



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 28.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

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

## Schleswigscher Land-Kurzhornschlag (Land-Shorthorn).

Von A. Lubitz, Driesen. (Mit Abbildung.)

Der englische Kurzhornschlag, das Shorthornvieh, wird in Deutschland teils als Vollblut, teils als sogenannte Land-Shorthorn gezüchtet; es finden sich Zuchten dieses Schlags, der aus einer Kreuzung des ursprünglich vorhandenen Materials mit Vollblut-Shorthorn hervorgegangen ist, in Schleswig-Holstein, Hannover, Oldenburg und Lothringen.

Da diese Kreuzungen viele Generationen lang stattgefunden hat, so haben die Land-Shorthorn im großen ganzen bereits den Typ der Vollbluttiere erreicht.

Zuchtgebiet. Der Mittelpunkt der Zucht der Land-Shorthorn befindet sich in Eiderstedt, wo sie neben demjenigen des Vollblutes besteht. Weiterhin verbreitet sie sich über die Marschen von Nordfriesland und Tondern, sowie auch über die Geest, so reicht das Zuchtgebiet im Osten bis zu dem der Angler und Haderslebener, nach Süden bis zum Bereich der rotbunten Holsteiner und des schwarzbunten Viehes in Mittelholstein. Als reines Zuchtgebiet sind die Kreise Eiderstedt, Husum und Tondern anzusehen, während die Kreise Hadersleben, Apenrade, Sonderburg, sowie Teile der Kreise Schleswig, Rendsburg und Flensburg als gemischtes Zuchtgebiet gelten. Boden- und Wirtschaftsverhältnisse.

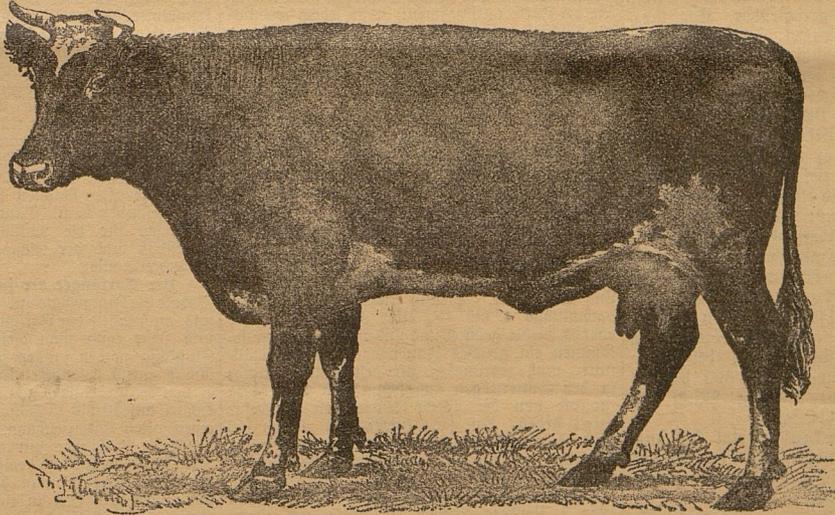
Durch die ganze Halbinsel des Kreises Eiderstedt zieht sich von West nach Nordost ein schmaler Geestrücken. Um diese Geest herum haben sich Schlickablagerungen, d. h. Seemarschen, gebildet. Im großen und ganzen liegt das Marschland 30 cm bis 1 m unter der gewöhnlichen Fluthöhe. Der Seemarschboden wechselt in seiner Beschaffenheit nicht unerheblich; doch überwiegt

der schwere Moogboden, dessen Krume etwa 36 cm tief ist. Der Untergrund wechselt zwischen tonigem und sandigem Lehm. Ferner kommt ein schwerer Marschboden vor mit einer 42 cm tiefen Krume und einem Untergrund, der aus Tonmergel besteht. Diese schweren Böden sind, wo das Gefälle ausreicht, oft drainiert. Im allgemeinen liegt die schwere Marsch an der Geest, dagegen die leichte Marsch an der Küste. Die größere Hälfte der Kreise Husum und Tondern besteht aus fruchtbarem Seemarschboden, die ein wenig kleinere aus gutem Geestboden. Dieser ist ein humoser,

hinter dem Grasbau zurückstehen muß. In den Kreisen Husum und Tondern ist auf der Geest selbstverständlich der Ackerbau vorherrschend, anders in der Marsch, wo nur  $\frac{1}{20}$  der Fläche dem Ackerbau, und zwar nur auf der leichteren Marsch, gewidmet ist. Auf der schweren Marsch und auf den Moormarschen findet man nur Weidewirtschaft.

Das Klima gehört in den genannten drei Kreisen dem ozeanischen an. Die Sonnenwirkung ist im Frühjahr, weil große Schnee- und Eismassen nicht vorhanden sind, sehr ausgiebig, so daß das Pflanzenwachstum zeitig beginnen kann. Dagegen sind die Sommer kühl, aber die Winter milde, wenn auch lang. Die Niederschlagsmengen betragen etwa 770 mm. Der Westwind ist der herrschende, er bringt die Feuchtigkeit und ist erfrischend und belebend, während der Ostwind das Pflanzenwachstum zurückdrängt. Den Graswuchs und den Futterbau begünstigt das Klima, dem Hackfrucht- und Getreidebau ist es weniger günstig.

Die Zucht und Haltung der Land-Shorthorn in dem reinen Zuchtgebiet ist nach „Hyd tin u. Werner, Das deutsche Rind“ (Heft 41 der „Arbeiten



Aus „Olla“, Land-Shorthorn.

Eingetragen im Register des Norddeutschen Herdbuchvereins unter Nr. 1365. Erhielt auf der Ausstellung der D. L. G. in Hamburg 1897 1. Preis 150 Mark. Züchter und Eigentümer: Gustav Mohr, Hofbesitzer, Strübel bei Semme. Aussteller: Norddeutscher Herdbuchverein, Herdtagung bei Neinsbüttel (Schleswig-Holstein).

feinkörniger Sandboden und meist kleefähig. Ein Teil der Marschen an der Geest besteht aus Moormarschen, welche in verschiedener Höhe überschickt sind, dann folgt ein schwerer Marschleiboden und an der See die leichtere Marsch.

