



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

Der Kassauekraut.

Von A. M.-Fr. (Mit Abbildung.)

Die Arrowrootstärke wird aus verschiedenen knolligen Wurzelstöcken tropischer und subtropischer Pflanzen gewonnen. Im Handel kommen nach „König, Die menschlichen Nahrungs- und Genussmittel“ verschiedene Arrowrootarten vor, von denen die nachfolgend genannten wohl die besten sein dürften. 1. Westindisches Arrowroot, welches am

weitesten verbreitet ist. Es wird aus den Wurzelstöcken der dort heimischen, zu den Cannaceen gehörigen Marantaarten (Maranta arundinacea L., M. indica Tuss. und M. nobilis) gewonnen und gewöhnlich unter dem Namen Marantastärke in den Handel gebracht. 2. Ostindisches Arrowroot aus den Wurzelstöcken dreier ostindischer Zingiberaceen (Curcuma rubescens Roxb., C. angustifolia Roxb. und C. leukorrhiza Roxb.). 3. Brasilianisches Arrowroot oder Kassauekraut (Manihot- oder Maniokstärke genannt, aus den Wurzeln des Kassauekrautes (Manihot utilisima) (s. Abbild.). Neben dieser wird dort auch Marantastärke aus Maranta arundinacea gewonnen. Die Tapiokastärke wird aus Marantastärke bereitet; es ist eine gekörnte und teilweise verkleisterte Stärke. Die echte Tapioka (Abbild. H) wird aus Kassauekraut (Manihot) Stärke dargestellt.

Die Kassauekraut ist eine der allerwichtigsten Brotpflanzen der Tropen, welche besonders im westlichen Afrika einen Teil der täglichen Nahrung ausmacht. Sie ist ursprünglich in Südamerika heimisch und stellt eine hübsche, hohe Staude dar mit tief gelappten, unterseits blaugrünen Blättern (Abbild. A). Schon vor dem Bekanntwerden mit den Europäern bildeten die Kassauekrautknollen, denen durch geeignete Zubereitung der giftige Milchsaft entzogen wird, das gewöhnlichste Nahrungsmittel der Eingeborenen im tropischen Amerika.

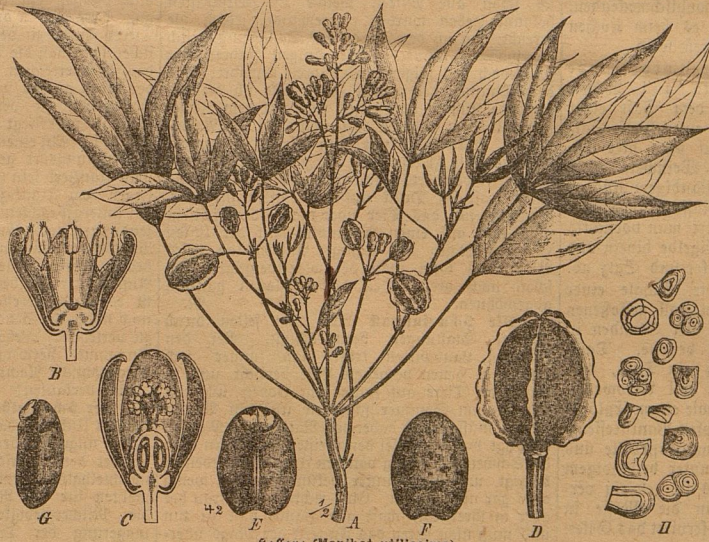
Jetzt hat sich die Kultur dieser wichtigen Nährpflanze nach „Semler, Die tropische

Agrikultur“ auch an der ganzen tropischen Westküste Afrikas entlang unter den Negern verbreitet, wahrscheinlich ohne Hilfe der Europäer schon vor Jahrhunderten durch von Amerika zurückgekehrte Sklaven. Die Kultur ist so einfach und ergiebig, daß sie selbst dem arbeitscheuen Neger einleuchtet. So hat sich die Maniokkultur durch den ganzen Kontinent bis nach Ostafrika hin ausgebreitet; sowohl in Deutsch-Ostafrika, als auch namentlich im portugiesischen Teile spielt sie eine große Rolle.

gearbeitet ist, an Ort und Stelle eingestreckt, und zwar meist etwas schief; wohl um eine größere Fläche für Wurzelanfaß zu gewinnen. Die Pflanzung muß vollständig rein von Unkraut aller Art gehalten werden, doch wird dies, sobald die Stecklinge eine gewisse Höhe erreicht haben, durch den Wuchs der Pflanze erleichtert, da sich die oberen Blätter schirmförmig ausbreiten und dann unter ihrem Schatten nur wenig Unkraut emporwachsen kann. Wenn nach zwei Jahren die Knollen der Pflanze ihre Reife erlangt haben, werden sie abgeerntet und zur Gewinnung des Tapiokas zur Fabrik geschafft, welche mit der Plantage verbunden ist.

In der Fabrik werden die Knollen nun teils durch Arbeiter, teils durch Maschinen gewaschen und gereinigt, um dann in einer anderen Maschine zermahlen zu werden. Aus dieser Maschine läuft die zermahlene Masse in einen Gazezylinder, durch welchen beständig feine Wasserstrahlen getrieben werden, welche das Tapiokamehl lösen und durch eine lange Rinne in die großen ausgemauerten Bassins abführen, während die in dem Zylinder zurückbleibenden Überreste durch eine andere breite Rinne als Tapiokafusse zur Seite geschafft werden, um dann zur Schweinefütterung zu dienen. Das in die gemauerten Bassins abgeleitete, mit Tapiokamehl gefüllte Wasser bleibt nun unberührt stehen, bis sich das Mehl vollständig am Boden des Bassins abgesetzt hat. Nachdem das Wasser allmählich entfernt ist und etwaige sonstige Unreinlichkeiten mit der Handfläche abgestreift sind, wird das zusammenbackende Mehl in Blöden entfernt und in großen Kübeln mit ganz klarem Wasser wieder aufgelöst. Wiederholt wird hier durch Erneuerung des Wassers eine Reinigung des Mehles vorgenommen, bis es vollständig frei von irgend welchen Unreinlichkeiten ist.

