



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 27.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

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

## Der Edel- oder Buchfink (Fingilla coelebs),

Von M. Raschig. (Mit Abbildung.)

Unser Buchfink ist einer der bekanntesten heimischen Vögel, und so erübrigt sich auch die Beschreibung seines Gefieders. Jung und Alt freut sich, sobald der „Finkenschlag“ ertönt, welcher uns zugleich nach langer Winterzeit das Nahen des Frühlings verkündet. Ist der Gesang unserer Freunde auch nur kurz, so schallt er desto herzerfreuender in die Welt hinein. Er ist in ganz Europa vertreten, und zwar im Osten bis nach Persien, im Norden bis zur Eismeerwasserscheide hin, von wo ab er vom „Bergfinken“ abgelöst wird. Der Buchfink liebt hochstämmige Wälder, doch nimmt er ebenso auch in Ermangelung dessen mit anderen Wäldern und Gärten vorlieb. Sein Nest ist eines der kunstvollsten unserer Vogelwelt und so geschieht angebracht, daß es nur von einem geübten Auge entdeckt werden kann. Geschickt weiß der kluge Vogel das Nest seiner nächsten Umgebung anzupassen. So wird dasselbe, sobald es sich auf einer Birke befindet, an der „Außenseite“ mit den weißen dünnen Rindenabblättern der Birke, befindet es sich auf einem anderen Baume, wie Alazie, Linde oder dergleichen, meist mit trockenen Flechten, welche dem Baumstamme gleichen, ausgestattet. Innen ist das fast kugelförmig gebaute Nest fein mit zarten Fasern, Haaren, Federn usw. ausgepolstert. Das Gelege besteht aus vier bis sechs Eiern, welche auf grünlich weißem Grunde rötlich oder bräunlich gefleckt sind. Die Brutzeit dauert 13 bis 14 Tage, und brütet der Vogel zweimal im Jahre. Die Jungen werden fast nur mit Insekten groß gezogen, und füttert das Männchen fleißig mit. Auch die alten Finken nähren sich während der Frühlings- und Sommerzeit fast nur von Insekten (Kerbleren, Larven, Käfern, Raupen usw.), und er-

gibt sich daraus für die Landwirtschaft ein großer Nutzen. Erst im Winter nimmt der Fink zu Sämereien seine Zuflucht, und ist er daher auch häufig auf den Höfen der Landbewohner anzutreffen, um hier und da ein Körnchen zu erhaschen. Wie Vogelkenner behaupten, sollen fast nur die Weibchen und jungen

allen Dingen spielen die Ragen eine Hauptrolle in der Schädigung unserer Vogelwelt, und ist es daher nur mit Freude zu begrüßen, daß durch die neue Gesetzgebung das Wegfangen und Töten wilder Ragen in Gärten usw. ohne weiteres gestattet wird. Werden alte Vögel eingefangen, so zeigen sie sich äußerst wild, und nur durch gute, sachgemäße Verpflegung können diese nach und nach an ihren engen Käfig gewöhnt werden. Der Fink ist eben ein die Freiheit viel zu sehr liebendes Tierchen, als daß er sich im engen Käfig wohlfühlen könnte.

Sein schmetterndes Liedchen, welches er seinem Schöpfer aus seiner kleinen Brust unermüdet darbringt, zeigt zur Genüge, wie wohl es ihm in der freien Natur ist. Will man dennoch einen Finken in der Gefangenschaft halten, so sorge man für einen möglichst geräumigen Käfig und gebe dem Vogel auch das seiner Natur zukommende Futter. Hierzu gehört neben allerlei gemischten Sämereien, wie Sommerrüben, Spitzfamen, Hauf und Mohn, auch Weichfutter, und zwar hartgekochtes Ei, Würmer (zerhackte Regenwürmer etc.), Käfer, Larven, kleine Raupen etc. Naturgemäß liebt der Vogel sehr den Sonnenschein, jedoch muß er vor den direkten Sonnenstrahlen durch teilweise Verdeckung des Käfigs geschützt werden. Auch für frische Obstzweige und Knospen verschiedener Baumarten ist das Tierchen sehr dankbar, wie auch „Badewasser“ für sein Wohlbefinden dringend erforderlich ist. In Ermangelung von Obstzweigen gibt man öfter etwas Vogelmeier, Kreuzkraut oder ein Stückchen trockenen Salat, im Winter dagegen ein Stückchen Apfel oder Birne. Unsere Abbildung zeigt ein brütendes Finkenweibchen, dem der Ehegemahl sein Liedchen vorschnmettert.



Edel- oder Buchfink.

Vogel eigentliche Wander vogel sein (d. h. uns im Herbst verlassen, um

nach dem Süden zu ziehen), während die alten Männchen zum großen Teile bei uns überwintern. Jeder Beobachter der Natur wird derartige Erfahrungen ebenfalls gemacht haben. Leider hat dieser schöne und nützliche Vogel sehr viele Feinde, und zwar in Gestalt des Menschen, der Ragen, Wiesel, Eichhörnchen, Mäusen, Eiern etc. Vor

## Das Konservieren der Eier.

Von W. Walter.

Der geistvolle St. Galler Arzt und Menschenfreund Dr. Sonderegger befinzt in seinen „Vorposten der Gesundheits“ sowohl das Lob, als auch das Leid der Eier und teilt über ihren Wert

folgendermaßen: Die Eier enthalten, als Keim künftiger Tiere, alle wesentlichen Bestandteile des Tierleibes und bilden eine der reichhaltigsten und vollständigsten Nährstoffmischungen; sie gleichen dem gemästeten Schafsfleisch, dem reifen fetten Rasse und dem frischen Speck, sind aber salzreicher und verdaulicher als diese ihre Gleichwerte — leider auch gebrechlicher und zerbrechlicher, bisher weder ganz, noch in einzelnen Präparaten gut aufzubewahren und zu verschicken.

