



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

Der Gimpel (Pyrrhula pyrrhula).

Von E. C. Leonhardt. (Mit Abbildung.)

Von diesem herrlichen Vogel unterscheidet man Abarten: den großen oder nordischen Gimpel und den gemeinen, die tatsächlich nur in den Größenverhältnissen verschieden sind; die vielfach gehörte Annahme, der nordische Gimpel sei lebhafter gefärbt, ist nicht zutreffend. Zahlreiche Beobachtungen scheinen nun darauf hinzuweisen, daß der Gimpel in Hochgebirgen und im Norden größer werde, womit die nordische Abart ihre Erklärung findet. Für die Beschreibung mögen folgende Angaben genügen: Umgebung des Schnabelgrundes, Scheitel, Wangen, Schwingen und Steuerfedern glänzend schwarz; zwei weiße Binden über die Flügel; Bürzel weiß; Rücken des Männchens grau, des Weibchens braungrau; Unterseite beim Männchen scharlachrot, beim Weibchen blaugrau. Leider erhält sich diese prächtige Färbung in der Gefangenschaft nicht, sie weicht nach der ersten Mauser einem gleichmäßigen olivgelbbraunen Kleide.

Der Gimpel ist bei uns teils Zug-, teils Strichvogel; er überwintert hier nur, wenn er ausreichende Nahrung hat; im allgemeinen ist er als Brutvogel in Deutschland nicht gerade gewöhnlich. Er ist ein ausgesprochener Waldbewohner, der nur Nieserhochwald meldet; gegen den Herbst verläßt er den Wald und streift regellos umher, wobei er namentlich Baumbestand mit reichem Beerenanlaß heim sucht. Im Oktober-November zieht der Gimpel fort, um im Februar-März wieder zu erscheinen; die Wanderung geht in kleinen Flügen — selten über 30 Stück — vor sich.

Das Nest befindet sich in hohem Gebüsch oder Bäumen, bildet eine offene Schale und wird aus feinen Reisern, Wurzeln, Grasshalmen, Flechten, Moos, innen mit einem Polster von Haaren, Wolle und dergleichen hergestellt. Das Gelege besteht aus vier bis fünf Eiern; die zwei Brutten finden Anfang Mai und Mitte Juni statt.

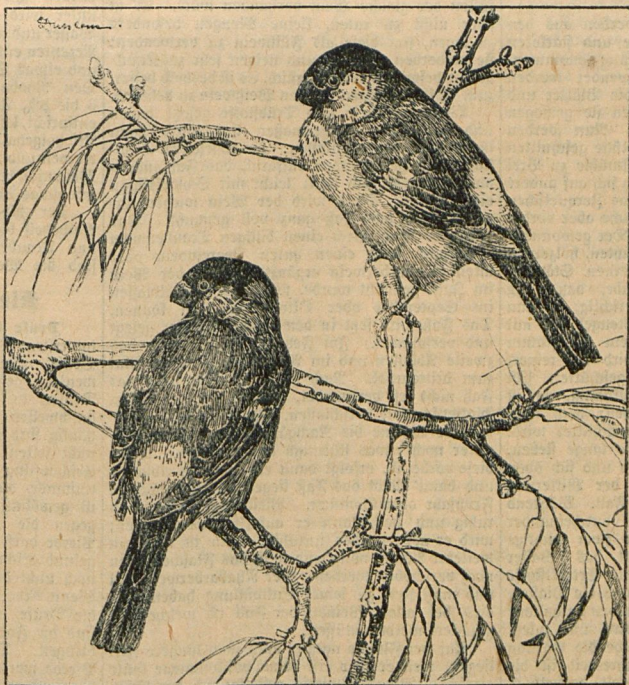
Der Gimpel ist ein harmloser, sanfter Vogel, der sich auch mit den Kleineren gut verträgt.

Sein Gesang ist nicht eigentlich schön; er besteht bei beiden Geschlechtern aus einer Reihe leiser, kurz abgebrochener Töne, die ziemlich heiser klingen. Was aber den Gimpel zum Liebling der Vogelfreunde macht, das ist seine außerordentliche Gelichsamkeit im Nachpfeifen von Liedern.

Während man den Zuchtvogel in möglichst großen Käfigen oder noch besser in der Vogel-

dem Boden und stets frisches Wasser zum Baden und Trinken sind nötig. Zur möglichsten Erhaltung der Schönheit des Gefieders dienen frische Nadelholzschößlinge, Knospen von Fichten, Eichen usw.; zum Aufzüttern der Jungen müssen Nadelholzschößlinge, eingeweichte Sämereien, hartgekochtes Hühnerreidotter und frische Ameisenlarven in ausreichender Menge gereicht werden.

Die Abrichtung im Nachpfeifen menschlicher Lieder ist nur dann erfolgreich, wenn die Gimpel halbflügge aus dem Neste genommen und mit Hilfe eines löffelartig geschnittenen Federkiels alle halben Stunden das obenbenannte Futter erhalten. Zum Nachpfeifen eignen sich am besten Lieder in f, g und a-dur, wobei ihre Länge nicht in Betracht kommt. Schon während des Anpöppelns pfeift man die gewählte Melodie täglich etwa zehnmal in stets gleichem Ton und Zeitmaß vor; Bedingung während der Lehrzeit ist, daß der Vogel keine anderen Geräusche hören kann. Sobald die jungen Gimpel besiedert sind, kommen sie einzeln in kleine Käfige, die einzeln hängen; jede Aufregung und Zerstreung ist von den Lehrflügen fernzuhalten. Bleibt der Vogel beim Nachpfeifen stecken, so helfe man ihm nicht etwa ein, sondern wiederhole stets das ganze Lied. Auch in der Mauser (Zuli-August), wo der Vogel stumm ist, pfeife man täglich mehrfach das Lied vor. Die Abrichtung dauert etwa bis Ende Januar.



