



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Jr. 17.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

—••• Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 13. Juni 1901.) —•••

Saugapparate für Kübber.

Von M. Walter. (Mit 2 Abbildungen.)

Für das Kalb paßt als Nahrung in den ersten Lebenswochen am besten die Muttermilch, welche in den ersten Tagen nach der Geburt besonders reich an Käsestoff und Salzen ist; die letzteren beschleunigen den Abgang der in den Gedärmen des Kalbes angesammelten pechartigen Exkremente. Außerdem bietet die Muttermilch dem Kalbe die richtigen Nährstoffe in genügender Menge und richtigem Verhältnis.

Überall da, wo die Kälberaufzucht rationell gehandhabt wird, bringt man die Saugtälber, wenn sie zwei Tage alt geworden sind, nicht mehr an die Kuh, sondern man trinkt sie aus dem Kübel oder besonderen Saugapparaten. Das Tränken hat auch ohne Zweifel große Vorteile, deren einer darin besteht, daß die Kübber sich niemals überaufen können, daß man ihnen nur eine ganz bestimmte, ihnen zuträgliche Menge Milch verabreicht.

Fig. 1 stellt den von E. Visk-Schwerin konstruierten Tränkapparat dar, der in allen seinen Teilen mit Ausnahme des Gummisaugers aus verzinnem Eisenblech besteht. Der zum Gebrauch fertig gemachte Apparat wird an die Wand vor dem Kalbe an die dazu gehörigen Haken gehängt (s. Fig. 1). Der eingefüllte und umgestülpte Apparat läßt durch

Zustande (saure Milch, Buttermilch) oder andere Flüssigkeiten zum Tränken verwendet werden können. Dann hat er den Vorteil, daß der Wärter beim Tränken nicht anwesend zu sein braucht. Er kann nach dem Aufhängen des gefüllten Apparates seinen anderen Beschäftigungen nachgehen; das Kalb saugt, ohne daß eine weitere Nachhilfe nötig ist, die Milch bis auf den letzten Tropfen aus. Die Kübber sollen übrigens diese Saugvorrichtung sofort und sehr gern annehmen und dabei gut gedeihen. Die größte Reinlichkeit, namentlich beim Gummisauger, ist jedoch bei diesem Apparat erforderlich. Den Vertrieb dieses Apparates hat das Tremser Eisenwerk in Lübeck übernommen; das Stück kostet 10 Mk.

geknickt ist, auf. Eine Klemmschraube gestattet die Einstellung des Behälters in einer dem Alter

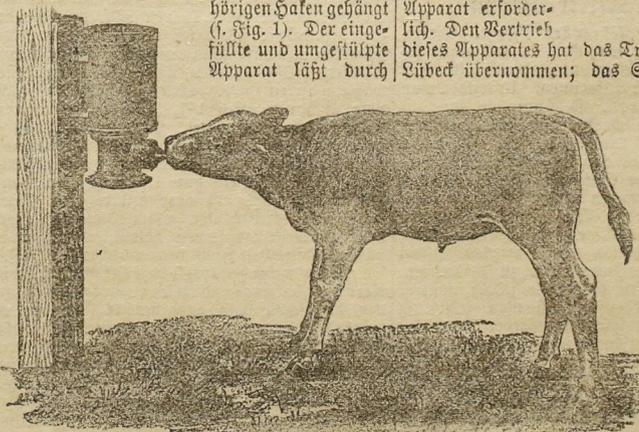


Fig. 1. Ein in der Sülzower Molkereifabrikationsanstalt gemästetes Kalb, 20 Tage alt. Dasselbe in während dieser Zeit mit dem Wiskischen Apparat getränkt worden (nach einer photographischen Aufnahme).

eine im Innern angebrachte Vorrichtung die Flüssigkeit nicht ausfließen. Der Apparat ist derartig eingerichtet, daß auch Milch in dickflüssigem

einem aus Paragummi hergestellten Sauger ausläuft. Der Behälter sitzt einer an der Kübberbüchse befestigten eisernen Schiene, die winkelförmig

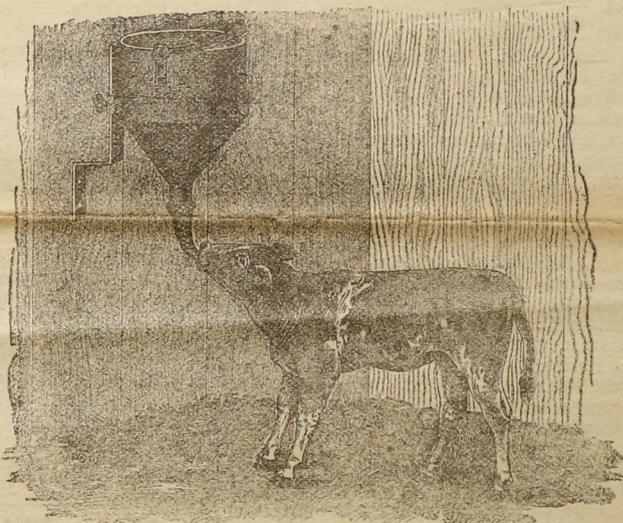


Fig. 2. Algäuer Kübbertränker.

und dem Wachstum der zu tränkenden Kübber entsprechenden Höhe. Um den Tränker leicht fortbewegen zu können, befindet sich an seinem oberen Rande ein Tragbügel. Zwecks leichter Reinigung kann die Schiene ganz abgenommen werden; ebenso kann auch der mittels Klemmung gehaltene Gummisauger jederzeit leicht entfernt oder ausgewechselt werden. Der Einschnitt am Saugzapfen ist so angebracht, daß er hermetisch schließt und nur beim Saugen dem Tiere Milch zuführt.

Gleißstift und Notizbuch im Dienste der Landwirtschaft.

