



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

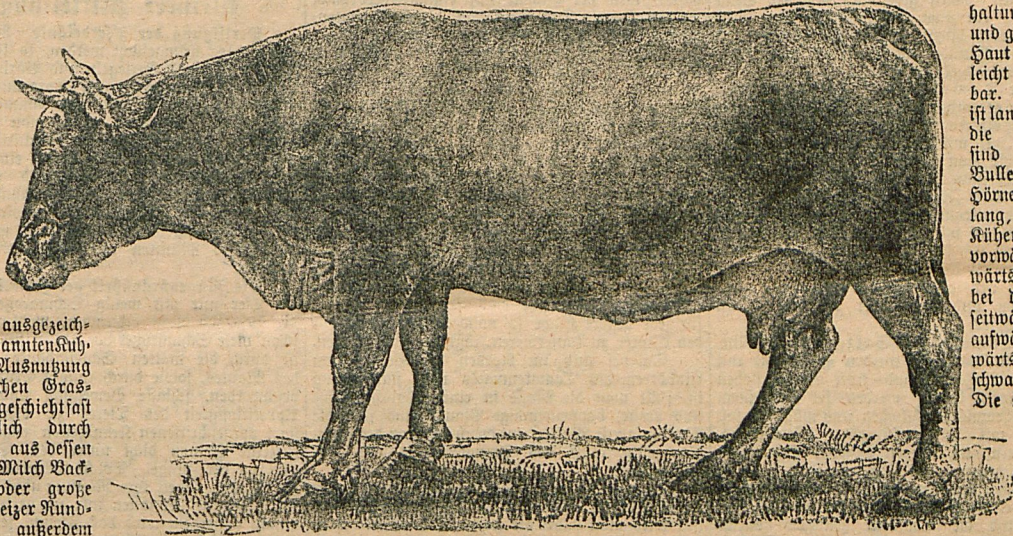
**Der Algäuer Viehschlag.**

Von R. Schmelzer. (Mit Abbildung.)

Der Algäuer Viehschlag hat seinen Namen von seiner Heimat, dem Algäu, welcher im Westen vom Bodensee, im Osten vom Lechtal, im Süden von Vorarlberg begrenzt wird, während nach Norden zu die Grenze durch die letzten Gebirgsmatten gegen Kempten und Memmingen hin gegeben ist. In dem bezeichneten Bezirk kommt das Algäuer Vieh in den besten Formen vor, es ist aber auch in den bayerischen Regierungsbezirken Schwaben und Neuburg verbreitet. Der Algäu besitzt umfangreiche Talebenen, welche in dem feuchtesten, graswüchsigsten Klimatreffliche Weiden aufweisen, und ist dazu reich an ausgezeichneten sogenannten Kuhalpen. Die Nutzung dieser reichen Grasländer ereignet sich fast ausschließlich durch Milchvieh, aus dessen fetter Milch Butter, Käse oder große fette Schweizer Käse und außerdem etwas Butter hergestellt werden. Die Ernährung gründet sich der Hauptsache nach im Sommerhalbjahr auf Weidgang, welcher schon Ende April beginnt. Das Vieh, sowie die halbjährigen und älteren Kühe gehen auf die Talwiesen, und wo diese fehlen oder zum Abmähen bestimmt sind, auf die Borweiden, welche auch Eich oder Maiesäfen genannt werden. Anfangs Juni wird das Milchvieh auf die Kuhalpen und das Jung- und Geilvieh auf die Gestalpen getrieben. Die Alpenweide dauert bis Ende September, und außerdem findet auf den Maiesäfen oder Wiesen unter Beifütterung von Heu zur Erleichterung des Überganges zur

Winterfütterung eine Nachweide statt, welche für die Erhaltung der Gesundheit der Tiere von höchster Wichtigkeit ist. Dem Vieh bekommt die Alpenweide ganz vorzüglich, was sich am deutlichsten in der Zunahme des Körpergewichts zeigt, welches aus einer bestimmten Milchmenge erzielt wird. So werden z. B. nach Dr. H. Werner, „Die Rinderzucht“, aus 1220 bis 1240 l Milch, welche bei Alpenweiden gewonnen wurden, 100 kg Käse hergestellt, während im Tal im Sommer 1280 bis 1320 l und bei der Stallfütterung im Winter sogar 1380 bis 1440 l Milch hierzu nötig sind. Im

genannten Schlags folgende: Die Farbe wechselt von silber- bis dunkelgrau (dachsgrau) und von gelblichgrau bis dunkelbraun. Die Bullen sind etwas dunkler gefärbt als die Kühe. Halsseiten, Unterbauch, Schultern und Oberschenkel sind in der Regel dunkler als das übrige Haarkleid. Über den Rücken läuft ein hellerer Streifen. Nasenspiegel und Maul haben eine ziemlich breite, hellere Einfassung. Der Nasenspiegel ist dunkel, bläulich, Stirnschopf und die langen Haare der Ohrmuschel sind hell, die Hörner weiß mit schwarzen Spitzen, die Klauen schwarz. Das Haar ist bei der Stallhaltung fein, weich und glänzend, die Haut fein und leicht verschiebbar. Der Kopf ist lang und breit, die Stirnhaare sind bei dem Bullen kraus. Die Hörner sind mittellang, bei den Kühen seitwärts, vorwärts und aufwärts gebogen, bei den Bullen seitwärts mit nach aufwärts und vorwärts gerichteten schwarzen Spitzen. Die Ohren sind dünn, lang und breit, und die Ohrmuschel ist mit starken, hellen Haaren besetzt. Die Augen sind



Kuh „Alma“, Algäuer, mansfarben.

Eingetragen im Register der Zuchtgenossenschaft Waldsee unter Nr. 88. Erhielt auf der Ausstellung der D. V. G. in Stuttgart-Kannstadt 1898 einen Siegerpreis und den 1. Preis. Besitzer: Erdgraf Waldburg-Wolfegg, Erlangen, Waldsee (Württemberg).

Winter erhält das Jungvieh Heu unter Beifütterung von Kleie oder geschrotetem Hafer mit etwas Salz, während die erwachsenen Tiere, soweit sie im Stalle gehalten werden, auch im Sommer Frühheu und Ohmd und zuweilen auch Kraftfutter erhalten. Die Tiere werden am Brunnen, im Winter auch aus der Krippe, die in manchen Ställen mit der Wasserleitung in Verbindung steht, getränkt. Ehen wir uns nun den Algäuer Schlag genauer an.

