



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 23.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

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

Der Bau billiger und praktischer Schweineställe.

Von Grams-Schönsee. (Mit 2 Abbildungen.)

In der letzten Zeit wurden häufig Klagen laut über Schädigungen durch modern eingerichtete Schweineställe. Hierin scheint ein Widerspruch zu liegen, aber es ist Tatsache, daß in vielen modern eingerichteten Ställen besonders die jungen Schweine sich nur schlecht entwickeln, ja oft eingehen. Daß die kleinen Ferkel unter krampfartigen Erscheinungen zum großen Teil verenden, habe ich in mehreren Wirtschaften beobachtet, die Zementfußböden und Holzpritschen aufweisen.

Über die gewölbten Decken und besonders über solche aus Zementbeton wird auch sehr viel geklagt; die Stalltemperatur wird durch sie niedrig gehalten, und das Ansetzen von Feuchtigkeit und Niedertropfen von der Decke macht die Benutzung solcher Ställe vielfach zur Ferkelzucht unmöglich. Daß die in derartigen Ställen oft herrschende feuchtkalte Luft die Ausbreitung von Schweinekrankheiten außerordentlich begünstigt, wird wohl nicht bestritten werden können. Da nun also diese teureren Schweineställe die Rentabilität der Schweinezucht außerordentlich beeinträchtigen, kehrt man ja neuerdings auch in vielen Züchtereien zu einfacheren Stallungen zurück. In unserer Gegend hat man in den letzten Jahrzehnten außerordentlich praktische und dabei billige Ställe eingerichtet.

Da früher die Schweinezucht nicht so stark betrieben wurde, hatte man in einiger Entfernung vom Hause und vom Viehstall (beides meistens nach holländischer Bauart unter einem Dach) eine besondere Baulichkeit für das Vorstehvieh aufgeführt. Diese Ställe waren indessen meist kühl und oft auch noch unpraktisch eingerichtet. Mit dem Aufschwung der Schweinezucht reichten in vielen Wirtschaften die Ställe nicht mehr aus, und es mußten neue Räume beschafft werden. Man führte zu diesem Zwecke an der Längsseite des Viehstalles eine sogenannte Abseite auf. Hierzu braucht man nur eine neue Längs- und zwei neue Endwände, die meistens anderthalb Ziegel stark sind, aufbauen. Die

zweite Längswand wird von der Wand des Viehstalles gebildet. Um Material zu sparen und den Raum wärmer zu gestalten, ist die neue Längswand niedrig gehalten. Als Balken und Sparren verwendet man schwache Hölzer, die nicht überall vollkantig sein brauchen. Als Auflager für diese befestigt man an der Wand durch Bolzen und Schrauben zwei

schächte angebracht, die durch eine Klappe verschließbar sind. Von der einen Endwand führt die Tür auf den an dem Hauptgebäude entlang gehenden Stallgang. Vor dem eigentlichen Stall befindet sich eine Kammer, in welcher das Futter bereitet wird. Das Milchfaß, der Kartoffeltrog, event. ein Dämpfer, ein Schrotbehälter, ein Kartoffel- und Kohlenvorrat finden dort leicht Platz.

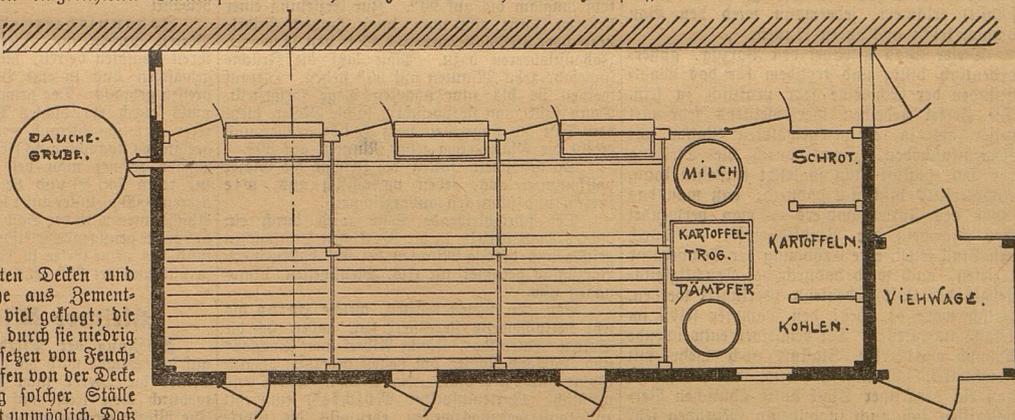


Fig. 1. Grundriß.

leichte Kanthölzer. Auf diese werden sowohl Balken als auch Sparren festgenagelt. Als Decke wird auf die Balken ein Schalenbelag genagelt, den man mit 60 bis 80 Pfg. pro Quadratmeter in der Schneidemühle bezahlt. Damit der Stall wärmer ist, füllt man den Raum zwischen Decke und Dachverschalung mit Gerstenspreu oder anderem warmhaltenenden Material aus. Doppellagiges Pappdach bewährt sich hier vorzüglich. In der Längs- und in der Endwand befinden sich einige Fenster in Eisenkonstruktion zum Öffnen. Reichen diese nicht zur Ventilation aus, so sind noch besondere Dunst-

In vielen Wirtschaften führt eine offene Rinne aus der Milchkanne direkt in das Milchfaß. Der Hauptgang ist mit hochkantigem Ziegelpflaster versehen, ebenso wie die Buchten. Die Fugen sind mit Zement ausgegossen. Das Ziegelpflaster ist lange nicht so kalt wie der hier und dort angewendete Zementfußboden. In den Buchten neigt sich das Pflaster jauch der Krippe zu. Die Jauche läuft in einer offenen Rinne nach der an der Längsseite befindlichen Jauchegrube ab. Die offene Rinne hat den Vorteil, daß die Reinigung eine bessere ist und besonders nicht die Ratten Schlupfwinkel finden. Die Wände sind in den Buchten mit einem Zementputz versehen, damit die Schweine sie nicht bewegen können.

