

# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 49.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1910.

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

## Die schwedische Ente.

Von Hieske-Kopaschin. (Mit Abbildung.)

Heute führen wir unseren werten Lesern eine Entenrasse vor Augen, welche die seltenste unter den farbigen Entenschlägen ist. Über den Ursprung dieser Rasse ist man bisher nicht klar, es wird sogar direkt in Abrede gestellt, daß Schweden als das Heimatland anzusehen sei, und das dürfte man doch wohl zunächst vermuten. Man nimmt an, daß findige Leute dieser Rasse, welche vor etwa 40 Jahren in Noworopomern vielfach gezüchtet wurde, die noch jetzt gebräuchliche Bezeichnung gegeben haben. Daß wir es nicht mit einer konstant durchgezüchteten Rasse zu tun haben, geht schon daraus hervor, daß die charakteristisch blaue Gefiederfarbe leicht in alle möglichen Farbentöne ausartet; besonders die aschfarbe Färbung ist bei der Nachzucht vielfach vertreten. Die schwedische Ente ist somit ein Kreuzungsprodukt, und zwar jedenfalls zwischen deutscher Landente und Rouvenente; denn nur durch Hinzuziehung von Rouvenblut läßt sich die blaue Gefiederfärbung erhalten.

Die schwedische Ente gleicht auch in der Gestalt der Rouvenente, jedoch hat sie selten den bedeutenden Umfang wie diese. Die Farbe soll bei beiden Geschlechtern lebhaft stahlblau sein, auf der Brust ist ein größerer weißer Fleck. Der Cepel ist auf dem Rücken mehr dunkelschieferblau, der Schwanz ist schwarzblau. Die Ente ist in der Regel etwas heller wie der Cepel, jedoch darf das Gefieder nicht ins Aschfarbe ausarten, denn solche Tiere können niemals blaue Nachkommen erzeugen.

Als die ersten „Schweden-Enten“ bekannt wurden, war man bald des Lobes voll, und man rechnete sie zu dem besten Nutzgefügel. Sie wurden bedeutend größer als die damals gezüchteten Landenten und erreichten ausgewachsen bei guter Fütterung ein Gewicht von 4 bis 4½ kg. Nob. Wieserbach gibt folgendes Urteil ab: „Herborzuehen ist die Schnelligkeit der Ausbildung der Jungen im Wachstum, welche bei nur mäßiger Pflege in 6 bis 7 Wochen

die Größe und das Gewicht der Alten erlangen und auf den Markt gebracht werden können. Dabei sind die jungen Tiere genügsam. Die Eier, welche wenigstens um ein Drittel größer sind als die der gemeinen Hausente, sind teils grau, teils weiß gefärbt. Zudem ist die Zucht der schwedischen Ente jedermann empfehl, stelle ich schließlich noch die Gründe zusammen, welche mich bewogen, von der Zucht der gewöhnlichen Ente abzulassen und zu derjenigen der schwedischen Ente überzugehen: 1. Die letztere ist größer als die gewöhnliche Hausente und wird bei der Mästung bedeutend schwerer; 2. ihre Aufzucht macht aber keine größere Mühe als

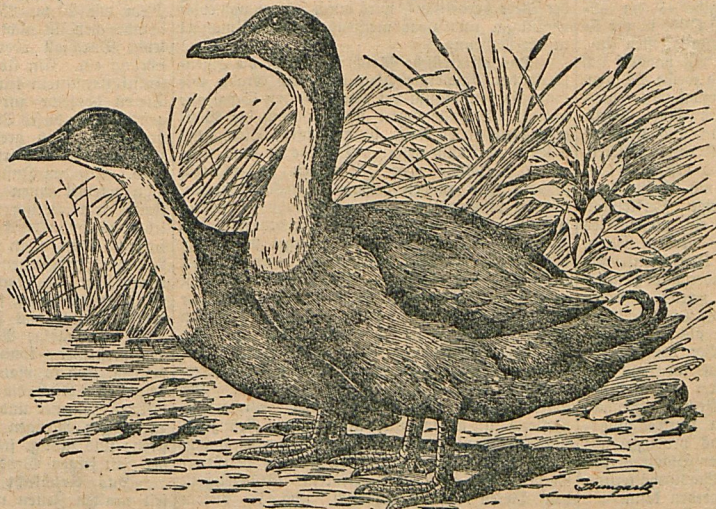
schwer in der charakteristischen Färbung zu erhalten ist, findet man sie auf Ausstellungen nur noch sehr selten und dann auch nur vereinzelt, während die Nutzzüchter mit Recht die größeren und schwereren Feking- oder Aylesbury-Enten vorziehen.

## Zubereitungsart der Gemüse.

Ein Wort an alle deutschen Hausfrauen.

Mitteilung des Ausschusses für Feldgemüsebau.

Um die vorhandenen diätetischen Werte der Gemüse ausgiebig aufzuschließen, so ist streng darauf zu achten, daß das Auslaugen der Gemüse beim Kochprozeß durch Abschütten des Kochwassers in der Regel ganz unterbleibt. Vielmehr sollte an die Stelle des Abschütten mit der dadurch bedingten Entwertung, besonders in bezug auf Nährsalze, das Dämpfen der Gemüse treten. Beim Dämpfen legt man ein Sieb auf den Boden des Topfes in einem Abstände von einem oder einigen Zentimetern vom Topfboden zur Aufnahme des zu dampfenden Gemüses. Der Boden des Topfes wird dann nur 2 cm hoch mit Wasser bedeckt; weiteres Wasser sammelt sich (zum mindesten aus Blattgemüsen) beim Dämpfen aus dem Gemüse selbst an. Auf diese Weise gehen keine Nährwerte, besonders auch keine Duftstoffe, also kein Aroma, verloren. Somit ist auch das Durcheinandertreten von Gemüse mit Kartoffeln ein zwar nicht feines, aber altbewährtes und rationales Mittel, um alle Nährwerte beider Früchte aufzuschließen und zusammenzuhalten. Auch die Kochfliehe leistet bei der Aufschließung der



Die schwedische Ente.