Von Gebatter Christian.*)

Die Gegenwart, Gebattern, ist eine Zeit der Fragen. Auf religiösem, politischem und wirtschaftlichen Gebiete, und wohin das Auge

*) Alle unsere Leser machen wir darauf aufmerksam, daß die früher erschienenen, so ungemein beliebten Artikel und Belehrungen von Gebatter Christian in Buchform erschienen sind, und zwar unter dem Titel „Gebatter Christian's Landwirtschaftliche Brosamen“. Ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen

auch blühen mag, sehen wir Fragen, welche alle ihrer Lösung harren. Unter den verschiedenen Ständen, ja unter den einzelnen Nationen ist ein reger Wettstreit entbrannt, der alle Kräfte der Menschen in angespannter Tätigkeit erhält; denn überall will man das Menschenmögliche erreichen. So ist es denn gekommen, Gevattern, daß jetzt alle Berufe Fortschritte zu verzeichnen haben, deren sie sich wahrlich nicht zu schämen brauchen.

Auch unsere liebe Landwirtschaft, Gevattern, hat sich in den letzten 25 Jahren in einer Weise entwickelt, von der man sich früher nichts träumen ließ. Ja, es ist erstaunlich, wenn man nur 25 Jahre rückwärts blickt, wie verbessert und fortgeschritten im großen und ganzen die meisten landwirtschaftlichen Betriebe, große und kleine, sind. Überall ist durch das aufblühende, gegenseitige Genossenschaftswesen, durch die Mühe und Sorgfalt, welche der Staat durch seine Organe anwendet, ein Umschwung der Dinge, Einkehr und Einsicht, neues Leben und Streben in der Landwirtschaft entstanden. Oberflächlich urteilende und nicht genau eingeweihte Menschenkinder können daher leicht zu der Meinung gelangen, daß wir überall auf dem richtigen Wege sind, und daß wir nur so weiter vorwärts zu schreiten brauchen, wie wir bisher gegangen sind, um gut zu bestehen. Tatsächlich gibt es heute auch unter den Gevattern noch Leute, welche meinen, sie seien in allen Dingen weit genug, und ihnen könne niemand mehr etwas weismachen.

Weit gefehlt, Gevattern! Heute will ich nur daran erinnern, wie jämmerlich es noch mit der Buchführung in den meisten kleineren Landwirtschaften steht. Unzählige Gevattern arbeiten und schinden sich jahraus, jahrein, so daß man ihren Fleiß nur bewundern kann; aber sie haben einen wahren Abscheu vor allen schriftlichen Arbeiten, vor dem Denken, Rechnen und Kalkulieren. Wißt Du Dir aber, lieber Gevatter, nicht den Vorwurf machen lassen, ein fogar in den Tag hineinlebender Haus- und Wirtschaftsverwalter zu sein, so mußt Du Dir unbedingt eine Buchführung einrichten, wie sie ja jeder Geschäftsmann auch hat. Alle Ereignisse in Deiner Wirtschaft werden eingetragen, ein genauer Nachweis über Dein Gesamtvermögen, Deine Einnahmen und Ausgaben an barem Gelde und an Naturalien während des ganzen Wirtschaftsjahres muß durch die Buchführung stattfinden. Die Buchführung, Gevattern, ist von allen Arbeiten diejenige, welche am meisten rentiert oder lohnt, weil sie die ganze Wirtschaft überwacht und uns selbst mit. Wer darum sagt, er habe keine Zeit zur Buchführung, der sagt mit anderen Worten: „Ich habe keine Zeit zum Geldverdienen.“ Na, und Geld verdienen wollen wir doch alle, und zwar möglichst viel. Vorwärts darum, sofort zur Einrichtung einer Buchführung geschritten! Das Allergeringste, was ich selbst von dem kleinsten Landwirt verlangen muß, ist, daß er stets Bleistift und Notizbuch, einen sogenannten landwirtschaftlichen Taschenkalender bei sich führt; die Bedeutung eines solchen „Hausfreundes“, wie ich einen solchen Taschenkalender nennen möchte, will ich Euch, Gevattern, an einem Beispiel aus dem praktischen Leben vorführen.

Siehe ich da kürzlich in der Abendstunde eines Sonntags bei Gevatter Lehmann, als der Stellmacher zu ihm kommt. Nach einer freundlichen Begrüßung zieht der Meister eine

aus allen Zweigen der Landwirtschaft. Preis 1 Mk. 20 Pf. (Für Vereine in Partien billiger.) Verlag von J. Neumann, Neudamm. Das hübsche Büchlein ist zu beziehen durch jede Buchhandlung, durch die Expedition dieses Blattes, sowie auch durch die Verlagsbuchhandlung direkt. Es kann namentlich zu Geschenken empfohlen werden.

