



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 23.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1907.

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

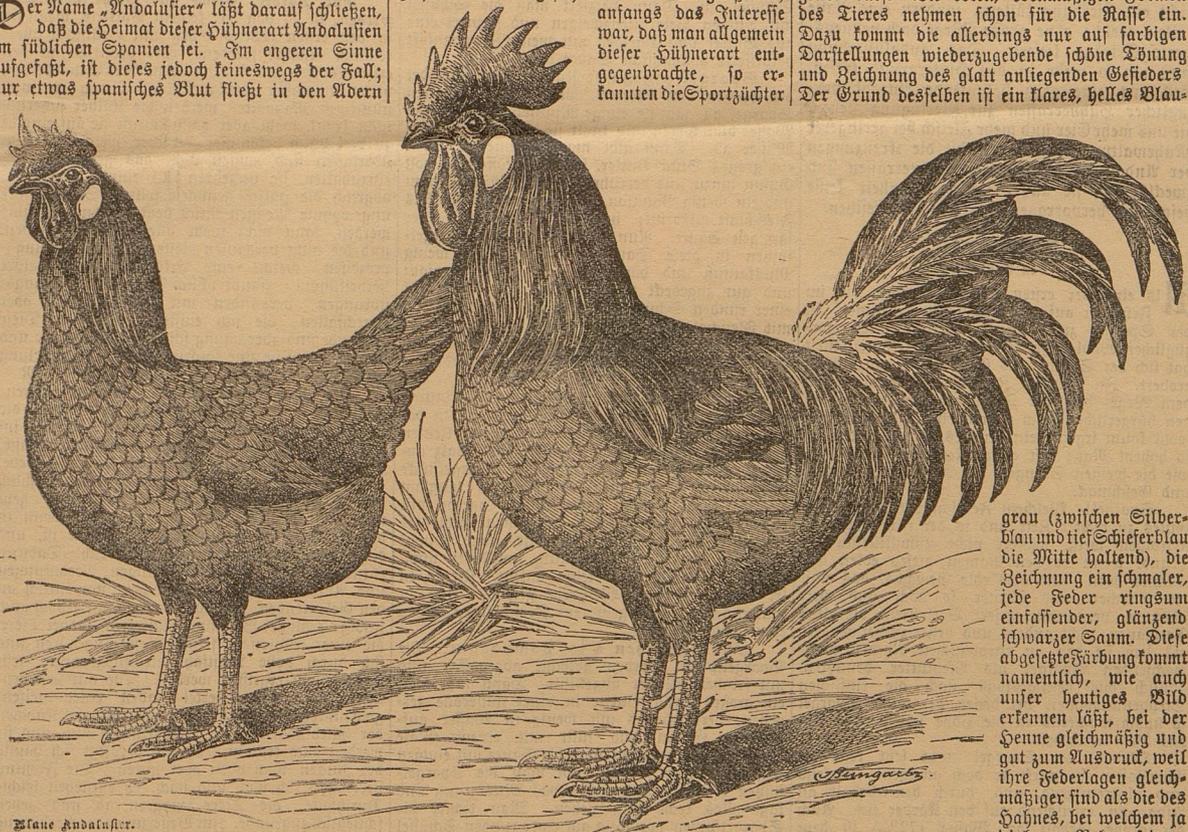
Das Andalusierhuhn.

Von Karl Bieske-Kopaschin. (Mit Abbildung.)

Der Name „Andalusier“ läßt darauf schließen, daß die Heimat dieser Hühnerart Andalusien im südlichen Spanien sei. Im engeren Sinne aufgefaßt, ist dieses jedoch keineswegs der Fall; nur etwas spanisches Blut fließt in den Adern

in Deutschland. Andalusier sind nun englische Produkte und bereits im Anfang der siebziger Jahre bei uns eingeführt worden. So groß auch anfangs das Interesse war, daß man allgemein dieser Hühnerart entgegenbrachte, so erkannten die Sportzüchter

diese Abneigung gegen diese Art, von der eine Schar gewiß als eine Bierde des Geflügelhofes gelten darf. Die edlen, ebenmäßigen Formen des Tieres nehmen schon für die Rasse ein. Dazu kommt die allerdings nur auf farbigen Darstellungen wiederzugebende schöne Färbung und Zeichnung des glatt anliegenden Gefieders. Der Grund desselben ist ein klares, helles Blau-



Blau Andalusier.

der Andalusier, indem sie sowohl als auch die Spanier und Minorca von dem südlichen spanischen Landhuhn abstammen und auch in ihrer äußeren Erscheinung Ähnlichkeit mit dem letzteren haben. Keine dieser genannten Rassen ist aber in Spanien herausgezüchtet worden. In dieser Beziehung verhält es sich mit den spanischen Rassen genau so wie mit den Italienern, die auch nicht in Italien zu festen Farbenschlügen ausgebildet wurden, sondern erst in Amerika, England oder auch bei uns

balb. daß die Kreuzung dieser Rasse gar zu schwierig und undantbar sei, und schließlich kamen die Andalusier auf die Liste derjenigen Rassen, welche auf Ausstellungen nicht mehr mit Staatsmedaillen ausgezeichnet werden dürfen. Dieser Umstand läßt es wohl erklären, wenn die Zahl der Andalusierfreunde trotz der Bemühungen des „Deutschen Andalusierzüchterklubs“ immer kleiner wird.

