



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 46.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

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

Etwas vom Karpfen.

Von N. N. W. (Mit 4 Unrißzeichnungen.)

Nach neueren Forschungen ergibt sich mit großer Genauigkeit, daß der Karpfen seit den ältesten Zeiten in Deutschland heimisch gewesen ist, in der Eiszeit nach dem Süden

1. Der Nischgründer oder Nischtaler Karpfen (Fig. 1). Er wird im Nischgrund zwischen Nürnberg und Bamberg, d. h. im südlichen Teile von Oberfranken, seit alters gezüchtet und soll von den Mönchen in Bamberg, Forchheim, Langheim usw. bereits im Mittelalter eingeführt worden sein, wo auf seine Zucht viel Sorgfalt verwendet wurde. Überall, wo man diese Rasse zum erstenmal sieht, ist man im höchsten Grade erstaunt, denn eine derartig gedrungene Form, ein solches Zusammendrängen von Fleisch auf einen kleinen Raum wird sonst nirgends beobachtet. Seine Form nähert sich dem Schönheitsideal, nur sein Hängebauch ist als Fehler zu betrachten, er ist die unvermeidliche Folge der starken Verkürzung des Körpers. Seine Hauptfärbung ist blaß-olivgrün, die Seiten sind goldgelb, der

bauch ist weiß. Ein vorzüglicher Geschmack des Fleisches, sowie die leichte Überwinterungsmöglichkeit zeichnen diesen Fisch besonders aus. Er wird nur als „Spiegelkarpfen“ gezüchtet und weist eine Schuppenreihe längs der Rückenflosse und einzelne Schuppen am Schwanz und den Flossen auf. Sein Wachstum wird als stark gerühmt; er erreicht im dritten Sommer 1 bis 1,75, ja bis 2 kg Gewicht. Das Verhältnis der Höhe zur Länge beträgt 1:2,05.

2. Der galizische Karpfen (Fig. 2) stammt, wie sein Name besagt, aus Galizien; er wird nur hier noch rein gezüchtet, während er im Norden Deutschlands häufig zu Kreuzungen mit anderen Karpfen verwendet wurde, woraus sich teilweise prachtvolle Tiere ergaben. Von Preussisch-Schlesien aus hat diese Rasse den Weg durch die westlichen und nördlichen Teile Deutschlands genommen und sich neuerdings auch in Bayern und Sachsen eingeführt.

3. Der fränkische Karpfen (Fig. 3). Dieser Karpfen ist seit langem in den fränkischen und thüringischen Landen heimisch und hat sich heute ganz Mitteldeutschland erobert, wezwegen er auch häufig Thüringer Karpfen genannt wird. Eine nicht selten auftretende starke Blaufärbung auf dem Rücken und den Seiten gab Veranlassung, den Fisch in gewissen Gegenden den blauen bayerischen Karpfen zu nennen. Er wird nicht selten mit dem Wittinganer gekreuzt. Dieser schöne Fisch wird meist als „Spiegel“ oder „Lederkarpfen“ gezüchtet und erreicht im dritten Sommer durchschnittlich ein Gewicht von 1,25 bis 1,50 kg. Sein Höhen-Längen-Verhältnis beträgt 1:2,65.

4. Der böhmische Karpfen. Diese alte Rasse dürfte heute nur noch in einigen Landstrichen Böhmens gezüchtet werden. Während dieser Fisch im späteren Mittelalter hohen Ruf und weite Verbreitung genoß, hat sich seitdem die Anschauung gewaltig geändert, da die flachrückigen Karpfenrassen, zu denen der fränkische und böhmische Karpfen gehören, unbeliebt geworden sind. Das mußte um so eher eintreten, als die alte böhmische Rasse auch in

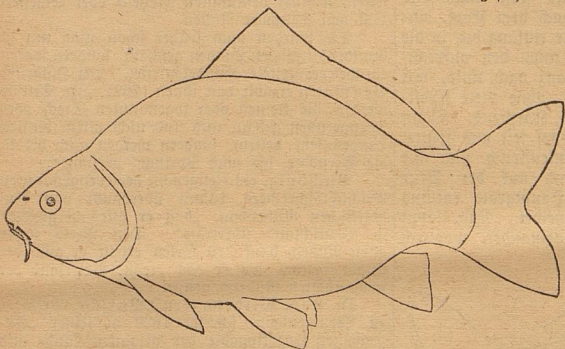


Fig. 1. Nischgründer Rasse.

verdrängt und erst mit dem Christentum wieder nach Deutschland gebracht worden ist.

Den Anlaß zur Wiedereinführung des Karpfens in Nordeuropa hat mit großer Wahrscheinlichkeit die Verbreitung des Christentums gegeben, da mit der Einrichtung von Fastenzeiten das Bedürfnis nach Fischfleisch ein wesentlich größeres wurde und kein Fisch sich so bequem lebend aufbewahren ließ wie der Karpfen. Außerdem war er den Missionaren und Geistlichen aus ihrer nördlich gelegenen Heimat bekannt, und es war naheliegend, daß sie sobald wie möglich die ihnen lieb gewordene Fastenspeise nachkommen ließen.

Für diese Annahme spricht noch der weitere Umstand, daß eine geregelte Teichwirtschaft erst von den christlichen Mönchen eingerichtet wurde; das einzige Objekt derselben war damals der Karpfen. Jahrhundertlang blieb seine Großkultur auf die Teiche der Mönche und einiger intelligenter Großgrundbesitzer beschränkt. In den letzten Jahrzehnten hat sich die Karpfenzucht jedoch, dank der unermüdligen Agitation der Fischereivereine, auch in die Teiche der kleinen Grundbesitzer eingebürgert.

Nach dem soeben erschienenen Werk von Leonhardt*) kommen namentlich folgende fünf Karpfenrassen in Betracht.

*) E. Leonhardt, Der Karpfen. Geschichte, Naturgeschichte und wirtschaftliche Bedeutung unseres wichtigsten Zuchtfisches. Neudamm 1906. Verlag von J. Neumann. Preis kart. 2 Mk.