Gerade weil die Eier für gesunde und kranke Tige ein so vorzügliches und viel gebrauchtes Nahrungsmittel sind, hat der spekulative Menschengeist sie und je auf Mittel und Wege gesonnen, sie haltbar zu machen.

Das Faulwerden der Eier kann nur dadurch eintreten, daß durch die Poren der Eierschalen Säuurebakterien in das Innere des Eies gelangen, sich daselbst vermehren und die Zersetzung der Eiweißherbe befördern, wobei neben anderen Säuureprodukten auch Schwefelwasserstoff in reichlicher Menge gebildet wird.

Um die Eier zu konservieren, muß daher das Eindringen der Bakterien verhindert werden, und dies geschieht eben durch die zur Konservierung verwendeten Körper. Selbstverständlich haben die Konservierungsmittel keine Wirksamkeit mehr, wenn sie erst angewendet werden, nachdem schon Bakterien in das Ei gedrungen sind.

Das erste und wichtigste Erfordernis zum Gelingen der Konservierung von Eiern ist daher, die Eier so frisch wie nur irgend möglich dem Konservierungsverfahren zu unterziehen, und man darf sich daher die Mühe nicht vorbeziehen lassen, täglich alle frisch gelegten Eier zu sammeln und sogleich zu konservieren.

Die im März oder April, sowie im August gelegten Eier gelten für die haltbarsten, eine Ansicht, die sich darauf gründet, daß es bei dem in den genannten Monaten verminderten Bruttrieb leichter gelingt, unbedrödete Eier zu erhalten, als in den Monaten Mai, Juni und Juli.

Die älteste Methode, Eier zu konservieren, dürfte wohl das Einlegen der Eier in Kaltwasser sein, denn schon vor nahezu 100 Jahren wurde ein Verfahren patentiert, nach dem Eier in einer Lösung von Kalz, Salz, Weinsäure und Wasser aufbewahrt wurden, und dies Verfahren hat sich mit einigen Veränderungen bis auf den heutigen Tag erhalten.

Das Einlegen der Eier in Kaltwasser eignet sich ebensogut zur Konservierung großer Mengen Eier, als auch einer geringeren Anzahl. Das Verfahren ist folgendermaßen: 3 bis 5 kg gewaschener Kalz werden in einem Gefäß mit Wasser bedeckt (gelöst). Wenn die Hitze nachgelassen hat, werden 125 g Salz und 20 g Weinsäure beigefügt und unter Umrühren so viel Wasser beigegeben, bis die Masse die Konsistenz dünnen Rahms angenommen hat. Am besten ist es, nachdem das Ganze ausgekühlt ist, ein frisch gelegtes Ei in die Masse zu legen und diese so dünn zu machen, daß das Ei so darin schwimmt, daß seine Spitze gerade unter der Oberfläche der Mischung zu sehen ist. Vorstehende Gewichtangaben sind hinreichend zur Konservierung von 100 Stück Eiern; für eine größere Anzahl ist von jeder Zutat entsprechend mehr zu nehmen. Am besten eignen sich weithalsige edene Krüge zur Aufnahme der in dieser Kalzlösung zu konservierenden Eier. Sollen große Mengen in dieser Weise aufbewahrt werden, so nimmt man dazu große, mindestens 100 Stück fassende Gefäße, kleinere Mengen bringt man auch in entsprechend kleinere Krüge unter, vielleicht in jedem ein Duzend. Die Gefäße sind mit fortlaufenden Nummern oder mit einem fortlaufenden Datum zu bezeichnen, damit die Eier in gleicher Reihenfolge verbraucht werden, wie sie eingelegt wurden. Die Mischung darf nicht zu dick gemacht werden, und beim Einlegen muß der Kalz noch innig mit dem Wasser vermischt sein, sonst wird der sich zu Boden setzende Kalz zu dick, und die darin liegenden Eier werden so fest eingebettet, daß sie beim Herausnehmen leicht zerbrechen.

So konservierte Eier bleiben mindestens sechs Monate gut erhalten und werden während dieser Zeit am besten im Keller aufbewahrt. Das Herausnehmen kann unter Anwendung der nötigen Vorsicht mittels eines Löffels geschehen, ohne daß man die Hand mit der Lösung in Berührung zu bringen braucht. Vor dem Gebrauche, mag man die Eier roh essen oder kochen wollen, sind sie in etwas warmem Wasser abzuwaschen.

Eine zu empfehlende Methode ist das Einlegen der Eier gerade nicht, da je nach der Schale durchdringt und mit der Eiweiß in Verbindung tritt.