meisten Gemüsearten beachtenswerte Dienste. Die städtische Bevölkerung ist auf die Handelsgemüse angewiesen. Hier kommt für die Küche, soweit nicht der Preis ein Hindernis bietet, zunächst der Spargel in Betracht, im Frühjahr in früher, in der übrigen Jahreszeit in der eingemachten Form als Nudeln und Gläser spargel. Die Schalen des Frühjahrs spargels werfe man nicht fort, sondern bereite sie am Besten und verwende diese Abfälle im Winter als Suppenzutrage. Der Spargel ist als Gemüse und Marmelade ein in der rechten Abgabearbeit, billiges und gutes Essen. Ein Eiweiß an das heiße Gemüse gerührt, mildert die Säure sehr. In frühen Gebirgen ist der wertvolle Fruchtzucker noch nicht zu Stärke umgewandelt, daher

die der gewöhnlichen Ente; 3. ihre körperliche Ausbildung geschieht verhältnismäßig schneller als bei der Hausente, demnach ist 4. der Futterbedarf geringer und der Ertrag größer; 5. das sog. „Verschleppen“ der Eier, wie es bei der Hausente nur zu oft vorkommt, habe ich bei der schwedischen Ente nie gefunden. Soweit Wieserbach: „Wer sich wundert, daß keine Vergleiche mit den anderen bekannten Rassen gezogen wurden, dem wollen wir verraten, daß damals die Feking- und Aylesbury-Enten noch unbekannt waren. Diese haben die Schweden-Ente bald verdrängt, so daß ihre Zucht mehr ab- als zunimmt. Da das Gefieder, wie bereits gesagt,

enthalten die jungen grünen Erbsen direkt blutbildende Bestandteile. Bei den eingemachten Erbsen sollte keine Hausfrau die Farbe grüner verlangen, als der Dauerwarenfabrikant sie ohne schädlichen Kupferzusatz erhalten kann. Wer nur ganz grüne Erbsen kaufen will, soll wissen, daß er die Dauerwarenfabrikanten damit zu gesundheitsgefährlichen Zusätzen durch ein solches Verlangen geradezu zwingt.

Für die grünen Bohnen (Schneide- oder Brechbohnen) gilt dasselbe. Die noch nach alter Art in Fässern eingemachten Bohnen haben stets einen unangenehmen Geruch, weil Bohnen sehr eisenhaltig sind, und Eisen sich leicht zersetzt. Deshalb sind die Büchsenbohnen, was uns schon der Duft anzeigt, der Gesundheit dienlicher als die alten Fassbohnen. Natürlich sind die frischen im Sommer die besten und auch billigsten Bohnen. Sonst ist auch noch zu den gedörrten grünen Schneidebohnen zu raten, die heute in geradezu vollendeter Form von der Industrie geliefert werden und die bei langsamem Weichen und mildem Ansochen den frischen Bohnen kaum nachstehen. Ein gutes Vorurteil macht sie zudem wesentlich ausgiebiger im Topf. Durch geringe Zusätze von gedünstetem Obst wird der Bohnengeschmack noch wesentlich verbessert.

Bei frischen Gurken setze man auf recht glatte, nicht fleckige Schale, auf viel festes Fruchtfleisch mit möglichst wenig Samen darin. Bei der Zubereitung zu Gurkensalat hüte man sich vor dem Auspressen des Saftes. Dies ist in Verbindung mit reichlichen Pfeffergaben der Hauptgrund der den Gurken mit Unrecht nachgesagten schweren Verdaulichkeit. Eingemachte Gurken, die Dürrt erzeugen, statt ihn als wasserreichste Gemüsesorte zu lädchen, sind ganz zu meiden. Besonders angenehm ist ihr Geschmack in Verbindung mit wenigen Karotten, deren trockne Beschaffenheit den Wasserüberschuß bei einigen Abstreifen gut bindet.

Die Tomaten kann man fast zum Obst rechnen. Mit etwas Salz und Öl angemacht, geben sie einen sehr befriedigenden Salat. In ihren roten Waden sind sie der strahlende Beweis der in ihnen aufgespeicherten Sonnenenergie. Ihr Rot deutet auch auf Eisenhalt.

Bei den Wurzelgemüsen gibt es im allgemeinen eine Reifezeit wie beim Obst, in der sie dann am bestmöglichen und nahrhaftesten sind. Diese Zeit fällt in den Herbst. Es handelt sich hier um Sellerie, um gelbe und weiße Möhren, Pastinaken, Kohlrüben, Schwarzwurzel, Faserwurzel, Telfower Rüben und Rote Beete. Am besten werden alle Wurzeln und Knollengemüse als ganze Knollen, also heiß, nur gewaschen, im Dampfstoß aufgeschossen, und erst nach dem Garsein zerleinert, und dann mit Sauce aufgeschot. Das übliche vorherige Zerleinern gestattet freilich der Hausfrau ein abgekürztes Kochverfahren. Diese Früchte werden selten, höchstens die Rote Beete, als Konservenfrüchte geliefert. Einmal halten sie sich überhaupt ziemlich lange, und dann wendet man zwecks Haltbarmachung dieser Früchte meistens das Dörrenverfahren an und liefert dieselben dann als sogenannte Präparaten statt als Konserven. Von dem Dörren der Gemüse wird voraussichtlich im Lauf der Zeit ein noch viel umfangreicher Gebrauch für das selbstbaumäßig gezüchtete Gemüse gemacht werden, damit bei der leichten Verfrachtungsmöglichkeit des Dörngemüses das produzierende Land näher an die konsumierenden Städte herangeschoben wird und dann die Stadtbevölkerung zugleich gut und billig ernährt werden kann.

Die Kohlrarten liefern der Masse nach wohl den Hauptbestandteil unseres Herbst- und Wintergemüses. Man sagt den Kohlrarten mehr oder weniger bläsende Wirkungen nach. Nach der Richtung ist ein geringer Kümmelezusatz ein gutes Gegenmittel. Weiter kann man diese, an sich nicht gerade feinen Gemüsearten durch einen geringen Zusatz von Obst wesentlich verbessern. Bekannt ist die Belagde von einigen Schmorapfels zum Rotkohl, sowie von etwas Wein zum Weißkohl. Das Konservieren beim Kohl ist nicht so nötig, weil die Köpfe, richtig eingelegt, sich bis ins Frühjahr hinein halten lassen. Wo man jedoch die Kohlrarten in gedachter Form als Dörngemüse haben kann, kann man auch zu dieser Verwertungsart nur raten, zumal der frühere oft heuartige Geschmack durch die verbesserte Technik ganz in Fortfall gekommen ist.

