



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 32.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

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

Zur Obst- und Traubenernte.

Von W. M. W. (Mit 2 Abbildungen.)

Die meisten Obst- und Traubenzüchter kümmern sich leider immer noch recht wenig um ein sorgfältiges Einerntendes Obstes und der Trauben, sowie um praktische Pflück- und Lesegerätschaften. Namentlich herrscht in letz-



Fig. 1. Zweiteiliger Korb zum Obstpflücken.

terer Beziehung noch eine große Gleichgültigkeit; der eine pflückt sein Obst in Körbe von verschiedener Form und Größe, der andere wirft die Trauben in großbührige Zuber. Ferner gehöt es nicht gerade zu den Seltenheiten, daß die Frucht einfach in die Schürze gesammelt wird, wobei natürlich gesunde, schlechte und verdorbene Früchte auf einen Haufen gelangen.

Versägt man jedoch über Pflück- und Lesegerätschaften, mit deren Hilfe man das beste Obst und die besten Trauben während des Einerntens sofort von den minderwertigen Früchten absondern kann, so erspart man viel Zeit und Kosten.

Zum Pflücken des Obstes hat nun Dr. Josef Perényi in Budapest einen einfachen Korb (Fig. 1) konstruiert, der in zwei Fächer geteilt ist und sich zu dem genannten Zweck aufs beste eignet. Die Körbe sind vor dem Gebrauch mit einem dünnen Polster von Holzwole auszufüttern. Der Henkel des Korbes wird mit einem verschiebbaren Haken versehen zum Anhängen an einen Ast oder eine Leitersprosse, um beide Hände zum Pflücken frei zu haben. Bei solchen Bäumen wird durch das Herablassen des Pflückkorbes an einer Leine, an welcher von dem Pflücker gleichzeitig ein leerer Korb wieder in die Höhe gezogen wird, Zeit gespart. Derart gepflücktes Obst ist leicht verpackbar, es braucht nicht noch fortiziert zu werden. Einen solchen in zwei Fächer geteilten Korb kann jeder Korbmacher in beliebiger Form zum Preise von höchstens 60 Pf. herstellen.

Man möge sich beim Einerntendes Obstes stets vergegenwärtigen, daß die Wahrscheinlich-

keit einer befriedigenden Ernte im nächsten Jahre um so sicherer ist, je größer die Sorgfalt beim Pflücken ist. Der alte Aberglaube, daß verschiedene Obstbäume nur ein Jahr um das andere tragen, hat meist seinen Grund in dem Abreißen einer Menge Fruchtholz bei der jeweiligen Ernte.

Sommerobst sollte stets nur morgens gepflückt werden, sobald der Tau getrocknet ist. Wird es während der warmen Mittagszeit geerntet, so verliert es einen großen Teil seines Wohlgeschmacks.

Herbst- und Winterobst kann ohne Nachteil auch sonst den Tag über gepflückt werden, nur müssen die Früchte trocken, also unbetaut und unberegnet sein.

Ist man gezwungen, bei Regenwetter Obst zu pflücken, dann muß es sofort einige Zeit in trockenen Räumen ausgebreitet werden, erst dann darf es in den eigentlichen Aufbewahrungsraum gebracht werden.

Dieser Raum, sei es Kammer oder Keller, sollte vor dem Einbringen des Obstes stets peinlichst gereinigt und geschwefelt werden, auch dürfen keine anderen Waren, z. B. Gemüse, Kartoffeln u. dergl., darin aufbewahrt werden. Ferner muß in einem solchen Raum stets eine gleichmäßige Temperatur herrschen, etwa 5° über Null; weniger oder gar Null Grad und unter Null ist dem Obst schädlich. Mehr als 5° über Null schadet nichts, solange die Wärme des Raumes nicht über 12° steigt.

Das feinere Obst währt man am besten auf Obstgestellen auf; die von Prof. Dr. Stöber in Bülow haben sich in der Praxis am besten bewährt. Zunächst legt man auf jedes Brett sauberes Schreibpapier, kein Zeitungs- oder Zeitungspapier. Auf das Papier kommt dann eine dünne Schicht Holzwole, und auf diese werden nun die einzelnen Früchte gelegt. Schließlich werden sie noch mit einem Papierbogen zugebedekt, wodurch erreicht wird, daß das Obst langsamer verdunstet, sich somit länger schmackhaft erhält und vor Staub geschützt bleibt. Birnen werden auf den Kelch gestellt, so daß der Stiel nach oben kommt; Äpfel können auf Kelch oder Stiel gelegt werden.

Was nun das Lesen der Trauben betrifft, so ist in vielen Weingärten ein getrenntes Sammeln der Trauben gar nicht bekannt; die schönsten Trauben werden mit den faulen zusammen in ein und denselben Behälter gebracht. Ist doch noch immer die irrtümliche Auffassung weit verbreitet, daß der Schmutz der verdorbenen Traube sich in der Maische niederschlägt, das getrennte Pflücken also unnötig sei.

Nun ist aber nichts mehr geeignet, die Güte des sich entwickelnden Weines in dem Maße zu verderben, als der von dem Schimmel der Trauben herrührende Schmutz. Er bringt die Keime der verschiedensten Krankheiten in den Wein und verleiht ihm einen unangenehmen Geruch und Geschmack. Es ist also unbedingt zu vermeiden, verdorbene Trauben mit gesunden, tadellosen zu vermischen.

In größeren Weingärten kommt eine derartige Behandlung der Trauben auch wohl nie vor; hier werden die besten Trauben für sich gepreßt. So gelingt es denn auch, Weine mit einem vuleit ersten Ranges zu gewinnen, die sich von den gewöhnlichen Produkten in vorzüglicher Weise unterscheiden. In diesen Betrieben wird auch bereits bei der Lesung der Absonderung der guten von den schlechten Trauben eine große Sorgfalt angewendet. Zuerst kommen die guten und besseren Trauben an die Reife, alsdann die weniger guten. Ohne Zweifel ist dies Centnerjahres kostspieliger, es rentiert sich aber aufs beste.