Ein besseres Verfahren, welches vor dem eben erwähnten noch den Vorzug größerer Reinlichkeit hat, besteht darin, die zu konservierenden Eier in Salz zu betten. Hierzu eignen sich Kisten von 40 cm im Gebieth breit und 25 cm tief; sie werden etwa 100 Eier fassen. Das Salz ist vorher ganz fein zu reiben und muß im Ofen oder in der Küche gehörig ausgetrocknet werden. Auf den Boden der Kiste kommt zunächst eine 5 cm hohe Schicht Salz und darauf die erste Lage Eier mit dem spitzen Ende aufrecht stehend und mindestens 3 cm von der Seitenwand entfernt. Hierauf werden die Zwischenräume dicht mit feinem Salz ausgefüllt, eine neue Lage Eier eingebettet und so fort, bis die Kiste gefüllt ist. Dann wird der Deckel darauf befestigt und die Kiste an einem trockenen, aber kühlen Orte aufbewahrt. Waren die Eier bei der Verpackung ganz frisch, so werden sie sich in solcher Aufbewahrung mehrere Monate in Primagüte erhalten. Wird nur eine geringe Anzahl auf einmal verbraucht, so ist es besser, die Eier in kleineren Kisten oder dergleichen zu einem Duzend bis höchstens 50 Stück zu verpacken, oder der Behälter hat sowohl oben als unten einen abnehmbaren Deckel, und die Eier werden dann zuerst von unten entnommen. Kleie oder Sägespäne können gleichfalls an Stelle des Salzes benutzt werden, und namentlich Kleie ist ein vortrefflicher Ersatz, wenn der Aufbewahrungsort des Eierkastens ein völlig trockener ist. Werden Sägespäne als Füllmaterial benutzt, so nehmen die Eier leicht einen unangenehmen Geschmack an. Die zum Verpacken benutzten Kisten dürfen keineswegs irgendwelchen starken Geruch haben, denn die Eier sind — da ihre Schalen porös — leicht dem Verderben ausgesetzt, wenn sie mit solchen Dingen in Berührung kommen.

Eine andere Methode, Eier zu konservieren, die in England mit gutem Erfolg angewendet wird, besteht darin, jedes gut gereinigte Ei in Zeitungspapier sauber einzuwickeln und deren etwa ein halbes Hundert in ein Netz aus starkem Bindfaden (sogenanntes Marktnetz) zu legen, das oben so eng zugebunden wird, daß die Eier fest aneinanderliegen, und nicht schütteln. Das Netz wird an einem kühlen, frostfreien Ort oder, noch besser, in einem luftigen Keller aufgehängt und regelmäßig jede Woche derartig umgekehrt, daß abwechselnd das obere und das untere Ende des Netzes nach unten zu hängen kommt. So behandelt, sollen sich die Eier während des Winters frisch und schmackhaft halten. Ein Versuch ist ja leicht zu machen.

Ein Verfahren, das namentlich in der Türkei, die ja eine Menge frischer Eier exportiert, weit verbreitet ist und nach dem sich die Eier monatelang frisch erhalten lassen, besteht in der Behandlung der Eier mit Weindl. Diese Methode geschieht folgendermaßen: Man nimmt die zu konservierenden Eier möglichst sofort, nachdem sie gelegt sind, säubert sie peinlichst mit feuchter Leinwand von aller Unreinlichkeit und trocknet sie dann mit einem sauberen und trockenen Leinwandlappen gut ab. Dann gießt man einige Tropfen gedöcktes Weindl in die Handfläche und reibt damit die Eier ein, so daß das Öl in alle Poren der Schale eindringt. Diese Vorrichtung, die durch ein schnelles Hin- und Herrollen des Eies zwischen den Händen bewirkt wird, erfordert nur einige Sekunden. Alsdann wird das Ei auf ein reines und dort Staub möglichst geschütztes Brett gelegt, worauf ein anderes Ei ebenso behandelt wird, und so fort. Nach zwei, höchstens drei Tagen hat sich die feine Weindldecke zu einem dünnen, glatten Häutchen verhärtet. Man braucht nunmehr die Eier nur noch in gewöhnlicher Weise zu verpacken und sie bis zum Gebrauche oder Versand in einem mäßig kühlen Räume aufzubewahren.

Bei dem Eindringen muß allerdings darauf geachtet werden, daß weder zu viel, noch zu wenig Öl genommen wird. Nimmt man zu viel, so trocknet die dicke Schicht langsam, klebt zwischen dem Ei und der Unterlage an und reizt leicht, wenn das Ei fortgenommen werden soll, so daß die Schale wieder bloßgelegt und der Luft Zutritt geschaffen wird. Wird zu wenig Öl genommen, so bringt es nicht genügend in die Poren ein. Durch Übung ist der Mittelweg jedoch bald zu finden.

Derartig konservierte Eier hatten nach 13 Monaten noch nichts an Gewicht verloren und waren genau so frisch wie am Tage der Präparierung. Erst nach Verlauf von 15 Monaten begannen sie im Innern eine Veränderung einzugehen, indem sich das Weiße und das Gelbe miteinander zu einer gleichmäßigen halbflüssigen Mischung vereinigten, aber auch dann konnten die Eier noch zur Bereitung von Backwerk verwendet werden, das ebenso schmackhaft ausfiel, als wenn es aus frischen Eiern bereitet gewesen wäre.

Als ein ganz vorzügliches Mittel, Eier zu konservieren, hat sich auch eine Lösung von Salzsäure in Glycerin erwiesen. Die Eier werden in diese Lösung eingetaucht und, nachdem sie vollkommen abgetropft sind, in einem kühlen Räume aufbewahrt. Wenn aus dem Glycerin Wasser abduftet, so kristallisiert ein Teil der Salzsäure aus der Lösung; da nun das Glycerin ein Körper ist, der, nachdem er eine gewisse Konzentration erreicht hat, sogleich wieder Wasser aus der Luft anzieht, so bleibt die Oberfläche des Eies beständig feucht und mit einer konzentrierten Lösung von Salzsäure in Glycerin überzogen.

