



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 1.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

Seber Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.)

## Der Kampfpläufer (Machetes pugnax).

Von M. Raschig. (Mit Abbildung.)

Der Kampfpläufer, auch Kampfschnepfe genannt, ist ein höchst interessanter Vogel, welcher im nördlichen Europa, in Deutschland besonders häufig im Küstengebiet der Nordsee auf Niederungen anzutreffen ist. Er lebt, abweichend von seinen Gattungsgenossen, nicht paarweise, vielmehr hat jedes Männchen mehrere Weibchen. Der Schnabel ist kürzer als der eigentliche Schnepfen, nur etwa halb so lang als der Kopf; die Beine sind höher und schlanker wie bei den letzteren, bis weit über das Fersengelenk nach. Zur Brutzeit bekommen die Männchen einen eigenartigen Hochzeitschmuck.

Das Gesicht bedeckt sich mit nackten, gelben Warzen, am Hinterkopf entsteht jederzeit ein Federbüschel, und um den Hals breitet sich ein schildförmiger Kragen aus. Die Färbung dieses Schmuckes ist außerordentlich verschieden bei den einzelnen Individuen, und man findet kaum zwei Exemplare, welche sich vollständig gleichen. Zur Fortpflanzungszeit führen die Männchen eigentümliche Kampfspiele auf, indem sie auf bestimmten Plätzen sich versammeln und, paarweise einander gegenüberstehend, unter den sonderbarsten Sprüngen gegeneinander losfahren.

Nicht selten kämpfen mehrere Paare gleichzeitig auf demselben Platze; da diese Vögel jedoch als Waffe nur ihren ziemlich weichen Schnabel in Anwendung bringen können, so sind diese Kämpfe für die Beteiligten meist wenig gefährlich, und es fließt, trotz aller Erbitterung, kein Blut. Unser Bild veranschaulicht einen solchen Zweikampf in bester Weise.

## Der Gase im Haushalt.

Von M. W. (Mit Abbildung.)

Manche junge und unerfahrene Hausfrau dürfte bei der Auswahl der Hasen ihre trübten Erfahrungen gemacht haben, indem sie einen alten Herrn statt eines jungen Häschen, das einen jästigen Braten abgibt, in die Pfanne brachte.

Nach den allgemein gemachten Erfahrungen dürfte das Alter des Hasen am sichersten an den Büffeln (Ohren) zu erkennen sein. Wird der Hausfrau ein Gase vorgelegt, und sie ist über das Alter im unklaren, so empfiehlt es sich, die Büffel der Länge nach einzureißen. Geht dies mit Leichtigkeit, so hat man es sicherlich mit einem jungen Hasen zu tun, geschieht es aber nur unter Kraftanstrengung, so ist es „ein alter Herr“. Junghasen erkennt man ferner auch daran, daß man ihnen leicht durch einen Fingerdruck die Rippen brechen kann,

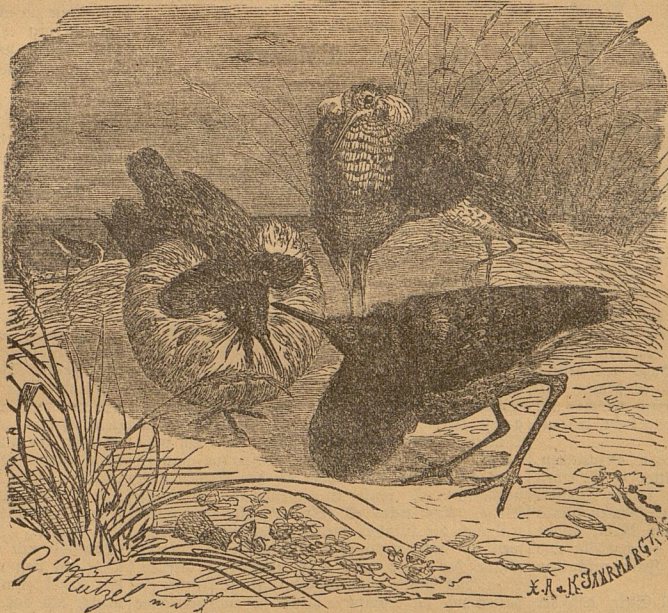
kleinen weißen Fleck auf der Stirn; auch dies ist ein gutes Erkennungszeichen.

Am liebsten brät man Hasen, die etwa ein halbes bis drei Viertel Jahr alt sind, weil der Braten vorzüglich schmackhaft ist, jedoch sind die jährigen Hasen schon darum sehr beliebt, weil sie größer sind und einen größeren Braten liefern, worauf die sparsame Hausfrau, die vielleicht eine zahlreiche Familie zu befähigen hat, doch in erster Linie sehen wird. Man unterscheidet gewöhnlich drei Arten von Hasen, nämlich die Berghasen, die Busch- und die Feldhasen. Kenner behaupten, daß die Buschhasen — gemäß ihrer Nahrung — schmackhafter seien als die Feldhasen, auch zieht man die Hasin hier und dort dem männlichen Hasen vor, mit der Begründung, daß das Wildbret bei ihr feiner und wohl-schmeckender sei als bei dem männlichen Hasen.

Häufig hört man die Ansicht, daß die Hasen erst wer weiß wie lange hängen müssen, ehe sie gebraten werden; meiner Meinung nach ist dies falsch, ein paar Tage genügen vollkommen, um den Hasen, wenn es nicht ein zu alter Herr ist, bratfertig zu machen. Bei Kälte kann er natürlich länger hängen.

Das Abziehen des Hasen wird dem Unkundigen zuerst Schwierigkeiten bereiten, und dennoch ist es so leicht, wenn man die Kunstgriffe erst richtig heraus hat. An der Innenseite schlägt man den Balg an den Hinterläufen mit scharfem Messer ein und löst ihn von beiden Rändern ab, dann hängt man den Hasen an den Hinterläufen auf und zieht den Balg bis zum Kopfe ab, indem man mit dem Messer nachhilft, die Haut abzulösen. Die Vorderläufe werden bis zum Gelenk abgehakt. An den Mastdarm entzernen zu können, schlägt man den Beckenknochen durch. Der Bauch wird der Länge nach aufgeschritten, um die Eingeweide zu entfernen. Die Vorderläufe, Kapatter genannt, löst man vorsichtig ab, denn sie werden mit dem Rücken zusammen gebraten; Hals und Kopf werden entfernt und die Rippen abgetrennt.