Nach Dr. Körner, „Praktische Rinderzucht“, Verlag von F. Neumann in Neudamm, sind die äußeren Kennzeichen des

groß und dunkelbraun und haben einen lebhaften Ausdruck. Nasenspiegel und Maul sind groß und breit, der Hals ist mächtig lang, beim Bullen kräftig, mit ziemlich starker Wamme. Die Brust ist breit und tief, der Rücken gerade, breit und kräftig, kurz; die Algäuer sind harmonisch gebaute Tiere von gefälligen Körperformen. Die Algäuer sind auch bei uns zur Blutauffrischung eingeführt worden und werden auch hier und da, trotz der gegenwärtigen starken Bevorzugung der Ostfriesen, noch rein gezüchtet. So besitzt z. B. Graf zu Solms-Sonnenwalde einen ganz in Stall voll Algäuer. Von sämtlichen Kühen der

Molkereigenossenschaft Sonnenwalde liefern die Allgäuer die fettreichste Milch.

## Konservieren von Tomaten.

Von A. M. in Sr. (Gleich Fragebeantwortung.)

Es steht nicht die Tomate den Ruf einer gesunden, wohlschmeckenden und bekömmlichen Frucht, deren Verwertung im Sommer und Winter eine gleich vielseitige ist.

In den letzten 14 Jahren hat sich denn auch die bis dahin in Deutschland nur wenig beachtete Tomate in der Küche stets mehr Eingang verschafft, aber immer noch nicht in dem Maße, wie sie es ihrer schätzenswerten Eigenschaften wegen wohl verdiente.

In der Küche des Südens, namentlich in Italien, dem Lande des traditionellen Tomatengemüses, wo sprichwörtlich die Köchin jeden Morgen fragt: Was essen wir heute zu den Tomaten? ist die vielseitige Verwendbarkeit dieser Frucht schon recht lange bekannt.

Die deutsche Hausfrau, die sich einmal die Mühe genommen hat, eine Tomatensuppe oder Tomatensauce anzurichten oder Tomaten für den Winter ganz oder als Püree zu konservieren, wird die köstliche Frucht für die Zukunft wohl nicht mehr entbehren wollen.

Nachstehend mögen einige Rezepte zur Konservierung von Tomaten folgen.

Ganze Tomaten einzumachen. Nachdem saubere, gesunde Früchte von Stiel und Netz befreit sind, werden sie mit einem dünnen Hölzchen mehrmals durchstochen, in Weiche Gläser gefüllt, mit einer schwachen Salzlösung (einem Schössel Salz auf 1 l Wasser) übergossen und recht langsam 30 Minuten bei 90° erhitzt. Zum Sterilisieren haben sich ganz besonders die Sorten „König Humbert“ und „Picarazzi“ bewährt.

Ganze Tomaten in Gewürz. Gleichmäßig große, vollreife, tadellose Tomaten werden am Stielende mehrmals mit einer Nadel durchstochen und mit Salz bestreut, worauf man sie mit dem Stielende auf ein ausgeglichenes Tuch legt. Nachdem das Wasser abgelassen, werden sie in Büchsen eingelegt und mit schwachem Salzwasser bedeckt. Dann gibt man noch ein Stück Lorbeerblatt, ein paar Pfefferkörner und eine Scheibe Zwiebel hinzu, schließt die Büchsen und kocht sie zehn Minuten im Wasserbad, worauf die Büchsen sofort abgefüllt werden.

Ganze Tomaten mit Zitronensaft. Reife, sauber gereinigte Tomaten werden mit einem zugespitzten Hölzchen mehrmals durchstochen, in eine Schüssel gelegt, mit heißem Pantozucker übergossen und bis zum andern Tage beiseite gestellt. Dann schüttet man Tomaten samt Saft auf ein Sieb; der Saft wird aufgefangen, mit dem Saft einiger Zitronen versetzt, etwas eingekocht und heiß über die wieder in eine Schüssel gelegten Früchte gegossen. Am nächsten Tage kocht man den Saft nochmals auf, legt die Tomaten in Gläser, gießt den lauwarmen Saft darüber, läßt alles erkalten und überbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

Grüne Tomaten die Salzgurken. Grüne, völlig unreife Tomaten werden gesäubert, mit Salzwasser übergossen und über Nacht stehen gelassen. Tags darauf werden sie mit einem Hölzchen mehrmals durchstochen und möglichst fest schichtweise mit Dill, Estragon, Weintrauben, Lorbeerblättern und einigen Schoten Spanischen Pfeffers in geeignete Gefäße eingelegt. Dann wird Salzwasser darüber gegossen, und die Gefäße werden an einen warmen Ort zur Gärung hingestellt. Sind die Tomaten genügend durchgärrt, werden sie mit den Gewürzen in Weiche 2 l-Gläser gefüllt und zehn Minuten bei 90° erhitzt.

Grüne Tomaten in Zucker. Unreife, grüne Tomaten werden im Weichigen Gemüsedämpfer, nachdem sie sauber abgewischt worden, etwa zehn Minuten langsam gekocht und dann möglichst schnell mit frischem Wasser abgeduscht. Abgetropft schüttet man sie in ein geeignetes Gefäß und läßt sie darin, mit gutem reinem Weinessig übergossen, 24 Stunden lang stehen. Dann nimmt man sie aus der Brühe, fällt sie in Weiche Gläser und übergießt sie mit einer vorher gekochten Zuckersirup, bestehend aus 1 kg Zucker auf 1 l Wasser, etwas Nelken, Zimt und ein wenig Ingwer; die letzten drei Gewürze müssen in ein Säckchen gebunden werden. Nun werden die Gläser zehn Minuten lang bei 90° erhitzt.

Reife Tomaten in Zucker. Gut reife Tomaten werden mit kochendem Wasser übergossen

und von der Haut befreit. Dann läutert man auf je 500 g Tomaten je 375 g Zucker, in den man die Früchte legt. Man nimmt die Früchte sofort vom Feuer, dreht sie in dem Zucker noch etwa fünf Minuten um und legt sie mit einem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel. Nachdem die Tomaten erkalten, gibt man sie wiederum in den heiß gemachten Saft, und zwar wiederholt man dies dreimal. Nun legt man die Tomaten heiß in Gläser und übergießt sie mit dem inzwischen noch recht stark eingekochten Saft, der darüber stehen muß. Nach dem Erkalten werden die Tomaten mit Kumpapier bedeckt, worauf die Gläser gut überbunden werden.

