



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

### Der Reis (Oryza sativa).

Von Hans Heinrich. (Mit Abbildung.)

Der Reis ist dasjenige Getreide, welches der größten Menschenzahl zur Nahrung dient. Im östlichen Asien, im Norden Afrikas, aber auch im Süden Europas bildet er das Hauptnahrungsmittel. Sein Anbau ist mit den Europäern auch nach Amerika hinübergegangen, woher wir jetzt den besten Reis erhalten. Sehen wir uns einmal die Reispflanze näher an.



Reis (Oryza sativa).  
A ist eine Rispe. B abgedr. F Blüte. K Querschnitt.

Der Reis ist eine Grasart, gerade wie der Weizen, der Roggen, die Gerste und der Hafer. Die Halme erreichen eine Höhe von 1,50 m und werden so dick wie eine Federrippe. Die Blüten bilden eine Rispe, wie wir eine solche unter A auf unserem Bilde dargestellt sehen. Jede einzelne Blüte enthält meistens sechs Staubgefäße. Der Reis gedeiht am besten in feuchten, sumpfigen Gegenden. Daher ist die Kunst, das Land zu bewässern, der Hauptstolz des chinesischen Ackermannes. Zur Zeit des Pflanzens sind die Felder in der Regel 5 cm unter Wasser gesetzt. Der Reis wird nämlich nicht wie Weizen und Gerste, sondern in einer Ecke eines Beetes sehr dicht gepflanzt. Es geschieht dies mit erstaunlicher Geschwindigkeit. Der Arbeiter geht mit einem Paß Pflanzen unter dem Arm in einer Linie fort und legt die Pflanzen büschelweise in der Entfernung von je 20 bis 30 cm nieder; alsdann kommt er zurück, nimmt einen Büschel nach dem andern, untersucht, reinigt und steckt die Pflanze mit der Hand in den feuchten Boden. Ehe der Reis ganz reif ist, häut man in einer Ecke des Feldes die jungen Pflanzen schon in Bereitschaft, und sowie der Boden wieder gepflügt, geeget und sonst hergerichtet ist, steckt man die Pflanzen

abermals. So erntet man zwei- bis dreimal in einem Jahre; im Norden Chinas ist indessen wie in unseren Gegenden auch nur eine Ernte möglich.

Der Reis kommt aber auch noch wild vor, und zwar wächst er im Innern Afrikas an den Flußufern in großen Massen. Ebenso ist er in Ost-Indien im wilden Zustande anzutreffen, wo seine Früchte besonders hoch geschätzt und dem angebauten Reis vorgezogen werden.

Der gekochte Reis ist für alt und jung eine sehr nahrhafte Speise, welche durch Gewürze noch schmackhafter gemacht werden kann. Läßt man Reis durch einen Zusatz von Hefe vergären, so erhält man einen starken Branntwein, den Arrak. Die Japaner aber erzeugen mit Hilfe eines Gärung erregenden Schimmelpilzes ein weinartiges Getränk, die Sake.

### Indirekte Steuern.

Von Gebatter Christian.

Ah, Gebattern, was ist das doch jetzt für ein Klagen und Jammer in der Welt über die vielen Steuern! So oft der Steuererheber den Umlaufzettel, auf welchem der Tag der Steuerzahlung bekannt gemacht ist, im Dorfe herumträgt, entsteht in vielen Häusern ein Murren, Schelten und Toben. Gebatter Lehmann schlägt sogar mit der Faust auf den Tisch und bringt in herben Worten seine Unzufriedenheit zum Ausdruck. Murren und Unzufriedenheit, Gebattern, ist aber ansteckend, und ein Unzufriedener bringt zehn andere zum Klagen. So ist es denn gekommen, Gebattern, daß gegenwärtig über die vielen Steuern eine allgemeine Unzufriedenheit herrscht, ob berechtigt oder nicht, ist freilich eine zweite Sache.

Unser Vaterland, Gebattern, das wir als gute Patrioten doch auf der Höhe der Zeit erhalten wollen, braucht heutzutage viel mehr Geld als vor 25 Jahren. Wie an jeden einzelnen gegenwärtig höhere Anforderungen gestellt werden, so auch an die Gesamtheit, an den Staat, und wir dürfen uns unseren Pflichten ihm gegenüber nicht entziehen.

Die direkten Staatssteuern, Gebattern, sind gegenwärtig für den Landwirt auch gar nicht so sehr drückend, wenigstens lange nicht in der Weise, wie früher die Klassensteuern. Viel schlimmer sind aber die indirekten Steuern, und zwar diejenigen, welche sich viele Landwirte selber auslegen.

„Was, wir uns selber Steuern auslegen?“ höre ich fragen. Jawohl, Gebattern, ich behaupte das mit allem Freimuth, und ich werde

Guch den Beweis dafür nicht schuldig bleiben. So hört denn!

Es gibt immer noch Gebattern, welche den Dünger in kleinen Haufen längere Zeit auf dem Felde liegen lassen. Dabei geht aber, wie dies genau nachgewiesen worden ist, ein Drittel oder gar die Hälfte der Nährstoffe verloren. Gebattern, ist das nicht eine ganz bedeutende indirekte Steuer, welche an die Luft bezahlt wird?

Schon durch das Lagern des Mistes auf der Düngerstätte entstehen Umwandlungen, Zerlegungen und daher Entweichung von Ammoniak. 1000 kg frischer Stalldünger enthalten 4,0 kg Stickstoff. Den Wert eines Kilogramms Stickstoff hat man mit 1 Mk. berechnet. Lagern nun auf einer Düngerstätte 500 kg Dünger, so stecken in demselben 2 kg Stickstoff im Werte von 2 Mk. Gehen diese durch unzuweckmäßige Behandlung der Düngerstätte oder durch langes Lagern des Mistes verloren, so zahlt der betreffende Gebatter in zehn Jahren eine indirekte Steuer von 20 Mk. an die Luft.