Ebenso wie sich der Arbeiter beim Ernten des Obstes eines in zwei Fächer geteilten Korbes

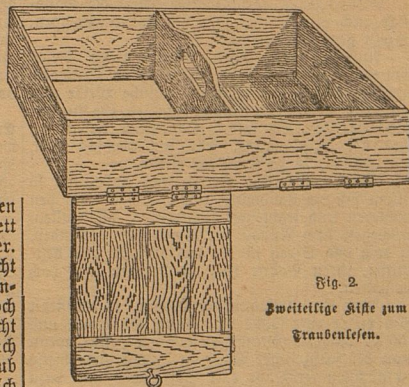


Fig. 2. Zweiteilige Kiste zum Traubenlesen.

bedient, so kann bei der Traubenlese ein in zwei Fächer geteiltes Kistchen (Fig. 2) verwendet werden. Dies ebenfalls von Dr. Josef Perényi in Budapest konstruierte Lesegerät hat sich in der Praxis bisher prächtig bewährt. Der Boden der beiden Fächer ist entweder herausziehbar oder an Scharnieren umwendbar, wodurch das Entleeren leicht und schnell bewerkstelligt werden kann.

Diese Lesefistchen können in verschiedenen Größen hergestellt werden; als geeignetste Form

hat sich jedoch ein Kistchen von 40 cm Länge, 30 cm Breite und 20 cm Höhe bewährt. Ein solches Kistchen, das jeder Tischler aus dünnen Brettern anfertigen kann, stellt sich auf etwa 80 Pfennige; verfertigt man sich die Kistchen selber, kommen sie einem noch billiger zu stehen.

Die Sand- oder Fottelwilde (*Vicia villosa*).

Von W. W.

Unter den verschiedenen Futterpflanzen nimmt die Sandwilde eine ganz hervorragende Stelle ein. Schirmer-Neubaus hat diese Pflanze schon in den achtziger Jahren für Sandboden angelegentlich empfohlen. Gutsbesitzer H. Jordan auf Amt Schermen bei Magdeburg hat sie seit 1857 eingeführt, doch ihr allgemeiner Anbau auf Sandboden erfolgte erst seit dem Jahre 1880, namentlich infolge der nachdrücklichen Empfehlungen Schirmer's.

Die Sandwilde ist eine Pflanze, die erstaunlich viel vorzügliches Futter liefert, das von allem Vieh im grünen, wie im trockenen Zustande gern gefressen wird und sehr nahrhaft ist.

In den drei verschiedenen Vegetationsperioden, nämlich 1. im Beginn der Blüte, 2. in voller Blüte und 3. in fast vollendeter Blüte enthält die Sandwilde in 100 Teilen folgende Bestandteile:

	Grünfütter:		
	1. Periode.	2. Periode.	3. Periode.
Wasser	84,20	82,30	80,00
Protein	4,23	4,36	3,98
Fett	0,70	0,66	0,60
Eiweißstoffe			
Extraktstoffe	4,68	5,43	7,05
Holzfaser	5,09	5,98	7,08
Lignin	1,10	1,27	1,29
Heu:			
	1. Periode.	2. Periode.	3. Periode.
Wasser	16,00	16,00	16,00
Protein	22,46	20,71	16,74
Fett	3,70	3,14	2,53
Eiweißstoffe			
Extraktstoffe	24,83	25,79	29,59
Holzfaser	27,11	28,37	29,72
Lignin	5,85	5,99	5,42

Welche Massen Futter und Körner diese Pflanze liefert, kann man erst begreifen, wenn man sie voll entwickelt in ihrer Pracht und wahrhaft blumenartigen Schönheit sieht. Dabei ist die Pflanze durchaus nicht anspruchsvoll in bezug auf Boden und Düngung. Sie gedeiht auch auf dem geringsten Sandboden, wenn er kalk- und salzreich ist, sie kann aber auch auf Lehmboden bestellt werden.

Eine Keimkraft dieser Wilde ist nicht ratsam, weil sie auch auf dem geringen Acker zu üppig gedeiht und sich dann immer lagert; sie muß daher eine Stützfrucht haben, und als solche eignet sich nach den Erfahrungen in der Praxis am besten der Roggen, namentlich der Johannisroggen.

Bestriebene Körnererträge liefert die Sandwilde auch nur im Gemenge mit Johannisroggen, einzeln gebaut aber nicht.

Außer einem guten Körnerertrag dieses Gemenges hat man stets im zeitigsten Frühjahr, auch bei anhaltender Dürre, reichliche Weide und genügend Grünfütter für das Zugvieh, ehe Luzerne und Klee so weit sind. Schließlich liefert sie, was bei Strohmanget sehr ins Gewicht fällt, vom Hektar bis zu 8000 kg Stroh.

Was den hohen Strohertrag anbetrifft, so sollten sich die Landwirte, namentlich die auf den leichteren und leichtesten Bodenarten, schon allein deswegen dem Anbau der Sandwilde zuwenden, ist doch das Stroh für sie das billigste und beste Mittel, ihren Boden hoch zu bringen und hoch zu halten.

Was die Ausfaatmenge betrifft, so empfiehlt Schirmer eine solche von 40 kg Sandwilde und 100 kg Roggen (Gemenge) auf den Hektar, wenn man bei frühzeitiger Saat im Herbst und ebenso im nächsten Frühjahr eine Schafweide und dazu im nächsten Sommer einen guten Körnerertrag haben will.

