



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

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

Zum Pflanzen der Obstbäume.

Von Hans Heinrich. (Mit 3 Abbildungen.)

Auf dem Gebiete des Obstbaues sind bei uns in den letzten Jahren recht gute Erfolge erzielt worden. Hohe Behörden, Landwirtschaftskammern, Vereine und einzelne Persönlichkeiten sind kräftig und zielbewußt für die Förderung des Obstbaues eingetreten. Mit welchem Erfolge dies in manchen Gegenden geschehen ist, zeigen die letzten Obstmärkte in Berlin, auf denen so vorzügliche Früchte zu sehen waren, daß sich das ausländische Obst, das leider immer noch massenhaft bei uns eingeführt wird, gar nicht mit ihnen messen kann. Kürzlich veranstaltete sogar ein Dorf in unserem Kreise von noch nicht 400 Einwohnern eine Obstausstellung. Wahrscheinlich erste Zeichen der Besserung!

Aber trotz des Aufschwungs, der unstrittig im Obstbau zu verzeichnen ist, werden doch immer noch mannigfache Fehler gemacht, und namentlich kommen diese schon beim Pflanzen vor. Es gibt immer noch Landwirte, welche viel zu kleine Pflanzlöcher machen, in die sie dann die Bäume „hineinstopfen“. Noch häufiger ist die Unfite des zu tiefen Pflanzens. So mancher Obstbaum wird dadurch zum Krüppel gestempelt und geht über kurz oder lang dem Absterben entgegen. Wir wollen uns darum einmal näher mit dem Pflanzen der Obstbäume beschäftigen und zunächst die Frage beantworten: „Wie soll der Baum gepflanzt werden?“

Die kurze und blinde Antwort lautet: „Jeder Hochstamm soll so in das Pflanzloch gebracht werden, daß der Wurzelhals — das ist die Stelle am Baum, wo der Baum anfängt und die Wurzeln anfangen — in gleicher Höhe mit der Oberfläche steht. Abbild. 1 zeigt uns einen richtig gepflanzten Obstbaum. Ist es nötig, eine tiefe Grube zu machen, um

eine schlechte Bodenschicht zu entfernen und durch gute Erde aufzufüllen. In diesem Falle muß der Wurzelhals beim Pflanzen noch um einige Zentimeter höher zu stehen kommen als die Oberfläche des ursprünglichen Bodens, weil sich die eingebrachte Erde in dem Pflanzloch noch sacht. Ebenso ist es, wenn der Boden sehr weich und schwammig ist.

Abbild. 2 veranschaulicht uns einen zu tief gepflanzten Baum. Ein solcher Baum hat nur eine kurze Lebensdauer; er wird über kurz oder lang wipfeldürr, und es entsteht bei ihm bald Stammfäule, welche von den Wurzeln ausgeht. Hervorgehoben wird diese durch den gänzlichen Abschluß der frischen Luft; denn da die Wurzeln eben zu tief im Boden stecken, so kann die atmosphärische Luft, die jede Pflanze zu ihrem Gedeihen braucht, nicht bis zu ihnen gelangen. Bald stellen sich auch Krebschäden ein, namentlich in feuchten Böden. In kalten und feuchten Böden faulen auch die Wurzeln zu tief gepflanzter Bäume sehr leicht, was zur Folge hat, daß der regelmäßige Saftumlauf gehemmt wird. In der Regel bilden sich auch an solchen Stämmen oberhalb der Wurzelkrone sogenannte Adventivknospen. Diese treiben bald aus und bilden oberhalb der Erde dicht am Stamm lange Wasserchöpfe, wie sie bei Abbild. 3 zu sehen sind. Der Wuchs junger Obstbäume, welche zu tief gepflanzt sind, ist

nur spärlich. Schon im ersten Sommer ist dies wahrzunehmen, und nach drei Jahren ist der Unterschied eines richtig gepflanzten und eines zu tief gepflanzten Obstbaumes so auffallend, daß er jedermann in die Augen fällt. Bei älteren Bäumen sind die langen Wasserchöpfe neben dem Stamm, welche dem Baum viele Nährstoffe entziehen, das sicherste Kennzeichen der zu tiefen Pflanzung. Nicht selten werden bei solchen Bäumen auch die Spitzen kleinerer und größerer Äste trocken, so daß sie den Eindruck erwecken, als wollten sie von oben absterben.

Es fragt sich nun, ob solche Bäume, bei denen der Fehler des zu tiefen Pflanzens nur einmal begangen ist, noch zu retten sind. Junge Bäume welche zu tief gepflanzt wurden, nehme man im nächsten Frühjahr einfach aus der Erde und pflanze sie richtig. Können die Bäume aber nicht mehr verpflanzt werden und weisen sie bereits trockene Spitzen auf, so schneide man alles trockene Holz heraus, so daß die Bäume dadurch zum neuen Austreiben gezwungen werden, und lüfte sie etwas am Stammende. Bei alten Bäumen nimmt man mit einem Spaten den Boden um den Stamm herum fort. Die beste Zeit hierzu ist das Frühjahr, weil in dieser Jahreszeit der plötzlich bloßgelegte Stamm nicht so leicht erfrieren kann. Die aufgetriebenen Schosse werden an ihrem Entstehungspunkte glatt abgeschritten, und die Wurzeln, welche oberhalb der Wurzelkrone sitzen, entfernt. Hierauf bedeckt man die Wurzeln wieder flach mit Erde, und alle übrige Erde wird beiseite geschafft, so daß das Stammende frei bleibt. Auf diese Weise sind schon viele zu tief gepflanzte Obstbäume mit Erfolg behandelt worden.

Zuweilen tritt auch der Umstand ein, daß Bäume, welche nach allen Regeln der Kunst richtig gepflanzt wurden, infolge einer notwendigen Aufschüttung zu tief zu stehen kommen, und dann beginnen sie ebenfalls zu kranken. Auch bei ihnen muß man die Wurzeln freilegen und das entstandene Loch mit Schlacken oder Asche ausfüllen. Da diese Materialien sehr porös sind, so haben alle atmosphärischen Witterungseinflüsse ungehinderten Zutritt und fördern dadurch das Gedeihen des Baumes.



Abbild. 1. Richtig gepflanzter Baum.



Abbild. 2. Zu tief gepflanzter Baum.