Süß-saure Tomaten. (Vorzüglich.) Hierzu verwendet man noch nicht reif gewordene oder auch ganz grün gebliebene Tomaten und schneidet sie in beliebig große Stücke. Auf 1/2 kg Tomaten nimmt man 250 g Zucker, nicht zu viel Essig, etwas ganzen Ingwer sowie Zimt nach Belieben und läßt alles eine gute Weile kochen. Dann nimmt man das Gefäß vom Feuer und stellt es einige Tage, gut zugedeckt, beiseite. Als dann gießt man die Brühe ab, kocht sie etwas ein und gießt sie, etwas abgekühlt, über die in Gläser oder Steinpföpfe gelegten Tomaten, worauf die Gefäße gut überbunden werden.

Tomatenpüree. 1. Die sauber abgewischene Früchte werden in kleine Stücke geschnitten und in einem Topf bei lebhaftem Feuer unter fleißigem Umrühren möglichst schnell zu Brei verkocht. Dann streicht man die Masse, damit Kerne und Schalen zurückbleiben, durch ein Haarsieb, füllt das erhaltene Püree in Weiche Gläser und sterilisiert 30 Minuten bei 100°. — 2. Gut reife Tomaten werden abgerieben, in gelber Pfanne gedämpft, bis sie weich sind, und durch ein Tuch oder feines Sieb getrieben, damit Kerne und Schalen zurückbleiben. 1 kg Saft mit Markt fügt man eine gute Messerspitze voll Pfeffer nebst einem Kaffeelöffel Zucker bei. In gelber Pfanne wird dies unter fleißigem Rühren 20 bis 30 Minuten gekocht, und etwas erkalten fällt man damit Weiche Milchflaschen, schließt sie und sterilisiert sie 20 Minuten. Kleine Flaschen sind vorteilhafter, weil der Inhalt auf einmal verbraucht werden kann. Der Geschmack dieses Tomatenpürees bleibt würzig sein und frisch.

Tomatenpüree auf neapolitanische Art. Durchaus gesunde, völlig reife Tomaten werden gesäubert, in Stücke geschnitten, von Stiel und Kernen befreit und roh durch ein Sieb gestrichen. Das gewonnene Markt wird zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Das so gewonnene Markt wird auf je 4 l mit 2/10 l Olivenöl, 60 g Salz und 20 g frisch gemahlenen Pfeffer vermischt. Dann kommt alles in möglichst flache, breite Schüsseln, und wird es nun der Sonnenhitze überlassen, das Markt einzudürrn, indem es nur von Zeit zu Zeit mit einem Spatel umgerührt wird. Diese Masse kommt dann in gedölte Steinpföpfe oder in Hühnerschalen, wie sie für den Winter aufzubehalten. Ein schöneres Verfahren, um die für jede bessere Küche so notwendige Tomate für den Winter zu konservieren, läßt sich nicht denken.

Da bei uns im Norden die Sonne zum Eindürrn des Tomatenmarks nicht stark genug ist, fällt man die Masse in eine möglichst flache und breite, doppelwandige Pfanne und füllt die Wandung mit Wasser, um durch Erhitzen desselben gleichzeitig auch das Tomatenpüree mit einzudämpfen.

Man kann auch das Tomatenpüree unter fortwährendem Rühren nach dem Feuer eindämpfen, nur wird man dabei die größte Vorsicht obwalten lassen müssen, damit das Püree nicht anbrennt. Dann ist es bei dem letzten Verfahren auch von großer Wichtigkeit, das Tomatenwasser für sich zu Gelee einzukochen und dann dem Püree einzuverleihen.

Tomatenmarmelade von reifen Früchten. Man entkernt die Tomaten mit einem Teelöffel, schneidet sie dann in vier Teile, bringt 1/2 kg davon mit 125 g Zucker nebst etwas ganzem Zimt auf gelindes Feuer und läßt die Masse zu einer steifen Marmelade einkochen. Sterilisiert wird die Marmelade 15 Minuten bei 90° in Weichigen Gläsern. Als Fülle zu Torten und Pfannkuchen sehr geeignet.

Tomatenmarmelade von grünen Früchten. Grüne Tomaten werden gut gereinigt, halbiert, im eigenen Saft weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann bereitet man einen Zuckersirup, und zwar rechnet man auf 5 kg

Tomaten 3/2 kg Zucker, der mit Wasser angefeuchtet und sirupartig eingekocht wird. Nun fügt man den Saft einiger Zitronen, sowie die in seine Streifen geschnittene gelbe Schale der Zitrone hinzu, gibt das Tomatenmus hinein und kocht es bis zur geschätzten Dichte ein. In gut verschlossene Gläser gefüllt, verpackt man die Marmelade in einem kühlen Raum.

Tomatengelee. Recht schöne, rote, reife Tomaten wäscht und trocknet man ab und schneidet sie ein paarmal durch. Desgleichen schneidet man Apfelschalen klein und setzt beides zusammen mit wenig Wasser in einem idernen Gefäß aufs Feuer. Unter stetem Rühren läßt man es zu weichem Mus kochen, schüttet es auf ein Haarsieb und läßt den Saft, ohne darauf zu drücken, in ein untergestelltes Porzellangeschirr langsam ablaufen. Als dann gießt man den Saft noch durch ein ausgeglichenes Mulltuch, damit er ganz klar und durchsichtig ist. Mit dem Gewicht nach ebensoviel Zucker wie Saft wird das Gelee wie jedes andere Fruchtgelee bereitet, nachdem der Zucker bis zum Bodenziehen geläutert worden ist.

Tomatencatchup. Völlig reife Tomaten werden, nachdem sie sauber abgewischt, in Stücke geschnitten, in einem Topf gänzlich zu Brei verkocht und dann, damit Kerne und Schalen zurückbleiben, durch ein Haarsieb gestrichen. Nachdem das Markt gewogen, fügt man auf je 1 kg desselben 1 l feinsten Weinessig, je einen Teelöffel gemahlene Bimstein und gemahlene Gewürznelken, einen Schössel Salz sowie eine halbe geriebene Muskatnuss hinzu, rührt alles gut durcheinander und kocht es nochmals unter fleißigem Rühren 60 Minuten lang. Abgekühlt wird der Catchup in möglichst kleine Gläser, am besten in die Weichigen kleinsten Safflaschen, gefüllt und darin 30 Minuten bei 100° sterilisiert. Dies Tomatencatchup ist hochfein zu Ragouts, Koteletts und Bratenfäulen.