Noch mehr indirekte Steuern werden bei der Fütterung gezahlt, namentlich beim Rasfüttern der Pferde. Der Pferdemagen ist so klein, daß er im Durchschnitt nur 16 l Futter zu fassen vermag. Nicht einmal eine gewöhnliche Raufuttermahlzeit hat darin Platz. Die zuerst verpeisten Bijßen müssen schon in den Darm wandern, bevor noch die Mahlzeit ganz beendet ist. Wird nun das Futter ras verabsolgt, so wird durch das überschüssige Wasser ein großer Teil desselben sogleich aus dem Magen verdrängt. Bei Rasfütterung findet man darum die Hälfte der verpeicherten Haferskörner im Mist. Trotz aller Ermahnungen, Belehrungen und guten Ratsschläge lassen sich unzählige Gebattern nicht von der Rasfütterung abbringen und zahlen auf diese Weise alljährlich eine ganz hübsche indirekte Steuer. Wenn nicht zu raten ist, dem ist nicht zu helfen. Zahlt meinetwegen nur immerzu, kommt mir dann aber nicht mit Klagen über die vielen Steuern!

Schwere Steuern werden auch in der Milchwirtschaft gezahlt. Es gibt noch eine große Anzahl von Gebattern, welche sich heute noch nicht von dem alten Stößbutterfaß getrennt haben. „Zeit ist Geld“, diesen Wahlspruch eines jeden strebsamen Menschen, kennen diese Leute noch nicht. Man opfert lieber jahraus, jahrein ungezählte Stunden kostbarer Arbeitszeit, als daß man sich zu einer einmaligen, mäßigen Ausgabe entschließt, um ein zeitgemäßes Butterfaß anzuschaffen, mit dem in

der halben Zeit ausgebaut wird, und das sich durch die größere Ausbeute an Butter bezahlt macht. Für größere Betriebe ist eine Zentrifuge allerdings noch viel besser.

Noch viel mehr Beispiele könnte ich anführen, um nachzuweisen, daß so mancher Landwirt indirekte Steuern zahlt, die er vermeiden könnte; aber ich denke, es wird für heute genug sein. So mancher von Euch wird sich vielleicht getroffen fühlen und ein sauer Gesicht machen oder gar die Faust ballen, wie Gebatter Lehmann, wenn der Steuerzettel kommt; aber darauf gehe ich nicht viel. Wenn zu viel Zucker in einer Rede oder Schrift ist, Gebattern, so solltet Ihr stets bedenken, daß dann sehr wenig Süßigkeit im Herzen wohnt!

## Deutschlands Eierproduktion muß vermehrt werden!

Ein Mahnwort von Bertha v. Wallenrodt.

Zwölf bis fünfzehn Jahre werden verfließen sein, seitdem ich meine Mahnworte an die deutschen Landwirte in betreff der ganz vernachlässigten, völlig in Verfall gekommenen Hühnerzucht und deren Reorganisation richtete. Ich veröffentlichte eine Reihe von diesbezüglichen Artikeln in verschiedenen Zeitschriften — zuerst im „Dahleim“, später auch in diesem Blatt. Ich konnte das mit gutem Gewissen tun, da ich schon als Gutskind viel Interesse für die Führer und ihre Wartung gehegt, später als Gutsfrau Beobachtungen und Erfahrungen gemacht hatte und mit den Erfolgen, die ich mit meiner Hühnerzucht erzielte, alle meine Nachbarinnen übertraf. Anfänglich hatte ich mit stürmischen gegenteiligen Kundgebungen zu kämpfen, und der schöne, alte Reimspruch: „Wer um sein Geld will kommen, er weiß nicht wie, der halte recht viel Federvieh“, fehlte selten dabei. Alle Vorurteile lassen sich schwer beseitigen. Es geht den meisten Menschen wider die Natur, sich selbst und andern einzugehen, daß die Schuld an Mißerfolgen, die sie zu bezeichnen haben, nicht in der Sache, die sie betreiben, sondern in ihnen selbst zu suchen ist.

Inzwischen nahm es den Anschein, als ob die Steinchen, die ich ins Wasser geworfen, weitere Kreise zu ziehen begannen. Es liefen viele Briefe von Damen an mich ein, worin die Schreiberrinnen nähere Auskünfte und Ratsschläge erbaten, da sie nach meinen Veröffentlichungen Lust bekommen hatten, eine Hühnerzucht anzulegen. Sonderbarerweise waren es sämtlich Städte rinnen, denen gerade die günstigen Vorbedingungen fehlten, welche den ländlichen Grundbesitzern zu Gebote stehen. Doch jene Damen ließen sich trotz aller Schwierigkeiten, dem Kampf mit den alten Vorurteilen usw., nicht abschrecken, und ich besitze noch eine Anzahl von Briefen, in denen sie mit Verriedigung über ihre Erfolge berichteten.

