



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 36.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1913.

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

Obstgestelle.

Von Hans Heinrich. (Mit 4 Abbildungen.)

Die Erfahrung hat gelehrt, daß fast sämtliche Produkte unserer Felder und Gärten einen niedrigen Preis haben, wenn sie in Massen angeboten werden. Zur Zeit der Ernte ist das Angebot in der Regel größer als die Nachfrage, und es muß daher als unbedingt unrationell bezeichnet werden, wenn z. B. Obstzüchter den ganzen Erntesegen bald nach dem Pflücken des Obstes veräußern. Es gibt zwar eine größere Summe Geldes beisammen, und der Züchter ist vor Verlusten durch Fäulnis, Frost und Mäusefraß geschützt, aber diese Scheinvorteile werden sehr überwogen, wenn man zu Weihnachten oder gar im späten Winter Tafelobst verkaufen kann. Selbst wenn die Apfelsinen unsere Märkte überschwemmen, findet ein guter Dauerapfel immer noch seinen Liebhaber. Und ist es nicht angenehm, zur Fastnacht oder gar zu Ostern im eigenen Heim selbstgeerntetes Obst zu verspeisen zu können?

Der Grund für den Mangel an konserviertem Frischobst ist darin zu suchen, daß in den seltensten Fällen geeignete und ausreichende Lagerräume zur Verfügung stehen, und selbst die Praxis der Obstaufbewahrung läßt viel zu wünschen übrig. Wer die Früchte auf Strohmatten ausschüttet, der wird sich nicht sehr lange an dem feinen Aroma des Obstes ergötzen. In der neueren Zeit hat die auch schon früher

man auf verhältnismäßig kleinem Raum viel Obst aufbewahren, die einzelnen Sorten auseinander halten und die Früchte auf ihre Haltbarkeit hin beobachten kann. Man verwendet zu den Gestellen geruchloses, ungefrischtes und glatt gehobeltes Holz und schützt es durch Ausschweifen und Kalken des Raumes vor tierischen und pflanzlichen Schädlingen.

Das in Abbildung 1 veranschaulichte Gestell ist von jedem Tischler oder Stellmacher leicht herzustellen. Auf den Querbalken der einzelnen Etagen, die etwa 25 bis 30 cm übereinander liegen, sind Längslatten angebracht, zwischen denen ein freier Raum von je 3 bis 5 cm verbleibt, damit die Luft gut zirkulieren kann. Die Oberfläche der Latten ist abgerundet, um Druckstellen zu vermeiden. Mehr als zwei Reihen Früchte sollte man nicht aufeinanderlegen.

Das in der Abbildung 2 veranschaulichte Obstgestell hat den Vorzug, daß man die einzelnen Fächer herausziehen kann; dies ist bezüglich der Kontrolle der Früchte von großem Wert. Da man bei dem Belegen der Etagenplatten nicht mit den Händen zwischen die letzteren zu langen braucht, so können diese in geringen Zwischenräumen folgen und dann um so mehr Früchte beherbergen. Ein Obstgestell von etwa 1,70 m Höhe, 1,20 m Breite und 0,70 m Etagentiefe trägt weit über 1000 mittelgroße Äpfel. Ein bewegliches Gestell ist auch das in der Abbildung 3 dargestellte Gerät. Es besteht aus neun einzelnen Gorden (Abbildung 4), die

schnitt aufweisen, der genau auf den Zapfen der unteren Gordenständer paßt. Mittels eines Drahtstiftes lassen sich die Füße zweier aufeinander gestellter Gorden fest vereinigen. An den Schmalseiten der Gorden sind Handgriffe ausgefräsen,

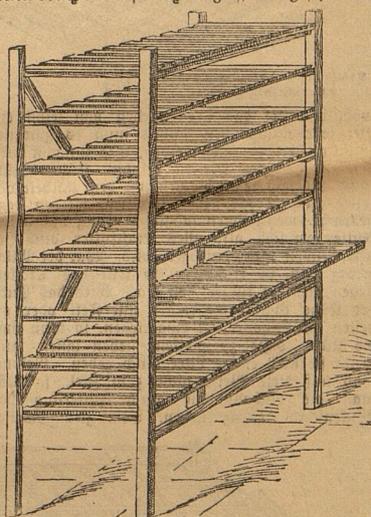


Abbildung 2. Obstgestell mit ausziehbaren Fächern.

so daß man die Obstplatten einzeln im Garten mit Obst belegen, sodann in den Aufbewahrungsraum tragen und dort mit den schon besetzten Gorden zu einem Ganzen vereinigen kann.

Kleinere Mitteilungen.

Während der unbeschlagene Huf vom Erdboden fortwährend Feuchtigkeit anzieht, ist dies bei einem beschlagenen nur noch sehr wenig möglich. Außerdem bietet aber auch der beschlagene Huf eine Föhlung mit Ecken und Winkeln, in denen sich aller möglicher Schmutz festsetzt. Will man es daher nicht zur Strahlfäule, zu Druckstellen und ähnlichen Fußleiden kommen lassen, so muß der Huf jeden Morgen sorgfältig mit einem sogenannten Hufkrämer ausgekratzt werden, wobei dann gleichzeitig der Beschlag auf seine Festigkeit geprüft wird. Als dann wird der Huf gründlich mit lauwarmem Wasser ausgewaschen, wodurch er die ihm notwendige Feuchtigkeit aufnimmt. Um diese möglichst vor Verdunstung zu schützen und im Hufe festzuhalten, folgt schließlich eine Einreibung mit einem guten, säurefreien Fett. R.