Die landwirtschaftlichen Verhältnisse gestalten sich im Kreise Eiderstedt recht eigenartig, da Acker, Weide und Wiese höchst ungleichmäßig verteilt sind. Nur etwa  $\frac{1}{10}$  der Fläche besteht aus Ackerland, weil der Boden überwiegend ein sehr schwerer Moog- und Marschboden ist, auf dem der Getreidebau

der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“) folgende: Das Zuchtziel ist auf die Erzeugung eines in erster Linie schweren, fleischreichen Rindes und erst in zweiter Reihe auf Milchergiebigkeit gerichtet. Gemeinhin sind die Bullen mit vier Jahren und die Kühe mit dem dritten Kalbe, d. h. mit fünf Jahren ausgewachsen. Die erste Zulassung der Färsen erfolgt in der Regel im Alter von 20 bis 24 Monaten. Die Bullen werden zuerst im Alter von 12 Monaten mäßig benutzt. Die Hauptkalbezeit fällt bei den Färsen in den November und Dezember, bei den Kühen in den Februar und März.

Die Kübber erhalten in den besseren Zuchten drei bis fünf Monate so viel Vollmilch, wie sie aufzunehmen vermögen. Dort, wo es auf sehr gutes Zuchtvieh ankommt, läßt man die Kübber auch wohl sechs bis acht Monate saugen. Die Saugkübber kommen mit ihren Müttern auf die Weide und bleiben auch nachts im Freien. Im Winter erhalten die Kübber neben Heu noch Jafer.

Das Jungvieh erhält im Sommer die geringeren Weiden und im Winter sehr gutes Heu und Stroh, so daß nur bei weniger guter Beschaffenheit des Heues etwas Kraftfutter gereicht wird.

Die Milchkühe ernähren sich im Sommer auf besseren Weiden und erhalten im Winter Heu, Stroh und, je nach der Güte des Heues, eine größere oder kleinere Kraftfutterbeigabe. Zur Fettgrünung werden einheimische und fremde Ochsen, sowie güte Färsen verwandt.

Eine besondere Pflege des Viehes findet meist nicht statt, nur Mastvieh wird bei Stallmast ziemlich regelmäßig gepulvt. Zur Vertilgung der Läuse werden sämtliche Tiere zweimal, im Dezember und Januar, mit Wasznuths Waschmittel, Karbolwasser u. a. m. gewaschen. Das Tränkwasser ist entweder süßes Geißwasser, welches in die Gräben eingelassen wird, oder näher der See Hsternwasser. Die Stallungen sind größtenteils mit Selbsttränke oder solchen Einrichtungen versehen, welche das Tränken im Stall zulassen. Die Stallungen sind hell, gut gelüftet, sehr reinlich und nach dem Grübbersystem eingerichtet.

Die äußeren Kennzeichen der Land-Schorthornrindviehzucht (Verlag von F. Neumann-Neudamm) ähnlich denen der Vollblut-Schorthornrindviehzucht sind: Farbe und Abzeichen: Braunrot, Schelen oder Rotfchimmel, auch einfarbig braunrot. Körperformen: Haar lang, weich; Haut dick, weich, leicht verschiebbar. Kopf kurz, schmal und fein, tief getragen; Stirn ebenso hoch als breit. Augen freundlich, Hochmaul mäßig breit. Widerrist kurz und breit. Hals kurz und voll, Wamme gering. Schulter lang, breit, schräg, fleischig. Brustkorb tonnenförmig; Brust sehr breit und tief. Rückenlinie gerade. Rücken und Lende kurz und sehr breit, stark bemuskelt. Schwanz tief angelegt, mittelfein. Die Körpermaße sind etwas geringer als die der Vollblut-Schorthornrindviehzucht: Widerristhöhe 133,5; Körperlänge 167; Brustbreite 49; Brusttiefe 74,5; Brustumfang 204,5; Hüftenbreite 58,5; Sitzbeinbreite 31,5. Körpergewicht: Kühe 500 bis 800 kg, Bullen 950 bis 1250 kg.

Milchleistung. In den besseren Zuchten wird ein durchschnittlicher Milchertrag von 2300 kg erreicht. Dies macht bei einem Durchschnitts-Lebendgewicht von 600 kg auf 100 kg Lebendgewicht 467 kg Milch mit einem Fettgehalt von 3,4 %.

Der Zuchtviehverkauf erfolgt fast ausnahmslos in den Stallungen. Für das Mager- und Fettvieh sind große Märkte in Hujum und Tondern eingerichtet.

Unsere heutige Abbildung zeigt die Land-Schorthornkuh „Olla“, die auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg (1897) in ihrer Klasse den ersten Preis (150 Mk.) erhielt. Im Register des Norddithmarscher Herdbuchvereins ist sie unter Nr. 1365 eingetragen. Züchter und Eigentümer der Kuh ist der Hofbesitzer Gustav Mohr in Striöbel bei Gemme; Aussteller war der genannte Herdbuchverein in Hedwigenkoog bei Reinsbüttel (Schleswig-Holstein).

### Kleinere Mitteilungen.

**Pflege des Füllens.** Die Pflege eines Füllens muß eine sehr sorgfältige sein. Die erste Nahrung bildet natürlich die Muttermilch. Daher