Nast gleichzeitig traten aber auch intelligente Männer, die Landwirtschafts-Academien besuchend und dort alle Brände des ländlichen Betriebes — also auch die Geflügelzucht — nach rationeller Weise zu beherrschen gelernt hatten, als Versächter auf für die gute Sache, an der seit Jahrhunderten gesündigt worden war. Auch sie wiesen, wie ich, an der Hand statistischer Tabellen nach, wie viele Millionen Mark alljährlich für Eier aus Deutschland in fremde Staaten wanderten. Wie sehr dieser traurige Zustand sich, trotz aller gegenteiligen Anstrengungen privater und staatlicherseits, noch gesteigert hat, mögen folgende statistisch veröffentlichte Zahlen und damit zugleich beweisen, wie ungünstig allein Deutschlands Eierproduktion sich gegen alle übrigen Staaten, selbst klimatisch nicht etwa mehr bevorzugten, gestaltet: Italien führte schon 1881 300 Millionen Stück Eier aus — eine Zahl, die gegenwärtig sich um das fünffache vermehrt haben dürfte! — Rußland hat es 1890 auf 750 Millionen gebracht. Den weitaus größten Teil dieser Millionen hat unstreitig Deutschland bezahlt. Aber damit nicht genug: Unser Hauptlieferant ist Österreich-Ungarn. Dieser Doppelstaat hatte bereits im Jahre 1881 1114 Millionen Stück Eier ausgeführt. Was hat Deutschland dagegen in seinen Tabellen notiert? Nur um Tausende, nicht um Millionen dürfte es sich dabei handeln. Selbst Schweden und Dänemark beteiligen sich am Eierexport. Das

erste schickt seinen Überschuss an der zerbrechlichen Ware zum größten Teil nach England, und zwar auf dem Wasserwege, wo weniger Bruchschäden vorzubeugen nötig ist. Statistische Nachweise über den schwedisch-englischen Eierhandel stehen mir nicht zur Verfügung. Doch soll England nur halb so viel Einfuhr bedürfen als Deutschland. Woran liegt nun also der mangelnde Ausgleich zwischen Einfuhr und Ausfuhr, der sich im neuen Jahrhundert von Jahr zu Jahr steigert? In den zwei Dezennien des vorigen Jahrhunderts hatte sich, wie ich bereits oben angedeutet, ein erfreulicher Aufschwung der Hühnerzucht bei uns bemerkbar gemacht. Das alte, ganz degenerierte Landhuhn verschwand mehr und mehr, an seiner Stelle stolzierte fast auf jedem Bauernhofe ein ganzes oder halbes Dutzend Grotten umher; aber die Eier, welche sie lieferten, waren nicht so zahlreich, daß sie etwas zur Vermehrung der Ausfuhr beitragen konnten, denn die Bäuerin verstand nichts von der rationalen Behandlung, deren die Fremdlinge bedürfen, um Nutzen zu bringen, und der Bauer scheute mit Recht die Kosten einer künstlichen Brutanstalt, welche mit den häuslichen Verhältnissen nicht in Einklang zu bringen sind. In den Schläffern sind die verschiedenen Rasenführer meist nur als Sport, nicht aber als Nutzgeflügel eingeführt worden. — Da legte sich denn die Staatsregierung ins Mittel. Es wurden Verzehrsanstalten errichtet, Brut-eier der besten Rassen unentgeltlich verabfolgt und andere Vorteile gewährt. Es entstanden nun mehrere Privatzüchtereien; wohl die größte im Deutschen Reich gründete ein Hauptmann a. D. Cremat in Gr. Lichtersfelde bei Berlin. Er erlangte einen neuen verbesserten Brutofen, viele Exemplare dieses Ofens funktionierten gleichzeitig, und Herr Cremat erzielte einen enormen Absatz an Schlachthühnern und Eiern, von letzteren sind besonders die 60 g schweren, tagessfrischen Trinkerier (30 Pf. pro Stück) eine Berühmtheit geworden. Leider mußte diese, nach wissenschaftlichen Prinzipien begründete Anstalt nach kaum zehnjährigem Betrieb aus Gesundheitsrücksichten ihres Gründers eingehen. Ein unersehlicher Verlust für die Reichshauptstadt und die Provinz!

Die Eier, mit denen Österreich-Ungarn uns beglückt, sind so klein, oft nur 46 g schwer, daß schon die Vermutung ausgesprochen wurde, daß es gar keine Hühnererier, sondern solche von Wasserbügeln wären, die an den Ufern der Donau nisten. Da wir sie aber nie frisch erhalten, genossen wir sie mit Efel, und sie sind gesundheits-schädlich. Und für solche Schandwaaren müssen unsere städtischen Hausfrauen zu jeder Jahreszeit Preise zahlen, wie sie früher höchstens zu Weihnachtsen gefordert wurden.

Die Bevölkerung ist in Deutschland in stetem Steigen, neue Industrien, von denen viele auch Eisen- oder Eisgels gebrauchen, entstehen fortwährend. Doch unsere einheimische Eierproduktion ist seit Jahren nicht vorwärts gekommen. Können nun unsere Landwirte, die doch heute so sehr auf Nebenerwerb angewiesen sind, nicht durch verständige Hühnerzucht den Vorteil benutzen, der ihnen, und nur ihnen, auf ihrem Grund und Boden erwächst? Sie können den Hühnern freien Auslauf, Sand, die schönste Weide auf und in der Erde bieten, sowie auch Getreideabfall kostenlos, auf Stoppelfeldern und vor den Scheunen. Der gehobene Nationalzustand käme ja auch ihnen zugute! Man hört so oft die Meinung äußern: „Unser Klima ist der Hühnerzucht ungünstig.“ Vielleicht ist dies auf Norddeutschland bedingungsweise zutreffend, auf Süddeutschland sicher nicht! Aber auch bei ersterem kann die mangelnde natürliche Wärme durch künstliche und passende Fütterung ersetzt werden. Wir besitzen eine reiche Literatur über dieses hochwichtige Thema und eine Menge einschlägiger Zeitungen, aus denen man sich leicht belehren kann.