Der krause Winterkohl sollte eigentlich mindestens einmal gut durchgefroren sein, um in

Verbindung mit Bratwurst, Kastanien und gerösteten Kartoffeln ein herrliches Wintergericht zu sein. Vom Rosenkohl gilt das gleiche. Die Perle der Kohlrarten ist natürlich der Blumenkohl. Gustav Simons-Soest.

## Kleinere Mitteilungen.

### Einfluß des Melkens auf die Milchmenge.

Das Melken selber sowie auch die Behandlung der Kühe durch den Melker übt auf die Milchmenge einen Einfluß aus. Ein Melker, welcher beständig flucht, mit Räufen, Melkstuhl und Stiefelabsätzen die Kühe bearbeitet, wird nie die milchreichsten Kühe haben. Was das Melken selber anbelangt, so kommt es allerdings nicht darauf an, ob schnell oder langsam gemolken wird; es gibt Melker, namentlich Anfänger, welche sehr schnell melken, eigentlich mit den Händen häpeln, und dabei weder schnell fertig werden noch sauber ausmelken, während die tüchtigsten Melker scheinbar langsam melken und in kurzer Zeit fertig werden. Man kann demnach sagen: Bei gleicher Fütterung geben die Kühe bei einem tüchtigen Melker mehr Milch als bei einem schlechten. M.

**Zur Aufzucht junger Ferkel.** Ferkel müssen, namentlich in der jetzigen Jahreszeit, warm untergebracht werden. Liegen sie auf einem kalten Stein- oder Zementboden, so bekommen sie leicht rheumatische Gliederschmerzen. Wo ein solcher Boden vorhanden ist, sollte man in einer Ecke des Stalles ein Bretterpodium errichten. Zu diesem Zwecke nagelt man etwa fünf Zoll breite und ein Zoll dicke, glatte Bretter in zollbreiten Abständen nebeneinander auf zwei oder drei stärkere Ratten und legt das Streustroh nur auf dieses Podium. Die Ferkel gewöhnen sich bald, ihre Kühe nur hier zu halten, und sie haben alsdann stets ein reines Lager und fühlen sich recht wohl dabei. Wenn man zur Aufzucht der Ferkel Magermilch haben kann, so ist diese zu bevorzugen. Kartoffeln und Möhren werden den Ferkeln erst im vorgeschrittenen Alter gereicht. Grünfütter erhalten sie, sobald solches zu haben ist. Das Jauchesaufen, welches oft den Untergang der Tiere herbeiführt, wird durch Fütterungsfehler veranlaßt, und zwar meistens durch Kalzmangel in der Nahrung. L.

**Das ostfriesische Ritzschaf** besitzt die Eigenschaft der Milchergiebigkeit in einem Grade, wie man sie sonst kaum bei einer anderen Schafrasse antrifft. Bedeutenswerter ist aber auch die Woll-erzeugung dieser Rasse, da erwachsene Tiere 3 bis 5 kg reine Wolle liefern. Derselbe ist nicht etwa zu den Zottel- oder Filzwollen zu rechnen, sondern zählt zu den besseren Glanzwollwollen, wie die langwolligen Rassen Englands sie liefern. Ertragswert ist auch die Fruchtbarkeit des ritzschischen Schaafes, das in der Regel zwei, nicht selten drei, ausnahmsweise sogar vier Lämmer wirft und gut ernährt. Mit dieser Eigenschaft geht die Frühreife Hand in Hand. Weibliche Tiere wiegen in einem Alter von neun Monaten 50 bis 65 kg, Färlingsböcke 75 bis 100 kg. C.

**Winterfütterung der Kaninchen.** Der Übergang von der Sommerfütterung zur Winterfütterung muß allmählich vor sich gehen. Der Garten bietet jetzt außer Kraut, Winterkohl, Sellerie u. a. m. nur noch wenig Grünzeug. Da die Krautblätter im Herbst meistens naß sind, müssen sie mit größter Vorsicht verfüttert werden. Vereistes oder gefrorenes Grünzeug ist den Tieren absolut schädlich, und in diesem Zustande gar nicht zu reichen. Man wird dann von selbst zu trockenen Futtermitteln greifen. Empfehlenswerte Nahrungsmittel für den Winter sind neben den täglichen Küchenabfällen: Heu, Kle, Luzerne, sowie Karotten, Bruden und Munkeln. Als Krautfutter gibt man täglich eine Handvoll Wasser oder gedöchte Kartoffeln, die mit grober Kleie vermischt sind. Auch Gerste, Mais und Weizen sind gute Futtermittel; die Verarbeitung roher Kartoffeln ist verwerflich. Wenn die Kaninchen im Winter nur Dürkfutter erhalten, muß man ihnen täglich frisches Wasser zur Verfügung stellen, was bei gemäßigter Fütterungsweise, d. h. Dürkfutter und genügend Grünzeug, nicht nötig ist. Das Krautfutter gibt man am besten mittags, am Abend dagegen die umfangreichste Portion, damit die Tiere während der langen Nacht angenehme Beschäftigung finden. Das Weichfutter wird in glasierten Tongefäßen gereicht, die sich leicht reinigen lassen. Letzteres

muß aber auch täglich geschehen. Die Kaninchen sind durch ihren dichten Haarpelz wohl gegen die Kälte geschützt; eine gute Einstreu fördert aber ihr Wohlbefinden. K. B.