muß vor allen Dingen die Stute eine gute Nahrung erhalten. Man gebe ihr außer Heu, Jafer, Gerstenschrot auch noch Mehltränke, Leinsamen (Abkochung) und Kleie. Gibt sie dann trotzdem noch zu wenig Milch, so versuche man es mit Kuhmilch. Nützt dies noch nichts, so gebe man dem Füllen Kuhmilch und verdünne sie zur Hälfte mit lauwarmem Wasser. Ist das Füllen einige Tage alt, so bringe man es ins Freie, aber nur kurze Zeit, und gewöhne es so nach und nach an die Luft. Dann ist es zweckmäßig, das Fohlen dann und wann von der Stute zu trennen. Der Stall des Föhlers muß hell und luftig sein und darf nie unter 10 oder 9° R sein. In der dritten oder vierten Woche will das Fohlen schon die Nahrung der Stute haben; dies darf aber in dieser Form nicht geschehen, sondern man gebe ihm gequetschten Jafer und Heu. Allmählich steigert sich dann die Menge des Jafers und Heus, und im dritten oder vierten Monat wird das Fohlen von der Muttermilch entwöhnt. Jedoch hüte man sich, das Füllen zu entwöhnen, wenn es nicht genügend entwickelt und schwächlich ist, denn dadurch könnte es ganz zurückfallen und krank werden. Die Kuhmilch wird noch eine Zeitlang beibehalten und gezoelter Leinsamen sehr empfohlen. Die Futtertröge müssen ziemlich tief sein, da durch das Riechen nach dem Futter das Füllen leicht einen Senkrüden bekommen könnte. Was das Spreufutter anlangt, so soll man es dem Füllen, überhaupt dem Pferde, nicht zur Nahrung geben, besser eignet es sich für das Rindvieh. W. Wa.

**Erkennungsmittel, ob Färsen trächtig sind.** Um die Trächtigkeit der Färsen oder Kalbinnen auch in den zweifelhaftesten Fällen und einige Monate nach der Empfängnis festzustellen, gibt es ein einfaches, jedoch vielfach noch unbekanntes Verfahren. Man stelle sich hinter das betreffende Tier und ziehe zwei Fäden zwischen den Hinterbeinen so durch die Fingerringe, daß die Öffnungen der Fäden in die hohle Hand zeigen. Alsdann ziehe man unter kräftigem Druck gegen das Guter die Hand zurück. Ist die in der Hand zurückbleibende Masse klar, dickflüssig und klebrig wie Gummiarabikum, so ist mit Sicherheit die Trächtigkeit der Färsen anzunehmen; ist sie jedoch weißlich, dünnflüssig und von geringer, bzw. gar keiner Bindbarkeit, so ist das Tier nicht trächtig. W.

**Grünfütterung und Weidgang der Schweine.** Auch für die Schweine ist die Grünfütterung ein Bedürfnis, namentlich in der heißen Jahreszeit. An vielen Orten gestattet man daher auch den älteren Tieren und Mastschweinen Weidgang, was vollkommen berechtigt ist, sofern die Sache richtig betrieben wird. Soll die Weide als Grundlage zur Mast dienen, so ist eine gut bestandene und kräftig nachwachsende Kleeerde am besten geeignet. Des Morgens, nachdem es abgetaut, werden die jungen Mastschweine drei bis vier Stunden auf der Weide gehütet und finden mittags in der Stalle ein Futter von Molken, Weizenkaff, Kartoffeln und Mais vor. Hierauf ruhen die Tiere bis nachmittags 4 bis 4½ Uhr, werden dann bis abends wieder gehütet und finden beim Nachhausekommen ein gleiches Futter vor. Dieses Stallfutter muß regelmäßig zur bestimmten Stunde in den Futtertrögen angenehm sein und fertig für die von der Weide kommenden Schweine bereit stehen. In ganz kurzer Zeit merken sich dies die Tiere und eilen dann zur festgesetzten Stunde, ohne Nebenwege zu machen und sich abzulaufen, nach Hause. Je nach der Dichtigkeit des Bestandes der Kleeerde werden bis 20 Stück etwa 1 Zentner schwere Schweine auf einem Morgen genügend Weide finden. Je mehr Ungeziefer im Boden ist, desto stärker wählen die Schweine, um es zu vertilgen. In manchen Gegenden ist es üblich, die Schweine auch auf abgeerntete Kartoffel- und Wurzelselder, wie auch auf Brachfelder zu treiben, wo das findige Schwein sich noch auf das Beste ernährt. Die vorzüglichsten Schweineweiden sind allerdings die Eichen- und Buchenwälder. Die abgefallenen Früchte dienen als Mastfutter, und der große Pilz- und Insektenreichtum des Waldes liefert der Herde vollkommene Nahrung. Leider glauben noch immer zahlreiche Landwirte, durch die Bewegung werde die Mastzeit der Schweine verlängert, und der Weidgang bringe daher nur Schaden. Die gesundheitsfördernden Wirkungen des Weidganges kommen aber den Schweinen um so mehr zufluten, als sie ein besonders großes Bedürfnis nach mineralischen Stoffen

haben, das sie durch Wühlen in der Erde zu befriedigen vermögen. L.

**Zur Ziegenzucht.** Auf die Zucht der Ziegenzucht wird neuerdings in Deutschland mehr Wert gelegt, und das mit Recht; denn für den ärmeren Teil unserer Bevölkerung auf dem flachen Lande und in den kleinen Städten ist die Ziegenhaltung von so wesentlicher Bedeutung für ihr Wohlergehen, daß man sich keine Mühe verbieten lassen sollte, einen besseren Ziegenstamm zu züchten. Unsere Landziege gibt im Jahresdurchschnitt nach sorgfältigen Ermittlungen täglich kaum einen Liter Milch, während man in Gegenden, in denen man schon früher auf die Verbesserung der Ziegenzucht mehr Gewicht legte, auf einen Durchschnitt von 2, ja bis 2½ l gekommen ist. Die Hauptaufgabe bei der Verbesserung der Ziegenzucht wird in der Beschaffung von geeignetem Bodmaterial liegen; denn die Ziegenbestände in den meisten Gegenden Deutschlands sind namentlich durch Inzucht und Verwendung zu schwacher Batteriere auf ihren heutigen schlechten Stand gebracht worden. Um die Inzucht zu vermeiden, ist also zunächst ganz neues Blut in unsere Ziegenbestände einzuführen. Da die Ziege ein sehr ungezogenes Tier ist und namentlich mit den Böhrnen viel Unfug anrichtet, so nehme man nur hornlose Batteriere. Von solchen Rassen sei als die beste derselben empfohlen die schon öfter in diesem Blatte erwähnte Saanenziege, welche aus dem Saanental in der Schweiz stammt. Andere empfehlenswerte hornlose Ziegen sind noch die Appenzeller, die Toggenburger, die Schwarzburg-Guggisberger und die Freiburger oder Grebener Ziege. Z.