Bei dem Abziehen der vielen glänzenden, zähen Häute, die nun noch, nachdem das Fell entfernt ist, über dem Fleische liegen, muß man sich eines sehr spitzen und scharfen Messers bedienen, denn es ist nicht leicht, sie alle zu entfernen. Auch erfordert dies Geduld. Natürlich schneidet man die arg zerstückelten und blutigen Stellen möglichst fort, da sie den Geschmack des Bratens beeinträchtigen würden.



Kampfpläufer.

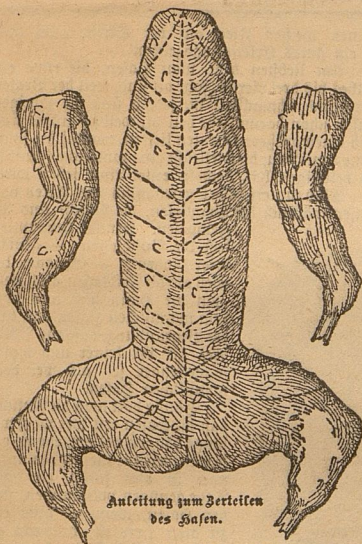
wohingegen dies bei älteren Tieren Schwierigkeiten verursachen dürfte, da die Knochen härter und widerstandsfähiger sind.

Auch wird von vielen Hausfrauen das Untersuchen der Zähne als ein ganz sicheres Mittel zur Feststellung des Alters empfohlen, und es ist sicherlich auch ein gutes Mittel. Bei alten Hasen pflegen die Nagelzähne einen gelbbraunen Ton zu haben, während sie bei Junghasen weiß und spitz sind. Mit der Zeit werden sie stumpfer und gelblicher und auch bedeutend länger als in der Jugend. Ganz alte Hasen haben fernerhin ein weit größeres Gewicht als junge, und nicht selten findet man solche, die schon in der Welle (im Haar) grau sind. Junge Häschen tragen häufig einen

Sind die sieben oder neun Häute, wie man zu sagen pflegt, entfernt, so wird der Braten gewaschen, dann schneidet man schmale Speckreifen, nimmt eine Spinnadel und spickt den Braten sehr dicht. Darauf wird er, kräftig mit Salz bestreut, in die Bratpfanne gelegt, in der man etwa 120 g Butter zerlassen ließ. Einige Speckreifen werden unter den Braten gelegt, um das Anbrennen zu verhindern und ihm ein größeren Wohlgeschmack zu verleihen.

Die zergangene, heiße Butter wird nun lösselweise über den Braten gegossen, man begreift das Gerinnen des Eiwisses an der Oberfläche des Fleisches und verhindert auf diese Weise das Ausfließen des Fleischsaftes aus dem Fleische. Es bildet sich im Umfange eine krustige Schicht an der Oberfläche des Fleisches, und dies bleibt bedeutend saftiger, wenn ihm der Saft erhalten bleibt.

Die Dauer des Bratens in einem gut geheizten Ofen beträgt für Junghasen etwa 50 Minuten, während man bei älteren Hasen längere Zeit gebraucht, ganz alte Hasen braten häufig sogar über eine Stunde; jedoch kommt dies sehr darauf an, ob man den Braten zart und rosig aussehend oder scharf durchgebraten haben möchte. Die Hauptsache bei allem Braten ist die, daß man fortwährend gut befüllt, den Braten ab und zu umkehrt, ihn gut durchbrät und — ihn nicht anbrennen läßt! Am beliebtesten dürfte der in saurer Sahne



gebratene Hase sein. Nachdem das Wildbret in der Butter Sauce halb gar gebraten ist, unter beständiger lösselweisen Auffüllen von der Butter Sauce, gießt man laure Sahne dazu und befüllt den Braten hiermit festig, bis er braun und gar geworden ist. Die Sauce wird nachher mit heißem Wasser aus der Pfanne losgelocht, worauf angerichtet werden kann.

Eine andere Art, Hasenbraten anzurichten, besteht darin, daß man der Butter in Scheiben geschnittene Möhren, Zwiebeln, ferner Pfefferkörner und Nelken zuerst und den Braten hierin weich brät. Die Sauce wird mit Mehl, saurer Sahne und Rotwein angerührt, durchgeseiht und zu dem mit Petersilie und Zitronenschalen garnierten Braten serviert.

Im allgemeinen ist es wohl Sitte, daß der Hasenbraten schon in der Küche zerlegt wird, man vermeidet dadurch das lästige Warten auf das Zerleinern des Bratens, das häufig sehr unangenehm wirkt und auch bei älteren Tieren seine Schwierigkeiten hat. Man nimmt ein scharfes Messer, legt den Hasen auf ein Holzbrett, zeichnet sich mit scharfen Schnitten quer über den Braten gleichmäßige Stücke ab, etwa wie sie durch unser Bild angedeutet sind, und haut an den vorgezeichneten Stellen mit scharfen sicheren Hiebheben die Knochen durch.

Der Hasenrücken liefert etwa acht bis neun Stücke, jede Lapatte zwei und jeder Hinterlauf etwa drei; jedoch richtet sich dies natürlich ganz nach der Größe des Hasen und nach der Zahl der Tischgäste, nach der man sich beim Zerlegen richten muß.

In vielen Häusern hat man mit dem Beil die Knochen eirt und schneidet im Speisezimmer mit einem Messer an diesen Stellen den Braten durch. Auf jeden Fall sollte derjenige, welcher das Tranchieren übernimmt, vor allen Dingen darauf sehen, daß er ganz durchschneidet, damit die Stücke nicht aneinander hängen bleiben, denn das macht stets einen schlechten Eindruck.

Besonders wohlschmeckend ist die Hasenleber, und aus diesem Grunde sollte man beim Einkauf schon ausgenommener Hasen darauf sehen, daß man die Leber mitbekommt. Am wohlschmeckendsten ist die Leber eines frischgeschossenen Hasen in gebratenem Zustande. Nach dem Enthäuten wird die Leber in große, dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Pfeffer und Salz bestreut und in Mehl gewälzt. Man brät sie in heißer Butter und ist sie warm.