Wenn wir das getreue Bild eines raffigen Andalusierhuhnes betrachten, so wundert uns

an Hals und Unterrücken anders in die Erscheinung treten. Obgleich die Sonnenstrahlen des Frühlings und Sommers bleichend auf den Farbenton einwirken und einen rostigen Anflug hervorrufen, so sind die Tiere nach der Mauser wieder um so schöner. Das Andalusierhuhn hat die Größe eines stattlichen Landhuhnes, wird 55 bis 60 cm hoch und 3 bis 4 kg schwer. Der Kopf ist lang, breit und ziemlich hoch, der Schnabel mäßig lang und hornfarbig. Die lebhaften, großen Augen sitzen in einem

grau (zwischen Silberblau und tief Schieferblau die Mitte haltend), die Zeichnung ein schmaler, jede Feder ringsum einfassender, glänzend schwarzer Saum. Diese abgesetzte Färbung kommt namentlich, wie auch unser heutiges Bild erkennen läßt, bei der Henne gleichmäßig und gut zum Ausdruck, weil ihre Federlagen gleichmäßiger sind als die des Hahnes, bei welchem ja die langen Behangfedern

federreien Gesicht, zu dessen Seiten wachszweife Ohrspeichen und schön abgerundete, tief herabfallende Kimmlappen sichtbar werden. Der Kamm ist kräftig und glatt, tief und regelmäßig gezackt und ragt breit über dem Hinterhaupt fort in den Nacken. Bei der Henne ist der Kamm zur Seite geneigt. Der Hals wird hoch und leicht gebogen getragen und hat reiche Behang. Der Rumpf ist schlank und gestreckt und hat eine volle gewölbte Brust. Der Rücken ist breit, nach hinten abfallend, die Flügel liegen straff an, und der Schwanz, der bei dem Hahn einige schöne Sichelfedern aufweist, wird mäßig steil getragen. Die Beine haben engbefiederte Schenkel und schieferblaue, nackte Läufe und lange, dünne Zehen von gleicher Farbe.

Was den wirtschaftlichen Wert der Andalusier anbetrifft, so stehen sie hinter den so gepriesenen Minorcas und den übrigen Mittelmeerrassen nicht zurück. Die Henne legt ziemlich fleißig, allerdings nicht im Winter. Die Eier haben ein Durchschnittsgewicht von 60 bis 70 g. Die Andalusier sind auch schlechte Brüter, eintretendfalls sitzen sie aber gut und sind auch sorgsame Führerinnen. Die Küken gebrauchen zum Gedeihen in der ersten Zeit unbedingt warmes Wetter oder sorgsame Pflege, da sie ziemlich weichlich sind. Sie besiedeln sich recht langsam und sind gegen Kälte und Nässe sehr empfindlich. Gerade diese Eigenschaften verleiden dem Nutzzüchter die Pflege dieser Rasse, denn er will nicht ein Zierhuhn füttern, sondern eine Rasse halten, welche ohne große Pflege doch nennenswerte Erträge liefert. Das Andalusierhuhn muß um so mehr in den Hintergrund treten, weil uns eine ganz bedeutende Anzahl vorzüglicher Hühnerrassen zur Verfügung stehen, die uns mehr Eier und mehr Fleisch bei geringerer Mühegewinnung liefern. Selbst die Kreuzungen der Andalusier mit anderen Hühnerrassen sind zwecklos, da sie außer ihrer Schönheit keine besonders hervorstechende Eigenschaften besitzen.

Spargel!

Von H. M. W.

Als eins der ersten jungen Gemüse, die im Frühjahr auf unserem Tische erscheinen, ist der Spargel zu nennen. Durch seinen vorzüglichen Wohlgeschmack und seine Bekömmlichkeit hat sich der Spargel als Gemüse die ganze Welt erobert. In neuester Zeit ist der Spargel auf dem Wege, von der Tafel der Vornehmen auf den bürgerlichen Tisch überzugehen. Und es gibt wohl kaum irgend ein anderes Gemüse, das in so hohem Maße fast aller Menschen Freund ist, wie die weißen Stangen mit dem feinen Geruch und Geschmack.

Spargel! Welchen Feinschmecker, der etwas Gutes zu rechter Zeit und in der rechten Art zu würdigen weiß, wässert nicht unwillkürlich der Mund, wenn er den Namen dieses edlen Gewächses hört. Und dies edle Gewächs, das einst die Griechen und Römer so hoch und wert schätzten, verstanden unsere Vorfahren, die alten Germanen, nicht anders und besser zu verwenden, als daß sie den im europäischen Norden wildwachsenden Spargel als Viehfutter benutzten, ähnlich wie heutiges Tages noch die russischen Steppenbewohner, bei denen der wilde Spargel so üppig wuchernd in die Höhe schießt, daß ihn das Vieh abweidet.

Obwohl der Spargel nicht sehr reich an Nährstoffen ist, wirkt er doch anregend, stärkend und blutreinigend, und, durch den Gehalt an Asparagin, erfrischend auf den Körper ein. Auch der große Gehalt an Wasser (72%) ist dem Spargel nicht nachteilig anzuzurechnen; er wird, vom medizinischen Standpunkt aus betrachtet, sogar sehr geschätzt. Eine alljährlich im Frühjahr mit System und Methode gewissenhaft und konsequent durchgeführte „Spargelkur“ soll die Kraft und Kraft besitzen, des Menschen Leben nicht nur durch seinen Geruch zu verschönern, sondern auch zu verlängern.

Die Spargelkrebshaber sind in ihren Ansprüchen sehr verschieden. Viele wollen durchaus nur sehr starke Stangen auf dem Tisch haben.

andere wünschen die Spargelstangen mit reinweißen Köben, andere wiederum suchen nach rosa schimmernden, und noch andere Feinschmecker behaupten, daß der Spargel erst wahrhaft schön sei, dessen Köbe eine blaue Farbe zeigen, d. h. der mindestens schon zwölf Stunden aus der Erde hervorgekult hat, wodurch er ja natürlich reifer wird. Am besten ist wohl immer der sogenannte Mittelspargel mit ganz leicht angefarbtem Kopf.

Was schließlich die Zubereitung des Spargels als Gemüse, Salat, Suppe usw. betrifft, so gibt es dabei, so einfach, leicht und schnell sie auch erscheint, ebenfalls Feinheiten, Geschmacksverschiedenheiten und Berühmtheiten. Sogar der Spargelabfall ergibt ein eine wirkungsvolle Spargelsuppe.