Da in diesem an Sonnenschein so armen Jahre viele Tomaten nicht ausreifen bzw. grün bleiben dürften, werden die Rezepte für solche Tomaten gewiß freudig aufgenommen werden.

## Kleinere Mitteilungen.

Verfertigung der Pferdehaare. Wenn Pferde von Läusen beimgesucht werden, so ist vor allen Dingen festes Striegeln und Bürsten erforderlich. Die dabei gewonnenen Haare mit allen Beimischungen sind sorgfältig zu sammeln und zu verbrennen. Alsdann reibt man Hals und Flanken dünn mit grauer Mercurialsalbe ein, worauf nach drei bis vier Tagen eine Wäsche mit Tabakabschabung erfolgt und mit reinem Wasser nachgewaschen wird. Ähnlich wirken Wäschungen mit Hyjol oder Karbolwasser; nach der Anwendung dieser Mittel muß man aber in 10 bis 15 Minuten mit reinem Wasser nachwaschen.

Die Finnenkrankheit der Schweine ist, falls ein Tier nur mit wenig Schmarobern behaftet ist, äußerlich nicht erkennbar, wohl aber, wenn schon viele Schmarober vorhanden sind. Letzteres ist durch die matten Schleimhäute der Augen, des Mauls, sowie durch rauhes Grunzen, Unruhe, beschwerliche Bewegung und zeitweilige Appetitlosigkeit des Tieres zu erkennen. Bei stark vorgeschrittenen Krankheiten zeigen sich auch einzelne Finnen dicht unter dem Schleimhautüberzug der Zunge. Solche Schweine sind sofort zu schlachten, weil ihre Maltung nicht lohnend ist. Es bildet sich bei ihnen nur ein geringer Fleischansatz, außerdem wird das Fleisch, je länger das Tier am Leben bleibt, mit immer mehr Finnen durchsetzt und verliert dadurch erheblich an Wert. Eine Heilung ist nicht möglich.

Falsche Rebhühner. Unter falschen Rebhühnern versteht man Tauben, die wie Rebhühner zubereitet sind. Selbstverständlich wählt man dazu recht fettes und feste Tiere. Nachdem dieselben gut gerupft, gereinigt, ausgegenommen und gewaschen sind, reibt man sie innen und außen leicht mit Salz ein, biegt die Flügel zurück und bebinde die Brust mit Speckfäden. Dann legt man sie mit der Brust nach unten dicht aneinander geschichtet in eine Bratpfanne mit vorher gebräunter Butter, tut eine Anzahl Wacholderbeeren dazu, läßt sie gut braun werden und wendet sie dann um, um den Rücken ebenfalls zu bräunen. Das dauert etwa 15 Minuten, worauf löffelweise etwas Wasser angegossen wird, um sie unter fleißigem Begießen noch eine halbe Stunde gelinde fortbraten zu

lassen. Vor dem Urriechen giebt man etwas fauren Rahm an die Saunce und ruht so lange, bis sie recht feimig ist. Zum Schluß tut man noch etwas fauren Rahm an die Saunce und kräftigt sie mit etwas Maggi. Salzfartoffeln passen am besten zu diesem dreifachen Gericht. G. B. v. r.

**Auslauf von blauen Pfäumen.** 11 Pfäumen schält man, entfernt die Kerne, merzt die Pfäumen mit Zucker, läßt sie einmal aufkochen und erkalten. Dann ruht man 125 g Butter zu Sahne, gibt nach und nach acht Eigelb, 125 g Zucker und 100 g Weizenmehl hinzu, schlägt das Weiße der acht Eier zu steifem Schnee und zieht es unter die Masse. Man streicht man eine Auslaufform mit Butter aus, legt auf den Boden die Pfäumen ohne Saunce, schüttet den Teig darüber und läßt den Auslauf in Bratofen goldgelb und gar. G. B.

**Die Herstellung von Backobst.** Die beste Hitze zum Dörren von Backobst ist im Backofen vorhanden, nachdem Brot gebacken wurde und letzteres eben aus dem Ofen kommt. Der Backofen muß hierauf geheizt werden, und die in einer Ecke liegende Kohlenruhr wird mit Manessteinen umstellt. Dann schüttet man das Obst gleichmäßig und dünn übereinander hinein, verschließt die Thüren und die Ofentür, damit die Hitze nicht entweichen kann und läßt das Obst einen Tag unangerührt liegen. Am nächsten Morgen öffnet man die Rauchlöcher und macht in der Kohlenruhr ein schwaches Holzfeuer; ist das Obstre ausgebrannt, werden alle Hühner wieder zugestopft. Am dritten Tag wird das Obst umgewendet, am besten mit der Hand, dann bleibt man mit dem Feuern und Umwenden so bei, bis das Obst den rechten Dörgrad hat. In fünf Tagen muß ein Backofeninhalt von fünf Schöffel Obst fertig sein. Das Obst darf weder zu lange noch zu kurze Zeit gebacken sein, im ersten Fall schmeckt es bitter und löst sich nicht weich; im zweiten würde es bald schimmeln und verderben. Eine bestimmte Zeit läßt sich für das Dörren nicht angeben, da es immer von dem Hitzegrad des Backofens abhängt, man muß zur Probe einige Früchte herausnehmen, abfühlen lassen und durchbrechen. Nach dem Abhandeln wird das abgekühlte und sauber verpackte Backobst in luftdurchlässige Beutel oder Säcke getan, auch eignen sich Tücher gut zum Aufbewahren, sie bleiben jedoch offen auf dem Boden stehen und werden nur mit Geze zugedeckt. Von Zeit zu Zeit sind die Backobstbehälter nachzusehen. Will man Backobst an Händler verkaufen, so kann man es ansehnlicher machen, wenn man es vorher auf große Pfannen breitet und mit wenig lauwarmem Wasser besprengt. Die einzelnen Sorten werden zum Waschen wie folgt vorgehend: Apfel schält man rund, entfernt Stengel und Blume, läßt das Kerngehäuse heraus und läßt sie bei gelinder Hitze, damit sie eine helle Farbe behalten. Birnen werden ebenfalls geschält, die Stengel gestift, die Blumen ausgehauen und an deren Stelle ein tiefer Kreuzschnitt gemacht. Birnen trocknen bedeutend schwerer als Äpfel. Wassibirnen, die nicht als erste Sorte gelten sollen, läßt man ungeschält, schneidet Stengel und Blume fort, schneidet die Birnen in Hälften und entfernt das Kerngehäuse. Pfäumen kommen so wie sie sind in den Ofen, man breitet sie dünn übereinander und hütet sich, sie solange sie noch nicht trocken sind, durch unvorsichtiges Umwenden zu beschädigen. Kirshen werden mit Rücksicht auf ihre Kleinheit bei ganz gelinder Hitze gebacken. G. W.