Die minderwertigen Fleischteile des Meister Lampe pflegt die sparame Hausfrau gern zu einer Wildsuppe zu verwenden. Es gehören hierzu Kopf, Herz, Hals, Lunge, Rippen — ja, auch wohl die Lapatten, falls man nicht vorzieht, sie — wie bereits erwähnt — mitzubraten.

Der Hasenbraten, welcher übrig geblieben ist, findet als Ragout immer noch gute Verwendung, falls man nicht vorzieht, ihn kalt zu verspeisen. Zu diesem Zweck brät man zwei Zwiebeln in Butter braun, schneidet Mehl in Butter braun und verköcht dies mit Bouillon zu einer dicken Sauce, der man Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kapern beigibt. Die Zwiebeln sind zu entfernen. Der Hasenbraten wird in kleine Stücke zerschneiden und in diese Sauce getan. Er muß darin heiß werden, aber man achte darauf, daß er nicht ins Kochen gerät.

Die Hasenbälge finden auch ihre Abnehmer. Man ziehe sie daher auf ein längliches Brett, dessen oberes Ende rund geschnitten wird. Die Wolle muß nach innen — dem Brette zugekehrt — sein, die Hautseite kommt nach außen, so lasse man sie trocknen. Man hüte sich daher beim Abziehen, in den Balg zu schneiden, weil er sonst entwertet wird.

### Kleinere Mitteilungen.

**Behandlung der Pferde im Winter.** Bei den meisten Landwirten herrscht vielfach die irrige Ansicht, die Pferde müßten sehr geschont werden und den ganzen Winter über im Stalle bleiben. Gerade das Umgekehrte ist der Fall. Die Pferde, die im Sommer stets angestrengt haben arbeiten müssen, dürfen auch im Winter nicht ganz müßig sein. Sonst setzt sich überflüssiges Fett an, der Atem wird geschwächt, und die Muskeln und Sehnen verlieren ihre Straffheit. Das Tier wird also ganz verweichlicht und ist so manchen Krankheiten zugänglich. Eben so töricht ist die Meinung, daß das Pferd nach der langen Ruhepause jetzt desto kräftiger arbeiten könne. Im Gegenteil; ansangs wird es wohl große Arbeitsfreude zeigen, aber die Freude schwindet bald; das Tier ist nicht mehr an Arbeit gewöhnt, es gerät in Schwäche und wird so geschwächt, welche Schwäche oft als Faulheit vom Landmann ausgelegt wird. Daher muß das Pferd auch im Winter beschäftigt werden. Wenn es auch nicht mehr im Felde arbeiten kann, so spanne man es etwa an den Schlitzen oder an den Wagen oder beschäftige es sonst in irgendeiner Art und Weise. Auch wäre es sehr verkehrt, dem Tiere während des Winters weniger Nahrung zu geben, weil es nicht mehr so kräftig arbeitet; dadurch würde das Tier auch sehr geschwächt werden. Nein, das Pferd muß dieselbe Menge Futter erhalten wie im Sommer, wenn sie auch schlechter ausgenützt wird.

**M. Wa.**  
**Scheuklappen der Pferde.** Ein ruhiges Pferd, welches nicht scheut, braucht keine Scheuklappen. Hat ein derartiges Pferd noch keine Scheuklappen getragen, so könnte es unter Umständen durch dieselben gerade zum Durchgehen veranlaßt werden, da es im Sehen beschränkt ist. Einem Pferde aber, das schon an die Scheuklappen gewöhnt ist, diese plötzlich wegzunehmen, wäre ebenfalls ein gewagtes Stück. Man sorge aber dafür, daß die Scheuklappen nicht gegen die Augen pendeln, weil dadurch die Augen belästigt werden. Sie dürfen nicht zu nahe an den Augen anliegen und die Augenlider nicht aufsteuern. Sie müssen dem Tiere einen freien Ausblick nach vorn gewähren, und ihr Mittelpunkt muß seitlich neben den Augen liegen.

**Hafermehl als Färbemittel.** In den ersten Lebenstagen des Kalbes empfindet es sich, das Hafermehl auf ein feines Feinmehl zu geben und mit lauem Wasser zu überschütten. Das Filtrat wird dann zur Wagemilch gegeben. Später füttert man es, indem man das Mehl mit lauem Wasser vermischt und die Flüssigkeit füttert. Gewöhnlich beginnt man mit der Fütterung von Wagemilch im Alter von zehn bis fünfzehn Tagen. Jeden Tag ersetzt man von da 1 l Vollmilch durch ebensoviele Wagemilch, dem 10 g Hafermehl beigegeben sind. Am Ende des ersten Monats erhält also das Kalb täglich 150 g Hafermehl. Im zweiten und dritten Monat gibt man allmählich auf das Liter Wagemilch bis zu 30 g Hafermehl. Das Kilogramm Lebendgewicht kommt nach mehr wie 200 Versuchen auf 33 g Ma. Sehr vorteilhaft ist es, später dem Hafermehl Bohnenmehl zuzusetzen. Leider wird der Anbau von Bohnen zu verschiedenen Futterzwecken in manchen Gegenden gar nicht, in anderen Gegenden nur in geringem Umfange betrieben.

**Wagen- und Darmkatarrh bei Schweinen** kommt häufiger vor, als angenommen wird. Die Ursachen sind schlechtes, verdorbenes, sehr schwer verdauliches Futter, Überladung des Magens, Erkältung und sonstige Umstände, welche Störungen und Reizungen der Verdauungsorgane hervorgerufen können. Diese Umstände muß man daher, soll eine Heilung stattfinden, zuerst abstellen. Gibt man dazu eine leicht verdauliche Krankenkost und gewährt Aufenthalt in einem gesunden und luftigen Räume, so wird dadurch meistens die Krankheit überwunden werden. In schweren Fällen soll man stets einen Tierarzt holen.