Nach Versuchen, die Professor Dr. F. Berch in dieser Richtung angestellt hat, liefert die Salzsäurelösung unstreitig eines der besten Mittel zur Konservierung der Eier. Die günstigsten Ergebnisse erhielt Professor Dr. Berch immer, wenn die Salzsäure-Glycerinlösung eine Temperatur von 55 bis 60° C besaß und die Eier durch einige Sekunden in die Flüssigkeit getaucht blieben.

An Stelle der Salzsäure-Glycerinlösung kann man mit gleichem Erfolge auch eine Lösung von Borfäure in Glycerin anwenden; da aber die Borfäure ein unorganischer Körper ist und in ihrer Wirkung auf den Organismus vielleicht doch nicht ganz indifferent ist, so ist schon aus diesem Grunde der Salzsäure der Vorzug zu ergeben.

Natürlich muß man nach erfolgter Konservierung danach trachten, die Eier in solche Verhältnisse zu bringen, durch welche die Entwicklung von Bakterien überhaupt erschwert wird, zum Beispiel in Räume, deren Temperatur immer sehr nahe dem Gefrierpunkt liegt, ohne jedoch unter diesen zu sinken. Gut ist es auch, in dem Aufbewahrungsraum von Zeit zu Zeit — etwa alle acht Tage — einige Schwefelstücke zu verbrennen und hierdurch die in der Luft schwebenden Schimmelporen zu töten.

Das veraltetste Verfahren, Eier zum Frühjahr bis gegen Ende des Winters aufzubewahren, dürfte nach praktischen Erfahrungen aber wohl das Einlegen der Eier in Wasserglas sein. Man kauft zu diesem Zweck in einer Apotheke oder Drogerie Wasserglas, welches unter Umrühren mit Wasser verdünnt wird; hierbei nimmt man auf 1 l Wasserglas 8 bis 10 l Wasser. Eine solche Menge Konservierungsflüssigkeit reicht für 100 bis 150 Eier, je nachdem diese größer oder kleiner sind. Die für die Konservierung bestimmten Eier werden dann in ein gut gereinigtes, geruchfreies, edenes oder hölzernes Gefäß gelegt, und die Wasserglaslösung wird langsam darüber gegossen, bis die Eier vollständig damit überdeckt sind. So oft nun frische Eier zu den bereits konservierten eingelegt werden, muß hier wiederum Wasserglaslösung nachgegossen werden, bis die oberste Eierschicht von der Lösung bedeckt ist. Sollte es vorkommen, daß hierbei einzelne Eier an der Oberfläche schwimmen, so nehme man sie zur baldigsten Verwendung heraus, solche Eier halten nämlich nicht lange, wenn sie auch augenblicklich noch brauchbar sind. Ist das Gefäß voll, so stelle man es in einen Keller oder an einen sonst geeigneten Ort und decke es mit einem Holzdeckel gut zu.

Die wichtigsten Punkte, welche bei dieser gewiß einfachen und billigen Art der Eierkonservierung beachtet werden müssen, sind: 1. Es dürfen nur wirklich frische Eier, die höchstens eine Woche alt sind, eingelegt werden. 2. Die Eier müssen tadellos rein sein; beschmutzte sind vorher abzuwaschen. 3. Die Wasserglaslösung muß die Eier stets vollständig überdecken. 4. Das Wasserglas muß von tadelloser Beschaffenheit sein.

Die Konservierung der Eier mit Wasserglas ist unbedingt zuverlässig, wenn die oben angegebenen Bedingungen erfüllt werden. Die auf diese Weise konservierten Eier halten sich ganz vorzüglich, der Geschmack bleibt tadellos, und im Ansehen sind die Eier nicht von den frischen zu

unterscheiden. Auch in der heißen Jahreszeit kann man die Eier in Wasserglas konservieren. Leider sind die in Wasserglas konservierten Eier im allgemeinen zum Kochen nicht zu verwenden, weil sie leicht blagen. Das Blagen der Eier rührt von den durch das Wasserglas fest verklebten Poren der Schalen her. Die Luft kann sich im Innern der Schale bei der Erhitzung weder genügend ausdehnen, noch entweichen und muß die Schale sprengen. Doch kann man diesen Übelstand verringern, wenn die Schale mit einer feinen Nadel vorsichtig angebohrt wird. Am besten eignen sich die konservierten Eier für Puddings, Eierspeisen usw. Zum Kochen von Frühstückseiern wird man doch immer nur frische Eier verwenden. Nur in den allerletzten Fällen, wenn keine frischen Eier aufzutreiben sind, wird man auf die konservierten Eier zurückgreifen müssen und dann diese mit der äußersten Vorsicht kochen. Ein Waschen der konservierten Eier vor dem Gebrauch ist selbstverständlich notwendig. Die vom letzten Jahre zurückgebliebene Wasserglaslösung ist, falls sie sauber und klar ist, immer noch einmal zu verwenden.

In neuerer Zeit wird zum Konservieren der Eier „Garantol“ empfohlen. Es ist dies ein mit Kalk vermishtes Pulver, dem ein Antikarbonalpapier und eine Erklärung für die Behandlung der Eier beiliegt. Das Verfahren ist folgendermaßen: Man gießt in einen Topf, der 10 bis 12 l faßt, 6 l Wasser, schüttet ungefähr zwei Drittel des Garantolpulvers hinein und rührt tüchtig um; es löst sich nicht ganz auf. Nach fünf Minuten ist die Lösung fertig. Man läßt die frischen, sauberen Eier in der Lösung langsam unter sinken (eins stellt sich neben oder über das andere aufrecht), die Spitze nach unten. Es dürfen nur so viel Eier eingelegt werden, daß auch die obersten völlig bedeckt sind und die Flüssigkeit mehrere Finger breit über den Eiern steht. Nachher wird der Rest des übrigen Garantols noch aufgeschüttelt, so daß oben auf den Eiern eine Schicht kommt. Die Eier müssen darf nicht vergessen werden! Dann wird die Flüssigkeit genau mit dem Antikarbonalpapier so bedeckt, daß es oben auf schwimmt. Der Topf wird zuletzt noch mit starkem Papier zugedebnet.