**Die Geflügelhaltung** ist kein einfaches Nebenereignis; sie muß praktisch und theoretisch erlernt werden. Viele Liebhaber wissen nicht oder kümmern sich nicht darum, wieviel Hühner sie jährlich durch Unfälle oder aus anderen Ursachen verlieren, noch weniger sind sie sich dessen bewußt, ob ihre Hühnerzucht sich überhaupt lohnt oder nicht. Da man aber eine verhältnismäßig erhebliche Summe in die Beschaffung der Zuchthühner und die erste Einrichtung stecken muß, so ist es ein schlechtes Geschäft, wenn durch Unkenntnis größere Verluste entstehen. Ein Anfänger sollte am besten mit einigen Zuchtieren aus einem guten Stamme beginnen, auf einen nennenswerten Gewinn im ersten Jahre verzichten und auch im zweiten Jahre seine Hoffnungen nicht zu hoch schrauben. Vielmehr soll er diese Zeit der Selbstbelehrung aus der Praxis und aus geeigneten Fachzeitschriften widmen; der Gewinn wird dann später nicht ausbleiben. Es ist aber unrationell, sich mit einer untergeordneten Hühnerzucht zu befassen, statt auf die Qualität zu sehen; man muß vielmehr alle Sorgfalt auf die Zucht edlerer Federviehes verwenden. Letzteres erzielt einen viel höheren Marktpreis als die schlechteren und gewöhnlichen Hühnersorten, lohnt die aufgewendete Mühe viel mehr durch reiche Eierzeugung und guten Fleischgenuss und fördert dadurch unser Interesse für die Geflügelzucht in reichem Maße. Als gute Nutzrasen, die sich für alle Fälle eignen, nennen wir Wyandottes, rehuhnsfarbige Italiener, roten-bannische Minorca, Pekingtonen und pommeische Gänse. Zieste.

**Wieviel Krautfutter bei Hühnern?** Man darf den Hühnern nicht so viel Knochenstrot und Fleischstücken geben, als sie mögen. Nicht nur die Gesamtmenge des Futters kann zuviel werden, sondern die Quantität eines einzelnen Futtermittels allein kann nachteilig auf den Organismus wirken, wenn er in zu großen Mengen aufgenommen wird. Dieses gilt ganz besonders von Krautfuttermitteln, wie Knochenstrot, Fleischstücken u. a. m. Mehr wie 20 bis 25 g pro Huhn und Tag zu verabreichen, ist nicht zu empfehlen, sonst tritt sehr leicht Durchfall oder eine andere Verdauungsstörung ein. Ein Überreizen an hochprozentigen Krautfuttermitteln tritt auch dann ein, wenn den Tieren dasselbe zur beliebigen Entnahme vor- gestellt wird; dieses Verfahren dürfte auch höchstens nur dann Platz greifen, wenn wöchentlich nur zwei- bis dreimal frisches Knochenstrot gegeben wird. Auf den Instinkt der Tiere, der denselben sagt, wieviel ihnen zuträglich ist, ist in diesem Falle kein Verlaß. Ein im freien Auslauf lebendes Huhn wird z. B. niemals Nachtschatten fressen, wiewohl man aber den in beschränkter Räumlichkeiten gehaltenen Hühnern Grünzeug vor, unter dem sich Nachtschatten oder eine andere Giftpflanze befindet, so wird auch diese gierig verschlungen und das Huhn geht daran zugrunde. Auch übermäßige Mengen von Mistkäsen und Regenwürmern können den Hühnern nachteilig werden, und so manches Kücken ist schon daran gestorben. Auch die Eier von solchem Geflügel, welches Wurmern und animalisches Krautfutter in zu großen Mengen aufnehmen kann, schmecken streng und saulig, selbst das Fleisch verliert mit der Zeit seinen Wohlgeschmack. Zieste.

**Das Geschlecht bei den Tauben.** Es ist seit uralten Zeiten unter dem Volke der Glaube verbreitet, daß die beiden Eier, welche eine Taube legt, jedesmal je ein Männchen und ein Weibchen enthalten. Diese Meinung ist aber falsch, denn in einer Brieftauben-Zuchtstation wurden die Eier von 65 Bruten genau untersucht und man hat gefunden, daß bei 17 Bruten immer 2 Tauben, bei 14 Bruten stets zwei weibliche Tiere, und nur bei den übrigen 34 Gelegenheiten je ein Männchen und ein Weibchen vorhanden waren. Eine andere allgemein verbreitete Tradition ist, daß das erste gelegte Ei immer ein Männchen und das zweite ein Weibchen hervorbringe. Auch diese Meinung ist falsch, denn bei 30 Gelegen, bei denen das Ausschließen genau kontrolliert werden konnte, wurde nachher festgestellt, daß in 15 Fällen das erste Ei ein Männchen und in 15 Fällen ein Weibchen enthalten hatte. Derselbe Beobachter hat überdies durch die Zergliederung von 136 eben ausgeschlüpften Brieftauben festgestellt, daß darunter

73 Männchen und 63 Weibchen vorhanden waren. Was lernen wir daraus? — Wir dürfen niemals die aus einem Nest erhaltenen Jungen als zusammengehöriges Brutpaar betrachten; das wäre ohnehin der Blutsverwandtschaft wegen unrationell, da man dadurch die Degeneration direkt begünstigt. Sobald man das Geschlecht der jungen Tauben feststellen kann, muß man die Tiere verschiedener Gelege einpaaren, wobei man dann ganz nach Belieben, namentlich aber mit Rücksicht auf die Gefiederfärbung, verfahren kann.

**„Mehr und besseres Futter, mehr und besseres Vieh!“** ist gegenwärtig die Losung vieler Landwirte. Von allen dem Futterbau dienenden Vändereien liefert eine zweckmäßig angelegte, gut gebaute Wiese das billigste, sicherste und beste Futter. Es muß daher einleuchten, daß der strebsame Landwirt bei allen seinen wirtschaftlichen Maßnahmen in erster Linie an die Verbesserung seiner Wiesen denkt und bestrebt ist, deren Fruchtbarkeit nicht nur zu erhalten, sondern auch zu steigern. Die erste Bedingung für die Wiesenbängung ist die Regelung der Feuchtigkeitverhältnisse; denn ohne diese liefert auch die beste Düngung nur unfruchtbare Erträge. Durch Beschaffung einer geeigneten Vorflut werden die schädlichen Wirkungen des stauenden Wassers aufgehoben und den besseren Wiesenpflanzen zuzugende Verhältnisse geschaffen. Ebenso unterstützt eine zur rechten Zeit vorgenommene Bewässerung eine bessere Ausnutzung der Düngung. In manchen Gegenden ist es nun Sitte, die Wiesen mit Jauche und Kacke zu düngen. Diese an Stickstoff und Kali reichen, doch an Phosphorsäure sehr armen Dünger erzeugen zwar große Massen, doch nur grobstengelige, weniger wertvolle Pflanzen, während die guten Wiesenpflanzen infolge Mangels an Phosphorsäure nicht zu einem üppigen Wachstum gelangen können. Aus diesem Grunde ist bei der Verwendung von Jauche oder Kackendünger unbedingt eine gleichzeitige Zufuhr von Phosphorsäure erforderlich. Wenig lohnend ist auch die Verwendung von Stalldünger bei den Wiesen, denn dieser gehört auf und in den Acker. Die unentbehrlichen Nährstoffe für die Wiese sind Kali und Phosphorsäure. Letztere gibt man am besten in Form von Thomasmehl, wobei der Überfluß an freiem Kalk dem Boden ebenfalls zugute kommt.