Ich möchte besonders an Frauen, Guts-frauen auf Mittelgütern, meine Mahnung richten. Einmal besitzen die Frauen mehr Liebe zu den Tieren als im allgemeinen die Männer, und die erlernten würden daher das Geschäft freundlicher, also erfolgreicher betreiben. Der Schloßfrau, die doch nie selbst Hand anlegen würde, kann ich guten Erfolg kaum prophezeien, und die Bauerfrau ist mit Selbstarbeit in Haus, Hof und Feld schon genug beschäftigt, um noch an rationelle Hühnerzucht denken zu können. Bei großer Entfernung von größeren Städten müssen Zentralabstufstellen errichtet werden.

## kleinere Mitteilungen.

**Nasen- und Kehlriemen.** Nasen- und Kehlriemen müssen ihrer Bestimmung entsprechend an Raum der Pferde richtig angelegt werden. Die Nasenriemen sind meistens, außer bei Halstier-zäumen, sehr überfüllig. Zu fest geschnallt, drücken sie das Tier; zu locker geschnallt, liegen sie auf den Nüstern und hindern die Atmung. Will man dem Grundsatz treu bleiben, die Pferde möglichst wenig durch entbehrliche oder gar schädliche Geschirrstücke zu belästigen, so könnte man recht wohl bei den gewöhnlichen Arbeits-, Last- und sonstigen Gebrauchspferden, welche keiner Fahrdrüse unterzogen werden, sondern eben gehen, wie sie wollen, den Nasenriemen weglassen. Der Kehlriemen, also der von dem Genickstück um die Kehle herumlaufende Riemen, wird sehr oft viel zu eng geschnallt, so daß insolge dessen die Gefahr leicht eintreten kann, daß dem Pferde die freie Blutzirkulation nach dem Kopfe beeinträchtigt oder die Atmung derartig erschwert wird, daß das Tier nur unter bedeutend gesteigerter Anstrengung Atem holen und die Arbeit verrichten kann. Die Aufseher und Zuhilfen, welche den Kehlriemen möglichst eng zuschnallen, scheinen nicht zu wissen, daß der Riemen nicht dazu da ist, um die Halster oder die Kopfhaltung festzuhalten, sondern dazu, um ein gewaltiges Abstreifen zu verhindern. Es soll demnach der Kehlriemen stets so lose geschnallt werden, daß man mit drei Fingern zwischen Kehlriemen und Kehlgang bequem hindurchgreifen vermag. R.

**Das Tränkewasser für Milchschafe soll nicht zu kalt sein, einmal weil es dann die Milch-absonderung in der Weige herabsetzt und weil auch gesundheitliche Nachteile daraus erwachsen können. Fällt die Temperatur des Wassers unter zehn Grad, so sind Verdauungsstörungen, Koliken, Diarrhöen, Rheumatismus oder Verfalls un-ausbleibliche Folgen. Man tut daher gut, durch Zusatz von heißem Wasser die Temperatur des Tränkewassers im Winter auf 20 bis 25 Grad zu erhöhen; es wird sich sofort eine Steigerung des Milchtrages bemerkbar machen. M.**

**Kälbermast mit Zusatz von Kartoffelstärke in Magermilch.** (Zugleich Fragebeantwortung.) An der Landwirtschaftlichen Haushaltungsschule zu Helmstedt sind mehrere Versuche gemacht, die Magermilch mit einem Zusatz von Kartoffelstärke durch die Kälbermast möglichst hoch zu bewerten, aber auch zugleich eine gute Qualität Fleisch und Fett zu erzielen. Die Kälber, welche mit Magermilch gemästet werden sollen, müssen gesund und kräftig, bei Einstellung zur Mast mindestens acht Tage alt sein und als niedrigstes Gewicht 40 bis 42 kg haben. Die Fütterungszeiten, dreimal täglich, müssen pünktlich innegehalten, die Milch auf 35° bis 37° C erwärmt werden und die Gefäße, aus denen die Kälber trinken, reinlich sauber sein. Die Gefäße sind täglich mit heißem Sodawasser zu scheuern und nach jedesmaligem Trinken mit heißem Wasser umzuspülen. Ferner ist ein genaues Beobachten des Appetits der Kälber notwendig, ein zu schnelles Steigern der Gabe bewirkt leicht Verdauungsstörungen und vermindert die Nahrungsaufnahme. Die Milch ist in gefochtem Zustande zu verabreichen oder mindestens während einer halben Stunde auf 80° C zu erwärmen. Da die Magermilch beim Kochen sehr leicht anbrennt und die Kälber die Milch dann nicht nehmen, ist es ratsam, die Milch im Wasserbade zu kochen. Die Milch wird zu diesem Zweck in Kannen oder Eimern in einen mit Wasser gefüllten Kessel (Wasschüssel) gesetzt, unterheißt und hierin gefocht. Die Anwendung der Kartoffelstärke geschieht auf folgende Weise: Die Stärke wird in einem Eimer geschüttelt und so viel von der zur Fütterung bestimmten Milch kalt daraufgegeben, daß die Stärke sich auflöst und damit der Rest der Milch in gefochtem Zustande unter stetem Rühren dazugegossen. Die Milch kann für die täglichen Mahlzeiten zugleich gefocht werden, für jede Fütterungszeit wird dann die bestimmte Milch auf die erforderlichen Grade angewärmt. In den ersten Tagen erzielten die Kälber Vollmilch. Es wurde mit 6 l Vollmilch begonnen, nach zwei Tagen täglich 1 l abgezogen und Magermilch, der 20 g Kartoffelstärke auf 1 l zugefügt war, dafür gereicht. Die Milchgabe wurde fast alle vier Tage um 1 l erhöht. Die Kälber nahmen den Zusatz in dieser Menge gern, es hatte keines an Verdauungsstörungen zu leiden. Das Fleisch der

geschlachteten Tiere war weiß, die Nieren bei einem Tiere ziemlich fett, bei den übrigen ließ der Fettsack zu wünschen übrig. Sämtliche Kälber waren fleischig, die Fleischfarbe zart. W. N.

