



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 41.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1909.

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

## Die Koburger Lerchentaube.

Von Karl Zieske, Kopsaschin. (Mit Abbildung.)

Die Koburger Lerchentaube ist vorzugsweise in Thüringen verbreitet und wird, wie schon der Name sagt, in der Umgegend von Koburg und in der oberen Maingegend gezüchtet und dort auch heute noch in großen Flügen angetroffen. Die Bezeichnung „Lerche“ bezieht sich auf die Zeichnung des Gefieders. Obgleich man schon vor Jahrzehnten gute Koburger gab, so haben sie doch erst in neuerer Zeit die verdiente Verbreitung gefunden, nachdem auch sie das Schicksal fast aller Farbentauben geteilt haben, nämlich in der Kreuzung zurückgingen.

Die Koburger Lerchentaube ist sicher ein Kreuzungsprodukt, von der Gimpeltaube und Nürnberger Bagdette, das deutet z. B. die mattgrünen Schwinge und die rote Brustfarbe — die Kennzeichen der Gimpeltaube — und die roten Augenringe, die Schnabelwarzen und die schön geformte Fleischbrust — die Merkmale der Bagdette — an.

Der lange schmale Kopf ist glatt, selten spitzhäutig, der gelblich fleischfarbene Schnabel ist lang und stark mit gut entwickelter Nasenhaut; auch sind die Augenringe gut ausgebildet. Die Brust ist breit, Schwinge und Schwanz sind lang, die Füße mittelgroß und glatt. Die meist vorkommenden Farben sind: mattfahlgrau, bronzefarben und gelb; auf der Brust zeigt sich eine ins Goldgelbe übergehende Mondzeichnung, die sich nach den Schenkeln zu erstreckt und hier ins Graue übergeht. Die Flügel- und Schulterfedern sind perlgrau, jede Feder ist mit einem dreieckigen, rötlich dunkelbraunen oder schwarzen Flecken versehen. Die Flügelbinden sind gut abgesetzt und die fast das Schwanzende erreichenden Schwinge mattgrau. Eine dunklere Varietät nennt man Köhlerle. Eine verwandte Art, die oft mit der Koburger Lerche verwechselt wird, ist die gelbe oder Nürnberger Lerche. Diese ist aber viel kleiner und niedriger.

Wird die Koburger Lerche nur als Nutstaube gehalten, so kommt es ja weniger auf korrekte Zeichnung und auf hochfeine Rassenmerkmale, als vielmehr auf die Größe und Fruchtbarkeit an. Nun werden zwar vielfach sogenannte Riesenlerchen angeboten, welche die Größe der Raben erreichen sollen. Dieses sind aber nichts weiter als Kreuzungs-

produkte mit Nöbertauben, die dann auch den Urtypus der Lerchentaube ganz verloren haben. Die Koburger Lerchentaube ist nicht nur eine anmutige Farbentaube, sondern sie besitzt auch alle Eigenschaften, welche man von einer guten Nutstaube verlangt, nämlich große Fruchtbarkeit, gewissenhaftes Brüten und sorgfältige Pflege der Jungen, so daß diese ein Gewicht bis zu 400 g erreichen. Darum kann man diese Tauben auch gut als Ammen benutzen. Weitere Vorteile sind: bedeutende Körbergröße, vorzügliches Fehlen und darum eifrige Selbsternährung, gute Fleischproduktion und vorzüglicher Fleischgeschmack.

Besonders hervorragend ist die Fruchtbarkeit. Das erste Gelege findet

leicht mit der angepriesenen Lerche, zu kreuzen, so wäre der Zweck dieser Abhandlung erfüllt.

## Wert der Rübenschnitzel bei Verfütterung an Milchkühe, Pferde und Schweine.

Von W. W. Dr.

Der Direktor der Haustierabteilung an der Zentralanstalt für landwirtschaftliches Versuchswesen in Stockholm, Herr Nils Hansson, teilt über obiges Thema in Nr. 24 von „Vort Landbrug“ folgendes mit:

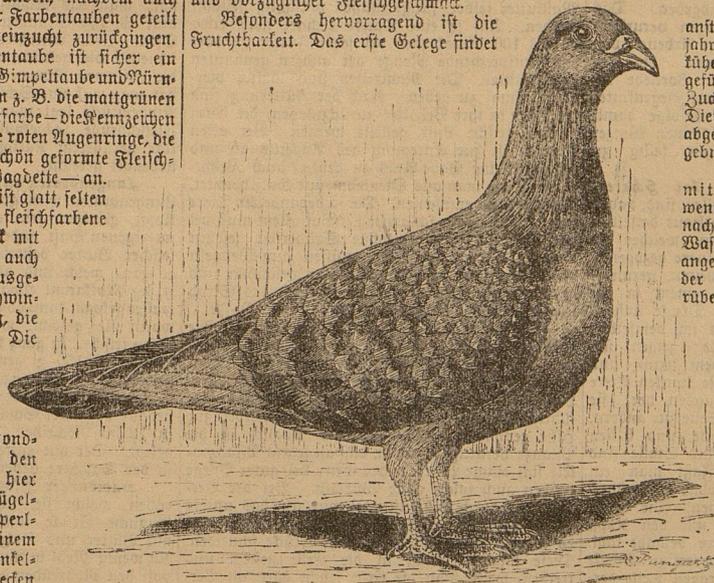
Die Haustierabteilung der Zentralanstalt hat in ihrem ersten Arbeitsjahre Fütterungsversuche mit Milchkühen, Pferden und Schweinen angestellt, um den Wert getrockneter Zuckerrübenabfälle genau festzustellen. Diese Fütterungsversuche sind nun abgeschlossen und haben folgende Ergebnisse geliefert:

1. Die Fütterungsversuche mit Milchkühen haben gezeigt, daß wenn Zuder- oder Melassechnitzel, nachdem sie mit etwa dreimal so viel Wasser, wie ihr Eigengewicht beträgt, angefeuchtet wurden, im Winterfutter der Milchkühe als Ersatz für Futterrüben oder gut aufbewahrte Rübenmelasse verwendet wurden, 1 kg Trockensubstanz in den Futterrüben ersetzt werden konnte im Durchschnitt durch 0,87 kg Trockensubstanz in Zuckerschnitzeln, 0,88 kg Trockensubstanz in gut aufbewahrter Melasse und 0,90 kg Trockensubstanz in Melassechnitzeln.