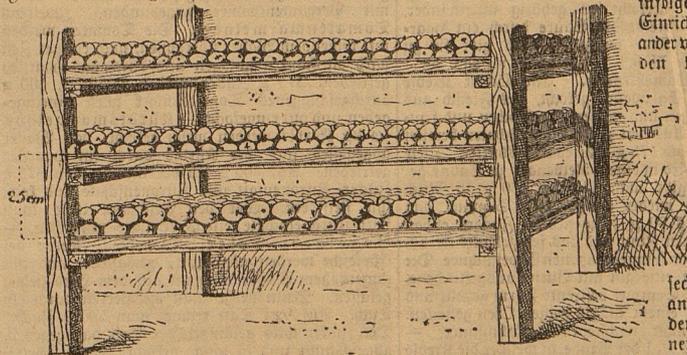


Abbildung 1. Einfaches Obstgestell. (Vorderansicht.)

hin und wieder beobachtete Anwendung von besonderen Obstaufbewahrungsgestellen mehr und mehr Anklang gefunden, und es werden solche schon in der verschiedensten Form gebraucht. Diese Gestelle bieten den Vorteil, daß

Da auch hier die Luft gut zirkulieren kann, bleibt das Obst sehr lange frisch; etwaige Faulfrüchte trocknen nach und nach vollkommen in sich zusammen. Jede Horde ruht auf vier Ständern, die in ihrem unteren Teil einen viereckigen Aus-

Das Trockenstellen der Käse vor dem Kalben hält man im allgemeinen der Ernährung des Kalbes und der späteren Milchergiebigkeit wegen für nötig. Das Guter bedarf nämlich einer Ruhepause. Es liegen aber auch Erfahrungen vor, nach denen bei richtiger Fütterung und Pflege auch ohne Trockenstellung gute Milchläufe nach dem Kalben die gleiche Milchmenge liefern, als wenn sie vorher trocken gestanden hätten. Ge-

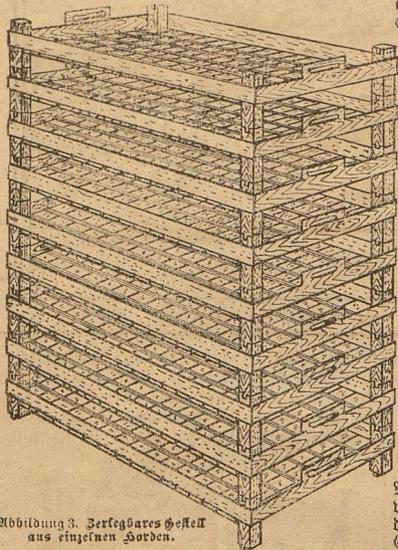


Abbildung 3. Fertigbares Gestell aus einzelnen Gorden.

wöhnlich tritt das Trockenstehen von selbst ein. Bei sehr milchreichen Kühen muß es zuweilen künstlich herbeigeführt werden, was zunächst durch weniger häufiges Melken erfolgt. Kühe, welche nicht ungefähr sechs Wochen vor dem Kalben von selbst zum Trockenstehen kommen, werden dazu gebracht, wenn ihnen möglichst wenig nahrhaftes Futter gereicht, also alles Kraftfutter, auch Heu bzw. Rüben usw., entzogen wird. War der Milch-ertrag kein zu reichlicher, so tritt das Trockenstehen meist in kurzer Zeit ein. Wird das Guter der Kühe täglich mehrmals mit Fett oder am besten mit Schmierseife eingerieben, so kann man die Kühe, ohne zu melken, stehen lassen, auch wenn sie noch einige Liter Milch geben. Gelingt man auf diese Weise nicht zum Ziel, so sucht man die Milchabnahme durch Fütterung von Weidenkrot herbeizuführen. Wenn zwangsweisen

stehende Abteilung an, durch deren kleine Öffnung die Ferkel durchschlüpfend in den Stand des Muttergeschweines gelangen können. In dieser kleinen Abteilung legt man in der ersten Zeit den Tieren lauwarme Milch vor, später abgerahmte, bis man dann gegen Ende der Saugezeit den Tieren eine dem Futter der Ferkelgeschweine ähnliche Nahrung als Beigabe darreicht. Als solche eignet sich Magermilch oder verdünnte Melke, mit Getreideschrot vermischt. Größte Reinlichkeit in den Ställen, Verabreichung von nur gesundem Futter ist die unerlässliche Bedingung für die Heranbildung kräftiger, widerstandsfähiger Zuchten. V.

Der Wert der Nahrungsmittel, die in der Kaninchenzucht Verwendung finden, ist sehr verschieden, und es ist für jeden Kaninchenzüchter unbedingt notwendig, zu wissen, welchen Einfluß die verschiedenen Nahrungsmittel auf das Wachstum und Gedeihen seiner Tiere ausüben. Ohne diese Kenntnis ist es demnahe unmöglich, wirklich rationelle und erfolgreiche Kaninchenzucht zu betreiben. Am meisten kräftig und fettbildend sind Milch, Hafer und Gerstenschrot; es werden noch verschiedene andere Kraftfuttermittel empfohlen, jedoch eignen sich die drei genannten am besten. Ein sehr kräftiges Futter geben außer Hafer und Gerste auch noch die übrigen Körnerfrüchte. Kleie, mit heißem Wasser angebräut und mit gekochten Kartoffeln vermischt, sollte ein tägliches Futter für unsere Kaninchen bilden, da diese Fütterungsweise von wohlthätigem Einfluß auf die Tiere und zugleich sehr billig ist. Ebenso sind trockenes Brot, gelbe Weizen ufm. alten und jungen Tieren äußerst zuträglich. Munkeln, weiße Rüben und Topinambur erreichen die eben genannten Futtermittel nicht an Nährgehalt, man ist jedoch beim täglichen Füttern von Munkeln, Rüben zc. dem Tränken enthoben, da diese Knollengewächse viel Wasser enthalten. Gutes Wiesenhheu ist unentbehrlich, jedoch ist trockenes Kleeheu diesem vorzuziehen. R.

Geschmorte Kalbsleber. Eine große frische Kalbsleber, etwa 1 1/2 kg schwer, wird mit kochendem Wasser abgebrüht, enthäutet und von den dicken Sehnen befreit. Dann reibt man die Leber, die unzerhackt bleibt, mit Salz und Pfeffer ein und spickt sie auf allen Seiten mit feinen Speckstreifen. In einem eisernen Schmortopf läßt man 125 g Butter braun werden, gibt eine Zwiebel, eine Mohrrübe, eine Petersilienwurzel und eine halbe Krolle Sellerie, alles in Scheiben geschnitten, hinein, legt die Leber oben darauf und bräunt dies gut zusammen an. Nachdem die Leber Farbe bekommen hat, gießt man 1/4 l süßes, braunes Bier darüber, setzt der Sauce noch ein Lorbeerblatt und einige Nelken zu und schmort die Leber, fest zugedeckt, anderthalb Stunden auf heißer Platte gar. Dann nimmt man die Leber

heraus und richtet sie auf einer Schüssel mit einem Kranz von Reiscroquets an. Den Fond rührt man mit etwas Kartoffelmehl sämig, kocht alles braun angebräut gut ab, verköcht es gehörig miteinander, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, würzt sie zu A. M. W.