Rechnung aus der Tasche und legt sie dem Gevatter vor. „Stimmt“, sagte dieser nach der Durchsicht der Rechnung und zählt dem Meister das Geld auf, das dieser dankend und schmunzelnd einstreicht. Hierauf beginnt aber der Stellmacher noch einmal in seiner Tasche herumzuwühlen und zieht verlegen noch eine Rechnung hervor. In den höflichsten Worten entschuldigt er sich, daß er es wage, auch diese vorzuzeigen. Ein Firtum könne ja jedem einmal unterlaufen; ihm sei es „beinahe“, als ob die Rechnung bezahlt sei; verschenken könne er doch aber auch nichts, und er möchte gerne Gewißheit haben. So und ähnlich lauten die Ausführungen des Meisters. Gevatter Lehmann war der Meinung, die Rechnung bezahlt zu haben, und durchkramt seine ganzen Akten nach der Quittung, kann sie aber nicht finden. Endlich einigte man sich dahin, daß der Gevatter die Hälfte zahlte. Hätte Lehmann aber in sein Notizbuch unter dem betreffenden Datum, das ja vorgebrucht ist, die Bemerkung eingetragen: „Rechnung an den Stellmacher Holzmann bezahlt“, so dürfte er nur nach der Tasche greifen und dem Meister diese Notiz vorlegen, worauf dieser doch sofort über seine Ungewißheit belehrt war. Beiden wäre dann Geld und Ärger erspart geblieben. Gevatter Lehmann hat sich aber bei der nächsten Gelegenheit so einen landwirtschaftlichen Notizkalender zugelegt, und er gebraucht ihn in der Woche sehr fleißig. Reinen Sonntag geht er eher zum Stat, als bis er sämtliche Notizen in die Buchführung, die er sich nun ebenfalls eingerichtet, übertragen hat. Lehmann sagt nun nicht mehr, nachdem er den Segen einer geordneten Buchführung kennen gelernt hat: „Es geht nicht, ich habe keine Zeit dazu“, sondern er huldigt jetzt ganz anderen Grundfäßen und spricht: „Der Mensch kann alles; er muß nur alles wollen, was er kann!“

Unsere Zeit, Gevattern, ist eine sehr schnelllebige, der Kampf ums Dasein ist jetzt sehr erschwert, und in diesem Trubel und Wirrwarr, bei diesem Nennen, Gassen und Jagen scheint mir die Gedächtnischwäche im Zunehmen begriffen zu sein. Fast täglich habe ich Gelegenheit zu dem Ausruf: „Die heutige Menschheit hat kein Gedächtnis mehr!“ Heutzutage muß alles schriftlich gemacht werden; denn auf das gesprochene Wort kann man selten trauen. Bleistift, Notizbuch und Buchführung spielen daher auch aus diesem Grunde eine wichtige Rolle. Worte habe ich genug gemacht, nun schreite ich zur Tat!

Kleinere Mitteilungen.

Behandlung brustkranker Pferde. Pferde, welche an der Brust erkrankt sind, soll man, sobald sich der Appetit verliert und Fiebererscheinungen auftreten, nicht mehr einspannen. Unterläßt man diese Vorsichtsmaßregel, so kann die im allgemeinen nicht gefährliche Krankheit einen schlimmen Verlauf nehmen. Man gibt den erkrankten Tieren überschlagenes Wasser oder auch Kleientränke und leicht zu kauendes Futter, weil das Krauen ihnen Unbehagen und Schmerzen verursacht. Im Sommer sind kleine Gaben von Grünfutter ganz am Platze. Auch gedöchte Gerste ist ihres Schleimgehaltes wegen zweckmäßig bei solchen Pferden als Futtermittel zu verwenden. Manche Pferde fressen die Gerste jedoch ungern. Die entstehenden Abszesse muß man rechtzeitig ausschneiden. Bei stärkerem Fieber oder bei Atembeschwerden versäume man nicht, rechtzeitig den Tierarzt zu holen.

Zur Ernährung der Kälber. Für Kälber, welche man mit entrahmter Milch aufzüttert, ist eine Zugabe von Fett nicht durchaus erforderlich. Findet aber die Entrahmung durch die Zentrifuge statt, wodurch der Milch nur noch wenig Fettgehalt verbleibt, so ist eine Zugabe von Fett notwendig. Gewöhnlich reicht man in solchen Fällen gedöhten Leinamen oder Leinsamenmehl. Vor einigen Jahren hat man in England angefangen, Fischtran zu verwenden, weil dieser

billiger ist; man gibt etwa 14 g. Man will auch die Erfahrung gemacht haben, daß, wenn man tragenden Kühen täglich 15 bis 20 g Fischtran gibt, deren Kälber stärker werden.

Bedeutung der Molken für die Schweinemast. Wenn die Molken nicht zu reichlich verabfolgt werden, so sind sie nach Professor Emil Voit sogar nährstärker als Magermilch, da sie eine größere Ausnutzung des mitarbeitenden Kraftfutters erzielen lassen. Nach entsprechender Futtermischung erhält man auch mit Molkenzufütterung besonders gutes Schinken- und sehr gutes Wurstfleisch, sowie guten Speck. Versuche und Erfahrungen lehren aber, daß man nie mehr als drei bis vier Gewichtsteile Molken auf einen Gewichtsteil Kraftfutter verabreichen soll. Bei Kraftfuttermitteln haben sich bei Molkenzufütterung am besten bewährt: Gerstens, Roggen-, Erbsen-, Bohnenschrot und Fettsäuren. Man halte besonders auf Mitverabreichung solcher Futterstoffe, die einen kernigen Speck liefern, da dieser nach Molkenzufütterung leicht etwas trocken wird. Südkühen sind deshalb erst in zweiter Linie in Betracht zu ziehen, ebenso Mais- und Weizenmehl. Bei der Ausmästung jüngerer Schweine wollen einzelne Mäster besonders dadurch gute Erfolge erzielt haben, daß sie erst Molken mit Gerste-Futtermehl und später außerdem Fettsäuren (Abfälle bei der Herstellung von Margarine) verfüttern. Es kommt dabei sehr auf die Futtermischung, vor allen Dingen aber darauf an, daß die Molken nie als Haupt-, sondern gerade wie auch die Magermilch nur als Nebenfuttermittel verabreicht werden.

Zur Fütterung der Schafe. Das Schaf bedarf eines kurzen, trockenen und gewürzreichen Futters; wässrige Futterstoffe sind ihm nur in beschränktem Maßstabe zu reichen. Das Schaf ist in der Lage, aus weniger wertvollen Futterstoffen, z. B. Stroh, die zarteren und nahrhafteren Bestandteile herauszusuchen, sowie es auch die kürzeren Gewächse, Getreide- und Kleintoppeln am liebsten abweidet. Bei aller Fütterung muß man stets auf die Eigenart der betreffenden Tiergattung Bedacht nehmen.