Die Einrichtung der Buchten ist einfach, aber praktisch. Die auf einigen Stellen verwendeten eisernen Abscheidegitter bieten zwar den Vorteil, daß man mit einem Blick den ganzen Stall übersehen kann, auch können derartige Ställe nach Seuchen sehr leicht desinfiziert werden; andererseits haben sie jedoch den Nachteil, daß die Tiere durch jede Person, die in den Stall tritt, aufgeschreckt werden;

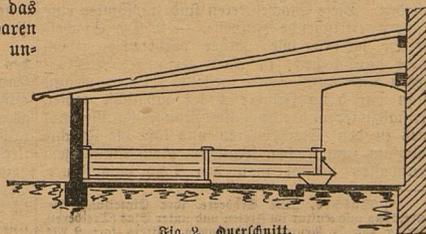


Fig. 2. Querschnitt.

auch greift in der feuchten Stallluft der Mist die eisernen Gitter sehr an. Man verwendet daher allgemein hölzerne Buchteneinrichtungen. Die Scheidewände der Buchten bestehen aus Brettern, die in Zwischenleisten stecken. Man kann so leicht durch Wegnahme einer Scheidewand aus zwei Buchten eine doppelt so große machen. Türen, Pfosten, Klappen der Krippen sind aus Holz und meistens mit Eisfarbe dauerhaft gestrichen.

Die Krippen selbst waren früher allgemein aus Holz angefertigt; heute hat man fast überall Krippen mit Zementlage beschafft; das Futter säuert in diesen nicht so schnell. Zum Füttern werden die Klappen in die Bucht geschoben, so daß die Schweine den Fütterer nicht stören können.

Damit die Schweine nicht durch die Kälte des Fußbodens leiden, ist etwa die Hälfte der Bucht mit einer Holzpritsche, die auch so eingerichtet ist, daß sich Ratten und anderes Ungeziefer nicht darunter verbergen können, belegt. Brettschen und Scheidewände sind, der besseren Haltbarkeit wegen und um das so lästige Venagen des Holzwerkes durch die Schweine zu verhindern, mit Karbolium gestrichen. In jeder Bucht befindet sich eine Tür, durch welche der Dünger täglich entfernt wird, auch können die Tiere durch diese den am Stall befindlichen Laufraum aufsuchen. Je nach der Anzahl der Schweine kann der Stall kürzer oder länger gebaut werden und so für mehr oder weniger Buchten Raum gewähren. Alle diese Bauangaben sind durch unsere Abbildungen 1 (Grundriß) und 2 (Querschnitt) erläutert, jedermann wird den Bau danach leicht ausführen können.

Dieser Stall gewährt den Vorzug, außerordentlich billig und trotzdem für das Wohlfinden der Schweine sehr praktisch zu sein. Die Ferkel gedeihen hier meistens sehr viel besser als in einem gewölbten Raum mit Zementfußboden, zumal durch die Stellung der Tür Zugluft nicht so leicht entstehen kann. Andererseits läßt sich dadurch, daß man das Rohr des Futterdämpfers — man verwendet hier allgemein den Ventildämpfer — durch den Stall leitet, eine Erhöhung der Temperatur erzielen, auch wird dadurch der Feuchtigkeitsgehalt der Luft bedeutend verringert werden. Falsch wäre es aber, den Dämpfer selbst im Stalle aufzustellen. Der demselben entweichende Dampf würde die Stallluft noch mehr mit Feuchtigkeit schwängern. Ich bin überzeugt, daß ein derartiger Stall unter ähnlichen Verhältnissen sich auch in anderen Gegenden sehr gut bewähren wird.

Die Frischhaltung von Erdbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren.

Von W. W.

Das Sterilisieren mit dem allbeliebtesten Weck'schen Frischhalter ist eine Tätigkeit, die bei den Früchten an die Jahreszeiten gebunden ist, denn nur das von der Natur Gebotene kann sterilisiert, in einen Zustand der unbefruchteten Haltbarkeit versetzt werden.

Die Natur hält beim Hervordringen von Früchten eine gewisse Ordnung ein, die zu beobachten allen denen dringend anzuraten ist, die mit dem Weck'schen Apparat arbeiten, denn nur so geht die Arbeit ruhig und leicht vonstatten und gewährt eine richtige Übersicht. Bald reifen die Erdbeeren; diese sind ziemlich andauernd, und es können deshalb nach und nach mehrere Gläser mit dieser angenehmen Frucht sterilisiert werden. Unreife Stachelbeeren dürfen im Frischhalter auch nicht fehlen; sie geben einen vorzüglichen Kuchenbelag, der namentlich im Winter nicht zu verachten ist. Nach und nach reifen auch die Johannisbeeren; sie sind als Beläge zum Fleisch, als Kuchenbelag und Gelee gleich schätzenswert.

Die Erdbeere ist eine der empfindlichsten Früchte zur Frischhaltung, was ja auch nicht zu

verwundern ist, da sie neben bedeutender Größe eine große Weichheit und viel Saft besitzt. Aber dies nicht allein ist es, was die Frischhaltung dieser Frucht so schwer macht, sie verliert die Farbe und sieht dann häßlich und unappetitlich aus.