In Deutschland liebt man es, den Spargel warm als Gemüse zu verzehren. Den Spargel als Salat anzumachen, ist hauptsächlich in Frankreich und Italien der Fall, oder man ist in den beiden letztgenannten Ländern zum warmen Stangenspargel eine aus Öl, Essig, Pfeffer, Salz und Petersilie hergestellte kalte Vinaigrette-Sauce. Ein warmes Spargelgericht ist sicherlich einem kalten vorzuziehen. Durch die scharfen Zutaten der Sauce wird das Aroma des Spargels verdeckt.

Stangenspargel mit holländischer Sauce. Man schält den Spargel auf bekannte Art, beschneidet die Enden, bindet ihn, nachdem er gereinigt ist, in Bunde und legt ihn in leichtgezogenes kochendes Wasser. Ist der Spargel weich, hebt man ihn aus dem Wasser, läßt ihn auf einem Tuche ablaufen und richtet ihn auf einer runden, mit gekalteter Serviette belegten Schüssel an. Dann bezieht man die Schüssel mit einigen Petersilienzweigen und serviert eine aus Butter und Eigelben mit wenig Zitronensaft verbejjerte holländische Sauce apart dazu.

Spargelspitzen mit Rahm. Man schneidet die Spitzen von schönem, weißen und geschältem Spargel ab, läßt sie einige Minuten im kochenden Wasser blanchieren und kühlt sie dann mit frischem Wasser ab. Dann gibt man in eine Kasserolle ein großes Stück Butter, fügt ein Pöfchen voll Guftin hinzu und verührt dies mit süßem Rahm und ein wenig Bouillon, die man aus Dr. Dettlers Fleischsaft (Cornil) herstellen kann, zu einer sämigen Sauce. Nun schüttet man die Spargelspitzen in diese Sauce, würzt mit ein wenig Muskatnuß und dämpft den Spargel langsam und gut zugedeckt weich. Man richtet ihn auf einer runden Schüssel an und beträufelt ihn mit Fleischglace.

Spargel mit Rahm auf amerikanische Art. Man schneidet Mittelspargel in gliedlange Stücke, wirft sie in kochendes Salzwasser, aus dem man sie jedoch nach längstens 5 Minuten wieder aushebt und in eine Kasserolle tut, in der ein wenig heißes Wasser mit einer kleinen geriebenen Zwiebel, etwas Zucker und Salz angefügt war. Hierin läßt man die Spargelstücke neben dem Feuer etwa 20 Minuten langsam ziehen. Dann quillt man einige Eigelbe mit etwas dickem süßem Rahm zusammen, gibt dies über den Spargel und läßt alles noch einmal aufkochen, wobei man sorgfältig umrühren muß, da die Sauce im Topf leicht ansetzt. Kleine, in Ei und geriebenem Weißbrot gewälzte und in Butter schön braun gebratene Froschkugeln bilden eine schöne Beigabe.

Spargelspitzen à la Pompadour. Die Spargelspitzen werden gekocht, abgeseigt und mit frischem Wasser abgeseigt. Dann läßt man ein großes Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, vermischt es mit wenig in Wasser aufgelöstem Guftin und füllt mit einem Glase Weißwein auf, worauf man die Sauce mit einigen Eigelben legiert. Nun gibt man die Spargelspitzen hinein, würzt mit etwas Muskatnuß und läßt alles recht heiß ziehen. Man richtet die Spargelspitzen vorsichtig auf einer runden Schüssel an und umlegt das Gemüse mit kleinen Blätterteighalbronden.

Gedatener Spargel. Ziemlich starken Spargel befreit man nach dem Putzen vom dem unteren holzigen Teil und kocht ihn in stark wallendem Salzwasser einmalig über. Nachdem man ihn in frischem Wasser abgeseigt, trocknet man ihn in einem reinen Leinentuche, bindet ihn zu drei und vier Stück zusammen und wälzt ihn in geschlagenem Eigelb und dann in Mehl, worauf man ihn in Butter oder Palmöl goldbraun bäckt.

Man kann auch einen Ausbackteig von etwas zerlassener Butter, einigen Pöfchen Weißwein, etwas Salz und dem nötigen Mehl bereiten, in den man den Spargel vor dem Backen taucht.

Spargel und Karotten mit Würstchen. Junge, gepuzte und gewaschene Karotten werden in heller, leichter Fleischbrühe und etwas Butter weich gedämpft. Dann bereitet man aus der Brühe mit Butter eine kurze Sauce, fügt das nötige Gewürz hinzu und stellt sie beiseite. Inzwischen kuzt man Spargel, schneidet ihn in etwa 5 bis 6 cm lange Stücke, kocht sie in heller Fleischbrühe gar, hebt sie aus, läßt sie abtropfen und vermischt sie vorsichtig mit den Karotten. Beim Anrichten streut man feingehackte Petersilie darauf und ordnet gebratene Schweinswürstchen französisch darum.

Kleinere Mitteilungen.

Gefahren des Kupierens. Vielen Pferdebesitzern dürfte es unbekannt sein, daß nach dem Kupieren oder Kürzen der Schweifstübe der Pferde der Tod infolge Starckampf eintreten kann. Die grausame Tierquälerei des Kupierens vermag demnach auch die Pferdebesitzer empfindlich zu schädigen. Von der medizinischen Klinik der Berliner tierärztlichen Hochschule wird mitgeteilt, daß bei einem dort wegen Starckampf eingeliefertem Pferde die Entstehung dieser überaus schmerzhaften Krankheit auf das drei Wochen vorher erfolgte Kupieren des Pferdes zurückzuführen war. Die Erkrankung verlief sehr stürmisch und endete tödlich. Dieser Fall steht durchaus nicht vereinzelt da, sondern das Auftreten von Starckampf nach dem Kupieren wird öfter beobachtet.