Nun werden die Tapiokamehlblöde, falls Perltapioka hergestellt werden soll, nachdem sie halb abgetrocknet sind, zerfloßen, und das Mehl wird durch rückwärtiges Hin- und Her-



Kassauekraut (Manihot utilisima). A Blühender Zweig. B Männliche, C weibliche Blüte im Längsschnitt. D Frucht. E, F, G Same von der Bauch-, H Stärkekügel aus der Tapioka.

In den größeren Orten Mozambiques werden an der Sonne getrocknete Schnitte der Maniokwurzeln auf den Markt gebracht, welche die Käufer zur Bereitung verschiedener Gerichte benutzen, teils ohne, teils nach vorheriger Trennung der Fasern und Stärke. Ein Tapioka- oder Maniokmehlexport findet aus Afrika kaum statt; wenn für Angola die Mehlerzeugung auf nur 150 000 l angegeben wird, so beweist dies zur Genüge die geringfügigkeit der Industrie.

Die Tapiokakultur ist, wie schon gesagt, eine äußerst einfache. Da die Stammstücke als Stecklinge fast ausnahmslos anwachsen, so werden sie nach der Zeitschrift „Der Tropenpflanzer“, nachdem der Boden genügend um-

schüttelt in einem Tuche, welches an zwei von der Decke des Schuppens herabhängenden Seilen befestigt ist, in kleine Kugeln oder „Perlen“ geförmt. Die diese Arbeit vollziehenden Leute müssen besonders erprobt sein, da von der Arbeit des Schüttelns die Größe der geförnten Tapiokakügelchen abhängt. Durch Siebe mit verschiedenen Maschen, je nach gewünschter Größe der Tapiokakügelchen, werden diese gesondert und nun auf heißen Schalen unter beständigem Röhren gedämpft. Nachdem die Kügelchen vollständig durchdämpft sind, werden sie durch wiederholtes Sieben in die gewünschten verschiedenen Größen sortiert oder alle nur zu einer Qualität verarbeitet. Sind die gewünschten Qualitäten geförnt, so werden die Tapiokakügelchen auf großen Öfen ausgebreitet und auf diesen vollständig getrocknet. Erst nach dem Trocknen, das nur bei mäßiger Hitze vor sich gehen darf, sind die Tapiokakügelchen fertig.

Bei der Anfertigung des Florentinapulas, welcher jetzt der beliebteste sein soll, fällt das Schütteln des Mehles im Leinwandtuche fort, und statt dessen wird das gedämpfte, leicht zusammenbackende Mehl durch ein Gitterwerk mit parallelen Spangen getrieben, wodurch je nach Abstand der Spangen die gewünschte Florentinapaste erzeugt wird. Auch diese werden dann genau so behandelt wie der Perlapiola. Beide Sorten werden nach ihrer völligen Fertigstellung in Säcke verpackt und verschifft.

Arrowroot und Tapioka dienen zur Bereitung von Suppen, Badewasser, Gelees und dergleichen, sowie zum Verdicken der Saucen oder, in Milch und Wasser gekocht, als sehr leicht verdauliche und nahrhafte Speise für Kinder und Kranke; es quillt beim Kochen sehr stark und bedarf eines langen Durchkochen über ganz gelindem Feuer, um gehörig gar zu werden, worauf es einen sehr wohlschmeckenden, zarten Brei liefert, während es beim Kochen über raschem Feuer zäh und fest wird.

Eine ganz vorzügliche Arrowrootsuppe bereitet man folgendermaßen: 1 l Wasser wird mit der Schale und dem Saft einer Zitrone, 200 g Zucker, sowie einer Prise Salz zum Kochen gebracht, worauf man vier Eßlöffel in $\frac{1}{2}$ l Rot- oder Weißwein gut gerührtes Arrowroot unter beständigem Röhren in die Flüssigkeit gießt und die Masse so lange kocht, bis sie klar ist. Alsdann rührt man vorsichtig zwei bis drei gut zerklüpfte Eigelbe hinein und schmeckt mit Zitronensaft, Zucker und Salz ab.

Arrowrootgelee. Die Schale einer Zitrone, sowie einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker stellt man drei bis vier Stunden in einer Oberklasse voll Wasser beiseite. Dann gießt man das Wasser durch ein Tuch, vermischt es mit drei Eßlöffeln voll Arrowroot, dem Saft dreier Zitronen, sowie einem Eßlöffel voll Aral und ein Paar Tropfen Vanilleessenz. Diese Masse tut man in eine Kasserolle und läßt sie auf gelindem Feuer unter beständigem Röhren so lange kochen, bis sie gehörig verdickt ist. Alsdann füllt man die Masse in eine Form oder in Gläser und serviert das Gelee, nachdem es erstarrt ist.

Tapiokabrei für Kranke. Nachdem man einen Eßlöffel voll Tapioka in wenig kaltem Wasser abgequillt, weicht man es 30 Minuten in $\frac{1}{2}$ l halb Milch, halb Wasser oder, besser noch, in Kalbs- oder Hühnerbrühe. Dann bringt man die Masse auf gelindem Feuer unter fleißigem Umrühren langsam zum Kochen und läßt sie so gegen 45 Minuten fortkochen. Bei Fleischbrühe fügt man ein wenig Salz, sowie ein Stückchen frische Butter an die Masse, während man ihr bei Verwendung von Milch etwas Zucker, wenig Salz, sowie einige Eßlöffel Rot- oder Weißwein oder auch etwas Bimt und Zitronenschale hinzusetzt.

Tapiokapudding. Man quillt vier Eßlöffel voll Tapioka in wenig kaltem Wasser ab,

worauf man ihn in 1 l Milch mit der dünnen Schale einer Zitrone, sowie ein wenig Bimt langsam über gelindem Feuer ordentlich ausquellen läßt. Sodann schüttelt man die Masse in eine Schüssel, läßt sie erkalten und verrührt sie nach Entfernung von Zitronenschale und Bimt mit vier Eigelben, einem gehäuften Eßlöffel Palmosa, zwei Eßlöffeln Zucker, sowie dem nötigen Salz. Nachdem man noch den festen Schnee der vier Eigelbe unter die Masse gezogen hat, füllt man sie in eine gut mit Fett ausgefettete und mit gestoßenem Zwieback ausgefettete Puddingform und bäckt die Masse gegen 45 Minuten in einem gut durchheizten Ofen.

Kleinere Mitteilungen.