Beachtigt man jedoch, ein mehrschichtiges Grünfütter zu erhalten, und betrachtet man den Körnerertrag nur als Nebenfrage, so sät man die Wilde am besten im Gemenge mit Intarinaklee und etwas Johannisroggen; man rechnet auf den Hektar 12 kg Intarinaklee, 45 kg Sandwilde und etwa 25 kg Johannisroggen. Auch eine Ausfaat von 90 kg Sandwilde und 50 kg Johannis-

roggen auf den Hektar dürfte angezeigt sein, und zwar soll die Wilde früher und der Roggen erst im September oder Oktober eingesät werden, um ihn vor Beschädigung der Feuchtigkeits zu schützen.

Im übrigen richtet sich die Menge des beim Johannisroggen nach dem Kalkgehalt des Bodens. Je mehr Kalkgehalt der Acker hat, um so weniger Wilde ist nötig, etwa 50 kg auf den Hektar, bei kalkarmem Boden jedoch bedarf es einer Anwendung bis zu 70 kg. Sommer- oder Herbstbestellung ist der Frühjahrbestellung immer vorzuziehen, weil erstere eine weit größere Ausnutzung des Bodens gestatten als letztere. Sofort nach der Ernte umgebrochene Getreidefoppel z. B. kann schon wieder mit Sandwilde bestellt werden, da sie höchst verträglich und durchaus anspruchslos ist.

Ein Düngung von Kali, Kalk und Phosphorsäure erhöht die Erträge. Als gemergelt werden kann, wird die Wilde vorzüglich gedeiht. Es lassen sich aber hier keine Rezepte geben, man muß eben probieren.

Von großem Vorteil ist es nach Schirmer, die üppigen Wälder grün zu mähen; gewinnt man einerseits auf diese Weise große Mengen nahrhaften Grünfutters und vortrefflichen Heues, so erzielt man andererseits durch Ernte reifer Wälder zwar Massenerträge an Stroh, nicht aber eine große Körnermenge.

Es ist ferner zu bemerken, daß die reisende Wilde infolge ihres ungenüßlichen Wachstums den Johannisroggen unterdrückt, während ein zeitiger Schnitt sowohl vom eingesäten Johannisroggen, als auch von der Wilde eine zweite Ernte erwarten läßt.

Von Ende Mai bis Mitte Juli blüht die Sandwilde schön blau und gibt den Bienen eine vortreffliche Weide. Auf den Wäldern sieht man dann Bienen in Mengen den ganzen Tag über aus den Blüten den süßen Saft heraus-saugen, um schwer beladen heimzukehren. Der Anbau der Sandwilde ist daher auch den Bienen sehr warm zu empfehlen.

Guter Same ist in allen größeren Samenhandlungen und, falls Besteller Mitglied der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft ist, auch durch die Saattische dieser Gesellschaft, sonst aber auch durch die Vermittlung des nächsten landwirtschaftlichen Vereins zu erhalten.

Kleinere Mitteilungen.

Entwicklung von Ammoniak in Pferde-kälen. Der lästige Ammoniakgeruch läßt sich durch das Ausstreuen von Gips überraschend schnell beseitigen. Da aber hierbei Schwefelsäure frei wird und diese ungünstig auf die Hufe der Pferde wirken könnte, darf das Ausstreuen von Gips in nicht zu großer Menge betrieben werden. In Stallungen, wo der Harn sofort durch die Holzdielen in eine unter jedem Stande befindliche Betonmulde und von dieser in die Jauchegrube geleitet wird, kann sich nie übermäßig viel Ammoniak entwickeln, wenn die Mulde nur alle zwei bis drei Monate gereinigt wird. Auch haben die Tiere in solchen Ständen ein stets trockenes Lager. Ganz vorzüglich wirkt auch die Anwendung von Torfstaub und Torfmull.

Wenn sich bei trächtigen Kälbinnen das Futter nicht entwickelt will, so mache man wiederholt Melkversuche daran, unbekümmert darum, ob eine Flüssigkeit zum Vorschein kommt oder nicht. Auch empfehlen sich Einreibungen mit Branntwein am Bauche und in der Umgebung des Uters. Diese Einreibungen befördern nämlich den Blutzufluß zum Uter ganz erheblich. Empfehlenswert ist es auch, wenn man das Futter bei Erstkälben öfters während der Trächtigkeit mit der Hand berührt. Die Tiere sind dann beim erstmaligen Melken nicht widerwillig, da sie an eine Berührung des Uters bereits gewöhnt sind. Auch machen sie dann keine Schwierigkeiten, wenn die Kälber an das Futter gebracht werden.

Aber das Ferkelfressen der Schweine verdrängt Tierarzt Volterbad seine Erfahrungen. Über die Ursachen dieser Erscheinung gehen die Ansichten sehr auseinander. Mehrfach wird angenommen, daß die Aufnahme von tierischen Stoffen, das Fressen der Nachgeburt usw. Appetit zu ähnlicher Nahrung mache. Ferner wird als Ursache angenommen: Untugend, Stallfaltung mit Ausschluß der Weide, Aufnahme animalischer Stoffe, nervöse Verfassung, Verdauungsstörungen und Schmerzgefühl am Uter. Die beiden erstgenannten

Ursachen glaubt der Verfasser nicht beobachtet zu haben und stimmt auch der Bezeichnung der nervösen Verfassung oder der Verdauungsstörungen als Ursache nicht zu. Dagegen hat der Verfasser 18 Fälle notiert, in denen die Schweine bössartig veranlagt waren und infolge von Schmerzen am Uter beim Säugen die Jungen auffraßen. Besonders waren es kleine, kaum wahrnehmbare Verletzungen am Gefäße, Schanden an der Zitze usw., welche die Schmerzen beim Säugen verursachten. Die Schweine wehrten sich anfangs bei den Säugversuchen und suchten die Jungen durch Wegstoßen mit dem Rüssel abzuhalten, wurden bei dem ständigen Drängen der hungrigen Ferkel aber böss und packten dann schließlich mit den Zähnen zu. Auf diese Weise erklären sich auch Fälle, in denen die Schweine nur einzelne Ferkel saugten, welche gerade an den schmerzhaften Zitzen saugten, fraßen. Die Nichtigkeit der Annahme wurde bestätigt durch die Ergebnisse der Heilversuche, wobei stets nur die wunden und schmerzenden Zitzen behandelt wurden. Den alten Mitteln, wie Einreiben der Ferkel mit Spiritus, Petroleum usw., legt der Verfasser gar keinen Wert bei, sondern empfiehlt nur die Anwendung schmerzstillender Mittel am Gefäße, wie antiseptische Waschungen oder Kokainöl.