**Das Schneiden der Edelreiser.** Die günstigste Zeit zum Schneiden der Edelreiser sind die Monate Januar und Februar. Man kann zwar auch mit später geschnittenen Reiser noch gute Resultate erzielen, aber man hat festgestellt, daß die Reiser desto schlechter anwachsen, je später sie geschnitten wurden. Reiser mit Knospen, welche schon getrieben haben, können nicht aufbewahrt werden, sondern sind sogleich zu verwenden. Die Reiser des Steinobstes, die bekanntlich früh treiben, sollte man schon im Januar schneiden. Man nehme nur Reiser von gesunden, tragbaren Bäumen, und zwar in der Regel einjährige, gut ausgereifte, kräftige Zweige mit vollkommen entwickelten Augen. Diese findet man am besten oben in der Baumkrone auf der Sonnenseite. Zum Zweck der Aufbewahrung werden die Reiser in kleine Büschel gebunden und an einer schattigen Stelle auf die halbe Länge schräg in die Erde eingeklagen. Auch in tüchtigen Kellern können die Reiser aufbewahrt werden, man steckt sie hier schräg in feuchten Sand oder in feuchtes Moos. In aufrechter Stellung aufbewahrte Reiser treiben zu früh aus, namentlich wenn sie im Sande liegen. Wer Reiser mehrerer Sorten aufzubewahren hat, muß an jedes Bündel einen haltbaren Zettel binden, der den Namen der Sorte trägt. Reiser, welche wegen schlechter Aufbewahrung etwas eingetrocknet sind, lassen sich dadurch wieder brauchbar machen, daß man sie einige Tage in feuchte Erde stellt; das Eintrocknen darf allerdings noch nicht zu weit vorgeschritten sein. Versuche, die eingetrockneten Reiser durch Einstellen in Wasser frisch zu machen, haben sich nicht bewährt, da die Reiser dann zuviel Wasser aufsaugen und wenig haltbar bleiben.

**Am Sellerieknochen frisch zu erhalten,** bleiben diese bis November im Boden. Weigt sich die Witterung kälterem Froste zu, dann werden die Knollen geerntet, und zwar legt man die großen, guten Knollen für sich. Eine oder zwei Weihen Herzblätter werden an der Knolle gelassen, ebenso bleiben 4 cm lange Wurzelstumpfe daran. Dann legt man die Knollen zum Abdunsten einen

Tag in einen frostfreien Raum. Der zur Aufbewahrung der Knollen bestimmte Keller muß luftig, nicht zu dunkel, frostfrei und nicht zu feucht sein. Ist es am Boden trocken, bringt man eine 15 cm starke Lage Sand darauf. Hierauf setzt man nun die Knollen reihenweise dicht nebeneinander und überschüttet, sobald eine Reihe fertig, die Knollen bis an die Herzblätter mit Sand. Sind alle Knollen untergebracht, dann bildet das Ganze ein Beet mit grünen Herzblättern. Die erforderliche Feuchtigkeit steigt aus dem Boden in den Sand. Die Knollen bleiben so unberührt bis zum kommenden März liegen, man öffnet dann die Fenster, um frische Luft einzulassen. So aufbewahrt, halten sich die Sellerieknochen bis Juli-August ganz vorzüglich.

**Die Winteredivien** sind so lange als möglich im freien Lande zu belassen. Gegen etwa eintretende Frühfröste werden sie mit einer leichten Laub- oder Strohpöcke geschützt. Diese wird wieder entfernt, wenn das Wetter milde wird, was ja meistens im Herbst auch bald der Fall ist. Vor Ende November lege ich die Winteredivien nicht ein; kann es bis Dezember verschoben werden, um so besser. In trockner, luftiger Renje, im trocknen Sand eingeschlagen, halten sich die Edivien am besten. Sie haben nur bei sehr starkem Frost eine Deckung nötig, aber diese wird zum Uebel, wenn sie nach Eintretmilderer Witterung darauf verbleibt. Ist man recht vorsichtig und sorgt fleißig dafür, daß etwa fallende Blätter rechtzeitig entfernt werden, so ist es nicht schwer, die Edivien bis gegen März hin zu erhalten, zu welcher Zeit sie recht begehrenswert und schmackhaft sind.

**Topfblumen im Winter.** Blumen verlangen im Winter, wenn sie wirklich gedeihen sollen, die denkbar größte Sorgfalt in der Behandlung. Wer sie im Wohnzimmer pflegt, gönne ihnen vor allem einen Platz, an welchem sie die volle Morgensonne trifft und unterziehe sie täglich der kleinen Wärme, die Topfe stets derart umzudrehen, daß die gelsten dem Lichte zugewendete Seite heute nach der Innenseite des Zimmers zugekehrt wird. Es soll dadurch erreicht werden, daß die Pflanze ohne Wärme und Anstrengung ganz durch sich selbst einen geraden, gleichmäßigen Wuchs annimmt. Unterläßt man dies nur einen einzigen Monat hindurch, so sieht man gleich die Folgen der Vernachlässigung; die Pflanzen reden und strecken sich immer nach derselben Richtung, woher ihnen die Lichtstrahlen zuließen und können ganz selbstverständlich durch ihre einseitige Lage auch nur die eine Hälfte zur volleren Entwicklung bringen, indes die andere der Dunkelheit zugewendete Hälfte verkümmern muß.

**Gedämpfter Saft.** Ein junger Hase wird enthäutet, gefalzen und in Portionstücke zerteilt. Dann zerläßt man in einer Kasserolle 165 g Butter, gibt zwei Suppenteller voll roher Mohrrübenscheiben hinein und legt auf diese die gut gefalzenen Hasenteile. Man gibt man darüber 250 g in Scheiben geschnittenen geräucherter Speck und brät alles eine Viertelstunde auf ziemlich starkem Feuer. Alsdann wendet man die Hasenteile, bedeckt sie wieder mit den Speckscheiben und gießt  $\frac{1}{4}$  l heißes Wasser dazu, deckt die Kasserolle gut zu und dämpft das Fleisch, bis es genügend weich ist. Dann nimmt man es samt dem Speck aus der Brühe und richtet beides auf einer Schüssel an. Die Brühe wird samt den Mohrrüben durch ein Sieb gerieben, nochmals aufgekocht und dann über das angerichtete Fleisch gegossen.