Grünfütter für die Pferde das naturgemäße Nahrungsmittel, was schon daraus zu ersehen ist, daß die in der Freiheit lebenden Pferde sich fast ausschließlich von demselben ernähren. Für unsere Arbeitspferde reichen jedoch die im Grünfütter enthaltenen Nährstoffe nicht aus, für gewisse Zwecke ist daselbe jedoch kaum zu ersetzen. So ist z. B. eine geistliche Aufsicht der Pferde ohne Weidegang kaum möglich, und auch in gesundheitslicher Beziehung ist derselbe von großen Werte; denn auf der Weide heilen Krankheiten, welche im Stalle jeder Behandlung trotzen. Bei der Grünfütterung von Arbeitspferden im Stalle kann nur ein Teil des Futters durch dieselbe ersetzt werden, wobei es von der größten Wichtigkeit ist, daß der Übergang zu der Grünfütterung nach und nach geschieht. Zu derselben eignet sich in erster Linie gutes Wiesen- oder Ackergras, aber auch Alee, Luzerne und Sparfette erfüllen ihren Zweck. Hauptfrage ist jedoch, daß sämtliches Grünfütter stets in frischem Zustande verabreicht wird. Es sollte nie länger als 24 Stunden, flach ausgebreitet, aufbewahrt werden.

Gegen das Anschlagen der Kühe, das besonders bei Weidungskühen öfter vorkommt, habe ich schon alle Mittel, welche in Zeitschriften bekanntgegeben wurden, angemandt, jedoch nie erreicht, daß ich den Tieren das Schlagen gänzlich abgewöhnen konnte. Seit einigen Jahren hat sich jedoch das folgende Verfahren bewährt: Mit dem Daumen der rechten Hand fasse ich die betreffende Kuh in dem einen und mit dem Zeigefinger in dem anderen Nasenloche an die Nasenwand. Wird nun mit dem Melken begonnen, und die Kuh schlägt aus, so ziehe ich den Kopf derselben vorwärts und übe dabei gleichzeitig einen kräftigen Druck auf die Nasenwand aus. Beruhigt sich das Tier noch nicht, so verschließt man ihm auf einen Augenblick mit der linken Hand die Nase. Bei richtiger Anwendung dieses Verfahrens kann man der widerspenstigen Kuh schon nach drei Tagen das Schlagen gänzlich abgewöhnen.

Die Schweinekrankheit wird nicht selten durch schlechte Stallungen beeinträchtigt. Bei den kleineren Landwirten trifft man immer noch Ställe, in denen verpestete Luft herrscht, und in denen die Tiere auf faulenden Boden und im Dunkeln im Sommer schwitzen und im Winter frieren müssen und dabei von Ratten und Mäusen belästigt werden. Bei den meisten Gebauern wird die Schweinefütterung von den Frauen so nebenbei besorgt, und die Männer kümmern sich wenig oder gar nicht darum. Eine richtige Hausfrau hat aber in ihrer Wirtschaft alle Hände voll zu tun und muß nicht selten das Füttern der Magd überlassen. Kommt auf diese Weise bei der Schweinekrankheit nichts heraus, dann heißt es: „Ich habe kein Glück bei der Schweinezucht.“ Darum, Ihr Herren Gebauern, bekümmert Euch gefälligst selbst um die Schweinefütterung! Gebattet Christen an.

Soll die Ziege etwas einbringen, so muß jeder Züchter mit den sonderbaren Gewohnheiten des Tieres rechnen. Tut man das, so schwindet gewiß manches Vorurteil, das man gegen die Ziege hegt, besonders die viel verbreitete Ansicht, daß sie mehr Futter verderbe als freße. Niemals muß man dem Tiere mehr Futter verabreichen, als es frißt, im Überflusse verschmäht die Ziege selbst das Beste. Füttert man täglich in fünf bis acht kleinen Portionen, so wird man stets eine reiche Krippe finden.

Das englische Schedenkaninchen gehört zu den mittelgroßen Farbenkaninchen, dessen Durchschnittsgewicht 3 bis 4 kg beträgt. Man kann

das Gewicht durch Kreuzung mit belgischen Landkaninchen oder deutschen Hiesigen wohl bedeutend erhöhen, aber dadurch würde die reine englische Schedenzucht mehr geschädigt als gefördert, denn das Schedenkaninchen ist und bleibt ein Sporttier, das durch die Kreuzung zwecks Erlangung eines höheren Gewichtes seinen Charakter einbüßen würde. Die englische Schede ist sehr widerstandsfähig und kommt Krankheiten fast gar nicht vor. Wundern darf man sich nicht, wenn bei einzelnen Wärfen zuweilen einfarbige Tiere, z. B. ganz schwarze, vorkommen. In diese schwarzen Nachkommen sind sogar ganz vorzüglich zur Weiterzucht, indem durch Verpaarung eines solchen einfarbigen Tieres mit einem schedigen die schwarze Schedenzucht aufgefördert wird. Jeder segelt heutzutage bunte Nachkommen aller Rassen unter der Fahne der Scheden, ohne es zu sein. Wer also Scheden anschaffen will, der suche solche von einem rein durchgezüchteten Stamm zu erwerben. Der Hauptnährwert der Scheden liegt im Fell, welches zu Teppichen, Bettvorlegern und auch als Glacéleder verwendet wird. Auch liefert es einen guten, zarten Braten, der besser mundet als das Fleisch von den ausgereizten großen Rassen.