**Behandlung der trächtigen Schafe.** Wer im Frühjahr auf Schaflammer rechnet, muß schon zeitig seine Vorbereitungen treffen. Die Mutter-schafe müssen sich in einem guten Zustande befinden und vor der Lammszeit reichlich gefüttert werden. Sie sollen im Herbst und im Anfang des Winters eine gute Ration Kleehu, Malz und Kleie zur Morgenfütterung erhalten. Abends können den Tieren Maisfutter, einige Körner und Rüben verabreicht werden. Dieses Futter führt zu vorzüglichen Ergebnissen, und die Mutter-schafe werden die besten Lämmer werfen. Bei einer solchen Fütterung sind auch Zwillinge keine Seltenheit. Dagegen kann ein schlecht genährtes Mutter-schaf keine Zwillinge werfen, und es ist auch nicht in der Lage, seine Lämmer gut aufzuziehen, da es ihm an Milch mangelt.

**Das Melken trächtiger Ziegen** schwächt nicht nur die selbst, sondern beeinträchtigt auch die Entwicklung des Lammes; jedoch ist ein plötzliches Trockenstellen auch von Nachteil. Es empfindet sich, etwa zehn Wochen vor der Geburt im Melken allmählich nachzulassen. Dadurch geht der Milch-reichtum von selbst zurück so daß etwa vier Wochen vor dem Geburtsakt die Ziege trocken steht.

**Legenot und Koaakenvorfall.** Wismellen kommt es vor, daß eine Henne ein Ei produziert hat, welches durch seine Größe oder seine Beschaffenheit der Schale entweder gar nicht, oder nur mit größter Anstrengung durch den Legedarm (Kloake) hindurch kann. Das gequälte Tier läuft unruhig hin und her, geht bald aufs Nest, um es nach einiger Zeit wieder unverrichteter Sache zu verlassen, läßt die Flügel hängen und zeigt sich sehr unbehaglich. Führt man einen bedekten Finger in die Kloake, so kann man das Ei deutlich fühlen. Einspritzungen von Probencerol (Baumöl) mit einer elastischen Spritze und Anwendung von warmen Wasserdämpfen führen in der Regel zum Ziele; andernfalls bleibt nichts übrig, als das Ei anzubohren, den Inhalt aus-lausen zu lassen und die Eierchale vorsichtig im Legedarm zu zerbrechen. Auch weiche, schalen-lose Eier können Legenot verursachen. In letzteren Falle kann man in vorsichtiger Weise die Eier mittels eines feinen Drahtstäbens heraus-ziehen. Durch die übermäßige Ausdehnung des Darmes bei Legenot verliert dieser häufig die Fähigkeit, sich zusammenzuziehen, und tritt aus der Afteröffnung heraus. Gewöhnlich wiederholt sich dies auch beim Legen von normal beschaffenen Eiern. Der herausgetretene, mit Ei bestrichene Darm läßt sich leicht mit den Fingern wieder in seine natürliche Lage zurückbringen. Reicht das Übel jedoch öfter wieder, so ist nur zu empfehlen, das Tier zu schlachten.

**Ag.**  
**Zuchtkanonen müssen selber ausbrüten.** Während man Fühnern, welche brüten, zu jeder

Zeit die Eier wegnehmen und dafür Rücken unterlegen kann, darf man bei Tauben nicht dasselbe tun, da die Tauben in diesem Falle die Jungen nicht füttern können. Im Kropfe der Tauben entwickelt sich nämlich während der Brutzeit allmählich ein dünnflüssiger Futterbrei, mit dem sie die ausgeschlüpften Jungen atzen. Mit drei oder vier, ja selbst in zehn bis zwölf Tagen ist die Abzugflanz im Kropfe aber noch nicht vorhanden, und die Alten sind nicht imstande, den untergeschobenen Jungen das geeignete Futter zu geben, und diese gehen zugrunde. Will man von einem Taubenpaare die Jungen einem anderen, gut züchtenden Paare unterlegen, so muß die Gege- und Brützeit beider eine ziemlich gleiche sein. Etwas anderes ist es, wenn man die Eier wertvoller, aber schlecht fütternder Rastetauben einem Paar gut fütternder Feld- oder Brieftauben unterlegt. Beachtigt man, dieses wiederholt zu tun, so muß man den Rastetauben auch ab und zu Eier von dem Amentpaar unterlegen, damit auch die Rastetauben den bei der Brut sich bildenden Abstoff abtüttern können und nicht erkranken. Z.

**Nichtige Augenentzündung.** Dieselbe äußert sich durch hervorgetriebene und gerötete Augäpfel. Man fühlt Hitze und das Tier zeigt Schmerzgefühl. An den seit ganz verschlossenen Augenlidern sondert sich viel Feuchtigkeit ab, die nach und nach zu einem eitrigen Schleim wird und die Augenlider verklebt. Die Hornhaut ist dabei meist weißlich getrübt oder gar mit einem Zell überzogen, der Augäpfel aufgetrieben. Als Ursachen des Leidens kommen Ergrüfung, Staub, dumpe Ställe, Verletzungen, hitziges Futter, mitunter auch erbliche Anlagen in Frage. Homöopathisch wird folgendermaßen verfahren: „Man untersuche und entferne erst etwa in das Auge gelangte Fremdkörper und wasche in solchem Falle, sowie auch bei sonstigen Verletzungen das Auge mit Arnica. Aconitum gebe man bei Entzündung täglich fünf Gaben. Belladonna bei wüthendem Blick, Euphrasia bei Tränenfluß, Cannabis bei getrübteter Hornhaut und Conium bei einem Zell über der Hornhaut.“ Rg.