**Das Eingeben bei erkrankten Schweinen.** Bei erkrankten Schweinen entsteht nicht selten der größte Schaden durch verkehrte Verabfolgung der Arzneien. Nehmen die Schweine noch Futter oder Tränke, so lassen sich die Medikamente leicht und ungefährlich damit verabfolgen. Ist dies aber nicht der Fall, so muß man zu Eingüssen schreiten, was aber aus dem Grunde gefährlich ist, weil sich die Schweine leicht verchlucken und dann der Tod durch Erstikung oder aber durch nachfolgende Lungenentzündung eintritt. Auch kommt es häufig vor, daß ein Tier während des Eingebens und allein infolge desselben stirbt. Am besten sind die Eingüsse liegenden Schweinen zu geben, deren Nüssel man etwas nach oben hält. Die Arznei muß man vorsichtig und langsam einfließen lassen, und darf dies nur in ganz kleinen und häufig zu unterbrechendem Strahl geschehen. Ist das Schwein widerständig, so muß es geworfen werden. Jedoch ist ein erzwungenes Eingeben stets bedenklich, weshalb man dieses nur in den dringenden Fällen vornehmen sollte.

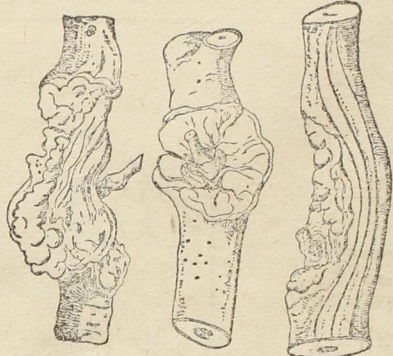
**Wie soll man die Schafe tränken.** Im Winter sollen die Schafe täglich einmal getränkt werden. Ein gesundes und ausgewachsenes Schaf säuft 1 1/2 bis 2 kg; bei nur trockenem Futter saufen die Schafe jedoch mehr. Das Saufen über den Durst ist jedoch auch nicht dienlich. Warme Getränke eßten die Tiere an und erschweren die Verdauung. Reines Wasser ist für sie das beste Getränk, namentlich wenn etwas Salz dazwischen ist, das sie sehr lieben.

**Wenn Biegen sich den Magen überladen haben,** so zeigt sich dies in der verminderten Freßlust, im Aufhören des Wiederkäuens, Aufreiben der linken Flanke gegen und in der Abnahme der Milch. Als Heilmittel hat sich eine Abkochung von Eibischwurzeln, Wermut- oder Enzianwurzeln bewährt.

**Zur Hühnerfütterung.** Man gibt den Hühnern das Futter zweckdienlich in zwei Tagesrationen, und zwar eine des Morgens, die andere des Abends. Die Morgenration soll aus Weizenfütter bestehen. Dieses muß im Winter lauwarm sein, damit die während der Nacht herabgefunkenen Körperwärme schnell gehoben wird. Im Winter muß das Weizenfutter auch möglichst viel Grünes zum Ersatz des fehlenden Grases enthalten. Benutzbar sind Kohlrüben, Kumpeln, Kohlrabi-blätter u. a. m. Die übrigen Bestandteile können aus Kartoffeln und Kleie bestehen. Stets suche man durch die Ernährung und die gesamte Pflege der Hühner dahin zu wirken, daß die Tiere viel Eier legen und dieses namentlich im Winter geschieht; denn darin besteht der Hauptzweck der Geflügelzucht. Als spezifische Heilmittel zur Förderung des Eierlegens sind zu bezeichnen: Daser, Buchweizen, Gerste und Weizen. Kleine Portionen Hanf, Hirse, Thymian, Minze oder Salbei sind gleichfalls recht geeignet, die Eierproduktion zu begünstigen. Die Körnerfütterung findet abends statt, damit die Hühner in den langen Winter Nächten nicht zu hungrig werden. Als Zwischenfutter, vielleicht gegen Mittag gereicht, können Würmer, welche man in sogenannten Wurm- oder Madengruben erzeugt, oder auch das weit und breit bekannte und verhältnismäßig gar nicht teure Sprattische Geflügelfutter gegeben werden. Täglich reiche man frisches Trinkwasser und achte sorgfältig darauf, daß dieses mehrmals erneuert wird, wenn es im Winter gefroren ist.

**Der Krebs der Obstbäume** (mit drei Abbildungen). Die Krebskrankheit, unter welcher hauptsächlich in erster Linie die Apfelbäume zu leiden haben, zerfällt in zwei Arten: den offenen oder brandigen Krebs und den geschlossenen oder knolligen Krebs. Erstere Krankheit befallt vornehmlich schlecht ernährte, kranke Bäume, während letztere hauptsächlich bei vollwüchsigen, gut ernährten Bäumen auftritt. Den offenen Krebs, welchen man auch mit dem Namen Brand bezeichnet, ist der gefährlichste von beiden; kenntlich ist derselbe an den schwarzen Rändern ringsum. Diese Ränder soll man, sobald man sie an einem Baume einigemmaßen wahrnimmt, sofort ausschneiden, um hierdurch ein Umsichgreifen zu verhindern und die entstehende Wunde sogleich mit einem Brei von Lehm und Kuhdung zu

verstreichen. Manche Obstzüchter verstreichen auch diese Krebswunden ganz, ohne die Ränder vorher auszuscheiden, was jedoch so gut wie gar keinen Zweck hat, da der Krebs trotzdem unter dem Verband lustig weiter wächst. Überhaupt mag auch ein gut wachsender, kräftiger Baum diese Krankheit auch wieder leicht zu unterdrücken, während umgekehrt kranke meistens daran zugrunde gehen. Immerhin ist bei kranken Bäumen eine gute Düngung, welche hauptsächlich aus Jauche und Holzjauche bestehen soll, sofort vorzunehmen, denn nur durch einen guten, kräftigen Wuchs vermag man einen solchen kranken Baum wieder zu retten. Auch soll man die Krebsstellen ringsherum schröpfen, d. h. mit Einschnitten in die Rinde umgeben, damit die gesunden Baumäfte aus die kranke Stelle gezogen werden und diese dadurch früher gesunder. Die direkte Ursache des Krebses ist zunächst der Krebspilz, wäh-