Gemüse als Volksnahrungsmittel.

Ein Wort an alle deutschen Hausfrauen. (Mitteltung des Sonderausschusses für Feldgemüsebau.)

Das Urteil, daß nur die vorstehende Fleischnahrung als eine „kräftige Ernährung“ anzusehen sei, schien eine Zeitlang unumstößlich fest zu stehen; trotzdem hielten aber viele Familien, auch solche, die sich sonst ganz gut eine fleischreiche Ernährung hätten leisten können, an der alten

Art lange fest, tüchtig Gemüse und Kartoffeln und nur als Zusatz Fleisch zu genießen. Neben einem wirtschaftlichen Vorteil hatten diese Familien dabei aber, was viel mehr bedeuten will, sich einer besseren Gesundheit zu erfreuen. Also war die einseitige sogenannte kräftige Ernährung durch Fleisch noch keine kräftigende Ernährung.

Im großen und ganzen ging jedoch das Zehnen und Drängen in der Volksernährung bei fast allen Kreisen in der Richtung auf eine fleischreiche Ernährung.

Da traten die Vegetarier auf: Sie predigten die ganz fleischlose Ernährung, den sogenannten Vegetarismus. Sie stellten so den geraden Gegensatz zur üblichen Auffassung dar, und lüchelten durch ihr lebendiges Beispiel zu beweisen, daß man nicht nur im sonnigen Italien, nicht nur in Ostasien, sondern auch bei uns sich ganz fleischlos ernähren und dabei doch höchstwertes leisten könne. Von diesen Aposteln lernten viele Familien, ihren Fleischgenuß ohne Schaden für die Gesundheit etwas einzuschränken. Dafür brachten sie das Obst und ganz besonders das Gemüse, einschließlich der Salate, bei den täglichen Mahlzeiten wieder auf den gebührenden Platz. Durch diesen Wechsel wurde die Ernährung zudem auch abwechslungsreicher. Der Gesundheit dieser Familien, die, ohne etwa auf Fleisch zu verzichten, nur ihren Küchenzettel zugunsten der verschiedenen Gemüsearten abänderten, ist die neue Art der Ernährung recht gut bekommen. Auch für ihre Wirtschaftskasse erwies sich, selbst wenn man feinere Gemüse bevorzugte, die Neuerung als nützlich.

Noch geht zwar das Vorurteil bei manchen dahin, daß sie fragen, worin der Wert des Gemüses bestehe. Bedeutet der tägliche Gemüsekauf nicht, daß man sein sauer verdientes Geld für wertloses Wasser ausgibt? Bei Gurken, Blattgemüsen und Salaten beträgt doch der Wassergehalt mehr als 80%. Danach dürfte man auch dem Obst keinen großen Wert innerhalb der Ernährung zusprechen, denn Obst ist genau so wasserreich. Und doch braucht man zugunsten des Obstes in der Volksernährung heute keine Aufklärung mehr zu geben. Ja, das kräftige Fleisch enthält auch etwa 75% Wasser. Also mit dieser „Wahrheit auf den ersten Blick“ ist es beim Gemüse nichts.

Dann heißt es weiter, was uns die viele Holzfaser im Gemüse nützen soll. Das ist doch nur Ballast für Magen und Darm. Und doch ist die rechte Mischung von Verdaulichem und Unverdaulichem in der Nahrung eines der hehrzigstenwichtigsten Geheimnisse einer geregelten Verdauung. Der Faserstoff im Gemüse ist uns schon zur Ausnützung der übrigen Nahrung und zur Herbeiführung einer geregelten Verdauung ganz unentbehrlich. Zudem gibt die Holzfaser unsern Zähnen den nötigen Stauwiderstand und hilft mit, sie im Zahnfleisch fest und blank zu halten.

Nun ist das Wasser im Gemüse aber auch nicht einfaches Wasser, sondern ist ein unter der Einwirkung der Sonne veredeltes Fruchtwasser mit reichlichen, darin gelösten Nährsalzen.

Diese Nährsalze sind es vornehmlich, deretwegen den Gemüsen und Salaten in den Sanatorien eine so hervorragende Stellung eingeräumt wird.

Gerade die gemüseriche Ernährungsart bekommt mindestens zur Abwechslung niemanden besser als denen, die durch überreichliche Ernährung so schwach und krank wurden, daß sie Heilanstalten aufsuchen mußten, um wieder gesund und stark zu werden.

Die besten und billigsten Sanatorien sollten aber doch die klug und nach modernen Ernährungsgrundsätzen geleiteten deutschen Hausküchen sein. In ihnen dürften an keinem Tage Gemüse oder Salate fehlen.

Neben dem geläuterten Fruchtwasser, neben der Holzfaser und den so wichtigen Nährsalzen enthalten aber alle Gemüse noch nährreichen Fruchtzucker, Mähren, rote Beete und Pastinaken sogar reichlich davon. Weiter enthalten alle Gemüse wertvolle Fruchtsäuren, die den Appetit anregen. Schließlich verschaffen uns die herrlichen Duftstoffe

(Aroma) in den Gemüsen eine Abwechslung im Geschmack, die vielleicht wichtiger ist als manches, worauf wir heute noch so großen Wert legen.

Kurz, die Gemüße sind ein gutes Essen, wenn die Züchter sie nur, wie es doch jetzt fast durchweg