**Frage und Antwort.**

**Ein Ratgeber für jedermann.**

(Da der Druck der hohen Auflage unserer Blätter 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 beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem brieflich beantwortet.)

**Frage Nr. 353.** Kann Roggen älteren Jahres als Getreide für Samen, in welchen Mengen und in welchem Zustande gefeuchtet werden? G. B. in W.

**Antwort:** Roggen gedort zwar zu den nahrhaftesten Körnern, doch ist er für Pferde schwer verdaulich und gefährlich. Er kann nur da an Pferde verfüttert werden, wo diese sehr schwere Arbeit zu verrichten haben und auf die Fütterung besondere Sorgfalt verwendet wird. Jedemfalls muß das Pferd an diesen Stoff allmählich gewöhnt werden. Er muß gedort, gedämpft oder aufgekuehlt werden. Einem schweren, kräftigen Pferde kann man allmählich bis 15 Pfd. Roggen geben, jedoch beginne man mit nicht mehr als höchstens 5 Pfd. täglich. Dr. S.

**Frage Nr. 359.** Eine Biene frist nach dem Sammen flücht und nimmt auch öfter keinen Brant an. Ist es besser, das Tier abzuschaffen oder handelt

es sich um eine leichere Krankheit? Gefüttert wird gutes Wiesenheu und Feinamant. F. R. in T.

**Antwort:** Ohne genaue Untersuchung der Biene kann man über die Krankheit kein Urteil abgeben. Verabreichen Sie der Biene täglich dreimal einen gefeuchten Eßlötl voll künstliches Karlsbader Salz in Kamillentee oder 1/2 l schwarzen (reinen) Kaffee und geben Sie in den Brant einige Hände voll Weizenschalenmehl und ein Eßlötl Kochsalz. G.

**Frage Nr. 360.** Mein Papagei hat unter dem Flügel ein rosa-bläuliches Geschwür von der Größe eines Taubeneies. Das Geschwür ist hart und die Verheilung scheint schmerzlos zu sein. Was ist zu machen? G. S. in B.

**Antwort:** Das harte Geschwür suchen Sie durch warme Breiumschläge mit etwas Fett zu erweichen. Sobald das Geschwür dann reißt, entfernen Sie es durch einen Einschnitt. Nach dem Ausdrücken bestreichen Sie die Wundränder mit Karbolsäure-Al (1:200 Procenteröl). Wenn sich die Stelle verbinden läßt, so ist dieses natürlich das Beste. Bieske.

**Frage Nr. 361.** Wie bereitet man Brombeersaft? F. C. in D.

**Antwort:** Sehr reife, gut verlesene Brombeeren schüttet man in einen feinem oder glasierten Topf, deßt ihn zu und stellt ihn in ein Gefäß mit kochendem Wasser in den Ofen. Sobald sich eine reichliche Menge Saft angelammelt hat, gießt man ihn ab und läßt die Beeren so lange langsam fortkochen, bis sie keinen Saft mehr geben. Während wird der Saft durch ein lauberes Tuch filtriert. Nachdem auf jedes 1/2 kg Saft 3/5 g Joder gefäuert sind, gießt man den Saft zu der Joderlösung und löst die Mischung zu einem dicklichen Sirup ein. Nach dem Erkalten füllt man den Saft in Flaschen, die man gut verkorkt und verpackt, in einem kühlen Raum aufbewahrt, um ihn später zu Limonade zu verwenden. W. M.-Fr.

**Frage Nr. 362.** Zwei vier Monate alte Schweine haben eine Lähmung der Hinterbeine, bei dem einen liegen sich die Füße bereits bis zum Gelenk um. Was gehen mit dem bot lange Wärmer ab, die Ferkelst hat nachgelassen. Gefüttert wird Gerstenschrot, Milch und Grünfütter. Was ist zu tun? F. R. in T.

**Antwort:** Ihre Schweine leiden an Knochenweiche. Die Krankheit dürfte in dem letzten Stadium kaum mehr heilbar sein. Wenn Sie künstlich bei Ferkeln wieder Röhme oder Aufreibung der Knochen in den Gelenken bemerken, so geben Sie jedem Tier täglich zwei Kaffeelöffel voll Bebertran (am besten Gotts Emulsion), außerdem jede Nacht einen Esselöffel voll phosphorsauren Nutteralk. Außerdem die Beinweiche sind vielfach dünnflüssiger, auch der Saft und nicht genügend rein gefäutere, fäuliger, in denen das Futter leicht säuert. Somit ist gegen das verarbeitete Futter nichts einzuwenden. Mit den Wärmern hat die Krankheit nichts zu tun. Um die zu verhindern, geben Sie jedem Schwein 2 g entphästen Kalksalz unter das Futter, außerdem etwas rohe Kartoffeln. G.

**Frage Nr. 363.** Ich beabsichtige einen Hühnerstall als lochaniente Erdbütte zu bauen. Darin sollen ca. 50 Hühner und 15 Enten Platz finden und auch noch ein Ferkel und Legehaun vorhanden sein. Ist diese Bauart zu empfehlen? G. H. in Hf.

**Antwort:** Solche Erdbütten in größerem Maßstabe anzulegen, ist nicht ratsam. Eine Stallung für 65 Tiere, für Ferkel und Legehaun hat schon eine stattliche Ausdehnung und Sie beabsichtigen zu der Ausführung starke Trägerbalken. Das Ansticharbeiten der Erde und die Ausbuchtung der Erde ist auch keine Eignung, denn Sie müssen als Setzende starke Fundamente machen, zu denen Sie Holz gar nicht verwenden können. Zudem sind erfahrungsgemäß solche Erdbütten stets feucht, enthalten kellerartige, modrige Luft und sind den Infassen höchst gesundheitsschädlich. Wir raten Ihnen entschieden ab, wenn Sie lieber einen Geflügelstall nach den altbewährten Mustern, wie Sie daran in B. in dem Bredruche von Supers, Verlag von F. Neumann, mehrere finden. Bieske.