Figur 1. Brandiger Krebs. Knolliger Krebs. Ringsum geschöpft.

rend die indirekte Ursache, welche das Gedeihen des Pilzes befördert, folgende sind: zu naßer Boden, kümmerliche Ernährung, Anreiben an den Pfahl, Beschädigungen durch den Flug usw. Gewisse Sorten zeigen auch eine große Krebsempfindlichkeit. Immerhin soll man bei der Anpflanzung von Bäumen diese Sorten wohl berücksichtigen und solche Pflanzen, welche sich in die betreffende Gegend eignen.

**Kultur der Haselnüsse.** Zur Weihnachtszeit kommen stets aus dem Auslande, namentlich aus Italien und Spanien riesige Mengen Haselnüsse zu uns. Da diese nicht nur als Nachware verzehret werden, sondern in Bäckereien und Haushaltungen die Mandeln ganz gut ersetzen, ist es kein Wunder, daß im Deutschen Reich jährlich mehr als für drei Millionen Mark trockene Nüsse, namentlich Haselnüsse, eingeführt werden. Bei uns wird eben dem Schalenobst noch sehr wenig Interesse entgegengebracht. Dabei wirkt der Anbau von Haselnüssen einen großen Gewinn ab, der oft die Erträge des Obstgartens übersteigt. Es gibt im Garten, auf Gehöften so manche Pläze, welche zum Anbau von Kulturpflanzen gar nicht verwendet werden können. Auch findet man zuweilen hinter den Stallungen allerhand Sträucher, z. B. Fliederbüsche, um die Sonnenstrahlen von den Ställen abzuhalten. Alle diese Pläze eignen sich zur Anpflanzung der anspruchslosen Haselnüsse, welche keinerlei Pflege bedürfen und mit jedem Boden zutreiben sind.

**Schutz gegen Frostschäden der Zimmerpflanzen.** Wenn in kalten Nächten zu befürchten ist, daß die den Fenstern nahestehenden Pflanzen von der Kälte beschädigt werden, so wird ein über jede Pflanze gedekter Bogen Papier großen Einfluß haben, dieses zu verhindern. Papier ist ein sehr schlechter Wärmeleiter; die auf das Papier wirkende Kälte wird ebensowohl wie die Ausstrahlung von Wärme aus den damit bedeckten Pflanzen abgehalten. Die Blätter der Bäume und Sträucher wirken ebenso; auch sie halten den Frost von den Zweigen ab. Ein anderes Mittel besteht darin, Schalen oder Tassen mit Wasser zwischen den Pflanzen zu verteilen, wenn man das Eindringen des Frostes in das Zimmer befürchtet. Das Wasser muß in den Gefäßen an der Oberfläche erstarren, bevor die Pflanzen frieren, da das Wasser seine Wärme abgeben muß, ehe es erstarrt. Dadurch wird die Temperatur der die Pflanzen umgebenden Luft erwärmt.

**Pikanter Mostbraten.** 6 Personen. 1 1/2 Stunden. Die aus gut abgelegenen Ochsenrippenstück

geschneittenen fingerdicken Mostbratenscheiben werden geklopft, gesalzen, in Mehl gewendet und in heißer Butter oder Schmalz angebraten. In einer Kasserolle röstet man in heißer Butter einige zerhackte Sardellen, Zwiebeln und etwas gehackte Petersilie gar, legt die Mostbraten darauf, gießt etwas leichte Brühe und saure Sahne darüber und läßt vollends weich dämpfen. Die Sauce wird, sobald die Mostbraten herausgenommen sind, durch ein Sieb gerührt, wenn nötig, mit etwas Krautmehl verdickt, mit acht Tropfen Waggis Würze im Geschmack gehoben und über die Mostbraten gefüllt.

**Magerer Speck und Sauerkohl.** 6 Personen. 3 Stunden. 1 bis 1 1/2 kg Sauerkohl werden in eine Kasserolle gegeben und mit so viel Wasser begossen, daß der Kohl bedeckt ist. Darauf legt man 1 kg mageren Speck, salzt sehr vorsichtig (häufig hat der Speck bereits genug Salz), gibt eine feingeriebene, in Butter gar gedünstete Zwiebel dazu und läßt alles zusammen weich schmoren. Dann nimmt man den Speck heraus, läßt den Kohl gehörig einkochen, schmeckt ab und würzt nach Geschmack mit einem Köffel Weißwein und einem halben Teelöffel Waggis Würze. Der Speck wird in Scheiben geschnitten und beim Anrichten auf den Kohl gelegt.

**Weiße Nüben und Kartoffeln mit Senfbutter.** Sechs Personen. 1 1/2 Stunden. 1 kg gepulverte, weiße Nüben und ebensobiel geschälte Kartoffeln werden in hübsche Streifen geschnitten und jedes für sich in Salzwasser gar gekocht, abgeseiht, trocken geschwemmt und vermischt auf einer tiefen Schüssel angerichtet. Unerbessert hat man in einer Kasserolle 60 g Butter aufgelöst und kochend heiß werden lassen, rührt zwei Köffel guten scharfen Senf, etwas Salz und zehn Tropfen Waggis Würze hinein und gießt dies gleichmäßig über das Gemüse.

## Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Ratgeber für lange Zeit erforderlich ist, hat die Verlagshandlung für die Zeit nur Zweck, wenn dieselbe befristet erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Fragen beizufügen beabsichtigt sind. Darin findet dann aber auch jede Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Man muss Zuschriften werden genugsamlich nicht beachten.)

**Frage 8. Wie entfernt man Flecke aus polierten Möbeln?** Fr. W. in H.

**Antwort:** Solche Flecke, welche durch das Aufstellen heißer Gefäße auf polierten Möbeln entstehen, sowie auch weiße Wasserflecke auf denselben entfernt man am sichersten auf folgende Weise: Man bedeckt die Flecke eine Weile mit nachgemachter Zigarrenasche, reibt sodann mit einem Korkpfropfen, den man an einer Flamme hat etwas abtöhlen lassen, tüchtig über die mit Zigarrenasche bedeckten Stellen. Schon nach kurzer Zeit sind die Flecke spurlos verschwunden. Sodann werden die Stellen abgewaschen, mit einem Fensterleder ganz trocken und zuletzt mit einem in Petroleum getauchten weichen, wollenen Lappen glänzend gerieben.

**Frage 9. Geben Sie mir eine Anleitung zur Kaninchenmast?** Fr. W. in D.

**Antwort:** Will man Kaninchen in Mast nehmen, so legt man sie in Kästen, die den Tieren nicht zuviel Bewegung gestatten, also etwa 60 cm im Quadrat haben und genügend Licht und Luft zu dem Tier gelangen lassen. Bei der Mast gilt es, das Kaninchen dazu zu bewegen, möglichst große Futtermengen zu sich zu nehmen. Man reicht deshalb das gewöhnliche Futter dreimal täglich und läßt dabei tunlichste Abwechslung eintreten. Als Zugabe zu diesem gewöhnlichen Futter gibt man noch besonderes Mastfutter in allmählich sich vergrößernden Portionen. Zum Mastfutter eignen sich besonders Stoffe, die mehl-, milch- oder zuckerhaltig sind. Ebenso sind Hülsenfrüchte, sowie geschotener Hafer, Mais und zerfeineter Mais gutes Mastfutter. Um den Tieren nicht die Futtermastnahme zu verleiden, muß stets strengste Reinlichkeit beobachtet werden. Will man dem Fleisch zugleich einen feinen pikanten Geschmack verleihen, so gibt man den Kaninchen bisweilen einige aromatische Kräuter, wie z. B. Petersilie, Sellerie, Wacholder, Pfefferminze, Majoran, Thymian u. a.

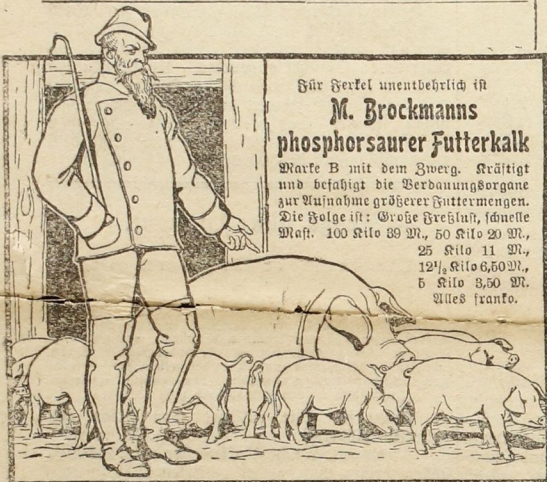
**Schwach und kümmerlich**

jeht gesund und kräftig.  
 „Schwach und kümmerlich“ ist die Einleitung und „kräftig und gesund“ der Schluss der Erzählungen von Scotts Emulsion, und es ist das Resultat, das aus den Worten „kräftig und gesund“ besteht, was den Eltern so viel Freude bereitet. Und wohl selten ist das Resultat ein anderes, wenn Scotts Emulsion es herbeigeführt hat, denn Scotts Emulsion enthält die besten Kräftigungsmittel zur Bekämpfung von körperlichen Schwächen. Für die Wirkungskraft des Lebertrans sind neue Beweise nicht erforderlich, und der Wert der Kalzium- und Natrium-hydrophosphite wird von der modernen Heilkunde ebenfalls hoch anerkannt. In Scotts Emulsion sind diese Bestandteile nur in vorzüglichster Qualität ent-

halten, der üble Geschmack und Geruch des Lebertrans jedoch verdeckt, und der gute Erfolg, den Scotts Emulsion herbeiführt, macht sich rasch bemerkbar. Herr Stadlers Brief bringt dafür deutlichen Beweis:  
 Wünnen, Steinbrunn 65, den 23. November 1903.  
 Ich erlaube mir, Ihnen über das gute Resultat, welches meine Tochter Johanna durch Scotts Emulsion erzielte, folgendes zu berichten: Das Kind kam im Juli 1900 vorzeitig zur Welt und war so schwach, daß wir förmlich sein Ableben erwarteten. Es blieb uns erhalten, doch war es so kümmerlich und kränzlich, daß es selbst im zweiten Jahre kaum aufrecht sitzen konnte. Die Englische Krankheit trat dann in so hohem Grade bei der Kleinen auf, daß Arme und Hüfte gekrümmt waren; zwei Zähne, die sie nach vielen Beschwerden bekam, fielen bald wieder aus — fünf, sie blieb in jeder Beziehung weit zurück und bereitete uns große Sorge. Da begannen wir Ende letzten Jahres mit dem Gebrauche von Scotts Emulsion als Kräftigungsmittel, und unsere Kleine ist durch sie jetzt gänzlich hergestellt. Nach jeder Klage ließ ich deutlich ein Schritt zur Besserung wahrnehmen, und dem ausgezeichneten Prä-