**Hamstervergiftung durch Schwefelkohlenstoff.** Der Schwefelkohlenstoff ist eines der besten Mittel zur Vertilgung des schädlichen Hamsters, nur muß sehr vorsichtig damit umgegangen werden, denn er explodiert sehr leicht und muß daher von Feuer und Licht ferngehalten werden. Der Schwefelkohlenstoff wird nun auf folgende Weise angewendet: Man zerhackt die Chihlspeterfäden in kleine Lappen, befeuchtet diese mit dem flüssigen Schwefelkohlenstoff und steckt je einen Lappen in den Gang zum Baue des Hamsters. Dann besördert man den Lappen mittels eines Stodes so weit in das Loch hinein, als es eben möglich ist, und verstopft dann den Bau mit Erde. Der Schwefelkohlenstoff verbreitet sich so schleunigst durch den Bau und tötet den Hamster. Dieses Verfahren wurde in der Provinz Sachsen mit großem Erfolge angewendet. Von 80 Hamstertöthen fand man am anderen Tage nur vier wieder geöffnet, während alle anderen Hamster durch den Dampf des Schwefelkohlenstoffes ihren Tod gefunden hatten. Möglich ist es immerhin, daß in den vier Löchern die älteren Hamster die Gänge zugebaut hatten, wie sie es auch beim Ausrücken gerne tun. Was den Preis des Schwefelkohlenstoffes angeht, so ist er durchaus kein geringer, denn 100 kg kosten immerhin 15 bis 20 Mk. Daher wäre es sehr zu empfehlen, daß man in einer von Hamstern heimgesuchten Gegend den Schwefelkohlenstoff gemeinsam bestellt und auch gemeinsam vorträgt. W. W.

**Der Schnee und die Obstbäume.** Wie fast alles auf Erden seine Licht- und Schattenseiten hat, so kann auch der Schnee der Obstbaumzucht Segen und Nutzen bringen. Er kann z. B. den Bäumen dadurch gefährlich werden, daß er sich auf den Ästen lagert und diese durch seine Schwere abbricht. Man schützt sich vor Verlust, indem man den Schnee durch Schütteln oder mit Stangen entfernt. Der Nutzen, den der Schnee den Obstbäumen bringt, ist aber weit größer. Ein schneelofer Winter, der ja nicht immer ein milder zu sein braucht, kann für die Obstbaumzucht, namentlich für feinere Sorten, ganz üble Folgen haben. Auch bei sozigen ganz geringen Kälte Temperaturen, die aber einige Zeit andauern, gefriert fester, unbedeckter Boden ziemlich rasch. Verhältnismäßig schwache Sonnenstrahlen, die im Vorfrühling sehr oft in recht verführerischer Weise unsere Kulturpflanzen zum Ausbruch ver-

leiten, vermögen unbedeckten Boden so zu erwärmen, daß dieser oberflächlich tauet, um aber sogleich wieder zu gefrieren, sobald die Sonne sich zurückzieht. Gerade in dieser obersten, nährstoffreichsten Bodenschicht verbreiten sich die zarten Saugwurzeln der Obstbäume am liebsten, und ist die schädliche Wirkung solcher raschen und wiederholten Temperaturwechsel leicht begreiflich. Eine Schneedecke, selbst wenn sie gar nicht dick ist, kann aber den Pflanzen genügend Schutz gewähren, indem der Boden unter dieser gar nicht oder doch nur in geringer Tiefe gefriert. Außerdem verhindert der Schnee das Austrocknen des Bodens, was in schneearmen Jahren leicht vorkommt. Regnet es an und für sich schon wenig im Winter, so fließt das Wasser ziemlich rasch ab, da der Erdboden stets etwas gefroren ist. Ist aber der Erdboden mit Schnee bedeckt, so scheidet das Regenwasser allmählich durch den Schnee. Hat man außerdem noch die Baumscheibe mit kurzem Mist, Laub oder Kompost bedeckt, so werden die Dünge Stoffe ausgelagert und den Wurzeln zugeführt. Z.

**Königsberger Erbsen.** Die sogenannten Königsberger grauen Erbsen stellt man folgendermaßen her: Man nehme für sechs Personen  $\frac{3}{4}$  l Erbsen und weiche sie tags vorher in Fluß- oder Regenwasser ein, bringe sie auch mit einem solchen Wasser zu Feuer, lasse sie ziemlich stark und lasse sie zwei Stunden lang kochen, dann auf einem Eisser ablaufen und vermische sie mit folgender Sauce: Man brate 125 g würfelig geschnittener Speck aus, entferne die Grieben, röste in dem zurückgelassenen Fett eine feingehackte Zwiebel und einen Eßlöffel Mehl, gieße  $\frac{1}{4}$  l Wasser und vier Eßlöffel Gistig daran, würze mit einem Teelöffel Salz und streue die Grieben oben darüber. Sehr zu empfehlen ist eine Zutat von etwas Maggwürze. Die Erbsen schmecken dadurch viel kräftiger und munden überhaupt entschieden besser. In der jetzigen Zeit, wo das Gemüse recht rar und auch teuer ist, wird das Gericht überall willkommen sein, sowohl seines Wohlgeschmackes, als auch der billigen Herstellung wegen. G. B.

**Kalbsmilchbällchen.** Kalbsmilchbällchen werden ausgemilcht, in Salzwasser abgekocht, von den Häutchen befreit und in ganz kleine Würfel geschnitten. Man bereitet man aus 50 g Butter und 60 g Weizenmehl eine Mehlschwitze, fügt eine Messerspitze Pfeffer, Salz und so viel Fleischröste hinzu, daß die Sauce dick und sämig ist. Vier Blatt weiche Gelatine löst man in wenig Wasser auf, gibt einen Teelöffel Maggwürze hinzu, mengt die Sauce hiermit durch, gibt die Fleischwürfelchen hinein, mengt alles gut durcheinander und setzt die Masse auf Eis. Ist diese vollständig fest, formt man kleine Bällchen davon, wendet diese in Semmelmehl, brät sie in Butter auf beiden Seiten braun und verwendet sie zum Garnieren von Fleisch- oder Kartoffelbeisern oder gibt sie mit der Bratbutter als alleiniges Zwischengericht. W. N.