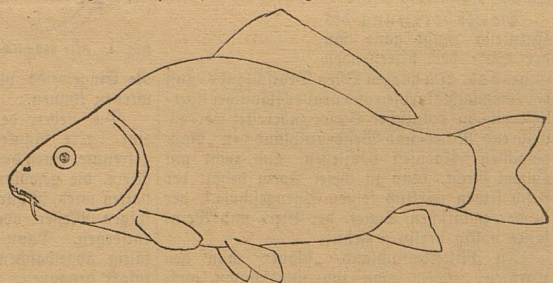


Fig. 2. Galizische Rasse.

Schon die Möglichkeit, daß dieser Fisch in so verschiedene Verhältnisse bietenden Gegenden mit überraschendem Erfolg gezüchtet werden

bezug auf Schnellwüchsigkeit zu wünschen übrig läßt. Vielleicht liegt ein Teil der Schuld an den verhältnismäßig nahrungspooren Teichen. Das Verhältnis der Höhe zur Länge beträgt 1:3.

Aller Wahrscheinlichkeit nach sind die böhmische und die hierunter zu erwähnende Laufziger Rasse einem Stamme entsprossen, und wenn sich beide in dem Höhen-Längen-Verhältnis nicht weit von dem Fluß- oder Edelkarpfen (1:3,1) entfernt haben, so mag dies zum größeren Teil der Geschmacksrichtung vergangener Zeiten zu-

jedenfalls aber möglichst schlank gebaute und nicht dicke Rogenfische.

Den „gebläuten“ Karpfen setzt man in stark gefalztem (auf 1 l Wasser 40 g Salz), kaltem Wasser zu und kocht ihn langsam gar. Sowie das Wasser warm zu werden beginnt, gießt man den eigentlichen Fischsud zu, den man schon eine halbe Stunde vorher aus Zwiebeln und dem bekannten Wurzelwerk gekocht hat.

Zum „blau“ gekochten Karpfen eignet sich am besten: frische süße Butter, gelb zerlassene Butter, braune Senfbutter, Champignons-, Kaviar-sauce, Mayonnaise und Remoulade.

Soll der Karpfen geschlachtet werden, dann schlägt man ihn behufs Betäubung entsprechend stark auf den Kopf in der Nähe des Rückenfleisches, dann macht man, damit er erblütel und das Fleisch schön weiß kocht, einen tiefen Schnitt

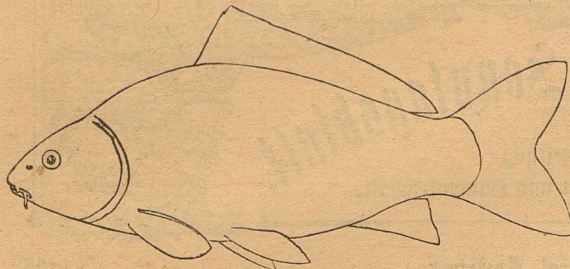


Fig. 3. Fränkische Rasse.

in die Herzgegend, also am Kopf, zwischen den Brustflossen, worauf das Blut in Essig aufzufangen ist und der Karpfen gespalten wird.

Das Spalten geschieht am besten folgendermaßen: Zunächst wird am äußersten Rücken in der Nähe des Kopfes das Fleisch mittelst eines nicht zu kleinen und festen Messers durch Abschneiden eines bohnenlangen Stückes Haut freigelegt. An dieser Stelle stößt man das Messer mit der Schneide nach dem Kopf, unmittelbar an der Hauptgräte entlang bis in die Bauchöffnung und spaltet nun, den aufrechtstehenden Fisch, den Schwanz nach links, mit der linken Hand festhaltend, ohne viele Kraftanstrengung den Kopf des Karpfens. Dann hält man den Fisch am Kopf fest und spaltet ihn, indem man das Rückenfleisch und die Bauchgräten des jetzt flach auf der Seite liegenden Fisches an der Hauptgräte entlang bis zum Schwanz durchschneidet. Nun klappt man die beiden Hälften auseinander, wodurch

geschrieben werden, vielleicht auch durch die Entartung dieser so lange Zeit gezüchteten Rasse veranlaßt sein.

5. Der Laufziger Karpfen zeigt ganz ähnliche Maßverhältnisse wie der alte böhmische, weswegen von einer Umritzzeichnung hier abgesehen sein möge. Diese Rasse wird in der Laufitz und den angrenzenden Landesteilen gezüchtet und erfreut sich dort zweier Vorzüge wegen großer Beliebtheit. Der eine besteht darin, daß sie gegen ungünstige Witterungseinflüsse ungemein hart und genügsam in der Nahrung ist, sie eignet sich besonders für kältere und geringwertige Teiche. Unter diesen Umständen ist natürlich die Schnellwüchsigkeit nicht sehr groß; meist wird erst im vierten Sommer ein Gewicht von etwa 2 kg erreicht. Dann zeigt sich aber der zweite Vorteil, der von vielen Konumenten hoch geschätzt wird, nämlich die starke Entwicklung der Geschlechtsprodukte, was allerdings auch bei den anderen Karpfensassen der Fall sein würde, wenn sie bis zum vierten Sommer gezüchtet würden.

Damit sind die bedeutendsten, bisher bekannt gewordenen Karpfensassen genannt. Wir wollen nun noch kurz etwas über die Zubereitung und das Schmecken dieses allgemein beliebten Fisches anführen.

Die Zubereitung des Karpfens hängt ganz von der Sitte der betreffenden Gegend ab. Im ganzen Osten Deutschlands muß der Weihnachtskarpfen aus uralter slavischer Überlieferung in polnischer Sauce zubereitet werden, während Mittel- und Westdeutschland den „blaugekochten“ Karpfen vorzieht, und zwar mit vollem Recht, denn in dieser Form behält der Fisch seinen wirklich feinen Eigengeschmack, der in der polnischen Sauce, der Bier- und Weinsauce völlig verloren geht.

In Mitteldeutschland „bläut“ man den Karpfen, indem man ihn ungeschuppt ausnimmt, mit schwachem heißen Essig übergießt und so eine kurze Zeit der Zugluft aussetzt. Das Nischschuppen wird aber nicht von jedem Mann für appetitlich gehalten, weil unter den Schuppen mancherlei Unrat sitzt, der durch das bloße Abwaschen nicht entfernt wird. Der geschuppte Fisch wird jedoch durch den Essig ebenso intensiv gebläut wie der ungeschuppte, denn die Farbstoffe liegen in der Oberhaut des Fisches.

