



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

Das hannoversche Pferd.

Von Dr. Böben er-Barsinghausen. (Mit Abbildung.)

In der Provinz Hannover finden wir eine ausgedehnte und gut geleitete Pferdezucht. Die überwiegende Zahl der gezüchteten Pferde gehört dem edlen Halbblut an. Nach Ostpreußen stellt Hannover die meisten Remonten. Die besten Artillerie-Stangenpferde liefern, vom Boden und Klima begünstigt, die Marschen an der Elbe und Weser. Die Anforderungen, welche an diese Art von Pferden gestellt werden, sind, ebenso wie bei den Kürassierpferden, sehr hohe. Es gehört hierzu ein kräftiger Körperbau, eine gute Rippenwölbung, ein kräftiger Rücken, der ja auch den Reiter zu tragen hat, eine breite Brust, kräftige, gut bemuskelte Gliedmaßen mit reinen Gelenken und trockenen Sehnen. Der Gang muß ein durchaus korrekter sein. Dabei müssen die Pferde Kraft, Ausdauer und Schnelligkeit in sich vereinigen.

Die Hauptzuchtgebiete des hannoverschen Pferdes (siehe Abbildung) sind die Landdrosteien Stade und Lüneburg und auch Hannover. Die Zucht liegt hauptsächlich in den Händen bäuerlicher Besitzer.

Da die besseren hannoverschen Pferde im Handel noch sehr häufig als „englische“ verkauft werden, so soll es nach einem Beschluß der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover vom

14. August 1905 den Züchtern möglich gemacht werden, ihre Pferde durch ein wenig auffallendes, an der Gurtstelle in der linken Sattellage anzubringendes Brandzeichen erkennbar zu machen. Diese Auszeichnung wird jedoch nur denjenigen Pferden der hannoverschen Zucht zuteil, denen ein roter bzw. blauer Füllenschein zusteht. Nach den Bestimmungen der Celler Geflücksverwaltung können nämlich diejenigen Füllen bzw. Pferde einen roten Füllenschein erhalten, deren Vater ein im Landgestüt Celle aufgestellter Halbbluthengst ist und deren Mutter entweder von einem ebensolchen Halbblut oder von einem Vollbluthengst abstammt. Ein blauer Füllenschein steht solchen

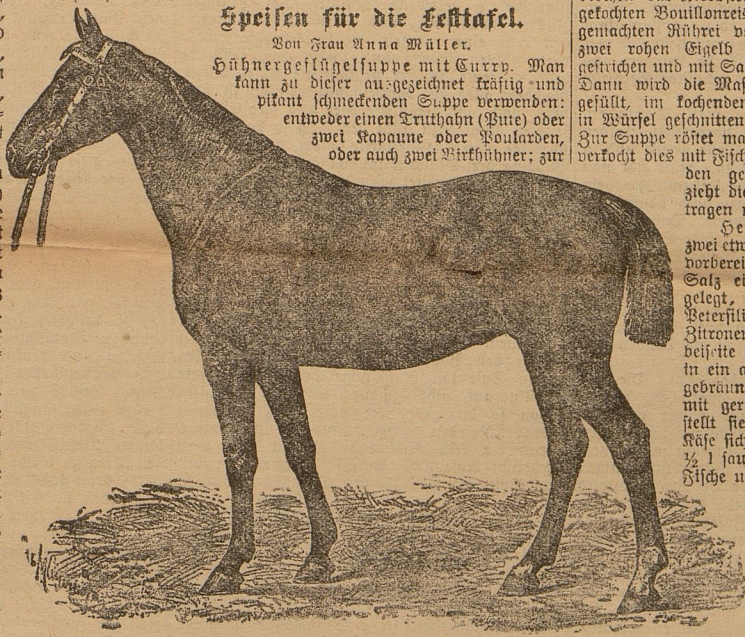
Füllen oder Pferden zu, deren Vater ein Vollbluthengst ist und deren Mutter einen Celler Halbbluthengst oder einen Vollbluthengst zum Vater hat.

Das Landgestüt Celle, welches unter der bewährten Leitung des Landstallmeisters Dr. Grabensee steht, hat von jeher einen großen Einfluß auf die Entwidlung der hannoverschen Pferde zucht ausgeübt.

Speisen für die Festtafel.

Von Frau Anna Müller.

Hühnergeflügelsuppe mit Curry. Man kann zu dieser ausgezeichnet kräftig und pikant schmeckenden Suppe verwenden: entweder einen Truthahn (Hute) oder zwei Kapaune oder Koularden, oder auch zwei Hühner; zur



Hannoversche Halbblutpferde.

Not kann man auch einige Tauben mit verwenden. Das gut gefärbte und vorbereitete Geflügel wird mit 100 g würfelig geschnittenem Schinken, einer zerschnittenen Zwiebel und zwei Schüsseln voll geschnittenem Suppengrün (Wurzeln) in Butter braun gebraten. Dann werden die Brüste abgelöst, das übrige Fleisch wird möglichst fein gehackt und nebst dem Suppengrün in eine Kasserolle getan, mit 4 l leichter Fleischbrühe oder Fleischabfällen überfüllt und vier Stunden langsam gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten kocht man 150 g besten Reis dreimal ab, indem man jedesmal das trübe gewordene Flüssige davon entfernt, gießt dann genügend Wasser nebst Salz darauf und läßt den Reis ausquellen, doch müssen die Körner ganz

bleiben. Die fertige Suppe wird durch ein feines Sieb gegeben, mit einem Teelöffel in Madeira aufgelöstem Currypulver gemürzt und über den in feine Streifen geschnittenen Geflügelbrühen und dem in einem Sieb mit Wasser überpülten Reis angerichtet.

Krebsuppe à la St. Germain. 50 bis 60 Suppentöpfe werden in Weißwein und Wurzeln gekocht, die Schwänze und Scheren ausgebrochen, das Krebsfleisch mit einem kleineren Teil gekochten Bouillonreis gestochen, mit einem fertig gemachten Kihrei von vier ganzen Eiern und zwei rohen Eigelb vermischt, durch ein Sieb getrieben und mit Salz und wenig Zucker gewürzt. Dann wird die Masse in eine gebutterte Form gefüllt, im kochenden Wasserbade steif gemacht, in Würfel geschnitten und in die Suppe gegeben. Zur Suppe röhrt man Butter und Mehl hellgelb, verköcht dies mit Fischbrühe, der Krebsbrühe sowie den gestochenen Krebschalen und zieht die Suppe kurz vor dem Auftragen mit einigen Eigelb ab.