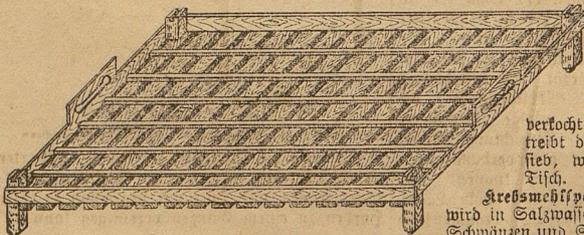


Abbildung 4. Gorden zu Abbildung 3.

Trockenstellen muß man das Guter täglich mehrer-mal untersuchen, um zu erfahren, ob keine Guter-entzündung entsteht.

Aufzucht der Ferkel. Um das in den ersten Tagen nach dem Ferkeln so häufig vorkommende Erdruken zu verhüten, ist es zweckmäßig, die Neugeborenen in einem mit kurzem Stroh gefüllten Korbe unterzubringen und von Zeit zu Zeit dem Muttertiere zum Säugen anzulegen. Aus dem gleichen Grunde ist auch das Säugen zu überwachen. Schwächere Ferkel sind an die vorderen, milchreicheren Eitzen zu bringen. Die Saugezeit dauert bei zur Aufzucht bestimmten Ferkeln sechs bis acht Wochen; aber schon in der dritten Woche kann man mit der Angewöhnung an das später zu verabreichende Futter beginnen, jedoch muß dies selbstverständlich ganz allmählich und mit großer Vorsicht geschehen. Zur Zeit, wo man neben dem Säugen auch andere Futter-mittel vorsetzt, bringe man in dem betreffenden Schweinefall eine mit diesem in Verbindung

heraus und richtet sie auf einer Schüssel mit einem Kranz von Reiscroquets an. Den Fond rührt man mit etwas Kartoffelmehl sämig, kocht alles braun angebräut gut ab, verköcht es gehörig miteinander, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, würzt sie zu A. M. W.

Krebschöpfseife. Ein Schock Krebse wird in Salzwasser gekocht, das Fleisch aus Schwänzen und Scheren gebochen und feingehackt. Aus den zerstoßenen Schalen bereitet man mit 150 bis 175 g Butter Krebsbutter. Diese Krebsbutter wird in einem Reibenapf zu Sahne gerührt, dazu gibt man 150 bis 160 g in Milch gewaschene und wieder ausgedrückte Semmel, acht Eigelb, 80 bis 90 g feingeliebten Zucker, etwas Salz, gestoßenen Bim und das feingehackte Krebsfleisch, zuletzt den feingehackten Eiweißschnee. Die Masse wird in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel bestrichene Form gefüllt und 1/4 Stunde in einem mäßig heißen Ofen gebacken. Hierzu gibt man nachstehende Rahmsauce. — Rahmsauce: 1/4 l der Brühe, in welcher die Krebse gargekocht sind, läßt man zum Kochen kommen. Dann quillt man einen halben Eßlöffel in 1/4 l süßem Rahm für gerührtes Mehl und ein gutes Stück frische Butter hinein und läßt alles gut miteinander verfochen. Dazu gibt man nach Geschmack Salz, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und zieht schließlich die Sauce mit drei Eigelb ab. A. M. W.

Aufkochen. 250 g Butter, 250 g Zucker, fünf Eigelb, 250 g Mehl, die abgeriebene Schale

einer halben Zitrone und ein wenig gestoßene Vanille. Butter und Zucker werden schaumig gerührt, Eigelb und Gemütz hinzugefügt, nach und nach das Mehl damit verarbeitet und zuletzt der Eierschnee daruntergezogen. Dann streicht man den Teig auf ein mit einer Speckschwarte abgeriebenes und mit Mehl bestäubtes Backblech, belegt ihn mit Apfelscheiben, welche man mit kleinen Körnchen mischt, und bäckt ihn langsam im Ofen. Ist er goldbraun, nimmt man ihn heraus, bestreut ihn reichlich mit Zucker und schneidet ihn nach dem Abkühlen in passende Stücke. G. W.

Preißelbeeren auf verschiedene Arten. Die Preißelbeeren werden gut verlesen, alle Blättchen und unreife Beeren sorgfältig entfernt und dann gewaschen. Am besten gibt man die Beeren in einen Seiber, den man in eine große Schüssel stellt. Man läßt das Wasser darüber laufen, taucht einige Male auf und nieder, nimmt den Seiber wieder heraus und läßt die Beeren gut abtropfen. Auf 2 kg Beeren nimmt man 1/2 kg Zucker. Wenn der Zucker gut geläutert ist, gibt man die Beeren hinein und läßt sie unter vorichtigem Wenden aufkochen. Jetzt zieht man sie beiseite und wiederholt dies Verfahren noch zweimal. Die Beeren nimmt man nun mit dem Schaumlöffel heraus, gibt sie in einen feineren Topf und gießt den Saft, den man noch etwas eingekocht hat, darüber. Wenn man diese Beeren zu Tisch gibt, kann man sie mit etwas Rotwein verdünnen, oder man kann beim Einkochen gleich etwas zugeben. Eine andere Art ist folgende: Nachdem die Preißelbeeren, wie oben angegeben, vorgerichtet und gekocht und aus dem Saft genommen sind, gibt man auf 2 kg Preißelbeeren ungefähr 1/3 bis 1/4 kg geschälte Birnen in den Saft und läßt sie ganz weich kochen. Darauf gibt man die Beeren nochmals hinein, mengt alles leicht durcheinander und gibt es in den Steintopf. Auf die gleiche Weise werden die Preißelbeeren mit Äpfeln eingekocht. Von dem gut eingekochten Saft kann man auch zwei bis drei Gläser vorher wegnehmen und bekommt so noch ein feines Gelee, ohne daß damit dem Kompott Schaden getan wird. M. P.-D.