Um nun Erdbeeren frisch zu halten, daß sie wirklich auch wie frische Erdbeeren aussehen, verfähre man nach Kreis-Obstbaulehrer Hotop in Homburg v. d. Höhe folgendermaßen: Die zur Frischhaltung gewünschten Früchte dürfen nicht ganz reif, aber auch nicht zu unreif sein, sie müssen bei voller Röte doch noch hart sein, nicht weich oder gar schmierig. Sie müssen möglichst früh des Morgens gepflückt werden, sobald der Tau von den Pflanzen verdunstet ist. Das Pflücken geschieht am besten mit einer Schere, sogenannte Pflückschere, die die Frucht abschneidet, doch fest hält. So gepflückte Früchte werden dann in kleine Körbchen gelegt, möglichst so, daß sie sich nicht gegenseitig berühren. Dies geschieht am besten, wenn zwischen jede Lage reichlich Erdbeer- oder Kohlblätter gelegt werden.

Die so behandelten Früchte werden nun in der Küche von den Kelchblättern befreit. Dieses hat aber nicht durch Herausziehen des Fruchtbodens zu geschehen, wie es leider immer noch geschieht, sondern durch Abbrechen. Der Fruchtboden muß also in der Frucht verbleiben, andernfalls würde die Frucht natürlich sofort zusammenfallen.

Die vom Kelch befreiten Erdbeeren werden alsdann in ein möglichst weites, flaches Kochgefäß gelegt. Währenddessen läuft man eine Zuckerdosis von 1 kg Zucker auf 1 l Wasser, reichend für 2½ kg Früchte; diese Zuckerdosis läßt man möglichst schnell erkalten.

Sind nun alle Früchte, wie oben beschrieben, behandelt, so gießt man die erkalte Zuckerdosis darüber und erwärmt die Früchte in dem Kochtopf langsam bis auf 90°. Zur Erzielung einer besseren Farbe gibt man einige Tropfen Heidelbeer- oder Kirchsafte oder auch Saft von schwarzen Johannisbeeren dazu. Man läßt die Früchte ungefähr zehn Minuten auf 90° stehen. Hierauf werden sie bis zum nächsten Tage fortgestellt. Dann füllt man sie vorsichtig in die Gläser, gießt den Saft bis fingerbreit vom Halse darüber und erhitzt die Gläser etwa zehn Minuten auf 80°.

So behandelt, füllen die Früchte die Gläser vollkommen aus, sehen vortrefflich aus, wie frisch, und schmecken ausgezeichnet.

Der übrigbleibende Saft wird durch ein dichtes Tuch filtriert, in die Weck'schen Saftflaschen gefüllt und dreißig Minuten bei 90° pasteurisiert. Vorzüglich geeignet für Eis, Mehlspeisen, Limonaden usw.

Von den vielen Sorten, welche Hotop bis jetzt verlustlos sterilisiert hat, haben sich die Sorten „Zucunda“, König Albert von Sachsen“ und „Laxton's Noble“ am besten bewährt; „Zulu-König“ wurde stets blau, „Max Mahon“ wurde stets weißlich. Garteninspektor Möhsche*) empfiehlt zu Konservierungszwecken ebenfalls die Sorte „Zucunda“, die er unter dem Hauptnamen „Ballus“ anführt; auch heißt sie noch „Chlers Fruchtbeere“. Ferner hält er „Erlkönig“ zur Konservierung gut geeignet, während er, im Gegensatz zu Hotop, die Sorte „Laxton's Noble“ weniger gut zur Konservierung geeignet findet, da sie sehr blaß wird. Unreife Stachelbeeren. 1. Hierzu wählt man möglichst kleine Früchte deutscher Sorten, da die englischen großfrüchtigen Sorten eine zu dicke und harte Schale haben. Die sauber gereinigten Früchte werden vom Stiel und Kelch befreit, mit einem dünnen Holzgabel mehreremal durchstoßen und dann möglichst fest in die Gläser gefüllt. Hierauf wird die vorher bereitete Zuckerdosis, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 l Wasser, darüber gegossen, worauf die Früchte nach Verschluß der Gläser zwanzig Minuten bei 90° sterilisiert werden. Diese Stachelbeeren sind im Winter eine äußerst erfrischende Zuspäße. — 2. Die Stachelbeeren werden wie vorher vorbereitet, jedoch nicht durchstoßen, in einen geeigneten Kochtopf getan und aufs Feuer gestellt. Dann nimmt man auf 5 kg Früchte 4 kg möglichst feinen Kristallzucker und eine halbe Stange Vanille, gibt dies zu den Stachelbeeren und läßt die Früchte langsam zum Kochen kommen. Nach einmaligem Aufwallen nimmt man den Topf vom Feuer,

läßt die Früchte erkalten, füllt sie dann in die Gläser und sterilisiert zehn Minuten bei 90°.

Reife Stachelbeeren. Reife Stachelbeeren in reifem Zustande werden sauber gewaschen, kalt gewaschen, nicht abgebräht, fest in Gläser gefüllt, mit einer Zuckerdosis (auf 1 l Wasser 400 g Zucker) übergossen und bei 80 bis 90° fünfzehn Minuten sterilisiert; sie liefern so ein sehr wohlsmekendes Kompott. Kleine, unansehnliche Früchte können zu Marmelade verfeinert, dann fest in die Gläser gedrückt und ebenfalls fünfzehn Minuten sterilisiert werden.