Das Milchfieber der Ziegen wird durch Vermehrung der Darmentleerung und Milchabsonderung, sowie durch Erhöhung der Hauttätigkeit behoben. Zu diesem Zwecke begießt man den Körper mit lauem Wasser, frotiert ihn mit Stroh, reibt ihn mit Senf oder Salmiakgeist und Terpentin ein oder legt Senfplaster auf den Rücken des Tieres und gibt laue Milchkühe von Seifenwasser.

Wie alt dürfen die Kaninchen werden? Wenn die Kaninchenzucht rentabel sein soll, dann darf man die Kaninchen nicht zu alt werden lassen. Bekanntlich wachsen die Kaninchen bis zum sechsten Monat sehr rasch. Beim Eintritt dieses Alters sind die Tiere aber auch größtenteils ausgewachsen, wenn sie gut gepflegt worden sind. Zwar wachsen Kaninchen auch späterhin etwas, aber keineswegs im Verhältnis zu ihrem Futtermittelverbrauch. Wer aber rechnen und vorteilhaft Schlachtkaninchenzucht treiben will, der schlachtet seine Jungtiere im Alter von sechs bis sieben Monaten und wird dann auch die zartesten Braten erhalten. Die schönsten Tiere der ersten Würfe wähle man zu Zuchtzwecken und halte die Zucht-tiere auch nur etwa 1 1/2 Jahr, indem man sie im zweiten Herbst tötet. Es sei denn, daß es sich einmal um ein ganz hervorragendes Muttertier handelt, das vielleicht entweder trotz größter Fruchtbarkeit alle Jungen gut ernähren kann, ausnahmsweise ruhig ist oder andere gute Eigenschaften in sich vereinigt. Über Winter sollte man niemals mehr Kaninchen halten, als man im nächsten Jahre zur Zucht verwenden will. R. Z.

Entwicklungsfähigkeit abgekühter Brüter. Im Frühjahr und im Sommer kommt es öfter vor, daß schon halb ausgebrütete Eier von der brütenden Henne verlassen werden. In solchen Fällen ist dann stets guter Rat teuer, denn neue, zuberlässige Brüter sind meist schwer zu beschaffen; anderen Brütchen die Eier unterzulegen, geht oft auch nicht, da diese entweder ihre volle Zahl haben oder doch nicht zu gleicher Zeit gefest sind. In der Regel meinen die Geflügelzüchter auch, daß ein neues Unterlegen der erkrankten Eier zwecklos sei, da das halb entwickelte Junge doch schon tot ist. Es sind nun diesbezügliche Versuche angestellt worden, welche ganz erfreuliche Erfolge aufgewiesen haben. So wurden z. B. drei Tage lang bebrütete gewesene Eier absichtlich ab-

gekühlt. Am fünften Tage zeigte das Blut verlangsamte Zirkulation, das Herz noch zehn Schläge in der Minute. Am sechsten, siebenten und achten Tage verminderten sich letztere auf sechs; die Blutströmung hörte auf, stellte sich jedoch nach Erwärmung der Eier in warmem Wasser sofort wieder ein. Der neunte und zehnte Tag zeigten nur noch drei Herzschläge in der Minute, bis am elften dieselben unterblieben und nur ebenfalls durch Erwärmung in warmem Wasser noch einmal sich zu regen begannen. Am zwölften Tage endlich war überhaupt keine Wiederbelebung mehr möglich. Dieser und auch die anderen Versuche haben somit ergeben, daß der Vogelembryo, selbst wenn die Bebrütung aufhört, noch sieben Tage lang bei warmem Wetter lebensfähig bleibt. Deshalb braucht nicht gleich alle Hoffnung aufgegeben zu werden, wenn halb ausgebrütete Eier längere Zeit verlassener gelegen haben. Da allerdings während dieser Wartezeit eine Weiterentwicklung nicht stattfindet, so muß die Geduld in einem solchen Falle nur um so viel Tage länger dauern, als das Brutgeschäft unterbrochen gewesen war. **Re.**

Zu einer Spargelanlage ist ein lockerer, etwas sandiger Boden am geeignetsten und am rentabelsten. In schwerem Boden gedeiht der Spargel auch noch sehr gut, doch verurteilt die Zustandsbildung durch Verockerungsmaterial, wie Sand, Asche, Torfhumus ufm., größere Kosten, auch treibt der Spargel in schwerem Boden später, da dieser sich nicht so leicht erwärmt. Schattige Lagen, sowie im Untergrund nasser Boden, der durch Drainage nicht trocken gelegt werden kann, sind als untauglich zu vermeiden. Aus diesen Gründen ist es gut, wenn das Terrain so gewählt wird, daß die spätere Pflanzung den ganzen Tag den Sonnenstrahlen ausgesetzt ist. Schatten von hohen Bäumen, von Gebäuden oder Bergabhängen ist am besten zu vermeiden. Die Lage spielt eben eine wichtige Rolle als der Boden, denn im Grunde genommen kann jeder Acker, der zum Anbau von Kömernrichtern tauglich ist, auch zur Spargelkultur gewährt werden. Hat man die Wahl, so nimmt man sandigen Lehmboden oder lehmigen Sand. Ganz leichter Sandboden ist zwar auch noch brauchbar; er verlangt aber vor dem Anpflanzen, das nur etwa einen Spaten tief geschleichen darf, eine Beimengung von Lehm. Staunende Klüfte vertragen die Spargelpflanzen nicht. Ist solche vorhanden, so muß das Gelände zuvor drainiert werden, wenn es durchaus zur Spargelkultur verwendet werden soll. Steht nur ein Terrain mit schwerem Tonboden zur Verfügung, so muß man bei der Anlage solche Erde durch Vermischen mit Sand, Kompost, Torfhumus, Tannennadeln, Waldstreu, Sägemehl u. a. m. erst lockerer und durchlässiger machen. **St.**