Einige Marmeladenrezepte für den ökonomischen Sommer. Man muß sich nur zu helfen wissen! Vorkäselag möchten wir doch gerne haben, ganz besonders unsere kleinen Ledermäulchen würden ihn sehr vermissen. Da es in diesen Jahre nicht viel Obst gibt, greifen wir eben zu anderen uns erreichbaren Früchten. So will ich zuerst die gelbe Rübe nennen, die überall gut gedeiht, billig ist und eine äußerst gesunde Marmelade gibt. 500 g gelbe Rüben werden geschält, fein geschnitten und in Wasser weich gekocht. Nachdem man das Wasser abgeschüttelt hat, werden die gelben Rüben durch ein Haarsieb getrieben. 300 g Zucker werden geläutert, der Saft von zwei Zitronen und die Schale von einer Zitrone nebst dem Gelberübenmark werden zugefügt und das Ganze steif eingekocht. Alles wird in Gläser gefüllt, dann wird etwas Branntwein mit aufgelistem Salizyl darauf geschüttelt und die Gläser mit Pergamentpapier zugebunden. Zweitens Tomatenmarmelade. Die Tomaten werden mit kochendem Wasser übergossen, nach einiger Zeit wird die Haut abgezogen und durch das Haarsieb getrieben. 375 g Zucker werden geläutert, 500 g durchgeschlagenes Tomatenmark wird hineingegeben und gut eingekocht. — Kürbis marmelade. 1/2 kg Kürbis werden weich gekocht, das Wasser abgeseigt und der Kürbis durch ein Haarsieb getrieben. Auf 500 g Kürbis nimmt man 375 g Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale und kocht ihn steif ein. Wer den Geschmack liebt, kann statt Zitronenschale etwas Ingwer mitkochen. — Vogelbeer-Gelee. Die roten Beeren der Eberesche werden abgezupft, gewaschen und mit fingerhohem Wasser langsam auf dem Herd ziehen gelassen. Dann preßt man die Beeren durch ein Tuch. Auf 1/2 l Saft rechnet man 500 g Zucker. Der Zucker wird geläutert, der Saft dazugegeben, abgeschäumt und so lange gekocht, bis die Geleeprobe das Fertige ergibt. In Gläser gefüllt, läßt man das Gelee, das eine schöne rote Farbe hat, noch einige Tage offen stehen, ehe man es, wie üblich, zubereitet. Zur Apfelsinengeist kann man aus diesem auch noch eine ausgezeichnete Marmelade herstellen. Das Rezept werde ich später mitteilen. M. P.-D.

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 drücklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden abgedruckt,Anonymous Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 358. In meinem Garten habe ich Gurken, die wunder schön gewachsen sind. Wo nun die Frucht anheben soll, tritt ein Absterben ein, das die ganze Pflanze schließlich erstickt. Sämtliche Pflanzen welken. Was mag die Schuld sein? Was kann man dagegen tun? S. S. in R.

Antwort: Da Sie der Anfrage kein Muster der krankhaften Erscheinung Ihrer Gurken beigefügt haben, so ist nicht mit Bestimmtheit anzugeben, welche Ursache die krankhafte Erscheinung hervorgerufen hat. Es können dies tierische sowie pflanzliche Schädlinge bewirkt haben, es kann am Boden, auch an der Lage liegen. Die Gurke ist anspruchsvoll in letzterer Hinsicht und bringt befriedigenden Ertrag nur dort, wo alle Verhältnisse ihr zugehen. Wir empfehlen Ihnen das Buch „Die praktische Gemüsegärtnerei“ von Johannes Wilmner.

Frage Nr. 359. Kann nach Luzerne eine Erdbearbeitung angelegt und muß diese vorbereitet werden? Ich habe in mehreren Luzerneurzeln kleine, weiße, fleischige Waben mit gelbem Saft gefunden. Scharben diese den Erdbereen? Ich möchte das Feld nach der Reinigung mit Stallmist düngen. Ist diese Düngung zweckmäßig, wie auch Ananaserbeerplantzen eingeschlagen. Eignet sich diese Sorte zur Anpflanzung? Es ist guter, schwarzer Boden, unten fest Lehm. S. S. in S.

Antwort: Das Land, worauf Sie Erdbereen pflanzen wollen, muß hierzu gut vorbereitet werden. Nützen Sie das Land 50 cm tief und vermischen Sie es mit Düngemittel (50 g pulverförmiger Kalz, 40 g Phosphorsäure und 30 g Stickstoff) aus dem Boden. Nachdem das Land eingebredet ist, wird kräftig mit Stallmist, möglichst Rindermist, in verrottetem Zustande gebügelt und untergegraben. Dann werden die Beete eingetieft; die Beete erhalten eine Breite von 1,20 m zu drei Reihen. Zwischen zwei Beeten bleibt ein 60 bis 70 cm breiter Weg frei, und in den Reihen wird auf 50 cm Entfernung gepflanzt. Die ertragreichsten Sorten sind: Deutsch-Evern, die früheste, Lorton Nobel, König Albert von Sachsen. Die Ananaserbeere ist eine vorzügliche Sorte, aber im Ertrage steigt sie weit hinter den angeführten Sorten zurück.

Frage Nr. 360. Wein aus der Weilerlöcher Mostbrühe im Jahre 1911 gekelterter Weinwein hat sich erst in diesem Frühjahr geklärt. Beim Abfüllen Anfangs Juni d. J. stellte es sich heraus, daß die Hälfte jedes Fassels mit Hefe gefüllt war. Der Wein selbst ist klar und von vorzüglichem Geschmack. Ist nun bei jedem Weinwein ein so reichlicher Hefeniederfall vorhanden, oder ist dieses eine Ausnahme? Wie hätte man evtl. die überreiche Fehlschließung verhindern können? Ist vielleicht der trockene Sommer 1911 mit dem reichen Zuckergehalt der Früchte schuld daran? Ich bitte um Aufklärung! S. P. in U.

Antwort: Das halbe Fass voll Hefe bei Weinwein ist doch etwas sehr viel und kann kaum möglich sein. Jedenfalls ist es eine Täuschung, entweder die Hefe hatte sich noch nicht ganz gesetzt, oder sie war wieder im Aufsteigen begriffen, so daß der Ertrübwein schon als Hefe angelesen wurde. Die Weine sehen viel Hefe und Schlein ab, aber hoch wird es in einem defektster selten mehr als 10 l Hefe geben. Die Fehlschließung ist nicht zu verhindern, sie geht mit der Gärung Hand in Hand. Die Hefe ist ein Produkt der Gärung. Je mehr Zucker im Most, um so mehr Hefe lagert ab; somit war der sonnige Sommer nicht ohne Einfluß, weil das Obst viel Zucker hatte. Die Hefe wird filtriert, und so wird noch unanßer Schuppen Wein gewonnen. Schlegel.