Zu Karpfen, welche „blau“ gekocht werden sollen, nimmt man am besten Spiegelparpfen,

am Kopf, zwischen den Brustflossen, worauf das Blut in Essig aufzufangen ist und der Karpfen gespalten wird.

Das Spalten geschieht am besten folgendermaßen: Zunächst wird am äußersten Rücken in der Nähe des Kopfes das Fleisch mittelst eines nicht zu kleinen und festen Messers durch Abschneiden eines bohnenlangen Stückes Haut freigelegt. An dieser Stelle stößt man das Messer mit der Schneide nach dem Kopf, unmittelbar an der Hauptgräte entlang bis in die Bauchöffnung und spaltet nun, den aufrechtstehenden Fisch, den Schwanz nach links, mit der linken Hand festhaltend, ohne viele Kraftanstrengung den Kopf des Karpfens. Dann hält man den Fisch am Kopf fest und spaltet ihn, indem man das Rückenfleisch und die Bauchgräten des jetzt flach auf der Seite liegenden Fisches an der Hauptgräte entlang bis zum Schwanz durchschneidet. Nun klappt man die beiden Hälften auseinander, wodurch

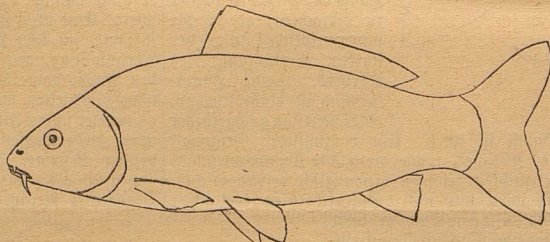


Fig. 4. Alte böhmische Rasse.

die Eingeweide bloßgelegt und leicht entfernt werden können.

Die neben dem Rückgrat liegende, durch eine harte blanke Haut von der Bauchhöhle getrennte, einen dunkelbraunen Streifen bildende Niere, die gewöhnlich für geronnenes Blut gehalten wird, ist durch Kraken mit einem scharfen, spitzen Messer oder mit dem Fingernagel zu entfernen. Dann wird der Fisch schnell sorgfältig abgewaschen und mit der Zubereitung sofort begonnen.

Teltower Rüben.

Von H. M. M.

Der Reisende, der mit der Anhalter Bahn von Südwesten her der deutschen Reichshauptstadt zuweilt, durchschneidet dabei das Bändchen Teltow. Es ist ein magerer, leicht gehügelter Boden, auf dem die Richte wächst und in der Landwirtschaft nur solche Erzeugnisse, welche die denkbar geringsten Ansprüche an die Triebkraft von Mutter Erde stellen.

Gleichwohl gedeiht hier ein Gemüse, das in kultureller Hinsicht einen Wert genießt und nirgends anderswo in gleicher Vorzüglichkeit kultiviert zu werden vermag: die Teltower Rübe.

Man hat versucht, die Teltower Rüben in Gegenden anzubauen, die um vieles günstiger von der Natur bedacht sind, als das Teltower Ländchen. Allein sämtliche Anbauversuche, so oft man sie auch in anderen Gegenden oder gar Erdteilen unternahm, schlugen mehr oder weniger fehl.

So wurden z. B. in den sechziger Jahren von Seiten der Gartenbau-Gesellschaft in London Versuche mit Teltower Rüben gemacht, die zu dem Ergebnis führten, daß in England keine Teltower Rüben gedeihen, selbst wenn man den Pflanzen alle möglichen Bedingungen des Bodens, wie auf dem natürlichen Standort, gibt.

Es wurde feinerzeit ein Zentner des besten Bodens für die Rüben aus der Umgebung von Teltow nach England geschickt, damit darin die Teltower Rüben kultiviert würden. Man hatte ferner außerdem diese Teltower Erde möglichst genau nachgemacht und auch bei der Kultur der Rüben alle Regeln beobachtet, wie sie in Teltow gebräuchlich sind, aber alles war vergebens. Der beste Same, der durch Vermittlung des damaligen Landrats in Teltow erworben und nach England gelangt wurde, hatte nur im ersten Jahre vorzügliche Rüben gegeben. Mit jeder neuen Ansaat wurden sie aber schlechter, und im vierten Jahre gingen nur gewöhnliche Stoppelrüben hervor.

Die Kultur der Teltower Rübe ist so alt, daß man ihren Anfängen kaum nachzugehen vermag. Auf den Burgen des mächtigen Adels, der ringsum angelesen, wußte man dies Gemüse nach Gebühr zu schätzen, und die Abgaben, die der Bauer von dem Ertrag seiner Äcker in hartem Fronrecht zu entrichten hatte, bestanden nicht selten in einer bestimmten Mengen- oder Schefelzahl von Teltower Rüben.

Sie wurden auch früher schon nicht nur in brandenburgischen Landen geschätzt, sondern waren ein weitverbreiteter Handelsartikel. Der Historiker Beckmann erzählt von ihnen 1769: „Zu Teltow werden die kleinen oder sogenannten Steck- oder Freugerüben gebaut und sind nicht allein binnen Landes sehr beliebt, sondern werden auch bis in die Seestädte, bis nach Portugal verführt“.

Brachholz, ein Zeitgenosse des eben genannten Geschichtsschreibers, rühmt überhaupt von dem märkischen Rübenbau, „daß er alles dergleichen in Deutschland überträfe“. Den Preis unter allen Rüben bauenden Orten erteilt er auch der Stadt Teltow, die er das „rechte Vaterland der schmackhaften Rüben“ nennt.