Johannisbeeren. Nachdem die Früchte, wenn nötig, möglichst schnell gewaschen sind, werden sie mit einer silbernen Gabel vorsichtig abgebeert und in einen geeigneten Kochtopf getan. Dann wird eine Zuckerdosis, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 l Wasser, hergestellt, zum Abkühlen beiseite gestellt und, wenn genügend abgekühlt, über die Beeren gegossen, worauf man sie in dem Kochtopf zehn Minuten lang auf 90° erwärmt. Alsdann stellt man sie 24 Stunden fort. Tags darauf werden die Beeren vorsichtig in die Gläser gefüllt, der nötige Saft wird dazugegossen, und die Beeren werden in den Gläsern bei 80° sterilisiert. Johannisbeeren sind, ebenso wie Stachelbeeren, eine ganz vortreffliche Zuspäße und, da die Beeren sehr billig sind, sollten sie viel mehr als bisher Verwendung finden.

Die zum Frischhalten geeigneten Johannisbeeren sind die großfrüchtigen Sorten „Große rote Strich“ und „Weiße Holländische“.

Ganz besonders gern werden Johannisbeeren zu Gelee verarbeitet, da keine Beerenart so schnell gellert und ein so vorzügliches, festes Gelee gibt, wie gerade die Johannisbeeren, ganz gleich, ob schwarze, weiße oder rote.

Es gibt verschiedene Arten der Geleebereitung; als die einfachste und dabei beste hat sich folgende bewährt.

Johannisbeergelee. Die reiften Beeren werden mit einer silbernen Gabel von ihren Kernen befreit, hierauf werden sie sauber gewaschen und in eine Beerenmühle zum Auspressen gebracht. Der gewonnene Saft wird nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, damit er recht klar ist, hierauf gewogen und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt. Als Zuckerdosis rechnet man bei weißen 500 g Zucker, bei roten 750 g und bei schwarzen Johannisbeeren 1000 g Zucker auf 1 kg Saft. Unter fleißigem Umschäumen wird der Saft nun so lange eingekocht, bis er die genügende Steifheit erlangt hat. Hierauf wird das heiße Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und bei 90° zehn Minuten erhitzt.

Kleinere Mitteilungen.

Schonung der Pferde. Bei dem Fahren auf der Straße wird oft dadurch gefehlt, daß der Renker die Pferde nicht fest in der Hand hat, wodurch diese leicht auf das Vorderbein fallen. Die Pferde werden auch nicht geschont, wenn ihr Renker Steine, schlechte Wege, Löcher, Sumpfe und tiefe Geleise auf dort nicht umgeht, wo es geschehen könnte. Oft werden die Pferde auch nicht durch Hemmen des Wagens, wenn es bergab geht, geschont, und bergauf wird nicht selten zu schnell gefahren. Man verstößt also gegen die Regel: „Bergauf führe mich, bergab halte mich, und in der Ebene trabe ich.“ Bei dem Anspannen wird von den Reckern nicht immer darauf geachtet, daß alles in der schönsten Ordnung ist, daß die Geschirre gut passen und nicht zu hart sind. Durch richtige Behandlung werden die Pferde oft unfolgsam, gehen durch, scheuen und verderben sich auf diese Weise nicht selten die Gliedmaßen. Nach der Arbeit werden geschwächte Pferde nicht immer gehörig abgetrocknet und zugebedt. Auch dadurch werden die Gliedmaßen geschädigt und innere Krankheiten befördert. Schon darum die Pferde!

Fütterung von Hanfsuchen zur Verhütung des Verkaltens. Ich habe das Verfüttern von Hanfsuchen, schreibt Gutsbesitzer Steinwender in Blumenthal, nicht nur als Vorbeuge, sondern geradezu als Heilmittel bei feuchtemartigen Verkaltens erprobt. Nachdem alle Mittel, die auf tierärztliche Verordnung angewandt waren, verlag hatten, hat mich ein glücklicher Zufall auf die Verfütterung von Hanfsuchen hingewiesen, sofort ist die Seuche vollständig verschwunden, und nicht nur in meinen Ställen, sondern auch überall da, wo man meinem diesbezüglichen Rat gefolgt ist.

*) Möhsche, „Die Erdbeere, ihre Einteilung, Beschreibung und Kultur im Freien und unter Glas (Treiberei)“. Verlag von F. Neumann-Neudamm. Preis kart. 2 Mk. Erdbeerfreunden sehr zu empfehlen.

Zu diesen zählte auch Herr von Simbion-Georgenburg, bei dem das feuchtnartige Versehen von Stuten sofort aufgehört hat. Seitdem habe ich niemals wieder die Hanftuden als Weisheit für trächtiges Vieh und Pferd aufgegeben, zumal ich diese auch sonst als guten Ersatz für Rüben-, Sonnenblumen- und andere Rüben erkannte habe. Es werden während der Stallfütterung pro Kopf und Tag hier etwa zwei Pfund gegeben, trocken als Mehl oder in nutzgroße Stücke geklopft. Während der Weidezeit wird ausgesetzt, sofort aber wieder begonnen, sowie knappe Weiden Zugaben erfordern, besonders aber bei der Verfütterung von Rübenblättern.