Die Gefäße müssen an frostfreien Ort (im Keller) aufbewahrt und dürfen nicht herumgetragen werden, sondern müssen an dem Ort verbleiben, wo die Eier eingelegt wurden. Die mit Garantol behandelten Eier sollen sich über Winter halten und von seltener Frische sein.

### Kleinere Mitteilungen.

**Eine neue Pferdekrankheit.** Zu der von Professor Dr. Vogel in Stuttgart in jüngster Zeit in verschiedenen Gegenden festgestellten neuen Pferdekrankheit, der „böserartigen Blutarmut“ (perniziöse Anämie), die aus Frankreich nach Süddeutschland eingeschleppt sein soll, gibt jetzt Oberamtsarzt Hofmann in Sulz einen weiteren Beitrag. Danach hat er bereits vor fünf Jahren die ersten Spuren der Krankheit bei etwa 20 Pferden in der Gegend von Sulz festgestellt. Die zuerst wahrgenommenen Erkrankungsfälle betrafen fast ausschließlich solche Pferde, welche nicht lange zuvor von Händlern in linksrheinischen Gebieten aufgekauft worden waren. In den letzten Jahren ist die Krankheit weniger bei frisch eingeführten Pferden, als vielmehr bei dem eigenen Landschlag festgestellt worden, ein Beweis dafür, daß sie bereits Boden gefaßt hat. Zur sicheren Feststellung der Krankheit bedarf es der mikroskopischen Untersuchung des Blutes, sowie des chemischen Nachweises von Eiweiß im Harn. Im Blut kann man schon bei der Entnahme kleiner Proben entdecken, daß es lackfarbig und wässrig ist. Aus letzterem Grunde ist es auch erklärlich, daß solche Pferde, von Ungezieher gestochen, länger nachbluten als gesunde, weil das Blut infolge Verdünnung und Mangel an Eiweißstoffen an Gerinnungsfähigkeit verloren hat. Oberamtsarzt Hofmann hat bei der Behandlung der Krankheit mit Einspritzungen von Kollargol gute Erfahrungen gemacht.

**Wie soll das Rälberheu beschaffen sein?** Das Rälberheu soll leicht verdaulich sein und viel phosphorhaltigen Kalk enthalten, weil dieses das Rälb zur Knochenbildung gebraucht. Je früher wir unsere Klearten mähen, um so leichter verdaulich ist das aus ihnen gewonnene Heu, und umgekehrt, je älter die Pflanzen sind, desto

schwerer sind sie zu verdauen, weil nach dem Verblühen der Pflanzenstengel verholzt und hart wird. Deshalb muß das für Rälber bestimmte Heu in den ersten Tagen der Blüte gemäht werden. Die Klearten enthalten am meisten phosphorhaltigen Kalk, deshalb ist Wiesheu ohne Klee für die Rälber lange nicht so wertvoll als junges Stroh. Auch hier ist das Alter der Pflanzen von Bedeutung. Je älter die Pflanze wird, desto mehr nimmt der Kalkgehalt ab.

**Gegen den Durchfall der Kaninchen** wendet man hauptsächlich gerbsäurehaltige Mittel an. Man gibt dem Patienten zwischen das Futter eine starke Messerspitze Tannin und in hartnäckigen Fällen einige Tropfen Opiumtinktur. In leichten Fällen genügt oft die mehrtägige Fütterung mit trockenem Futter, wie Hafer und geröstetes Brot. Der Durchfall entsteht hauptsächlich, wenn die Tiere nasses oder im Herbst bereiftes Futter bekommen. Bei jungen Kaninchen kann die Krankheit tödlich wirken.

**Welche Pflanzen sind dem Geflügel schädlich?** 1. Die Bellabonna oder Tollkirsche. Diese findet man in warmer, sonniger Lage mehr in Niederungen als auf Anhöhen und oft im kräftigsten Boden. Der Geruch von Kraut und Beeren verursacht Vergiftung und Tod. — 2. Das Wilkenkraut, welches in warmer, sonniger Lage auf geringem, magerem Boden angetroffen wird, wirkt auch als kleinstes Pflänzchen schon tödlich.

— 3. Der blaue Eisenhut wächst sehr häufig an Böschungen und den Umgebungen von Quellen, in sandigen und steinigem Boden, enthält in allen Teilen ein starkes Gift. — 4. Den gelben Eisenhut findet man in lichten Laubwäldern, an schattigen Abhängen am häufigsten vor; er ist ebenfalls ein schädliches Gift. Auch sumpfige Wiesen sind nie frei von schädlichen Unkräutern und Giftpflanzen. Gerade das junge Geflügel ist es, namentlich Truthühner und Gänse, welches in seiner Haft auf der Weide durchaus nicht wählerisch ist und auch zarte, junge Giftpflanzen frisst, durch deren Genuß die Tierchen sterben müssen. Leider finden sich Giftpflanzen nicht allein auf sumpfigen Wiesen, sondern einzelne Gattungen auch an den trockenen Stellen, ja selbst in Gärten als Zierpflanzen. Es sind dies der Fingerhut, die Hundsperrleise, der Giftblattich, Giftsalat, der Schierling, die Herbstzeitlose, der Seidelbast, der schwarze Nachtschatten usw. Es liegt nun gewiß im Interesse des Geflügelzüchters, die Weideplätze, welche vom Geflügel beweidet werden sollen, in dieser Beziehung durchzumustern und schädliche Pflanzen rechtzeitig zu lassen, um sich vor Schaden zu bewahren. Gar viele der unerklärlichen Todesfälle beim Geflügel sind auf Vergiftungen zurückzuführen.