Dr. Karl Wilhelm Ernst Butschke, Rediger zu Weningensena, schreibt 1829 in seiner „Allgemeinen Enzyklopädie der gesamten Land- und Hauswirtschaft der Deutschen“: „Die märkische oder Teltower Rübe . . . hat einen angenehmen nussartigen Geschmack. Diese Rüben sind in der Mark einheimisch; die im Sandboden bey Teltow sind von vorzüglicher Güte; diesen fast gleich sind die um das Dorf Schwarglosen in der Gegend von Calbörde, wo sie übrigens auch nur auf etlichen Feldern acht wachsen, und gleich in ihrer Nähe ausarten sollen. . . Sie werden als Delicatesse weit verführt.“

Feiner: „Die märkische oder Teltower Rübe zieht man bey uns auch wohl in Gärten; aber seine Jungen finden ihren Geschmack nicht so angenehm, als von den in der Mark erbauten. Überhaupt werden auch diese Rüben in fettem, kaltem und nahrungsreichem Boden größer und verlieren an ihrer Güte“.

Viele hochbedeutende Geister haben die märkische Rübe verehrt, so u. a. Goethe und Noth. Heinrich Voß, der berühmte Dichter und Übersetzer. Goethe war mißlaunig und ungeduldig, wenn die Sendung Teltower Rüben, die regelmäßig zwischen dem Landstädtchen Teltow und der Hof- und Residenzstadt Weimar unterwegs sein mußte, sich einmal in ihrem Eintreffen verpatete oder gar ausblieb. Voß ließ sich nach seiner Übersiedelung nach Heidelberg dorthin Rüben samen schicken, allein die Rüben selbst wurden viel zu groß und entbehrten des pikanten Geschmacks.

Papst Pius IX. ließ sich Teltower Rüben nach Rom senden.

Was die Zubereitung der Rüben betrifft, so gibt es hierüber in Teltow eine eigene Tradition. Man muß, so heißt es, die Rüben nicht schaben,

sondern muß nur die feinen Wurzelfasern, die überall an ihnen vorkommen, mit Sand abreiben, dann das Kopf- und äußerste Schwanzende abschneiden und sie schließlich nur noch sauber waschen. Auf diese Weise soll sich namentlich das feine, unmittelbar unter der Schale sitzende Aroma erhalten.

Putsche äußert sich in seiner Enzyklopädie über die Zubereitung folgendermaßen: „Unter manchen Zubereitungsarten findet mancher Gannnen folgende sehr angenehme: Es wird Butter in einem Kasserol braun gemacht, und mit etwas Zucker vermischt; darin tut man die gewaschenen und geschälten Rübsen roh, und läßt sie unter fleißigem Umrühren schmoren, bis sie anfangen gelb zu werden; nun wird etwas Mehl untermischt, Fleischbrühe aufgegossen, das Gericht weich gekocht, und letztlich mit Mustat gewürzt; so gibt man sie zu Salzbeut, auch zu Braten, Bratwurst —.“ Weitere beliebte Zubereitungsarten sind folgende:

Braungedünstete Teltower Rübsen. Da die Rübsen durch längeres Stehen schwärzlich werden, dürfen sie erst kurz vor der Zubereitung gewaschen werden, und zwar werden sie sehr sorgfältig und leicht geschabt und dann gewaschen. Alsdann bräunt man auf gelindem Feuer 80 bis 100 g Butter mit einem Eßlöffel gestohlenen Zucker, fügt die inzwischen auf einem Sieb gut abgetropften, unzerstückelten Rübsen hinzu, dämpft sie unter wiederholtem Rütteln eine Weile, gießt genügend kochende Fleischbrühe hinzu und kocht sie langsam darin weiter. Nun vermischt man die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze, fügt das nötige Salz und Pfeffer hinzu und schmort die Rübsen noch eine Zeitlang darin durch. Als Beilage gibt man Koteletten, Hammelbraten oder Ente.

Weißgedünstete Teltower Rübsen. Die wie vorher vorgerichteten Rübsen werden in siedendem Wasser mit einem guten Stück Butter, dem nötigen Salz und ein wenig Zucker fast weich gekocht. Dann bereitet man eine ganz helle Mehlschwitze, am besten aus Gussin, kocht sie mit dem Rübenwasser zu einer sämigen Sauce und dünst die Rübsen, seit zugedeckt, darin noch eine Stunde. Nachdem sie noch mit weißem Pfeffer gewürzt, trägt man sie mit Fischkoteletten oder Kroquetten auf.

Teltower Rübsen mit Hammelkoteletten. Die sauber vorgerichteten Rübsen werden in Salzwasser mit gelohnem Ingwer abblanchiert. Inzwischen hat man 125 g Butter und 125 g Gussin hellgelb geschwitzt und mit 1/2 l leichter brauner Knochenbrühe zu einer dünnen Sauce angerührt. Diese würzt man mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker, gibt eine mit zwei Hühnern und einem Lorbeerblatt bedeckte Zwiebel hinein und dämpft die Rübsen darin weich und kurz, so daß sie eben mit der Sauce gebunden sind. Die Zwiebel wird entfernt, die Rübsen werden in die Mitte der kräftig angerichteten Hammelkoteletten gefüllt.

Kleinere Mitteilungen.

Die Dämpfbarkeit der Pferde ist nicht selten eine Folge unpassenden Zuggeschirres. Häufig ist sie aber auch die Folge allzuschweren Ziehens oder auch der zu kurzen Verdauungszeit nach der Fütterung. Wird die Krankheit, die in der Zerreißen einer Anzahl Lungenbläschen ihre Ursache hat, frühzeitig bemerkt und richtig behandelt, so ist die Erhaltung des von ihr befallenen Tieres verhältnismäßig leicht. Jedoch treten die Symptome der Krankheit in den meisten Fällen allmählich auf, und sie äußern sich oft so unbestimmt, daß sich ein Erkennen ziemlich schwierig gestaltet. In der Auf- und Abbewegung der Flanken tritt eine leichte Veränderung ein, dazu gesellt sich ein schwacher Husten. Schenkt der Pferdebesitzer diesen schwachen Zeichen keine Beachtung, so wird der Husten bald kurz und trocken, die Brust- und Bauchwandungen bewegen sich stoßweise. Es muß nun eine zweckmäßige Diätregelung eintreten und das kranke Pferd in einen gut gelüfteten Stall gebracht werden. Man verabreiche viel Grünfutter und gebe dreimal täglich Klystier von +16° R = 21° C. Wenn man dann das Pferd bei der Arbeit tunlichst schon, wird es verhältnismäßig lange arbeitsfähig bleiben.