**Frage Nr. 364.** Johannisbeerenwein wurde in ein Schnapsgefäß getan. Der Wein hat nun diesen Schnapsgeschmack angenommen. Wie ist dieser zu entfernen? Das Faß war sorgfältig mit heißem Sodawasser, reinem kochendem und kaltem Wasser gereinigt, ausgekült und geschwefelt. Wie sind die Brauntweinfässer zu reinigen? W. G. i. R.

**Antwort:** Ein Schnapsgefäß ist ein weitgehender Begriff. Wenn in dem Schnaps nur ein reiner Korn, Kirshen, Apfelschen oder sonst ein guter Geist enthalten war, wird derselbe dem darin liegenden Wein nicht schaden, und der vielleicht etwas hart hervortretende Brandgeschmack wird sich verlieren. Wenn aber das Faß verunreinigt oder mit Alther geschwängerten Schnaps entfüllt, dann ist es fraglich, ob der Geschmack schwindet, und es ist auch sehr schwer etwas dagegen zu tun. Meist sind die inneren Wandungen des Spiritus- und Brauntweinfässer mit Wasserfalg oder Leim angefeuchtet, das sind Verdunstungen des Alkohols zu verhindern. Welche Wesen sich nur schwer im Wasser, wohl aber in der Säure der Weine und verunreinigen dann ebenfalls einen schlechten Weingeschmack. Deshalb ist es besser, die Schnapsfässer auf folgende Weise zu reinigen: Die Fässer werden mit Wasser gefüllt und diesem werden auf je 10 l Wasser 10 g Schwefelsäure zugefügt. So bleiben dieselben einige Tage liegen und wird nach Entleerung erst mit heißem und dann mit kaltem Wasser nachgespült. Mit Wein gedichtete Fässer sind so lange mit heißem Wasser zu behandeln,

bis das Wasser hell, gänzlich schleimfrei abläuft. Meist wird Wasserfalg zur Dichtung benutzt. Schlegel.

**Frage Nr. 365.** Ein Schwein hustet sehr stark. So daß man denkt, es muß erkranken. Ich füttere Futtermehl und Kartoffeln. Was kann ich gegen den Husten tun? G. S. in B.

**Antwort:** Sorgen Sie vor allen Dingen für einen gut ventilierten Stall und lassen Sie das Schwein bei Sonnenchein ins Freie. Sie dürfen aber die Stalltür nicht zumachen, damit es immer nach Belieben in den Stall zurückkommen kann. Aenderung des Hustens gedächert ein Pulver aus 50 g Salmiat, 75 g Eißholzwurzelpulver und 100 g Calaberials. Von diesem Pulver geben Sie jede Mahlzeit dem Schwein einen Kaffeelöffel voll mit Honig oder Sirup gemischt (auf die Zunge gestrichen). Mancher Husten ist ansteckend, Sie tun gut daran, das Schwein von den geübten abzufordern, es namentlich nicht in Verbindung mit Ferkeln zu bringen. G.

**Frage Nr. 366.** Ein junges, zugekauftes Italienerhuhn ist krank; es hustet stöhnend, namentlich beim Pressen. Man kann auch eine starke Schleimabsonderung beobachten. Eins meiner älteren Hühner zeigt ähnliche Symptome. Kann das Huhn noch geheilt werden? G. D. in R.

**Antwort:** Es ist große Voracht geboten, denn durch zugekauftes sildändisches Geflügel ist schon sehr oft die Tuberkulose eingeschleppt worden, und dieses scheint auch bei Ihnen der Fall zu sein. Allerdings handelt es sich noch um das Anfangsstadium und damit ist ja Soßnung vorhanden. Zunächst müssen Sie sämtliche Hühner aus dem verletzten Stall entfernen und zwar die bereits erkrankten besonders unterbringen; sobald ein weiteres Tier erkrankt, ist es sofort zu tödlichen. Wenn Trinkwasser aller Tiere, auch der gefunden, ist 1/2 %ige Gerb- oder Salzfäure oder 2 % ige Eisenvitriol zuzusetzen. Machen Sie ferner eine Entfäulung (G bis 100/10) und streuen Sie hier hinein die Körner. Die Körner holen die Körner heraus, bekommen das Säugetier in die Nase- und Nadenhöhlen und reinigen so diese Organe von selbst. Schreitet die Krankheit vor, so daß die Tiere matt werden und nicht mehr freilebend wollen, dann müssen Sie jeden einzelnen Huhn die Nase- und Nadenhöhlen mit einer pinzelnartig zugestrichen Feder mittels einer 10 % igen Lösung von chlorwasserstoff reinigen und den trübsenartigen Belag mit der Pinzette abheben, jedoch, ohne eine Blutung hervorzurufen. Der verwechselte Hühnerfluß und der Krankeitum müssen vor der Neubefestigung gründlich desinfiziert werden. Zunächst ist alles mit heißer Sodalauge abzuquehren und dann mit einer 10 % igen Lösung von Schwefelkalkpulver und Kalkmilch zu bestreichen. Holsteile werden verbrannt. Bieske.

**Frage Nr. 367.** Können Sie mir ein Rezept zur Bereitung von Apfelwein wie auch von Hagebuttenwein angeben? Auch bitte um Angabe des Quantums der Früchte — für beiderlei — um 50 l fertigen Wein zu erzielen und in welchem Reifezustande (Fallfarbe) die diesbezüglichen Früchte sein können resp. sein müssen. Sch. in G.