Geflügelversand. Die Zeit, wo man Geflügel aller Art versendet, kommt bald. Hierzu bedingt man am besten Körbe, die von Flechtwerk hergestelt sind; der Versand in Kisten ist möglichst zu vermeiden. Das Flechtwerk muß möglichst weit gehalten sein. Die Kisten werden sich dann um so behaglicher fühlen, da sie dann einen genügenden Zutrom von frischer Luft empfangen. Bei jungem Geflügel muß für eine weiche Unterlage gesorgt werden. Diese kann aus Zugstoffs, Holzwohle oder langem Häfelf sein. Vor dem Verschicken sind die Tiere gut satt zu füttern; es ist auch darauf zu achten, daß sie Wasser zu sich nehmen. Man sperre nicht zu viel Geflügel in den Behälter. Um Zugluft zu vermeiden, ist der Versandkorb innen mit Sackleinwand auszustatten. Haben die Tiere eine weite Reise zurückzulegen, so verseehe man sie mit Wasser und Futter und binde außen ein kleines Beutelchen mit Futter an. Bringt man die Aufschrift: „Man bittet, den Tieren Futter zu verabreichen“ an, so kann man sicher sein, daß die Tiere gesund und wohlbehalten das Ziel erreichen. Man unterlasse auch nicht, den Korb gut zu verschmieren und mit bequemen Handhaben zu versehen. Jeder Versand von Geflügel unterliegt als Sperrgut einem Zuschlag von 50%. An einen nicht in Deutschland gelegenen Bestimmungsort gerichtet, muß solche Sendung stets frankiert sein (Österreich und Rußland unterliegen dem Frantogewange nicht). Man kann die so untergebrachten Geflügeltiere als Vorkaufsbedingungen, als Einschießbedingungen und unter Wertdeklaration aufgeben. Mein nur in den beiden letzten Fällen werden die der besonderen Aufsicht der Postbeamten unterstellt. Schließlich ist es im Interesse der zu versendenden Tiere noch nötig, die Sendung mit folgenden Aufschriften zu versehen: „Lebende Tiere!“ „Wenn sofortige Annahme verweigert, zurück!“ oder „dann telegraphische Nachricht auf meine Kosten!“ oder „dann verkaufen!“

Zieske. Der **Schachtelhalme** ist bekanntlich ein überaus lästiges Unkraut, das den Ertrag von Wiesen und Äckern ungemein benachteiligen kann. Man unterscheidet den Adersschachtelhalme und den Sumpfschachtelhalme. Besterer ist giftig, und zwar am meisten für das Kind, indem er ungünstig auf die Milchergiebigkeit einwirkt und eine Abmagerung der Tiere herbeiführt. Der Adersschachtelhalme dagegen ist nicht giftig. Zu den direkten Maßnahmen zur Vertilgung des Schachtelhalmes gehört die Fortjagung der oberirdischen Teile. Wird dies mehrere Jahre gründlich fortgesetzt, so geht die Pflanze allmählich ein. Zu den indirekten Vertilgungsmitteln gehört dort, wo sie angebracht ist, eine Entwässerung des Bodens. Diese ist natürlich nicht durchführbar bei leichten Bodenarten mit an und für sich schon tiefem Stände des Grundwassers, sowie häufig auch nicht auf Wiesen. Besseres ist man der Ansicht, daß man in solchen Fällen in einer zweckentsprechenden Düngung das beste Vertilgungsmittel hat. Dadurch soll man die guten Gräser in ihrem Gedeihen fördern, so daß die Unkrautpflanzen, namentlich der Schachtelhalme, zurücktreten. Von der Anwendung chemischer Mittel, namentlich Chlorverbindungen mit Eisenvitriol, ist nicht viel zu halten. Eine dauernde

Wirkung kann nur bei Anwendung großer Mengen der erwähnten Mittel erzielt werden, wodurch aber naturgemäß eine Verödung der besseren Gemäße herbeigeführt wird.

Erdsäße sind winzig kleine Käferchen von meist dunkler Farbe, welche mit Hilfe ihrer kräftigen und langen Hinterbeine (Springbeine) vorzüglich zu springen vermögen. Sie entwickeln sich aus Larven, welche entweder im Innern der Blätter ihrer Nährpflanzen minieren, oder aber außen auf denselben leben. Sie treten jährlich meist in mehreren Generationen auf, woraus sich ihr den ganzen Sommer über andauernder Schaden erklärt. Am meisten leiden die Klempflanzen unter diesem Ungeziefer. An ihnen stellen sie sich oft in solchen Massen ein, daß es nicht gelingt, sie weiter zu kultivieren. Ihr Schaden besteht darin, daß sie kleine Löcher in die Stems- und Laubblätter freissen, an welchen die Pflanzen je nach der Zahl der Fraßstellen, in kürzerer oder längerer Zeit zugrunde gehen. Von den Erdsäßen werden namentlich die Kreuzblätter heimgeführt, und von diesen haben wieder die verschiedenen Kohlartern, Senf, Rettich, Mören, Kaps, Rabieschen besonders stark zu leiden. Da die Käfer aber auch auf wildwachsenden Kreuzblättern vorkommen, sehr häufig z. B. auf Ackerrettich und Ackerseif, so muß man bei ihrer Bekämpfung zunächst für die Entfernungen dieser Unkräuter aus der Nähe der Gemüsepflanzen sorgen. Ferner ist bei der Bekämpfung der Erdsäße die Tatsache zu beachten, daß sie die Feuchtigkeit nicht lieben, sich dagegen bei Trockenheit sehr wohl fühlen. Man kann ihnen daher den Luftzutritt an den Gemüsepflanzen verleiern, wenn man die Beete stets feucht hält. Die direkte Bekämpfung der Käfer erfolgt mittels der Erdsäßmaschine. Es ist dies ein Brett, das auf einer Seite mit einem Klebstoff überzogen ist. Mit der beschriebenen Seite nach unten wird dieses dicht über die Pflanzen über die Beete hinwegbewegt, wobei die Käfer in den Klebstoff hängen, hier hängen bleiben und nach kurzer Zeit verenden. Dr. E.

Das Löwenmaul ist, wie Stiefmütterchen und Bergkleeblume, eine zweijährige Pflanze, und läßt sich daher im Juli oder August auf ein kaltes Mißbeet aussäen, es muß dann, an geschützter Stelle auf ein Reserbedeck gepflanzt, durchwintern. Es gibt wenige Blumen, welche ein solches Farbenspiel, solch interessante Blüten und eine so ununterbrochene Blütenfülle bieten. Je mehr Blumen wir schneiden und zu Buttersägen benutzen, desto mehr neue Blumen blühen auf. Da das Löwenmaul in hohen, halbhothen und niedrigen Warten vorkommt, kann es zur Bekämpfung ganzer Gruppen verwendet werden, und das Aussehen der Pflanzen geschieht am besten gemischt, da eine Trennung derselben in der Weise der Teppichbeete wenig wirksam ist. Auch im Topfe ist das Löwenmaul eine nicht zu vernachlässigende Pflanze, welche uns lange erfreuen kann. J.