Reinlichkeit im Schweinestall. In den Trüben der Schweineställe muß die peinlichste Sauberkeit herrschen, weshalb man gut tut, sie aus Zement oder emailliertem Eisen anzufertigen, da diese sich am leichtesten reinigen lassen. Aber auch diese Trübe müssen täglich gereinigt werden, damit in diesen keine Futterreste zurückbleiben, da sie schädliche Säuren entwickeln. Großer Wert ist auf gute und reinliche Einstreu zu legen. Neben Stroh werden neuerdings Torfstreu und Sägelohne, mit Torfstreu vermischt, empfohlen. Die Streu muß stets trocken sein; nasses und multriges Stroh ist sehr gefährlich. Bei der Einstreu von dumpfigem und angeschimmeltem Stroh bekommen die Ferkel oft Lungentranheiten und gehen ein.

Die Traberkrankheit der Schafe, auch Schredigkeit, Wehkrankheit oder Gnußberkrankheit genannt, ist eine fieberlose, aber langwierige und vererbliche Krankheit, an der viele Tiere zugrunde gehen. Die Krankheit bewirkt Erhebungen der Empfindung und Bewegung. Die Schafe sind anfangs nur ängstlich und schreckhaft, später zeigen sie durch ihr Betragen deutlich an, daß sie ein anhaltendes juckendes Gefühl im Kreuz haben. Bei zunehmender Schwäche der Bewegung erhalten die Augen der Schafe einen dumpfen, unstillen Blick, die Ohren hängen schlaff herab und zittern, wenn grelles Sonnenlicht den Kopf trifft. Dabei biegen die Tiere den Kopf nach hinten über oder niden fortwährend. Werden sie angefaßt, so knirschen sie ein und zittern am ganzen Leibe. Endlich wird das Hinterteil nur noch geschleppt, wobei es immer mehr kahl wird, die Tiere magern ab, und aus Nase und Mund fließt ihnen ein unbedingender Schleim. Unter Zähneknirschen sterben die befallenen Schafe nach etwa zwei bis vier Monaten seit Beginn der Krankheit. Da eine Heilung ausgeschlossen ist, so ist es am besten, die befallenen Schafe rechtzeitig zu entfernen, keinesfalls aber dürfen solche Tiere zur Zucht verwendet werden, da die Traberkrankheit sich vererbt.

Schafzeden können nicht ohne weiteres losgelöst werden, weil dann eine eiternde Wundstelle auf der betreffenden Hautstelle des Schafes entsteht. Man träufelt deshalb Wobin-, Seltam- oder Aliböl auf, worauf das Abnehmen gelingt. Am besten ist es, das Öl in ein Seimierfäßchen zu füllen, wie man es bei Nähmaschinen und Fahrrädern anwendet; das Öl läßt sich alsdann leicht aufträufeln.

Flügelgicht bei Hühnern. Diese gefährliche Krankheit ergreift sowohl die Flügel, wie die Gelenke der Füße. Bestere zeigen sich gerötet und entzündet, manchmal auch angeschwollen. Der Tod tritt unter Anzeichen von Anämie und Absehrung ein. Zur Zucht sind solche Tiere untauglich. Die Behandlung geschieht folgendermaßen. Die Hühner werden in einen warmen, trockenen Aufenthaltsort gebracht und ihre erkrankten Glieder, Flügel oder Füße, mit erwärmten, mollenen Tappen unwickelt. Außerdem wendet man gelinbe Einreibungen mit etwas Kampfer- oder Anisessenspiritus an. Das Futter sei leicht und nahrhaft, das Trinkwasser stets frisch und eisenhaltig. Bilden sich an den Gelenken Geschwulstnoten, welche mit einer eiterigen Flüssigkeit gefüllt sind, so öffnet man diese durch einen Einschnitt und drückt die Masse behutsam aus. Die Wunde wird sorgfältig gereinigt und mit einer zweiprozentigen Kreolinlösung bestrichen.

Ein neuer Bieserhabarber. Unter dem Namen „Oxylo“ wird neuerdings ein Habarber angeboten, dessen Stengel ein Gewicht von etwa 4 Pfund erreichen, ohne daß ihnen Zartheit und das unseren älteren bekannten Sorten geschätzte Aroma fehle. Bekanntlich sind Habarberfrüchte deso schätzbarer, je dicker sie sind, weil alsdann die Hausfrau beim Fertigmachen weniger Arbeit und Abfall hat. Voraussichtlich wird diese neue

Sorte sich zu Marktzwecken bald geschätzt machen und auch im Hausgarten unentbehrlich werden.

Schnittlauch gedeiht nur zart und schön in leichtem Boden, an einer Stelle, die von dem heißen Sonnenstrahlen der Mittagssonne in den Sommermonaten nicht getroffen wird. Man düngt ihn nur mit älterem Dünger, doch nur bei naßer Witterung; auch Seltenswasser, Kaffeefatz usw. kann verwendet werden. Um Schnittlauch immer zart zu erhalten, schneidet man ihn dicht über der Erde ab, wenn er fingerhoch ist, bedeckt ihn mit leichter Erde und begießt ihn bei trüber Witterung und auch abends.

Gebakene Weisbrotschichten mit Weiskäse. Von der bräunlichen Kruste leicht abgeriebene, in Scheiben geschnittene Weisbrotschichten werden in einem dünnen Gierkuchenteig, dem etwas geriebene Zitronenschale beigeigt ist, so lange liegen gelassen, bis sie durchgegangen sind. Während dieser Zeit rührt man Weiskäse sehr reich, fügt je nach der Portion ein oder mehrere Eier, etwas Mehl, Salz und wenig Milch hinzu, so daß dies eine breite Masse gibt. Diesen Teig häuft man nun auf die einzelnen Semmelscheiben und bäckt sie in steigender Butter langsam goldgelb, bis sie innen vollständig gar sind. Man kann diese Käseschnittchen mit Zucker und Zimmt bestreuen oder auch Fruchtstücke dazu reichen.