**Bannmittel** läßt sich auf leichte Weise dadurch herstellen, daß man Teer mit feinst gestohnem Kohlenpulver mischt. Damit die Mischung in der Wärme nicht fließe und die Wunde ins Auge falle, wird die verbleibende Stelle mit trockener Erde beworfen. Daß dieser Kitt nicht nur als sichere Decke, sondern auch seiner säurewidrigen Eigenschaft wegen als Heilmittel dienen muß, wird besonders seit der Entdeckung des Krebrotts und dessen Wirkung gegen Rältnis jedem mit der Chemie ein wenig Vertrauten sofort einleuchten, und ist daher diese Salbe unbedingt zu empfehlen. Ag.

**Kalte Eierlance** zu kaltem Braten oder Rindfleisch. Drei hart gekochte Eidotter rührt man mit so viel nicht zu starkem Essig glatt, daß die Masse recht geschmeidig und glatt erscheint. Dann gibt man nach Geschmack Salz, Pfeffer und Speiseöl hinzu; ist alles gut miteinander verrührt, tut man noch nach Belieben ganz fein gewiegte Petersilie und Zwiebel, auch einen halben Teelöffel Senf und drei bis fünf Eßlöffel lauren Rahm hinzu. Hierauf verrührt man die Masse nun recht gut, schmeckt sie ab, würzt, falls noch nötig, nach und reicht sie zum Fleisch. Auch zu Fischen schmeckt die Sauce sehr gut. (Für zwei Personen.) M. R.

**Moussierendes Zuckerwasser.** Ein ganz vortreffliches, erfrischendes und angenehm schmeckendes Getränk, welches auch Kranken zu empfehlen ist, ist moussierendes Zuckerwasser, das man sich äußerst billig und schnell selbst herstellen kann. 30 bis 35 l Wasser bringt man zum Kochen und löst während des Kochens 2 kg guten Zucker darin auf. Alsdann läßt man die Flüssigkeit bis auf 22° O abkühlen, gibt zwei Obertassen voll Bierhese hinzu, füllt das Ganze in ein sauberes Faßchen und legt es in den Keller. Die Gärung tritt

alsbald ein, und die Hese wird durch den Spund ausgestoßen. Von Zeit zu Zeit füllt man Zuckerslösung nach und erhält dadurch das Faß immer so weit voll, daß die Hese herausfließen kann. Ist der Punkt eingetreten, daß man kein Anstößen mehr bemerkt, so wird das Faßchen fest verschraubt und ruhig liegen gelassen. Nach Verlauf einiger Tage untersucht man, ob die gegorene Flüssigkeit hell geworden ist, und gießt sie, falls dies eingetreten ist, auf Weinsflaschen, die jedoch nicht dünnwandig sein dürfen, da sie sonst leicht zer springen; am besten eignen sich hierzu Champagnerflaschen. Bevor man die Füllung jedoch vornimmt, gebe man in jede Flasche 9 bis 10 g Weizen, in Stücke geschlagenen Zucker, verkorke die Flaschen gut, verziele sie und stelle sie aufrecht in einem kühlen Keller. Nach Verlauf einiger Tage ist das Getränk zum Trinken fertig. Das so hergestellte Zuckerwasser fängt beim Öffnen der Flasche an, wie Champagner zu moussieren, und nicht selten wird der Kopf weit fortgeschleudert. Wenn das Getränk noch angenehmer sein soll, gebe man die Schalen zweier Zitronen hinzu und lasse sie mitgären, oder man gieße in das fertige kohlenstoffreiche Zuckerwasser unter Umrühren ein paar Tropfen Zitronenöl. Dies moussierende Zuckerwasser ist namentlich in heißer Jahreszeit ein wahres Labfal und kann nicht genug empfohlen werden. M. R. 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 Gnocch, wenn dieselbe dreistufig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pfg. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Aufsätze werden grundsätzlich nicht beantwortet.

**Frage 101.** Ein Hund leidet an Dchwürmern. Was ist zu machen?

Antwort: Am Ohr des Hundes kommen Würmer nicht vor. Was man als Ohrwurm bezeichnet, ist eine unter Umständen sehr hartnäckige Entzündung des Gehörganges. Die Behandlung besteht in täglicher vorzüglicher Reinigung des Ohrs (Gehörganges) mit lauwarmem Wasser und darauffolgendem Einstreuen von Boraxpulver. Dr. H.

**Frage 102.** Viele Landwirte meinen, eine gute Strohhütte sei für Malschweine überflüssig; sie glauben, wenn ein Stall richtig betoniert und die Hälfte dann gut gebohrt sei, so sei das gut. Was meinen Sie dazu?