Gelbe Cierpflaumen einzumachen. Von den kleinen runden gelben Cierpflaumen pflügt man gewöhnlich anzunehmen, sie seien höchstens roh zum Aufessen gut, taugen aber nicht zum Einmachen. Das ist ein Irrtum; behandelt und eingekocht wie andere Pflaumen, halten sie sich genau wie diese und haben außer ihrer hübschen gelben Farbe auch einen sehr guten Geschmack. Wenn sie noch nicht zu reif sind, pflückt man sie, reibt sie mit einem Tuch ab, stutzt die Stiele ein und pridelte sie mit einer Stopfnadel. Auf $\frac{1}{2}$ l schwachen Weinessig rechnet man 1 kg harten Zucker und 5 l Pflaumen. Den Zucker läutert man und kocht ihn gallertartig klar, gibt dann den Essig hinzu sowie etwas Stangenzimmt und einige Nelken. Hat alles einmal aufgekocht, schneidet man die hergerichteten Cierpflaumen hinzu, läßt sie einmal überwallen und nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, um sie vorläufig in eine tiefe Schüssel zu legen. Inzwischen kocht man den Essigst noch etwas ein und gießt ihn später erkaltet auf die Pflaumen. Nach 48 Stunden wird er wieder abgeseiht und noch einmal 15 Minuten gekocht. Dann schwefelt man Cirmadegläser, legt die Cierpflaumen hinein und gießt den Essigst abgefüllt darauf. Nachdem man ein in Salzsäure getränktes Blatt Papier oben auf gelegt und noch einige Tropfen Salzsäure darüber gegossen hat, verbindet die Gläser mit Pergamentpapier und hebt sie dann kühl und luftig auf. Wer über große Mengen Cierpflaumen verfügt und sie nützlich verwenden möchte, kann sie nach Art der blauen Pflaumen vorläufig zu Mus kochen, dieses bis zum Herbst aufheben und

es dann, wenn man von den blauen Pflaumen Pflaumenmus kocht, mit dazu nehmen. Da Cierpflaumen sehr süß sind, wird das Pflaumenmus durch diesen Zusatz sehr süß milde. G. W.

Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen. Man pflückt die großen roten Kirchjohannisbeeren bei trockenem Wetter, da sie nicht gewaschen werden dürfen, und heert sie ab. Nun schneidet man sich eine saubere Gänsefeder spitz und nimmt mittels dieser aus jeder Beere die kleinen Kernechen. Das ist zwar etwas mühsam, aber ein Feinschmecker weiß die Arbeit zu würdigen. Nach dem Entkernen wiegt man die Beeren und rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Früchte 375 g beste Raffinade. Letztere zerschlägt man, läutert sie, indem man sie rasch in Wasser taucht, und kocht sie im Cirmadegläser, bis sie breit vom Köffel kocht. Dann gibt man die Johannisbeeren hinzu und kocht sie 25 Minuten, während man den Schaum sorgfältig abnimmt. Ist die Marmelade etwas abgekühlt, füllt man sie in kleine Gläser, legt ein in Salzsäure getränktes Papier darauf und bindet mit Pergamentpapier oder Blase zu. Zu Wärdern und Ofenbraten erstreckt sich dies Kompost in der feinen und feinsten Küche größter Beliebtheit. G. W.

Kirschspeise mit Biskuits und Vanillesauce. 1 l ausgekeimte saure Kirschchen schneidet man mit reichlich Zucker gar. Dann bereitet man aus einer Stange Vanille, $\frac{1}{4}$ l Milch und fünf Eigelb eine Creme, die man bis zum Abkühlen rührt. In eine größere Glasflasche füllt man zu unterst eine Schicht geschmorter Kirschchen, überdeckt diese dicht mit kleinen, runden Biskuitplättchen, wie man sie bei jedem Bäcker erhält, dann folgt wieder eine Schicht Kirschchen und als letztes noch eine Lage Biskuits. Jetzt gießt man die Creme, welche ziemlich dicklich sein muß, darüber und stellt die Speise bis zum Gebrauch kalt. G. W.

Kirschschnaps. $\frac{2}{3}$ kg Sauerkirschchen werden ausgekeimt, die Steine mit dem Hammer aufgeschlagen und die Kerne herausgesammelt. Nun zerquetscht man die Kirschchen gut mit einer Reibkeule, gibt sie samt den Kernen in einen genügend großen Glashafen und gießt $\frac{1}{2}$ l 90prozentigen Spiritus darauf. Der Glashafen wird gut zugebunden und 14 Tage zum Destillieren an ein sonniges Fenster gestellt. Nach dieser Zeit gießt man den Saft durch ein Sieb. Auf 1 kg Saft rechnet man 375 g Zucker, diesen läßt man klar kochen und gibt, sobald er abgekühlt ist, den Kirschspiritus hinzu. Der Zucker muß erst abgekühlt sein, auch entferne man den Kessel mit dem Zucker beim Zugießen des Kirschspiritus vom Herde, sonst könnte eine kleine Explosion stattfinden. Am nächsten Tage füllt man den Kirschschnaps auf Flaschen, korkt und stellt sie in den Keller. G. W.

Gefüllte Liebesäpfel (Tomaten). Von großen, reifen Tomaten schneidet man oben ein Büchsen ab und höhlt das Innere vorsichtig aus. Dann entgrätelt man die Stardini, rollt die einzelnen Hälften aus, legt davon je eine zu unterst in jede Tomate und darauf ganz wenig fein gewiegte rohe Zwiebel. Am Abend vorher hat man aus recht kräftiger Fleischbrühe, welcher man ein wenig Essig zusetzt, so daß sie schwach säuerlich schmeckt, ein gutes Fleischgelee bereitet, für welches acht Platten Gelatine (weshalb auf 1 l Flüssigkeit gerechnet werden). Von diesem Fleischgelee füllt man je einen Teelöffel voll auf die Stardini, legt dann einen Teelöffel voll Kaviar darauf und fährt so fort, bis die Tomaten gefüllt sind. Zuletzt werden die abgehackten Büchsen wieder daraufgelegt. Die Tomaten ordnet man auf einer flachen Glaschüssel an, garniert sie mit zarten, hellgrünen Salatkräutern, hartgekochten Eierstücken und Zitronenvierteln. G. W.