Spargelgerichte. Gebakener Stangenspargel, ziemlich weich gekochter, gleichmäßiger und abgekühlter Spargel wird auf einem Tuche gut abgetrocknet. Dann wälzt man die Stangen einzeln in Mehl, Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Butterfett schön goldgelb. Der Spargel wird auf einer Schüssel angerichtet, mit gebadener Petersilie garniert und mit einer Tomaten- oder Mojononienauce aufgetragen. — **Grüne Spargel.** Kurz vor dem Auftragen werden die Spargel schichtweise auf einer Schüssel angerichtet, und zwar so, daß die Köpfe nicht sämtlich aufeinander liegen, sondern die oberen immer mehr zurückgehoben werden. Dann bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse und übergießt sie mit recht heißer, brauner Butter. — **Spargelsuppe.** Die Köpfe von geschältem Spargel werden etwa 1 cm lang abgesehen und in Salzwasser weich gekocht. Dann rührt man genügend Butter und Mehl glatt, füllt mit der benötigten Fleischbrühe auf, gibt die in Stücke geschnittenen Spargelstangen hinein und kocht alles gut durch. Dann passiert man die Flüssigkeit durch ein Tuch, schmeckt mit Salz ab und legiert mit einigen Eigelben und etwas Rahm, worauf man die Spargelköpfe in die Suppe tut.

Gestorener Malwein. In einer Flasche guten Moselwein löst man 60 g Zucker und läßt dann in dieser Flüssigkeit zwei Bündchen Waldmeister nur so lange ziehen, bis der Wein das Aroma völlig angenommen hat, ohne daß jedoch die anderen Stoffe des Waldmeisters gelöst sind. Dann fügt man eine Flasche Schaumwein hinzu, füllt den Malwein in eine Gefrierblase und läßt ihn unter fortwährendem Drehen zu einem festen Brei gefrieren. Alsdann schlägt man zwei frische Eiweiß zu steifem Schnee und vermischt ihn mit einem Schöpfel feinen Zucker, worauf man diesen Schaum rasch unter den Brei verarbeitet. Der gestorene Malwein, der sehr fein und exquidant ist, wird in flachen Champagnerflaschen angerichtet und mit kleinen Obstbiskuits gereicht.

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 dieselbe direkt erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigeigt 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 88. Als Weisheit erzieht belgischer Riesenlaniger frage ich folgendes: 1. Kann man ein Muttertier zu jeder beliebigen Zeit zum Nammeler setzen oder nur zu der Zeit, wenn die Hsin (Zübe) Nester baut? Ich habe schon den Fall gehabt, daß das Weibchen beim Nammeler war, das Weibchen auch dicker wurde, ein Nest baute, aber keine Junge erzielte. Da ich viel Milch und überhaupt gut fütterte, nehme ich an, daß das Tier nur durch die gute Fütterungsweise stärker wurde. 2. Gibt es außer an den Geschlechtsstellen noch andere Merkmale, welche einen Nammeler erkennen lassen? 3. Wie alt müssen die Jungen sein, wenn man das Muttertier wieder zum

Nammeler bringen will? 4. Im April und Mai ist das Futter sehr sparsam und ich habe daher tüchtig Wurzeln gekauft. Kann man sonst auf billigere Art ein gutes Futter bereiten? Ich habe viel Schwarzbrot gefüttert, doch bekamen die Tiere mit der Zeit Durchfall davon. J. S. in B.-Schw.

Antwort: Zu 1. Man kann das Muttertier zu jeder Zeit zum Nammeler bringen, doch empfiehlt es sich, der Hsin vom Oktober bis Februar Ruhe zu lassen, damit sich das Tier erholen kann. Während der übrigen Zeit können Sie es drei- bis viermal belegen lassen. Bei geringeren Kammelherrassen kann das Tier öfter belegt werden. Die Tragezeit dauert 30 bis 31 Tage. Daß Ihre Hsin ein Nest baute und keine Junge hatte, ist kaum anzunehmen, vielmehr kommen nur zwei Möglichkeiten in Frage: Entweder hat das Tier die Jungen gefressen, was allerdings meist nur dann vorkommt, wenn daselbe krankhafte Saugwarzen hat oder ihr flüssige Nahrung (Milch) fehlte, oder aber die Jungen wurden von ihr in der Einstreu verscharrt, weil diese vorzeitig, also unentwickelt zur Welt kamen. Sobald eine Hsin ein Nest baut und mit ihren Haaren auspolstert, hat sie auch sicher Junge. Als selbstverständlich nehmen wir an, daß der Nammeler von der Hsin getrennt ist, da sonst dieser auch die Jungen gefressen haben könnte. — Zu 2. Außer den Geschlechtsstellen ist ein gutes Erkennungszeichen, ob man einen Nammeler oder eine Hsin vor sich hat, die Form des Kopfes. Der Kopf des Nammelers ist bedeutend stärker und breiter als der der Hsin. — Zu 3. Die Jungen müssen bei „Massetieren“ zehn bis zwölf Wochen alt sein, ehe die Hsin wieder belegt werden darf. — Zu 4. Ein billiges Futter stellt man sich im Frühjahr in der Weise her, daß man Kartoffelschalen gut abwäscht, dieselben ankoht und mit Roggenkleie, auf die man fochendes Wasser gießt, zusammenrührt. Natürlich muß man nebenbei noch Wurzelwerk, wie Mohrrüben, Kohlrüben, Runkelrüben, Hafers, altes Brot usw. verabsorgen. Wenn Sie über ein Stück Garten verfügen, empfiehlt es sich, weiße Wassertürnen zur Herbstzeit zu säen, so daß man im Spätherbst sowohl Grünfutter, wie auch im Winter Rübenkraut hat.