Während der Sommerfütterung der Kühe mit Grünfutter wurden Zuder- und Melassechnitzel mit Mengtornschrot, Weizenkleie, Melassefutter, Malzkeimen und Torfmelasse verglichen. Hierbei zeigte es sich, daß die beiden Schnitzelarten einen etwas geringeren Futterwert als Mengtornschrot haben, aber daß sie auf gleicher Werthöhe mit Weizenkleie und Melassefutter seien, sowie daß sie einen höheren Futterwert als Malzkeime und Torfmelasse besitzen.

Sämtliche Versuchstiere nahmen beide Schnitzelarten mit großer Begierde, und irgend ein schädlicher Einfluß auf die Milchproduktion und das Wohlbefinden der Tiere konnte nicht festgestellt werden. Es scheint jedoch, als ob die zuderhaltigen Futtermittel den Fettgehalt einige wenige Hundertstel Prozent herabsetzten.

2. Die Fütterungsversuche mit Pferden wurden teils mit vier, teils mit acht Paar Arbeitspferden angestellt. Von jedem Paar erhielt ein



Koburger Lerchentaube.

in der Regel, namentlich bei mäßig warmen Stallungen, im Dezember statt und wird ununterbrochen bis zum nächsten Herbst, dem Eintritt der Mäuser, fortgesetzt, so daß acht bis neun Bruten im Jahre gar nicht selten sind. Auch als Kreuzungstier ist die Koburger Lerche zu empfehlen, und liefert z. B. die Kreuzung mit Luchstauben oder mit Brieftauben ganz vorzügliches Schlachtfleisch.

Zum Glück wird die Zucht der gewöhnlichen Feldtaube immer mehr und mehr zurückgedrängt, und sollten diese Zeiten den einen oder anderen Taubenfreund, der auch nur gewöhnliche Tauben hält, veranlassen, diese mit besseren Rassen, viel-

Herd seine gewöhnliche Futtermischung während bei den andern das Mengfortschrot allmählich durch Zuderchnitzel ersetzt wurde, in einem Falle wurde nur 1 kg Zuderchnitzel, in einem andern wurden 2,5 kg Schnitzel statt Mengfort verabfolgt. Durch regelmäßige Wägungen sollte festgestellt werden, welche Pferde in den verschiedenen Arbeitswochen die größte Gewichtsveränderung erlitten hätten.

In beiden Versuchsreihen zeigte es sich, daß die Pferde, welche Zuderchnitzel erhalten hatten, sowohl in der strengen Arbeitszeit, in der sämtliche Pferde an Gewicht abnahmen, als auch während der leichten Arbeit, bei der das Lebendgewicht zunahm, sich ebensogut standen, wie die, welche Schrot erhielten. Aus diesem Versuche geht also hervor, daß Zuderchnitzel als Ersatz eines Teiles von Kraftfutter ohne Schaden an Pferde verabfolgt werden können und daß die Schnitzel hier einen Wert haben, der dem gleichen Gewicht Mengfortschrot voll entspricht.

3. Der Fütterungsversuch mit Schweinen zeigte, daß Zuderchnitzel für Schweine ein weniger gutes Futter sind, weil die Schweine sie nicht begierig freßen und sie auch keinen genügenden Zunuwuch ergaben. Am besten scheinen die Zuderchnitzel in einem frühen Stadium der Fütterung ausgenützt zu werden, ehe die eigentliche Mästung beginnt. Es sollten jedoch nicht größere Rationen als 1 kg auf 100 kg Lebendgewicht verabfolgt werden. Die Zuderchnitzel haben auf die Beschaffenheit des Fleisches einen guten Einfluß ausgeübt, aber sie haben den Schlachtabwusch um 2,42 Prozent vermehrt. Zieht man dies mit in Betracht, dann müssen mindestens 1,3 bis 1,4 kg Schnitzel für 1 kg Korn verwendet werden.

### Kleinere Mitteilungen.

Für die Ziegen ist im Herbst und Winter das gedörrte Laub von großer Bedeutung. In den Gegenden, in welchen Vobrinchen geschält werden, dürften auch die frischen Triebe der Eiche, Hain- und Birke, gut in der Luft getrocknet, ein äußerst billiges Winterfutter abgeben. Das Sammeln, Trocknen und Einbringen verursacht wenig Mühe und Kosten, da ja diese Arbeiten von Kindern ausgeführt werden können. In den Weingebenden werden mit großer Vorliebe die Weinlaubabfälle, grün und gedörrt, als Ziegenfutter benutzt, und man hat sehr gute Erfolge damit erzielt. Auf diese Weise ist dem kleinen Winter Gelegenheit geboten, seine Ziegen billig zu ernähren.

**Egelkrankheit und Häule bei Schafen.** Tiere, welche von Leberegel befallen sind, haben halb geschlossene Augen, die weiße Haut derselben schiebt ins Gelbe, der Augenstern, welcher bei gesunden Schafen einen in die Quere gezogenen Schlig darstellt, ist beträchtlich erweitert, gerundet und schwarz von Ansehen. Bei einem in der Leberegel gelind ausgeführten Druck äußern die Tiere Schmerzen und jucken sich demselben zu entziehen. Bei der „Häule“ zeigen sich folgende Erscheinungen: Bei dem Ein- und Austritt der Herde schleichen die kranken Tiere matt und träge hinter den gesunden her; sie wenden den Kopf von der einen Seite zur andern, als ob er ihnen zu schwer würde, und haben schlaff herabhängende Ohren. Im Stalle find sie die letzten beim Futter. Faßt man ein solches Tier an, so läßt es sich ohne Widerstand von einem Ort zum andern tragen. Die Wolle läßt sich sehr leicht ausziehen, um den Kopf, Hals und Bauch werden die Tiere beinahe kahl. In der Lendengegend nagern derartige Schafe bedeutend ab, und bei einem großen Teile derselben wird zugleich der Bauch aufgetrieben. Die Fresslust ist vermindert, dagegen das Durstgefühl bedeutend vermehrt.