Gurkensalat für den Winter einzumachen. Schlangengurken, welche nicht zu dick sein dürfen, schält man, bei dem Witenende beginnend. Zur Sicherheit kostet man jede Gurke, um etwaige bittere gleich beiseite zu legen. Dann hobelt man die Gurken wie zu Salat, lässt sie und läßt sie 2 Stunden stehen, worauf sie mit der Hand trocken ausgepreßt werden. Schmalen Weinessig kocht man auf, mengt einen Teil davon erkaltet unter die Gurken, dann packt man diese in einen sauberen Steintopf und streut geflohenen weißen Pfeffer dazwischen. Ist der Topf beinahe gefüllt, gießt man den Rest Essig darüber, legt nun ein in Salzsäure getränktes Leinenlappchen darauf, beschwert die Gurken mit einem sauber abgewaschenen Feldstein und verbindet den Topf mit Blase oder Pergamentpapier. Beim Gebrauch wengt man den Gurkensalat dann mit Öl und Petersilie an und reicht ihn zu Braten. G. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Frage Nr. 253. Auf meinem Acker wintert Roggen häufig aus. Der Boden ist gutes, lockeres Land, etwa 30 cm tief ist feinstiger Untergrund. Sommergetreide muß viel Regen haben, Gerie war zweimal gut geraten. Kann ich nun Wintergerste statt Roggen säen? Ich baue unschädlich stets halb Kartoffeln, halb Getreide. R. C. in W.

Antwort: Es ist im allgemeinen nicht geraten, hinter Kartoffeln, d. h. nach dem 1. September, Wintergerste zu bestellen, da nach den meisten Erfahrungen diese, wenn sie sich im Herbst nicht kräftig genug entwickelt, noch leichter auswinteren als der Winterroggen. Wenn auch der Körnerertrag der Wintergerste manchmal den des Roggens noch übersteigt, so ist der Selbsterlös doch meist nur der der Futtergerste, da bei der meist vorhandenen Hartspizigkeit der Wintergerste diese fast niemals als die Sommergerste als Braugerste benützt wird. Es ist deshalb dem Anbau von Winterroggen nach Spätkartoffeln der Vorzug zu geben, nur muß der an und für sich schon sehr loze Kartoffelanbau möglichst fest gewalzt und mit ausreichend Stickstoff und phosphorsäurehaltigen Düngstoffen angereichert werden. R. C.

Frage Nr. 254. Wie wird Heidelbeer-Wein zubereitet? R. W. in R.

Antwort: Heidelbeeren sollten möglichst frisch gepflückt zu Wein verwendet werden, da sich bei längerem Stehen derselben mancherlei Krankheitskeime bilden, deren Wirkung im Wein ungünstig zur Geltung kommt. Soll der Wein den schweren Rotwein ergeben, so werden zu 1 l Saft nur $\frac{1}{2}$ l Wasser genommen und jedem Liter des vermischten Saftes 175 g Zucker zugefügt. Zu mildem Tischwein werden zu jedem Liter Saft $\frac{3}{4}$ l Wasser und zu jedem Liter der Mischung 200 g Zucker zugefügt. 1 l Saft und 1 l Wasser ist die äußerste Grenze der Verdünnung, sonst wird der Wein fade und farblos. Dem gewonnenen verflüchtigen Saft werden, nachdem er in das bereits reinlich vorbereitete Gärgefäß gefüllt ist, zu je 10 l 24, bis 3 g Chlorammonium zugefügt, um die Tätigkeit der Hefe anzuregen. Es ist immer gut, gleich etwas Hefe zuzusetzen. Für Heidelbeeren ist eine reingezüchtete Rotweinhefe wohl das Beste, eine reine Spiritushefe tut es aber auch, für je 10 l sind 2 g notwendig. Im sonstigen wird der Wein wie jeder andere Beerenwein behandelt. Warne Lagerung während der Gärung. Abzug von der Hefe, wenn der Wein ruhig geworden, etwa im Oktober, und wenn derselbe im nächsten Mai ruhig bleibt, kann er auf Flaschen abgezogen werden. Meist tritt aber um diese Zeit eine Nachgärung ein, was einen dritten Abzug notwendig macht. Schlegel.

Frage Nr. 255. Meine Gänse bekommen geschwollene Augenlider; es bildet sich mit der Zeit eine dicke, gelbe Geschwulst und das Auge erblindet. Die Krankheit scheint ansteckend zu sein. Was ist dagegen zu tun? F. in B.

Antwort: Augenkrankheiten treten selten als selbständige Krankheit auf, sind vielmehr meist eine Begleiterscheinung anderer, oft schlimmer Krankheiten. Zudem ist die Eiterung des entzündeten Lidlades ein Beweis dafür, daß die Hauptkrankheit, in diesem Falle die Diphtheritis, bereits in ein bedeutendes Stadium getreten ist. Die Heilung bzw. Behandlung der Tiere ist wenig Erfolg versprechend und richtet sich ganz nach den übrigen Symptomen. Wir raten Ihnen, wenn Sie die Tiere retten wollen, sofort tierärztliche Hilfe in Anspruch zu nehmen, da die Krankheit leicht auf das andere Geflügel, ja sogar auf den Menschen übertragen werden kann. Das beste Mittel ist das Hackbeil und strengste Desinfektion der Stallungen und aller Ansträume, sowie der Futtergefäße. Wirklich gerettete Tiere bleiben trotzdem zeitweilig schwächlich und eine stete Gefahr für den ganzen Geflügelbestand. Im Anfangstadium, also bei der Entzündung der Nasenhöhle und der Nasendächer ist das Bepinseln der Nasenpartien mit einer Lösung von hypermanganäuren Kali oder reiner Zitronensäure, Verstrühen von Willen aus feingehackten Knoblauch, Zwiebel, etwas Pfeffer und Butter, Fett oder Schmalz, ferner kleine Speckwürfel oder ein Köffel Dübendöl, sowie ein mißgroßes Stück Eisenbitrol auf 1 l Trinkwasser als die gebräuchlichsten Hilfsmittel zu empfehlen, die einen mehr oder minder guten Erfolg aufweisen. Zieste.

MAGGI's Bouillon-Würfel



1 Würfel für 1 große Tasse feinste Bouillon 5 Pfg.

Jeder Würfel muß auf der Umhüllung den Namen MAGGI und die Schutzmarke Kreuzstern tragen.