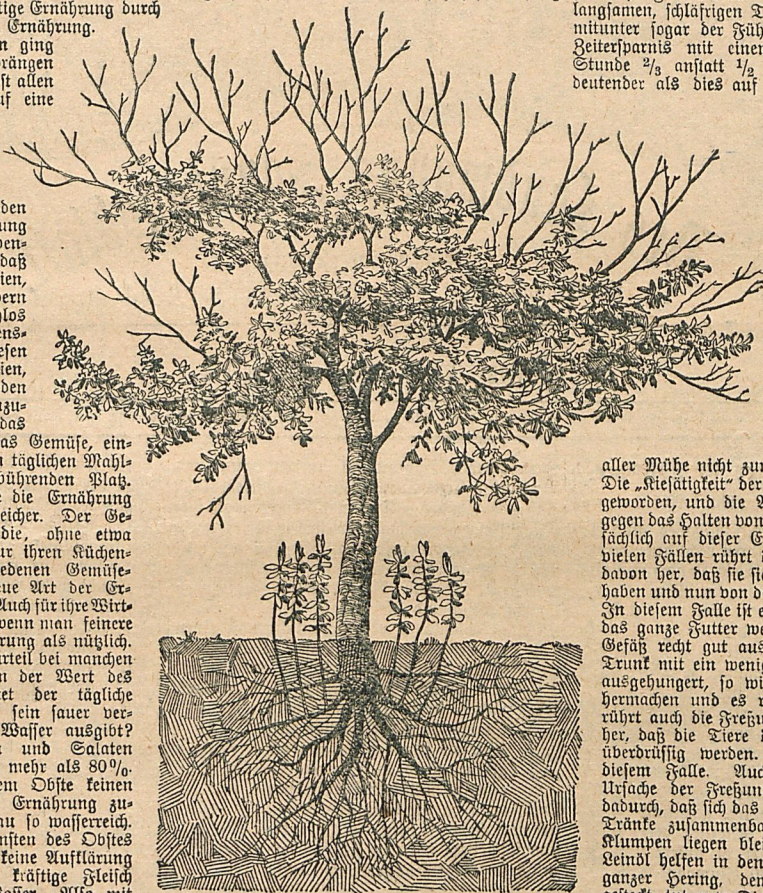
werden sollen, jedoch läßt sich mehr Leben und eine schnellere Ganganart in sie hineinzüchten. Jeder Mensch, der mit Pferden zu tun hat, weiß, daß er mit einem schnell ausbreitenden Gespann sämtliche Feldarbeiten besser verrichtet als mit langsamem, schläfrigen Tieren, von deren Heugrana mitunter sogar der Führer angeleitet wird. Die Zeiterparnis mit einem Gespann, das in der Stunde $\frac{2}{3}$ anstatt $\frac{1}{2}$ Meile zurücklegt, ist bedeutender als dies auf den ersten Blick erscheint.

Man wird nicht fehlgehen, wenn man annimmt, daß schnellere Pferde eine Arbeit in fünf Tagen verrichten, zu der langsame sechs Tage gebrauchen. Das schnelle Gespann verdient somit erheblich mehr als das langsame, und die Arbeit wird von ihm mindestens ebensoviele, wenn nicht besser verrichtet. Langsame Pferde verteuern somit den ganzen Wirtschaftsbetrieb.

Recht ärgerlich ist es, wenn Ziegen ihre Tränke zuweilen stehen lassen und man sie trotz

aller Mühe nicht zum Fressen bewegen kann. Die „Niesätigkeit“ der Ziegen ist ja sprichwörtlich geworden, und die Abneigung mancher Leute gegen das Halten von Ziegen beruht wohl hauptsächlich auf dieser Eigenschaft der Tiere. In vielen Fällen rührt die Fressunlust der Ziegen davon her, daß sie sich das Futter verunreinigt haben und nun von demselben angeleitet werden. In diesem Falle ist es am besten, man schüttet das ganze Futter weg, scheuert und brüht das Gefäß recht gut aus und setzt einen frischen Trunk mit ein wenig Salz vor. Ist das Tier ausgehungert, so wird es sich sofort darüber hermachen und es rein aufstrecken. Oftmals rührt auch die Fressunlust der Ziegen davon her, daß die Tiere des stets gleichen Futters überdrüssig werden. Abwechslung hilft in diesem Falle. Auch Verstopfung kann die Ursache der Fressunlust sein. Diese entsteht dadurch, daß sich das Futternehl in der warmen Tränke zusammenballt und im Magen als Klumpen liegen bleibt. Einige Büffel reines Leinöl helfen in den meisten Fällen, auch ein ganzer Hering, dem Tiere in das Maul gesteckt, tut gute Dienste.

Die Zubereitung der Futtermittel. Viele Futtermittel bedürfen einer besonderen Zubereitung, damit sie sich länger halten und dem Vieh besser bekömmlich sind. Gras und Stroh wird zu Heu gemacht, aus anderen Futterarten wird Saierfutter oder Sähpfeiffutter hergestellt, noch andere werden zerkleinert (Hafer, Gerste), geschnitten (Stroh, Häcksel), gequetscht und gemahlen (Körner und Kuchen), gedöckert, gedämpft und gebrüht. Alles dieses geschieht wegen der leichteren Verdaulichkeit und besseren Verwertung des Futters. Was das Schneiden des Futters angeht, so geschieht dies am meisten beim Stroh. Hierbei kommt es nun sehr auf die Länge an. Für die Pferde soll das Haferstroh 2 cm lang und das Winterstroh $1\frac{1}{2}$ cm geschnitten werden. Nur auf diese Weise kann der Häcksel gründlich gefaut und verdaut werden. Beim Rindvieh ist das Gegenteil der Fall. Würde der Häcksel so kurz geschnitten werden, so käme er sofort in den Blättermagen und würde nicht mehr richtig wiedergefaut. Deshalb schneide man ihn 4 bis 5 cm lang; nur schlechtestes Heu lasse man 3 bis 4 cm lang schneiden. Im allgemeinen wird das Grünfutter nicht geschnitten, nur in Verbindung mit Häcksel nehme man auf drei bis vier Teile Grünfutter einen Teil Häcksel, wodurch Blähungen und Verdauungsstörungen verhindert werden. Aus demselben Grunde geschieht das Zerschneiden der Hackfrüchte, und zwar schneidet man die Rüben für das Rindvieh ihrer Breite nach in Scheiben von 4 cm Durchmesser, für das Jungvieh von 2 cm Dicke und Breite. Bei einigen Landwirten herrscht noch die alte Gewohnheit, die Hackfrüchte mit einem S-förmigen Eisen zu stampfen; dies ist aber zu vermeiden, weil oft dadurch Stühle entstehen können, an denen die Tiere erstickten könnten. Bei Körnerfutter kommt das Quetschen und Schroten zur Anwendung. Der Hafer soll nur gequetscht oder geschrotet werden für junge



Abbild. 3. Alter Eichenbaum, durch späteres Aufschütten des Bodens in tief zu sehen gekommen. Zu dem Artikel: „Zum Pflanzen der Düsterbäume.“

geschieht, in einwandfreier, d. h. gut duftender Beschaffenheit auf die Märkte liefern, und die Hausfrauen die rechte Zubereitungsart lernen und täglich üben. Im stellenweise nicht guten Dunst war bisher zum Teil der Grund zu suchen, warum Kinder manchmal Gemüse nicht gern aßen.