Secht auf Badener Art. Je zwei etwa 1 kg schwere Hechte werden vorbereitet, innen und außen mit Salz eingerieben, in ein Gefäß gelegt, mit Zwiebeln und Petersilienblättern bestreut, mit Zitronensaft betropft und einige Zeit beiseite gestellt. Dann tut man sie in ein anderes Gefäß mit leicht gebräunter Butter, überstreut sie dick mit geriebenem Parmesan und stellt sie in den Ofen. Wenn der Käse sich gebräunt hat, gießt man $\frac{1}{2}$ l sauren Rahm zu und brät die Fische unter öfterem Begießen gar.

Die angerichteten und mit grüner Petersilie garnierten Fische werden mit in Butter gebratenen rohen Kartoffeln von möglichst gleicher Größe umgeben.

Seezungenschnitte auf deutsche Art. Das Fleisch von abgezogenen Seezungen mittlerer Größe

wird von der Gräte gelöst, leicht gefalzen und auf einer Seite ganz dünn mit harter Kräuterfischsauce bestrichen. Dann klappt man die Filets zusammen, so daß sich die Spizen berühren, worauf man sie mit Mehl bestäubt, in Ei und geriebener Semmel wälzt und in heißem Fett goldgelb brät. Sobald sie abgetropft sind, richtet man sie auf einer Schüssel mit Serviette bergartig an und garniert mit gehackter Petersilie und Zitronenstücken. Eine Tomaten- oder Remouladenauce nebst Kartoffelsalat reicht man nebenbei.

Karpfen in Rotwein. Beim Töten des Karpfens wird das Blut in Essig aufgefangen und gerührt. Dann schuppt und wäscht man den Fisch, spaltet ihn in Hälften und schneidet ihn in Stücke. Hierauf bestreut man den Boden

einer Kasserolle mit Salz, Nelken, einigen Pfefferkörnern und Gewürz, einem Lorbeerblatt, einer geschälten, in Scheiben geschnittenen und entkernten halben Zitrone und einem Stück Schwarzbrotkruste, legt zuerst die Fischköpfe und dann die übrigen Teile hinein, füllt so viel Rotwein auf, daß der Fisch vollständig davon bedeckt ist, und läßt alles etwa eine Viertelstunde kochen. Dann gibt man 5 g in wenig Wasser aufgelösten Stiebs Fleischextrakt und zuletzt 60 bis 70 g Essig hinzu. Sobald der Fisch genügend weich geworden ist, wird er mit einer Schaumkelle aus der Brühe genommen. Letztere gießt man durch ein Sieb, gibt sie in die Kasserolle zurück, schmeckt sie mit Zucker und wenn nötig auch noch mit Salz ab, kocht sie rasch auf und richtet sie über dem Karpen an.

Krebsgobleis. Hat man einem Schold in Salzwasser abgekochter Krebs die Schwänze ausgebrochen, wird von den Schalen Krebsbutter bereitet. Das Krebsfleisch wird mit 250 g aus Haut und Gräten geschnittenem Geflüßfleisch feingewiegt und durch Vermischung mit dicker Buchamelnsauce, Krebsbutter und Eiweiß zu einer zarten Farce verührt, die mit Salz, Mustafuß, ein wenig Zucker und Zitronenzucker gewürzt wird. Diese Masse wird in kleine, mit Krebsbutter ausgestrichene Becherformen gefüllt, in ein heißes Wasserbad gestellt und in gelinder Hitze im Dfen gargemacht. Sind nachher diese kleinen Becher gestürzt und im Kreis auf einer runden Schüssel geordnet, werden sie mit dünnflüssiger Krebsauce überfüllt.

Ragout fin. Ein schönes Stück gefochtes Kalbfleisch wird mit samt einigen Champignons, nach Belieben auch Kalbsmilchen und Zungen, kleinvierlig geschnitten. Dann bereitet man von der Kalbsbrühe eine weiße Sauce, die mit einigen Eigelb abgezogen wird. Mit dieser Sauce schwenkt man die Fleischwürfel gut durch, fügt den Saft einer Zitrone, ein Döselchen Magas Würze, etwas feinen Pfeffer sowie das nötige Salz hinzu und füllt das Ragout in Muschelschalen. Dann streut man geriebenen Käse und rotes Panierbrot über das Ragout, beträufelt es mit geschmolzener Butter, läßt es im Dfen Farbe nehmen und serviert die Muscheln auf einer gekniffenen Serviette mit Zitronenschnitten.

Gedämpfte Tauben mit Tomaten. Nachdem die Tauben sauber vorbereitet, werden sie der Länge nach in zwei Teile geteilt und in steigender Butter braun gebraten. Nun gibt man einen Eßlöffel Fleischbrühe, eine oder zwei Zwiebeln und einige Champignons dazu und dampft die Taubenteile damit gehörig weich. Dann werden sie herausgenommen und in einer Schüssel auf mit heißem Wasser gefüllter Kasserolle warm gehalten. Die Sauce schmeckt man ab und verkocht schnell einen Eßlöffel Madeira damit. Inzwischen hat man kleine, sorgfältig abgewaschene Tomaten vorichtig in Butter weich gedünstet, doch so, daß sie nicht zerfallen, legt diese um die Tauben und gießt die Sauce darüber.

Wildenten auf Tiroler Art. Die vorbereiteten Enten werden mit säuerlichen, in dicke Scheiben geschnittenen Äpfeln gefüllt und mit Butter im Dfen gebraten. Während der Bratzeit begießt man sie wiederholt mit wenig ganz heißem Essig, der mit etwas Butter, Zucker und einigen Pfefferkörnern aufgekocht wurde. Der Bratenatz wird entfernt und mit Kartoffelmehl, das mit Rotwein glatzgerührt wurde, verkocht. Zuletzt gibt man einige Eßlöffel voll Johannisbeergelee unter die Sauce.