**Die Konservierung des Stallmistes** muß sich einerseits darauf erstrecken, die Verluste an Trockensubstanz möglichst zu verringern, andererseits den Stickstoff zu erhalten. Von den mechanisch wirkenden Konservierungsmitteln hat sich als bestes Gerbstreu erwiesen, sobald dieselbe in kleinen Mengen gegeben und die frische Kotmasse damit bedeckt wurde. Es ist jedoch zu berechnen, ob gegebenenfalls die Gerbstreu, wenngleich sie den Stickstoffverlust erheblich einschränkt, nicht zu teuer wird. Außerdem bedarf es aber noch der Zugabe chemischer Konservierungsmittel, um die sonst sich einstellenden Verluste an Ammoniak zu hindern. Von diesen letzteren wird Superphosphatmehl am meisten geschätzt. Man rechnet auf eine Kuh 0,75 kg acht bis zehnprozentigen Superphosphatmehls. Wo die wirtschaftlichen Verhältnisse es irgend gestatten, sagt Professor Kühn, da sollte man auch bei dem Rind nach einer seit Jahrzehnten bewährten Methode den Dünger bis zur Ausfuhr nach dem Felde in die Ställe sich anhäufen lassen, was ohne allen Nachteil für die Gesundheit der Tiere geschehen kann. Dann bedarf man besonderer Vorrichtungen für die vollständige Erhaltung des Stickstoffs auch der leichter zersehbaren Düngerbestandteile nicht. W.

**Der Vorsänger der jungen Kanarienhähne.** Sobald die Junghähne aus dem Hedenraum entfernt sind, muß ihnen ein Vorsänger beigegeben werden, und zwar kann man diesen sowohl mit in den Flugkäfig zu den jungen Hähnen setzen, als auch ihn in einem besonderen Käfig so anbringen, daß er von den Lehrlingen gesehen werden kann. Man rechnet auf 10 bis 15 Hähne einen Vorsänger, d. i. einen alten Kanarienhahn. Die Unterbringung mehrerer Vorsänger mit einer größeren Anzahl Junghähne in ein und demselben Raume empfiehlt sich nicht, sondern man bringe jeden Vorsänger mit seinen Schülern in einen besonderen Raum. Ganz ausgeschlossen ist das Zusammenlegen mehrerer Lehrmeister mit den Junghähnen, da erstere sich gegenseitig betampfen würden. Zu Vorsängern wählt man natürlich die besten Hähne, welche zur Verfügung stehen, namentlich solche mit langen Tournen. W.

**Sammelbrühe mit Gemäsen.** Eine kleine Hammelkeule und 500 g gute Ochsenknochen werden mit kaltem Wasser samt dem nötigen Suppengrün aufs Feuer gesetzt und während des Kochens gut abgeschäumt. Nach etwa zwei Stunden nimmt man die Keule heraus, entfettet die Fleischbrühe gut, verbessert sie mit zwei Teelöffeln Maggiss Würze und passiert sie über folgende Einlage: Weiße Rüben, Sellerie und Karotten werden kleinstückig geschnitten, Blumenkohl wird in die einzelnen Köstchen zerlegt, jedes wird für sich gedocht; Lauchzwiebeln und Wirsing werden in Streifen geschnitten, weich gedämpft und in die Suppenhüffel gegeben. Die Hammelkeule trägt

man auf als Hammelkeule mit Zwiebelpuree. Die oben aus der Brühe gehobene und warm gebaltene Hammelkeule wird mit folgendermaßen zubereiteter Zwiebelpuree angerichtet. Sechs ganze Zwiebeln werden grobwürfelig geschnitten, mit etwas Hammelbrühe, einer Viertel Beße Knoblauch, Salz und weißem Pfeffer gedünstet und durch ein Sieb gestrichen. 50 g Butter werden mit ebenviel Mehl geschwitzt, mit den Zwiebeln und einem Teelöffel Maggis Würze zu einer dicken Sauce glatt gerührt und auf einer tiefen Schüssel angerichtet, worauf man die in schöne Scheiben geschnittene Hammelkeule darauflagt. A. M. W.

**Hart gewordene Schinken wieder weich zu machen.** Der zu hart gewordene Schinken wird wieder weich und zart, wenn man ihn eine Viertelstunde vor dem Gebrauch in feine Scheiben schneidet, diese auf einen tiefen Teller legt und so viel süße Milch darüber gießt, daß die Scheiben völlig davon bedeckt sind. Kurze Zeit vor dem Auftragen legt man die Scheiben auf Flockpapier oder ein Tuch zum Abtropfen. Dasselbe Verfahren darf auch für zu harte Würst, Spitzgans usw. gelten. M. W.

**Astschupudding,** 125 g Butter werden mit ebenviel Zucker und sieben bis acht Eigelben schaumig gerührt. Dann fügt man 15 g geriebene Schokolade, 75 g geriebene süße Mandeln, 50 g in Rum getränktes Panierbrot, 125 g ausgekeimte Kirichen und ein wenig gestoßenen Zimt hinzu und vermenget alles recht innig mit dem festen Schnee der Eigelbe. Nun füllt man die Masse in eine mit Butter ausgeglichene Zylinderform, läßt sie eine Stunde im Wasserbade tochen, führt den Pudding auf eine runde Schüssel und gibt eine passende Sauce dazu. A. M. W.

**Simbergelée** (vorzüglich). Die hierzu bestimmten Himbeeren werden ausgepreßt und der Saft durch ein Haarfieb oder ein wollenes Tuch geflossen. Will man das Gelee besonders klar haben, so fecht man den Himbeeren etwas weiße Johannisbeeren zu, ungefähr reichlich zwei Drittel Himbeeren, knapp ein Drittel Johannisbeeren. Zum Einkochen rechnet man auf 500 g Saft 375 g guten Hutzucker, welcher fein gerieben werden muß. Nun läßt man den Saft erst 20 Minuten tochen, schäumt ihn gut ab, nimmt ihn dann vom Feuer und gibt nach und nach unter beständigem Rühren den Zucker dazu. Hierauf setzt man die Masse wieder aufs Feuer — achte jedoch stets darauf, daß dieses nur gelinde ist — und rührt beständig, um ein Anbrennen zu verhüten. Man kocht das Gelee nun so lange, bis es anfangt dick zu werden. Je länger es gekocht wird, desto steifer wird es. M. W.