Für Kälber, welche zur Zucht verwendet werden, ist es von großem Vorteile, wenn sie in den ersten Lebenswochen mit Vollmilch überreichlich ernährt werden. Sie bedürfen in den ersten Wochen zum Leben und zu ihrer Entwicklung verhältnismäßig wenig Milch. Durch ein vernünftiges Maßhalten werden die Kälber sicherlich nicht krank, wohl aber dann, wenn sie auf einmal zu viel Milch bekommen. Kälber, welche sich selbst überlassen sind, wissen nicht das geringe Maß einzuhalten, sie verzehren auf einmal drei Liter, obgleich die Hälfte genügen sollte. Sobald aber ungewohnte Mengen Milch dem Magen zugeführt werden, kann nicht mehr alles verdaut werden, und die nicht verdauten Reste verfallen Gärungsprozessen, welche eine Erkrankung der Kälber herbeiführen. Hauptächlich sind es Verdauungsstörungen, verbunden mit Aufblähungen oder Durchfällen, die sich einstellen müssen. Diese Zustände sind aber häufig schwer zu beseitigen, und immer haben sie eine Störung in der Entwicklung zur Folge.

Die Knochenweiche. Bei jungen Tieren, besonders aber bei Schweinen, tritt öfter die Knochenweiche auf. Das Skelett besteht im jugendlichen Alter erst aus einem Teil Knochenmasse, zum wesentlichen Teile jedoch aus Knorpelgewebe. Durch Einlagerung von Kalisalzen entsteht allmählich das Knochengewebe. Diese Verknöcherung geht nicht in der gehörigen Weise vor sich, wenn in der Nahrung zu wenig Kalk vorhanden ist, und die Knochen bleiben dann länger weich. Dadurch entstehen verschiedene Verbildungen, Verdickungen und Anschwellungen der Knochen, namentlich an den Gelenkenden. Knochenweiche kann jedoch auch infolge erblicher Belastung auftreten, wobei Tiere, die einer frühreifen, feinen Rasse angehören und sich durch hohe Weisfähigkeit auszeichnen, sehr leicht davon ergriffen werden. Die mit Knochenweiche behafteten Ferkel haben einen steifen, gespannten Gang und liegen viel. An den Knochen der Gliedmaßen treten Verdickungen auf, und sie werden auch krumm. Ebenso verbiegt sich häufig der Rücken nach oben oder unten. Die Ferkel verringert sich nach und nach, es entstehen leichte Durchfälle, die Tiere magern ab und gehen schließlich zugrunde. Zur Besserung oder Verhütung der Krankheit ist eine passende Ernährung und Haltung der Tiere erforderlich. An Futter reiche man ihnen hauptsächlich Milch, Hafer oder Gerste, auch ist der Auzenthalt auf der Weide von guter Wirkung. Als Beimischung unter das Futter gibt man mit Erfolg aufgeschlossenes Knochenmehl, sogenannten Futterkalk. Ich habe den von Brockmann in Leipzig stets bewahrt besunden. **Die Schaumack** muß in drei bis vier Wochen beendet sein; denn dauert sie länger, so geht ein Teil des Gemüses verloren. Es gilt dies jedoch

nur für ältere Tiere, da Lämmer und Jährlinge, solange sie nicht vollständig ausgewachsen sind, durch die Vermehrung der Körpermasse bei der längeren Wastzeit höchst selten eine Verminderung des Gewinnes verursachen. Mastschafe werden nach dem lebenden Gewicht und dem ungefähren Gehalt an Kalz beurteilt. Besterer wird mittels des durch die Übung verfeinerten Tastgefühls richtig abgeschätzt. Die Stärke und Festigkeit der Fettschicht unter der Haut macht sich besonders auf den Rippen, den Hüften und der Schwanzwurzel erkennenbar.

Die Freßlust der Ziegen rührt in den meisten Fällen davon her, daß die Tiere sich das Futter verunreinigen haben und nun von diesem angeekelt werden. In solchem Falle ist es am besten, wenn man das ganze Futter auf den Komposthaufen schüttert, das Gefäß sauber ausseuert und ausbrüht und den Ziegen einen frischen Trunt, in welchen etwas Salz getau ist, vorsetzt. Sind die Tiere ausgehungert, so werden sie sich sofort darüber hermachen. Dittmals rührt auch die Freßlust davon her, daß die Ziegen des stets gleichen Futters überdrüssig geworden sind oder zuviel Futtermehl oder Kleie erhielten. Gewöhnlich hilft in diesem Falle ein wiederholter Wechsel im Futter. Auch Verstopfung kann die Ursache der Freßlust sein. Dieses entsteht häufig dadurch, daß sich das Futtermehl in den warmen Tränken zusammenballt und im Magen als Klumpen liegen bleibt. Hiergegen helfen einige Pössel Leinöl, die man dem Tiere eingiebt, sehr bald. Ein ganzer Eßling dem Tiere in den Nachen gesteckt, tut ebenfalls gute Dienste. **E.**

Wann ist der richtige Zeitpunkt der Neuerte gekommen? Um diese Frage zu beantworten, mache man sich klar, daß alle fleck- und grasartigen Pflanzen beim Beginn ihrer Entwicklung in Stengeln und Blättern die verdauulichsten Stoffe, und zwar auch in der relativ größten Menge, enthalten. Hat sich erst der Same gebildet, und ist er zur Reife gelangt, so verlieren die oben genannten Teile viele Nährstoffe, und damit verringert sich auch erheblich die Verdaulichkeit für das Vieh resp. der Futterwert. In der Zeit, in welcher die Futterkräuter Blüten zeigen, ist der Gehalt an Holzfasern am geringsten, und darum soll man in dieser Periode mit dem Mähen beginnen. Die früh geschnittenen Pflanzen liefern den stärksten Schwad. Es trägt dieses Verfahren aber auch zur Gewinnung eines schnelleren und reichlicheren zweiten Schnittes bei. Da nun aber auf einer Wiese doch nicht alle Pflanzen zu gleicher Zeit blühen, so ist das Mähen dann zu empfehlen, wenn der größte Teil der Wiesenpflanzen in Blüte steht. Weist der Wuchs Lücken auf, so sind dieselben durch Nachsäen geeigneter Gräser zu besettigen. **M.**