Frage Nr. 361. Wie wird Holunder- (Hfieder, Hfiedel-) Wein bereitet? S. in B.

Antwort: Der Saft von Holunderbeeren allein gibt einen Wein, welcher allgemein wenig beliebt ist. Es gibt viele Rezepte, von welchen das folgende besonders zu empfehlen ist: Circa 25 kg lauber von Stiel abgepflückte Beeren werden in wenig Wasser, höchstens 10 l, gedämpft, so daß die Beeren aufplatzen. Der Saft wird durch eine Siebplatte filtriert, und zwar erst dann, wenn er erkalte ist; er wird mit dem zugelegten Wasser 20 bis 25 l ergeben. In 30 l lauwarmen Wasser (etwa 25° warm) werden 5 kg feingeschüttelte Hefen aufgeweicht und 7 1/2 bis 10 kg Zucker aufgelöst; diese werden nun mit dem Saft zusammen in das Gärgefäß geschüttelt, welches wärmegestellt wird, so daß der Saft nicht unter 20° C abkühlt, aber auch nicht wärmer als höchstens 30° wird. Die Hefenabschalen werden nicht herausfiltriert, sie erzeugen die Gärung. Diese wird in vier bis sechs Wochen zu Ende sein. Dann wird das Gärgefäß kühler gestellt. Wenn sich die Hefe gesetzt hat, wird der Wein abgelassen, die Hefe entfernt, das Gefäß gekübelt und der Wein wieder zurückgeschüttelt. Das durch Entfärbung der Hefe entstandene Manko wird durch einen guten Rotwein ergänzt; wenn dieser fehlt, kann auch ein Gemisch je zur Hälfte aus gutem Rotwein und Wasser verwendet werden, auch ein Zusatz von 25 g

Bitronensäure ist zu empfehlen, oder auch etwas Schleimstoff. Nach weiteren vier bis fünf Monaten kann der Wein zum Abfüllen fertig sein. Schlegel.

Frage Nr. 362. Was soll ich tun, um Rhabarberwein, welcher schon fast zwanzig Tage in 50-liter-Fässer in gutem Keller steht, zur Gärung zu bringen, welche bis jetzt noch nicht eingetreten ist? S. S. in B.

Antwort: Ein guter Keller ist in der Regel im Sommer kühl, jedenfalls viel kühler, als daß Rhabarberwein darin vergären kann. Dieser braucht zur Gärung eine gleichmäßige Wärme von mindestens 20° C, noch besser 25°. Stellen Sie also die Fässer in die Nähe der Röhrenherd und sehen Sie etwas frische Bad- oder Brauwasserhülle zu, dann wird sich die Gärung bald einstellen. 1/2 l frische, flüssige Hefe genügt für 50 l Rhabarbermost in Gärung zu bringen. Schlegel.

Frage Nr. 363. Ich habe eine 2 1/2-jährige Saanenziege, die beim Wrahen immer gegen Brettergewände bis so daß die vorderen Zähne ganz locker geworden sind, auch ist das Maul etwas angeschwollen. Ich füttere sonst getrocknete Karotten und Roggenkleie. Dieses Futter frisst die Ziege noch ganz gut, nur das Grünfutter vermag sie nicht zu nehmen. Ist das eine Seuche? Was kann ich dagegen tun? S. R. in G.

Antwort: Das Tier leidet nicht an einer Seuche, sondern an Lockerwerden der Schneidezähne, was bei Ziegen öfter vorkommt. Die Krankheit beruht auf einer Erschlaffung und Auflockerung des Zahnfleisches. Da die Ziege sonst ansehend gesund ist, wird es sich im vorliegenden Falle wohl um ein rein örtliches Leiden handeln. Reiben Sie dem Tiere das Zahnfleisch täglich mit Salz und Essig ein, auch die Verwendung eines Maulwäschers von 10 g Mann in 1 l Glycerin aufgelöst mittels Essigs täglich mehrmalige Maulauswüschungen mit guter Wirkung. Füttern Sie vorläufig kein Grünfutter, sondern verabreichen Sie der Ziege ihr bisheriges Futter unter Zugabe von etwas Haferschnitt und dreimal in der Woche einen Eßlöffel Phosphorsäurefütterungsalz. S. R. in G.

Frage Nr. 364. Die Milch einer Ziege ist seit einiger Zeit abwechselnd von gelber Farbe und zeigt auf dem Boden des Milchgefäßes nach dem Stehenlassen einen zähen, schleimigen, gelben Bodensatz. Beim Melken fühlt man im Euter eine dicke Masse. Die Ziege ist sonst gesund und frisst auch gut. Kann die Schuld an der Veräufertung von Mehen liegen? Wie ist dem Abet abzuwehnen und die Milch wieder genießbar zu machen? S. in B. bei M.

Antwort: Ihre Ziege ist am logen, gelben Galt, einer schleimigen Euterentzündung, hervorgerufen durch Eindringen eigenartiger, giftiger Spaltpilze in den Euterkanal, erkrankt. Eine Behandlung hat nur in den ersten Stadien des Leidens Erfolg und besteht in der Einwirkung einer 4% igen Boräurelösung, von welcher, nachdem das Euter rein ausgewaschen, 150 g dreimal in Zwischenräumen von fünf Tagen eingespritzt werden; außerdem sanftes und reines Ausmelken. Galt ist mitunter ansteckend; sondern Sie deshalb lieber das kranke Tier von den gesunden ab; auch muß die Ziege von einer anderen Person gemolken werden. Die Milch können Sie getrocknet ohne Schaden an Schweine verfüttern. S.

Frage Nr. 365. Ich habe eine dreijährige Färse, welche vor 14 Tagen kalbte hat. Das Kalben ging, weil das Kalb sehr stark war, ziemlich schwer von fatten. Nun kann ich die Stärke gar nicht recht erholen, sie ist schwach und frisst auch nicht besonders, trotzdem sie gute Waldweide hat und auch täglich dreimal Kleinfutter erhält, daneben noch Serradella. Sie hat auch öfter einen Hering bekommen, um besser zu fressen. Der Milchtrag der Tieres ist ein reichlicher. Was könnte ich tun, um die Färse wieder in einen guten Zustand zu bringen? S. in B., Nr. 3.