Der Gimpel (Pyrrhula pyrrhula).

stube hält, wird der lernende Gimpel in kleinem Bauer untergebracht und darf auch nicht mit anderen Vögeln zusammenkommen. Die Nahrung besteht aus Rüben, Kanarien- und Weinsamen, Mohr und etwas Hanf; gern werden auch allerlei Kerbtiere, wie Fliegen, Schaben, Blattläuse und besonders frische Ameisenlarven gefressen. Ferner sind Ebereschbeeren — auch Wacholder — zur gegebenen Zeit reichlich zu geben. Etwas Grünes — Salat, Hühnerdarm, Kreuzkraut — neben grobem Sand auf

plätzkrankheiten und tierische Feinde aller Art schaden alljährlich den Trauben, und schon drei Jahre hintereinander haben die Spätschneefrühe im April und Mai die Obsternie geschmälert. Man möchte doch gerne Wein machen, und da auch die zur Weinbereitung so beliebte Stachelbeere ebenfalls durch den amerikanischen Keltan leidet, so wird Ersatz dafür gesucht. Der Wein ist zwar zum Leben nicht unbedingt notwendig, aber er macht es angenehm, denn was wäre das Leben ohne Wein.

Seit etwa zwanzig Jahren ist man darauf gekommen, aus Rhabarberstengeln Wein zu machen.

Rhabarberwein.

Von A. Schlegel.

Die guten Obst- und Weinjahre werden immer seltener.

Die Methode stammt aus England, wo dieser Wein schon länger bereitet wurde, weniger als solcher selbst, sondern mehr als Rohprodukt zur Bereitung einer besonderen Champagnerart. Es muß nun vorweg bemerkt werden, daß der Rhabarberwein ganz als Kunstwein zu betrachten ist. Die Rhabarberstiele entfallen nur wenig Zucker, den wesentlichsten Bestandteil aller Weinmoste, auch wenig Säure; sie enthalten nur einige Extrakte und Geschmacksstoffe. Der Rhabarber ist keine Weinpflanze, und so kann niemals erwartet werden, daß der Rhabarberwein dieselbe Güte erreichen kann als ein edler Traubenwein von guter Herkunft.

Die Familie der Rhabarberpflanzen umfaßt viele Arten. Durch besondere Zuchtwahl wurden Arten gezüchtet, welche besonders viele, fleischige und saftige Stengel bilden. Die beste Sorte zu Gemüsen und wegen ihres Saftreichtums auch für den Wein ist unter dem Namen „Queen Victoria“ bekannt. Es ist aber unrichtig, diese nur allein zu empfehlen. Es sehr ist, was der Wein sehr notwendig hat, die herbe Säure. Es ist deshalb für die Weinbereitung vorteilhafter, wenn mehrere Arten Rhabarber zusammen verarbeitet werden, und selbst die wilderen Arten können teilweise mit dazu verwendet werden.

Die ersten Blätter sind immer die besten und sie werden entnommen, wenn sie fast ausgewachsen sind, was in warmen Tagen Mitte Mai, in kühlen Tagen erst später der Fall ist. Nach Mitte Juli sollten keine Blätter mehr entnommen werden, die Pflanzen haben diese für sich nötig. Wenn die Pflanzen Samenstengel treiben, sind die Blätter weniger gut. Am Abend geschnittene Stengel sind etwas besser als am Morgen geschnittene. Verschiedene Rezepte schreiben vor, die Blätter zu waschen. Dies ist aber nur dann nötig, wenn sie nach einem schweren Gewitterregen von der aufspritzenden Erde sehr beschmutzt sind.

Die weichen, grünen Teile werden aus den Blättern entfernt, nur die Stiele und stärkeren Blattrippen werden zur Weinbereitung genommen. Wie stark die Rippen noch verwendet werden können, ist nebenbei zu bemerken. Sind die Blätter und Stiele so vorbereitet, dann werden sie gezwogen und die Gewichtsmenge notiert. Nun werden die Stiele in etwa 10 cm lange Stücke geschnitten und gespalten, und auf einer Oefmühle zu Drei gemahlen. Fehlt diese, so muß man sich auf andere Weise helfen. Das einfachste ist das Zerquetschen zwischen zwei tauben Steinen, welche aber vorher gut abgewaschen werden müssen. Der gewonnene Brei kommt in einen gut ausgebrühten, hölzernen Bottich oder auch in einen feineren Ständer, je nach der Menge. Die Angabe, daß 1 kg Stengel 1 l Saft ergibt, ist nicht richtig, es kann die Saftmenge pro Kilogramm Stengel nur mit 0,6 l berechnet werden. Zu jedem Kilogramm des gequetschten Stengelbreies wird 1 l reines, nicht zu hartes Warmwasser geschüttet. Ist das vorhandene Wasser sehr kalkhaltig, so ist es besser, dieses vorher abzuschöpfen; doch muß es abgekühlt sein, bevor es übergeschüttet wird. Nun bleibt der gewaschene Brei so lange stehen, bis sich die groben Teile abheben und sich oben aufammeln; es ist dies je nach der Bitterung am dritten oder vierten Tage der Fall. Während dieser Zeit muß der Brei öfters durcheinander gerührt werden. Es finden nun zwei wichtige Vorgänge statt. Zunächst laugt das Wasser durch die Kraft der Diffusion die Extraktstoffe aus den Zellen aus. Dann tritt auch die Dialyse ein, durch welche die in den Zellwänden enthaltene Stärke in Zucker umgewandelt wird, und zuletzt entwickeln sich die Hefezellen, welche die Gärung einleiten. Zu dieser frühen Jahreszeit ist die natürliche Hefe noch wenig entwickelt, deshalb ist es besser, gleich dem Brei ein wenig zuzusetzen. Am besten wäre ja eine reingezüchtete Rhein- oder Moselweinhefe. Da aber das kleinste Quantum von dieser 5 Pf. kostet, kann auch eine gute Backhefe oder besser eine frische Spiritushefe aus der nächsten Brennerei genommen werden. Wenige Gramm genügen, um die Gärung einzuleiten. Wenn sich nun die Gärung im Brei, oder auch technisch Maische genannt, einstellt, wird der Saft abgepreßt, was am besten mit der Saftpresse geschieht, und ist diese nicht vorhanden, muß man sich auf andere Weise zu helfen suchen. Da ist es das einfachste, den Brei durch eine Serviette zu drücken.