Frage 89. Neben meinem Ader auf der Grenze ist ein Zaun errichtet, so nahe, daß ich mein Grundstück nicht mehr bis zur Grenze pflügen kann. Ist das rechtmäßig? J. F. in W.

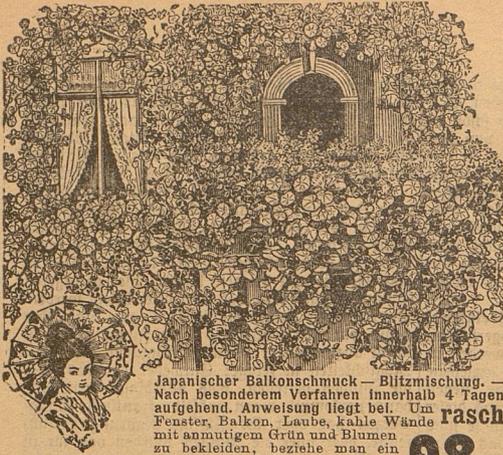
Antwort: Jeglichem Widerpruchrecht steht Ihnen dann nicht zu, wenn der Nachbar den Zaun zwar an der Grenze, aber noch auf seinem Grund und Boden errichtet. Dem Umstand, daß Sie in Folge des Zaunes nicht mehr bis zur Grenze den Ader bepflanzen können, hat nicht der Nachbar zu vertreten, sondern das ist Ihre Angelegenheit. Sie müssen eben dann dieses Stück Land in anderer Weise bearbeiten, mit dem Spaten usw. Mit dem Zaun braucht der Nachbar keineswegs in einer bestimmten Entfernung von der Grenze zu bleiben.

Frage 90. Meine Kühe bringen kräftige Käber zur Welt, nach zwei bis drei Tagen bekommen die Tierchen einen sehr hitzigen, starken Nabel, auch häufig Fieber. D. S. in R.

Antwort: Es liegt hier die sogenannte ansteckende Nabelentzündung vor. Sie ist in folgender Weise zu verhüten: Der Stall muß gründlich gereinigt und dann mit Kalkmilch desinfiziert werden. Der Nabel der Käber ist nach der Geburt sobald als möglich mit Iodwasser (2 Teile Iod auf 100 Teile Wasser) alle drei Stunden zu betupfen und vom fünften Tage an täglich mit Holztee zu befeuchten. Dies hat zehn Tage hindurch zu geschehen. Die Reinigung und Desinfektion des Stalles ist von Zeit zu Zeit zu wiederholen.

Frage 91. Womit erzielt man bei weicher Stärkemilch, Krügen, Manfjettten etc. den hübschen Glanz beim Blätten? U. V. in R.

Antwort: Die Wäsche wird beim Glanzhügeln ebenso behandelt wie beim gewöhnlichen Stärken, nur wird hierzu Stärkerglanz verwendet. Dieser wird durch Kochen von 1/2 kg Stärke mit 16 g geriebenem Stearin hergestellt. Von dem Stearin tut man etwas in die heiße Stärke, trinkt damit die Wäsche und fährt dann mit dem heißen Blättelchen über die Wäsche. Flüssiger Stärkerglanz wird hergestellt, indem man zwei Teile Walmat, zwei Teile Eucalyptusgummi, zwei Teile Borax, fünf Teile Glyzerin und 49 Teile Wasser kocht; dabon gibt man auf 125 g Stärke zwei bis drei Teelöffel voll.



Japanischer Balkonschmuck — Blitzmischung. — Nach besonderem Verfahren innerhalb 4 Tagen aufgehend. Anweisung liegt bei. Um ein Fenster, Balkon, Laube, kahle Wände mit anmutigem Grün und Blumen zu bekleiden, beziehe man ein Samen-Sortiment japanischen Balkonschmuck von blühenden Kletter- und Schlingpflanzen etc. — Blitzmischung — das ganze Sortiment Samen **98 Pf.**

Ein Doppelsortiment M. 1.95. — 4 Sortimente M. 3.50. — 10 Sortimente M. 8.—. Das Sortiment enthält zauberhaft rasch wachsende, alles über und über mit anmutigem Grün schmückende Kletterpflanzen etc., die ein farbenprächtig blumiges Kleid schnell über alles Unansehnliche am Haus und im Garten werfen, Wohlgeruch über die Umgebung ausbreiten.

Alte Blumentöpfe, Kästen, Kibel, freies Land, auch schlechter Boden ist verwendbar; nach wenigen Tagen gehen die Samen auf; man hat später nichts weiter zu tun, als die Zweige hoch zu binden, und dann rankt es und blüht es den ganzen Sommer hindurch bis tief in den Herbst hinein. Die Aufträge sind zu richten an die Gärtnereien Peterseim, Erfurt, welche Firma den Verkauf und den Versand vornimmt.

Dämpfigkeit der Pferde (auch chronischer Husten, Hartschnaufen) **heilbar.**

Erfolg überraschend.
Schr. Anerkennungen, Auskunst unübert.

Arwin Ripp, Dresden 7. He.

Ein gewaltiger Fortschritt

ist das neue Modell des

Teutonia-Zentrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte u. Offerten. Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“, Frankfurt (Oder) 119.

fix und fertig

veränderbar stellen stets mehrerer 1000 Fahrräder.