**Simbeercrème.** Man rührt  $\frac{1}{4}$  l Himbeersaft mit zehn Eidottern und 375 g feinem Zucker klar, gießt die Masse in eine Kasserolle und schlägt sie beständig, bis sie kocht. Nachdem nimmt man sie vom Feuer, zieht das zu steifem Schnee geschlagene Weißer von den zehn Eiern darunter, läßt die Crème dann etwas abkühlen, füllt sie in eine Glasschale und gibt sie erkaltet mit Makronen oder Kates zur Tafel. (Für vier Personen.) M. W.

**Sauerampfer.** Eine gesunde, erfrischende und wohlschmeckende Suppe ist die vom Sauerampfer. Einige Sträucher davon genügen, wöchentlich einmal diese angenehme Speise genießen zu können, zumal diese Pflanze nur sehr verschiedene Ansprüche an den Boden stellt. Ich habe z. B. sechs Sträucher unter einer Pyramide im Garten stehen; dort strofen sie in Uppigkeit und decken vollständig meinen Bedarf. — Man hat zwei Sorten von Sauerampfer: nämlich den großen auch Sauerampfer von Belleville genannt, der sich durch die großen heilförmigen Blätter von dem andern unterscheidet, welcher meist kleine, runde, sehr saftige Blätter hat. Letztere sind mit einem feinen bläulichen Staube bedeckt. Er ist auch bedeutend saurer als der zuerst genannte und wird deshalb diesem vorgezogen. Die beiden Sorten unterscheiden sich auch in der Fortpflanzung. Während der Sauerampfer von Belleville vorzugsweise durch Samen vermehrt wird, pflanzt man den letzteren durch Stecklinge fort. Die Zubereitung der Sauerampfersuppe kann auf mancherlei Weise geschehen. Ich möchte aber bloß drei Recepte angeben. 1. Die einfachste Art der Zubereitung ist folgende: Aus übriggebliebenen Knochenresten bereitet man eine Fleischbrühe. Dazu fügt man die nötige Portion klein geschnittene Kartoffeln und die sauber gewaschenen Sauerampferblätter. Sobald beides gut gekocht, drückt man alles durch ein Sieb und würzt mit Salz und wenig Pfeffer. — 2. An

zweiter Stelle möchte ich folgende Zubereitung hervorheben: Reichlich Mehl läßt man in guter Butter gelb werden. Die jungen, gewaschenen Blätter läßt man in dieser Schwitze zergehen und füllt dann Wasser oder besser Kalbfleischbrühe nach Bedarf hinzu. Die Suppe wird danach mit Salz, Muskat, dicker Sahne und einigen Eidottern abgerührt und auf geröstetem Weißbrot angerichtet. Statt des Weißbrotes können auch Gerstlitzchen darin gekocht werden. Als Würze kann man auch Fleischextrakt nehmen. — 3. Das dritte Recept ist folgendes: Man nimmt ungefähr 20 g Butter und läßt darin den Sauerampfer eine Viertelstunde durchkochen. In derselben Menge Butter schwitz man einen Eßlöffel Mehl hellgelb, während man zwei Teelöffel Viebigs Fleischextrakt in kochendem Wasser auflöst, und fügt das gequirte Mehl und das Sauerampfer-Püree hinzu. Das Ganze läßt man noch kurze Zeit durchkochen, würzt die Suppe und rührt sie zuletzt mit einigen Eidottern ab. M. W.

### Frage und Antwort.

#### Ein Ratgeber für Jedermann.

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

**Frage 104.** Ich habe in meiner Gehirnkammer und in Nöbeln den Holzwurm verjagt; es sind alles neue Gebäude. Was ist zur Vertilgung anzuwenden?

**Antwort:** Um den Holzwurm aus Nöbeln zu vertreiben, gibt es ein einfaches Mittel. Man lege in den Schrank oder dergl. auf einen Teller, der von den Holzwürmern erreichbar sein muß, frische Eigelbe; die Holzwürmer werden sich dann in die Eigelbe einbohren und sind dadurch, daß man die Eigelbe verbrannt, leicht zu töten. Oder man klopfe diejenigen Stellen, wo man Holzwürmer vermutet, mit einem Hammer, aber mit untergelegtem Brett, planmäßig ab. Durch die Erschütterungen, die durch das Klopfen in dem Holz entstehen, werden die Würmer gelötet. Somit kann man auch mit einer kleinen Glasspritze (Pipette) in die Bohrlöcher Schwefelkohlenstoff oder Benzin spritzen, jedoch ohne die Politur damit zu benehmen. Mittel man hinterher die Bohrlöcher mit Glassekt zu, so erlösen die Würmer an den Benzin- oder ähnlischen Dämpfen. Die Holzteile am Hause und in der Gehirnkammer werden am besten mit folgender Mischung bestrichen. Man kocht in 2 bis 3 l starkem Weingeist oder in der gleichen Menge Eßigspirit 1 Teil Kochsalz, 1 Teil Paprika, 1 Teil weiße Senftörner, 1 Teil Knoblauch und 1 Teil Wermutblätter, wobei man die Flüssigkeit bisweilen umrührt, und läßt sie dann etwa zwei bis drei Minuten sieden. Nach dem Erkalten gießt man die Flüssigkeit durch einen mit einem reinen Tuch ausgelegten Trichter in ein größeres Gefäß. Bestreicht man nun mit dieser Mischung die von den Holzwürmern heimgesuchten Holzteile, so werden nach dem zweiten Anstrich nicht nur die Würmer, sondern auch deren Brut vollständig vernichtet werden. M. W.