Die besten Kälber zur Aufzucht sind die von Oktober bis Weihnachten geborenen, weil diese in der Regel besser gedeihen und schon mit sechs

Monaten auf die Weide gehen können. Die im Vorwinter geborenen Kälber dagegen können erst im zweiten Jahre zur Weide kommen. Die Regel sollte es sein, die Kälber im ersten Jahre möglichst reichlich zu ernähren und dabei auf Tummelplätze zu bringen, im zweiten Jahre dagegen sie über Sommer auf eine gute Weide zu bringen, wo sie nur Weidefutter erhalten.

Die Knochenweiche. Bei jungen Schweinen tritt öfter die Knochenweiche auf. Das Skelett besteht im jugendlichen Alter erst aus einem Teil Knochenmasse, zum wesentlichen Teil jedoch aus Knorpelgewebe. Durch Einlagerung von Kalisalzen entsteht allmählich das Knochengewebe. Diese Verknocherung geht aber nicht in der gehörigen Weise vor sich, wenn in der Nahrung zu wenig Kalk enthalten ist, und die Knochen bleiben länger weich. Dadurch entstehen verschiedene Verkrümmungen, Verdickungen und Anschwellungen der Knochen, namentlich an den Gelenken. Knochenweiche kann jedoch auch infolge erhöhter Belastung auftreten, wobei Tiere, die einer frühreifen, feinen Masse angehörend und sich durch hohe Mastfähigkeit auszeichnen, sehr leicht davon ergriffen werden. Die mit Knochenweiche befallenen Ferkel haben einen steifen, gespannten Gang und liegen viel. An den Knochen der Gliedmaßen treten Verdickungen auf, und sie werden krumm. Ebenso verbiegt sich häufig der Rücken nach oben oder unten. Die Ferkelstimm vermindert sich nach und nach, es entstehen leichte Durchfälle, die Tiere mager ab und gehen schließlich zugrunde. Zur Besserung oder Verhütung der Krankheit ist eine passende Ernährung und Haltung der Tiere erforderlich. Als Futter reiche man ihnen hauptsächlich Milch, Hafer oder Gerste, auch ist der Aufenthalt auf der Weide von guter Wirkung. Als Beimischung unter das Futter gibt man mit gutem Erfolge aufgeschlossenes Knochenmehl, sogenannten Futterkalk.

Bei Durchfall und Darmentzündung der Schafe muß man stets die Ursache dieser Krankheit zu erforschen suchen. Bei ersterem pflegt Ahabarber und ähnliche Arznei zu helfen, bei letzterer erweichende und kühlende Mittel. Bei allen Verstopfungen und Durchfällen ist eine Gabe von täglich einem Teelöffel Salzsäure in 100 g Weindol sehr zu empfehlen. Man erzielt durch dieses Mittel fast regelmäßig eine günstige Wirkung, ohne eine starke Reizung der inneren Teile dadurch zu veranlassen. Diät, gesunde Nahrung und Haltung sind stets die besten Vorbeugungs- und in den meisten Fällen auch Heilmittel.

Sonnenblumenamen als Geflügelfutter. Immer mehr und mehr kommt man zu der Überzeugung, daß Sonnenblumenamen eins der vorzüglichsten Geflügel-Futtermittel bilden. Sie fördern nicht nur die Erzeugung von Eiern, sondern sie bringen auch ein schönes glänzendes Gefieder hervor. Die Mauser wird durch Sonnenblumenamen ebenfalls günstig beeinflusst, und bei reichlicher Verwendung bilden sie ein Mastfutter ersten Ranges. Am vorteilhaftesten soll der Anbau der großen Sorte sein, wie sie in Rußland und Ungarn in bedeutender Ausdehnung, auch bei uns als „Riesensonnenblume“ gezogen wird. Doch auch die kleinere Art liefert befriedigende Erträge, da sich die Pflanze stark verzweigt und recht viele Blumen hervorbringt. Letztere Art wird namentlich im südlichen Deutschland, im badien Rheintal viel angebaut, und zwar scheidet man sie dort vielfach auf Kartoffelfeldern und an den Rändern derselben, ohne Beschädigung anderer Kulturpflanzen eine angenehme Nebenbenutzung gewährend. Auch in nördlicheren Gegenden erzeugt die Sonnenblume mit seltener Ausnahme noch reife Körner. In südlichen Gegenden baut man die Sonnenblumen im Gemenge mit Körnermais und verwendet beides als Geflügelfutter. Zieste.

Gelbsüchtige Birnbäume findet man hauptsächlich an Spalierwänden. Der Grund dieser krankhaften Erscheinung ist entweder auf eine Störung der Wurzeln oder auf schlechten Boden zurückzuführen. In erster Linie wird man zu einer öfteren flüssigen Düngung mit Abtrittsdünger, dem man auf etwa 100 l 1 bis 2 kg Eisenbitriol zusetzt, greifen. Sodann leistet auch das Bespritzen der Blätter mit einer zweiprozentigen Eisenbitriollösung ausgezeichnete Dienste. Das Bespritzen muß am Abend vorgenommen werden, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Die günstige Wirkung kennzeichnet sich bald durch eine dunkelgrüne Färbung der Blätter. G.

Steinkohlen geben mehr Hitze, wenn man beim Einlegen die frischen Kohlen nicht auf die bereits im Ofen befindlichen wirft, wie dies allgemein üblich ist, sondern letztere, wenn sie ordentlich durchgebrannt sind, nach dem hinteren Teile des Ofens schiebt und die frischen Kohlen dann vorn gegen die glühende Schicht legt, so daß sie nur auf einer Seite mit derselben in Berührung kommen. Hierdurch erzielt man, daß die den frischen Kohlen entleigenden Gase über die glühenden Kohlen hinreichend und bereits auf diesem Wege verbrannt und nutzbar gemacht werden, während sie bei dem Verfahren des Anhäufens der frischen Kohlen unbenutzt zum Schornstein hinausfliegen. A. M. W.