Hafenbraten auf französische Art. Man nimmt zum Braten nur den Rücken. Der gut gehäutete Rücken wird reichlich gespickt und im Dfen in steigender Butter unter häufigem Begießen in höchstens 45 bis 55 Minuten gebraten. Inzwischen löst man zur Sauce die Leber, schneidet die durchgebratene Lebermasse nebst einigen gewiegten Schalotten in Butter einige Minuten, kocht dies mit Weißwein und kräftiger Fleischbrühe zu dicklicher Sauce, salzt und pfeffert und reicht diese Sauce zu dem fertigen Hafenbraten.

Kalbsrücken mit Trüffeln. Ein fleischiges Nierenstück von etwa 3 kg wird ausgebeint, d. h. man löst die Rippen von dem dünnen Rauchfleisch, reibt dies mit Salz ein, schlägt es über die Nieren und wolt es, mit einigen Holzpeilschen zusammengehalten, fest. Nachdem der Braten so eine gute Form bekommen, brät man ihn unter fleißigem Begießen und öfterem Zugießen von einigen Eßlöffeln kräftiger Fleischbrühe in der Pfanne in süßer Butter saftig. Inzwischen dünstet man gut gereinigte, feinschnittig geschnittene Trüffeln in Rotwein weich, transchirt den fertigen Kalbsrücken

in Schragstreifen, legt zwischen diese Streifen Trüffelstücke, setzt den Braten zu seiner ursprünglichen Form wieder zusammen, bestricht ihn mit geriebener Semmel und Parmesankäse, überfüllt das Ganze mit dem Fond der Trüffeln und läßt die Kruste im Dfen braun werden. Die Braten-sauce wird nebenbei gereicht.

Rindskende mit Gemüse (Filet à la Jardinière). Man dampfe eine Rindskende, schneide sie in hübsche Scheiben, lege diese nach ihrer Reihenfolge wieder so aneinander, daß die Lende wieder ihre ursprüngliche Form erhält, richte sie auf eine große Schüssel an und umlege sie recht sauber, in den verschiedenen Farben abwechselnd, mit schön geschnittenen Mohrrüben, weißen Rüben, gefülltem Wirsing Kohl, Morcheln, Schoten, Sellerie, Kastanien, Bohnen, Gurken, Spargel, Rosenkohl und Zwiebeln. Alle diese Gemüse müssen mit Fleischbrühe kurz und schmackhaft eingekocht sein und werden, nachdem sie um die Lende gelegt, mit Fleisglanz schön überzogen (glasiert). Außerdem kann man die Lende auch noch mit gedackenen Blumenkohl, gedackenen Sardellen, gebratenen Kartoffeln und kleinen Klößchen von Kartoffeln umlegen. Die Sauce verthoe man mit ein wenig Kartoffelmehl und einem Glase Madeira feinigt und gebe sie in einer Sauciere nebenbei.

Ananaspudding. ½ kg Mehl und ½ kg Zucker werden mit 1½ l Milch und etwas Vanille zu einem Brandteig abgerührt; dann fügt man nach und nach 16 Eigelb sowie eine halbe kleinvierlig geschnittene Ananas hinzu und zieht schließlich den steifen Schnee der 16 Eiweiß unter die Masse. Dann fülle man die Masse in eine mit geklärter Butter getrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgebreitete Puddingform und kochte eine bis fünf Viertelstunden im Wasserbad.

Paradiespudding. 250 g Rindmierenfett ohne alle Hüte schneidet man so fein wie möglich, fügt 250 g geriebene Semmel, 200 g klaren Zucker, etwas Salz und geriebene Mustafuß, den Saft einer ganzen, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zwölf große geschälte und in feine Würfel geschnittene Äpfel hinzu. Nachdem alles gut durcheinander gemischt ist, gibt man noch acht zerquellte Eier und vier Eßlöffel feinsten Hum dazu, füllt den Teig in eine Form, über die man eine Serviette schlägt, und kocht den Pudding drei Stunden im Wasserbad. Noch vor dem Schützen bereitet man eine Vanillesauce, mit der man den Pudding übergießt.

Weingelee mit Äpfeln. Sechs schöne Äpfel werden geschält, in Viertel geteilt, vom Kernhaus befreit und in einer Flasche leichten Roselweins, in der man eine feingehackelte Zitronenschale und 175 g Zucker getan hat, weichgekocht. Sobald die Äpfelviertel gar sind, hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und bedeckt mit den Äpfeln den Boden einer Glasflasche. In dem heißen Saft löst man ungefähr 15 Blatt rote Gelatine auf, gießt ihn durch ein Sieb und gießt davon so viel über die Äpfel, daß sie damit bedeckt sind; den übrigen Saft hält man warm. Wenn die erste Schicht erstarrt ist, legt man wiederum Äpfelstücke darauf, übergießt sie mit dem Saft und fährt so fort, bis alles verbraucht ist, dann läßt man das Ganze erkalten.

Kaffeeccreme. Man löst fünf Blatt weiße Gelatine in ½ l Wasser auf, fügt fünf Eigelb, ½ l abgekochte Milch, ½ l starken schwarzen Kaffee und 40 g Zucker hinzu, quirt alles auf dem Feuer, bis es steigt, schüttet die Masse in eine tiefe Schüssel und rührt sie, bis sie kühl ist. Dann mischt man ¼ l Schlagjahne darunter, gießt alles in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und stürzt es kurz vor dem Gebrauche. Diese Creme münkt nie und kann schon nach zwei Stunden geklärt werden.

Pistazieneis. 65 g süße geschälte Mandeln und 70 g geschälte Pistazien werden mit wenig Milch in einem Steinmörser fein gerieben. Dann verührt man 375 g Zucker und neun Eigelb in einer Kasserolle, gießt die Mandeln und Pistazien sowie eine Stange Vanille dazu und begießt das Ganze mit 1½ l kochender Milch unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute. Hierauf wird die Masse auf dem Feuer bis zum Garwerden der Eier nochmals abgerührt und durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, worauf man die Creme in der Eismaschine gefriert. Sollte die Creme keine zarte grüne Farbe haben, dann hilft man mit etwas Spinatgrün nach.