Die Gemüse geben uns besonders in der rechten Verbindung mit den zugehörigen heimischen Küchenkräutern eine solche Abwechslung für den Speisezettel, daß man schon aus diesem Grunde den Wert der Gemüse für die Ernährung höher als bisher anschlagen sollte. Durch reichlichen Gemüsegenuß werden auf die Dauer die Blutgefäße dünnflüssig gehalten und die Menschen, die sie genießen, bleiben dauernd leistungsfähiger in ihrer Arbeit. Deshalb sollten jetzt nach Abstellen der Fehler, die früher wohl in kleinen Gärten bei der Düngung gemacht wurden, bei selbstmäßig gebauten Gemüsen die Hausfrauen herzhast zugreifen. Dann wird auch die Volkskraft, besonders in den breiten Massen, weiter gehoben werden.

Wir freuen somit, es sind im wesentlichen Vorurteile gewesen, die die Hausfrauenwelt von einem ausgiebigen Gebrauche des Gemüses abgehalten haben. Aber Vorurteile sind dazu da, daß einsichtige Leute sich von ihnen lossagen. Gustav Simons-Soesf.

Kleinere Mitteilungen.

Vorteile schneller Arbeitspferde. Bei der Anschaffung von Arbeitspferden sollte neben der Stärke und Schwere der Tiere auch Gewicht auf die Schnelligkeit derselben gelegt werden. Damit soll aber keineswegs gesagt sein, daß die schweren Pferderassen etwa zu Rennpferden umgebildet

oder ganz alte Pferde. Dagegen soll Gerste, Mais und dergleichen den Pferden nur geschrotet verabreicht werden. Für das Rindvieh und die Schweine müssen alle Körnerfuttermittel gemahlen werden; für letztere ist sogar gedämpftes Futter anzuraten. Wird Mehl dem Futter beigemischt, so tut man gut, dasselbe so wenig wie möglich anzufeuchten, damit es besser an dem Weisfutter haften bleibt und nicht beim Pressen fortgeblasen wird. Die sogenannten Klutchen, wie Sonnenblumenfuchen, Lein-, Erdnuß-, Baumwollsaatfuchen und ähnliche Kraftfuttermittel gibt man am besten in feingemahltem Zustande. Endlich geschieht das Kochen oder Dämpfen bei Kartoffeln, Lupinen usw. Kartoffeln müssen den Tieren vollständig gemaischt gegeben werden. Man hüte sich jedoch sehr, die Lupinen mit demselben Zusatz zu behandeln; man befeuchte nur nach längerem Kochen die ausgezogene Brühe und setze die Lupinen vorher in Wasser ein, wodurch sie eingeweicht werden. Das Raufutter dagegen soll nie mit heißem Wasser überbrüht werden, weil es dadurch an Nährwert und Geschmack verliert; bei schlechtem und geschmacklosem Futter wäre dieses Verfahren zu empfehlen. M. W. a.

Über Verfeinerung des Eiergeschmacks bringt die Berliner Tierärztliche Wochenchrift einige Mitteilungen. Danach weisen die Eier der Meißhocker und Meißflücker eine auffällige Verschiedenheit auf. Kocht man die Eier der Meißhocker, so gerinnt das Eiweiß vollständig zu einer trüben, noch durchsichtigen gallertartigen Masse, während das Eiweiß der Eier der Meißflücker undurchsichtig, weiß und fest wird. Für die Erzeugung eines taadellosen Eies ist der Gesundheitszustand des Huhnes von großer Bedeutung. Die Eier angeregter Hühner besitzen ein dünnes, wässriges Eiweiß mit geschmacklosem, gelbem Dotter. Auch die Küken dieser sind nicht so wohlkühlend wie Eier älterer Hühner. Durch die Fütterung kann die Güte des Eies in hohem Maße beeinflusst werden. Stickstoffreiche Nahrung erhöht die Größe, die Schwere und den Nährwert des Eihaltens; fettsäurehaltige Nahrung wirkt unmittelbar auf den Fettgehalt und damit auf den Geschmack und das Aroma ein. Aus diesem Grunde sind gute Stämme, namentlich Sonnenblumenstämme, zur Erzielung aromatischer Eier zu empfehlen, während Preßrückstände infolge des ranzigen Fettreizes zu vermeiden sind. Um schmackhafte Eier zu erzeugen, muß das Futter möglichst viel Eiweiß sein; ausschließliche Getreidefütterung gibt den Eiern einen faden Geschmack. Neuerdings sucht man das Aroma der Eier durch Beigabe von Dill, Kümmel, Petersilie, Anis, Pfeffer usw. günstig zu beeinflussen. Hühner mit ausgedehntem Ausläufer verzehren genügend Getreide und Grüns und bringen Eier mit rot-gelbem Dotter hervor, der besonders fett ist und einen guten Geschmack hat. Hühner mit nur wenig Ausläufer geben Eier mit blassem, hellgelbem Dotter und etwas fadem Geschmack. Ein weiteres Verfahren, aromatische, wohlkühlende Eier zu erhalten, besteht auch darin, daß man die Eier in aromatisch riechende Stoffe einlagert. Hierzu eignen sich Samen oder würzig duftende Stoffe, z. B. frisches Heu, Heublumen. W. M. Fr.

Tauben einzugewöhnen. Um Tauben in einen neuen Schlag einzugewöhnen, ist es erforderlich, dieselben eine Zeitlang eingesperrt zu halten und die Ausflugsöffnung so einzurichten, daß die Tauben wohl auf das Ausflugsbrett nach außen können, um von hier aus die nähere Umgebung kennen zu lernen, durch eine vergitterte Klappe oder einen der Ausflugsöffnung vorgebauten sogenannten Eingewöhnungslatzig aus Drahtgeflecht aber am Forstleien verhindert werden. Bei solchen Taubenrasten, die nicht zu den besten Fliegern zählen und bei jungen Tauben, die anderswo noch keinen freien Ausflug gehabt haben, genügen sehr oft schon einige Tage, um die Tauben an den Schlag zu gewöhnen, ganz besonders dann, wenn ihnen gute Pflege zuteil wird, ab und zu einige Leckerbissen, z. B. Anis, gereicht werden und der Schlag wohlhüchlich ist. Brieftauben und andere gut fliegende Tauben, die anderswo schon freien Flug hatten, lassen sich schon schwerer eingewöhnen, und man muß dann so lange warten, bis sie eingepaart sind, mit dem Neistbau begonnen oder, noch besser, schon Junge haben. Damit die Tauben bei Gewöhnung des freien Fluges nicht so leicht weit wegfliegen, ist es gut, für diesen Zeitraum einen regnerischen Tag zu wählen, damit das schlechte Wetter die Tauben daran läßt, den schützenden Schlag nicht aus den Augen zu verlieren. B.