Zur Behandlung der geschwollenen Nasen. Vielfach herrscht die Sitte, Hosen gleich nach der Jagd anzuziehen, um dadurch eine größere Haltbarkeit des Wildbretts zu erzielen. Die es Verfahren ist jedoch nicht ratsam; denn durch das Öffnen des Balges und Herausziehen des Geschleides tritt Luft in das Innere und überzieht, zumal bei feuchtem Wetter, sehr bald das Wildbret mit einer schleimigen Masse, die schon nach wenigen Tagen einen dumpfen Geruch verbreitet. Man lasse einfach den Hosen in freier Luft hängen und herauhe ihn nicht des hermetischen Verschlusses, kümmere sich auch um die Witterung nicht, sondern verjuche nach vier bis fünf Tagen, wie bedeutend das Stück an Wohlgeschmack und Güte des Wildbretts gewonnen hat. R.

Das Schwarzwerden der Weine wird durch einen fermentartigen Stoff bewirkt, der eine Zersetzung der im Weine vorhandenen Säure herbeiführt. Bei alkoholreichen Weinen hat man die Krankheit nie beobachtet, häufig aber bei alkoholarmen Weinen. Die Folge des Zerlegungsprozesses ist die, daß sich der Wein trübt, sein Feuer einbüßt und schal wird. Durch Pasteurisieren oder Ungären läßt sich die Krankheit bei jungen Weinen beseitigen. Auch ein Verscheiden mit stark saurem Weine führt zum Ziele. Handelt es sich um ältere Weine, so werden diese beim Beginn der Zerlegung pasteurisiert und mit 1/2 prozentigem Alkohol demischt. Bei mangelnder Säure erhalten die Weine außerdem einen entsprechenden Verschnitt mit einem sauren Weine. Z.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

Frage 183. Bei einem jungen Huhn ist seit drei Tagen Kopf und Hals sozusagen „am Drehen“. Der Kopf bewegt sich, den Stamm nach unten, stets in verkehrter Richtung. Was fehlt dem Huhn? Kann es für die Küche geschlachtet werden?

H. C. in D.

Antwort: Bei Ihrem Huhn haben wir es mit einer krampfartigen Erscheinung zu tun, und zwar in den Nackenmuskeln. Außer warmer, zugfreier Stallung wüßten wir kein wirksames Mittel anzugeben. Da der übrige Teil des Körpers gesund ist, kann das Fleisch ohne Gefahr gegessen werden. Zieste.

Frage 184. Von meinen fünf Monate alten Enten erkrankten kürzlich einige. Die Tiere können weder gehen noch stehen und schleppen sich auf dem Bauche rutschend vorwärts. Nach einiger Zeit läßt auch Ferkelstimm nach, und es tritt eine Abmagerung ein. Was fehlt den Enten? St. in Ne.

Antwort: Es handelt sich hier um ein krampfartiges Leiden, das häufig nur eine Begleiterscheinung einer anderen Krankheit, wie z. B. der Darmentzündung ist. Krankheiten sind bei Enten im allgemeinen sehr selten; dagegen sind sie, wenn sie einmal auftreten, sehr hartnäckig und selten heilbar. Wir können Ihnen deshalb nicht raten, irgendwelche medikamentöse Versuche zu machen, um so weniger, als die jetzt bald einsetzende nässliche Herbstwitterung die Heilung des Krampfes durchaus nicht begünstigt. Ob die geschlachten Tiere genießbar sind, muß die Untersuchung der Organe ergeben. Haben diese das gewöhnliche Aussehen, dann können sie getrost das Fleisch zu Nahrungszwecken benutzen. Zieste.

„Er trinkt sie heimlich aus der Flasche.“

Wieviel Kräfte und Tränen kostet es, wenn die Eltern ihren Liebling zwingen müssen, etwas zu nehmen, was gut für ihn ist, aber schlecht schmeckt. Scott's Emulsion nehmen die meisten Kinder mit Vorliebe und mit Erfolg. Ein Beweis für beides ist das folgende Schreiben:

Halleberg, Klabat, den 5. Dezember 1905.

Mein Sohn Werner war mit 1 1/2 Jahren sehr frohlich, was ihn vorwärts sehr zurückbrachte, und was sich nicht besser wollte, trotz besser Pflege. Mit zwei Jahren bekam er noch Entzündungen, der ebenfalls nicht weichen wollte. Essen und Trinken schmeckte ihm nicht mehr, und das Kind schlief nur noch so dahin und wurde ganz mangelnd. Ich taufte ihm bald eine Beförderung in dem Besitze des kleinen Konsolidaten, die auch bei meinem Schwand häufig ansetzt. Es gelang in jeder Hinsicht zu gewinnen, daß er fast gar nicht mehr fett zu machen ist. Die frohlichen Ereignisse sind vollständig verschwunden, der kleine hat sich förmlich angedeutet entwickelt und fröhlich und bringt den ganzen Tag. Scott's Emulsion nimmt er so gern, daß er heimlich aus der Flasche trinkt, wenn es niemand sieht, — er kann von der kleinen Dose, wie er sie nennt, nicht genug bekommen. (gez.) Marg. Stüb.

Hinzuzufügen haben wir hier nur noch, daß der angenehme Geschmack und der Nährwert von Scott's Emulsion darauf zurückzuführen sind, daß in ihr ausschließlich

mit die bei den Materialien zur Verwendung kommen, die in einem besonderen, dem Scott'schen Verfahren mit außerordentlicher Sorgfalt verarbeitet werden.

Scott's Emulsion wird von uns ausschließlich im großen verkauft, und zwar nie und nimmer ohne die Originalflaschen in Karton mit unserer Schutzmarke (der Fische mit dem Dorsch). Scott & Böhme, G. m. b. H., Frankfurt a. M.

Bestandteile: Reines Weiblich-Weizen 1500, prima Ozean 500, unterphosphorige Säure 43, unterphosphoriges Natrium 20, vuln. Tragant 3, Stärke 10, Gummi vuln. 20, destilliertes Wasser 1200, Mandel 110. Diese aromatische Emulsion mit Zimt, Wafel und Vanilleöl ist 2 Tropfen.