Weihnachtseis. Zwei Bombenformate werden mit 1 l steifer Schlagjahne gefüllt, die mit 150 g gestoßenen gebrannten Mandeln und etwas Vanille vermischt wurde, dann läßt man das Ganze anderthalb Stunden gefrieren. Inzwischen bereitet man von dem Saft von zwölf Orangen, einer Flasche Weißwein, ein Glas Burgunderpudding und ½ l Zuckerstrup ein nicht ganz fest gefrorenes Eis. Sobald die Bomben genügend fest sind, stürzt man sie, schneidet den oberen Teil ab, füllt das Innere mit dem Punsch und verzert die Bomben mit Schlagjahne. Man serviert sie mit Eiswaffeln.

Kleinere Mitteilungen.

Zum Einschnüren der Pferdehufe benutze man Schweinefett oder auch Vaseline. Sehr nachteilig ist es für den Huf, wenn man ohne vorherige gründliche Entseinerung der Schmutzstreifen Wagenhufe mit die Hornwand streicht; denn ein derartiges Verfahren schädigt die Glanz des Hufes. Es ist viel besser, wenn man den Huf mit kaltem Wasser abwäscht, als wenn man ihn im schmutzigen Zustande überföhrt. Ist das Sohlenhorn weich und beschädigt, dann sollte man auch von Zeit zu Zeit die Sohle einschnüren, entweder mit irgend einem Fett oder mit Terpentinöl; auch Beinpfelungen mit Teer wirken gut. Haben sich zwischen Sohle und Wand Höcker gebildet, sogenannte holte Wände, dann reinige man diese und bespinse mit Teer. R.

Eine billige Auskunft der Fässer soll nach angestellten Versuchen durch entrahmte Milch, welche mit Stärkemehl veretzt ist, erzielt werden. Sobald das Kalb acht Tage alt ist, soll man mit dieser Fütterungsweise beginnen können, die in bezug auf Aussehen und Beschaffenheit des Fleisches denselben Nutzen wie die Ernährung mit Vollmilch bringen soll. Natürlich kann, da alsdann die ganze Vollmilch zur Verfügung steht, mehr Butter erzeugt werden. Auf 1 l entrahmte Milch nehme man 50 g Stärkemehl. Bringe die Hälfte der zur Fütterung bestimmten Milch mit allem zu verwendenden Stärkemehl auf ein gelindes Feuer und rühre die Mischung, um die Bildung von Klumpen zu verhüten, bis zum ersten Aufwallen fleißig um. Nachdem gieße man das Gekochte zu der Hälfte ungekochter Milch und tränke das Kalb, welches diese Nahrung sehr gern nimmt. W.

Die besten Schweinefaltungen in gesundheitlicher Hinsicht werden ganz aus Backsteinen erbaut, glatt verriebenen Mörtelwänden, bis zu einem Meter Höhe zementiert. Namentlich zur Befestigung von Ständen ist dies die beste Art von Stallungen. Holzböden sind wärmer als Backsteinböden, aber auch viel schwerer zu reinigen und fast gar nicht zu desinfizieren. Die Vorteile der so beliebten Holzböden kann man aber auch bei diesen Stallungen haben, und zwar durch eine einfache und praktische Vorrichtung. Man gibt dem Backsteinboden von hinten nach vorn ein kleines Gefälle von 3 cm auf den Meter und bringt einen länglichen Bretterboden so an, daß dieser ungefähr drei Viertel der Bodenfläche nach hinten bedeckt; ein Viertel des Pflasters gegen den Trog zu bleibt frei. Die Schweine sind sehr bald daran gewöhnt, ihr Lager auf den trockenen Holzboden zu verlegen. Dieser Boden kann von Zeit zu Zeit herausgenommen und getrocknet werden, wobei auch der ganze Pflasterboden gründlich zu reinigen ist. Die Zwischenwände der einzelnen Ställe sollten auch nicht aus Holz, sondern aus Backstein mit Zementbewurf hergestellt sein. Auch Eisenstäbe werden in neuerer Zeit zur Zwischenstellung in Schweinefaltungen verwendet und haben sich auch gut bewährt. E.

Alle Glukosen geben ein passendes Schweinefutter ab, jedoch eignen sie sich nicht für Mastschweine, da Fleisch und Speck von solchen Tieren, die mit starken Gaben Glukosen gemästet wurden, leicht einen ölig-ranzigen Geschmack annehmen. Nicht genug kann davor gewarnt werden, schimmelige oder sonst verdorbene Glukosen zu füttern, da diese schädliche Pilze und Bakterien enthalten, welche in dem Speicheldrei der Verdauungsorgane den besten Nährboden finden und die gefährlichsten Krankheitserscheinungen hervorruhen. Die vielfach verbreitete Meinung, daß alles verdorbene Futter für die Schweine gerade noch gut genug sei, ist gänzlich zu verwerfen. U.

Die Kuh der Flöhe wird meistens durch Erfrählungen verursacht, jedoch können auch das Fressen saurer Gräser, verdorbene, schimmelige

und gefrorenen Futters oder das Trinken sehr kalten Wassers die Ruhr zur Folge haben. Dabei entzündet sich die Darmschleimhaut und es stellt sich unter starkem Drängen blutiger Durchfall und hohes Fieber ein. Man beobachtet auch schnelle Abmagerung und auffallendes Sinken der Kräfte. Sobald die Erkrankung typhösen Charakter annimmt, muß man die Darmentleerungen als die Verbreiter der Krankheit ansehen. Die Tiere haben stets großen Durst, und die übermäßige Aufnahme möglichst kühlen Wassers verstärkt das Übel; die Exkremente werden sehr übelriechend, flüssig und immer stärker mit Eiter und Blut untermischt. Die kranken Ziegen verlieren gänzlich ihre Freiluft und stehen mit gekrümmtem Rücken umher, bis sie zuletzt an Entkräftung eingehen. Um einer solchen Erkrankung vorzubeugen, weise man allen Ziegen in der kalten Jahreszeit einen warmen, zugfreien Stall an und versetze diesen stets mit trockener Einstreu. Man gebe den Tieren im Anfangsstadium der Krankheit kräftiges, leicht verdauliches Futter, Hahnenfleisch oder auch Suppen von geröstetem Hafer- oder Roggenmehl. Bei stärkerem Auftreten der Ruhr setzt man folgende Mischung zusammen: 50 g Keimain in 500 g Wasser abgeseigt und dann mit 15 g Kreide und 30 g Opium vermischt. Von dieser Mischung reicht man dem Patienten dreistündlich eine Gabe, etwa ein Notweinglas voll.