**Reisfleisch.** (Serbien.) Einige Zwiebeln werden fein geschnitten und samt einem Eßlöffel Butter in eine Kasserolle getan. Dann schneidet man Speck würfelig und brät nun alles lichtgelb an. Alsdann gibt man ungefähr 2 kg würfelig geschnittenes Kalbfleisch hinein, salzt es, fügt den nötigen Paprika hinzu und dünstet alles halb weich, worauf noch  $\frac{1}{2}$  l Reis hinzugeschüttet wird. Nach Bedarf giebt man Fleischbrühe hinzu, streut viel Handvoll geriebenen Parmesankäse darüber und macht das Gericht fertig. Beim Anrichten kann man noch etwas Parmesankäse hinzugeben oder man reicht ein Schiffschalen geriebenen Parmesankäse nebenbei.

**Karpfen blau mit Schlagsahne und Meerrettig.** Ein Karpfen wird geschlachtet, sauber gewaschen (Schuppenkarpfen werden geschuppt, Spiegelkarpfen nicht) und mit heißen Essig begehrt, wonach er schön braun wird. Nimmehier wird Wasser mit Salz, Zwiebel, Gewürz und etwas Essig angefügt. Wenn es kocht, tut man den

Fisch hinein und läßt ihn schön weich kochen. Nimmehier wird er auf die Schüssel gebracht und mit gehacktem Ei und Petersilienfräulichen garniert. Zum Karpfen reicht man entweder zerlassene oder frische Butter und Schlagahne mit geriebenem Meerrettig vermischt. Im Rußland gibt man zu dem so zubereiteten Fisch noch Kaviar, was sehr gut schmeckt.

**Pudding aus gelben Erbsen mit Sauerkraut.** 375 g Erbsen setzt man mit kaltem Wasser und 500 g durchwachsenem Rauchspeck zu Feuer und kocht beides weich. Dann nimmt man den Speck heraus und schneidet ihn in mundgerechte Scheiben; die Erbsen gießt man ab und schlägt sie durch ein Sieb. Nun rührt man 50 g Butter zu Sahne, gibt nach und nach acht Eigelb, den Speck sowie die Erbsen hinzu, vermischt alles gut und zieht das zu steifem Schnee geschlagene Weißer der auf Eier darunter, streicht eine Puddingform mit Butter aus, streut Reibrot darüber und füllt die Puddingmasse hinein. Der Pudding wird in gut beschlossener Form eine Stunde im Wasserbad gekocht. Nebenher hat man Sauerkraut in Schweinefleischbrühe kurz und weich geschmort. Nun füllt man den Pudding auf eine flache Schüssel, legt einen Kranz Sauerkraut herum und reicht raube Braunkartoffeln dazu.

### Frage und Antwort.

**Ein Raigeber für jedermann.** Da der Druck der hohen Kasse eines Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Raibeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brechtlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Fr. in Preismarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Beantwortungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage Nr. 420.** Eine Kuh hat sich bei einem Fall die Schwanzwurzel eingedrückt. Ist diese durch irgend welches Mittel wieder in die richtige Lage zu bringen? R. W. in R.

**Antwort:** Der Schwanz ist nur durch einen kunstgerechten, von einem Tierarzt anzulegenden Verband auf frischer Zeit wieder in die alte Lage zu bringen. Nach dem Eintreten dieser Krankheit dürfte es hierzu wohl schon zu spät sein, da der Heilungsprozess bereits begonnen hat. Wenn das Tier sonst munter ist und den gewöhnlichen Appetit zeigt, so kann man ihnen die Heilung ruhig der Natur zu überlassen, denn wenn das Tier auch einen eingeknickten Schwanz behält, so ist dies doch nur ein Schönheits- und kein Gesundheitsfehler.

**Frage Nr. 421.** Mehrere meiner jungen Hühner haben starken Schnupfen. Aus der Nase kommt fortwährend Schleim und die Tiere schleudern mit dem Kopf, um Luft zu bekommen. Soll sind die Tiere munter. Hinfelungen mit zehnjähriger chloraurer Kalilösung haben nichts geholfen. Was soll nun geschehen? R. W. in R.

**Antwort:** Ihre Hühner haben sehr starken Schnupfen, der leicht in Diphtheritis ausarten kann. Stillen Sie also die Patienten und halten Sie diese recht warm und zugedeckt. Wischen Sie die Nasenhöhle und den Schnabel mit einer in Salzwasser getauchten Federhahne aus. Reigt sich bei näherer Untersuchung am Gaumen ein weißgelber Belag, so ist äußerste Vorsicht geboten. Dann lösen Sie in 120 g destilliertem Wasser 5 g Karbolsäure und 1 g Silberstein und bepinseln Sie alle zwei bis drei Stunden damit die Nasenhöhle. Ist dann auch die Heilung angegriffen und werden mit einer Lösung von 100 g destilliertem Wasser und 6 g Boräure ausgewischt. Die Stallung und die Laufräume müssen dann auch gut desinfiziert werden.

**Frage Nr. 422.** Mein Kanarienvogel ist seit einiger Zeit sehr aufgeregter, namentlich wenn man sich dem Käfig nähert. Der Vogel verdröhrt beständig das Gefieder, fällt manchmal direkt von der Stange und flattert angstvoll umher, zuweilen sich dabei überfallend. Der Ernährungszustand ist gut. Wie kann man das Leiden heilen? R. W. in R.