Eine gute Milchziege erkennt man an dem feinen, leichten Kopf mit sanften Augen und mittellangen, mit kurzen Haaren besetzten Ohren. Der Hals soll einen halben rechten Winkel bilden und gelenkig sein. Der Rücken darf nicht nach oben gewölbt sein, die Rippen dagegen müssen sich stark auswölben. Der Brustkorb soll tief, der Bauch groß, aber nicht hängend sein, die Hungenröhren geschlossen, das Kreuz gerade oder leicht abköhlig, die Hinterbein voll, ohne Bängsriemen. Leichte Vertiefungen zwischen den einzelnen Dornfortsätzen der Lendenwirbel, die sogenannten Milchschüßeln, bilden keinen Fehler. Ganz besonderer Wert ist auf ein gutes Uter zu legen. Es soll groß, verhältnismäßig stark entwickelt und leicht behaart sein. Die Zitzen müssen gleich entwickelt und nicht zu groß erscheinen. Mehr als zwei Zitzen sind von Übel. Beim Befühlen des Uters dürfen keine Knoten, Narben usw. bemerkbar werden.

Der Kamm der Säuer ist ein untrügliches Zeichen für den gesunden oder krankhaften Körperzustand des Geflügels. Kränkelnde Vögel sind schon an ihren blaß oder heilbige schwächlich gefärbten und mit weißen Flecken gepunkteten Kämmen zu erkennen, während der Kopf gesunder Vögel mit blutroten Kämmen gezieret erscheint. Leber- und Verdauungsstörungen beeinflussen ganz entschieden die Farbe des Kamms; in den ersten Stadien derselben können noch geeignete Gegenmittel, wie Bitters- und Glaubersalz, oder eine Ertragabe von Grünfütter und scharfem Sand von gutem Erfolg sein. Durch Scharf beruhtfaktete Kämmen deuten auf übermäßig erhitztes Blut. Dilem Abkühlung läßt sich durch Einreibung mit Karbolsäurelösung oder einer Mischung von Gelbwurz und Kofosmüßel abhelfen, wenn zugleich zwecks Reinigung des Blutes Grünfütter gereicht wird. Es ist dann interessant, zu beobachten, wie mit der allmählichen Gesundung auch die Farbe des Kamms sich ändert. Während des Winters sind die Kämmen mehr oder minder den schädigenden Wirkungen des Frostes ausgesetzt, der sogar eine dauernde Entstellung hervor-rufen kann. Man vermag aber auch hier vor-zubeugen, indem man bei dem ersten Herannahen des Frostes den Kopf der mit stärkerem und schwereren Kamme ausgestattetem Säuer mit einem Gemisch von Vaselin und Lanolin gehörig einreibt.

Vogelfutter. Wer finsternartige Zimmer-vögel hat, Sorge jetzt dafür, den Tieren frische Samenereien aus dem Feten mitzubringen. Solche sind z. B. die unaufgeblühten Blütenköpfe der Grundlose, die Samen (Ähren) des Wegerichs, der Samen des Knäuelgrases usw. Es bereitet überhaupt viel Freude, den Vogelsamen möglichst selbst zu gewinnen.

Reichliche Wirsingernte läßt sich auf eine einfache Weise erzielen. Es kann einem wirklich leid tun, sehen zu müssen, wie in den meisten Hausgärten die zum Gebrauch bestimmten Wirsingpflanzen radikal abgeschnitten werden, so daß späterhin von der betreffenden Pflanze nichts mehr zu erwarten ist, und die Stelle bis zur völligen Übermung des Gemüseselbes gänzlich

unbenutzt daliegt. Das Abschneiden bringt somit einen zweifachen Schaden. Mancher abnt hingegen nicht, daß man bei richtigem Vorgehen drei- bis viermal Gebrauchsgemüse von jeder Wirlingspflanze in einem Sommer nehmen kann. Schon seit mehreren Jahren betreibt ich ein Verfahren, welches ich wegen des großen Vorteiles bestens empfehlen kann. Wenn die Wirlingsköpfe begonnen haben, sich zu schließen, so schneide ich sie nicht ab, sondern breche von dem Kopfe nur brauchbare Blätter ab; erliche der inneren zarten Blättchen, das sogenannte Herzchen, bleiben stehen. Bei starker Hitze schützt man das zarte innere Gebilde vor dem Ausdörren, indem man eines der äußeren, harten und unbrauchbaren Blätter von der Pflanze abblät und einige Tage lang darüber liegen läßt, bis die Herzblättchen sich an die Lufttemperatur gewöhnt haben, was durch eine grüne Färbung erkennlich wird. In drei bis vier Wochen ist meist schon wieder ein Kopf auf der Wirlingspflanze ausgebildet, der dann wiederum in der angegebenen Weise abgeblättert werden kann. Kein anderes Nutzungsprodukt läßt sich in so kurzer Zeit erzielen. Natürlich eignet sich das Verfahren nur für denjenigen, der für den eigenen Gebrauch Wirling züchtet. Erliche Pflanzen genügen alsdann schon, um den ganzen Sommer hindurch, wenn alles rasch wächst, das nötige Gebrauchsgemüse zu erzielen; man spart also dabei an Raum im Hausgarten und kann ihn zu anderen Gewächsen, namentlich Züßkartoffeln, verwenden. Wo diese ausgegraben worden sind, lassen sich alsdann noch recht gut Spätwirlingspflanzen aussetzen, um Gemüseerport für den Winter zu gewinnen. Der Gemüsezüchter für den Markt würde schon wegen der Mehrarbeit hieraus keinen wesentlichen Vorteil ziehen. Er muß zudem aber auch präsentable Ware darbieten, und für ihn entsteht infolgedessen kein Nachteil dabei, als er rasch hintereinander ein größeres Feld Frühwirling abräumen und wieder neu bepflanzen kann.