Öler-Salat. Zu diesem gemischten Salat nimmt man je eine große Untertasse voll Spargelspitzen, Blumentohlröschen, in schräge Viertel geschnittene junge, grüne Bohnen, in Würfel geschnittene junge Karotten und in Würfel geschnittene Sellerie. Man kocht alles in Salzwasser weich (den Spargel und Blumenkohl tue man jedoch 10 bis 15 Minuten später hinzu, da er schneller weich wird und nicht zerfallen darf); alsdann gießt man die Gemüße auf ein Sieb und marinirt sie nach dem Abtropfen mit ein wenig schmeckendem Essig und Olivenöl. In die Mitte einer Salatschüssel häuft man 15 mit Salz, Öl und Essig vermengte Kopfsalat-Herzen, richtet die gemischten Gemüße rings um dieselben an, garniert den Rand mit hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern und Krebschwänzen. Das Ganze übergießt man mit einer gut zusammenverrührten Sauce aus zwei hartgekochten, ganz fein gemiegten Eiern, Salz, Pfeffer, acht bis zehn Eßlöffeln Olivenöl und vier bis sechs Eßlöffeln Cirageonessig. (Für sechs Personen.) **W. N.**

Verschiedene Puddings für die Festtage. **Walnuß-Pudding.** Die Kerne von 120 Nüssen, 60 g bittere und 60 g süße Mandeln werden fein gestoßen; dann gibt man 125 g feinen Zucker und für 5 Pfennig feingeriebene Milchbrot dazu. Dies alles wird in $\frac{1}{2}$ l süße kochende Sahne gegeben und so lange gerührt, bis die Masse sich vom Kochgefäß löst. Ist dieselbe erkaltet, rührt man zwölf Eidotter dazu; alsdann gibt man das zu steifem Schnee geschlagene Weißer der zwölf Eier dazu, füllt die Masse in eine Form und kocht sie eine gute Stunde im Wasserbade. Man reicht zu diesem Pudding eine Vanillensauce. (Für fünf Personen). — **Semmel-Pudding** mit Rum-Sauce. Abgeschältes Milchbrot von

265 g Gewicht, welches aber nicht ganz frisch sein darf, wird in Milch gewaschen und so trocken als möglich ausgebrüht. Hierauf rührt man 200 g frische Butter zu Sahne, gibt nach und nach zwei ganze Eier, sieben Eidotter, ein wenig feingeriebene Zitronenschale, 130 g Zucker, sechs feingeriebene bittere Mandeln, das gemeichte Milchbrot und zwei bis drei Eßlöffel geriebene Semmel hinzu. Ist die Masse gut miteinander verrührt, vermischt man dieselbe noch mit 125 g Sultaninen und gleichviel Korinthen, zieht den recht fleißig geschlagenen Schnee von den sieben Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine Form und kocht den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade. Für die Rum-Sauce rührt man 70 g frische Butter mit einem Eßlöffel Mehl zusammen, gibt eine frische gute Rheinwein dazu, rührt diese Flüssigkeit auf dem Feuer, bis sie sämig und kurz vor dem Kochen ist; alsdann gibt man noch 130 bis 140 g Zucker, ein Weinglas guten Rum und nach Geschmack Zitronensaft hinzu und läßt die Sauce noch einmal kochen. (Für fünf Personen). — **Mandel-Pudding.** Man reibt 100 g frische Butter schaumig, gibt nach und nach zehn Eidotter, die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone, 200 g feinen Zucker, 250 g geschälte und geriebene süße und 16 g bittere Mandeln, und 375 g in Milch gewaschtes und wieder ausgebrühtes Milchbrot hinzu; alsdann zieht man den festen Schnee der zehn Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgeglichene, mit Semmel ausgestreute Form, kocht den Pudding zwei Stunden im Wasserbade und servirt ihn mit einer Frucht-sauce. (Für fünf Personen). — **Mehl-Pudding.** Man läßt 100 g frische Butter heiß werden, jedoch nicht kochen, gibt 60 g feinen Zucker und 100 g feines Weizenmehl dazu und rührt alles zusammen auf gelindem Feuer einige Minuten. Hierauf kocht man die Hälfte einer großen Stange Vanille mit $\frac{1}{2}$ l Milch auf, gießt diese in die vorgenannte Masse und kocht alles zu einem dicken Brei, welchen man dann in einer großen Schüssel durchpassiert, bis er erkaltet ist. Alsdann gibt man acht Eigelb und 120 g feinen Zucker dazu und rührt die Masse ungefähr 30 Minuten zu Schaum. Nun zieht man den festen Schnee der acht Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgeglichene Form und kocht den Pudding eine halbe Stunde im Wasserbade. Man richtet ihn mit einer Vanillens- oder Frucht-sauce an. (Für drei bis vier Personen). — **Aprikosen-Pudding.** In 1 l kochende Milch gibt man 75 g in etwas kalter Milch aufgelöstes Mondamin, 100 g Zucker und bringt dieses unter ständigem Rühren zum Kochen. Drei Eidotter werden tüchtig gerührt, in die kochende Masse geschüttelt und das Ganze noch zehn Minuten unter beständigem Rühren gekocht. Hierauf gießt man diesen Brei in eine Mehlspeisenform und bakt ihn bei nicht zu starker Hitze, bis er ziemlich fest ist. Alsdann legt man reichlich eingezuckerte, frische oder eingemachte Aprikosen auf die Speise, gibt den steifen, mit Zucker vermischten Schnee der drei Eiweiß auf die Früchte, stellt die Form nochmals in den Ofen, bis der Schnee Farbe genommen hat. (Für vier Personen). — **Kalter, einfacher bereiteter Schokoladen-Pudding.** Vier gehäufte Eßlöffel Zucker, eine Prise Salz und ein Stückchen Vanille bringt man mit $\frac{1}{2}$ l Milch zum Kochen. Inzwischen quirt man zwei reichliche Eßlöffel Kakao, zwei gleiche Eßlöffel Mondamin und zwei Eigelb in $\frac{1}{4}$ l kalter Milch tüchtig durch und gießt es unter beständigem Rühren in die kochende Milch. Ist die Masse nochmals gut durchgekocht, zieht man den festen Schnee der beiden Eiweiß darunter, gießt den Pudding in eine mit Milch ausgepülte Form, läßt ihn erkalten und servirt ihn mit einer Vanillensauce oder Schlag-sahne. (Für drei Personen.) **W. N.**