Antwort: Es ist richtig, daß ältere Schweine sehr geringe Ansprüche an Lagertrieb stellen. Ebenso wie alle Haustiere, welche der Mensch nicht durch Anbinden verhindert, sich reinlich zu erhalten, und zwingt, sich in ihren eigenen Schmutz zu legen, haben auch die Schweine von Jugend auf einen hervorragenden Hang zur Keilichkeit. Da sie demnach ihre Exkremente an einer bestimmten Stelle ihres Stalles absetzen, genügt ihnen auch während der kalten Jahreszeit jede Unterlage, um sich niederzulegen, welche nicht durch allzu gute Wärmeleitung schnell abkühlend auf den Tierkörper wirkt. Eine Bohlenunterlage erfüllt diesen Zweck ganz ohne Streu von Stroh, besser freilich mit der Unterlage von ein wenig Häfeln, Sägespänen, ein wenig Laub oder Indelskreu. Vor der Benutzung von Korbstreu wird von vielen Seiten gemauert, weil die Tiere darin wühlen, sie verschlucken und dies zu Verstopfungen führen soll. Die Ansprüche an die Weichheit und Wärme des Lagers sind übrigens verschieden. In einer großen Waldmast Buchen und Eichenmast fanden sich 300 Bawoner Schweine einen ganzen Winter in einem Stall ohne jede Streu, auf nackter Erde liegend, sehr wohl, während eine daneben liegende Herde deutscher, nicht so abgehärteter Schweine kein nur annähernd ähnliches Gedeihen aufwies. M. R. W.

**Frage 103.** Wann wird Sandwite gefät, und wie muß der Ader beschaffen sein?

Antwort: Gleich nach der Roggernte werden die Stoppeln geschät, tüchtig mit Stalldünger oder Rauten und Thonmaschel gedüngt, alsdann folgt die Saatfurche, worauf die Sandwite im Gemenge mit Johannisroggen gefät wird. Sie können sie dann im Herbst noch schneiden oder abweiden. M.

Einen Arbeiter weniger



brauchen Sie, wenn Sie unsere Wetzsteine benutzen: Ein Arbeiter kostet 1/2 Jahr 200 Mark, unser Wetzstein kostet 29 Pfg. und ist jahrelang haltbar. Preis: gekrönt in Paris. Preis: gekrönt in Chicago.

**Der beste Wetzstein der Welt!**

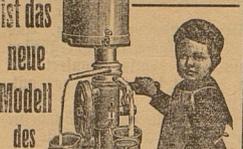
Keinen Dangelapparat mehr! Keinen Schleifstein mehr! Schleift jede Sichel! Der beste Wetzstein für Fleischermesser. Der beste Wetzstein für Scheren, Schleifmesser, Messer in wenigen Sekunden haarscharf. In verblüffender Wirkung pro Wetzstein 29 Pfg.

10 Wetzsteine M. 2,60  
20 Wetzsteine M. 5,-

Unter 5 Wetzsteine werden nicht versandt. (14)

Thüringer Wetterhäuser: 95 Pf. Gärtnerlein Peterseil, Hoflieferant, Erfurt. — Haupt-Katalog umsonst.

**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**



verjährt bereit stellen stets mehrere 1000 Fahrräder. „Cyrä“-Fahrräder genießen Weltrennf. Beweis: Die täglich eingehenden Anerkennungsdiplome. Brief von der Jury für ein halbes Original im Preis von 30 an. 5 Jahre Garantie. Prachtkatalog umsonst. Wiederverkäufer gewährt 5% Rabatt. Lyra-Fahrradwerke Richard Ludwig, Frenzlau No. 69.

3 Mark pro Tag Verdienst an Haus. Gewinne Anleihe gegen 20 Pfg. Karte. Reelles Unternehmen. Jacob Ullmer, Schoenau-Str. 24, Stuttgart.

**1 Pfennig**

täglich kostet es, wenn Sie dem Futter der Schweine, Kaninchen u. M. Brodmanns Futterfall Marke B beimengen. Bewirkt große Fettluft, schnelle Mast, frühe Schlachtreife. Mit dieser echten Marke B hat man in 12, ja schon in 10 Monaten 500 Pfund schwere Schweine erzielt.

**Warnung:** Lassen Sie sich keine Fälschung, keine Nachahmung als angebl. ebensovgt aufreden. Verlangen Sie ausdrücklich M. Brodmanns e. ch. e. n. Futterfall Marke B und weisen Sie jede andere Ware, die nicht mit der nebenstehenden Querschuhrmarke versehen ist, entschieden zurück. Wo nicht echt zu haben, wenden man sich direkt an mich. 100 Kilo 39 M., 50 Kilo 20 M., 25 Kilo 11 M., 12 1/2 Kilo 6,50 M., 5 Kilo 3,50 M. Alles franko.

**M. Brockmann, Leipzig-Eutritzsch**

**Nur 8 Tage gültig! Umsonst**



erhält jeder, dem unsere Ware bisher noch nicht bekannt ist, ein Probe- und Rasiermesser Nr. 50 mit Einl. (5 Jahre Garantie). Zur Überzeugung der Qualität unserer Ware, nur 80 Kfg. für Porto und Verpackung einbehalten. Dieser Wert mehr wie doppelt.

**2 natürliche Grösse**

Als Probe versenden wir nur ein Stück. Hauptkatalog, enthält große Auswahl in Herren- und Damen-Uhr- und Goldketten, Brochen, Ringen, Taschenuhren, Regulateure, Wecker, Portemonnaies, Feilen, Spatierlöcher, Fernrohre, Feldstecher, Sägen, und Sägeblätter, Baggen, Geisler, Heber- und Gartenwehren, Gärtnermesser, Messer, Feilenmesser und Gabeln, Damen-, Haar- und Schneidergeräten, Saugmaschinen, Näherentziffern, Musikinstrumente, Schmutz- und Hausgattungs-Gegenstände, Kinderspielwaren und Christbaumgeschmück versenden wir gratis und franko, ohne Kaufzwang.