Zamponi mit Linsen. (Modena.) Von den Vorderfüßen frisch geschlachteter Schweine wird die Haut recht vorzüglich abgezogen. Von den Knochen wird alles Fleisch und das zarte Knorpelige abgelöst und gründlich gewaschen. Dann vermischt man das Gehackte mit andern feingehackten Fleisch und Fett, fügt das nötige Salz, Pfeffer sowie feingehackte Trüffel hinzu, mengt alles recht innig untereinander und füllt mit dieser Masse die Häute mäßig fest, worauf man sie an beiden Enden zubündet. So legt man die Zamponi etwa acht Tage in leichte Pfellkiste, läßt sie trocknen und räuchert sie dann. Beim Gebrauch läßt man die Zamponi einige Stunden wässern und kocht sie dann langsam in Wasser und Wurzelwerk drei bis vier Stunden. Alsdann schneidet man sie in Scheiben und gibt Linsen dazu. — Die Linsen wässert man tags zuvor ein, kocht sie dann ungefähr zehn Minuten ab, schüttet sie auf ein Sieb, füllt mit der Zamponiabrinne auf und läßt kochen. Dann röstet man ungetrennt Speck und Zwiebeln in Butter leicht an, gibt etwas Essig und gehackte Petersilie hinzu, läßt den Essig verdampfen und schüttet es dann zu den Linsen. Wenn die Linsen weich sind, müssen sie eine schöne dunkelbraune Farbe haben. M. Fr.

Karpfen, polnisch. Der Karpfen wird geschlachtet, das Blut deselben aufgefangen und mit Essig verquirlt. In einen Kochtopf gibt man in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ausgekernte Zitronenscheiben, in längliche Streifen geschnittene Petersilienwurzeln, ein p. ar. Körner Gewürz und zwei Brotkrumen. Dazu gießt man reichlich halbfußiges Braubier und läßt es 15 Minuten kochen. Nimmher wird der Karpfen in Stücke geschnitten und in den Topf getan, ebenso unter Rühren auch das Blut, desgl. etwas Butter. Ist der Fisch gar, nimmt man ihn heraus und legt die Stücke auf einen Teller. An die Tunkte kommt ein Glas Hotwein, und sollte sie nicht süßig genug sein, etwas geriebenes Brot. In der Tunkte wird der Karpfen auf den Tisch gebracht. H. G.

Kalte Kaffeespeise. Acht Teelöffel voll guten Kaffee überbrüht man mit einer großen Tasse voll kochendem Wasser, läßt es zehn Minuten ziehen und filtriert den Kaffee. Dann schlägt man 1/2 l beste Schlagobine zu freiem Schaum, mischt eine halbe Stange getropene Vanille sowie den nötigen Zucker darunter, läßt auch flüssige Gelatine in dem noch lauwarmen Kaffee auf und gießt diesen durch ein Haarsieb zu der Sahne. Gut vermenge läßt man die Speise im Keller oder auf Eis erstarren. G. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Kasse unseres Blattes sehr lange Zeit erachtet, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur zum Teil, 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 allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 412. Ein Kartoffelacker soll mit Weizen bestellt werden; er ist aber so stark von Feldmäusen befallen, daß ich für die Samenbörner fürchte. Können diese so präpariert werden, daß sie von den Mäusen verschont werden? M. H. in W.

Antwort: Das einfachste und beste dürfte es sein, die Mäuse mittels eines der bekannten Mäusevergiftungsmittel (z. B. Löfflerischer Mäusephosphorsäure oder Schwefelkohlenstoffverfahren) zu töten. Ein Präparieren der Weizenbörner mit irgend einem giftigen oder schlecht schmeckenden Stoffe wird wenig Zweck haben. W. M. Fr.

Frage Nr. 413. Auf meinem Acker wachsen viele Winden, so daß das Ernten des Getreides sehr erschwert wird, weil es zusammenhängt. Was ist dagegen zu tun? M. W. in U.

Antwort: Samenunkräuter, zu denen auch die Winden gehören, werden am besten durch Safruchtbaue vertilgt. Es würde sich also empfehlen, auf dem unkrauteten Acker Kartoffeln oder Rüben zu bringen; bei der Saatarbeit wird dann der größte Teil der Windenpflanzen vernichtet. Etwas zurückgekommene Windenpflanzen müssen vor der Samenbildung ausgerauft oder auf andere Art vertilgt werden. W. M. Fr.

Frage Nr. 414. Johannisbeerweine zeigt, nachdem er zum erstenmal abgesehen ist, leichte Trübung, die daher rührt, daß das Fäßchen saßig gezogen hat. Ferner ist der Wein nicht süß genug, seine Farbe ist zu hell. Womit läßt ich den Wein? Soll ich noch Zucker zusetzen? Wie helfe ich der Färbung auf? Wann soll ich den Wein auf Flaschen ziehen? H. U. in U.

Antwort: Das natürlichste Mittel, dem Wein aufzuhelfen, wäre wohl ein Zusatz von frischem Holunderbeeraft. Zu 10 l Wein genügt 1/2 bis 1 l Holunderbeeraft.

und etwa 1/2 bis 1 kg Zucker. Es wird dann nochmals eine leichte Gärung eintreten, wodurch der Wein klar, frisch und durch den Solunderaft auch tiefer gefärbt wird. Der Wein kann bis Juli nächsten Jahres flaschenreife sein. Schnellere geht es, wenn der Wein durch Schilpanier gefiltert wird; dann ist aber ein Zusatz von einigen Flaschen guten Rotweines nötig, um Farbe und Haltbarkeit zu erlangen. Etwas Zucker kann im letzten Fall ebenfalls zugefügt werden, doch ist dann immer eine Nachgärung möglich, weshalb der Zucker besser wegläßt. Ein wenig Säure schadet der Güte nicht. Schlegel.