**Frage 105.** Ich bitte um gefällige Mitteilung einer Anweisung über Zubereitung von Rum-Kompott.

**Antwort:** Dies sehr angenehme und besonders bei Herren sehr beliebte Kompott läßt an Einfachheit in der Herstellung nichts zu wünschen übrig, jedoch bürgt für das Wohlgefallen des Rumtopfes nur die allerbeste Beschaffenheit des Rums. Statt des Rums kann auch Stogial oder Urrak verwendet werden. Die Herstellung des Kompotts beginnt, sobald die ersten reifen Sommerfrüchte sich einstellen. Man beginne also mit dem Erdbeeren oder Himbeeren, und zwar tut man  $\frac{1}{2}$  kg frisch gepflückte und ungekochte Früchte in einen mittelgroßen Topf, und gibt  $\frac{1}{2}$  kg guten, geriebenen Hutzucker und eine Talsche Rum dazu. Jeden Morgen wird mit einem Porzellan- oder silbernen Löffel umgerührt, aber recht vorsichtig, damit die Früchte nicht zerdrückt werden. Dann kommen im Laufe des Sommers Johannisbeeren, reife Stachelbeeren, ausgekeimte Kirichen und Pfäumen, geschälte und halbierte Aprikosen, Pfirsiche und Weinklauden sowie gebierteite Birnen und Äpfel, auch Weinbeeren hinzu. Man kann natürlich weglassen und hinzunehmen, was man will, es kommt

nur darauf an, daß auf jedes  $\frac{1}{2}$  kg Früchte auch stets  $\frac{1}{2}$  kg Zucker hinzugefügt wird. Sobald nicht mehr so viel Rum vorhanden ist, daß die Früchte reichlich davon bedeckt sind, muß etwas Rum nachgegossen werden. Bis man den ganzen Rumtopf fertig und die letzten Früchte dazugetan hat, hält man den Topf mit einem Teller bedeckt und rührt jeden Tag die Masse sorgsam um. Ist der Topf fertig, dann muß er sehr gut und fest zugedeckt werden (am besten wird er mit Pergamentpapier umbunden) und an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt werden. A. M. W.

**Frage 106.** Vorigen Sommer machte ich ein Faß Heidelbeerwein. Die Gärung ging vorchriftsmäßig vor sich, ich zog den Wein im Januar auf ein anderes Faß. Seit einigen Wochen gärt der Wein wieder. Ich habe den Gärpund wieder aufgesetzt. Ist das richtig, oder sehe ich mich dadurch der Gefahr aus, daß der Wein kahlig wird? Der Wein war bei dem Umgießen völlig klar und von gutem Geschmack. D. K. in R.

**Antwort:** Daß wieder Gärung eingetreten, ist keine ungewöhnliche Erscheinung und läßt mit Sicherheit einen gut geratenen Wein erwarten. Es war ganz richtig, den Gärpund aufzusetzen, der Wein wird deswegen nicht kahlig, nur muß das Faß stets voll gehalten werden. Bis zum August ist der Wein nochmals umzufüllen und wird dann bald nachgereif sein. Schlegel.

**Frage 107.** Junge Gänse sind erkrankt, der Vorderkopf bis zum Schnabel schwillt an, das eine Auge ist in Mitleidenhaft gezogen, trübig und eiterig. Die Gans verliert den weißen Glanz der Federn, sie werden schmutziggelb. Die Gänseküken zeigen wenig Freßlust und werden auffällig mager. Was ist das für eine Krankheit? K. in L.

**Antwort:** Ihre Gänse haben sich eine Entzündung zugezogen, und dabei haben sich die Augen entzündet. Halten Sie die Patienten warm, und pinselfen Sie die Augenhäute mit lauwarmem Chlorwasser oder mit einer zweiprozentigen Alaablösung. Selbstredend sind die Tiere genießbar, sobald sie gesund geworden sind. Zieske.

**Frage 108.** Ein schöner Birnbaum entwickelt jedes Frühjahr größte Blütenpracht. Sobald die Blüte fällt, fängt der Baum allmählich an einzugehen. Der Baum hat Nahrung im Überfluß. Was ist zu tun? M. F. i. U. R.

**Antwort:** Sie haben wahrscheinlich einen jener unglücklichen Birnbäume die reichlich blühen, aber niemals tragen, also Hoffnungen erwecken und sie zerstören. Man ist sich über die Ursache dieser Unfruchtbarkeit einzelner Stämme noch nicht ganz klar. Es gibt verschiedene Mittel, ihn fruchtbar zu machen, z. B. das Nützen oder Schröpfen, dann das Umpflanzen. Da das Umpflanzen größerer Bäume nicht immer möglich ist, so wendet man eine andere Art des Fruchtbarmachens an. Man gräbt um den Baum herum 60 bis 75 cm von seinem Stamm entfernt (je nach der Größe des Baumes) einen 50 cm breiten und 60 cm tiefen Graben, hackt was an Wurzeln in diesem Umfang angetroffen wird, weg, füllt dann den Graben mit Komposterde oder mit der alten Erde, die durch kurzen Mist gedüngt wurde, und das Fruchtbarmachen ist durchgeführt. Wenn dies alles nichts nützt, dann muß der Baum neuerebelt werden. Vorausgesetzt, daß derselbe gesund ist. G.

**Frage 109.** Ich füttere zehn Jahre einen Grünpapagei vorwiegend mit höchstem Papageifutter, das in der Hauptsache aus Hanfsamen besteht und mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, sowie amerikanischer Erbsen vermischt ist. Zuweilen bekommt er auch etwas Fleisch und Gemüße. Bei diesem Futter befand er sich ganz wohl. Seit drei Wochen hat er starken Durchfall, die Exkremente sehen aus wie schleimiger Kalk, auch ist der After etwas vorgebückt. Was läßt sich hiergegen tun? L. W. in W.

**Antwort:** Fleisch und Gemüse sowie Hanf müssen fortbleiben. Das Tier erhält Papageifutter sowie Hartgekochter Weis, welcher nicht in Milch, sondern in Wasser zu kochen ist. Der Weis muß so trocken sein, daß er sich schneiden läßt. Geben Sie dem Patienten ferner drei Tropfen Opium in sein Trunkwasser auf 1 l Wasser in lauwarmem Wasser. Vorteilhaft ist es, wenn sich der Vogel täglich eine Zeit im Zimmer frei bewegen kann. Hg.

