofrei versenden wir auf Wunsch an jeder-
mann unsere grossen illustrierten
Pracht-Kataloge, welcher ca 5000 Gegenstände aller Waren-
gattungen in grösster Auswahl enthält.
Warenlager im Werte von ca. 1/2 Million Mark.
Der Weltfuh unserer Firma bürgt dafür, dass nur elegante, ge-
diegens und preiswürdige Ware zum Versand kommt.
Tausende Anerkennungs-schreiben loben die
Güte und Qualität unserer Waren.
Bei **Sammel-Aufträgen** Extra-Vergünstigungen.

Atemnot der Pferde
Druck, Husten, Hülen und Nattarr, Barfusslaufen heilbar. Ausnützt aber
neueste erfolgreichste Behandlung, auch von Spast und Reizblutige
unentgeltlich durch die **Löwen-Apothek**, Dresden 139.

Ein wagn ab wiff
zu bestellen, da Sie höchst Erfahrungen gemacht
haben! Wir senden Ihnen zu Kostpreis
1 Probe-Probierprobe 25 Pf. Waffelstein
(6 Sorten gemischt) für 7 M. 50 Pf. oder
1 Probe-Probierpaket 25 Pf. Waffelstein
(45 Stück in 20 Sorten) für 5 Mark.
Alles franko gegen Nachnahme!
Nicht Geländes wird zurückgenommen.
Zugestellt: Versand an jedermann zu Kostpreis.
O. M. Schlotz & Co., Seifenfabrik, Bergandergasse,
Pretzin a. Glbe.

Welches Wetter
bekommen wir?
Die beste und zuverlässigste
Antwort gibt unser schön-
geschmittenes **Sait-Barometer**
No. 506, ca. 30 cm hoch, mit
Thermometer, zugleich ein
hübscher Zimmerschmuck, wir
versenden dasselbe zum
aussergewöhnlichen
billigen Preise von
Mk. 2,50 gegen
Nachnahme.
Porto und Packung extra.
**Illustrierter
Haupt-Katalog**
unserer sämtlichen
Waren mit ca. 7000
Gegenständen umsonst
und portofrei.
**Stahlwaren - Fabrik
und Versandhaus**
E. von den Steinen & Cie.,
Wald b. Solingen 446.

Medol
unverdünnt
aufgetragen ist das Beste gegen
Kalkbeine der Hühner.
Proben und Literatur gratis und franko.
PREISE
20 gr Flasche M 20 250 gr Flasche M 2-
50 " " " 500 " " 3-
100 " " " 1 Liter " 5-
William Pearson, Hamburg.

**Wenn wir Sie
sprechen könnten**
würden wir Sie sicher davon über-
zeugen, dass Sie durch direkten
Bezug aus unserer Fabrik in
Anzugstoffen, Paletstoffen, Hosen-
stoffen, Westenstoffen, Damenuchen etc.
unbedingt Vorteile haben. Spezialität: Erst-
klassige Neuheiten in besser. Qualität, zu aller-
billigsten Preisen. Verlang: Die durch Postkarte Kost,
wir senden dieselb. sofort, franko ohne Nachnahme.
Lehmann & Assmy, Spremberg L. 37.
Grösste u. älteste Tuchfabrik Deutschlands dies. Art.

Ca. 2000000 Comfrey-Stecklinge
wegen Räumung einer Plantage
billigst abzugeben. Comfrey bringt
höchste Rendite a. der Schweinehaltung,
u. kann jederzeit bei off. Wetter ge-
pflanzt werd. W. vrelange Kultur-
anweil. grat. Köhmer, Uderstsch 39.

Werter Herr!
Mehr alter Reinfischen heilt sich
durch Ihre Aino-Salbe. Seit zehn
Jahren habe ich schon alles mögliche
angewendet, aber nichts hat geholfen,
aber nachdem ich jetzt Ihre Aino-Salbe
gebraucht, ist alles wieder geheilt,
wofür ich Ihnen meinen aufrichtigsten
Dank ausspreche.
Rudertl., 8./11. 06.
R. Schulz.

Diese Aino-Salbe wird mit Erfolg
gegen Behinderen, Pleuriden und Haut-
leiden angewandt und ist in Töpfen a.
Pkt. 1.15 und Pkt. 2.25 in den Apotheken
vorhältig; aber nur echt in Original-
packung weis-grün-rot und Firma
Schubert & Co., Wehlhöfstra. Dresden.
Fälschungen wolle man zurf.!

Beimässen
Befreiung sofort, Alter und
Geschlecht angeb. Aus-
kunft umsonst! (14)
Institut Aeskulap No. 43,
Regensburg 1. B.

Beimässen! Befreiung
garantiert
sofort.
Auskunft umsonst. Alter,
Geschlecht angeb. Institut
„Sanitas“, Velburg 27 (Bay.).

Neurasthenie
(Nervenschwäche). Wie ist die-
selbe vom ärztlichen Stand-
punkte aus ohne wertlose Ge-
weilsmittel zu behandeln und zu
heilen? Preisgekronetes Werk,
illustriert, zu beziehen gegen
Einsendung von Mk. 1.00 in Brief-
marken franko vom Verfasser
Dr. med. RUMLER, Gené 895, Schweiz.

Bar Geld verleiht an jeders-
mann reichlich, bis fünf
u. schnell-mäßige Renten gegen Rente-
rückzahlung. C. Gröndler, Berlin W. 191,
Friedrichstr. 198. Provision vom
Erlösh. Viele Dankschreiben.

Rheumatismus
Bicht, Ischias, Nervenleiden
teile ich gerne umsonst brieflich
mit, wie ich von meinen qual-
vollen Leiden befreit wurde.
Carl Bader, (20)
Merttshaus (Wahern).