Die Kaninchen im Winter. Gewiß verdrückt das Kaninchen als Pelztier eine ziemlich niedrige Temperatur. Trotzdem muß beachtet werden, daß das Hauskaninchen infolge seiner Veredelung und namentlich wegen der menschlichen Fürsorge nicht einen so dichten Pelz besitzt, wie es z. B. bei dem wilden Kaninchen der Fall ist. Da es deshalb auch nicht so gut der großen Winterkälte widerstehen kann, so müssen wir den Tieren im Winter einen warmen Stall anweisen. Bei allen Hauszuchtarten beeinträchtigt die niedrige Stalltemperatur das allgemeine Wohlbefinden. Bekannt ist auch, daß jedes Tier zur Entwicklung genügender Eigenwärme Nahrung zu sich nehmen muß. Je niedriger nun die Stalltemperatur ist, desto mehr Futter muß demnach das Kaninchen verbrauchen, um einen Ausgleich zu schaffen. Zeitweises wird aber oft gar nicht möglich sein, und das vernachlässigste Tier geht körperlich zurück. Hierüber hängt aber doch der gesamte Zuchtserfolg ab, und es ist schon vorzukommen, daß Kaninchen, welche im Winter in schlechten, kalten und dunnigen Stallungen hausen mußten, im folgenden Frühjahr gar nicht zur Fortpflanzung schritten. Deshalb es sehr ratsam in vorgerückter Sommerzeit, so war das Ergebnis meistens recht glücklich.

Dressur der Brieftauben. Alle Brieftauben, welche für Reisezwecke dressiert werden sollen, müssen einer besonders dazu geeigneten Pflege teilhaftig werden. Zunächst muß schon der Schlag recht geräumig und derart eingerichtet sein, daß sich die Tauben darin wohlfühlen und auch gern in denselben zurückkehren. Die angularenen Jungtauben müssen in diesem Schlage eine besondere Abteilung bewohnen. Brieftauben haben ein vorzügliches Orientierungsvermögen, doch soll man ihnen anfangs nicht übermäßige Leistungen zumuten. Man läßt sie zunächst in einer Entfernung von 2 km auf und verlängert die Fluglinie nach und nach bis auf 100 km. Auch bezüglich der Fluggeschwindigkeit muß man anfangs geduldig und nachsichtig sein. Man bezeichnet eine Geschwindigkeit von 60 bis 65 km in der Stunde als Durchschnittsleistung, wenn gleich gute Reisetauben auch stündlich bis 100 km zurücklegen. Man kann anfangs mit einer Stundenleistung von 30 km sehr zufrieden sein. Unmittelbar vor dem Aufheben soll man die Tauben mäßig füttern; bei kleinen Entfernungen dürfen dieselben auch wohl nüchtern bleiben, aber bei großen Leistungen werden sie ermaten. Man darf ja zur Dressur nur kräftig entwickelte und gesunde Tauben zulassen; am besten eignen sich die Frühjahrsjungen. Jungtauben, welche im Juni oder noch später geschlüpft sind, können wegen der Mauser und ihrer Folgen erst im zweiten Lebensjahre zur Reisedressur zugelassen werden.

Vorteile des Pflügens im Spätherbst und Forwinter. Der frisch gepflügte, in rauher Sprache den Winter über dem Einfließen der Luft ausgesetzte Boden wird zerlegt. Dadurch wird neue Pflanzennahrung gebildet. Nicht bloß die Luft wirkt zerlegend auf den Boden, sondern auch Frost, Wärme und Licht. Durch die Niederschläge wird der Boden an Nährstoffen bereichert. Schwerer Ton-

boden, im Herbst gepflügt, wird über Winter vom Frost gelockert und gemüht, wie es keine Handarbeit zu tun imstande ist. Das Pflügen vor dem Eintritt stärkeren Frostes kann ohne Schaden sehr tief gekehren, was in anderen Jahreszeiten nicht unter allen Umständen angebracht ist. Durch tief bearbeiteten Boden wird das Pflanzenwachstum befördert und die Fruchtbarkeit des Bodens geregelt. Bei tief gelockertem Boden wirkt die Luft und ihre Temperatur viel stärker, indem die Bodenbestandteile zerlegt, der Dünger und die Pflanzengründer aufgelöst werden. Durch das Pflügen vor Winter wird es auch möglich gemacht, die Einsaat im darauffolgenden Frühjahr früher, schneller und im richtigen Augenblick auszuführen. In manchen Jahren läßt sich das Pflügen bis in den Winter hinein fortsetzen, und die zur Verfügung stehenden Arbeitskräfte finden dadurch eine angemessene Verwendung.

Auswaschen der Gemüsepflanzen. Wenn das Gemüse im Keller auswächst, so ist das ein sicheres Zeichen davon, daß der Keller zu warm ist. Wird der Überwinterungsraum möglichst auf dem Nullpunkt gehalten, so verändert sich keine Gemüsepflanze, sondern bleibt stets schön, frisch und schmackhaft. Will man daher sein Gemüse frisch erhalten, so muß man dem Überwinterungsraum seine besondere Aufmerksamkeit zuwenden; nie darf die Temperatur desselben 5 bis 6° übersteigen. Möhren, Rüben und anderen Wurzelgewächsen kann man zwar auch die Köpfe abschneiden und dadurch das Auswachsen etwas einschränken, jedoch bleibt dies nur ein Nothelf. Am besten kommt man zum Ziel, wenn man den Überwinterungsraum feurig kühlt.

Neue Bücher.

Das Jägerhaus am Rhein. Jugenderinnerungen eines alten Weidmannes. Dem jägerischen Nachwuchs erzählt von Oberländer (Rehjus-Oberländer.) Zweite Auflage. Mit 104 Original-Abbildungen von Jagdmaler C. Schulze. Preis hochlegant gebunden 5 M. Neudamm 1912. Verlag von J. Neumann.