Frage Nr. 415. Auf einer Wiese befinden sich viele Haufen von roten Ameisen, wodurch das Vieh mähen sehr erschwert ist. Wie kann man die Ameisen am besten vertilgen? M. H. in Et.

Antwort: Schütten Sie auf die Ameisenhaufen eine genügende Menge Schwefelkohlenstoff, je nach Größe des Haufens bzw. Nestes 50 bis 500 g, und bedecken Sie die Haufen dann sofort mit einem bereitgehaltenen breiten Bret aus Lehm und Wasser, damit die Dämpfe nicht in die Luft entweichen können. Durch die in die Gänge des Nestes eindringenden Schwefelkohlenstoffdämpfe werden die Ameisen getötet. Die beste Zeit zur Vornahme dieser Handlung ist die frühe Morgenstunde nach einem warmen Tage und einer klaren Nacht. Sollten aus nicht abgetöteten Ameisen „Eier“ noch Ameisen austreten, dann muß das Verfahren wiederholt werden. Ist die Sache aber ordentlich gemacht, so daß die Dämpfe längere Zeit in der Erde bleiben, dann dürfte es wohl kaum mehr nötig sein. Jedenfalls müssen angrenzende Nachbarn, die unter derselben Plage leiden, zu gleicher Zeit mit der Ameisenvertilgung vorgehen, andernfalls erhalten Sie von diesen wieder frischen Zugug. Bei Verwendung von Schwefelkohlenstoff ist größte Vorsicht geboten, es muß jedes brennende Licht, ebenso müssen auch brennende Zigaretten oder Tabakspitzen ferngehalten werden. W. M. Fr.

Frage Nr. 416. Ich habe Spinat geißt. Gebüht wurde mit Geflügelmilch. Jetzt bildet sich auf der unteren Hälfte der Blätter Schimmelschwarz, die Blätter werden nach und nach gelb und faulen. Was ist zu machen? K. K. in Fr.

Antwort: Ihr Spinat ist vom Mehltau befallen. Dieser entzieht durch plötzlichen Temperaturwechsel, anhaltende Nässe, Nebel. Ist dabei die Temperatur der Luft mäßig, so tritt die Krankheit um so heftiger auf. Ein Heilmittel gibt es gegen diese Krankheit leider wohl nicht. G.

Frage Nr. 417. An der Sonnenseite meines Hauses möchte ich eine selbstkammernde, rauchschlende, blütentragende Pflanze anbringen. Der Boden ist feinig. Welche Pflanze wäre geeignet? J. C. in K.

Antwort: Unter den ausdauernden Schlinggewächsen gibt es eine große Menge, aber es ist keine darunter, die alle die angeführten Eigenschaften besitzt. Unter den selbstkammernden und ausdauernden Schlinggewächsen haben wir keine große Auswahl, hier kommt nur Feu und eine Gattung von wildem Wein in Betracht (Vitis viticella). Unter den blütentragenden Schlinggewächsen, die aber angebunden werden müssen, gibt es eine größere Auswahl, die sich für den angeführten Zweck eignen würden. Ich führe hier einige Arten an, die sich besonders für rauhe Lage bewährt haben. Clematis vitalba, gewöhnliche Waldrebe, blüht weiß, Clematis viticella blau, Lonicera caprifolium, Geißblatt, rosa. Dann haben wir in den Kletterrosen ein vorzügliches Material, um bezaubernde Blüthen zu lassen, und uns an ihren herrlichen Blumen zu erfreuen. Da ist Euphrosina rot, Thalis in derselben Art wie die vorige, nur ist die Blume weiß; aber Belle de Baltimore, die schönste der weißen Kletterrosen Chiramon Rambler rot u. a. m. Hieraus werden Sie wohl etwas Zutreffendes herausfinden. G.

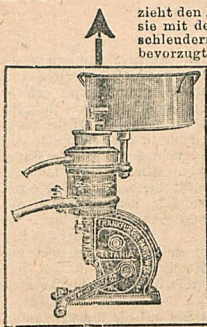
Frage Nr. 418. Gibt es ein Mittel, um Außenwände der Häuser vor Verunreinigungen durch Hunde zu schützen? J. C. in K.

Antwort: Das Verunreinigen der Wände an Häusern durch Hunde kann man verhindern, indem die betreffende Stelle mit Karbolium bestricht oder angestrichen wird. Die Arbeit muß aber öfters wiederholt werden. G.

Frage Nr. 419. Einen Acker von 2 ha will ich mit Alee als Dauerweide anlegen. Es ist guter Sandboden, aber kalkarm. In dem Acker waren Kartoffeln; es war mit Mist gebüht. Welcher Dünger, welche Ackerung und Einfaat ist nötig? G. W. in K.

Antwort: Dem kalkarmen Sandboden, der nach Kartoffeln längere Zeit Alee tragen soll, wird vor allen Dingen eine Gabe von 80 Ztr. eines hochprozentigen, feinnutrienten Kalkmergels, wie solcher leicht durch den Bund der Sandwiese zu beziehen ist, auf 1 ha gegeben; außerdem ebenfalls pro Hektar 20 bis 25 Ztr. Kainit und 10 bis 15 Ztr. Thomaspbosphat. Die drei Düngemittel können kurz vor dem Ausstreuen gemischt und am besten jetzt bald vor Eintritt des Winters untergepflügt werden. Im zeitigen Frühjahr, wenn keine Nachfröste mehr zu befürchten sind, bestelle man eine recht dünne Düllaft von Hafer und läte unter diesen 25 kg besten, feinfähigen Roggen, pro Hektar, gemischt mit 4 bis 5 kg Knochenschmelze. Wemert sei, daß das Kleeergrasgemenge aber nur ganz leicht eingegast, aber am besten nur mit der Ringelwäse nach dem Ausfäen eingewalzt wird. H. F.

Nur der



zieht den höchsten Nutzen aus der Milch, der sie mit der „Titania“, Königin der Milchschleudern, entrahmt. „Titania“ ist heute die bevorzugteste Milchenträhmungsmaschine. Sie steht auf der höchsten Stufe techn. Vollendung und grösster Leistungsfähigkeit.