**Farbenwechsel des Federkleides.** Fast alle Hühnerassen find einem wiederholten Farbenwechsel vom Dunen- bzw. Jugendkleide zum Alterskleide unterworfen. Die komplette Färbung und Zeichnung entwickelt sich erst nach der zweiten und dritten Mauser, ebenso die Schnabel- und Beinfarbe. Die Küken sämtlicher schwarzer Hühnerassen sind in ihrem ersten Dunenkleide mehr oder weniger weiß an der Brust, am Bauch und an den Flügeln. Die ersten Flügelfedern, welche sich schon 8 bis 14 Tage nach dem Auskriechen einstellen, sind fast immer weiß. Selbst die zweite Garnitur Schwingen ist meistens grau.

Erst die dritte Garnitur soll reinschwarz sein, denn die Küken wechseln, wie schon bemerkt, das Gefieder bis zur vollen Entwicklung dreimal; der dritte Federwechsel geht indes in kaum bemerkbarer Weise vor sich. Es ist nicht erwiesen, aber wahrscheinlich, daß Tiere aus Stätbruten das Gefieder nur zweimal wechseln. Daß solche Tiere aber im ersten Jahre kein komplettes Federkleid erhalten, ist gewiß. Wenn nun solche unfertigen Tieres schlecht in Farbe und Glanz sind, so ist damit noch keineswegs erwiesen, daß die Tiere von schlechter Herkunft sind. Zur Zucht sind solche Spätlinge im ersten Jahre allerdings nicht zu gebrauchen. Auch bei den gezeichneten Schlägen ist das erste Jugendgefieder vom Altersgefieder verschieden. Je dunkler das Dunenkleid bei schwarzen Rassen, besonders auf dem Kopfe und Rücken ist, desto größer ist auch die Wahrscheinlichkeit, daß das Gefieder intensiv schwarz und glänzend wird. Je weniger Weiß in den Flügeln und je intensiver schwarz die Federn auf Kopf und Brust sind, desto besser wird das endgültige Federkleid werden. Bei allen farbigen und dunkelgezeichneten Rassen soll das erste Gefieder besser zu dunkel als zu hell sein. Aber nicht diese Anzeichen allein lassen hoffnungsvolle Schlüsse zu, sondern auch die Farbe der Schnäbel und der Füße, die bei der Geburt meistens sehr hell, fast weiß sind. Je früher und schneller sich diese dunkel färben, desto besser. Erweisen sich auch manche Schlüsse als falsch, so daß die hoffnungsvollen Tiere sich schlecht, und andere, die zu wenig Hoffnung berechtigen, sich gut entwickeln, so beständigen diese Ausnahmen nur die Regel. **Ziege.**

**Taubenmästung.** Sowohl alte wie junge Tauben werden am besten mit Mais gemästet, der in heißen Wasser gequollen ist. Gute Maitutterstoffe sind ferner Erbsen, Wicken, Gerste und Buchweizen, die vor der Verabreichung etwa fünf Stunden in schwachem Salzwasser geweicht haben müssen. Die Tauben werden in Käfigen oder Körben gehalten, deren Boden dick mit Stroh belegt werden und die mit Leinwand zu verdunkeln sind. Zur Fütterung sind die Tiere aus ihrem Behälter zu nehmen; alte Tauben nehmen das Maitutter selber, junge müssen vorzüglich gestopft werden. Auf je eine Taube rechnet man etwa 50 bis 100 Maiskörner bei jeder Fütterung oder eine entsprechende Menge der andern genannten Futtermittel. Die Mahlzeiten sind täglich vier- bis fünfmal zu geben. Nach der Fütterung sind die Tiere in ihre Behälter zurückzuführen, die dann an die frische Luft gestellt werden. Bei alten Tauben ist zur Anregung des Appetits ab und zu eine kleine Gabe Anis zu geben; auch „Lehmuchen“, die man aus Demelem mit Salz bereitet, sind hierzu zu empfehlen. Die so behandelten Tiere sind in acht Tagen schlachtfähig. Vor allem muß bei der Mästung auf peinlichste Sauberkeit geachtet werden. Röhre oder Klänge müssen zum Wechseln vorhanden sein, damit sie gründlich gesäubert und gelüftet werden können. Ebenso muß das Stroh täglich einmal erneuert werden. **W. M.-Fr.**

**Vermehrung der gefüllten Mastwürmer.** Die Vermehrung geschieht durch Zerteilen der Pflanzen und auch durch Einsäen der verblühten Blütenstengel. Da das Zerteilen der Pflanzen durch Vorkreuzen der Triebe sich nicht immer gut durchführen läßt, so wird auch das Messer hierbei zur Hilfe genommen. So viel als möglich ist die Pflanze derartig zu teilen, daß an jedem Pflanzenstiel sich einige Wurzeln befinden; bei guter Pflege treiben auch solche ohne Wurzeln. Bei der Vermehrung durch Blütenstengel wird nur das untere Stück verwendet; ist dieses lang, so kann man es in zwei oder auch noch mehr Stücke schneiden. Diese werden scharf in die Erde gesteckt und treiben, wenn man die Erde feucht hält, im Verlauf von einigen Wochen Wurzeln. Das Beet, auf welches die geteilten Pflanzen oder Stengelstümpfe gebracht werden, muß etwas kühl und schattig liegen. **3.**

**Das Schneiden der Edelreiser** wird am besten in der Zeit vom November bis Februar vorgenommen, also wenn der Saft zurückgetreten ist. Die zum Boredeln bestimmten Reiser müssen völlig gesund, im Kerne nicht rot und an der Rinde nicht schwärzlich sein. Aber auch der Baum, von dem die Reiser genommen werden, muß gesund sein. Die besten Reiser findet man an der Mittagsseite oder im Wispel des Baumes. Frucht- oder Wasserreiser dürfen nicht genommen werden. Bis zum Gebrauche werden die Reiser im Garten in die Erde oder auch im Keller in feuchten Sand

eingeschlagen. Reiser, welche von außerhalb kommen und schon etwas trocken aussehen, müssen vor dem Einschlagen erst gegen 24 Stunden in frisches Wasser gelegt werden. Beim Gebrauche werden die Telle, welche in der Erde oder im Sand gesteckt haben, abgetrennt und fortgeworfen. Reiser, welche im zeitigen Herbst geschnitten wurden, gedeihen besser, wenn man sie erst einige Zeit vor der Verwendung in die Erde steckt, damit der Saft aus ihnen verdunstet. **2.**