Kreuzstern

Zwei wichtige neue Bücher für Geflügel- u. Kanarienzüchter.

Kramer, Taschenbuch der Rassegeflügelzucht. Mit 107 farbigen Tafeln nebst begleitendem Text, eleg. gebd. 8,80 M. polifrei.

Beide Werke sind von ersten Fachleuten u. Züchtern als die besten ihrer Art bezeichnet.

Ausführliche Prospekt über beide Werke verbindet die Königl. Züchter-Vereinsdruckerei von H. Seitz in Stuttgart, Bayern.

Niemand versäume uns illust. Preisliste über hygien. sanitäre Bandagen - Artikel gratis zu verlangen. Gummifabrik **Josef Maas & Co.**, Berlin 42, Oranienstrasse 108. (83)

Tausende

Kinder - Sport- u. Luxuswagen-Kinderstühle - Kindermöbel - Fahräder - Leiferräder - Bettstellen - Lieferwagen - eis. Bettstellen liefern wir direkt an Jedermann zu enorm billigen Vorzugspreisen.



Verlang Sie h. Bed. kostenfr. eine neuen Kat. Sächsische Kinderwagen- und Fahrrad-Industrie Zeit 108.

Jeder Sendung wird gratis ein wertvoll. Geschenk beigelegt.

Für 2000 Mark Geschenke gratis.

Magdeburger Pflaumenmus das beste Magdebg. Fabrikat.

Em.-Eimer br. 10 Pfd. Mk. 1,80
Em.-Eimer „ 28 „ „ 4.-
Em.-Kochtopf, 10 „ „ 2.-
Em.-Kochtopf, 28 „ „ 4,75

Honett d. beste Ersatz für Honig die beste Qualität Kunsthonig.

Em.-Eimer br. 10 Pfd. Mk. 2,60
Em.-Eimer „ 28 „ „ 6,75
Em.-Kochtopf, 10 „ „ 3.-
Em.-Kochtopf, 28 „ „ 7,75

Fst. Frischobst-Marmelade das beste in Qualität.

Em.-Eimer br. 10 Pfd. Mk. 2,60
Em.-Eimer „ 28 „ „ 7,25
Em.-Kochtopf, 10 „ „ 3.-
Em.-Kochtopf, 28 „ „ 7,75

Kochtöpfe m. Emailledeckel. Alles ab Magdeburg (unfrank.) Nachnahme. Gefässe gratis.

Gustav Köhler Magdeburg Postfach 25. Pflaumenmusfabrik.

Bart- u. Haarwuchsbeförderungsmittel Cavalier

einzig und allein erhältlich bei **Heinrich Küppers Nacht., Köln a. Rh. Nr. 251**



befördert in kürzester Zeit Bart- u. Haarwuchs, letzteren auch bei Damen u. Kindern. Gegen Ausfallen des Kopfhaares gibt es nichts Besseres als Cavalier. Fortwährend unangefordert eingehende Dankschreiben, wie z. B. folgendes:

„Teile Ihnen mit, dass ich nach 8 Tagen schneidigen Schnurrbart und Bart bekommen habe.“

Felix B. . . r. Rathenofen.“

beweisen, dass mein Cavalier nicht mit ähnlichen, teilweise bedeutend billigeren, aber auch wertlosen Mitteln zu vergleichen ist.


Bei Nichterfolg zahle ich das Geld zurück und erkläre ich, dass ich **ausserdem 1000 Mark Belohnung** demjenigen sofort in bar zu zahlen bereit bin, der mir auch nur einen einzigen Fall nachweist, in dem ich mich mündlich oder schriftlich gewelget habe, bei Nichterfolg das Geld zurück zu zahlen. Sehen Sie also nicht auf Billigkeit, sondern auf gute Ware. Preis pro Dose mit Garantieschein, Stärke I 2 Mark, Stärke II 3 Mark, Stärke III 6 Mark. Porto extra. Bei 2 Dosen portofrei, bei 3 Dosen eine vierte gratis. (12)

Lin Durguigan für jeden Landwirt

ist es, wenn er sieht, wie sein Vieh gedeiht und schnell schlachtreif wird. Nur durch den berühmten phosphorsäuren Futterkalk Marke **„Dickus“** ist schnelle Mast möglich. - Glänzende Zeugnisse! -

5 kg	12 1/2 kg	25 kg	50 kg	100 kg
Mk. 3,25	6.-	10.-	18.-	35.-

Franko jeder deutschen Bahnstation. Marke A: hochproz. (38-42%) phosph. Kalk. 5 kg 12 1/2 kg 25 kg 2,50 5.- 8,50



E. Walter Fischer Mühlenwerke & Chemische Fabrik Böhlitz-Ehrenberg - Leipzig

Für alle Beinkranke.

Offene Fiße, Kindsiße, Krampfadern, Aderknöten, Beingeschwüre, nasse u. trockne Flechte, Salzfuß, Gicht, Rheumatismus, Elephantiasis, steife Gelenke und ähnliche chronische Leiden.



Dr. med. Schroll Schulz-Mark. Friedrichstr. 106a. Dresden, Ullrichstr. 37. Pflaun, Stuttgart.

Superior-Fahrräder

in Qualität, äußerst vorteilhaft im Preise!

Alle Radfahrerbedarfsartikel, Nähmaschinen, Haushaltsgegenstände, Waffen, Uhren, Musikinstr. etc. allerbilligst. rasche Lieferung direkt an Private. Katalog gratis.

SUPERIOR-FAHRRAD-INDUSTRIE, AKTIEGESELLSCHAFT, FORM. HANS HARTMANN, EISENACH 10.

25% MEHR BUTTER MIT TITANIA

KÖNIGIN DER MILCHSCHLEUDERN

Bester Zentrifugal-Separator. Hervorragende Neuheit. Kein Halslager, kein Fusslager, keine Schnur, keine Teller. Hängende Trommelspindel, Ölbad, unverwüsthlich, schärfste Entrahmung bis auf 0,02—0,10 %.

Prospekte und Zeugnisse kostenfrei. Märkische Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“ Frankfurt-Oder B4.



Verzinkte Drahtgeflechte, Drahtzäune, Hugo Wolff & Paul Friedrich.

Friedrichshagen bei Berlin. (10) Preisliste gratis und franko.



Tausende Raucher empfehlen meine

gute Bedienung. Bekannt, reelle, gute Bedienung.