Haarscharfe Entrahmung — da neuzeitlicher Trommelsatz!
 Spielend leichter und ruhiger Gang — da hängende Trommelspindel!
 Schnelle und gründliche Reinigung — da auseinandernehmbare Trommel u. 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 Schnur).

Lieferung zur Probe und gegen Teilzahlung gestattet.

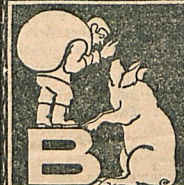
Alte und minderwertige Separatoren werden in Zahlung genommen.

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

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

Vertreter gesucht!

MBrockmanns ZWERG-MARKE



bewirkt große Freiluft, rasche Gewichtszunahme, schnelle Schafschneide! Vorzicht bei Weg durch Heide! Man verlange Legitimation! Erst nur, wo unter Biergeschloß auskühlt! Broschüre verendet kostenfrei der Allein-Fabr. W. Brockmann Chem. Fabr. m. B. S., Seibzig-Grünisch 22.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen



Egins nicht

besseres zur Erzielung tadelloser Wäsche als eine gute Kern-Seife!
C. M. Schladitz & Co., Seifenfabrik und Versandgeschäft, Pretzin a. Elbe, liefern 1 Probe-Wäsche netto 25 Pfund ff. Wäsche (6 Sorten gemischt) für 7 Mt. 90 Wg. franco gegen Nachnahme, und nehmen nicht gesandene Sendungen für ihre Kosten zurück. Nicht angezweifelt. — Preislisten franco.

Pflaumenmus

das beste Magdeb. Fabrikat.
 Em.-Elmer br. ca. 10 Pfd. M. 2.—
 Em.-Elmer „ „ 28 „ 4.—
 Em.-Kochtopf „ „ 10 „ 2.15
 Em.-Kochtopf „ „ 28 „ 5.15

Kunsthonig

Honett der beste
 Em.-Elmer br. ca. 10 Pfd. M. 2.75
 Em.-Elmer „ „ 28 „ 7.—
 Em.-Kochtopf „ „ 10 „ 3.25
 Em.-Kochtopf „ „ 28 „ 8.—

Marmelade

Blech-Elmer br. ca. 10 Pfd. M. 2.75
 Em.-Elmer „ „ 28 „ 7.25
 Em.-Kochtopf „ „ 10 „ 3.25
 Em.-Kochtopf „ „ 28 „ 8.25

Magdeburger Pflaumenmus-Fabrik

Gustav Köhler
 Magdeburg, Leipzigerstrasse 14.

Musik-Haus

Herrmann Klässen
 in Prenzlau M 184



Prachtkatalog

400 Seiten stark
 umsonst u. portofrei

MAGGI Würste

ist Jedermanns Nutzen

Werter Herr!
 Mein alter Bekanntheit heilt schon durch Ihre Salbe. Seit zehn Jahren habe ich schon alles möglich angewendet, aber nichts hat geholfen, aber nachdem ich jetzt Ihre Salbe gebrauchte, ist alles wieder geheilt, worfür ich Ihnen meine aufrichtigsten Dank ausdrücke.
 Robertl., 8./11. 06.
R. Schulz.

Diese Salbe wird mit Erfolg gegen Krämpfe, Rücken und Schulterschmerzen angewandt und ist in Dosen à Mt. 1.15 und Mt. 2.25 in den Apotheken vorrätig; aber nur echt in Originalpackung weiß-grün-rot und Firma Schubert & Co., Weinbühlstr. Dresden. Fälschungen weisen man zurück.

Heirat!
 26.3. sehr wirr
 schaffl. 30 000 Mt.
 Besondere möchte ich recht öffentlich weiche Bewerber, wenn selbst auch ohne Vermög., wollen recht gemeinte u. nicht anonyme Vorträge senden an: Postlagerkarte 66, Berlin NW. 7. (189)

Bettläsener
 Garantiert unersch. sichere Abhilfe für Kinder u. Erwachsene. Auskunft umsonst.
Institut Aesculap Nr. 271.
 Stadthof (Bay.)

Kropf
 dicker Hals, Drüsenanschwellungen.
 Wirkung erstaunlich. Preis 4.— Mk. franko. Schreiben Sie noch heute eine Karte an Kronen-Apotheker, Schillerstr. 55, E. K.

Glas-Christbaumstümchen
 Verleihe auch dieses Jahr meine reichsortierten Christbaumstümchen. Spezialitäten 1. Rang nach den neuesten Entwürfen. Sortiment No. 1 enthält 360 Stück, darunter acht verzierte Eis-, Atlas-, Regenbogenkugeln, Serpentinerschmuck, bis zum Größe, herfruchtbar, alle Arten, Birnen, Zitronen, Nüsse, Melon, Erdbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Apfelsinen, Weintrauben, Rosen, Fruchtkörbe, Edelobst, Früchte mit Laub usw., prachtvolle Sterne, bunte Vögel, Schmetterlinge, Pilze, allerlei Tiere wie Bär, Fuchs, Hund, ferner prachtvoll mit Gemälden u. bib. Dargestellten belombene Schiffe, Mandolinen, Ballon, m. Gondel u. flieg. Engel, Oliven, Eier, Weihnachtsmann m. Baum, Eis- u. Tannenzapfen, Geldsack, 50000 Postpaket, Engel, Brillant u. Silbersterne, Kometenkugeln, herrlich leuchtende Panoramakug., Schmuck aller Art m. Venetian. Fan, des Nachts leucht. Schmuck, Phantasiesachen, laut. Glöckchen, Trompete m. Stimme, Spiegel-Reflektoren, Sonnenstrahlkug., Herk. Pfeil, jedes Stück spiegelt sich umher. Preis Kristall-Eiszapfen, Kettenschlüssel, Baumspitzen, und mehr zu Mt. 5.— frei, auf Briefverpackt. (Nachh. 30 Pf. mehr) Sortiment No. 2 enth. 100 weitere Stücke. f. Wiederverkauf. Sortimente zu 10, 15, 20 Mt. u. höher. Als Weihnachtsgabe ent. jed. Sortiment 1 Engel, 1 Weihnachtsmann, 1 Funfzöhl, 1 Nussknacker, 1 Eishelmchen, reichend. Spielzeug für Kinder, 1 Prachtkat. Eltern, Lichtm. 1000 Kerzen.