**Beim Einwintern der Knollengemüse** wird häufig noch des Guten zu viel getan, da man glaubt, im Interesse der Wärme alle Luft abzuschließen zu müssen. Die Überwinterungsräume sollen aber gar nicht warm sein, im Gegenteil, je kühler sie sind, um so besser halten sich die Sachen. Nur darf es nicht hineinfrieren. Sobald die Überwinterungsräume zu warm sind, fangen die Vorräte an zu treiben, zu welken und zu faulen. Sobald man sieht, daß z. B. die Möhren oder Sellerieknollen zu treiben beginnen, ist es Zeit nachzugehen; denn alsdann ist etwas nicht richtig, und in den meisten Fällen muß für Abkühlung und Lüftung Sorge geort werden. Das ist aber in vielen Fällen leichter gesagt als getan, da die Kellerlöcher und Lücken vielfach geschlossen und verpakt sind. Ganze Wälle von Erde, Stroh oder gar Dünger verstopfen der Kälte, aber auch der Luft den Eingang. Das ist falsch! Bei hellem, frostfreiem Wetter müssen die Überwinterungsräume gelüftet werden. Wenn da Kälte hineinkommt, so schadet das nicht. Kälte ist besser als Wärme. **6.**

**Rippespeer aus Mecklenburger Art.** Hierzu nimmt man die ganzen Brustrippen von einem jungen, nicht zu fetten Schwein, von welchen das Fett und Fleisch zum größten Teil abgetrennt ist, knickt sie in der Mitte, ohne sie zu durchhauen, ein, reibt sie leicht mit Salz und läßt das Fleisch so an einem kühlen Ort zwei Tage liegen, worauf man es mit folgender Mischung füllt: 2 l geschälte Äpfel werden in Scheiben geschnitten, mit einer Handvoll geriebenem Schwarzbrod, etwas abgeriebener Zitronenschale, Zucker, Zimt und 1 l heißgewaschenen Backpulver gemischt. Dann näßt man das Rippespeer rings herum zu und brät es 2 1/2 Stunden in einem nicht zu heißen Ofen. Beim Anrichten entfernt man die Fäden, schneidet die gemähten Rippen durch und trennt die einzelnen Rippen voneinander. Die Füllung hat man auf eine Schüssel gegeben; die einzelnen Rippenstücke legt man darüber. Die mit etwas Fleischbrühe losgepölte Bratenauce wird mit klar gerührtem Kartoffelmehl sämig gefocht und nebenbei gereicht. **W. M.-Fr.**

**Lungenbraten aus englischer Art.** Ein schöner Lungenbraten wird gut abgeäulert, sehr stark geklopft, gelassen, fein und dicht gepökt und dann im eigenen Saft, indem man ihn recht feurig mit feuchter Butter befreicht, langsam gebraten, bis er ganz weich und mürbe ist. Inzwischen wird 1/4 kg Makkaroni etwa eine Viertelstunde in Salzwasser gefocht, dann abgeseigt, in dieselbe Kasserolle, worin sie gefocht, wieder zurückgetan und mit 150 g frischer, in ganz kleine Stücke geschnittener Butter, je 150 g geriebenem Parmesan und geriebenem Schweizerkäse über dem Feuer geschwenkt. Sind die Makkaroni fertig, werden sie auf passender Schüssel angerichtet und mit dem in schöne Scheiben geschnittenen Lungenbraten belegt. Der gut entfettete Saft des Bratens wird in der Sauce nebenbei gereicht. **W. M.-Fr.**

**Hamburger Pflaumenkuchen.** Man wugt Möhren, wäscht sie, schneidet sie in Würfel oder längliche Stücke und kocht sie in Fleischbrühe mit Butter und Salz weich. Nun schwitz man ein wenig Mehl in Butter gelblich, gießt die Brühe von den Möhren darauf, fügt etwas Weissig, Zucker sowie eine Prise Pfeffer hinzu und kocht hieron eine sämige Sauce. Dann schneidet man Reife von Rauchfleisch, gepökelte Rinderzunge oder gekochtem Schinken in Würfel oder Scheiben, tut sie zu den Möhren, gießt die Sauce darüber, schwenkt alles gut durcheinander und läßt es auf gelindem Feuer noch eine Viertelstunde langsam schmoren. Wer es liebt, kann auch noch würfelig geschnittene und in Butter weichgeschwitzte Zwiebeln daruntermischen. Man gibt mit Butter durchgeschwenkte Salzkartoffeln oder folgende Möhre dazu: Man brät 250 g würfelig geschnittene Semmel und etwas Rindsfett gelblich, schüttet sie in eine Schüssel, läßt sie etwas abkühlen, gießt einen Tassenkopf voll Milch darüber, fügt etwas Salz und fünf bis sechs Eier hinzu und mischt

so viel Mehl unter die Masse, daß sie einen ziemlich steifen Teig bildet. Hiervon formt man mit dem Backblech und löst sie sieben bis acht Minuten in gefalzenem Wasser.

**Gedämpftes Kalbfleisch mit Backofenerbeeren.** In einer Kasserolle läßt man etwas würfelig geschnittenen Speck oder Rindsmierentalg mit etwas Butter gelblich werden, fügt einen Eßlöffel getrocknete, frische Wacholderbeeren hinzu, legt das gewaschene und abgeröcknete Fleisch — am besten Brust- oder Keulenstück — hinein, salzt es leicht und läßt es, fest zugedeckt, langsam gar dämpfen, wobei man nicht veräumen darf, das Fleisch öfter etwas hochzubeben, damit die Brühe darunter fließt. Einmal kann das Fleisch auf die andere Seite gewendet werden. Sobald es genügend weich ist, wird die Sauce abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt und mit etwas in lauwarmen Rahm zerquickten Kartoffelmehl jämig gefocht. Dazu gibt man Brat- oder Schmor-kartoffeln. U. M. Fr.