Die besten Uhren

Spezialität: Präzisionsuhren, zusammen 14 mal prämiert, liefert Deutsche Uhren-Industrie Berlin 464, Lidenstr. 101/102 u. Friedrichstr. 10.

Echt silberne Remont-Uhren, prima prima Werk, geschl. gestempelt, genau abgezogen, 6 Rubis, 2 echte hochfein verzierte Goldränder, vergold. Zeiger Mk. 8.45.

Dieselbe Uhr, vergoldete Curvette, 10 Rubis, allerfeinstes Brückenwerk, hochelegante Ausführung Mk. 12.75.

Ankeruhren, 16 Rubis, 2 Deckel, echtes Silber, 2 echte Goldränder, prima Präzisions-Werk Mk. 15, 18, 23, 25, 30.

Gutgehende Nickel-Remont-Uhren, von M. 3.25 an.

Versilberte Uhren, zwei echte Goldränder „ 5.75 „

Echt goldene prachtvolle Damenuhren „ 13. „

Weckeruhren, genau und pünktlich wackend „ 1.80 „

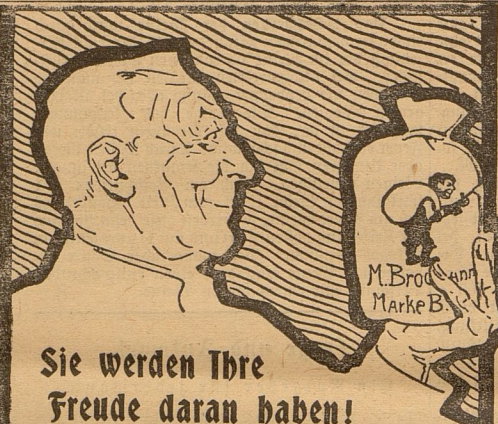
Regulatore, gut gehend, Nussbaum poliert „ 5.75 „

Photographen, laut gehend reiner Ton „ 4.50 „

Für jede Uhr 3 Jahre schriftl. Garantie, Umtausch gestattet oder Gold zurück.

Pracht-Katalog über Uhren jeder Art, hochmoderne Ketten, Ringe, Broschen, Gold-, Silber-, Kupfer-, Nickel- und Bronzewaren, Photographen, Musikwerke etc. gratis und frei ohne Kaufzwang.

Anerkannt beste, reelle und direkte Bezugsquelle für Uhrmacher und Händler.

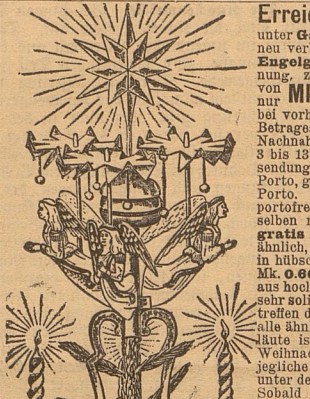


Sie werden Ihre Freude daran haben!

Bestellen Sie zur Probe 5 Kilo von M. Brockmanns echter Marke B für 3,50 M. franco (Nachnahme 20 Pf. mehr) und mischen Sie davon zunächst nur eine Kleinigkeit ins Futter der Tiere, deren Freßlust Sie steigern wollen. Allmählich geben Sie bis zu 1 Eßlöffel voll pro Kopf und Maßzeit. Sie werden über die Wirkung erstaunt sein.

Achten Sie aber streng darauf, daß Sie die echte Marke B erhalten und lassen Sie sich nichts anderes als „ebenjogurt“ aufreiben.

M. Brockmann, Leipzig-Eutritsch.



Erreicht wirklich tadellos, unter Garantie funktionierend, den verbesserten Christbaum-Engelgeläute No. 1, wie Zeichnung, zu dem billigen Preise von Mk. 1.10 franko Haus bei vorheriger Einsendung des Betrages 20 Pfg. Porto, gegen Nachnahme 30 Pfg. Porto extra. 3 bis 13 Stück bei vorher. Einsendung des Betrages 50 Pfg. Porto, gegen Nachnahme 60 Pfg. Porto. 14 Stück sendung wir portofrei und legen 1 Stück derselben nebst 1 Taschmesser gratis bei. No. 3. Dasselbe ähnlich, jedoch kleinere Größe, in hübscher Ausführung, per Stück Mk. 0.80. Diese Uhren werden aus hochfein vernickeltem Metall sehr solide hergestellt und über-treffen daher an Ausführung fast alle ähnlichen Geläute. Das Ge-läute ist eine Fiedle für jeden Weihnachtsbaum und ersetzt jegliche Spitze, kann aber auch unter den Baum gestellt werden. Sobald die Kerzen angezündet werden, setzen sich die Rädchen in Bewegung, u. die Glocken daran befestigt. Perlen schlagen alsdann gegen die Glocken an, u. nun hört man ein feierliches Weihnachtsgeläute, welches Veranlassung zu einer richtigen Weihnachtsstimmung gibt. Wenn man das Instru-ment auf einen gehetzt. Offen stellt ohne die Kerzen anzuzünden, so ent-steht auch ein harmon. Geläute. Fast in keinem Hause sind wohl ein Engelgeläute ist. Da wir im vorig. Jahre wegen zu starker Nachfrage Tausende nicht liefern konnten, wäre es rats., wenn Sie Ihren Bedarf in Ihrem eig. Interesse schon jetzt decken würden. Gebrauchs-anw. liegt bei Katalog versend. wir gr. u. fr. 10 Neu in Christbaum schmuck, Spiel-, Musik-, Gold-, Silber-, Nickel-, Leder- u. Stahl-, Uhren, Waffen u. Munition etc.

Gebrüder Bell, Gräfrath bei Solingen.
Fabrik-Versandgeschäft — Pracht-Katalog gratis und franko!

Italiener Hühner, kräftig Mk. 1.40, bald legende Mk. 1.50, Legenhühner 1906er Brut Mk. 2.00. Sieu so Etze zu frucht. Garantie für leb. Ankunf. Begrüßungsgeld. Unter- und Preisliste auf von 2 Euten, Perter- hühner, Nieselnhühner, Enten gratis. **„Geflügelhof, Germania“**, Suchen I. Baden. B

Haupt-Katalog gratis u. franko. **Anerkannt billigste Bezugsquelle** elektrischer Bedarfsartikel **Kurt Herling, Leipzig 52.** Auerbachs Hof.