Eierspeisen. Es gibt wohl kaum einen Vogel, dessen Eier nicht zur Ernährung des Menschen verwendet werden könnten. Glücklicherweise aber ist der öffentliche Verkauf und Gebrauch der Eier nützlicher Vögel bis auf wenige Arten nicht gestattet. Als Nahrungsmittel kommen vorzugsweise nur die Hühner- oder Gänseeier, an den Küstern die Eier der Seevögel. Die Seevögel gelten bei uns als große Delikatesse. Über den Nährwert der Eier als menschliches Nahrungsmittel hört man oft Urteile, die durchaus nicht richtig sind. Demgegenüber sei folgendes gesagt: Eier enthalten, da aus ihnen ein neuer Organismus entstehen

kann, alles, was zum Aufbau eines solchen erforderlich ist. Sie sind darin der Milch vergleichbar, die insofern ist, ein junges Tier ausschließlich zu ernähren. Eier sind daher ein sehr vollkommenes Nahrungsmittel, und die ganze Milch (Bollmilch) nachher ist als abgetrennt, so ist auch das ganze Ei als Nahrungsmittel wertvoller als Eigelb oder Eiweiß allein. Aus diesem Grunde gehören Eier und Eierspeisen mit zu den beliebtesten und gesündesten Gerichten, und die Hausfrau bemüht sich denn auch, diese wohlgeschmeckende Speise in den mannigfaltigsten Zubereitungen auf den Frühstückstisch, Mittag- und Abendstisch zu bringen. Leider behandeln aber die meisten Kochbücher die Eier und deren Zubereitung oft nur recht stiefmütterlich, und so ist es denn mit Freunden zu begreifen, daß gerade jetzt, zur Osterzeit, ein Büchlein erschienen ist, das besonders die Eierspeisen behandelt. Es ist dies der 13. Band der von Frau Anna Müller-Lubitz herausgegebenen, im Verlage von W. Borch & Co., Berlin, erschienenen „Spezial-Kochbücher für die praktische Hausfrau“ (Preis kart. 1 Mk.). Das Büchlein, welches wir jeder Hausfrau aufs beste empfehlen können, enthält aber nicht nur die Zubereitung der Hühner-, Seevögel- und Mövener- auf die verschiedenste Weise, sondern es bereitet sich auch sehr eingehend über den Nährwert, das Frischen und Kochen, sowie über die verschiedenen Konservierungsverfahren der Eier. In einem besonderen Anhang wird das Färben und die Herstellung der Omelette besprochen. Positivlich erwirbt sich das Büchlein ebenfalls Freunde wie die bereits erschienenen Bändchen der „Spezial-Kochbücher“ Frau W. Tainter-Driejen.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Rates sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur zwei, wenn dieselbe brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Reichsmark beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Unannehmlichkeiten werden grundsätzlich nicht bestraft.

Frage 59. Wie wird das edle Baumwachs hergestellt?

Antwort: Zur Bereitung von Baumwachs schmilzt man 500 g Pech, 150 g Terpentin und 125 g Wachs, setzt die Mischung durch Leinwand, rührt gut um und läßt sie erkalten. Zur Verwendung wird das Baumwachs geschmolzen und im flüssigen Zustande aufgetragen. Bei kaltem Wetter bereitet man es mit etwas Baumöl und Schmalz, im Sommer mit etwas Pech oder fettem Harz. Flüssiges Baumwachs, das bei gewöhnlicher Temperatur flüssig bleibt, erhält man durch Lösung der genannten Stoffe in Spiritus bei gelinder Wärme. Man trägt es mit einem Pinsel auf, der so an einem Propfen befestigt ist, daß der letztere zugleich die kleinere Flasche verschließt, in welche es zum Handgebrauch gegossen wird. Das flüssige Baumwachs erhärtet nach einigen Tagen und bildet ein vorzügliches, die Wunde leicht verbindendes Mittel. **W. M.**

Frage 60. Können Sie mir ein Gänsefutter für Kühe und Pferde empfehlen, welches im Juni verfüttert werden kann?