Antwort: Das Tier hat jedenfalls beim Geburtsakt Schaden gelitten. Da es jetzt, nach 14 Tagen schwer etwas zu machen, denn Fruchtstärkeraspisungen sind nicht mehr möglich, da sich der Muttermund inzwischen wieder geschlossen hat. Sie müssen die Heilung der Natur überlassen und dem Tiere einige Zeit vollkommene Stallruhe gönnen, auch für eine gute Verdauung durch Weizenkleiegarb, eventuell Glaubersalz, Sorge tragen. Geben Sie der Kuh lieber an Stelle des Heringes täglich einen Eßlöffel Kochsalz aufs Futter, denn das lindert ist lediglich Pflanzenfresser; ferner können Sie versuchen, durch eine gleich große Gabe eines Pulvers aus gleichen Teilen Waldweiden, Kimmel, Erbsen, und Kalmsudszucker den Appetit anzuregen, auch dürfte dem Tier täglich ein Eßlöffel Schlammkreide, ins Saugein getan, dienlich sein. Wenn die angegebenen Mittel binnen drei Wochen bei der Kuh nicht anfangen sollten, so zieher Sie lieber einmal einen Tierarzt zu Rate. S.

Frage Nr. 366. Ein Stück Land von ca. zehn Morgen, welches drei Jahre brach gelegen hat, möchte ich mit Roggen bebauen. Stallung ist nicht vorhanden. Welchen Anbau und und wieviel pro Morgen muß ich geben, um eine einigermaßen gute Ernte zu erzielen? Der Boden ist feigig und kalkig. Wird möchte ich gern wissen, welcher Anbau bei längerer Dürrezeit die Fruchtbarkeit am besten hält. S. in B.

Antwort: Geben Sie dem Acker recht bald eine Anbauung aus einem Gemisch von 3 Hektar Runkel und 2 Hektar Thomashosphatmehl pro Morgen (1/2 ha). Wenn dann der Roggen aufgegangen ist, geben Sie eine Kopplung von 25 Pfund Chillsalpeter pro Morgen (1/2 ha) und im nächsten Frühjahr,

daß nach der Schneeschmelze, abermals eine Kopplung von 25 bis 30 Pfund Chillsalpeter. Die Kalksalze, besonders der Runkel, halten den Acker an besten frisch, aber Sie werden in Zukunft gut tun, wenn Ihnen kein Stallung zur Verfügung steht, den Anbau von Gründüngungspflanzen, Serradella oder Rubinen, letztere als Zwischenfrucht, um die Humusbildung zu fördern, zu Säse zu nehmen. S. S.

Frage Nr. 367. Ich habe vor drei Wochen zwei drei Monate alte Schweine gekauft. Das eine davon wurde nach acht Tagen krank, es wühlte sich ins Gras und fing an zu fiesern. Nach zwei Tagen wurden die Ohrläppchen blau, was sich aber nach einiger Zeit wieder verlor. Nur ist das Tier sehr schwach, kann kaum stehen und zittert an ganzen Körner. Ich denke, es ist Verschlag. Vor dem Aufreten der Krankheit habe ich Kartoffeln, Gerstefrücht, Lüge oder laure Vollmilch und etwas Geirmes gefüttert. Das gesunde Schwein ist sofort abgemergel worden. Was kann ich gegen die Krankheit tun? S. W. in G.

Antwort: Bei Verschlag kommt eine Ausfärbung der Ohren nicht vor, es ist daher eher zu vermuten, daß das Schwein an einer milderen Form von Rotlauf erkrankt ist. Zur Behandlung ist es jetzt wahrscheinlich schon zu spät. Sie können es aber noch mit einem Pulver versetzen, bestehend aus 0,3 g Kalomel, 2 g Süßholz- und 2 g Attheinwurzeln mit Sirup vermischt und auf die Zunge getrichen, täglich drei solcher Gaben, zwei Tage hintereinander verabreicht. Nüden, Kreuz und Gelenke sind mit warmem Rühnwasser einzureiben. Zu empfehlen ist es, Ihren ganzen Schweinebestand von einem Tierarzt gegen Rotlauf impfen zu lassen. S.

Frage Nr. 368. Die Salzfäule meines Gartens gelangtens großenteils ins Schiebel, bevor sie verbraucht werden konnten; wie ist diesem Uebelstand abzuwehnen? Gibt es ein Mittel, das Schiebel der Salzfäule zu verhindern? S. G. in R.

Antwort: Das schnelle Durchziehen des Koffsalates verhindert man, indem die ausgebildeten Köpfe 1/2 bis 1/3 ihrer Stärke über der Erde mit einem Einschnitt versehen werden. Auf diese Weise kann man die fertigen Salzfäule 14 Tage frisch und gesund erhalten. Um sich den ganzen Sommer über mit Salat zu versehen, muß man alle vier bis sechs Wochen eine neue Ansaat machen. S.

Frage Nr. 369. Ich habe vor 14 Tagen 70 l Johannisbeerenwein gemacht, das Fass tüchtig geschwefelt, dann aber nicht wieder ausgepült, sondern den Saft, Zucker und Wasser gleich danach hineingegossen. Jetzt will der Wein nicht gären, trotzdem er auf dem Hausboden steht und der jetzige Winter reichlich Wärme hat, haben vielleicht die Schwefeldämpfe die Gärung vernichtet? Ich habe dem Wein schon oberflächliche Brande zugegeben, aber ohne Erfolg. Der Wein zeigt nicht das geringste Zeichen von Gärung. Was kann ich tun, um den Wein zum Gären zu bringen? S. G. in B.

Antwort: Ihre Vermutung ist richtig, die schwefelige Säure hält die Gärung zurück. Sie brauchen aber keine Sorge deswegen zu haben; es dauert nicht lange mehr, dann wird die Gärung um so kräftiger einsetzen. Zu tun ist dagegen nichts, nur abwarten. Der Wein verdirbt auch nicht, da er durch die schwefelige Säure geschützt ist, nur die Farbe wird etwas lichter. S. S.

Frage Nr. 370. Meine vier bis sechs Wochen alten Küden sehen matt umher und zeigen keinerlei Freßlust. Die Augenlider schwellen an, und unter ihnen sammelt sich Eiter. Nach kurzem Stiehium sterben die Tierchen zum größten Teil. Nurher Ertrübte Küdenfutter bekommen die Patienten getrocknete Eier, Gries, Meis und Rühnwasserabfälle. Auslauf ist vorhanden. Wie kann man die Tierchen heilen? S. D. in B.