Der gewonnene Saft wird gemessen und zunächst in den Ständer zurückgegossen, in

welchem die Maische war. Es kommen zu je 10 l Saft 3 1/2 kg Zucker. Dieser wird in einen sauberen Korb aus gebleichten Weiden oder auch in einen reingewaschenen Saß geschüttet und so tief in den Saft gehängt, daß der Zucker etwa eine Handhoch im Saß steht. So löst sich der Zucker schnell auf und verteilt sich überall gleichmäßig in der ganzen Flüssigkeit. Es darf nur der reinste Zucker verwendet werden; ob es Rübenzucker oder Rohrzucker, bleibt sich gleich, nur rein muß er sein.

Hat sich nun aller Zucker aufgelöst, dann wird der Saß, jetzt Most genannt, in ein entsprechendes, großes Faß oder einen Glasballon oder Steintrag gefüllt, welche Gefäße peinlichst gesäubert werden müssen. Zur Säuerung der Holzgefäße muß immer lebende Sodabrinne benutzt werden, für Glas- und Steintrag geht dies leider nicht an, weil diese Geschirre leicht plagen; man gebe sich aber Mühe, sie mechanisch zu reinigen. Auch da ist mäßig heiße Sodabrinne sehr gut.

Zur Gärung muß der Most sehr warm liegen. Dies ist schon durch den hohen Zuckergehalt, welcher über 33 Prozent beträgt, notwendig. War die Gärung in der Maische schon sichtbar, so tritt sie im Faße sehr bald ein und wird zum Anfang etwas lebhaft, aber nicht sehr stürmisch.

In den Gärgefäßen bleibt wie üblich ein kleiner Gärraum, und es genügt, wenn die Gäröffnung mit einem Wattepfropfen verschlossen wird. Chlorammonium ist für Rhabarberwein kaum notwendig. Der Rhabarberjaft enthält in genügender Menge die Eiweißstoffe, welche notwendig sind, um diese Hefe zu ernähren. Die Gärung verläuft des hohen Zuckergehaltes wegen langsam, und geht zum Ende fast kaum merkbar vor sich, da die sich stets mehrende Alkoholmenge die Tätigkeit der Hefe hemmt. Wenn diese stille Gärung eingetreten ist, dann muß das Faß vollgefüllt werden. Nun wäre es ja gut, wenn zum Nachfüllen der gleiche Wein vorhanden wäre. Es ist aber nicht zu raten, kleine Mengen besonders zu legen, um diese als Füllwein zu verwenden; sie verderben meistens und neigen sehr zu Krankheiten, besonders zum Essig. Es ist deshalb besser, zum Auffüllen einen billigen Weißwein zu nehmen.

Wenn sich Hefe und Trübstoffe gesetzt haben und der Wein eingemahren klar wird, dann ist es Zeit, ihn abzulassen. Die abgesetzten Trübstoffe und Hefe werden entfernt, das Faß tüchtig ausgeschwemmt und ganz leicht mit Schwefelsäure eingebraut. Dann wird der Wein wieder eingefüllt und das Faß ganz voll gemacht. Das Fehlende wird durch einen billigen Traubenwein oder auch sonst einen guten Beerenwein oder alten Rhabarberwein ergänzt. Wenn der Wein im Juni gemacht wurde, wird das erste Ablassen im September oder Oktober erfolgen können. Das Faß wird jetzt in den kühleren Keller gelegt und verpundet. Im Februar erfolgt dann das zweite Ablassen und im April oder Anfangs Mai zum drittemal. Nach diesem Ablass wird das Faß nicht fest verpundet, sondern nur mit einem Wattepfropfen verschlossen. Es tritt bei zunehmender Wärme die Nachgärung ein, welche mitunter noch etwas stürmisch werden kann. Wenn diese vorbei ist, erfolgt dann ein weiteres Ablassen und dann bleibt das Faß liegen bis zum nächsten Frühjahr oder Sommer. Bleibt der Wein dann ruhig und hell, kann er auf Flaschen kommen; wird er aber wieder unruhig, dann ist noch ein weiterer Ablass nötig und muß das Flaschenfüllen noch verschoben werden. Der Rhabarberwein will und muß Zeit zu seiner Entwicklung haben, wie dies bei allen Weinen der Fall ist, welche stark gezuckert werden müssen.

Auf der Flasche muß er auch noch längere Zeit liegen, weil er hier erst seine vollkommene Güte erreicht. Etwas schwieriger gestaltet sich der Ertrag der mangelnden Säure. Recht gute Erfahrungen wurden mit Zusatz von Fruchtsäuren, namentlich Zitronensäure, gemacht. Auch der Zusatz von ungezuckertem und unwerduntem Saft von Johannisbeeren und nicht ganz reifen Stachelbeeren hat sich erfolgreich erwiesen. Dieser wird zugesetzt, wenn die stürmische Gärung vorbei ist, etwa die erste Zukwoche. Gerbsäure hat der Rhabarber gemig, Fruchtsäure erhält er durch den Stachelbeerjaft, wenn nur etwa 10 Prozent zugesetzt werden. Nun fehlt es noch an Weinsäure. Diese ist demnach rein in kristallisierter Form in jeder Apotheke zu haben und es genügen davon für jedes Liter Rhabarberwein 2 g Weinsäure. Sie wird am besten mit dem Zucker zugleich im ungegorenen Saft aufgelöst.