**Versandhaus Gebrüder Bell, Grafstr. bei Solingen, Stahlwarenfabrik. Gegründet 1876.**

**Brillant-Feldstecher „Osiris“**

in seinem Koffer - Gut mit Druckverschluss u. Kordel zum Einhängen. Elegant ausgestattet mit farbigen Schutzfolien - Scherpen. - Sofort u. klar sehend, für jedes Auge einsehbar. Per Stück Mk. 3,-. Porto extra. 4 Stück auf einmal zusammen Mk. 11,- franko. Einfachere Ausführungen u. billiger. Konstruieren Qualität in bestem Gut.

**Mk. 1,50**

Bessere Feldstecher 5,-, 7,50, 9,- bis 25,- Mk. laut neuem Prachtkatalog, der umsonst u. portofrei an jedermann versandt wird. Beste u. billigste Einkaufsquelle für Gebrauchs- u. Luxusgegenstände aller Art.

**Rheinisches Waren-Versandhaus Rudolf Aretz, Köln a. Rh. No. 173, Sülzengraben 13.**

**Gesetzlich geschützt.**

**Fort mit den teuren Feldstechern!**

Mein Taschengerät D. R. G. M. zugleich als Fernrohr u. Reflektor zu benutzen liefert Ihnen vollkommene Erfolge.

No. 841 sein Indivi p. Et. n. Nr. 1.- 842 "verm. id. n. Nr. 1.40

Porto 30 Pfg. mehr.

Bestellen Sie sofort per Postanweisung, weil diese Art am einfachsten u. billigsten ist. Bestellungen erledigt sofort, da die Nachfrage riesig ist.

**Nur 1 Mark!** Porto 30 Pfg. Aufsammlungskarte bequemen in der Wochensache zu tragen. Tausende Anerkennungen.

Prachtkatalog über 2000 No. u. Abbildungen gratis u. franko.

**Emil Jansen, Wald bei Solingen No. 145. Stahlwarenfabrik und Versandhaus.**

**Kurz und gut! Für die Hälfte**

59 Mk. des Katalogpreises selbst bei Einzelbezug liefern wir Ihnen Alles, daher kosten Fahrräder M. 59, 62, Freilauf M. 3.- mehr. Multiplexräder 6 Jahr schritt. Garantie, Laufdecken 3,90, 4,25, 4,75. Luftschläuche 2,50, 2,75, 3,75 schritt. Garantie. Sattel 1,50, Fusspumpe 30,3, Konusse, Achsen etc. Prachtkatalog gratis u. portofrei. Vertreter auch für nur gelegentlich Verkauf gesucht. Nebenverdienst. **Multiplex-Fahrrad-Industrie Berlin 247, Gitschinerstr. 15.**

**Koche auf Vorrat!**

(116)

Agent gef. 3. Bert. u. befindet in Glog. a. W. r. c. Berg. u. 250 Nr. 10. u. m. H. Jürgensen & Co., Hamburg 22

**Wock's Apparate zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel**

sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

**Einfach, solide, zuverlässig!**

Seit Jahren haben sich die Apparate in zehntausenden Familien bewährt. Für Hotels, Pensionen, Krankenhäuser, Genossenschaftsbüros von epochemachender Bedeutung.

Man verlange ausführliche Drucksachen, sowie Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von **J. Wock, Ges. m. b. H. Haftung Oeffingen, Amts-Säckingen (Baden).**

**Alle Sorten Jagd- und Luxus-Waffen**

kauft man am besten, billigsten unter 3-jähriger Garantie direkt von der Waffenfabrik **Emil v. Nordheim, Melchiorstr. 1, Thier.**

Hauptkatalog grat. u. frko. Ansichtssendung zu Diensten. 127) Teilzahlung gestattet.

**Weltberühmt**

bei mir bestellen! sind meine Fahrräder, label enorm billig. Fordern Sie kostenlos an portofrei meinen Prachtkatalog, d. reichste Auswahl enthält u. Ihnen über die Vorteile, die Sie bei mir genießen, Aufschluss gibt. **Hans Hartmann, Eisenach 131. Größtes Fahrradhaus Mitteldeutschlands.**

**3 Jahre litt ich an d. chron. Leid. u. o. Berufsst. d. d. Zeit. Berl. Gesundheitsst. 17, 5. vollst. geh. u. B. in 14 T. 9. ch. alt. Leid. Anst. geg. Warte.**

**nur eine Mark**

**Leipziger Bienen-Zeitung**

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

**Hienjong-Essenz**

extra stark, f. Wiederverk. vers. 1 Dtdz. 2,50 M. (b. 80 Fl. G.-M.) kostenfr. überallhin (07)

Laborat. E. Walthar, Halle a. S. 13, Reilstr. 2.

**Rheumatismus**

u. Gichtleidenden teils ich gern unentgeltlich brieflich mit, wie ich von meinem qualvollen, hartnäckigen Leiden nach kurzer Zeit vollständig geheilt wurde. (119)

**Brigitta Stiel, Hanselstr. 13, München. Lichtr. 13**

Zur Redaktion: Bobo Weinmann, für die Dufecat: Jobb Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Carl F. J. Neumann, Neudamm (23), Halle.