**Antwort:** Ihr Vogel hat epileptische Anfälle (Krämpfe). Diese werden hervorgerufen durch große Erregung, Schreck, Angst, auch starke Hitze, zu viel Konsumieren bei heißem Wetter, ferner durch Ferkucht; auch zu enger Käfig und unbedeutender Gestichtsdruck können als Ursache angesehen werden. Als Heilmittel kommen je nach der Ursache in Betracht: Futterveränderung, viel Grünkraut und Obst, kühle, freie Luft — aber nicht etwa Zugluft! — Ortsveränderung. Geben Sie täglich Salzlake in das Trinkwasser (auf ein Wasserglas voll einen Tropfen). Sobald Sie die Anzeichen eines neuen Anfalles bemerken, so nehmen Sie den Vogel behutsam in die Hand und halten Sie ihn aufrecht, damit er sich nicht stößt, sondern Verwirrung habe. Gaben Sie etwa einen runden Käfig? Ein solcher ist unweidmässig, da er meist zu eng ist und das Tier zu freudiger Bewegung zwingt. Suchen Sie vor allem die Ursachen des Leidens zu ergründen, damit Sie das richtige Mittel anwenden können; nach unserer Meinung ist der Vogel zu fett und muß auf knappe Diät gesetzt werden. Viel Glückes, viel Obst!

Siehe.

# Medol



unverdünt  
aufgetragen ist das Beste gegen  
**Kalkbeine der Hühner.**  
Proben und Literatur gratis und franko.

PREISE  
20 gr Flasche M. 2.50 250 gr Flasche M. 2.—  
50 " " " 50 500 " " " 3.—  
100 " " " 1.— 1 Liter " " 5.—

William Pearson, Hamburg.

**Stauend billig! Man wundert sich!**

18 Karat Vergoldung



**Nur 2 Mark**

folgt meine, in ihrer Art wunderbare, mit 18-farbigem Gold plattierte

## Victoria-Kavalierkette

feine sogenannte Feuerbergbauung. Diese Victoria-Kavalierkette ist außerordentlich schönes Gebilde und von einer edel goldenen Kette nicht leicht zu unterscheiden. Garantie 5 Jahre, laut beigefügtem Garantieschein. Zur schnelleren Einführung wird jeder Sendung gratis beigelegt: 1 Garnitur hochfein. Bügel-Waaschettentücher mit 3 dazu passenden Vorhemdntüchern, 1 ff. Ringerring mit 11. Similt Brillant, 1 amerit. Similt Brillant-Kraw.-Nadel, 1 Patent-Schlüsslering, 10 Uhr. wirklich brauchbare Postkarte. Diese 19 hochwertigen Gegenstände liefern sich für den Preis von 2 Mark. Bei Abnahme von 3 dieser ungleich billigen Preis von nur **2 Mark**. Kollektionen lege ich ein sehr **Sajhenmesser** sämtlich in besserer Ausführung, führe als Kollektion 1a und foliet diese dann nur 3 Mark.

## Damen-Garnitur

enthält: 1 Victoria-Damen-Uhrkette mit 18-farbig. Gold plattiert, 1 Goldkette mit Anhänger in edler Datatenvergoldung, 1 ff. goldm. Kettenarmband mit schönem Anhänger, 1 Similt Brillant, mattgold, 1 Paar Ohringe mit Similt-Brill., 1 schöner Damenzing, 1 Patent-Schlüsslering, 10 gute Postkarte. Diese Artikel kosten nur **3 Mark**. Versand nur per Nachnahme. Umsonst gefaltet, daher kein Risiko. Schreiben Sie sofort eine Postkarte an das

**Verfandhaus F. Drossmann,**  
Berlin NO. 55, Zablonstr. 14 O.

**30 Tage zur Probe versende Rasiermesser**



Nr. 27 fein hobl. p. St. Nr. 1,50  
Nr. 29 sehr hobl. " " " 2,50  
Nr. 33 extra hobl. ff. " " " 2,50  
Sicherheitsmesser (Verteuerung unmöglich) p. St. Nr. 2,50

**Daarschneldemaßhine**  
Nr. 111 fein verwickelt, die Haare 8, 7 und 10 mm sendend, per Stück Nr. 4,20  
Nr. 110 diese in leichter, billiger Ausführung Nr. 3.

Kompl. Rasierereinstellung in pol. Goldfäden und Spiegel und sämtlichen Rasierentzügen, per Stück nur Nr. 3.—, in besserer Ausführung per Stück nur Nr. 4.—, Porto extra. Nichtiges fallen, Betrag zurück. — Neuester Sanpfratolag, tausende Abbildungen über sämtliche Waren, gratis und franko an jedermann.

**Emil Jansen, und Verfandhaus, Wald 32 bei Solingen.**

## ≡ Weihnachtsgeschenke ≡

kaufen Sie nur ja nicht ein, bevor Sie unsern großen Pracht-Katalog durchgesehen haben. Verlangen Sie denselben sofort gratis und franko, ohne Kaufzwang. Er enthält in reichster Auswahl alle Arten Messer, Scheren, Gabeln, Löffel, Haus- und Küchengeräte, Lederwaren, Uhren, Uhrketten, Schmuckfächer, Toilettenartikel, Pfeifen, Zigarren, Musikinstrumente, Kinderspielwaren, Christbaumschmuck etc. etc.

Durchaus reelle Bedienung!  
Tausende Anerkennungen!  
**Adrian & Stock, Solingen 3**

## Musik-Haus Hermann Klassen in Prenzlau M184



**Prachtkatalog**  
400 Seiten stark  
umsont u. portofrei!

Nur für Mk. 1,20 franko senden wir gegen vorherige Ein-sendung des Betrages (Macht 20 Mfg. mehr) ein fein hohlschliff. Rasiermesser Nr. 50, mit Etui, fertig zum Gebrauch, mit 5 Jahren Garantie, jedem, dem unsere Waren noch nicht bekannt sind, zur Überzeugung der Qualität. Realer Wert ca. doppelt. Mehr wie ein Stück wird nicht abgegeben zu diesem Preis. Bitte Weihnachts-Hauptkatalog m. großer Auswahl m. tausenden Abbild. zu verlangen. Denselben erhält jeder gratis u. franko.  
**Gebr. Bell, Gräfrath 317 b. Solingen**  
Stahlwarenfabrik, gegründet 1870.

Hunderttausende Kunden. **TEILZAHLUNG** Tausende beglückte Anerkennungen.

Die wertvollsten Uhren in Goldwaren.  
Jährlich Versand üb. 25.000 Uhren, Sprechmaschinen, Photo-Apparate, erste Marken zu vorgeschriebenen Fabrikpreisen. — Pracht-Katalog mit über 4000 Abbildungen un-sont und portofrei.  
JONASS & Co., Berlin SW. 694.  
Belle-Alliance-Str. 25.