Tabak, 11 Tabakspfeife umsonst zu 9 Pfd. mein. berühmten Förster-Tabaks für 4,25 franko. 9 Pfd. Pastortabak u. Pfeife kosten zus. 5 Mk. 9 Pfd. Jagd-Kanaster mit Pfeife Mk. 6,50 irko. 9 Pfd. holl. Kanaster u. Pfeife Mk. 7,50 irko. 9 Pfd. Frankfurter Kanaster kostet franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife od. eine reiche Schn. Pfeife od. eine ig. Pfeife erw. Holzpfeife od. eine ig. Pfeife erw.

E. Köller, Bruchsal (Baden). Fabrik. Weltrup. (21)

Werter Herr!

Wein alter Weindäuben stellt schon durch Ihre Rino-Salbe. Seit zehn Jahren habe ich schon alles mögliche angewendet, aber nichts hat geholfen, aber nachdem ich jetzt Ihre Rino-Salbe gebraucht, ist alles wieder geheilt, worfür ich Ihnen meinen aufrichtigsten Dank ausspreche.

Robbert, S./L. 06.

R. Schulz.

Diese Rino-Salbe wird mit Erfolg gegen Gichtleiden, Rheiten und Gelenkleiden angewandt und ist in Dosen à 25 P. 1.15 und 25 P. 2.25 in den Apotheken vorrätig, aber nur echt in Originalverpackung weiß-grün-rot und Firma Schaubert & Co., Weinbühla-Dresden. Fälschungen wieje man gerät.

Geld an jedermann, anerkannt reell, auch gegen bequeme Fällenzahlung, verlicht diskret und schnell zu kulanen Bedingungen.

Emil v. Nordheim, Westf.-B. Hauptkatalog grat. u. frko. Unfallschaden, Teilhabung an sich. Personen ist geschaltet.

Alle Sorten **Jagd- und Luxus-Waffen** kauft man am besten, billigsten, unter Bürg. Garantie direkt von der Fabrikant **Emil v. Nordheim, Westf.-B.** Hauptkatalog grat. u. frko. Unfallschaden, Teilhabung an sich. Personen ist geschaltet.

Magenleiden!

Jedem, der an Magen-, Verdauungs- und Stuhlbeschwerden, sowie an **Hämorrhoiden** leidet, teile ich auf Wunsch kostenlos mit, wie zahlreiche Patienten von diesen lastigen Uebel schnell und dauernd befreit worden sind.

Krankenschwester Marie in Wiesbaden S.16, Nikolassstr. 6

500 Mark Belohnung.

Sommersprossen, Gesichtspickel, Mitesser, Pimpeln, Pusteln, Runzeln, Gesicht- und Nasenrötten, Falten, Hautunreinigkeiten entfernt vollständig u. gründlich nur mein weltberühmter Schönheitshersteller **Pohl**. Kein Schmerz, Gesicht u. Hände blendend weiß, zart u. jugend schön. Garantie für Erfolg. Gold- u. silb. Medaille Paris 1900. 3,50 Mark. Nachnahmespesen extra. Versandhaus **Edg. Pohl, Berlin, Hohenstaufenstr. 69.** Enthaarungsmittel, à Flacon 2,50 M.

Tausende Anerkennungen

Bettnässen.

Befreiung garantiert sofort. Arzt empfl. glänzende Anerkennungen. Jeder Geschlecht angeben! Broschüre umsonst. Institut „Sanitas“, Velburg 48, Bayern.

Bar Geld reell, diskret und schnell verleiht an jedermann, mäßige Zinsen, Provision vom Darlehn. Glänzende Zinsfußreihen. G. Gründer, Berlin W. 402, Friedrichstr. 196. Gendelstr. einget.

Rheumatismus?! Gicht?!

Verlangen Sie Broschüre gratis. **Dr. Aug. Eppelsheim, Zwickau i. Sa. 54.** die besten **Stal. Gührer**, Gerleberg, keine Ischit gegen ungarischen u. goldischen. Sämtl. Raffegänge u. nützliche Indufierate. Antikarner Katalog gratis. **Gefälligsthaft i. Auebach 749 (Sachsen).**

Bei Alten, schmerzhaften Fussleiden

(offenen Füßen, eiternden Wunden zc.) hat sich das **Sell'sche Universal-Pflaster**, bestehend aus Salbe, Öl, Blutreinigungstee (Preis komplett 9 Pfd. 2,50) vorzüglich bewährt. Edmeyeren verbanden sofort. Verwendungsanweisungen liegen fortwährend ein. Das Universal-Pflaster, präpariert mit 4 goldenen Medaillen, ist nicht nur allein zu beziehen durch die **Sell'sche Apotheke, Offenbach (Hessen-Bavern)**, Sell'sche Universal-Heilöl, Gage und Blutreinigungstee sind gleichfalls erhältlich.

Bielefelder Leinen

Tisch-, Leib- und Bettwäsche Spez. Brautausstattungen **Gustav Kramer, Bielefeld 3** Wäsche- und Bettfabrik. Gegründet 1878. Kataloge und Mustereudnungen stehen gern zu Diensten.

Sommersprossen

entfernt nur **Crème Any** in wenigen Tagen. Nachdem Sie alles mögliche erfolglos angewandt, machen Sie einen letzten Versuch mit **Crème Any**, es wird Sie nicht reuen! Franko Mk. 2,70 (Nachn. 2,95). Verlangen Sie uns viel Dankbriefe. Gold. Medaill. London Berlin Paris.

Echt nur durch **Apotheke z. eisernen Mann, Strassburg 122, Els.** (59)

in Neubamm. - Verlag von Richard Arnold, Remberg (Wes. Haff)

Entzückend

ist ein zartes, reines Gesicht, rosiges, jugendfrisches Aussehen, weisse, sammetweiche Haut und blendend schöner Teint. Alles dies erzeugt die echte **Steckenpferd-Lilienmilch-Seife** von **Bergmann & Co., Radebeul.** à Stück 50 Pfg. i. all. Apotheken, Droger. u. Parfüm.

Für die Rezeptoren: **Sodo Grundmann**, für die Inserate: **Joh. Neumann**, Druck: **J. Neumann**, sämtlich in Neudamm. - Verlag von Richard Arnold, Remberg (Wes. Haff)