**Baumsalben.** Größere Baumwunden sind zunächst mit einem scharfen Messer glatt zu schneiden und mit Baumwachs, Teer oder mit Baumsalbe zu verstreichen. Da den kleinen Obstzuchtarten das Baumwachs und der Teer nicht immer zur Verfügung stehen, so sind sie genötigt, zur Baumsalbe zu greifen. Die Baumalbe besteht aus Behn, Kuhnist, Kalk und Rindsblood, letzteres kann auch weggelassen. Eine sehr gute, haltbare Baumalbe erhält man, wenn man zwei Drittel Kalkstaub (am besten Kreide) mit ein Drittel Kohlenstaub (auch Kienruß), mit Weindl verrührt. Diese Salbe wird so dünn gemacht, daß sie sich mit einem Pinsel streichen läßt. Nach dem Erhärten schützt diese Salbe die Wunden und konserviert das Holz sehr gut. Die zuerst genannte Baumalbe springt auf und schützt die Wunden nicht vor den Angriffen durch Blatläuse, während der letzteren Salbe dieses läßt nicht anhaftet. Z.

**Der grüne Mais, Velschtorn, türkischer Weizen, Kulturz (Zea mais)** gehört zu denjenigen Grünfütterarten, welche jetzt mehr und mehr in Aufnahme gekommen sind. Man hat dem Mais von vielen Seiten ein unbegrenztes Lob als Grünfütter für das Rindvieh gespendet, andere haben dies mehr oder weniger in Abrede gestellt; die Wahrheit liegt in der Mitte. Zunächst hat der Mais die guten Eigenschaften, daß er zu einer Jahreszeit, wo es wenig anderes Grünfütter gibt, ein solches von reichlichem Ertrage bietet; daß er in der richtigen Periode vertrittet, das heißt: wenn

seine Stengel noch nicht viele Holzfasern angelegt haben, an Nährhaftigkeit dem roten Klee wenig nachsteht und nach einiger Angewöhnung von dem Rindvieh auch gern gefressen wird. Die beste Zeit zum Abmachen des Mais als Grünfütter mit gleichzeitiger Rindfleisch auf einen ausreichenden Ertrag ist dann eingetreten, wenn die Risse der männlichen Blüte an der Spitze hertritt. Bis zu dieser Zeit ist gewöhnlich der ganze Stengel noch saftreich und weich; über diese Zeit hinaus verholzt der untere Teil immer mehr, verliert dadurch an Nährkraft und wird in der Regel von dem Rindvieh verschmäht. — Als Mait- und Beharrungsfütter und bei der Aufzucht des Jungviehes steht er dem roten Kopsklee ziemlich gleich, als Maitfütter aber etwas nach; dabei veranlaßt er höchst selten Durchfall, Aufblähen oder andere Verdauungsbeschwerden, und er bedarf daher in dieser Richtung wenig Vorsicht beim Verfüttern. Je nach der Periode seines Wachstums kann man  $4\frac{1}{2}$  bis  $5\frac{1}{2}$  Pfund grünen Mais gleich 1 Pfund Heuwert berechnen. Die Darreichung des Mais geschieht entweder in der Art, daß man die Stengel vorher in 10 bis 15 cm lange Stücke schneidet oder dies auch unterläßt und ihn, wie er vom Felde kommt, dem Rindvieh borgt. Rg.

### Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageabteilung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe beifällig erfolgt, es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Rg. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage 1.** Welche von den ganzen Futterpflanzen, Kunkelrübe oder Wurste hat den größten Nährwert und welchen? C. E. G. in Gr.

**Antwort:** Um sich ein bestimmtes Urteil über den Nährwert der genannten Rüben zu bilden, muß man sie, wie zu gleichem Zwecke alle übrigen Futtermittel, gemischt unterziehen lassen.

Die Kunkelrüben, hier die Futterrunkeln, enthalten nach Julius Kühn: 7,4—24,6 im Mittel 12,0% Trodensubstanz, 0,5—2,6 „ „ 1,1 „ stickstoffhaltige Stoffe, „ „ „ 0,1 „ Rohfett, 5,2—13,8 „ „ 9,1 „ stickstofffreie Extraktst., 0,6—4,5 „ „ 0,9 „ Holzfasern und „ „ „ 0,8 „ Asche.

Die Kohlrüben (Wursten) enthalten nach derselben Quelle: 3,9—16,9 im Mittel 13,6% Trodensubstanz, 0,7—1,7 „ „ 1,3 „ stickstoffhaltige Stoffe, „ „ „ 0,1 „ Rohfett, 7,1—13,3 „ „ 10,1 „ stickstofffreie Extraktst., 1,0—1,6 „ „ 1,1 „ Holzfasern und „ „ „ 1,0 „ Asche.

Die Kohlrüben haben also eine den Futterrunkeln sehr ähnliche Zusammensetzung. Im Nährwert ist zwischen den beiden Futtermitteln kein nennenswerter Unterschied, zumal wenn man bedenkt, daß die Zusammenfassung eines und desselben Futtermittels zwischen ziemlich bedeutenden Grenzen schwanken kann. Beide Rüben sind auch betreffs der leichten Verdaulichkeit so ziemlich gleich. Die Wursten haben gegenüber den Kunkelrüben den Vorzug, daß sie nicht so leicht abführend wirken, trotzdem dürfen sie aber an Milchvieh in Gaben von höchstens 10 kg aufs Stück verabfolgt werden, weil Milch und Butter sonst leicht einen bitteren Beigeschmack erhalten. W. N.

**Frage 2.** Ich bitte um ein Mittel zur Entfernung von Nadelholzharzflecken aus Kleidungsstücken. W. 53.

**Antwort:** Nadelholzharzflecken entfernt man durch Anwendung von Seifenspiritus, jedoch darf dieser nur auf farblose Stoffe gebracht werden, und hinterher muß in reinem Wasser nachgewaschen werden. Aus farbigen Zeugen reißt man die Harzflecke durch Zitronensaft oder gereinigten Terpentinspiritus heraus. Hierauf reißt man den Fleck mit flammel oder geräumtem Löschpapier, bis er unsichtbar ist, worauf man mit reinem Wasser und etwas aufgelöster Rindsgalle nachwäscht. Befindet sich der Fleck im Sammet, dann befeuchtet man ihn mit Benzin, legt Löschpapier darauf und hält die betreffende Stelle mit der Unterseite auf einen Kessel mit heißem Wasser. Das Harz schmilzt und zieht in das Löschpapier ein. Danach überfährt man den Sammet sanft mit Weingeist und bügelt ihn mit dem Eische aus. W. N. W.