Das Oberländerische Erzählungstalent würdig zu beschreiben, dazu gehört eine andere Feder als die eines einfachen alten Praktikers; doch wird nur der den vollen Wert des Buches erkennen, der, wie der Verfasser und auch Schreiber dieses, in Feld und Wald, an Fluß und See aufgewachsen ist. Wer mit dem Vektor und dem Kataput zuerst auf die Jagd zog, wer dann auf den Fühlbogen kam und sich aus alten Schülern die ersten Schreie anfertigte — heimlich natürlich. Wer den Geschichten alter Jäger oftmals lauschen durfte, den „Möbison“ dreijahrig und den „Reiten der Mohikaner“ zehnmal gelesen, der kann noch im Alter in seinen Jugenderinnerungen schwelgen. Wer als Tertiarer vom Vater zur Vererbung die erste Flinte in Lusthüt gestellt bekam und auch erhielt — der wird mit den Oberländerischen Jugenderinnerungen selbst wieder jung — denn er wird sich auf jeder Seite selbst wiederfinden. So ist das Buch auch etwas für die Alten.

Vorzugsweise soll das „Jägerhaus am Rhein“ aber ein Buch für unseren jägerischen Nachwuchs sein, und das ist es im wahren Sinne. In köstlich erzählender Form führt es den Leser zur sittlichen Auffassung des Weidwerkes und durch das Vorstudium zur späteren Jagdwissenschaft. Es will die Liebe zur Natur schon in die Brust des Knaben und des Jünglings pflanzen. Noch immer wird in der heutigen Pädagogik die Natur zu wenig berücksichtigt, und wo sie in der Schulpraxis wirklich einmal eine Rolle spielt, geschieht das meist so lebern, daß man nicht versteht, warum es denn so schwer ist, die in einem jungen Gemüt so leicht haftenden interessanten Seiten der Naturüberlieferung anzuschlagen.

Weihnachten ist nicht mehr fern. Wer seinen Naben eine Freude bereiten und ihnen ein Geschenk machen will, das sie gleichzeitig belehrt, der schenke ihnen das „Jägerhaus am Rhein“. Wenn auch unsere Jägerzeit zu der ersten der Welt gehört, so dürfen wir uns deshalb nicht auf die Vorbeeren legen. Es ist in jagdlicher und sicheresportlicher Hinsicht auch bei uns noch viel, sehr viel zu bessern. Aus diesen Gründen müssen wir schon den Nachwuchs für Weidwerk und Fischweid interessieren, und das geschieht glücklich durch das jugendliche Oberländer.

Die Erziehung ist Sache der Familie; von der geht sie aus, und auf sie fährt man sie zurück. Also auch die Erziehung zum Jäger erfolgt am besten im Elternhaufe. Zithereidirektor a. D. Sehting.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

Frage Nr. 423. In meinem 12 a großen Garten, lehmiger Sand, betriebe ich seit mehreren Jahren zu dreiviertel Kartoffel- und zu einviertel Gemüselbau. Ich dünge jährlich mit zwei Kuben Stallmist. Ich möchte nun künstlichen Dünger zugeben. In welcher Menge und wann geschieht das am besten, speziell für Kartoffeln? R. in F.

Antwort: Geben Sie außer dem Stallmist jetzt im Herbst eine künstliche Düngung auf diesen 12 a von 50 kg Kalium und 50 kg Thomaspophosphat, frisch gemengt. Außerdem im zeitigen Frühjahr 50 kg Ammoniaksuperphosphat. Das Letztere ist nicht zu tief einzubringen. Im übrigen wird geraten, auf dem leichteren Boden zu Kartoffeln Versuche mit Gründüngungspflanzen, Lupinen oder Serradella zu machen.

Frage Nr. 424. Meins Kübler leiden fast alle am sogenannten „Bips“, den ich ihnen jetzt habe reifen lassen. Dasselbe Krankheit beobachtete ich auch bei jungen Tieren, die ich aus einer Geflügelzucht kommen ließ. Die Hühner bekommen morgens Spratts Patent und Kartoffeln mit Schrot, nachmittags Hafer oder Gerste. Der Stall ist trocken und liegt nach Süden. Welche Ursache hat die Krankheit, und wie kann man sie verhindern? v. D. in B.

Antwort: Aber, wie kann man in unzuverlässigen Johrhundert noch den Bips „reife“ lassen! Die hornartige Oberfläche der Junge ist doch nicht eine pathologische Membran, sondern der zufolge einer katastralischen Erkrankung der Augen, Nasen- oder Rauhsehnhäute eingetrocknete und naturgemäß unbedingt notwendige verhornte Jungenehäute. Wir haben es darum also nicht mit einer Begleiterkrankung, sondern mit einer Folge des Katarakts zu tun, der durch Erstickung in zugiger, feuchter und kalter Luft entstanden ist. Es dürfte nicht auszuschließen sein, daß Sie sich diese biphtherrische Erkrankung mit den angekauften Küden eingeschleppt haben. Die Behandlung erstreckt sich lediglich auf die Stellung des Katarakts; der Jungenebelag wird dann von selbst verschwinden. Galtten Sie die Patienten warm und geben Sie ihnen ein Abführmittel, vielleicht etwas starkes, aber Salz in das Trinkwasser, und innerlich dreimal täglich einige Tropfen Eischlößel. Da die Hühner schlechten Appetit zeigen, sind dieselben kräftig zu ernähren. Beachten Sie die hitzerige Fütterung bei dem Stammen abwärts führen, nicht mehr so frisch wie früher. Was ist zu tun? Wie vertreibt man Regenwurm aus Wumentöpfen? Frau Dr. C. in D.