Anstatt des Stachelbeer- oder Johannisbeerjaftes kann auch Zitronensäure verwendet werden. Diese wird am besten im frischen Zitronensaft gegeben; für 10 l Most genügt der Saft einer Zitrone, welche ebenfalls vor der Gärung zugesetzt ist.

Es folgen Zusammenstellungen für etwa 50 Liter.

25 kg Rhabarberstengel =	13 Liter
25 l Wasser	25 "
17 1/2 kg Zucker	8 "
100 g Weinsäure	

Summa 46 Liter

Es bleibt Gärraum 4 "

50 Liter

Schwund oder Verlust bei der Gärung - (5+4) = 9 "

41 Liter

Zusatz im Juli Stachelbeermost + 9 "

50 Liter

30 kg Rhabarberstengel 17 Liter

21 l Wasser 21 "

17 1/2 kg Zucker 8 "

100 g Weinsäure

Saft von 5 Zitronen

46 Liter

Gärraum 4 "

50 Liter

Gärverlust - (5+4) = 9 "

41 Liter

Im Juli nachfüllen entweder 9 l Wein oder 8 l Wasser mit 1 l Weingeist + 9 "

50 Liter

Kleine Abweichungen, welche vorkommen sollten, können mit Wasser ausgeglichen werden. Mitunter wird auch empfohlen, zu Trichwein mehr Wasser und weniger Zucker zuzusetzen. Nach obigen Rezepten entsteht ein starker Wein mit 12% Alkohol und etwas Säure, es verbleibt ein Zuckerüberschuß. Den Rhabarberwein leichter zu machen, etwa 6 bis 8% Alkohol, was einem üblichen Trichwein entspricht, läßt sich nicht empfehlen. Bei so geringem Alkoholgehalt neigt der Wein gern zum Schleimigwerden und zu sonstigen Krankheiten. Ist der starke Wein nicht beliebt, dann müßte man ihn beim Trinken mit etwas Wasser, aber besser wird er dadurch nicht. Der Rhabarberwein wird immer nur ein Nothelfer bleiben, er wird die Beeren-, die Obst- und Traubenweine nie verdrängen, denn diese sind die Weine, wie sie die Natur uns bietet.

Keinere Mitteilungen.

Druse der Fohlen. Die Fohlen erkranken im ersten Winter nicht selten an der ansteckenden Druse. Sie unterscheidet sich von dem einfachen, weniger gefährlichen Katarrh dadurch, daß die Drüsen im Kehlgange und der Kehlkopfgegend anschwellen und in Eiterung übergehen. Sehr häufig sind die Erkrankungen schwerer Art, und nicht selten tritt der Tod infolge Erstirung oder Erstirung ein. Erstirungen allein sind nicht imstande, die Krankheit hervorzuheben, sondern sie ist gewöhnlich eine Folge von Ansteckung, wogegen die Tiere zu schützen sind. Angekaufte Pferde darf man daher niemals, auch wenn sie gesund erscheinen, mit Fohlen, welche die Druse noch nicht durchgemacht haben, zusammenbringen. Wenn Arbeitspferde auswärts angefaßt sind und die Druse in den Stall eingeschleppt haben, so sind die Fohlen sofort in einen andern Stall zu bringen. Das Stallpersonal, das kranke Pferde wartet und pflegt, darf niemals mit den abgeordneten Fohlen in Berührung kommen, weil sonst der Ansteckungsstoff auch auf diese übertragen werden kann.

Bei Kälbern können nicht selten Nabelgeschwüre vor. Sie entstehen durch Verunreinigung der Nabelwunde oder durch Verletzungen mit hartem Stroh. Hiergegen wendet man Abwaschungen mit einprozentiger Lysol- oder Kreolinlösung an. Hat sich schon eine Eiterbeule gebildet, so reibe man sie mehrmals mit Utterseife ein, vermeide aber dabei jedes Drücken; auch schneide man nicht. Die genannte Salbe entfernt den Eiter. Alsdann wasche man wieder mit Lysollösung aus und Sorge für reichliche Streu. Weibliche Kälber, die an Nabelerkrankungen gelitten haben, sollte man zur Zucht lieber nicht verwenden.

Die Worsenkraut der Schweine zeigt sich an durch Freßunlust, Mattigkeit usw. Die Worsen werden locker, lassen sich leicht ausziehen und erscheinen an unterer Erde rot und blutig. Bei vernachlässigter Hilfe lahmt das Schwein auf dem Hinterteile, bekommt Fieber mit großem Durste sowie auf der Zunge Blasen, auch stellt sich Durchfall ein, und das Tier kann leicht an sogenanntem Hinterbrand zugrunde gehen. Die Krankheit entsteht durch sehr dämpfige, feuchte Stallung, verdorrenes Futter, Anstehung und inneres Siedtum. Homöopathische Heilmittel sind Aconitum, Cocculus und Sulphur. Man wende sie bei recht nahehaftem Futter, täglichem Baden und reinlicher Stallung an. Chinin gibt man, sobald sich das Schwein sehr matt und schwach zeigt. Gute Pflege ist bei der Krankheit natürlich eine Hauptbedingung.