W. U.

Suppe von jungen Erbsen mit Klößchen. Ungefähr 3 l junge Erbsen werden ausgekern, sauber gewaschen, auf einem Sieb abtupfen gelassen, dann zwei Drittel davon mit einem Stück Butter samt einem feingeschnittenen Salatkopf und einigen Spinatblättern, sowie einer kleinen Zwiebel und wenig Salz in einer Kasserolle mit leichter Fleischbrühe, die man aus Liebig's Fleischextrakt herstellen kann, weich gedämpft. Abdann rührt man die Erbsen durch ein feines Sieb, verrührt das Mus mit 2 l heller Fleischbrühe, fügt ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und das noch nötige Salz bei und läßt noch einmal aufkochen. Inzwischen kocht man die übrigen Erbsen in leichtem Salzwasser, dem man auch ein Stückchen Zucker beifügen kann, weich und läßt die ganz geliebene Kerne abtropfen. Sodann rührt man 50 g frische Butter schaumig, fügt ein ganzes Ei hinzu, rührt tüchtig durch, bringt einen Eßlöffel feinen Grieß darunter, dann wiederum ein Ei, abermals einen Eßlöffel Grieß, alsdann zwei abgerindete, in Milch geweihte kleine Weißbrote, sowie Salz und Pfeffer, somit walnußgroße Klößchen davon und kocht diese ungefähr zehn Minuten vor dem Anrichten in Salzwasser gar. Die Suppe wird mit drei bis vier Eigelben und einigen Eßlöffeln sauren Rahm legiert, die Klößchen werden ausgehoben und zu der Suppe gegeben.

A. M. W.

Saure oder Salzgurken werden aus mittelgroßen, tadellosen Früchten hergestellt. Diefelben müssen hart, ohne Flecken und noch grün sein; sie dürfen keine gelbe Spitze answellen, auch nicht unförmlich, d. h. an einem Ende dick, am anderen dünn sein. Nach sorgfältigem Waschen werden sie gut abgetrocknet. Das Einmachegefäß, ein kleines Faß oder ein entsprechend großer Steinopf wird nach sorgfältiger Reinigung mit sauber gewaschenen Weichsel- oder Sauertrocken, Weinblättern und Dill belegt. Auch etwas Estragon und einige Schnittchen Meerrettich gibt man dazu. Die Gurken werden nun so dicht als möglich eingeschichtet in gleichmäßigen Reihen, welche durch dünne Zwischenlagen von Dillkraut und Weinblättern getrennt sind. Ist das Faßchen voll, so schließt man eine starke Lage Blätter ab, der Deckel wird eingesetzt und das Faß zugedehlet. Bei Einmachtsbüßen wird ein Holzdeckel aufgelegt und mäßig mit Steinen beschwert. Durch das Spundloch des Faßchens wird so viel Salzwasser eingegossen, daß es voll ist. Nach einigen Tagen fällt man noch einmal nach, da die Gurken etwas aufsaugen, und verpundet das Faß luftdicht.

Das Faß kommt nun in einen Keller und wird alle acht Tage einmal gedreht und gewendet. Nach acht Wochen sind die Salzgurken genussfertig und können verbraucht werden. Das Salzwasser soll pro Liter 40 bis 80 g Salz enthalten. Am zweckmäßigsten ist hartes Quellwasser. Die in Steinöpfe eingemachten Gurken werden früher verbrauchsfähig, besonders, wenn sie in der Küche oder sonst an einem warmen Orte stehen. In diesem Falle tritt die Gärung sofort ein, und die Gurken sind nach acht bis vierzehn Tagen essbar.

U. V. R.

Ein haltbarer Heidelbeerwein wird folgendermaßen hergestellt: Die möglichst frischen Beeren werden in einer Beerenmühle oder einem Holz- oder Porzellangefäß zerquetscht und gleich darauf in einer Beerenpresse abgepresst. Zur Gewinnung eines herben Tischweines setzt man auf jeden Liter Saft $\frac{1}{2}$ l und zur Gewinnung eines milderen Tischweines $\frac{3}{4}$ l Wasser zu, sowie in beiden Fällen pro Liter des wasserverdünnten Saftes 180 bis 200 g besten Hutzucker, der vorher in Wasser aufgelöst wird. Zur Beförderung der Gärung werden auf je 100 l der Flüssigkeit 40 g Salmiak hinzugesetzt. Um den Eintritt der Gärung zu beschleunigen, empfiehlt sich die Zugabe von reingezüchteter Hefe. Als Gärgefäße bedient man sich kleiner Fässer oder Glasflaschen (Säureballons), die in einen Korb gestellt werden. Man hüte sich, die Gärgefäße vorher stark zu schwefeln, da Hierdurch die Gärung beeinträchtigt wird. Der Gärraum muß eine Temperatur von ungefähr 20° C haben, nach 4 bis 6 Wochen jedoch braucht die Temperatur nur noch 14 bis 16° zu betragen. Nach Verlauf einiger Wochen kann der nun fertige Wein auf Flaschen gezogen werden. Besondere Vorsicht ist auf guten Verschluß der Flaschen zu legen.

Es.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

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

Frage 122. Untere Ziege, welche zum erstenmal melk ist, bekommt am Euter gelbe Pöckchen, welche nach einiger Zeit schwarz werden und verschwinden, sich aber immer wieder erneuern. Das Tier ist sonst wohl, frisst auch gut, ist die Milch genießbar, und was ist zu machen? Frau W. H. in B.