Pflanzung der Runkelrüben mit Ghilfapeter. Ghilfapeter als Kopfpflanzung, mit Vorlicht und Gewissenhaftigkeit angewandt, ist dem Ertrage der Rüben sehr dienlich. Der Salpeter ist aber nicht vor oder während der Saat, sondern am besten in drei Gaben geteilt anzuwenden. Das erste Drittel gibt man, wenn die Rüben sich zeigen, das zweite Drittel nach dem ersten Behaden und das letzte Drittel nach dem zweiten Behaden. **J.**

Pflanzung nicht angetriebener Obstbäume im Sommer. Zuweilen macht man die Beobachtung, daß einzelne neu gepflanzte Obstbäume bis zum Juni noch keine Blätter haben und wie abgestorben dastehen. Betrachtet man die Stämme näher, so bemerkt man häufig, daß die Rinde nicht mehr glatt, aber doch noch grün ist. Tritt bis zum Juli nicht feuchtwarmes Wetter ein, so wachsen sie immer mehr ein und gehen endlich zugrunde. Um solche Bäume zu retten, ist ein Umpflanzen derselben vor Johanni, bevor der zweite Saft eintritt, notwendig. Zu diesem Zwecke werden die Stämmchen sorgsam aus dem Boden genommen; die Wurzelenden, welche noch keine Verarmung gebildet haben, sondern schwarz geworden sind, werden mittels eines scharfen Messers frisch angeschnitten und darauf die Bäume mit ihrer ganzen Benutzung 12 bis 24 Stunden ins Wasser gelegt. Alsdann tauche man sie in einen Brei von Kuhdung und Lehm und pflanze sie wieder recht sorgfältig. Natürlich darf hierbei weder das Einschleppen der Wurzeln noch das spätere Bedecken der Baumstämme mit kurzem, verworrenem Düng veräuert werden. **E.**

Säen und Sökern der Gemüseecke. Zu der Zeit, als der Glaube noch allgemein war, daß die Pflanzen ihre Nahrung allein aus dem

Boden empfangen, und man nicht wußte, wieviel sie an Nahrung aus der Luft mit ihrem Blattwerk beziehen, und daß der frisch bearbeitete Boden doppelt und dreifach aufgeschlossen wird, konnte man das übliche dreiwürige Säen und das höchstens zweimalige Hacken für richtig und genügend halten. Nachdem wir jedoch über all diese Punkte aufgeklärt sind, muß bei einer intensiven Gemüsekultur viel und oft im Jahre gehackt und gelockert werden. Fast alle Gemüsearten müssen deshalb in Reihen angebaut werden, damit die Hacke immer und bei allen Sachen angewendet und das kostspielige Säen und Krauten gespart werden kann. Pflanzenarten, die dicht stehen und von denen die Wurzeln sich nahe an der Oberfläche befinden, werden nicht tief behackt, sondern hier wird die Oberfläche nur flach abgeschabt. Andere Arten wie Kohl, Rüben, Erbsen, Bohnen und Karoffeln werden tief durchgehackt und zuletzt hoch angehäufelt. Das viele und dichte Treten muß vermieden werden, weil sonst der beabsichtigte Zweck nicht erreicht werden kann. Sobald der Boden eine feste Kruste zeigt, muß zum Hacken und Lockern geschritten werden, wenn die Saat auch erst im Aufgehen begriffen oder erst vor 10 bis 14 Tagen gehackt worden ist. **J.**

Zeit des Sommerobstes. Man darf das Kind nicht mit dem Bade ausschütten. Dies Sprichwort gilt auch vom Obstbau. In der Regel wird nur der Anbau des Winterobstes empfohlen, und doch können Sommerfrüchte, besonders in der Nähe von guten Wasserquellen, eine hohe Rente geben. Wenn uns auch die bevorzugten südlicher gelegenen Gegenden das Frühobst früher liefern, so ist dies doch meist zu teuer. Aber die Sehnsucht nach dem Obst ist infolge des langen Winters gestiegen, und die ersten Früchte finden daher stets gute Abnehmer. Zudem sind die meisten Frühhälfe sehr ertragreich, wie z. B. der weiße Astrachan, welcher in allen Formen gut trägt. Ebenfalls empfehlenswert ist sein roter Bruder, der rote Astrachan, der besonders durch seine Frühzeit den Käufer anlockt. Ähnlich schon gefächelt ist der Pfirsichrote Sommerapfel. Kurzer ertragreich ist auch der Charlamowsky und der Sommergewitzapfel. An Birnen wären als die frühesten zu empfehlen: Die Muskatellerbirne, die Pfirsichbirne und Williams Christbirne. Zu bemerken ist noch, daß entgegengegesetzt den Winterbirnen die Sommerbirnen mehrere Tage vor der Reife abgenommen werden müssen, besonders dann, wenn sie einen Transport zu ertragen haben. **A.**

Winter- oder Christkohl. Die Aussaat des Winter- oder Christkohls findet im Mai und Juni statt. Die Pflanzen verliert man vom Juli ab auf leer gemordenes Erbsen- oder Frühkartoffelfeld, die niedrigen Sorten auf 50 cm, die hohen auf 60 cm Entfernung. Da dieser Kohl vom Froste nicht leidet, kann er den Winter über an Ort und Stelle stehen bleiben. Er gewinnt sogar an Wohlgeschmack, nachdem er einmal durchgefroren ist. **J.**