**Antwort:** Zu 50 l Apfelwein sind je nach Art der Sorte und Reifegrad der Früchte 70 bis 80 kg Apfel nötig. Apfelmehl wird nicht wie Beerenmost mit Wasser und Joder ergänzt, sondern soll in reiner Gärung zu Wein werden. Fallfarbe können erst dann zu Wein verwendet werden, wenn die Früchte zu normaler Größe ausge wachsen sind und bereits etwas Farbe zeigen. Zu diesem Most ist ein Zunderaufsatz von etwa 3 bis 4 kg für 50 l zu empfehlen, welcher am besten im Most selbst aufzulösen ist, noch in einer großen Wanne geschleht, ehe der Most ins Faß gefüllt wird. Vorküpfeln über besondere Sorten können wir wohl unterlassen, da eben doch nur solche Äpfel zur Verwendung kommen können, wie solche eben vorhanden sind. Die rechte Reife ist gerade die Baumreife. Sommeräpfel sind für Weinbereitung weniger gut geeignet, auch die ausgeprochenen Säpfel nicht; je saurer und herber die Frucht, um so besser der Wein. Zur Bereitung ist zu erwähnen, daß die zerleinerten Äpfel 24 Stunden stehen bleiben, bevor sie in die Presse kommen, und daß der Most zu hohen Wärmegrade als bei der Beerenweinen möglichen sind. Der Apfelwein bleibt bis zum März auf der Gese liegen, wird dann noch einmal ins Faß umgefällt und kann Ende April auf Flaschen gezogen werden. Ein Zusatz von 2 bis 3 l Schiefelstark im Herbst ist sehr zu empfehlen, besonders wenn die Äpfel keine recht geeignete Weinsorte waren, aber sie schaden nie etwas. — Was den Hagebuttenwein betrifft, so ist es etwas gewagt, 50 l auf einmal herzustellen; für den Anfang möchten wir für einen Versuch im Kleinen raten, da die Herstellung inmechtin schwierig ist und nicht immer sicher gelingt. Es gibt mancherlei Rezepte, man läßt die Früchte reifen werden, mahlt und quecht sie auch im trischen Zustande, am besten scheint immer noch das folgende: Die reifen Früchte werden von Stiel und Wilsen gereinigt und zerhoben. Zu je 1 l zerhobener Früchte, im rohen Zustande gemessen, kommen 1/2 l Wasser und 100 g Zucker; dies bleibt bei Zimmerwärme zugebeht stehen. Etwa 1 1/2 Tage nach dem Aufstellen tritt Gärung ein, dann wird das Ganze durch einen Sad gepreßt und kommt bei gewöhnlichem Saft in das Gärgefäß, 100 auf das liter Saft nochmals 1/2 l Wasser und 25 g Joder zugebeht werden. Die weitere Behandlung wie beim Beerenwein. 1 l Hagebutten ergeben mit dem Zucker etwa 3/4 l Wein. Schlegel.

Nur der ←

zieht den höchsten Nutzen aus der Milch, die sie mit der „Titania“, Königin der Milchschleimstoffe, entzieht. „Titania“ ist heute die bevorzugteste Milchenträumungsmaschine.

Sie stellt auf der höchsten Stufe techn. Vollendung und größter Leistungsfähigkeit.

Wassersichere Entraumung — da neuzeitlicher Trommelsatz!

Spielend leichter und ruhiger Gang — da hängende Trommelspindel!

Schnelle und gründliche Reinigung — da auseinandernehmbare Trommel — keine Teller!

Unbegrenzte Haltbarkeit — da nur aus bestem Material!

Keine besondere Wartung — da selbsttätige Ölung!

Fast keine Reparaturen — da kein Hals- und Fusslager!

Stete Betriebssicherheit — da einfaches Rädertriebwerk (keine Schraur).

Lieferung zur Probe und gegen Teilzahlung gestattet.

Alte und minderwertige Apparate werden in Zahlung genommen.

Verlangen Sie noch heute kostenlose Zusendung der „Titania“-Drucksachen.

Maschinenbau-Anstalt, „Teutonia“, Frankfurt a. O. E. 118.

Vertreter gesucht!

Wer lahme Tiere hat, selbst bisher erfolglos kurierte, wende sich sofort an

Albert Franze, Seiffenhensdorf (Sa.). Sichere Auffindung der Lähme in einer halben Stunde. Dankschreiben aus allen Kreisen.

A. Franze's Kräuter-Salmiak ist das bewährteste Mittel für alle Lähme, a Flasche Mk. 3,50 exkl. Porto.

Depot: Marien-Apotheke, Seiffenhensdorf.

**Medol**

unverdünt 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
50 „ „ „	— 50	500 „ „ „	— 100
100 „ „ „	— 100	1 Liter „ „	— 200

William Pearson, Hamburg.

**Lucy'son Via missio**

andere zur Wäsche als ff. Kern-Seifen! Sie schonen die Wäsche, sind sparsam im Verbrauch und dabei billig. 1 Probe-Vahntüte Netto 25 Pfund ff. Wäscheisen (6 Sorten gemischt für 7 Mk. 90 Pfa. franco gegen Nachnahme) liefern C. H. Schlaatz & Co., Seifenfabrik u. Versandgeschäft, Preßlin a. Elbe. Spezialität: Versand garantiert reiner Wäscheisen zu Fabrikpreisen.

Wir liefern an Jedermann

**Tuche**

Stets Neuheiten. Meter von Mark 2.50 an. Vorlangen Sie sofort Muster

Anzug-Stoffe  
Paletot-Stoffe  
Hosen-Stoffe  
Westen-Stoffe  
Damentuche

**Fabrik**

Lehmann & Assmy  
Tuchfabrik, Spremberg L., Postfach Nr. 83.

**Musik-Haus**  
Hermann Klaassen  
in Prenzlau M184

Prachtkatalog  
400 Seiten stark  
unsonst u. portofrei!

**:: Alle Jäger ::**

erhalten zu Verlangen umsonst und postfrei

**Probenummern**

der zweimal wöchentlich erscheinenden

**Deutschen Jäger-Zeitung**

mit ihren fünf Gratisbeilagen:

1. Das Weidwerk in Wort und Bild,
2. Das Schießwesen,
3. Unser Jagdhund,
4. Vereins-Zeitung,
5. Das Ferkel.

Die Deutsche Jäger-Zeitung erfreut sich wegen ihrer reichhaltigen und gebiegenen Ausstattung des größten Verbreitens unter allen deutschen Jagd-Zeitungen (Auflage circa 24 000). Sie bringt jede Woche bei zweimaligem Erscheinen durchschnittlich mindestens 60 Seiten redaktionellen Text. Einschlägige Inserate in ihr haben größten Erfolg. Damit Interessenten die Zeitung kennen lernen, sendet an solche auf Wunsch eine Unzahl laufender Nummern umsonst und postfrei der

Verlag der „Deutschen Jäger-Zeitung“  
J. Neumann, Neudamm.