**„Er ist wirklich aufgelebt!“**

Dem kleinen sieben Jahre alten Alois Puder und seiner neunjährigen Schwester hat Scott's Emulsion außerordentlich gute Dienste geleistet, wofür der folgende Brief ihrer Mutter den besten Beweis liefert.

Schweden, Geijsterstraße, den 6. Februar 1906.

Im Juni letzten Jahres waren ganz plötzlich bei meinem sechsbährigen Sohn Alois Krämpfe auf, mit denen er bisher nie befallen gewesen war. Die Anfälle wiederholten sich in Zwischenräumen von einigen Wochen, was den Kleinen sehr demüthete. Von Bekannten auf Scott's Emulsion aufmerksam gemacht, gebrauchte ich dieselbe dann zur Stärkung des Kindes und lag mit Freuden dabei guten Erfolgs. Er ist wirklich aufgelebt seit dem Gebrauch von Scott's Emulsion und füllt sich wohl und gesund. Auch meinem neunährigen Töchterchen, welches sehr blutarm und immer ohne Appetit war, hat die Emulsion sehr gut getan; der

Appetit hat sich sehr gehoben, und das Kind sieht sehr wohl aus.  
Scott's Emulsion (gegr. v. Franz W. Puder). Dieser Brief erklärt, wie unbegrenzt die Wirksamkeit von Scott's Emulsion ist. Scott's Emulsion ist ein bewährtes Kräftigungsmittel, und ein geklärtes Körpersystem demnach Krankheitsanfällen mit Leichtigkeit zu widersteht. Scott's Emulsion vermehrt und bereichert das Blut, bildet gesundes Fleisch, kräftigt die Muskeln und belebt den Appetit.

Scott's Emulsion wird von uns ausschließlich im großen Verkauf, und zwar nie lose nach Gewicht oder Maß, sondern nur in versiegelten Originalpackungen in Kartons mit unserer Schutzmarke (Fischer mit großen Fisch) auf dem Rücken). Scott & Bowne & Co., Frankfurt a. M. Behandelte: Feinster Medizinal-Beerran 1500, prima Cognac 500, unterphosphorigsaures Kalk 43, unterphosphorigsaures Natron 20, pule. Traganth 30, feines arab.

Gummi pulv. 20, dekarbontes Wasser 1230, Nitrohol 110, Nicotin aromatisches Emulsion mit Jod, Mandels und Gantiberiasol je 2 Tropfen.

Für den Winter. Der neue Katalog Nr. 39 D der Wolllwarenfabrik Georg Koch, Bollfeste in Erfurt O. 38, ist erschienen und enthält wieder eine Reihe, aber gezielte Auswahl der bekannten Spezialitäten genannter Fabrik, der prächtigen Federdecken, Kissen, Schlafdecken aller Art. Gewannte Fabrik unterhält keine Reisenden, und das ist der gute Ruf ihrer Fabrikate bereits überallhin gedrungen, so daß sie in allen, selbst den entlegensten Theilen der Welt ihre freien Abnehmer hat. Die Beschreibungen im Katalog sind so übersichtlich und ausführlich, daß man danach bequem ausfinden kann. Der neue Katalog 39 D wird auf Verlangen an jedermann kostenlos franco versandt. Man verlange dessen Aufsendung bei Bedarf.

Alle Zusendungen an die Redaktion sind zu richten an die Adresse des Herrn F. Neumann in Neudamm. Um Mitarbeiterchaft aller Leser wird höflichst gebeten.

**Insertate.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Als vorzüglich angelegte Taschenrechner für Landwirte sei zur Anschaffung empfohlen:

**Zajchenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1906.**

Best und dauerhaft in braun Seideleinem gebunden, mit Bleistift. Schwache Ausgabe A mit vierseitiger Tagesanordnung im Notizkalender Preis 1 Mk. 20 Pf. Stärkere Ausgabe B mit halbseitiger Tagesanordnung im Notizkalender Preis 1 Mk. 60 Pf.  
Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag.

Sie Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Husten,** Heiserkeit, Verschleimung, Keuch-, Katarrh, Erkältungen, chron. Hust., Asthma, wachsende, rasch gehend durch die patentamtlich. geschützte, Kernopastillen, Hals-, Brust- u. Lungenleiden einsetz. Begleit. Gold. Med. Paris, Glanz, Dankföhr. Preis 1 Mk. 20 Pf. Pharmazie-Apothekenz. Oberthor 42, Mühlhausen i. E. Seit 1. Juli Benzol, 0.005, Hermes 0.005, Senegopastill 0.01, Torpiphosphat, 0.04, Carao-Vanillinmischung i. D.

**Darlehen vom Selbsthörer** (bis 3000 Mk.) gibt unter Aufsicht. Bedingungen anerkannt freigez. reed. (Banknote von Danzig). Eichbaum, Berlin W. 57.

**Ein gewaltiger Fortschritt**

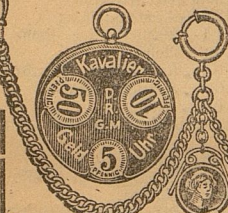


Verlangen Sie Prospekt o. Offerten. **„Teutonia“**, Frankfurt (Oder) 119.

**„Freyer“-Brutmaschine,** die einzig sicher Brütende und vollständig allein regulierende Brutmaschine der Zukunft, sowie sämtl. Zubehörteile zur Selbstanfertigung derselben liefert ohne Konkurrenz, reell, mit wenig Plagen, dabei billig. **Franz Knoch, Büffelort, Pflanzl. 218.** Verlangt umgehend Katalog mit Abbildungen und Preisangaben, bevor Sie anderswo kaufen. (11)

**Wir verkaufen Italiener-Gühner,** bald legende à 200, Begehrtester 1906er Brut à 200, Preis 20 Stück franco. Best. rückerl. unter Zusat. Preisliste auch über Liefergänge, Zusat. gratis. (8)

**Nur 1 Mark.** Dieses neueste Wunder der Zubereitung, eine **2 reih. Doppel-Facon-Wärkette,** fein feuererzeugend, von edel Gold selbst von einem Kenner fast nicht zu unterscheiden. Auch der reifste Kenner kann dieselbe nicht herrlicher tragen.