Schmorbraten (bürgerlich). Hierzu eignet sich am besten ein Rinderhansstück von ungefähr 1½ kg. 100 g fettes, ungesalzenes Speck schneidet man in dicke Fäden, die man in einer Mischung von Salz, Pfeffer, Gewürz und gebackter Petersilie wälzt, um sodann das Fleisch „dem Faden nach“ damit zu durchziehen. Das Schwanzstück brät man in einer Kasserolle in Butter oder Palmöl von allen Seiten braun an, gießt ein Glas Weißwein unter, darauf 1 l Bouillon und schließlich vier Eßlöffel braune Sauce, fügt einen ausgebeinten und aufammengebundenen Kalbsfuß sowie ein Würzkräutchen hinzu und läßt das Fleisch zudeckelt 2½ Stunde kochen. Inzwischen halbirt oder viertelt man zwölf Karotten und schneidet sie olivenartig zu. Dann wirft man 100 g würfelig geschnittene, recht mageren Bauchspeck sowie 50 g in kleine Rechtecke geschnittene Speckschwarten hinein bis acht Minuten in kochendes Wasser; man kann die Schwarten auch erst wällen und dann schneiden. Schließlich schmeißt man Speck, Schwarten und zwölf kleine Zwiebeln in Butter zu hellbrauner Farbe. Nach 2½ Stunden gibt man alles zu dem Fleisch und schmort dies noch weitere ¾ Stunden. Beim Anrichten legt man das Fleisch auf eine Schüssel, entfernt das Würzkräutchen, gibt einen Eßlöffel Maggig Würze an die Sauce und schneidet den Kalbsfuß in Stücke. Die Sauce mit den Karotten, Zwiebeln und Speck gießt man um das Fleisch, den zerhackten Kalbsfuß legt man darauf. **A. W. W.**

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Frage 108. Ist Milch, Sahne oder Butter, die von Kühen stammt, welche mit Tuberkulose oder Perlsucht befallen sind, für den menschlichen Verbrauch schädlich? Ist diese Milch, an Küben verarbeitet, aufsteigend? **R. M. in S.**

Antwort: Es steht sicher fest, daß die Milch von Kühen, welche mit Euter-Tuberkulose befallen sind, auf Tiere und Menschen, insbesondere Kinder, übertragbare Tuberkelbazillen enthält. Diese gehen auch in die Sahne und in die Butter über. Auch bei anderen Formen der Tuberkulose (Perlsucht) kann die Milch bazillenhaltig sein. **Dr. J.**

Frage 109. 20 junge Gänse, fünf Wochen alt, bekommen schlechtes Aussehen. Sie beißen sich die Federn aus und klappern mit dem Schnabel. Bringt man sie auf die Wiese, so können bald einige nicht mehr laufen. Fünf Stück sind bereits gestorben. Als Futter erhalten die Gänse Brennnesseln, Baumrüben, Weizenkleie und zerhackte Kohlrüben. Fressen sie gut; was ist zu tun? **R. M. in S.**

Antwort: Sehr häufig bekommen junge Gänse in der Zeit, wo sie ihren Flaum verlieren und die Bildung der Federn beginnt, die von Ihnen geschilderte Krankheit, die „Gänsefod oder Gänsefuche“ genannt wird. Die Krankheit dauert oft nur wenige Tage und endigt meistens mit dem Tode. Kommen die Tiere doch mit dem Leben davon, so bleiben sie Krüppel. Eine medikamentöse Behandlung ist somit zwecklos. Hier handelt es sich hauptsächlich darum, derartigen Krankheiten durch sorgfältige Pflege während der ersten drei Wochen, durch Vermeidung von nassem Weideweg und Schonung vor kalter Witterung vorzubeugen. **Bieske.**

Frage 110. Ein Kanarienvogel ist wohl und munter, er singt aber nicht, sondern schreit andauernd. Kann man dem Übel abhelfen? Ich füttere Nüßkuchen mit etwas Glanz, auch lasse ich das Tierchen im Zimmer fliegen. Der Bauer befindet sich in einer Feuertücherei. Abgekochtes Wasser zum Baden benützt er wenig. **R. S. in S.**

Antwort: Ein Mittel gegen das Schreien Ihres Kanarienvogels läßt sich schwer angeben, besonders da Sie nicht mitteilen, ob das Schreien wenigstens eine Ähnlichkeit mit einem Gejange hat. Wenn Sie nicht etwa ein Weibchen besitzen, was Sie am Orte leicht durch einen Kanarienvogel feststellen lassen können, bliebe nur übrig, dem Vogel einen anderen Kanarienvogel als Vorzänger zu geben. Der Käfig muß dann bei Ihrem Vogel verbleiben. Ihre Fütterungsweise ist richtig, jedoch fehlt das Grünfutter (Baumknospen oder zur jetzigen Zeit auch Vogelweide, Kreuzkraut, Sommerulsen in Töpfen ausgefützt etc.). Das Badewasser braucht nicht abgekocht zu sein, vielmehr ist den Vögeln sowohl Trank- wie Badewasser frisch von der Pumpe am zuträglichsten. **Rg.**

Frage 111. Kanarienhähne gehen nicht ins Badewasser. Sie sind ein- bzw. zweijährig, gesund, fleißige, vorzügliche Sänger. Ich füttere besten Naps, hin und wieder Milchfutter und täglich Biskuit, Apfel oder Salat. Die Käfige sind geräumig, mit eigener Badeschublade. Die Tierchen gehen nie ins Wasser, sie begnügen sich mit Trankwasser. Der zweijährige Hahn hat voriges Jahr nicht gesedert, er selbst jedoch ununterbrochen. Habe ich ihn besonders zu behandeln? Was soll ich tun? **W. H. in S.**

Antwort: Zu 1. Versuchen Sie zunächst damit, daß Sie statt des Badebehälter, welcher jedenfalls bei ihrem Käfig den ganzen Boden bedeckt, zu füllen, nur ein kleines Gefäß mit Wasser angefüllt, in den Käfig stellen. Es wäre die Möglichkeit vorhanden, daß sich die Vögel vor der größeren Wasserfläche scheuen. Am besten eignet sich für diese Zwecke ein kleinerer Blumenunterteger. Sollte dies zu keinem Resultat führen, können Sie es mit einer kleinen Blumenpritze versuchen. Es geschieht dann die Bespritzung in der Weise, daß Sie gegen die Decke des Käfigs einen nicht zu starken Strahl richten, so daß dieser in Gestalt eines feinen Regens herniederfällt. Zu Anfang rechnen Sie nicht zu kaltem Wasser. Wenn auch dieses Mittel nichts fruchtet, was ich kaum glaube, so dürften die Tierchen vielleicht zu reichlich durch die Biskuitfütterung versorgt werden. Stärkeres Grünfutter dürfte dann am Platze sein. Wenn der Vogel fleißig singt, ist er auch gesund; sollte sich derselbe nur mit dem Baden vertraut machen, so wird ohne Zweifel in diesem Herbst die Mauser bei ihm eintreten. **Raschig.**