Das Schaf ist sehr empfindlich gegen schlechte Beschaffenheit des Futters, die sich schon dem Auge und der Nase bemerkbar macht. Die kleinen ebleren Wollstutzen vertragen noch viel weniger Futter von minderewertiger Beschaffenheit als die größeren Schläge. Jeder Züchter muß sich durch Erfahrung genügende Grundlagen beschaffen, um zu wissen, was er seiner Herde, ohne sie zu schädigen, bieten kann; denn in manchen Jahren werden leider Futtermittel erzeugt, denen trotz der größten Aufmerksamkeit kein Werden nicht die Güte bleibt, welche zu erzielen gewiß der Wunsch eines jeden Landwirts war.

Kartoffeln als Geflügelfutter. Auf dem Lande werden die Hühner noch vielfach ganz unzureichend ernährt. Zu gewissen Zeiten bekommen die Hühner einfach gar nichts, und zwar häufig in der Mauser, also dann, wenn sie der besten Nahrung bedürfen. Kartoffeln bilden wohl allgemein die Hauptnahrung, und doch ist es erwiesen, daß die Kartoffeln als Hühnerfutter wenig gehalten sind. Wenn junge Hühner nur mit gekochten Kartoffeln gefüttert werden, so bleiben sie im Wachstum zurück, bekommen leicht Knochenweiche und Nahrungserkrankungen, werden blutarm und bleiben nicht selten ungeeignet zum Eierlegen. Aber auch bei schon erwachsenen Hühnern hat die Fütterung mit reinen Kartoffeln unangenehme Folgen, indem sie Kropfkrankheiten und zuweilen tödliche Eier bewirken. Als Mauserfutter eignet sich die Kartoffel wegen ihrer Gehaltlosigkeit vor allen Dingen nicht. Wer Kartoffeln füttert, muß Futterknochenmehl beimengen. Am besten ist es, wenn man es mit der Kartoffelfütterung hält wie mit der Grünfütterung. Bei Tisch übrig gebliebene oder sonstige zur Verfügung stehende Kartoffeln kann man dem Geflügel nach Belieben hinstellen, jedoch müssen die Tiere nebenbei Gelegenheit haben, Körner zu fressen Körner sind und bleiben einmal das beste Hühnerfutter, das die Tiere sowohl zu schnellerem Wachstum als auch zu höchster Produktivität befähigt. Auch geerntetes Getreide und sonstige Mühlenfabrikate, als: Roggen- oder Weizenkleie und Mehlzuckermehl eignen sich zur Hühnerfütterung und können die gedämpften Kartoffeln zu einem beförmlichen und beliebigen Weidmutter vereinigt werden. **Zieske**

Frikassee von Biegenfleisch. Das Fleisch wird mit reichlich Wurzelwerk und Gewürz fast weich in Wasser gekocht, herausgenommen und in kleine Stücke zerschnitten. Aus einem Eßlöffel kleine Stücke zerschnitten. Aus einem Eßlöffel Butter, einem Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Zucker bereitet man eine hellgelbe Mehlschwitze, die man mit der durchgeseihten Brühe verdünnt, in welcher das Fleisch kochte. Ein halber, gut gewaschener Feingewand sowie eine Zwiebel wird sehr fein gewiegt, in der Sauce aufgekocht, dann legt man die Fleischstücke, zwei Eßlöffel Kapern und einen Eßlöffel feingehackte Pilze gleichfalls in die Sauce, läßt alles etwa 30 Minuten kochen, schüttet etwas Zitronensaft hinzu und leiert das pikante Gericht mit einem in saurer Sahne verquirlten Eigelb. Die Schüssel garniert man mit Klößchen.

Frau Böttcher von Hülßen, Baden-Baden.
Rei Blau. Ein Blei von 2 kg aufwärts wird geschlachtet, daß er ausbleicht; er wird vorsichtig ausgenommen, um die Schleimhaut nicht zu verletzen. Dann überläßt man den Fisch mit hellem Essig, wodurch er ein blaues Ansehen erhält. Mit gekochtem Wasser, Zwiebel, Gewürz und ein wenig Essig wird der Fisch gargekocht und auf einer gedehnten Serviette angeordnet und mit Zitronensaft garniert auf die Tafel gegeben. Dazu kann man beste frische oder zerlassene Butter, Kaviar, gefermenten Meerrettich, Raviar, Schnittchen usw. geben. **H. G.**

Gelbe Wurzellorte. 450 g gelbe Wurzeln oder Wöhren kocht man halbweich, reibt sie und stellt sie zur Seite. Dann gibt man neun Eigelb, den Saft von zwei Zitronen in eine tiefe Nährschüssel; die Schale der beiden Zitronen hat man auf 400 g harten Zucker abgerieben, diesen fein gemahlen und hinzugefügt. Diese Zutaten rührt man 30 Minuten, gibt dann 50 g süße, abgerührte und feingeriebene Mandeln nebst einigen bitteren, 60 g Kartoffelmehl und eine Prise Musfarblüte hinzu, mischt die gelben Wurzeln darunter, schlägt das weiße der Eier zu Schnee, zieht es unter die Masse und gibt diese in eine ausgebutterte und mit Meißbrod ausgebreute Tortenform. Die Torten wird bei guter Hitze eine Stunde gebacken und erhält eine Zuckerglasur mit Kognak. **M. W.**

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.
(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie beifällig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beifügt sind. Darin findet dann aber auch jede Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden ausgedehnt hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 129. Eine Henne mußte ich schlachten und fand an der Leber merkwürdige weiße Flecken. Andere Merkmale einer Krankheit sind nicht festzustellen. Seit einigen Tagen sonderte das Huhn halbseits Kot ab. Freßlust war vorhanden. Was fehlt dem Huhn, und kann man das Fleisch genießen? **F. B. in M.**

Antwort: Die eingefandte Leber war schon recht schwammig geworden. Trotzdem waren die weißlichen, etwas verdickten Flecken noch deutlich zu erkennen. Allem Anschein nach hatte das erkrankte Huhn Tuberkulose, und Sie können deshalb das Fleisch nicht genießen. Ein Heilmittel gegen dieses Leiden gibt es nicht. Letzteres ist auch vererblich, und da unter den übrigen Hennen Ihres Zuges Befallenes vielleicht noch einige Tiere Tuberkulosekeime in sich tragen, tun Sie am besten, die späteren Nachzüchter aus angekauften Eiern erbrüten zu lassen. Regelmäßige und sorgfältige Reinlichkeit ist auch weiterhin erforderlich.