Antwort: Für Kinder eignet sich weißer Senf; er kann vom März bis August in 8- bis 14-tägigen Zwischenräumen ausgesät werden und steht nach sechs Wochen in Blüte. Die Saatenmenge beträgt für 1 ha 20 kg; der Same ist breitwürfig auszusäen und mit einer leichten Egge unterzubringen. Auch ein Gemenge von 100 kg Weide und 125 kg Hafer auf 1 ha — auch für Pferde geeignet —, oder ein Gemenge von 75 kg Buchweizen und 18 kg Kleinspörgel oder ein Gemenge von 60 kg Buchweizen und 18 kg Hirse auf 1 ha ist zu empfehlen. **W. M.**

Frage 61. Ein Feld, mit frühem Hollee besät, steht dieses Frühjahr nur mit einigen Pflänzchen besetzt da. Was ist zu machen? **F. H. in D.**

Antwort: Den schlechten Kleinstand können verschiedene Umstände bewirkt haben; es ist bei der so allgemein gehaltenen Frage aus der Ferne schwer zu raten, zumal nicht einmal die Bodenbeschaffenheit angegeben ist. Säen Sie jetzt auf 1 ha 6 bis 12 $\frac{1}{2}$ kg italienisches Naigras, je nachdem der Boden schwer oder leicht ist, in den Klee, und bringen Sie den Samen mittels eines Eggenstrichs unter; auf leichtem Boden und bei trockenem Wetter kann das Einreggen mit zwei Eggenstrichen über Kreuz geschehen. **W. M.**

„Einen Versuch

mit diesem unschätzbaren Mittel!“

„Wärdten doch alle Mütter einen Versuch mit diesem unschätzbaren Mittel machen.“ schreibt Frau Berger mit Freudigkeit. Und sie hat recht, denn Scotts Emulsion hat ihrem Kinde neue Kräfte und damit auch neue Gesundheit verschafft. Scotts Emulsion schafft immer neue Kräfte, wenn Kinder aus irgend welchem Grunde schwächlich sind, denn sie können Scotts Emulsion nehmen, nehmen sie sogar sehr gern, selbst wenn sie zum Einnehmen von gewöhnlichem Lebertran durchaus nicht zu bewegen sind. Scotts Emulsion enthält aber außer Lebertran noch Kalk- und Natriumphosphite, die den Knochenbau der Kinder befördern, eine wohl zu würdige Tatsache. Doch lesen Sie

die Beschreibung, die Frau Berger gibt, und die von großem Interesse für Sie sein dürfte.

Mein Mutter von 6 hies fränkischen Kindern kann man es nicht hoch genug loben, endlich nach vielen vergeblichen Versuchen ein Präparat gefunden zu haben, das dieselben nicht nur gern nehmen, sondern um das sich die meinsten geradezu begeistern, und das außerordentlich rasch und zuverlässig wirkt. Bei meinem jüngsten Schwager Willy, der letzten Winter an Malaria und dazu erkrankte und bei dem sich in der Folge unmerkbar Zeichen von Phthisis zeigten, so daß er fürchterlich heruntergekommen war und uns wenig Hoffnung für sein Leben gegeben wurde, versuchte ich unzählige Präparate ohne Erfolg. Da der kleine kräcker Lebertran nur mit höchstem Widerwillen genommen hätte, rief ich, als ich hörte, daß Scotts Emulsion ein Lebertranpräparat sei, auch dazu nur auf vieles Zureden einer Bekannten. Bald heilte es sich jedoch heraus, daß das Kind das Präparat sehr gern nahm und nach kurzer Zeit wie ausgewechselt war; er zeigte zunehmenden Appetit, kräftigte sich schnell und bekam seine Angehörigen ohne jede Beschwerde. Er ist jetzt 2 Jahre und vorzüglich sowie geistig vorzüglich entwickelt. Wärdten doch alle Mütter,

denken an der Gesundheit ihrer Kinder gelegen ist, einen Versuch mit diesem unschätzbaren Mittel machen.

Godachtend (gez.) Frau Adele Berger.

Wollen Sie nicht Frau Berge's Wunsch als guten Rat befolgen und noch heute den Versuch mit Scotts Emulsion anfangen?

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 Skarton mit unserer Schutzmarke (Fischer mit großem Dorsch auf dem Rücken). Scott & Bohne, G. m. b. H., Frankfurt a. M. (98)

Behandlung: Feinher Medizinisch-Reinher 1500 prima Chlorin 500, unterphosphoriger Kalk 4,3, unterphosphorigsaures Natrium 2,0, pulv. Tragant 3,0, feinstes arab. Gummi pulv. 2,0, destilliertes Wasser 1240, Alkohol 11,0. Hierzu aromatische Emulsion mit Zimt, Mandeln und Gualtheria-Säure 2 Tropfen.

Inserate.

Schnelle Aushaft, rasche Mast erzielt man mit **Brockmanns Lutterkalk** Marke B mit dem Bzweg. Regt die Freßlust loslosal an. Kosten ca. 1 Pf. täglich, da nur ein Eßlöffel voll pro Kopf u. Tag ins Futter gemengt wird. Probepaket 850 Pf. fr. 124, 124, 124, 650 Pf. 25 Pf. 11 Pf. franco p. Bahn.

M. Brockmann,
Chem. Fabrik,
Leipzig,
Gutriglich 22.

Anerkannt sehr leistungsfähig
ist die Firma **Gebrüder Rauh** Gräfrath b. Solingen.

30 Tage zur Probe!

Herren-Nickel-Uhrkette
Hochfeine, moderne Herren-Nickel-Uhrkette unter Garantie stets weiß bleibend, mit den Symbolen **Glaube, Liebe und Hoffnung.** Mittelstück mit 2 bunten Steinen, Anhänger mit fein bunt emailliertem Stern, ganze Länge ca. 27 cm, zum Preise von **nur Mk. 1,90** pro Stück franko.

30 Tage zur Probe! Jedes Stück wird einzeln abgegeben u. franko versandt.

Praktisch! Billig! **Portomonnaie** mit Kautschukstempel unter Extra-Verschluss im Schloss. Aussergewöhnlich billiges, aber doch gutes u. dauerhaftes Stempel-Portomonnaie mit herausnehmbar-Kautschukstempel mit Farbkissen im Schloss. Das Schloss ist schön flach, die Stempel-Einrichtung so verdeckt, dass das Portomonnaie aussieht, wie jedes andere einfache Portomonnaie, auch nicht dicker ist als ein solches. Der Stempel wird mit beliebigem Inschrift

BRILLANT
FABRIK-MARKE

Garantieschein: Nichtgefallende Waren tauschen wir bereitwilligst um oder zahlen Betrag zurück.