**Gierkuchen.** Gierkuchen mit Käse. Man quirlt  $\frac{1}{4}$  l Mehl, acht ganze Eier und ein wenig Salz mit  $\frac{1}{2}$  l Milch recht klar, rührt dann 160 g geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse recht gleichmäßig darunter und bäckt von dieser Masse über gelindem Feuer in heißer Butter dünne Kuchen. Sehr geeignet zu kaltem oder warmem Schinken. — Abgebrannter Gierkuchen.  $\frac{1}{4}$  l Milch wird mit 85 g feinem Mehl und 50 g frischer Butter auf dem Feuer abgebrannt, bis sich die Masse vom Topf löst. Nachdem die Masse abgeteilt ist, rührt man nach und nach fünf Eigelbe dazu und zieht dann den Schnee der Eier darunter, worauf man die Masse in steigender Butter bei mäßiger Hitze langsam bäckt. Man gibt Kompott oder Speckulat dazu. — Apfelgierkuchen. Die nötige Menge recht schöner, mürber Äpfel wird in Viertel geschnitten, geschält und nach Entfernung des Häuschens quer in feine Scheiben zerlegt. Dann schneilt man ein großes Stück Butter in einer erwärmten Pfanne, gibt einen Teil der Apfelscheiben hinein, schirbt sie gut durch, gießt eine Gierkuchenmasse darauf und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten zu schöner Farbe. Durch Unterstreichen den reichlich Butter, glatt von der Pfanne gelöst, wird der Apfelgierkuchen mit Zucker bestreut und zwei Minuten im Ofen glaciert. — Grießgierkuchen. Zwei Löffel voll Milch und ein halber Löffel voll dünne Butter werden in einer Kasserolle zum Kochen gebracht, worauf man einen gehäuften Löffel voll Grieß hineinschüttet und dies auf langsamem Feuer zu einem feinen Teig rührt. Mit 100 g Zucker, einem Eßlöffel Zitronenzucker sowie einem Teelöffel Salz verührt, nicht man nach und nach acht Eigelbe und zuletzt den feinen Schnee der Eier darunter. Von dieser Masse werden diese Gierkuchen gebaden, mit Zucker bestreut, im Ofen glaciert und einzelne auf runden Schälchen angerichtet. — Speckgierkuchen. Eine Anzahl dünner durchwachener Speckscheiben wird in trockener Pfanne goldgelb gebraten und dann ohne das ausgebratene Fett in eine zweite, erwärmte Pfanne mit dünner Butter gelegt. Hierauf füllt man eine Gierkuchenmasse auf, berührt, breitet die Masse flach aus und bäckt durch Unterstreichen von Butter den Gierkuchen fertig. U. M. Fr.

**Feines kaltes Kaffeetränkchen.** Man bereitet 1 l guten starken Bohnenkaffee und süßt ihn nach Geschmack. In einen Topf gibt man drei Eigelb, welche man mit etwas süßer Sahne klarrührt, hierzu füllt man löffelweise den siedenden heißen Kaffee und stellt nun das Getränk wenn nicht auf Eis, so doch in den kühlen Keller. Zum Anrichten füllt man den Eis-Kaffee in hohe Gläser und gibt auf jedes zwei Eßlöffel voll geschlagene süße Sahne mit etwas Vanille und Zucker gefügt. G. W.

**Adelgerbung.** Über die Sämschgerberei bei Häuten von Hirschen, Rehen, Elentieren oder Schafen usw. teilt die Umschau einen interessanten Artikel mit. Das Gerbungsverfahren besteht danach darin, daß die Häute mit  $\text{H}_2\text{O}$  durchgewalzt und dann in einer erwärmten Kammer einer Art Gärung überlassen werden. Das überschüssige Fett wird alsdann mit Pottaschelösung entfernt. Die Wirkung des  $\text{H}_2\text{O}$  bei der Sämschgerberei beruht nun nicht, wie man früher annahm, darauf, daß zwischen den einzelnen Hautfasern ab-gelagerte  $\text{H}_2$  ein Zusammenkleben der Fasern ver-hindert und dadurch das Leder geschmeidig macht, sondern auf der Bildung von Aldehyd aus dem  $\text{H}_2$ . Nachdem dies erkannt war, ist es Payne zuerst gelungen, ein unter Verwendung von

Formaldehyd an Stelle von  $\text{H}_2$  hergestelltes Leder in den Handel zu bringen. Nach diesem patentierten Verfahren arbeitet jetzt — wie die Umschau sagt — die Vulcan Compagnie in England. Es soll dabei eine verdünnte Formaldehydlösung, die gleichzeitig Natriumcarbonat enthält, zur Verwendung gelangen. Die Gerbung dauere je nach der Art der Haut  $\frac{1}{4}$  bis 6 Stunden. Die erforderliche Aldehydmenge soll 0,5% der gefalteten Häute betragen. Das Formaldehydleder soll dem Chromleder ziemlich ähnlich sein, und hofft man, daß es, wenn die Preise für Chrompräparate steigen sollten, mit diesem in Wettbewerb trete. Das Formaldehyd wird bereits an Stelle vegetabilischer Stoffe zum Gerben von Sohlleder benutzt. —

## 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 dreistufig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 320. Meine Luzerne steht sehr schwach. Welches künstliche Düngemittel, wann und in welcher Menge, ist zu geben, um ihr zu helfen?

Antwort: Sehr schwach stehende junge Luzerne ist in der Regel nur vorwärts zu bringen, wenn man sie im Herbst und Winter mit gutem Kompost oder kurzem Dünger gut bedeckt; eine Gabe von 2 Ztr. Thomasmehlsphosphatmehl und 4 Ztr. Kainit pro  $\frac{1}{4}$  ha (1 Morgen), außerdem im Herbst scharf eingeggt, wird meist zweckdienlich sein. Alte, sehr dünn stehende Luzerne soll man un-pflügen, da durch dieselbe der Acker nur verquert und veruntrautet wird. R. F.

Frage Nr. 321. Ein Stück Land, welches dieses Jahr Gerste, im Vorjahre Futterrüben trug, will ich nächstes Jahr mit Kartoffeln bepflanzen. Wie soll ich zum Herbst bestellen? S. in G.