Frage Nr. 130. Zwei meiner Hühner haben einen behändig gefüllten Kropf; das eine Huhn geht damit schon seit Weihnachten, das andere seit 14 Tagen umher. Die Tiere fressen wenig, schlafen fortwährend und trauern. Die Kämme sind blaß, und die Vegetation hat aufgehört. Das Eingekochte von Seifeßel hat nichts geholfen. Was kann ich dagegen tun? **P. S. in B.**

Antwort: Da die Hühner schon so lange leiden, handelt es sich um den weichen Kropf, der durch gärende Nahrungsmittel hervorgerufen wird. Der Kropfinhalt muß unbedingt entfernt werden, und zwar durch sanftes Kneten und Schieben nach der Schnabelöffnung zu. Neues Futter geben Sie den Tieren nicht, tröpfeln Sie vielmehr nach der Prozedur die evtl. mehrmals zu wiederholen ist, etwas 1 prozentige Salicylsäure ein. Vor dem Kneten können sie etwas Öl in den Kropf träufeln, um die Beweglichkeit des Bretes zu fördern. Anfangs sind die Patienten dann nur mit Trockenfutter, und zwar recht knapp, zu versorgen. **Zieske**

Frage Nr. 131. Für meine 73 Hühner sind als Scharraum 85 qm Fläche bestimmt, wo sie zugleich Schutz gegen das Unwetter finden. Ich füttere morgens Gerstenschrot und gedämpfte Kartoffeln, mittags Mais, Gerste und Rübenabfälle und abends wieder Mais, Gerste und Reis. Im Sommer gebe ich daneben Grünes, im Winter Rüben. Nun bemerke ich, daß sich die Hühner gegenseitig die Federn ausrupfen, was sie auch früher schon zeitweise taten. Manchmal unterlassen sie es, also muß es doch möglich sein, das Laifer zu unterdrücken. Was kann ich wohl dagegen tun? **H. ? in W.**

Antwort: Ihre Hühner sitzen viel zu eng beisammen und müssen unter diesen Umständen aus Langerweile und Mangel an Bewegung auf allerlei Ungehenden verfallen. Wenn Sie den Tieren nicht einen größeren Raum zur Verfügung stellen können — 10 Hühner beanspruchen etwa 100 qm Laifraum —, so müssen Sie die Zahl der Hühner verringern. Eine gedeihliche Aufzucht von Küken ist unter solchen Verhältnissen ganz unmöglich. Sie füttern auch zu kräftig und dabei zu einseitig, so daß es den Hühnern trotz der guten Ernährung an einzelnen Stoffen ermangelt. Geben sie unter das Weichfutter Fischmehl oder

Knochenmehl; auch Schlemmkreide wird dem Ratbedürfnis der Tiere abhelfen. Die Hauptsache bleibt aber eine entsprechende Bewegung, denn Sie wissen ja: „Müßiggang ist aller Lasten Anfang.“ **Zieske**

Frage Nr. 132. Wie legt man ein ertragreiches Gurkenbeet auf kaltrügendem Boden an? Welcher Samen ist zu verwenden? **Sch. in B.**

Antwort: Die Gurke ist anspruchsvoll auf Lage und Boden und dringt bestreudenden Ertrag nur dort, wo alle Verhältnisse ihr zusetzen. Auf kaltrügendem Boden wäre zu empfehlen, die Beete zu erhöhen, in der Mitte des Beetes einen Graben von 25 bis 30 cm Tiefe auszubehnen und mit verrottetem Pferdemist anzufüllen; man häufelt darauf die Erde an und Mitte Mai wird der Samen in einer 10 cm tiefen Rille mit einem Abstand von 5 cm Entfernung gelegt. Nachdem die Samen aufgegangen sind, besteht die Pflege der Gurken darin, daß die Beete zweimal gehackt und dann die Reihen behäufelt werden. Es empfiehlt sich, die Gurken nicht unbeaufsichtigt wachsen zu lassen, sondern öfter durch die Beete zu gehen und die Ranken zu berteilen. Sollte der Wuchs zu dicht sein und insolge dessen der Fruchtanfang zu gering, so wird ein Teil der schlechtesten Ranken ausgeschnitten. Bei warmem, trockenem Wetter wird anfänglich des Abends fleißig mit abgeanderten Wasser gegossen. Die beste Gurke zum Einmachen als saure Gurke ist die Crücker oder Reginzer mittellange. Gute Salatgurken liefern sämtliche Schlagengurten, z. B. Berliner Murgurten und die Walzengurke von Athen für schwerer, kalten Boden. **Sch.**

Frage Nr. 133. Ich habe einen stark ausgehungerten Garten übernommen. Stalldünger ist nicht vorhanden; welchen Kunstdünger muß ich anwenden, um eine einigemaßen, gute Ernte an Kartoffeln und Gemüße zu erzielen? Können Sie den von gewissen Firmen angebotenen sogenannten gemischten Rindindiger empfehlen? **K. K. in B.**