**B. B. B.** Anonyme Zuschriften werden nicht beantwortet. Allen Anfragen sind, auch wenn deren Beantwortung nur in Briefmarken gewünscht wird, 20 Pf. in Briefmarken beizufügen.

**Reklameteil.**

Schon längst hat das Radfahren aufgehört, als reiner Sport betrachtet zu werden, das Fahrrad hat sich zu einem Verkehrsmittel ersten Ranges herangebildet und findet von Jahr zu Jahr neue begeisterte Anhänger. Wie schnell kann man auch auf dem linken Strahlstein seinen geliebten Besorgungen nachkommen, die Städte seiner Arbeit von dem weit entfernt liegenden Heim ausfinden, in Fällen dringender Gefahr, ist es das Weiden einer Feuergefahr, das Verheben eines Kindes, beschifflich sein. Diejenigen, die den Einkauf eines Fahrrades oder irgendeines Fahrrad-Griaps oder Zubehörteiles planen, seien auf eine äußerst günstige Bezugsquelle aufmerksam gemacht, die sich seit langen Jahren eines ausgezeichneten Rufes erfreut und

eines der größten Unternehmen ihrer Art vorstellt. Es ist dies die Firma „Superior“-Fahrrad- und Maschinen-Industrie Hans Hartmann in Eisenach, ein Haus, welches jährlich viele Tausende von Fahrrädern und Zubehörteilen nur besser Qualität, sowie Fahrradlampen, Nähmaschinen, Bringsmaschinen etc. in den Handel bringt, und dessen vorzüglicher Ruf weit über Deutschlands Grenzen hinaus gedungen ist. Zur genaueren Orientierung versendet die Firma einen hoch-elegant ausgestatteten, 224 Seiten starken Prachtkatalog kostenlos und portofrei, den sich jeder Interessent oder Respektant zuschicken lassen sollte.

**Einmal lesen für jeden, besonders billig, in bunten Servisheften, Damen- und Kinderkatalogen für den nächsten Sommer bietet in enormer Auswahl der besten erscheinende illustrierte Katalog Nr. 41 der Versandabteilung der Garn-**

und Strumpfabrik Georg Koch, Soltesferant in Erfurt, O. 38, bekannt durch ihre ebenfalls nicht stau-laufenden und nicht fliegenden, herlichen, porösen „Lnic-a“-Überbecken mit bunten Einfügen, „Bli-g“-Unterbecken aus Leinwand und durch die so praktischen, eleganten Damen-Hochfalten, für den Sommer eine Volllast. Durch häufig geordnete Musterkarten mit Stoffproben und infolge der genauen Freihebungen und Preisangaben im Katalog Nr. 41, welche beides die Firma auf Verlangen auch an Private unentgeltlich franco sendet, ist die Auswahl außer-ordentlich bequem gemacht.

Bei Bedarf eines Musikinstrumentes oder bei einer vorkommenden Reparatur an gen. Instrumenten können wir die **Dogländische Musikinstrumenten-Fabrik Hermann Bölling Jr., Markneukirchen**, auf das Beste empfehlen.



**Keinen Dangel-apparat mehr! Keinen Schleifstein mehr! Schleift jede Sichel! Der schleifkräftigste für Hacken!**

**Der beste Weitzstein der Welt!**

Der beste für Fleischermesser. Der beste für Scheren. Schleift jedes Messer in wenigen Sekunden harschaftlos. Von verblüffender Wirkung. Preisgekrönt in Paris, Preisgekrönt in Chicago. Herr Ferd. Orphal aus Schmölen bei Wanzschau schreibt: Gärtnereien, Peterseim: „Senden Sie recht rasch wieder von Ihren Weitzsteinen. Die Leute laufen mir bald das Haus ein. Ich kann nicht genug schaffen.“

**29 Pf.**

10 Stück M. 2,60  
20 Stück M. 5,-

Unters Weitzsteine werden nicht versandt. \* Thüringer Wetterhäuser: 55 Pf. \* Terrariumglas, gefüllt mit frischem Waldmoos, einem Leichterchen und 2 Laubfröschen: 98 Pf. \* \* Lorbeerblume, Eisenwände, dieses Jahr sehr billig. (149 Gärtnereien Peterseim, Hoffmeister, Erfurt. Haupt-Katalog umsonst.)



**MAGG'S WÜRZE**  
mit dem Kreuzstein

leistet im Sommer, wenn die Hausfrau gen. kurze Küche macht, unschätzbare Dienste.



**Für nur 2,50 Mk.**

versende ich einen gutgehenden Feder mit nachstehend. Zifferblatt, Reuseffekt nur 4 Jähr. kostet ein elegant ausgestatt. Patentant. geschl. Frantenerwerter mit nachtschl. Zifferbl. sehr laut und lange weck. Uhr 7,10 Jähr.

loftet eine edel. Gul. Rem. - Uhr, 6 Jähr. u. sehr schön. Pracht-Katalog über sämtl. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren etc. gratis u. porto. u. best. Schmucker u. Wiederverkäufer verlangen meinen neuesten Engros-Katalog. Vorzuehliche u. billige Bezugsquelle in Uhren, Souvenir, Brillen, Ketten, Gold- u. Silberwaren etc. \* Versand nur gegen Nachnahme oder vorherige Einzahlung Porto u. Verpack. extra. Zusat. sch. gefaltet.

**Hugo Pinous, Hannover 87.**

Uhren billigerer Qualität:

- Gold-Rem. - Uhr, 30 Jähr. . . 2,75
- Echt silberne Herren-Rem. . . 6,75
- Echt silberne Damen-Rem. . . 6,75
- Goldene Damen-Remont. . . 12,75
- Silberuhren mit Abkette . . 1,50



**Sich treffen**

den Nagel auf den Kopf,

wenn Sie Ihren Bedarf an **Fahrrädern, Nähmaschinen, Fahrrad-Zubehörteilen**

bei mir bestellen! **Weitberühmt** sind meine Fahrräder, dabeinorm. billig. Fordern Sie kostenlos und 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.

Agent gef. 3. Vert. u. Vert. in G. G. G. a. W. u. c. Verg. ev. 250 W. mon. u. u. H. Jürgenson & Co., Hamburg 22.