Jeder Käufer dieser Uhrrette für 1 Mark erhält vollständig **umsonst eine Cavalier-Uhr** als Geschenk dazu, welche bis zu 5 Mark kleingeld fassend, bequem an der Uhrrette getragen, stets zur Hand ist und nicht verloren gehen kann.  
Über 100.000 Gold-Uhren sind bereits in Gebrauch. Viele Dankschreiben und Nachbestellungen liegen bei mir zur Einsicht aus. Schreiben Sie sofort eine Postkarte um Zusendung der Kataloge an  
**F. Brey, Berlin, Frankfurter Allee 128 e.**

**Direktor** Bezug v. Waffen ist das Beste. **Verlangen Sie die neuesten Preislisten von Gust. Zink, Waffenfabr. Mehls i. Thür.** Über alle Arten Jagdgewehre, Scheiben- u. Birchbüchsen, Teschings, Revolver etc.

Beste, billigste, älteste Buchführung. **Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung f. h. Landwirt** von Ökonometer Dr. Elsbach und Dr. Kirsten.

Ausgabe A für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 2 Mk. Ausgabe B für Wirtschaften bis zu 120 Hektar 3 Mk. Ausgabe C für Wirtschaften bis zu 250 Hektar 4 Mk. In der Anlage: **Kassenanweisung** zur Berechnung der Erträge der einzelnen Betriebszweige und **Formular** zur Anstellung einer Selbstschätzung für die staatliche Einkommensteuer. Dazu unentbehrlich: **Praktische Anleitung** zur einfachen Buchführung und Selbstschätzung für den Landwirt. 1 Mk.  
Zu beziehen von **J. Neumann, Neudamm 1.**

Für Redaction: Bobo Grundmann, für die Inserate: Bob. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Carl Zosel, Amling (Neb. Zosel)

**Garnfabrik Georg Koch,** Hoflieferant in Erfurt, O. 38, fertigt und versendet die berühmte, nicht einlaufende, „Blitz“ **Strickwolle,** Strümpfe, Socken, Unterkleider auch an Private. Muster franko.

**Rauch-Jabak** à 5 Pfund 15, 20, 30, 40, 50 u. 60 Pf. 60 Pf. (6 Sort.) zur Probe 2,50 Mk. 30 Pf. 100 Stk. 3, 4, 5 Mk. 120 Stk. Preisbezug (12 Sort.) 4,50. **Ausf. Preisliste gratis u. franko.** Val. Benz, Jagelheim 100 Pf.

**Ja, das ist der**

**Echte**

Wäre jeder in seinem Interesse genau darauf, daß er nur ja **den echten M. Brockmannschen Futterkalk** erhalte. Jeder Sad der Marke B ist mit einem Zwer als Schutzmarke versehen. Man weise mit Entschiedenheit jede minderwertige Nachahmung zurück, auch wenn sie als „eben so gut“ oder billiger angepriesen wird.  
M. Brockmanns Marke B wird allen Mastitieren, namentlich Schweinen (pro Kopf) und Mähzeit 1 Eßlöffel voll ins Futter gemischt, was **die Fresslust stark anregt** und die Tiere infolge dessen schneller Schlachtreif macht.  
M. Brockmanns Marke B (mit garantiert 22-23% äquivalent. Phosphorsäure, sowie wertvollen aperturartigen Begehrten) kostet 100 Kilo 30 Mk., 50 Kilo 20 Mk., 25 Kilo 11 Mk., 12 1/2 Kilo 6,50 Mk., 5 Kilo 3,50 Mk. — Alles franco. 5 Kilo per Post, geborene Sendungen per Bahn. Postnachnahme 20 Pf. extra.  
**M. Brockmann, Chem. Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 22.**

**Wenn Sie bartlos sind**

und sich in kürzester Zeit einen schneidigen Schnurrbart wünschen, so kann ich Ihnen einen Versuch mit meinem bewährten **Wartwachsmittel Cavalier** nur angelegentlich empfehlen. Fortwährend erhalte ich unangefordert die wärmsten Dankschreiben; in fast allen Ländern der Erde kennt man die Vorzüge meines Cavalier. Von Afrika über Australien, Amerika und allen Ländern Europas erhalte ich immerfort Bestellungen. Kein Concurrenz-Präparat kann sich rühmen auch nur annähernd gleiche Erfolge erzielt zu haben. **Zugleich** **zähle ich bei Nichterfolg das Geld zurück** sobald meine **meines Mittels** haben. **Garantie: 1000 Mk. Belohnung** habe ich bewilligt, falls ich demjenigen sofort in mein Recht nachweise, in dem ich mich mündlich oder schriftlich geweigert hätte bei Nichterfolg das Geld zurück zu zahlen oder umständliche Beweise verlangt hätte. Derselbe Erlöbst: in meinem **Geldrück Grundlag** ist, lege ich auch bei meinen Bestellern voraus. Der Preis beträgt: **Stärke I, 2 Mk. Stärke II, 3 Mk. Stärke III, 4 Mk.** II ist besser und schneller in Wirkung als II, und II wieder besser als I. Versand nur gegen Nachn. oder Voranschuldung des Geldes. **Entscheidung** nur gegen Vorauszahlung. **Porto gratis**, bei 2 Dosen portofrei, bei 3 Dosen eine vierte umsonst.  
**Einige Auszüge aus Anerkennungen:**  
Habe nach Gebrauch Ihres Cavalier einen schneidigen Schnurrbart bekommen. Meine Kollegen haben mich bewundert als Sie mich nach 8 Tagen sahen. **H. G., Augsburg.**  
Für Cavalier hat bei mir sehr gut gewirkt. **H. A. Wollton.**  
Habe schon in 5 Wochen ein schneid. Schnurrbart erzeugt. **H. Mitten.**  
Ich habe vor 10 Tagen eine Dose Cavalier erhalten und schon einen starken Schnurrbart bekommen. **H. A. Gmelinshof.**  
Wohl sah ich bald durch keine Anweisungen betreten u. befelle nur bei **Heinr. Klippers Nachf., Köln, Rhein 125.**  
**Verkaufhaus für kosmetischen Präparate Seifen und Parfümerien aller Art.**