„**Eye**“ Fahrräder genießen Weltruf. Weniger, die täglich eingehenden Anerkennungsbriefe.

Direkt von der Fabrik zu **50 Mk.** halben Originalpreisen! von **50 an.** Vorkaufspreisen enorm billig! 5 Jahre Garantie. Prachtatlas umsonst. Wiederverkauf frei!

Lynx-Fahrradwerke
Richard Ledwig, Prenzlau No. 69.

Rheumatismus

u. Gliedleidenden teile ich gern unentgeltlich brieflich mit, wie ich von meinem Leiden nach kurzer Zeit vollständig geheilt wurde. (119)

Brigitta Stieh, Hausbesitzerstiege, München, Linprunstr. 13.



Hans und Heinrich.

ihre genügsamen Lebensweise — genaue Anleitung wird beigelegt — kann man sich jahrelang an den munteren Tieren erfreuen, an ihren Lebensmanieren sich ergötzen; sie werden bald zu lieben Hausgenossen.

Es ist vortrefflich zu sehen, wie der Laubrosch sein Leichterchen erklettert und bei Wetterveränderungen seine helle Stimme ertönen lässt.

Einzelne Laubrosche 29 Pf. — Schildkröten, die im Haus und ins Freie ausgesetzt sich wohlfühlen, fröhlich weitergehen, prächtig lebendige Exemplare von 12 cm bis nahezu 1/2 m Umfang: 45 Pf. bis 1 Mk. — Thüringer Wetterhäuser: 95 Pf. — Gärtnereien Peterseim, Erfurt, Lieferanten von Schulen und Behörden. — Hauptkatalog umsonst. (137)

Meinel & Herold, Harmonikafabrik
Klingenthal (Sachs.), H. N. Meinel unter voller Garantie **Harmonika** in 1/2, 3/4, 1, 1 1/2, 2, 2 1/2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100.

Agent gef. 3. Vert. u. Vert. H. Meinel, Erfurt, u. m. H. Jürgensen & Co., Hamburg 22.

Weltberühmt sind meine Fahrräder, dabei enorm billig. Fordern Sie kostenlos und portofrei meinen Prachtkatalog, der reichste Auswahl enthält u. Ihnen über die Vorteile, die Sie bei mir genießen, Aufschluss gibt.

Hans Hartmann, Eisenach 131.
Größtes Fahrradhaus Mitteldeutschlands.

Goldene Ringe 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500.

Für Schwerhörige

C. Poehmann, Wilhelmstr. 10, München P. 121.

Meine Frau, die seit fünf Jahren an hartem Drehschmerz und Schwerhörigkeit litt, ist nach kaum dreimonatiger Benutzung Ihrer Hörtrömel fast vollständig geheilt und kann Ihnen die freudige Mitteilung machen, daß sie jetzt seit 5 Jahren die Uhr zum erstenmale wieder gehen hört. Ich werde stets bemüht sein, Ihre so mühselige Erfindung auf das Beste zu empfehlen, und werde auf Wunsch jedermann gerne Auskunft erteilen.

Hlm. O. K.

Eine Bluse für 60 Pf.

liefert niemand, aber mit einem der so vorzüglichen Favorit-Schmitte (für ca. 60 Pf.) kann man sie selbst schneiden. Anleitung durch das neueste Favorit-Modenalbum nur 70 Pf., Jugend-Modenalbum 50 Pf., bei der **Intern. Schmitzmaschinfabrik Dresden, Nordstr. 39.** 1906er 1/2 gew. Italiener Stücker a M. 1.30. 1906er Legende Stücker a M. 2.50. Frühstücker zur Brust M. 3.—. Bei 20 Stk. franco Garantie (eb. Stücken und bester Qualität). Unterbindung. Preisliste gratis. **Geflügelhof, Germania, Guben (Gaden).**

nur eine Mark

Leipziger Bienen-Zeitung

billige u. verbreitetste Bienenwirtschaftl. Zeitschrift. Preis pro Jahr nur 1 Mk. Probe-Nummern umsonst u. frei von d. Expedition d. Leipziger Bienenzeitung, Leipzig-R.

Tausende Raucher empfehlen meinen garantiert ungeschwefelten, deshalber sehr bekömmlichen und gesund. **Tabak 1 Tabakspieße** umsonst zu 9 Pf. mein berühmten Förstertabak für 4,25 franko 9 Pf. Pastortabak u. Pfeife kosten zus. 5 Mk. 9 Pf. Jagd-Kanaster mit Pfeife Mk. 6,50 franko 9 Pf. holl. Kanaster u. Pfeife Mk. 7,50 franko 9 Pf. Frankfurter Kanaster kostet franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife od. eine reichgesch. Holzspieße od. eine lg. Pfeife erw.

E. Köller, Bruchsal (Baden). Fabrik. Weintr. (183)

Urania feinste Qualität. Bicyclette. Alle Fahrradzubehör- und Einzelteile. Katalog gratis. Best. gleich.

Urania-Fahrradfabrik Cottbus 52.

Kauf Musikinstrumente v. d. Fab. Hermann Dölling jr. Markneukirchen i. S. No. 853. Kataloge gratis und franko. über meine Bekanntheit sowie meine Extra-Kataloge gratis verlangen.

3 Mark pro Tag Verkauft zu Haus. Genaue Anleitung gegen 20 Pf. Marke. Reelles Unternehmen. Jacob Gimer, Schoenaich-Struttgard