Minel & Herold, Harmonikafabrik, Musikinstrum., Versand. **Anerkannt billigste Bezugsquelle** elektrischer Bedarfsartikel **Kurt Herling, Leipzig 52.** Auerbachs Hof.

Beimfranke, verlangt Broschüre: Die Dolchmethode von Dr. Strahl. **Selbstbehandlung** mit Mitteln, ohne 40 Pf. Dr. med. Ernst Strahl, Gräfendörfer 22/23, Samburg 900.

Echt silberne Remontoir-Uhren, garantiert gutes Werk, 6 Rubis, schönes starkes Gehäuse, deut-scher Reichstempel, 2 echte Goldränder, Emaille-Zifferblatt, Mk. 9.50. Dieselbe mit 2 echt silbernen Kapseln, 10 Rubis, Mk. 12. — Schlechte Ware führe ich nicht. Meine sämtl. Uhren sind wirk- lich abgezogen u. genau reguliert; ich gebe daher rasche 2 jährige schriftliche Garantie. Versand geg. Nachn. od. Postenzahlung. Umtausch gestattet od. Geld sofort zurück, somit Bestellung bei mir ohne jedes Risiko. Reich illust. Preisliste über alle Sorten Uhren, Ketten, Goldwaren, Musikwerke, Stahl- u. Lederwaren gratis u. franko. (214)

S. Kretschmer, Uhren, Ketten u. Goldwaren engros, Berlin 437, Neue Königsstr. 4. Reelle u. wirklich billige Bezugsquelle für Uhrmacher und Wiederverkäufer.

Vermögen und Einkommen für jederm. ganz leicht zu vervielfachen. Prop. gr. Friedländer & Bülow St. Ludwig I. E.

3 Mark per Tag Verdienst zu Haus. Ge-nau Anleitung gegen 20 Pfennige. Reelles Unternehmen. Jacob Ulmer, Schoenaich-Str. 177

Kauf Musikinstrumente v. d. Fab. Hermann Dölling Jr. Markneukirchen i. S. No. 35-3. Kataloge gratis und franko. Über eine Reihe von Instrumenten wollen uns Extra-Kataloge gratis verlangen.

MUSIK-WERKE aller Art. gegen Monatsraten v. 2 Mk. an. Musik-Katalog No. 589 gratis u. frei. **Bial & Freund, Breslau II.**

Tausende Raucher empfehlen meinen garantiert ungeschwefelten, des-halb sehr bekömm-lichen und gesund. Tabak. Die Raucher-pfeife umsonst zu OPid. mein. berühmten Förster-tabak für 4,25 franko. 9 Pfid. Pastorentabak u. Pfeife kosten zusammen 5 Mk. fr. 9 Pfid. Iger-Kanaster mit Pfeife Mk. 6.50 fr. 9 Pfid. Koll. Kanaster u. Pfeife Mk. 7.50 fr. 9 Pfid. Frankfurter Kanaster kostet franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte anfragen ob nebenst. Gesundheits-pfeife od. eine reichgeschin. Holz-pfeife od. eine lg. Pfeife erw.

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

Für nur 2,50 Mk. verleihe ich einen gutgehenden Wecker mit natürl. und künstl. Rhythmus. **Reich illust. Preisliste** für 4 Mk. liefert ein elegant ausgestatt. patentant. gefülltes. Kronenwecker mit natürl. Rhythmus. **Reich illust. Preisliste** für 4 Mk. liefert ein elegant ausgestatt. patentant. gefülltes. Kronenwecker mit natürl. Rhythmus. **Reich illust. Preisliste** für 4 Mk. liefert ein elegant ausgestatt. patentant. gefülltes. Kronenwecker mit natürl. Rhythmus.

Dämpfigkeit der Pferde (auch chronischer Husten, Partidraufen) **heilbar.** Erfolg überraschend. **Sabir, Aueremungen, Musikant Hofstr. Arwin Ripp, Dresden 719.**

Nerven-Spannkraft-Er-schöpfung, deren Verhütung und völlige Heilung von Spezial- arzt Dr. Rumler. Preisgekröntes, 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-Erschöpfung, 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 sachmännischen Urteilen von geradezu unschätzbarem gesundheitlichen Nutzen! Der Ge-sunde lernt, sich vor Krankheit und Sichtung zu schützen, der bereits Leidende aber lernt die sichersten Weg zu seiner Heilung kennen. Für Mark 1.60 Briefmarken franko zu beziehen von Dr. Rumler, 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 | Kaffeeseivring, vor-nickel, 4teil. 1 Ltr. v. 6,75 an |
| Nickel-Remont-Uhr, 90 Stunden-Werk 3,00 | Über alle Arten von Uhren, Ketten, Gold-, Silber-, Nickel- u. Bronzewaren, opt. Instrum., photogr. Apparaten, Musikwerk-, Leder- u. Stahlw., Uhrenwerk- und Werkzeugen gratis u. franko. | Brotkörbe Tafelaufsätze, vor-silber 2,50 |
| Echte silb. Remontoir-Uhren, 6 Rubis 7,20 | | Photographie-Albuns 0,70 |
| Echt gold. Damenhal-sketten, m. Schieb., 130 cm lang 12,50 | | Photograph. Apparate mit 6mal Platten-wechselung 4,50 |
| Echt goldene Ringe 0,95 | | Operngläser mit Etui 3,75 |
| Versand geg. Nachn. od. vorh. Einsendung d. Betr. Risiko ausschl., da bei Nichtgell. Geld retur. | | Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler. |
| Uhren aller Art | Bronzewaren | Photogr. Apparate |

"Dankbarkeit" veranlaßt mich, gern u. toffen- los allen Euge-n- und Halsleidenden mitzutellen. Wie mein Sohn, jetzt Lehrer, durch ein einfaches, billiges und erfolgreiches Naturprodukt von seiner langwierigen Leiden befreit wurde.

K. Baumgartl, Galtwirt in Heubel bei Karlsruhe.