Antwort: Das Euter ist täglich mit Seifenwasser zu waschen und mit Boraxlauge einzureiben. Die Streu muß sehr sauber gehalten und der Stall mit Kalkmilch desinfiziert werden. Die Milch ist genießbar.

Dr. S.

Frage 123. Habe letzte Woche 50 l Johannisbeerwein gemacht, zwei Faßchen. Das eine habe ich vor vierzehn Tage gereinigt und geschwefelt, das andere ist erst die vorige Woche gekauft und hat vier Jahre ungebraucht gestanden. Letzteres ist mit heißem Sodawasser ausgebrüht, dann tüchtig ausgeschwenkt und geschwefelt. Die ganze Arbeit ist in einem halben Tage vorgenommen. Bei dem Einfüllen des Weines war noch etwas Schwefelgeruch vorhanden, jetzt kommt der Wein nicht in Gärung, was bei dem im anderen Faßchen schon am folgenden Tage geschehen ist. Was ist zu machen? M. S. in M.-L.

Antwort: Alte, längere Zeit ungebrauchte Fässer sind immer etwas zweifelhaft; wenn sie aber gut gehalten sind und besonders nicht schimmlich riechen, dann kann die ausgeschütete Reinigung ausreichend sein und der Wein darin doch gut werden. Die frischen Schwefelbäume halten die Gärung etwas zurück, verhindern sie aber nicht. Sollte der Most bei Eintreten dieser Nachricht noch nicht gären, so ziehen Sie aus dem gärenden Faßchen einen Liter heraus und füllen es dem andern zu, und die Gärung wird sich, wenn sonst alle Bedingungen vorhanden, sicher bald einstellen.

Frage 124. Hier besteht ein Zuchtverein der Saanenziege. Wir haben reine Saaneniegen und einen echten Bod. Wie kommt es, daß ein Teil der Lämmer schwarz und gehört ist? W. St. in H.

Antwort: Die Saaneniegen bereiten hier nicht so gut wie in ihrer Heimat, so daß oft Rückschlänge vorkommen, die nicht alle Zeichen der Saanenrasse aufweisen. Ob und zu müssen Sie reinblütige Ziegenböcke importieren. Im übrigen sind die farbigen Lämmer in ihrem Gebrauchswert meist gut und können ruhig aufgezogen

werden, falls nicht auf weiße Masse unbedingter Wert gelegt wird.

Dr. S.

Frage 125. Eine Ziege ist alljährlich mit einem Ausschlag (Schuppen) behaftet, die Haare fallen teilweise aus, das Tier hat keine Ruhe, reißt sich an den Wänden. Was ist zu tun? W. St. in H.

Antwort: Waschen Sie die Ziege möglichst einmal mit einer Mischung von 1 Eßlöffel Epsol und 2 l Wasser (lauwarm).

Frage 126. Wie kann Johannis- und Stachelbeerwein entalkoholisiert werden? R. S. in G.

Antwort: Man kann alle Weine, auch Stachel- und Johannisbeerweine, alkoholfrei machen durch Destillation; es fragt sich nur, zu welchem Zweck es erfolgen soll. Durchweg geschieht es, um den Alkohol zu gewinnen, und dazu bedarf es besondere Einrichtungen, welche nur in größeren Betrieben möglich sind, immer einer polizeilichen Genehmigung bedürfen und unter Aufsicht des Steueramtes gestellt werden. Der Gebante, aus bergorenen Beerenweinen alkoholfreie Weine zu machen, ist hinsichtlich, was nach der Destillation zurückbleibt, ist fabels Zeug, da die besten Kräfte und Pflanzen mit den Alkohol entweichen. Alkoholfreier Wein darf nicht gären, es sollen durch Verhinderung der Gärung den Obst- und Fruchtstücken der natürlichen Zucker, die Gimeis- und Extraktstoffe nach Möglichkeit erhalten werden. Die natürlichen frischen und klar erhaltenen Säfte geben jetzt unter dem Namen „alkoholfreier Wein“. Wenn bergorenen Säften der Alkohol entzogen wird, ist er weder Wein noch Saft, überhaupt kaum etwas mehr als Wasser, und zu nichts zu gebrauchen. Schlegel.

Frage 127. Wann werden Kartoffeln gegen die Blatfallkrankheit am vorteilhaftesten gespritzt und mit welcher Mischung? D. R. in Br.