Oskar Köhler sen., Steinheil

Prachtkat. abnehm. Anerkennungsbriefen und Nachbestellungen.

Bei Alten, schmerzhaften Fussleiden

(offenen Füßen, eiternden Wunden etc.) hat sich das Sell'sche Universalheilmittel, bestehend aus Salbe, Gaze, Blutreinigungstee (Preis komplett Mt. 2.50) vorzüglich bewährt. Schmerzen verschwinden sofort. Anerkennungsbriefen laufen fortwährend ein. Das Universalheilmittel, präpariert mit 4 goldenen Medaillen, ist nicht nur allein zu heiliger, bünd. d. Sell'sche Arzneiherstellung (Prenzlau-Berlin), Sell's Universal-Heilsalbe, Gaze und Blutreinigungstee sind gleichfalls geschüt.

Hunderttausende Kunden

Umsonst und portofrei Katalog

mit 400 Abbildungen von Taschenuhren, Wanduhren und Weckern, Kettens, Schmuckeisen aller Art, Photographische Apparate, Geschenkartikel für den praktischen Gebrauch und Luxus. Sprechmaschinen und Musikinstrumente.

Wir liefern auf

Teilzahlung

Der Besteller bekommt sofort die Ware, die er wünscht, und die Bezahlung geschieht in monatlichen Raten.

Bericht. Ich beschonige hiermit, dass von der Firma Jonass & Co., Berlin, innerhalb eines einzigen Monats 6892 Aufträge von alten Kunden, d. h. solchen, die schon vordem von der Firma Ware bezogen haben, ausgeführt worden sind. In der vorstehenden Zahl 6892 sind nur die Bestellungen enthalten, die der Firma brieflich von den Kunden selbst überschieden sind. Nicht gerechnet sind die durch Agenten und Besondere an frühere Kunden gemachten Verkäufe. Ich habe mich durch Prüfung der Bücher und Belege von der Richtigkeit überzeugt.
 Berlin, den 18. Februar 1910.
 gez. L. Zisch
 beidigter Bücherrevisor und Sachverständiger.

Viele Tausende Anerkennungen. Kunden an 28 000 Orten Deutschlands. Jährlicher Versand über 25 000 Uhren. Zusendung des Kataloges gratis und portofrei.

Jonass & Co., Berlin SW 694.
 Belle-Alliance-Strasse 3.
 Vertrags-Lieferanten vieler Vereine — Copr. 1889.

Das prachtvollste Weihnachtsgeschenk

ist unsere in jeder Familie so sehr beliebte Gitarre-Zither. Diese Zithern sind nach den besten Notenbüchern von jedermann, selbst von Kindern leicht zu spielen. Die Ausstattung ist elegant und der Ton schön und edel!

herlichste Rausmusik. Diese Zithern sind 50 cm lang u. werd. mit Schlüssel, Ring, Schale, Stimmstifte, Notenhalter und Karton geliefert. Mit 5 Akk., 41 Saiten kosten dieselben nur M. 7.50, mit 6 Akkordern 49 Saiten nur M. 9.—

Mit Saite und Harterkopf genau wie Abbildung, mit 5 Akkordern nur Mk. 9, mit 6 Akkordern nur Mk. 10.50. Jeder Zither legen wir 25 Notenblätter in Werte von M. 2.50 umsonst bei. Porto u. Verpack. M. 1.— Garantie: Umtausch oder Geld zurück, wenn unsere Instrumente nicht gut sind. Viele Causend freiwillig eingegangene Anerkennungsbriefe, Harmonikas und ähnliche anderen Musikinstrumente, vorzüglich geeignet zu Festgeschenken. Spielwaren staunend billig. Glas-Christbaumstümchen in Sortimenten meist zu M. 3.50, M. 4.—, M. 4.50 u. M. 5.—. Verlang. Sie vor anderweit. Kauf erst neuen bunfarbigen Weihnachtskatalog gratis u. frk. v. der bekannten Harmonika **Husberg & Compagnie, Neuenrade 370 (Westl.)** Fabrik

Gratiaschlich beste und billigste Bezugsquelle.

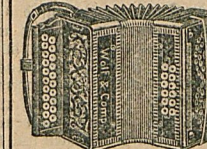
Für nur 2,50 Mt!



verleihe ich einen gutgehend. Wecker in nachteilig. Zifferblatt. Preis für 4 Bk. kostet ein elegant aus. gefaltet, potenti. antisch geräuscher. Kronenwecker mit nachträglich. Zifferblatt, sehr laut und lange weckend! Nur 3.30 Bk. kostet eine echt silb. Ept.-Rem.-Abz., 6 Rubis, mit doppelt. Goldrand. Preis 5.10. 10 Rubis, 11 Bk., 2 Jahr. Schrift. Garantie. Wer wirklich viel Geld beim Einkauf selber Ware haben will, verleihe nicht, meinen neuesten, reich illustriert. Prachtkatalog über.ämt. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren etc. gratis u. frk. zu verl. Werbhaber u. Wiederverkäufer verl. meinen neuesten Engros-Katalog. Bestellscheine mit Bezugskarte in Uhren, Schmuck, Juwelieren, Perlen, Ketten und Goldwaren etc.

Verwand nur gegen Nachnahme oder vorherige Einzahlung. Preis u. Versand, gratis. Auftragsliste u. **Hugo Finck**, Hannover 37. **Uhren billigerer Qualität:** Nickel-Rem.-Abz. 30 Rbd. . 2.50 Verstell. Rem.-Abz. 30 Rbd. . 3.20 m. Goldr. . 3.50 Weckeruhr mit Uhrsteller . 1.50

300 Sorten Harmonikas!



Wolf & Comp. Harm.

Klingenthal Sa., Nr. 673
 Kaufende emtl. bef. Dankschreiben! Großer Katalog über ca. 1000 Sorten Instrumente an jedermann umsonst.

Geld verborgt Privatier an reelle Leute, 5 Prozent. Materialzahl 3 Jahre. Kinder unter 12. Berlin 47.

Haushalt-Maschinen

HERMANN KLÄSSEN
 in Prenzlau M 184

Prachtkatalog
 400 Seiten stark
 umsonst u. portofrei

Für die Redaktion: Bobo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Remberg (Bez. Galle)