Antwort: Das wirksamste Mittel, um einen stark ausgehungerten Garten wieder ertragsfähig zu machen, ist der Stallmist in verrottetem Zustande. Die Verwendung von nur künstlichen Düngern ohne gleichzeitig, regelmäßige und reichliche Anwendung von Stalldünger führt im Gemüsebau zur Stämperlei. Für Kartoffeln würden Sie auf 100 qm folgende Menge Rindindiger gebrauchen: 3 kg 40% Kalbdünger und 4 bis 5 kg schwefelhaftes Ammoniak. Kalifal wird ca. 3 Wochen vor der Aussaat ausgetreut, und schwefelhaftes Ammoniak bei der Bestellung auf die rauhe Erde breitwürzig gegeben. Für alle Kohlarten, Gurken und Spinat auf 100 qm als Hauptdüngung 5 kg Superphosphat, 3 kg 40% Kalidünger oder wenn der Boden leicht ist, 5 kg Kalit, 4 kg schwefelhaftes Ammoniak. Diese Teile werden gewöhnlich durcheinander gemischt und ein paar Tage vor dem Pflanzen gleichmäßig ausgetreut und mittels einer Hacke oder Rechen in den Boden eingetragt. Ein Monat August wäre eine zweite Gabe als Rindindiger zu empfehlen, und zwar 6 kg Chilisalpeter, 2 kg 40% Kalbdünger und 3/4 kg Kalit. Für Erbsen und Bohnen kurz vor der Einsaat auf 100 qm 2,5 kg 40% Kalbdünger oder 4 kg Kalit, 3 kg Superphosphat, 1,5 kg Chilisalpeter. Für Karotten auf 100 qm 2 kg 40% Kalbdünger oder 3/4 kg Kalit, 3 kg Superphosphat, 4 kg Chilisalpeter. Für leichte Böden ist das Kalit dem 40% Kalbdünger lt. vorzuziehen, da dasselbe den Boden feuchter hält. Wir empfehlen Ihnen das Buch von Theodor Wosmann zur Anleitung und zweckmäßigen Gebrauch der Handelsdüngemittel, wo Sie alles Wissenswerte darin enthalten finden. Dieses Buch erhalten Sie von der Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm, zum Preise von 3 Mk.

Frage Nr. 134. Ich möchte vor der Stadt und möchte einen wachsamem Hund anschaffen, der auch Motten und Mäuse fangen soll. Welche Rassen sind zu empfehlen? **K. K. in S.**

Antwort: Für Ihre Zwecke eignet sich am besten ein rauhhaarer deutscher Pinscher oder ein kurzhaariger Terrier. Einen passenden Hund werden Sie am besten durch eine Annonce in der „Deutschen Jäger-Zeitung“ (Verlag von J. Neumann in Neudamm) erhalten. Das beste Alter solchen Hundes sind 2 Jahre. Der Hund ist mit Hundetuch und Küchenabfällen zu ernähren und nachts in einer gut mit Stroh versehenen Hütte auf dem Hofe unterzubringen. **Dr. S.**

G. F. T. in Nr. u. a. Anonyme Anfragen beantworten wir grundsätzlich nicht.

Ich bin befreit

von allen Hautunreinigkeiten, Hautausschlägen wie Blättern, Mitefester, Finnen, Flechten, Pickeln usw. durch täg. Gebrauch der echten **Steckenpferd-Teerschwefel-Seife** von Bergmann & Co., Kadebeul. à St. 50 Pf. :: Ueberall zu haben. ::

40 Millionen

prima Feuchtklappen, bestanzte und Sämtliche, 1- bis jährig, in verschiedenen Größenfalten sortiert, in gut bewarzelter, wichtiger Ware, liefert zu billigen Preisverhältnissen (Preisliste umsonst und franco)

M. Ostermann, Halstenbek 12.

Einzigiger Hauptlieferant für 4 Handwerksbetriebe in Hamburg.

Sommersprossen



Das garantiert wirksamste Mittel gegen Sommersprossen ist **Crème Diana**. In 5 Tagen keine Sommersprossen mehr. Topf nur 2.50 Mark. Echt nur durch **Hirsch-Apothek**, Strassburg 97 (Elsass) Keltische Apotheke Deutschland.

Stahl-Koppelgeflecht „Panzer“
 Drahtgeflecht, Stacheldraht, Koppeldraht, Drahtseile, Drahtzäune, Panzerzäune.
G. Klauke, Mönchberg 7 bei Berlin.

Günstiges Angebot!
 27 Mk. 24 Mk. Braunschweiger Fahrräder, kräftige starke Bauart, leichten Lauf, mit langjähriger schriftlicher Garantie. Neue an ohne Konkurrenz-Fahrer **27 Mk.** Gummi, mit Gummi 34 Mk. Katalog umsonst, von der weltbekannten Frankfurter Fahrrad-Firma **L. Braunschweiger**, Frankfurt a. M. 455, Hegelstrasse 14. Versand nach allen Weltgegenden.

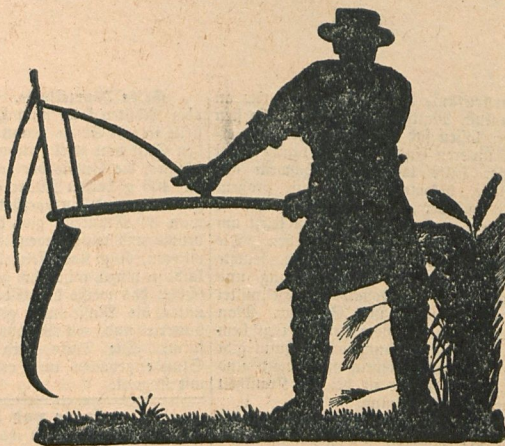
Meinel & Herold
 Harmonikfabrik & Musikinstrumenten-Versand Klingental (Sachs.) Nr. 110 vers. direkt an jedermann Harmonik, Zithern von M. 8.50, Gitarren v. M. 5.50, Geigen v. M. 4.- an. Mundharmonik, Bandolinos, Ocarinas etc.
 Von M. 10.- an hat wir in der halben Deutschland portofrei Katalog frei