Antwort: Man hat früher vorgeschlagen, die Bespritzung der Kartoffelstenden dreimal auszuführen, etwa Mitte Juni, Mitte Juli und Mitte August, doch zeigte sich, daß die gleichen Erfolge auch bei einmaliger Bespritzung, etwa Anfang August, erzielt werden. Zur Bespritzung bedient man sich am besten solcher Mittel, bei denen die saure Eigenschaft des Vitriols durch basische Körper abgemildert worden ist. Es kommen hier namentlich in Betracht eine Kupfer-Kalkmischung (Bordelaiser Brühe) und die Kupfer-Sodamischung. Bei letzterer nimmt man für das Kilogramm Kupfervitriol 1150 g Soda, der Vorrichtung gemäß; indes kann man ohne Schaden für die Pflanzen das bequemere Mischungsverhältnis von gleichen Teilen jeder Substanz zur Anwendung bringen. Zur Herstellung von 100 l Bespritzungsflüssigkeit löse man 2 kg Vitriol in 50 l Wasser und in einem zweiten Gefäß 2 kg Soda in der gleichen Wassermenge. Nach der Auflösung der Stoffe werden beide Lösungen vereinigt und zum Bespritzen verwendet. — Bei der Bordelaiser Brühe erfordert 1 kg Kupfervitriol 225 g fetten, gekauten Kalk zur Neutralisation. Hier ist jedoch in der Praxis wünschenswert, mehr Kalk zu nehmen, und zwar deswegen, weil die Brühe dann besser auf den Blättern haftet. Man verwendet ruhig das Doppelte und Vierfache der absolut nötigen Kalkmenge, also beide Substanzen zu annähernd gleichen Teilen. Bei gehöriger Neutralisation schadet eine vierprozentige Kupferlösung, also 4 kg Vitriol auf 100 l Wasser und dem entsprechenden Kalkzusatz, den Kartoffeln nicht; doch bedient man sich in der Regel einer zweiprozentigen Lösung. Um eine solche zu erhalten, hängt man (bei besserer Löslichkeit wegen) 2 kg des blauen Vitriols in einem Säckchen in den oberen Teil eines mit 50 l Wasser gefüllten hölzernen Gefäßes. Mittlerweile werden in einem anderen Gefäß 2 kg gekauten Kalkes durch allmähliches Hinzufügen von Wasser erst zum Zerfallen gebracht und dann in Brei verwandelt. Schließlich wird der Brei so lange verdünnt, bis er 50 l Wasser empfangen hat und eine gleichmäßige Kalkmilch entstanden ist. Damit sich später die Spritze nicht verstopft, ist es gut, die Kalkmilch durch ein Tuch zu gießen und dann erst mit der Kupferlösung zu vermischen. Es ist nicht gleichgültig, ob die Lösungen konzentriert getrennt gegossen und dann gemeinschaftlich auf das richtige Verhältnis verdünnt werden, oder ob jede für sich die nötige Verdünnung erhält und dann erst der anderen zugefetzt wird. Das letztere Verfahren ist vorzuziehen, da der Niedererschlag feiner verteilt erhalten wird. Die Bordelaiser Brühe verdient vor der Kupfer-Sodamischung den Vorzug, weil sie länger auf den Blättern haftet. W. M. W.

Ein gewaltiger Fortschritt

ist das neue Modell des

Teutonia-Zentrifugal-Milch-Separator.

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

nur eine Mark

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

Sie treffen

den Nagel auf den Kopf,
wenn Sie Ihren Bedarf an
Fahrrädern, Nähmaschinen,
Fahrrad-Zubehörteilen
bei mir bestellen!
Weltberühmt sind meine
Fahrräder,
dabeinorm billige. Fordern
Sie kostenlos u. portofrei
meinen
Prachtkatalog,
d. reichste Auswahl
enthält u. Ihnen über
die Vor-
teile,
die Sie
bei
mir ge-
niessen, Anschluß gibt,
Hans Hartmann, Eisenach 131.
Größtes Fahrradhaus Mitteleuropas.

Nerven-Spannkraft-Er-

schöpfung, deren Verhütung und völlige Heilung von Spezial-
arzt Dr. Rumlir. Preisgekronetes, eigenartiges, nach neuen
Gesichtspunkten bearbeitetes Werk, 840 Seiten, viele Abbild.
Wirklich brauchbarer, äusserst lehrreicher Ratgeber und bester
Wegweiser zur Verhütung und Heilung von Gehirn- und Rücken-
marks-Erkrankung, der auf einzelne Organe konzentrierten
Nerven-Zerrüttung und deren Folgezustände. Für jeden
Mann, ob jung oder alt, ob noch gesund oder schon erkrankt,
ist das Lesen dieses Buches nach fachmännischen Urteilen von
geradezu unschätzbarem gesundheitlichen Nutzen! Der Ge-
sunde lernt sich vor Krankheit und Stochim zu schützen
der bereits Leidende aber lernt die sichersten Weg zu seiner
Heilung kennen. Für Mark 1.60 Briefmarken franko zu beziehen
von Dr. Rumlir, Genf 541 (Schweiz).

Gold- u. Silberwaren	Nickelwaren	Optische Artikel	
Wecker-Uhren mit Absteller . . . v. 1,60 an	Julius Busse Berlin C. 19, Grünstrasse 4 S. Reich illustrierter Katalog über alle Arten von Uhren, Ketten, Gold-, Silber-, Nickel- u. Bronzeware, opt. Instrum., photogr. Apparaten, Musikwerk., Leder- u. Stahlw., Uhrenwerk. und Werkzeugen gratis u. franko.	Kaffeeservice, ver- nick., 4teil. 1 Ltr. v. 6,75 an	
Nickel-Remont.-Uhr 30 Stunden-Werk . . . 3,00 ..		Bratensä. ver- nick. „0,75 ..	
Echte silb. Remont.- Uhren . . . 6,90 ..		Tafelaufsätze „ver- silber. „2,50 ..	
Echt silb. Remontoir- Uhren, 6 Rubis . . . 7,20 ..		Photographie-Albuns „0,70 ..	
Echt gold. Damenhals- ketten, m. Schieb. „12,50 ..		Photograph. Apparate mit 6mal Platten- wechslung „4,50 ..	
Echt goldene Ringe . . . 0,95 ..		Obergläser mit Etui „3,75 ..	
Versand geg. Nachn. od. vord. Einzahlung d. Betr. Risiko ausgeschl., d. bei Nichtgefällig. Geld retour.			Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.
Uhren aller Art		Bronzeware	Photogr. Apparate

Anerkannt sehr leistungsfähig
1422 ist die Firma
Gebrüder Raub Gräfrath
bei Solingen.

30 Tage zur Probe!
Neu! geschützt! Neu!
No. 1904 Vexier-
Nickermesser, „Herold“

Noch nie dagewesen!
Bei keiner Konkurrenz, in keinem
Laden, nur bei uns zu haben.
Hochfein und dauerhaft ge-
arbeitetes Taschenmesser
mit zwei aus prima Stahl ge-
schmiedeten Klingen und Kork-
zieher, echtes Hirschhornheft mit
Neusilberbeschlägen unter Garantie
zum Preise
von nur **Mk. 1,50** franko.