Bei Alten, schmerzhaften Fussleiden

Offenen Füssen, eiternden Wunden etc.) hat sich das Sell'sche Universal-Heilmittel, bestehend aus Salbe, Gaze, Blutreinigungstee (Preis komplett Mk. 2,50) vorzüglich bewährt. Schmerzen vermindern sofort. Anmerkungen: Schreien laufen fortwährend ein. Das Universal-Heilmittel, präpariert mit 4 goldenen Medaillen, ist nicht nur allein zu beziehen durch die Sell'sche Apotheke, Süderhofen 132 (Nied.-Bayern).

Sell's Universal-Heilmittel, Gaze u. Blutreinigungstee sind gef. gefächrt.

Kauft Musikinstrumente
v. d. Fab. Hermann Dölling jr.
Markneukirchen i. S. No. 353.
Kataloge gratis und franko.
Über meine Ziehharmonikas wolle man Extra-Katalog gratis verlangen.

9 Pfund Zafloren-Tabak
mit 1 feinen Jagdschiffe
Lottet franko gegen **Mk. 5,-**
Nachnahme
Emil Köller,
Frankfurt a. M., Seilerstr. Nr. 23.

Abbildung in halber natürlicher Grösse.

BRILLANT
FABRIK-MARKE

Umsonst und portofrei ohne Kaufzwang Wunsch an jedermann un- versenden wir auf seren neuesten illustriert. **Pracht-Katalog** über 5000 Gegenstände enthaltend, und zwar: alle Arten Solinger Stahlwaren, Haus- und Küchengeräte, Werkzeuge, Luxusartikel, Waffen, optische Waren, Bijouterie-, Gold- und Silberwaren, Uhren, Lederwaren, Pfeifen, Zigaretten, Stöcke, Schirme, Musik-Instrumente, Kinder-Spielwaren und viele andere Artikel in grösster Auswahl.

Wir bemerken noch, dass nur elegante, gediegene und preiswürdige Ware zum Versand kommt.

Über 5000 lobende Anerkennungs-schreiben bestätigen Güte u. Qualität unserer Waren. So schreibt Herr Kraus: „Teile Ihnen unaufgefordert mit, dass ich mit der gelieferten Ware von Ihrer Firma sehr zufrieden bin. Dasselbe ist solid gearbeitet und übertrifft weit Erzeugnisse anderer Fabriken, was Ausführung und Preis betrifft.“ (gez.) Hugo Kraus.“

Bei grösseren Sammel-Aufträgen Extra-Vergünstigungen.

Nr. 7200.
Havannafarbig saffianartiges Leder, aus einem Stück gearbeitet mit Adlerprägung auf der Klappe, 4 Fächer und Zahntasche, Bügel und Schloss fein vernickelt, 7 cm hoch, 9 cm breit, einschliesslich fertigem Stempel, Farbkissen, Farbe und Pinsel

nur Mark 2.— pro Stück franko.

Flechten.
Psoriasis (Schuppenflechte) trockene und nässende Flechte, Hautrötze, Herpessulose, Ekzeme, Hautläsionen, Wundheilung, Hautausfälle u. Betrunden aller Art heilt gründlich die heilend bewährte

Universal-Heilsalbe,
à Dose 2 Mk., gift-u. schmerzfrei, tägl. Eingeb. Danklich Versand per Nachn. oder Einl. durch die Apotheken in Weidachstr. (Hafen) Nr. 24.
Behandlung: Benzoeöl, Kapuzin, Eigelb 20, Wachs, Balaun, Ven. Terpentin 5; Essig 2

Catenkopf-Ring, m. Smilli-Brillant Silber ord. 1,25 oder Cap-Rubin vergold. Kopf 1,75, Gold 333 St. 4,25.
Silb. Turm-n. Radfahr.-Ringe St. 1,50 Goldene Ringe 333 von 1,20 an.
Weide illust. Preisliste ab. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren etc. gratis und franko. **Thermometer u. Messerwerkzeuge** verlangen **Engros-Katalog.** Versand nur gegen Nachnahme ab. both. Einlieferung. Porto und Packung extra. Umsonst gefächrt.
Hugo Finck, Hannover 37.

Gold- u. Silberwaren.

Wecker-Uhren m. Absteller v. 1,50 an
Nickel-Reparatur-Uhr, 30 St. Werk . . . 3,25
Echte silb. Remont.-Uhren . . . 6,90
Echt silberne Damen-Uhren . . . 6,75

Echt gold. Damenbroschen, mit Schieber, 150 cm lang, v. 12,50 an
Echt goldene Ringe . . . 0,95
Echt silberne Broschen . . . 30

Versand geg. Nachn. oder vorherige Ein-sendung d. Betr., Risiko ausgeschlossen, da bei Nichtgefallen Geld retour.
Uhren aller Art.

Julius Busse,
Berlin C. 19, Grünstr. 4 S.

Reich illustrierter Katalog über alle Arten von Uhren, Ketten, Gold-, Silber-, Nickel- u. Bronzewaren, optischen Instrumenten, photographischen Apparaten, Musikwerken, Leder- und Stahlwaren, Uhrenornituren und Werkzeugen gratis und franko.

Optische Artikel.

Kaffeeservice, vernickelt, viertellig, 1/2 Liter . . . 3,20 an
Brotkörbe . . . 45
Tafelaufsätze, versilbert, . . . 2,40
Photographie-Albuns . . . 1,00

Musik-Instrumente mit Platten, 3,90
Operngläser mit Etui . . . 3,50

Wirkl. bill. u. aner. reelle Bezugsquelle f. Wiederverkäufer, Uhrmacher u. Händler.
Photographische Apparate.