Antwort: Die Gerstentoppel ist sobald wie möglich flach umzumähen und mit dieser Pflugschur eine gute Staubschichtung, etwa 200 Ztr. (5 große Fuder vor Morgen), unterzubringen. Außerdem, wenn die Kosten aufgewendet werden können, eine Gabe von 1 Ztr. 40prozentiges, reines, schwefelsaures Kali pro Morgen auf die Pflugschur aufgeteilt und im Laufe des Winters eingeggt. Die Saatkurze zu Kartoffeln wird dann im Frühjahr, sobald der Acker trocken genug ist, tief gepflügt und in diese die Kartoffeln ent-weder mit dem Spaten oder nach einem Markör gelegt. Ist der Acker sehr veruntrautet, so empfiehlt es sich, die Kartoffeln in Quadrat, 20 bis 21 Zoll, zu legen, damit man sie nach beiden Richtungen behäufeln kann. R. F.

Frage Nr. 322. Neuer Johannisbeerwein gärt langsam. Ich nahm 1 l Saft, 2 l Wasser und 1 kg Zucker. Ich habe die Trester sorgfältig abfiltriert. Sollte das Schül haben? Stachel-beerwein habe ich nicht filtriert, der gärt flott. Ich möchte den Wein zu Weihnachten auf Flaschen ziehen. Wie verahre ich nun? R. M. in S.

Antwort: Die Gärung wird flotter angeregt, wenn von dem gut gärenden Stachelbeerwein etwas hinzugegossen wird, etwa 1 l zu den ge-nannten 45 l Johannisbeerwein. Da es möglich sein kann, daß durch die Filtration der Hälbe auch etwas Gärweissigkeits zurückgehalten wurden, welche die Heze zu ihrer Erndung braucht, so wird es sich auf jeden Fall empfehlen, dem Wein eine Dosis Chlorammonium (etwa 20 g) für die 45 l zuzusetzen. Ob der Wein bis zu Weihnachten fasschenreif wird, ist sehr fraglich, es ist schon spät in der Jahreszeit. Sollte die Gärung gut ein-setzen, dann kann es ja möglich sein; jedenfalls muß dann der Ballon sehr warm stehen, und mühte der Wein schon im Oktober einmal von der Hefe abgelassen werden. Dies schadet dem Wein nicht; es fördert seine schnellere Ent-wicklung. Schlegel.

Frage Nr. 323. Vorjährigen Apfelwein habe ich soeben auf Flaschen gezogen; er ist glodenhell, hat aber einen leicht schimmigen Geschmack. Was ist zu machen? G. Sp. in G.

Antwort: Es klingt etwas merkwürdig, daß Sie jetzt erst, nachdem der Wein in Flaschen gefüllt wurde, den unrechten Geschmack entdecken.

Es liegt die Vermutung nahe, daß dieser Ge-schmack von der Flasche oder auch vom Stopfen kommt, und daß vielleicht nur einzelne Flaschen den Geschmack haben. Frisch umgefüllter oder auf Flaschen gezogener Wein, besonders die leichten Obstweine, haben immer einen etwas muffelnden, faden Geschmack, welcher sich aber mit der Zeit verliert. Sollte jedoch der Wein wirklich schimmli-gen Geschmack haben, dann ist es das Beste, die Flaschen auszulieren und den Wein mit etwas frischem Apfelmehl aufgären zu lassen. Kurzer Rat ist dieser: Lassen Sie den Wein noch liegen; ist der Geschmack nur schwach, dann ist die Sache nicht schlimm, man genügt sich daran, und wenn Sie wieder Apfelmehl machen, dann seien Sie recht vorsichtig bei Verwendung der Kräfte und Flaschen, denn es ist viel leichter, den übeln vor-zubeugen, als sie zu heilen. Schlegel.

Frage Nr. 324. Nachbeeren, Johannisbeeren und Kirchen zusammen einge-focht. Die Mischung ist nicht dick geworden, obgleich ich reichlich Zucker dazu tat. Sie soll als Marmelade gegessen werden. Wie soll ich die Masse behandeln, damit sie auch gleichzeitig haltbar bleibt? Frau H. Sch. in B.

Antwort: Von dem Zucker allein wird das Marmelade die Marmelade nicht dick. Die Hauptsache ist ein genügend langes Kochen unter fortgesetztem Umrühren über gelindem Feuer. Am besten hält sich die Marmelade, wenn Sie sie nach der erlangten gewünschten Festigkeit in Weck-Gläser füllen und diese zehn Minuten bei 90° C erhitzen. Sollten Sie noch keinen Weck-Apparat besitzen, dann schaffen Sie sich nur recht bald einen an, es ist dies die ein-fachste, laubereite und haltbarste Einmachemethode. Lassen Sie sich von J. Weck-Gesellschaft m. b. H., Döflingen (Amt Säckingen) Baden, einen Prospekt kommen. Frau U. M. Fr.

Frage Nr. 325. Gibt es ein sicher wirkendes Mittel zur Beseitigung von wucherndem Gras und Unkraut auf gepflasterten Wegen und Plätzen? M. in R. D. R.

Antwort: Es dürfte wohl kaum ein Mittel geben, welches das Gras zwischen Steinen des Steinpflasters gründlich beseitigt, indem die Wirkstoffe der angewandten Mittel immer nur für einige Zeit ausreicht. Dr. Giersberg empfiehlt Salz oder auch Kainit an einem recht warmen Tage auf die betreffenden Stellen möglichst dicht auszustreuen und dann schwach mit Wasser zu übergehen. Schon in den nächsten Tagen wird man finden, daß dann sämtliches Gras bzw. Unkraut abgestorben ist und sich mit einem scharfen Besen leicht beseitigen läßt. Das Mittel muß wiederholt angewandt werden. Vergl. auch die Antwort auf Frage Nr. 310. W. M. Fr.

Frage Nr. 326. Ein Zwetschenbaum hat Gummifluß. Was ist zu tun? U. D. in W.

Antwort: Gegen den Gummifluß wäre stark mit Kalk zu düngen und die Gummistellen am Stamm und stärkeren Ästen mit einem Anstrich von 10 bis 15% Karbolium in Wasser-mischung zu versehen. G.

Frage Nr. 327. Ein Hühnerhund hat Band-wurm. Was ist dagegen zu machen? Schw. in G.

Antwort: Geben Sie dem Hund 8 g Kamelapolver mit Milch innerhalb einer halben Stunde in drei Portionen ein. Dr. S.

Frage Nr. 328. Wie bereitet man Fliegen-leim? Fr. B. in H.