„Ein paar rote Pausbäckchen“

bringen Sonnenschein in jeden Familienkreis; aber zarte, in der Entwicklung zurückgebliebene Kinder bereiten manchen Eltern Kummer und Sorge; jene werden daher mit besonderem Interesse die von einer Mutter gemachten Erfahrungen vernehmen:

Krefeld, Bäckersplatz 9, den 5. Februar 1906.

„Unser jetzt 2jährige kleine Eleonore, die schon als ganzes und idyllisches Weibchen zur Welt kam, fing am Ende des ersten Jahres zu fränken an und bekam dazu noch Reudhusten, der das arme Kind vollständig antrieb. Da wurde mir geraten, Scotts Emulsion zu versuchen, und ich kann nur sagen, daß das Präparat dem Kinde ausgezeichnet bekommen ist. Die kleine, die vor einem halben Jahre leibensblau aussah und kaum allein sitzen konnte, ist jetzt ein



Nur echt mit dieser Marke — dem Garantiezeichen des Scott'schen Vertriebsnetz!

Sicht der Gesundheit, hat ein paar rote Pausbäckchen, fängt, sobald sie morgens erwacht, an zu linsen und läuft den ganzen Tag im Zimmer umher. Ihr Appetit läßt nichts mehr zu wünschen übrig und sie, die ehedem so elend aussah, ist jetzt das prächtige vierer vier Wadels.“ (gez. Frau J. Koenig.)

Die anerkannt große Nährkraft von Scotts Emulsion beruht auf den ausschließlich erstklassigen Rohmaterialien, die bei der Herstellung einzig und allein in Verwendung kommen, und die gemäß dem Scott'schen Herstellungsverfahren — das Erge-

mit peinlichster Genauigkeit zu der weltbekanntesten Scotts Emulsion verarbeitet werden. Scotts Emulsion ist ein jederzeit wirksames, gut bekömmliches, wohlgeschmeckendes Kräftigungsmittel für zurückgebliebene Kinder.

Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen verkauft, und zwar nie ohne nach Gewicht oder Maß, sondern nur in veriegelten Originalflaschen in Karton mit unserer Schutzmarke (Fischer mit dem Dorsch). Scott & Doune, G. m. b. H., Frankfurt a. M.

Behandelte: Feinere Dorschbutter 150 g prima Wägen 50 g unterphosphorigsaure Kalk 4 g unterphosphorigsaures Natrium 20 g, pulv. Tragant 30 g, feinstes arab. Gummi pulv. 20 g, destilliertes Wasser 120 g, Alkohol 110 g. Hierzu aromatische Emulsion mit Zimt, Mandel- und Vanillearoma je 2 Tropfen. (182)

Nerven-Spannkraft-Er-

schöpfung, deren Verhütung und völlige Heilung von Spezialarzt 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 Rückenmarks-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 Gesunde lernt, sich vor Krankheit und Sleichstum 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).

Ragunacaffee ist das Beste

für Wäsche und Toilette — feinste Seife die Saubermittel! 1 Probe-Büchlein Netto 25 Pfund ff. Wäsche-seifen in 6 Sort. gem. für 7 M. 10 Pf. 1 Probe-Bohnener 8 1/2 Pfund ff. Toilette-seifen (43 Stück in 20 Sort. für 5 M. in mildester, der Haut zuträglichster Qualität. Alles franco gegen Rücknahme. Briefmarken-Einkauf. Versand zu wirklichen Bahndirektoren.

C. M. Sauer & Co., Eisenfabrik u. Versandgeschäft, Pforten a. S.

1907er halbgewäch. Stal. Hüner à M. 1.80. 1906er legende Hüner à M. 2.50. Trühdüner zur Brut M. 1.50. Von 20 Stk. an franco. Garantie leb. Ankunft u. bester Ertrag. Untersuchung. Geflügelhof „Germania“, Buchen in Baden. (1)

Für nur 2,50 Mk.



verleihe ich einen gutgehenden, besten m. nachleuchtenden, Silberpl. Zeitweiser für 4 Mk. Toiletten elegant aussehendes, patentamtlich geschütztes, Kronenweiser m. nachleuchtendem Silberplatt, sehr laut und lange schwebend! Nur 7.10 Mk. kostet eine echt silb. Conf.-Rem.-Uhr, 6 Rubis, m. doppelt. Goldrand. Dieselbe la. 10 Rubis, 11 Mk. 2. Jahr. Schrift. Garantie. Wer wirklich viel Geld beim Einkauf sparen will, verlässe nicht, meinen neuesten, reich illust. Pracht-Katalog üb. sämtl. Uhren, Ketten, Gold u. Silberwaren etc. gratis u. fr. zu versch. Uhrmacher u. Silberverarbeiter. Meinem neuesten Katalog. Preisliste gratis u. fr. zu versch. Uhrmacher u. Silberverarbeiter. Meinem neuesten Katalog. Preisliste gratis u. fr. zu versch. Uhrmacher u. Silberverarbeiter.

Apparat gegen Bettlägen

Viele Tränen blieben ungewein, wenn Verdenkredigtig unferen seit Jahren bedürftigen. Tugend im Gebrauch. Bettlägen sofort und dauernd beseitigt. Garantie. Preis nur 8,— Mk. (119)

Schöne & Co.

Rabbit medic. Apparate, Frankfurt a. Main No. 21.