Ein Reklame-Schlager!
 95 Nickel Herren Rem. Uhr m. Kette 12-14 Stk. Gangzeit jedes Stück 95 Pfg. Es werden nur beide Stücke zusammen für 1.80 verkauft.
 Nickel Rem. Uhr m. Kette 3 Stk. Gangzeit 2.50
 Metall Rem. Uhr m. Kette 3 Stk. Gangzeit 3.00
 Nickelwecker-Lorem m. 2 Glöckern 2.50
 Reich illustriertes Katalog über Uhren, Geldwecker, Feuerzeuge etc. gratis in Briefe. Niederwertigster Preisverhältnis. Katalog Versand gegen Nachnahme oder vorherige Einreichung des Betrages.
HUGO PINCUS, HANNOVER 97.

Die modernsten und besten außer-Apparate und Illusionen schon von **7**
Zauberkönig, Berlin, Friedrichstr. 54 S.
 Verlangen Sie Katalog gratis und franko.

Bar Geld an jedermann auch gegen Rentenrückzahl, reell, diskret und schnell, vermittelt **Carl Winkler, Berlin 370, 11 Friedrichstr. 113 a.** Provision erst bei Auszahlung; sämtl. eingeh. Dankschreiben.

Beitnässen Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeben! Ansk. umsonst: Dr. med. Heusmann & Co., Velburg II (Bay.).



Ohne Kali kein Korn

Diese bekannte Regel muß jeder Landwirt stets beherzigen. Überall da, wo Kali nicht in genügender Menge gegeben wurde, lassen die Ernten zu wünschen übrig, denn Kali gehört zu den wichtigsten Nährstoffen der Pflanze. Man bestelle die

Kalisalze

schon jetzt, damit sie rechtzeitig zur Stelle sind. Nähere Auskünfte über Düngungsfragen jederzeit kostenlos durch:

Kalisyndikat, G. m. b. H., Berlin SW 11, Dessauer Str. 28/29.

Sommersprossen - weg! Jeder Selbstgefährtene teile unentgeltlich mit, auf welche einfache Weise ich meine Sommersprossen gänzlich beseitigte. Frau **Elisabeth Ehrlich**, Frankfurt a. M. 28, Schillerstr. 47.

Beste Qualität auf Wasserabgabe, schreibe an **K. Wittenberg**, Berlin 108, Schreinerstr. 12. Gehalt befehlt 15 Jahre. Stelle Beherrschung. (40)

Schwefelsaures Ammoniak



zu Düngungsverfuchen liefert jeder Düngerhändler oder die nächste Genossenschafts-Niederlage auf Verlangen **kostenlos**

73 kg schwefelsaures Ammoniak übt dieselbe Wirkung wie 100 kg Chilisalpeter.

Oberschlesische Kokswerke & Chemische Fabriken Aktien-Gesellschaft

Berlin NW 40 Hindersinstraße 9

Wie die Düngung — So die Ernte!

Thomasmehl

ist der bewährteste und billigste Phosphorsäuredünger für die Frühjahrssaaten.

Sichere Wirkung! Hohe Bodenrente!

Garantiert reines und vollwertiges Thomasmehl in plombierten, mit Gehaltsangabe und Schutzmarke bzw. Firmenaufdruck versehenen Säcken liefern:

Thomasphosphatfabriken G. m. b. H. BERLIN W 35.
Dortmunder Thomasschlackenmahlwerk G. m. b. H. DORTMUND.
Eisenwerkges. „Maximilianshütte“ Rosenberg (Oberpfalz) u. Zwickau i. S.
 Erhältlich in den bekannten Verkaufsstellen.
 U. V. n. VI 400.

Vor minderwertiger Ware wird gewarnt!

Wasserfrüts- und Blutreineigungstee Adler-Marke zur Entfernung von krankhaften Wasseransammlungen im Körper und zur Ausdehnung von Unreinigkeiten und giftigen Stoffen im Blute. Von ganz vorzüglicher Wirkung bei Nerven- und Nierenstörungen, Blasenleiden, Hautausschlägen, eingeklemmten Gelenken, Wasseransammlungen im Brust- und Bauchraum, aronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumatismus. Bereitet nach genauer ärztlicher Vorschrift. Doppelpatent Nr. 250. Bitte genaue Adresse: **Adler-Apothek, München D 67, 102** Sendlingerstr. 13. Nur echt mit der Adler-Marke.

Ernst Rehn, Volgt, Markensiedler Nr. 253. Beste Qualität :: Billigste Preise. Katalog gratis.

Persil Der grosse Erfolg! Wäscht bleicht u. desinfiziert

Bar Geld verleiht sofort, an jedem Tag reell und diskret an jedermann bei Rentenrückzahlung (70 G. Gr. und 100 G. Gr.) in Berlin 63, Franckstr. 105a. Provision erst bei Auszahlung. Günstigste Dankschreiben. Bedingungen kostenlos

Rosen I. Qual. niedrige, schöne Farben und Sorten mit Namen, v. 100 St. 15 A. (98) **Julius Hansen, Hötensulden, Pinneberg.** Marke Weissen Elefant

Henkel's Bleich-Soda

Behöröl Marke St. Rangratius. Preis 4.250 — Doppelflasche 4. — Versand: **Stadtbücherei, Ruffenhafen a. Alm 31 (Ostb.).**

Nur an Private Verlangen Sie Katalog 628 gratis. **Westfalia Kinderwagen Industrie** Bruno Richtzenhain-Osnabrück

Verlag die Redaktion: Bobo Grundmann, für die Anzeigen: Joh. Neumann, Druck: S. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Berlin von Reichs-Verlag, Berlin (Bay. Reich)