parat haben wir es zu verdanken, daß das Kind nun fettig und munter ist, seit Mai allein läuft und den ganzen Tag plaudert; die Rückgratsverkrümmung ist gänzlich verschwunden, die Zähne sind dem Alter angemessen vollständig da, und die vorher so kränzlich Kleine ist jetzt ein gesundes, kräftiges Kind.  
 Dankbar ergebend (gez.) Johann Stadler.  
 Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen an Apotheken und Großhandlungen verkauft, und zwar nie lose nach Gewicht oder Maß, sondern nur in versiegelten Originalflaschen in Karton mit unserer Schutzmarke (Fischer mit großem Dorsch auf dem Rücken). Scott & Bowne, G. m. b. H., Frankfurt a. M.  
 (2) Bestandteile: feinstes Medizinal-Lebertran 150,0, prima Glycerin 50,0, unterphosphorigsaures Kalz 4,3, unterphosphorigsaures Natrium 2,0, pulv. Tragant 3,0, feinstes arab. Gummi pulv. 2,0, destilliertes Wasser 129,0, Alkohol 11,0. Hierzu aromatische Emulsion mit Zimt, Mandeln und Gaultheria-Säure 2 Tropfen.

**Insertate.**



Für Herkel unentbehrlich ist  
**M. Brockmanns**  
**phosphorsaurer Futterkalk**  
 Marke B mit dem Hwerg. Kräftigt und befähigt die Verdauungsorgane zur Aufnahme größerer Futtermengen. Die Folge ist: Große Fresslust, schnelle Mast. 100 Kilo 89 M., 50 Kilo 20 M., 25 Kilo 11 M., 12½ Kilo 6,50 M., 5 Kilo 3,50 M. Alles franko.

Brockmanns Futterkalk Marke B mit dem Hwerg (nur echt mit nebenstehender Schutzmarke) ist in Apotheken, Drogeriehandlungen etc. zu haben. Wo nicht zweifellos echt, direkt zu haben bei M. Brockmann, chem. Fabrik, Leipzig-Curtisch 22. Gut eingeführte Vertreter mit fa. Referenzen gesucht.



**Kauft Musikinstrumente**  
 v. d. Fab. Hermann Dölling jr.  
 Markneukirchen I. S. No. 353.  
 Kataloge gratis und franko.  
 Aber meine Bieharmonikas wolle man Extra-Katalog gratis verlangen.

Jeder Nervenleidende lese die Broschüre „Ein grosser Fortschritt auf dem Gebiete der Heilung sämtlicher Gemüts- u.

**Nerven-**

leiden\*, wie Nervosität, Schwermut, Schlaflosigkeit, Angestimmtheit, Schwindelanfälle, nervöse Kopfschmerzen, Gehirnschwäche, Epilepsie. Gegen Einsend. von 20 Pf. in Briefm. fr. zu beziehen durch Apotheker Bäsger in Büdingen a. Rh. 150 (Baden).

30 Tage zur Probe!  
 5 Jahre Garantie

versende Messer  
 No. 27 fein hohl . . . Mk. 1,50  
 „ 29 sehr hohl . . . „ 2,00  
 „ 33 extra hohl . . . „ 2,50  
 Sicherheitsmesser D. R. G. M. (Verlegung unmöglich) Mk. 2,75.  
 Wichtigsten Betrag sofort retour.  
 Wenn 300 Seiten harter Praetkatalog gratis u. franko an jeden.  
 7) **Emil Jansen**,  
 Stahlwarenfabrik u. Versandhaus  
 i. Wald No. 145 b. Solingen.



**Trinken Sie gern** einen hochfeinen, unverfälschten Cognac, Arm, Brantwein, echt. Likör, Punich, Frucht- od. Kunstwein, Bier od. Limonade etc. so bestellen Sie unbedingt das weisse, höchste, älteste. **Die Destillation im Haushalte**, Rezeptbuch, 10. Aufl., praktische Anleitung zur sofortigen, mühelosen, kuderleichten Selbstbereitung aller alkoholhaltigen u. alkoholfreien Getränke. Sie sparen viel Geld und haben den unzweifelhaftesten Beweis für absolute Reinheit und nur allerbeste Qualität. Gegen Einsendung von nur 50 Pf. i. Marken od. bar direkt vom Verleger: Max Ed. H. von, Hoflieferant, Berlin H., Gassestrasse. Bislang prämiert. Günstige Anerkennungen von Sachverständigen, Sachleuten u. Kennern.

**Forstpflanzen,**  
 Deckenpflanzen und Dübelbildungen aller Art billigst. Vorzüge über 100 Millionen. Preisliste auf Wunsch. Firma **H. H. Pein** (Wilh. Pein Erben), **Salzkisch**.

Bei Alten, schmerzhaften Fussleiden  
 (offenen Sägen, eiternden Wunden etc.) hat sich das **Sell'sche Universal-Heilmittel**, bestehend aus Salbe, Gaze, Blutreinigungsthee (Preis komplett Mk. 2,50) vorzüglich bewährt. Schmerzen verschwinden sofort. Anerkennungs schreiben laufen fortwährend ein. Das Universal-Heilmittel, prämiert mit 4 goldenen Medaillen, ist **niemals** zu beziehen durch die **Sell'sche Apotheke, Ocherboren 132** (Wied.-Bayern).  
 Sell's Universal-Heilmittel, Gaze u. Blutreinigungsthee sind gef. gef. gef.

Für die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Inserate: Udo Lehmann, Druck: S. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Carl Zöfel, Remberg (Bez. Halle).