**Steckenpferd-Lilienmilch-Seife**  
von BERGMANN & CO. RADEBEUL

erzeugt rosiges, jugendfrisches Aussehen, weisse, sammetweiche Haut und zarten blendend-schönen Teint. a. St. 50. Überall vorrätig.

**Glas-Christbaumschmuck.**

Befende auch dieses Jahr meine reichsortierten Sortimentlisten Glas-Christbaumschmuck mit hervorragend, Spezialitäten I. Ranges nach den neuesten Erfindungen. Sortiment No. 1 enthält 350 Stück; darunter edel verfil. Eis-, Atlas-, Regenbogenkugeln, Serpentin-schmuck, bis 8cm Größe, herl. gefärbt mit Kugel-, Birnen-, Zitronen-, Nüsse, Melon-, Erdbeer-, Stachelbeeren-, Brombeeren-, Apfelsinen, Weintrauben, Rosen, Fruchtkörbe, Edellobst, Früchte mit Laub usw., prachtvolle Sterne, bunte Vögel, Schmetterlinge, Pilze, orient. Tiere mit Bär, Fuchs, Hund, ferner prachtvoll mit Gestein u. bib. Drachforten besponnene Schiffe, Mandolinen, Ballon m. Gondel u. flieg. Engel, Oliven, Eier, Weihnachtsmann m. Baum, Eis- u. Tannen-zapfen, Goldsack m. 50000, Postpaket, Engel, Brillant- u. Silbersterne, Kometenkugeln, herrlich leuchtende Panoramakugeln, Schmuck aller Art m. benedict. Tau, des Nachts leucht. Schmuck, Phantasiesachen, Trom-pete m. Sittune, Spiegel-Reflektoren, Sonnenstrahl-Lux, herl. Gläser, jedes Bild spiegelt sich unabh. Male, Kristall-Eiszapfen, Ketten-kug., Baumpitzen, und mehr zu M. 5.— fro, gutt in Silberverpakt. (Nach 30 Pf. mehr.) Sortiment No. 2 enthält 100 bessere Stücke. 3. Wiederer-kauf. Sortimente zu 10, 15, 20 M. u. höher. **1/18 Gratisbeilage** enthält, jed. Sortiment 1 Engel, 1 Weihnachtsmann, 1 Hund, 1 Blumenkranz, 1 Gieß-lämpchen, reizend. Spielzeug für Kinder, 1 prachtvoll. Stern, befestigt m. 1000 Spez. **Oskar Köhler sen., Steinheid** Fabrikation und Vertriebsmer.

**Umsonst zu jed. Apparat**

10 neue Stücke

**Das praktische Feuerzeug!**

Zugleich Taschen-laternen, Ein Druck und Feuer. Ver-nickelt Stück M. 1, 3 Stück M. 2,70. Dasselbe in ele-ganter, besserer Ausführung Stück M. 2,25, 8 Stück M. 6.—, Kataloge über alle Arten Taschenfeuerzeuge, Taschenlampen, Uhren u. Gold-waren etc. gratis und franko. **Hugo Pincus, Hannover 37.**

**Das prachtvollste Weihnachtsgeschenk**

ist unsere in jeder Fa-milie so sehr beliebte Gitarre-Zither. Diese Zithern sind nach den besten Notenbüchern von jedermann, selbst von Kindern sogleich zu spielen. Die Ausstattung ist elegant und der Ton schön und edel; herrlichste Hausmusik. Diese Zithern sind 50 cm lang u. werd. mit Schlüssel, King, Schüle, Stimmgabel, Notenhalter und Karton geliefert. Mit 5 Hkk., 41 Saiten kosten dieselben hier M. 7,50, mit 6 Hkkorden, 49 Saiten nur M. 9.—. Mit Säule und Hartenkopf, genau wie Ab-bildung, mit 5 Hkkorden nur M. 9.—, mit 6 Hkkorden nur M. 10.—. Jeder Zither legen wir 25 Noten-blätter im Werte von M. 2,50 umsonst bei. Porto u. Verpackung M. 1.—. Garantie: Umtausch oder Geld zurück, wenn unsere Instrumente nicht gut sind. Viele Tausend freiwillig eingegangene Anerkennungs-schreiben, Harmonikas und sän-dliche anderen Musikinstrumente, vor-züglich geeignet z. Festgeschenk, Spiel-waren staunend billig. Glas-Christbaumschmuck in Sortimentstücken zu M. 3,50, M. 4.—, M. 4,50 u. M. 5.—. Uerlang. Sie vor anderweit. Kauf erst neuen bunfarbigen Weihnachtskatalog gratis u. frk. v. der bekannten Har-monika-Fabrik **Husberg & Compagnie, Neuenrade 370 (Westl.)** Catschlich beste und billigste Bezugsquelle.

**Heirat!** Ich, 38 J., sehr wirt-schaftl., 90.000 Mkt. Vermögen, möchte sich recht glückl. verheir. Bewerber, wenn sieh-lich solch. Vermögen, wollen recht ger-ne meine u. nicht nur meine Wirt-schaft u. Hoffzukunft etc. Berlin NW. 7. (168)

**Colenoyt** mit Similt-Ring Silber, Brillant od. Zaphyrd 1,25, ver. Rubin, Gold 388 gold Kopf 1,75, St. 4,50. Silberne Curu- u. Radfahr-Ringe St. 1,50. Goldene Ringe 388 gefehnt. von 85 Pf. an. Preis Markt-Preis (siehe über Uhren, Ketten, Gold u. Silberwaren etc. gratis und franko. Uhrmacher und Wiederverkäufer verlangen Engros-Katalog. Vers-änd nur gegen Nachnahme oder vorherige Ein-sendung. Porto und Packung extra. Umsonst gefaltet. **Hugo Pincus, Hannover 37.**

**Vertreter** in Vert. meiner Zeitschr. **Damenwäse** (Kragen, Mantel, etc.) a. Private gelucht. Sofort lob. Verdienst. W. Holtzschmidt, vorw. F. Schuch, Wilhelmstr. 17, Eisenb. 17.

Für die Redaktionen: Bobo Grundmann, für die Anzeigen: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Schönbach, Remberg (Bez. Glatz).