Antwort: Ihre Küden haben sich an einer ansteckend erkrankt, und daher stammen die geschwollenen Augen, die immer Begleitererscheinungen von Krankheiten diphtheritische Natur sind. Von einer besonderen Behandlung so zarter Geschöpfe kann nicht gut die Rede sein. Verziehen Sie die Küden in einen warmen, zugfreien Raum, und pinseln Sie die Augen nach der Entfernung des Eiters mit einer 2 prozentigen Kupfervitriollösung täglich ein- bis zweimal aus. Mit Ausnahme der Ei-Nahrung können Sie die Fütterung mit Krümel (Fleischmahlung) vernichten, damit die Tiere bald wieder zu Kräften kommen. S.

Frage Nr. 371. Einige Hühner sind traurig und zeigen keine Freßlust. Die Junge ist weiß belegt und hart, der Atem geht lauter als bei anderen Tieren. Es soll der Bisp sein. Was ist dagegen zu tun? S. R. in B.

Antwort: Der Bisp ist keine selbständige Krankheit, sondern, wie die belegte Zunge bei uns Menschen, ein bloßes Anzeichen oder ein Symptom einer Krankheit. Gewöhnlich tritt eine Hornbildung auf der Zunge ein, wenn die Keimblätter bei Natur durch Schleim verstopft sind, so daß das Substratum genaugen ist, durch den Mund zu atmen. Die Ursache der Verhornung ist zunächst sehr verschieden; in den meisten Fällen hilft eine Auspünelung der Maul- und Rachenhöhle einschließlich der Keimblätter mit einer 3 prozentigen Lösung von chloraurum. Wenn sich Feszen der angeforderten Schleimbau lösen, so kann auch eine Verbrennung mit zu heißem Essigessig Wasserstoff verwendet werden. In diesem Falle schneidet man die Keimblätter bestmögliche ab — nie darf die Zungegerat in roher Weise abgerissen werden, wie dies oft und zu hoch geschieht. In einem warmen Krankenzustand wird der Bisp bald verschwinden. S.

Gibt es einen Ersatz für die teure Gerste?

Diese Frage wird sich wohl schon mancher Landwirt vorgelegt haben, denn, ob eine Mäst mit Gerstenschrot bei den hohen Preisen rentabel ist, ist zweifelhaft. Jeder rechnende Landwirt wird sich daher bei den teuren Preisen für Gerste nach einem Ersatz für dieselbe umsehen. Dieses ist unstreitig das Kraftfutter Weispreßfutter, denn es hat einen Gehalt von garantiert 14-20 Proz. Protein und Fett, und kostet der Sack (150 Pfund) nur 7,75 Mk. Bei Befüllung von 5 Sack kostet der Sack nur 6,75 Mk. Gerstenschrot enthält nur 11 Prozent Protein und Fett. Das Fabrikat ist zu beziehen von der Bremer Weis- und Kraftfutter-Gesellschaft m. b. H., Bremen S. 64. Weispreßfutter ist auf der landwirtschaftlichen Versammlung zu Kempen zur Nachahmung empfohlen. Damit ist wohl alles gesagt.

Jagdrad-Fahrräder

Neue, schöne, preiswerte Modelle

Belch Illustr. Katalog kostenlos

Deutsche Waffen- u. Fahrrad-Ges. in Kreiensen (Harz) A Nr. 605.



Licht-Hingfong Export-Produkt

4000000 Stück im Gebrauch und bewährt!

das homöopathische Universalheilmittel

das 12. Mal in Folge auf der Welt-Exposition in Brüssel 1905

Laboratorium L. Lichtenehndt, Meusebach 154 Th. Weid.

Allen anderen Heilmitteln weit überlegen!

Wasche mit **Henkel's Bleich-Soda.**



Zur Aufzucht!

ist Reisspreßfutter das Kraftfutter, mit welchem aufsehenerregende Erfolge erzielt sind.

Die Erstlingsau von W. Behrman, Neukarstadt (Post Grabow i. Mecklenburg), hat 7 Ferkel mit einem Gesamtgewicht von 29 Pfund geworfen. Ein Ferkel wog allein 5 Pfund. Die Erstlingsau hat fast nur Reisspreßfutter gefressen.

Reisspreßfutter ist garantiert nur aus reinem Reis hergestellt und enthält 14-20 % Protein und Fett. Preis p. Sack, 150 Pfund, Mk. 7,75, bei Bestellung von 5 Sack kostet der Sack, 150 Pfund, nur Mk. 6,75. Prospekte und Zeugnisse gratis.

Bremer Reis- u. Kraftfutter-Gesellschaft m. b. H.
Bremen H. 64.

Bar Geld verleiht an jedermann reell, diskret u. schnell

C. Gröndler, Berlin 108,
Oranienstr. 108a. Ratenerstr. 108
108. West. Prov. erst bei Auszahlung
Zahl eingeh. Dankbriefchen. (7)

Ohrensausen,
Ohrrensausen, Schmerzmittel,
nicht angelegene Taubheit be-
seitigt in kurzer Zeit (143)

Gehöröl

Marke St. Bangratius.
Preis 1.250 - Doppeltl. 2.400 -
Verlag: Stadaphothek,
Rathshaus 31 a. Elm (Dort.)

Drahtgeflechte

Drahtzäune

Kugo Wolf & Paul Friedrich Friedrichshagen.

Preisliste grat. und franko.



Drahtgeflecht, 1 Meter breit, best. verzinnt, lösten

50 Meter 5.40 Mark.

Illustrierte Preisliste kostenlos, auch über eigene Bestellen v. 6 Mk. an. Bademänner, Garten-, Haus- und Küchengeschäfte, Büchsenware u. Hermann Hüls, Bielefeld, Drahtgeflecht- und Drahtwarenfabrik.

Nebenerwerb Existenz für jedermann im eigenen Heim mit geringen Mitteln durch Postversand möglich. Verdienst bis 400 Mk. monatl. Prospekt gratis. Dr. G. Weisbrod & Co., Waldmannslust 744.