Die grosse Klinge kann nur von
Eingeweihten geöffnet, festge-
stellt und wieder geschlossen wer-
den. Genaue Gebrauchsanweisung
wird jedem Messer beigelegt.
Für nur **20 Pf.** erhält jeder
seinen Namen in hochfein verzierter
Goldchrift in die Klinge graviert.

Versand
unter Nachnahme oder gegen
Vorauszahlung des Betrages.

Garantieschein:
Nichtgefällende Waren tau-
schen wir bereitwillig um
oder zahlen Betrag zurück.

Umsonst und portofrei ohne Kaufzwang versenden wir
auf Wunsch an jedermann, nur nicht an Personen unter
18 Jahren, unseren
neuesten illustrierten **Pracht-Katalog**
über 6000 Gegenstände enthaltend, und zwar: Solinger Stahl-
waren, Haus- und Küchengeräte, Werkzeuge, Luxusartikel, Waffen,
optische Waren, Bijouterie-, Gold- und Silberwaren, Uhren,
Lederwaren, Pfeifen, Zigarren, Stöcke,
Schirme, Musikinstrumente, Kinder-
spielwaren und viele andere Artikel
in grösster Auswahl. Es kommt nur
gediegene, elegante und preiswerte
Ware zum Versand. Über 5000
lobende Anerkennungen schreiben be-
stätigen die Güte und Qualität unserer Waren.
Bei grösseren Sammel-Aufträgen Extra-Vergünstigungen.

FABRIK-MARKE
BRILLANT

Alle Sorten Jagd- und
Luxus-Waffen

kauft man am besten,
billigsten unter 3jäh-
riger Garantie direkt
von der Waffenfabrik
Emil v. Nordsheim,
Mollis 1. Thür.
Hauptkatalog grat. u. franko.
Ansichts-Sendung zu Diensten.
127 Teilzahlung gestattet.

1906er 1/2 gev. Italiener Silber
& M. 1.30.
1905er Legende Sühner & M. 2.50.
Tenthüber zur Wut M. 8.—
Bei 20 Stk. franko. Garantie
sob. Ankunft und bestirktierdängt.
Unterschied. Preissätze gratis.
Geflügelhof, „Germania“,
Südten (Baden).

Mit Ihrem Futtertakt Marke B bin
ich sehr zufrieden. Mein Schwein von
10 Monaten hatte ein Gewicht
von **510 Pfund.**
Wilh. Lübbers, Gieschendorf.

Bestellen Sie ausdrücklich Dr. Brockmanns
echte Marke B mit nebenliegendem
Billet als Schutzmarke. Dasselbe
besteht aus Futtertakt und wertvollen
auswertenden Zusätzen u. kostet:
5 Kilo 3,50 Mk. franco per Post, 12 1/2 Kilo
6,50 Mk., 25 Kilo 11 Mk., 50 Kilo 20 Mk.,
100 Kilo 39 Mk. franco jeder Bahnstation.
Vollnahme 20 Pfg. extra. Prospekt
„Erfolgreiche Viehhaltung“ gratis und franco.

M. Brockmann, Chem. Leipzig-Eutritzsch 22.

Halten Sie ein

wenn Sie im Begriffe stehen, einen Milchseparator zu
kaufen, und lassen Sie sich kostenlos die Druckdrachen über
unser 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 veräußert ist. Es
kostet Sie nur **5 Pfennig**
für eine Postkarte an uns, worauf Ihnen ausführliche
Offerte zugeht.

Alle meine Fabrikanten:
Joseph Meys & Co.,
Jennef a. d. Sieg 119a.
Tüchtige Vertreter gesucht.

Vermögen und Einkommen
für jedermann ganz leicht zu vervielfachen. Prosp. geg.
Friedländer & Bülow, St. Ludwig 1. E.

Für nur **2,50 Mk.**

berende ich einen
gutgehenden Wecker
mit nachteilend.
Bifferlast, Rechtlich
für 2 Mk. lotet ein
elegant ausgestat-
tentamentilgekauft.
Kronenwecker mit
nachtleudi. Bifferbl.,
sehr laut und lange
weh. 1 Jahr 1,10 Mk.
6 Rubis, m. doppelt. Goldrand, 2jähr.
Garant. Garantie. Aber wirklich viel
Geld beim Einkauf solcher Ware
sparen will, bestimme nicht, meinen
neuesten, reich illust. Pracht-Katalog
über sämtl. Uhren, Ketten, Gold- u.
Silberwaren zu grat. u. franco zu ver-
langen. meinen neuesten Engros-
Katalog. Fortschritte u. billigste An-
schaffungsquelle in Uhren, Schmuck,
Werkzeugen, Ketten u. Goldwaren etc.
Berland nur gegen Vorkasse
oder vorherige Einzahlung. Porto u.
Zerpack. extra. Austausch gestattet.

Hugo Pinous, Hannover 87.
Uhren billigerer Qualität:
Nickel-Rem.-Uhr, 80 Rb. . . 2,75
Echt silberne Damen-Rem.- . 6,75
Echt goldene Damen-Remont. . 12,75
Weckeruhren mit Absteller . 1,50

Flechten,

Psoriasis (Schuppenflechte) trockene
und nässende Piodie, Hautflechte,
Itrophulöse Ekzema, Bartflechte,
Nesselflechte, Hautauslässe u. Weim-
wunden aller Art heilt gründlich
die Weissen bewährt.

Universal-Keilsalbe,
à Dose 2 Mk., giftig u. strenglich. Nachn.
Ging. u. Danfür Versand geg. Nachn.
oder Einl. durch die **Apothek in**
Wiesbaden (Sadisen) Nr. 24.
Verhandl.: Dr. Benziger, Naphthalan,
Eigelbe je 2k. Bades. Präparat, Ben.
Lepent je 6k. Epitaxin 2.