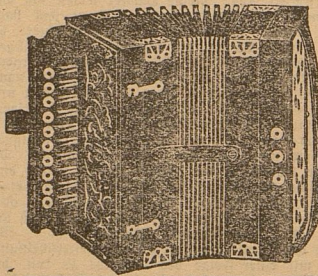
Antwort: Als Ursache der trockenen Mattigkeit Ihrer Pflanzlinge kann nur die trodrene Zimmerluft schuld sein. Stellen Sie die Pflanze etwas kühler und geben Sie ihr einen hellen Standort; eine Temperatur von 8 bis 12° C lagt den meisten Palmen am besten zu. Gezeiten wird nach Bedarf, nicht zu naß, aber auch nicht zu trocken; Palmen wollen gleichmäßig feucht gehalten sein. Das Wasser zum Gießen muß die Zimmertemperatur haben. Gegen Staub und Zugluft müssen Sie dieselben auch schützen. Wo und so werden die Wurzeln mittels eines weichen Lappchens abgewaschen. Regenwürmer in Töpfen ist immer ein Zeichen, daß die Pflanze zu naß gehalten wurde. Diese vertreiben Sie, indem Sie auf den Topf einen Abfluß aus Wasserlächer oder Korkstückenrichte gießen, nach welchem die Wurzeln sofort an die Oberfläche erscheinen und leicht abgelesen werden können. Im das Vertrocknen der kleinen Wurzelansätze am Stamm zu verhindern, empfiehlt es sich, die Wurzeln über dem Topf bis zum Stammanfange mit einer Moosschicht zu umgeben, welche immer feucht zu halten wäre.

Frage Nr. 426. Wie kann die Verpflanzung von Lebensbäumen, 1,50 bis 1,60 m hoch, vorgenommen werden? G. in B.

Antwort: Lebensbäume von 1,50 bis 1,60 m hoch lassen sich noch sehr gut verpflanzen. Der Baum muß aber mit Wurzeln verpflanzt werden. Damit der Baum auch Wurzeln hält, umgibt man ihn, nachdem er in viereckiger Form herausgehoben ist, mit einem Bretterkasten. Ein paar Tage vor dem Verpflanzen ist der Baum gehörig durchzugehen, damit er besser Wurzeln hält. Nach dem Verpflanzen ist der Baum einzuschleimen und am Tage wiederholt zu wässern. Die beste Verpflanzzeit ist kurz vor dem Ende April. Anfang Mai, oder nach dem Ende, Monat August. Man kann auch mit Profilballen pflanzen. Zu diesem Zwecke gräbt man den Ballen kurz vor dem Eintritt stärkeren Frostes frei; nachdem der Wurzelballen gefroren ist, verpflanzt man den Baum. G.

Das Christkind kommt! Mit großer Freude erfüllt diese frohe Botschaft jedes Menschenherz; denn ein jedes hofft mit einem schönen Christkindl bedacht zu werden. Dem Geber fällt es oft schwer, bei der Auswahl der Geschenke das Nichtigste zu treffen. Eine wertvolle Auslese gebieterer Sachen bietet der umfangreiche Prachtatlas des weltberühmten, und als streng reell bekannten Versandgeschäftes **Jonas & Co.** in Berlin NS 488. Es sei hier nur an die Grammophone, Taschen- und Wanduhren, Musikinstrumente, Geschenks- und Luxusartikel, photographische Apparate, Schmuckfächer, Spielwaren und dergleichen erinnert. Der in eleganter Aufmachung erscheinende Katalog gewährt zugleich einen Einblick in den riesigen Geschäftsbetrieb. Als deutlicher Beweis für den haunenswerten Umsatz sei hier nur der alljährliche Versand von 25000 Uhren erwähnt. Der Kundenkreis erstreckt sich über 30000 Orte Deutschlands. In entgegenkommender Weise gestattet die reelle Firma bequeme Teilzahlung bei kleinen monatlichen Raten. Wir empfehlen daher allen unsern Lesern, umgänglich eine Postkarte zu schreiben und sich kostenfrei den hochinteressanten Prachtatlas mit 4000 Abbildungen kommen zu lassen. Die genaue Adresse lautet: **Jonas & Co. Berlin NS 488, Belle-Alliance-Strasse 3.**

Extra starke Echte Hienfong-Essenz
(Destillat) à Dtz. Mk. 2,50, wenn 30 Flaschen Mk. 6.— portofrei.
Chemische Werke E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.



50% Rabatt!
Anfang 11 Mk. nur 5 1/2 Mk.
Wiener Harmonika, 10 Ecken, 24-tägige Luft, Doppelspiel, Holz, 12-tägig mit Geber, Zuhälter und Edelsteinen, Gehäuse mahagonifarbig poliert, alles genau mit Abbildung. Preis mit Schaltereinrichtung nur **Mk. 5,50.**
Preisliste gratis.
Heinr. Suhr,
Reutenrade 596 Bf.,
Grüße an alle Heutenrad Harmonikfabrikanten

Stechenpferd-Lilienmilch-Seife

für zarte weisse Haut
à Pack 50 g

Atemnot der Pferde

Draue, Bron, Husten und Katarrh, Hartshnaußen heilbar. Propet über neueste erfolgreiche Heilmethode, auch von Fesselfähme, unentgeltlich durch die **Löwen-Apotheke, Dresden, Altmarkt, R.**

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

Flechten offene Füße

alles, und trockene Schuppenflechte, akroph. Ekzema, Hautausschläge, Reinschäden, Beinsgeschwüre, Aderbeine, böse Finger, alle Wunden sind oft sehr hartnäckig; wer bisher vergeblich hoffte genesigt zu werden, mache noch einen Versuch mit der bestens bewährten **Rino-Salbe** gift- u. säurefrei. Dose Mk. 1,15 u. 2,25. Dank schreiben gehen täglich ein. Nur echt in Originalpackung weiss-rot und mit Firma Schubert & Co., Weidhöfen, Dresden. Fälschungen weisen man zurück. Zu haben in den Apotheken.

Gehöröl

heilt schnell u. gründl. Ohrenkatarrh, temp. Taubheit, Ohrenschmerzen, Schwerhörigkeit, Ohrenrauschen, Schwindel, sowie alle Ohrenkrankheiten. **Mk. 2,50.**
Verband nur durch: **118 Str. 6, Apoth. H. Str. 97, 67, älteste Apotheke Deutschlands.**

1 Meter breit, best. verjüngt, 50 Meter	1 St. 0,85 Mk.
50 Meter	5 " 0,80 "
5,40 Meter	10 " 0,75 "
	25 " 0,70 "

Qualifizierte Preisliste kostenlos, auch über eiferne Bettstellen v. 6 Mk. an. Badematten, Garten-, Haus- u. Küchengeräte, Bürstenmatten usw. **Hermann Hüls, Bielefeld,** Drahtgeflecht- und Drahtwarenfabrik.