Ariadne-Fahrräder

Franko-Zusendung. 5 Jahre Garantie. Konkurrenz-Fahrräder M. 44, mit Pneumatik M. 54, Ariadne-Fahrräder M. 70, M. 75, M. 78 bis M. 110. Pneumatikdecken M. 220, Schlauche M. 1.95. Ariadne-Pneumatik 12-18 Monate reelle Garantie. Decken M. 4.25, M. 4.75, M. 6 bis M. 7. Schlauch von M. 3 bis M. 4. (87) Größte Auswahl Fahrrad-Zubehör bei billigsten Preisen. Verlangen Sie gratis und franko Katalog No 171. Franz Verheyen, Frankfurt am Main, 31 Taunusstrasse 31.

Beliebt, wirksam, billig

im Gebrauch ist und bleibt: M. Brockmanns echte Marke B. Zur Steigerung der Freeluft gibt es nichts Besseres. Nur echt mit dem Bzwerg! 5 Kilo 3.50 M., 12 1/2 Kilo 6.50 M., 25 Kilo 11 M., 50 Kilo 20 M., 100 Kilo 30 M. Alles franko. Zuschriftete Broschüre gratis und franko.



„Superior“-Fahrräder

und Zubehöerteile die vorzüglichsten und im Gebrauch die billigsten sind! Hervorragend schön und äusserst preiswert sind auch unsere Nähmaschinen, Wasch- u. Wringmaschinen Taschen- und Wanduhren. Waffen. Verlangen Sie gratis und portofrei unseren illustrierten Pracht-Katalog! „Superior“-Fahrrad- u. Maschinen-Industrie A.-G. Eisenach



Zuckerhonig.

Delikat. Probeflasge. Email-Eimer br. 10 Pf. M. 3.25 franko. Roh netto 80 Pf. M. 1.— ist Rhein. Curt Rabe, Magdeburg 236.

1 1/2 mehr Butter

mit der „Teutonia“-Milchzentrifuge! Die Wäsche bringt also nach kurzem Gebrauch mehr ein, als sie kostet. Teutonia-Simalia von 60 bis 200 Liter Einbeinleistung. Teutonia-Lamelle von 800 bis 600 Liter Einbeinleistung. Kullina mit 60 Liter, 1.50 Mk. bis 80 Liter, 2.75 Mk. Einfache Trommel. Einmal nur ein Teil, gründlich und bequem zu reinigen. Spielend leichter Gang, selbst bei größter Leistung. Näheres über die praktische, solide Arbeit und die sichere Entnahme in unserer Prospekt, die wir kostenlos gratis überreichen. Märkische Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“, G. m. b. H., Frankfurt (Oder) 119.

„Leonidas“-Fahrräder

Fahrrad-Zubehör Taschen-Uhren Wand-Uhren Waffen Wringmaschinen Waschmaschinen Wäsche-Mangeln Nähmaschinen enorm billig. Jllustr. Pracht-katalog auf Wunsch gratis u. portofrei. „Leonidas“-Fahrrad = m. b. H. = Eisenach

„Leonidas“-Fahrrad = m. b. H. = Eisenach

Hienjong-Essenz,

beliebtes Hausmittel, extra stark Düngend 2.50. „Starke Qualität“ 1.80 für Wiederverkäufer. Verpackung enthält 30 Flaschen. Bollen billiger. 128) Laboratorium P. Seifert, Dittersdorf Nr. 91 b. Waldenburg (Schl.).

MUSIKWERKE aller Art.

gegen Monatsraten v. 2 Mk. an. Jllustr. Katalog No. 539 gratis u. fr. Bial & Freund, Breslau u. l.

Flechten-Kranke

erhalten umsonst u. franco erklärende Broschüre der Behandlungsart über Belebung von trockenen, nassen Schuppen, auch Flechten. K. Kozel, Berlin 140, Girtelbenerstr. 14. Geld-Vorteil: 5% Zins, Kupon-rückzahlung. Selbstgebe: Diessner, Berlin 15 Friedländer-242, Reichporto.

Kapitalisten!

Zwecks Verwertung des Geheimverfahrens zur Herstellung eines zukunftsreichen, in seiner Art einzig dastehenden, von ärztlicher Seite vorzüglich begutachteten, höchstprämiierten Artikels der Nahrungsmittelbranche soll eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung mit einem Kapital von M. 300 000 gegründet werden. Es dürfte ein Reingewinn von 30-35% bei einem Bruttogewinn von 50-60% zu erzielen sein. Agenten sind ausgeschlossen, nur direkte Reflektanten finden bei Beteiligung von nicht unter M. 10 000 Berücksichtigung. Prima Referenzen werden gegeben und gleichfalls erbeten. Nähere Auskunft wird erteilt durch Haasenstein & Vogler A.-G., Dresden unter V. 13. (121)

Seit Jahrzehnten

verwenden die angesehensten Züchter zur Aufzucht der Kücken

Spratt's

Kückenfutter u. Crissel. 50 kg Mk. 19,— u. 25,—, 5 kg Mk. 2,— u. 2,60 ab Fabrik. Proben und Prospekte kostenfrei von Spratt's Patent A.-G., Rummelsburg-Berlin 129.

Trinken Sie gern

einem hochfeinen, unzerfälschten Cognac, Rum, Branntwein, etc. etc. Wenn Sie Bier, Wein, Simitade, Mineralwasser etc. bestellen Sie unbedingt das werb. 1861er. illust. Rezeptbuch, 11. Aufl., „Die Destillation im Hause“ praktische Anleitung zur sofortigen, kinderleichten Selbstbereitung aller Getränke. Hierdurch sparen Sie viel Geld und haben den unübertrefflichen Beweis für absolute Reinheit und allerbeste Qualität. Gegen Einlieferung von nur 50 Pfg. in Marken direkt vom Verfasser. (17) Max Noa, Hoflieferant (Prin. Schwarz. Rudolfs. Berlin. N. 9 C. Glass. Str. 5.)