Antwort: Es werden zusammen geschmolzen: 1 kg weiches Harz mit dem gleichen Gewichte Räböl oder andern, nicht trocknendem Öl; oder 600 g Kolophonium, 350 g Räböl und 50 g Paraffin; oder: 500 g Kolophonium, 250 g Räböl und 250 g bieder Terpentin werden zusammen geschmolzen. Nach dem Erkalten kann die Masse in Gebrauch genommen werden. W. M. Fr.

Frage Nr. 329. Ist Weinlaub, welches mehrmals mit Bordeauxer Brühe gespritzt ist, zum Verfüttern an Rindvieh brauchbar oder giftig? Eine Kuh hat danach scheinbar Mangel ver-lorben. W. B. in R.

Antwort: Bordeauxer Brühe ist für Vieh kein starkes Gift. Allein es ist anzunehmen, daß Raub nicht zu verfüttern, sondern unschädlich zu beseitigen. Wenn das Verfalten sich wiederholen sollte, so liegt eine ansiehende Krankheit vor, welche die Zuziehung eines Tierarztes erforderlich macht. Dr. F.

W. Sch. in J. und andere. Anonyme An-fragen und solche, denen nicht 20 Pf. Porro-geld beigelegt sind, werden nicht beantwortet.

Jeder Sendung wird gratis ein wertvoll. Geschenk beigelegt.

**Für 2000 Mark Geschenke gratis.**

**Magdeburger Pflaumenmus** das beste Magdeb. Fabrikat.  
 Em.-Elmer br. 10 Pfd. Mk. 1.90  
 Em.-Elmer " 28 " " 4.-  
 Em.-Kochtopf, 10 " " 2.-  
 Em.-Kochtopf, 28 " " 4.75  
**Honett** d. beste Ersatz für Honig die beste Qualität Kunsthonig.  
 Em.-Elmer br. 10 Pfd. Mk. 2.60  
 Em.-Elmer " 28 " " 6.75  
 Em.-Kochtopf, 10 " " 3.-  
 Em.-Kochtopf, 28 " " 7.75  
**Fst. Frischobst-Marmelade** das beste in Qualität.  
 Em.-Elmer br. 10 Pfd. Mk. 2.60  
 Em.-Elmer " 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.

Als Fabrikant von gefehl. geschügten

**Horn-Richtapparaten aus Holz,** (126)

unentbehrlich für Viehzüchter, suche einen Generalvertreter für die Prov. Brandenburg. Anmeldung baldigst erbeten.

**A. Peters,** Bunde i. Ostpreußen.

**Tausende**

Kinder-Sport- u. Luxuswagen-Kinderstühle-Kinder-der-möbel-Leiter.

Wagen-eis. Bettstellen liefern wir direkt an Jedermann zu enorm billigen Veranschlagen.

Vorlang Sie b. Bed. kostenfr. uns. neuen Kat. Sächsische Kinderwagen- und Fahrrad-Industrie Zeit 108.

**Umsonst**

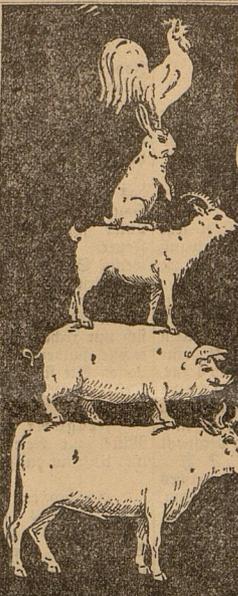
erhält jeder Leser dieser Zeitung, der Bedarf in unseren Waren hat u. nach Empfang im Laufe der nächsten 3 Monate Nachbestellung (nicht unter 3 Mk.) einschickt, als Probekunde nach Wunsch entweder ein Taschenmesser, Rasiermesser, Sichernells-Rasierhobel, Schere, Urkette od. Portemonnaie. Für Porto sind 30 Pfg. in Briefmarken beizufügen. Bedingung ist, dass Besteller noch nicht von uns bezogen und ihm unsere Fabrikate gänzlich unbekannt sind. Nach dem Auslande und an Minderjährige oder nicht sesshafte Personen, sowie an Händler wird. Gratisproben nicht abgegeben. Mehr als ein Stück wird zur Probe nicht versandt. Jeder Missbrauch dieser Offerte ist strafbar.

**Adrian & Stock, Solingen 21.**

**Gratis und franko** erhält ferner jeder auf Wunsch unsere grosse illustrierte Preisliste über Stuhlwaren, Haushaltsgegenstände, Werkzeuge, Waffen, Lederwaren, Schmucksachen, Uhren, Spielwaren, Christbaumschmuck u. s. w.



**MAGGI'S**  
**Bouillon-Würfel à 5 Pfg.**  
**die besten!**



**Dickus**  
**(Marke B)**  
 Bester phosphorreicher **Futterkalk.**  
 Enorme Erfolge bei der Mast.  
 Probebeutel à 1 kg zu Mf. 0.70 ab 25 kg Mf. 3.25 Mf. 6.- Mf. 10.- Mf. 18.- Mf. 35.-  
 franko jeber deutschen Bahnstation.  
**Marke A:** Innoentfähiges u. Innoentfähiges Präparat für Rindvieh und Mutterkühe.  
 5 kg 12½ kg 25 kg Mf. 2.50 Mf. 5.- Mf. 8.50 Mf. 15.- Mf. 28.-  
 franko jeber deutschen Bahnstation.  
**E. Walter Fischer,** Mühlentw. u. Chemiefabrik, Böhsig-Ohrenberg, Leipzig 138.  
 Tägl. Vertreter überall gesucht.

**25% MEHR BUTTER MIT TITANIA**  
**KÖNIGIN DER MILCHSCHLEUDERN**  
 Bester Zentrifugal-Separator. Hervorragende Neuheit.  
 Kein Halslager, kein Fusslager, keine Schnur, keine Fellen.  
 Hängende Trommelspindel, Ölbad, unverwundlich, scharfste Entrahmung bis auf 0,02-0,10%. Prospekte und Zeugnisse kostenfrei.  
**Märkische Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“ Frankfurt-Oder B4.**

**Für alle Beinkranke.**  
 Offene Füße, Kindsfüße, Krampfadern, Aderknoten, Beinschwellen, nasse u. trockne Flechte, Salzfuß, Gicht, Rheumatismus, Elefantiasis, steife Gelenke und ähnliche chronische Leiden.  
**Berlin** (Lehrstr. 105) Dresden, Dillischd. 31, Plauen, Stuttgart, etc.