Als Weihnachts-Geschenke

in jeder Familie willkommen sind unsere anerkannt vorzüglichen Solinger Stahlwaren. Verlangen Sie sofort kostenlos u. franco unseren neuesten Haupt-Katalog nebst Weihnachtsnachtrag. Derselbe enthält in reichster Auswahl alle Sorten Messer, Scheren, Bestecke, Garnituren, Werkzeuge, Haus- und Küchengeräte, Lederwaren, Uhren, Ketten, Schmucksachen, Toilettenartikel, Pfeifen, Cigaretten, Musikinstrumente, Kinderspielwaren, Christbaumschmuck u. s. w. u. s. w. Durchaus reelle Bedienung bei billigen Preisen. Tausende Anerkennungen über die Güte unserer Waren.

Adrian & Stock Stahlwarenlabrik u. Versandgeschäft.
Direkter Versand an Private, Bei Sammelauftrag extra Vergünstigungen.
Solingen 4.

Diese Uhr kostet **13 Mark.** Mod. 10 244.

Garantie **2 Jahre**

UHREN Goldwaren Musikinstrumente für jedermann!

Man erhält umsonst und portofrei unseren Katalog mit über 4000 Abbildungen von Taschenuhren, Wanduhren, Weckern, Ketten, Schmucksachen aller Art, photographischen Apparaten, Prismen- u. Theatergläsern, Geschenk-Artikeln für den praktischen Gebrauch und Luxus, Sprechmaschinen, Spielwaren und Musikinstrumenten. :

Wir liefern auf Teilzahlung

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

Wie sehr unsere Kunden mit unserer Ware zufrieden sind, und wie gern unsere alten Kunden weiter bei uns kaufen, beweist folgender beglaubigter Bericht des öffentlich angestellten besidigten Bücherrevisors und Sachverständigen:

Bowis.
Aus den mir vorgelegten Aufstellungen der Firma **Jonas & Co., G. m. b. H.,** zu Berlin, habe ich festgestellt, dass in einem einzigen Monat von alten Kunden, das sind solche, die schon früher von der Firma Ware bezogen, brieflich 1397 (dreizehntausend neunhundertachtundzwanzig) Nachbestellungen eingegangen sind.
Berlin, den 15. Januar 1912.
gez. D. Schönwandt,
öffentlich angestellter Bücherrevisor.

Viele tausende Anerkennungen. Hunderttausende Kunden. Jährlicher Verkauf von über 25000 Uhren.

Überzeugen Sie sich daher von unserer Reliabilität und Leistungsfähigkeit und fordern Sie ohne jede Kaufverpflichtung umsonst und portofrei Katalog mit ca. 4000 Abbildungen von Taschenuhren, Wanduhren und Weckern, Ketten, Schmucksachen aller Art, photographischen Apparaten, Geschenkartikeln für den praktischen Gebrauch und Luxus, Sprechmaschinen, Musikinstrumenten und Spielwaren.

JONASS & Co., BERLIN K G 488
Belle-Alliance-Strasse 3.

„TITANIA“ Königin der Milchschleudern

steigert den Gewinn jeder Milchwirtschaft.

Drucksachen und Auskünfte kostenlos — Probeforderung und Teilzahlung gestattet. — Alte und minderwertige Separatoren werden in Zahlung genommen.

Märkische Maschinenbauanstalt „Teutonia“, Frankfurt a. O. E. 118

Vertreter gesucht!

Geld verborgt Privatier an reelle, sichere Leute ohne Bürgen, zu 5% auf 6 Jahre, keine Rentenrückzahlung. **A. Müller,** Berlin SW 61, Teiltower Str. 16.

Ohrensaufen, Gehöröl

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborne Taubheit heilt in kurzer Zeit

Gehöröl warte **St. Margareth.**
Preis Mk. 2,50, Doppelpackung Mk. 4,10
Verband: **Etzapotheke Pfaffenhofen a. Jm 31.**

Tausende Raucher empfehlen meinen garantiert ungeschwefelten, deshalb sehr bekömmlichen und gesunden Tabak 1 Tabakspfeife umsonst zu 8 Pfd. meiner berühmten Tabake.

8 Pfd. Pastorentabak 5,—
8 „ Jagd-Kanaster 6,50
8 „ holländer „ 7,50
8 „ Frankl. „ 10,—
8 „ Kaiserblätter 13,50
franko gegen Nachn Bitte anzugeben, ob nebenstehende Gesundheitspfeife oder eine reich geschnitzte Holzpfeife oder eine lange Pfeife erwünscht (4)

E. Köller, Bruchsal
Fabrik, Wehrstr. (Baden).

300 Sorten Harmonikas

Woll & Comp. Klingenthal
Gross. Kat. üb. alle Musikinstr. umsonst. Zahlr. Dankschr. Auftr. „10.— an in Deutschl. portofrei.

Bar Geld

verleiht an jedermann reell, d. h. er ist schnell **C. Gröndler, Berlin 139,** Danneberg 135a, Wartenburg, Kottbuscher Str. 200, er ist bei Ausgibt. Zahl einach Zahlstreichen (14)

Extra-Pre se i Private!
Für nur 2,50 M. versch. ein gutgehend. Wecker mit nachleucht. Zifferbl. Nur 830 M. kostet eine echtschil. Zyl.-Rennuhr, 6 Rubis, mit doppelt. Goldr. Dieselbe fa. 10 Kubis, nur 10 M. 2-jährig. schiffill. Gar. Reichill. Pracht-Katalog grat. u. tr. Wiederverkäufer. Verl. mein Engros. Kat. **Hugo Vincius, Hannover 37.**

Für die Redaktion: **Bodo Grundmann,** für die Inserate: **Bob. Neumann,** Druck: **J. Neumann,** sämtlich in Neussam. — Verlag von **Richard Krosch,** Remberg (Weg. Halle)