Rino-Salbe

wir gegen **Beinleiden, Flechten, Hautschuppen** und andere **Hautleiden** angewandt und ist in Dosen à Mk 1,15 und 2,25 in den Apotheken vorrätig, aber nur echt in Originalpackg. weiss-grün-rot und Firma **Rich. Schubert & Co., chem. Fabrik Weimshöfen-Dresden.** Man verlange ausdrücklich „Rino“.

Automatischer Hosenglätter

Praktische Neuheit! **„Eleganta“** Unentbehrlich für jedermann!

Bügelt die Hose selbsttätig über Nacht.



122) Mit Hosenglätter **Elegant!**

Ohne Hosenglätter **Ruppig!**

Der automatische Hosenglätter „Eleganta“ erspart das lästige Aufbügeln der Hose.

schleibt man den Glättern sind Kniebeulen und in je ein Hosenbein und morgens Brüche verschwunden.

So kann man jeden Tag eine feine, elegante Hose moderner Form mit Bügelfalte tragen. - Für jede Weite verstellbar.

Unverwundlich dauerhaft, weil aus Stahl.

Nicht rostend, da fein schwarz emailliert.

Nr. 2259, Preis pro Paar (ohne Kleiderbügel) nur Mk. 1,50 (Porto 30 Pf., 2 Paar franko).

Nr. 2290, mit feinem praktischen Kleiderbügel (wie Abbild.) pro Paar nur Mk. 1,90 (Gebrauchsanweis. w. beigelegt (Porto 30 Pf., 2 Paar franko).

Versand unter Nachnahme oder gegen Vorauszahlung des Betrages.

Garantie-Schein. Nicht gefallene Waren tauschen wir bereitwillig um oder zahlen den Betrag zurück.

Gebrüder Rauh, Gräfrath 390 bei Solingen.

Stahlwarenfabrik und Versandhaus f. Ranges.

Versand direkt an Private.

Wir bieten Ihnen besondere Vorteile

verlangen Sie daher bitte **umsonst u. portofrei** unsern grossen **Pracht-Katalog**, **FABRIK-MARKE** illustrierten

etwa 10 000 Gegenstände aller Warengruppen in grösster Auswahl enthaltend. Hunderttausende Kunden. - Viele tausend Anerkennungen über die Güte und Qualität unserer Waren.

Bei allen Aufträgen Extravergünstigungen.



ein rosiges, jugendliches Antlitz und einen zarten, blendend schönen Teint. Alles dies erzeugt die echte

Jede Dame liebt **Steckenpferd-Lilienmilchseife**

von Bergmann & Co., Radebeul Preis à St. 50 Pfg., ferner macht **Lilienmilch-Cream „Dada“** rote und spröde Haut in einer Nacht weich und sarmetweid. Tube 50 Pfg.

Thomasmehl

wird zur Herbstaat mit bestem Erfolg auf allen Bodenarten angewandt. Je schwerer der Boden, um so zeitiger und stärker streue man Thomasmehl. Garantiert reines, vollwertiges Thomasmehl wird nur in plombierten und mit unserer Schutzmarke bzw. Firmenaufdruck versehenen Säcken geliefert. Erhältlich in den bekannten Verkaufsstellen.

Thomasphosphatfabriken

Stern-Mark (Eingetr. Schutzmarke) G. m. b. H., Berlin W 35.

Sonnen-Mark (Eingetr. Schutzmarke) Dortmund. Thomasschlackenmahlwerk G. m. b. H., Dortmund.

„Maxhütte“ Eisenwerkges. „Maximilianshütte“ Rosenberg (Oberpfalz) u. Zwickau i. S. S. V. 300.

Vor minderwertiger Ware wird gewarnt!

Bei Alten, schmerzhaften Fussleiden

(offenen Füssen, eiternden Wunden etc.) hat sich das **Sell'sche Universal-Heilmittel**, bestehend aus Salbe, Gaze, Blutreinigungsgaze (Preis komplett Mk. 2.60) vorzüglich bewährt. Schwervere vermindern sofort. Anerkennungsbescheinigungen lauten fortwährend ein. Das Universal-Heilmittel, präpariert mit 4 goldenen Medaillen, ist echt nur allein zu beziehen durch die **Sell'sche Apotheke, Osterhofen D. 52 (Nieder-Österreich)**, Sell's Universal-Heilmittel, Gaze und Blutreinigungsgaze sind gesetzlich geschützt.

Cream Report hilft sofort!

Vor Gebrauch Nach Gebrauch

Alle Sommersprossen, Pickel, Mitesser, braune Flecke, Wimperlin und sonstige Hautunreinigkeiten beseitigt nur der 100fach erprobte, unerreicht rasch, sicher und zuverlässig wirkende, garantiert unschädliche **Report-Cream.** (118)

Eine einzige Dose genügt. Preis 2 Mark.

Garantie: Bei Nichterfolg Betrag zurück.

Nur allein echt zu beziehen per Nachnahme von **Ferd. Kögler, Nürnberg, Maxfeld 165.**

Kropf dicker Hals, Drüsenanschwellungen, Wirkung erstänlich, Preis 4.- Mark franko. Schreiben Sie noch heute eine Karte an Kronen-Apotheke, Schmerlach Nr. 150, Els.

Extra-Preise f. Private!

Für nur 2.50 M. vers. ich ein. gutgehend. Wecker mit nachleucht. Zifferbl. Nur 8.30 M. kostet eine echtsilb. Zyl.-Rem.-Uhr, 6 Rubis, mit doppelt. Goldr. Dieselbe 12, 10 Rubis, nur 10 M. 2. Jahrg. schriftl. Gar. Reichl. Fracht-Katalog grat. u. fr. Wiederverk. verl. mein. Engros-Katal. **Hugo Pincus, Hannover 37.**

Bar Geld an jedermann, aus gegen Ratenerstr. 108a, reell, diskret und schnell, verleiht **Carl Winkler, Berlin 270, 146, Friedrichstr. 113a.** Provision erst bei Auszahlung; täglich eingeh. Dankbriefchen

Marke Weisser Elefant

Nur an Private

Verlangen Sie Katalog 828 gratis. Westfalia Kinderwagen Industrie Bruno Richzheim-Osnabrück



Mit der Redaktion: **Edo Grundmann**, für die Inserate: **Job. Neumann, Druck: S. Neumann, sämtlich in Neudamm.** - Verlag von **Richard Arnold, Hamburg (Bey. Dahn)**