**Steckenpferd-Lilienmilch-Seife**  
 von BERGMANN & CO. RADEBEUL  
 erzeugt rosiges, jugendfrisches Aussehen, weisse, samtweiche Haut und zarten blendend schönen Teint. à St. 50.-. Überall vorrätlich.

**Ausnahme-Offerte. Nur 90 Pfg.**  
 Jeder erhält, dem meine weltberühmten Rasiermesser noch unbekannt sind, 1 Probemesser, fein hohl, fertig zum Gebrauch, in Etuis für nur 90 Pfg. (Porto extra). Taus. Anerkennungen. No. 29. sehr hohl, nur 42.-. Sicherheitsmesser, Verletzung. 33. extra hohl, nur 2.50 unmöglich. . . . 2.50 Kompl. Rasiermaschine in poliert. Holzkasten u. Spiegel u. sämtl. Rasierutensilien, nur 43.-, in besseren Ausführungen nur 44.-. Porto extra.  
**Neuester Hauptkatalog,** taus. Abbild. über sämtl. Waren, gratis u. franko an jedermann.  
**Emil Jansen, Stahlwarenfabrik, Wald 32** bei Solingen. u. Versandhaus.

**Verzinkte Drahtgeflechte, Drahtzäune,**  
**Hugo Wolff & Paul Friedrich,**  
 Friedrichshagen bei Berlin.  
 Preisliste gratis und franko.

**Stal. Hühner,** die besten Eierleger, keine leicht legenden ungarischen u. galizischen Samml. Hühnergefügel u. nützliche Hühnerzucht. Ausführender Katalog gratis. Geflügelbark i. Auerebad 749 (Sachsen).

**200 Sorten Harmonikas**  
 Saiten- u. Ziehharmonikas.  
**Wolf & Comp.,** Harnt. Klingenthal Sa., Nr. 673. Katalog üb. all. Musikinstr. unt.

**R. P.**  
 Ihre Rino-Salbe hat vorizes Jahr meinen Siedel, welcher Pleuritis hatte, ausgeheilte. Bitte geben Sie bitte Sie beschab. mir sofort wieder 1 Dose zu senden.  
**J. Jähmig,** Dorch-Dorf 1/6. 06.

Diese Rino-Salbe wird mit Erfolg gegen Steinbrüche, Nieren- und Gichtleiden angewandt und ist in Dosen à Mf. 1.15 und Mf. 2.25 in den Apotheken vorrätig; aber nur echt in Originalpackung weiß-grün-rot und Firma Sauerb & Co., Weinbilla-Dresden. Fälschungen weisen man zurück.

Gegen Rotlauf, Schweinepest, geg. Pips, Diphtherie, Cholera, Geflügel, G. K. Staupe, Wurm- u. and. Krankheiten b. Hund, u. Katz., g. alle Flecht-, Mauke, Wunden u. Hautkrankh. bei Rindvieh u. Pferden, z. Vernicht. v. Ungezie. b. Zimmer- u. Garten- Pflanzen ist **Urpin** das beste, vorzuz. bewährte Mittel.

**Bettmässen**  
 Befreiung sofort, Alter und Geschlecht angeben! Auskunft umsonst! (115) Institut Aeskulap No. 42, Regensburg i. B.

Alle Sorten Jagd- und Luxus-Waffen  
 kauft man am besten, billigsten, unter 3 Jahre Garantie direkt vom bestrenommierten **Emil v. Nordheim,** Wetzlar, Sachsf. Hauptkatalog gratis u. franko. Anfragesendung, Teilgab. f. unfr. Personen ist gefahrt.

**Rheumatismus?!**  
**Gicht?!**  
 Verlangen Sie Broschüre gratis. Dr. Aug. Eppelsheim, Zwickau i. Sa. 54.

**Bettmässen!** Befreiung garantiert sofort. Auskunft umsonst. Alter, Geschlecht angeben! Institut „Sanitas“, Velburg 27 (Bayr.).

**Bar Geld** reell, distret und jedermann mögliche Zinsen. Gütigste Dankfertigkeit. Provision vom Darlehn. C. Gründer, Berlin W. 2, Friedrichstr. 196. Gambella, einget.

**Magenleiden!**  
 Jedem, der an Magen-, Verdauungs- und Stuhlbeschwerden, sowie an **Hämorrhoiden** leidet, teile ich auf Wunsch kostenlos mit, wie zahlreich Patienten von diesen lästigen Übeln schnell und dauernd befreit worden sind.  
**Krankenschwester Marie in Wiesbaden S. 16,** Nikolastr. 6

**Geld** an jedermann, anerkannt reell, auch gegen bequeme Ratenzahlung, verleiht diskret und schnell zu kulantesten Bedingungen **24) Selbstgeber C. A. Winkler,** Berlin 450, Winterfeldstr. 34. Notariell beglaubigte Dankschreiben.

**Die rettende Hand**  
 fehlt Ihnen. - Sie werden immer trübsinniger, immer verzweifelter, weil Sie sich keinem Menschen anvertrauen wollen, weil Sie keinem Ihre selbstverschuldeten Leiden schildern können. Ihre Nerven werden immer mehr zertrübt. Sie werden im Laufe der Zeit ein wandelndes Zerbild der Männlichkeit, wenn Sie nicht endlich zu einem Entschluss sich auftraffen und etwas Ernstes gegen den immer weiter um sich greifenden Verfall Ihres Nervensystems tun. Allen die an Nervenschwäche leiden, sei es gesagt: Ergreifen Sie die Hand, die sich Ihnen bietet, die Sie aus dem Sumpf trügen Stumpfsinns herausziehen kann. Lassen Sie die Ratschläge eines alten erfahrenen Nervenarztes, der wie kaum ein anderer dieses Gebiet menschlicher Leiden kennt und in der Lage ist, Ihnen tatsächlich den richtigen Weg zur Gesundheit zu zeigen. Dieses hervorragende Werk ist franko zu beziehen gegen 1.50 Mk. in Briefmarken vom Verlag Aeskulap, Genf 65 (Schweiz).

Für die Redaktion: Wido von Krumm, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. - Verlag von Richard Arnold, Reuberg (Bez. Halle)