**Ich Anna Csillag**

mit meinem 185 cm langen Riesen-Loreley-Haar habe ich das einzige Mittel gegen Ausfallen der Haare, zur Förderung des Wachstums beifolgt, zur Stärkung des Haarbodens anerkannt worden, sie befördert bei Herren einen vollen, kräftigen Bartwuchs und verleiht auch nach kurzem Gebrauche sowohl dem Kopf- als auch Gesicht natürliches Glanz und Fülle und benützt werden vor frühzeitigem Ergrauen bis in das höchste Alter.

Jeder kann sich bis ins hohe Alter nach Gebrauch der von Frau Anna Csillag selbst erfundenen **Haarwuchsbomade** sein Haar dicht und lang erhalten. Kein anderes Mittel besitzt so viel **Haarwuchsstoff** als die **Csillag-Bomade**, welche sich mit allem Recht einen **Weltrekord** erworben hat, indem die Damen und Herren schon nach Benutzung des ersten Tiegels Bomade den besten Erfolg erzielen, da das **Haarausfallen** schon nach einigen Tagen gänzlich aufhört und neuer Haars wuchs zum Vorschein kommt. (195)

**Preis eines Tiegels 2, 3, 5 und 8 Mark.**

**Portofrei** täglich bei Vereinfachung des Betrages oder mittels **Postnachnahme** nach der ganzen Welt aus der **Fabrik Anna Csillag, Wien, I., Kohlmarkt 11,** wohin alle Aufträge zu richten sind.



**Salit**  
das Einreibemittel

Rheumatismus (Hexenschuss, Reissen etc.)  
In Apotheken Flasche M. 1,20

Verzinkte Drahtgeflechte,  
**Drahtzäune,**  
Hugo Wolff & Paul Friedrich,  
Friedrichshagen bei Berlin.  
Preisliste gratis und franko.



Tausende Raucher empfehlen meinen Tabak, Tabakpfeife umsonst zu erproben. Mein berühmter Förster-Tabak für 4,25 franko. 9Pfd. Pastorentabak. Pfeife kosten zus. 5 Mk. fr. 9Pfd. Jagd-Kanaster mit Pfeife Mk. 6,50 franko. 9Pfd. holl. Kanaster u. Pfeife M. 7,50 franko. 9Pfd. Frankfurter Kanaster kostet franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife oder reichgeschm. Pfeife od. eine lg. Pfeife erw.

**E. Köller, Bruchsal (Baden),**  
Fabrik, Weltruf. (7)

**Weck's Original-**



**Frischhaltungs-Hausfrau**  
selbst ihre **Konserven**  
ohne viel Mühe herzustellen.  
**Hervorragende Neuheiten.**

Seit 1908 fast alle Artikel bedeutend, 1910 komplette Einrichtungen noch mehr als ca. 5% im Preise ermäßigt. Unentgeltl. send. Drucksachen

**J. Weck, G.m.b.H., Öllingen 182,**  
Amt Säckingen, Baden.

Gold verborgt Privatier an reelle Leute, 5 Prozent. Rentenrückzahl 3 Jahre. Kinder voll. Berlin 47.

Vertreter zum Verkauf meiner **Rein-Platinen** 20 Jan. Pr. Werte geliebt. Sofort hoch. Berlin, K. Schenck, Waidmannslust, Eiserfeld 17.

**Für nur 2,50 Mk.**

weilende ich einen gutgehenden Bieder m. nachteilig. Bieder. Nur 4 Mk. kostet ein elegant ausgestatt. antick gezierter **Stonewacker** mit nachschickendem Bieder. sehr laut und lange weckend! Nur 8,50 Mk. kostet eine edel sch. 20-Min. Uhr, 6 Uhren, mit doppelt Goldrand. Pfeife la. 10 Rubis, 11 Mk. 2jähr. Schrift. Garantie. Wer wirklich viel Geld beim Einkauf solider Ware sparen will, veräume nicht, meinen neuen, reich illustriert. **Produkt-Katalog** zu sämtl. Uhren, Ketten, Gold u. Silberwaren etc. gratis zu verl. **Uhrmacher u. Wiederverkäufer** verl. meinen neuen **Engros-Katalog**. Vorteilhaft u. billige Waagen etc. in Uhren, Schmuck, Perlen, Brillen, Ketten und Goldwaren etc.

Verband nur gegen Nachnahme oder vorherige Einwid. Porto u. Verpack. extra. **Austausch** geliebt.

**Hugo Pinow, Hannover 37.**  
Uhren billigerer Qualität:  
Klein- u. Mittel- u. Groß- 2,50  
Klein- u. Mittel- u. Groß- 3,50  
u. Gold- 4,50  
Wiederverkäufer mit 10% Rabatt 1,50

Bar Geld verleiht an jedermann, Rentenrückzahlung. Schnell, sicher, reell. C. Gründer, Berlin W. 8, Friedrichstr. 196. Provision evtl. bei Geschäftsabjahl. Bitte Kontofr.

**Ungeziefer** jeder Art in Haus und Garten des kämpft man leicht und sicher nach meiner Anweisung, die Sie umsonst und franco erhalten durch (100) **Laborat. Protektor, Dresden 22.**

**W. P.**

Ihre **Rino-Salbe** hat voriges Jahr meinem Knecht, welcher Pleuritis hatte, ausgezeichnete Dienste getan. Ich bitte Sie deshalb, mit sofort wieder 1 Dose zu senden.

**J. Jähmig,**  
Oberl.-Dorf 1/6. 06.

Diese **Rino-Salbe** wird mit Erfolg gegen Schindeln, Pleuritis und Saitenleiden angewandt und ist in Dosen à Mk. 1.15 und Mk. 2.25 in den Apotheken vorräthig; aber nur echt in Originalpackung weiß-grün-rot und Firma **Schubert & Co., Weinböckla-Dresden.** Fälschungen weisen man zurück.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Als bewährtes Biebarzneibuch kann empfohlen werden:

**Wagenfelds Tierarzneibuch**  
und Gesundheitspflege der landwirtschaftlichen Haustiere.

Neuzeitliche, verbesserte Auflage  
Von M. Wagenfeld.

Mit 174 Text-Abbildungen.  
Preis fein gebunden 6 Mk.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

**J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktionen: Bodo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Remberg (Sax. Anhalt).