**Halten Sie ein**

wenn Sie im Begriffe stehen, einen Milchseparator zu kaufen, und lassen Sie sich kostenlos die Druckfächer über unsere neuerdings bedeutend vereinfachte und verbesserte **Original-Siegens-Zentrifuge** D. R.-Patent

kommen. — Sie erhalten mit derselben nicht nur mehr, sondern auch **feinere Butter**, die leicht mit 10—20 Pfg. das Pfund höher verkäuflich ist. Es **kostet Sie nur 5 Pfennig**

für eine Postkarte an uns, worauf Ihnen ausführliche Offerte zugeht.

Meinige Fabrikanten:

**Joseph Meys & Co.,**  
Hennef a. d. Sieg 119a.  
Tüchtige Vertreter gesucht.



Große Preislust, schnelle Mast, bewirkt M. Brockmann's echter Futterstoff Marie B. Tausendfach bewährt. **Kostet täglich ca. 1 Pf.**

5 Rito 3,50 Mk., 12½, Rito 6,50 Mk., 25 Rito 11 Mk., 50 Rito 20,90, 100 Rito 39 Mk. Quers. franco.

**M. Brockmann, Leipzig-Eutz**

**Bei Alten, schmerzhaften Fussleiden**

(offenen Füßen, eitrigen Wunden etc.) hat sich das **Sell'sche Universal-Heilmittel**, bestehend aus Salbe, Gaze, Blutreinigungstee (Preis komplett 9 Mk. 250) vorzüglich bewährt. Es bewirkt rasch und sicher die Heilung, prämiiert mit 4 goldenen Medaillen, ist echt nur allein zu beziehen durch die **Sell'sche, Osterjosef, (Wieder-Verleger).** Sell's Universal-Heilmittel, Gaze und Blutreinigungstee sind gesetzlich geschützt.

**Kurz und gut! Für die Hälfte**

59 Mk. des Katalogpreises selbst bei Einzelbezug liefern wir Ihnen Alles, daher kosten Fahrräder 49, 62, Freilauf 43,- mehr. Multiplexrad 6 Jahr schriftl. Garantie, Laufdecken 3,90, 4,25, 4,75. Luftschläuche 2,50, 2,75, 3,75 schriftl. Garantie. Sattel 1,60, Fusspumpe 80 g., Konusse, Achsen etc. zu jedem System, stamend billig. Prachtkatalog gratis u. portofrei. Vertreter auch für nur gelegentlich. Verkauf gesucht, Nebenverdienst.

**Multiplex-Fahrrad-Industrie Berlin 247, Hirschstr. 15.**

3 Jahre litt ich an chron. Leid. u. o. Verurs. d. d. S. bei Berlin. Chausseest. 147 S. wohnt geb. 8. 8. 1875. Bef. all. Leid. Aust. geg. Warte.

3 Mark per Tag Verdienst zu Haus. Genuß Anstellung gegen 20 Pfg. Marke. Reelles Unternehmen. Gelesen Ulmer-Schönwald-Stuttgart



nur eine Mark

**Bienen-Zeitung**

Leipziger

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

**Ein gewaltiger Fortschritt**

ist das neue Modell des **Teutonia-Zentrifugal-Milch-Separators.**



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

**Flechten,**

Psoriasis (Schuppenflechte) trockene und nässende Flechte, Hautflechte, Herpes, Erythema, Scanzin, Herpes, Hautausschläge u. Wunden aller Art heilt gründlich die beizens bewährte

**Universal-Heilsalbe,**

3 Dose 2 Mk., gift u. säurefrei, tägl. Gung. u. Danks für Versand geg. Nachn. oder Gung. durch die **Apothek in Weinbühl (Baden) Nr. 24.** Bestand: 32 Benzoezeit, Nephthol. Gigtel 1e 20; Wachs, Balsam, Ven. Terpentin je 5; Euphorb 2.

**Fix und fertig**



verfandbereit stehen stets mehrere 1000 Fahrräder. **„Epta“-Fahrräder** Elektrif. Beweis: Die täglich eingehenden Anerkennungsbriefe.

Direkt von der Fabrik an, 100 an. Solche Originalen kosten 100 an. 200 an. 300 an. 400 an. 5 Jahre Garantie. Prachtkatalog umsonst. Wiederverkäufer gesucht!

**Lyra-Fahrradwerke**  
Richard Ladewig, Frenzlau No. 69.

**Kauf Musikinstrumente**

v. d. Fab. Hermann Bölling jr. Markneukirchen I. S. No. 553. Kataloge gratis und franco. Aber meine Blechinstrumente wolle man Extra-Katalog gratis verlangen.



**Gold- u. Silberwaren**

- Wecker-Uhren mit Absteller . . . v. 1,60 an
- Nickel-Remont.-Uhr, 80 Stunden-Werk, 3,00
- Echte silb. Rem.-Uhren 6,90
- Echt silb. Remont.-Uhren, 6 Rubis . . . 7,20
- Echt gold. Damenhalsketten, m. Schieb., 180 cm lang . . . 12,50
- Echt goldene Ringe . . . 0,95

Versand geg. Nachn. od. vorh. Einzahlung d. Betr. Risiko ausgeschl., da bei Nichtgelf. Geld retour.

**Uhren aller Art**

**Nickelwaren**

**Julius Busse**  
Berlin C. 19,  
Grünstrasse 4 S.

Reich illustrierter Katalog

Eber alle Arten von Uhren, Ketten, Gold-, Silber-, Nickel- u. Bronzwaren, opt. Instrumente, photograph. Apparate, Musikwerk., Leder- u. Stahl-, Uhrenwerk. und Werkzeugen

**gratis u. franko.**

**Bronzwaren**

**Optische Artikel**

- Kaffeeseivogel, vernick., 4teil., 1 Ltr. v. 6,75 an
- Brotkörbe . . . 0,45
- Tafelaufsätze, versilbert . . . 2,50
- Photographie-Albuns . . . 0,70
- Photograph. Apparate mit Original-Plattenwechsellsgung . . . 4,50
- Operngläser mit Etui . . . 3,75

Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.

**Photogr. Apparate**