



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 18.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Lakenfelder.

Von Karl Zieske. (Mit Abbildung.)

Auch das in dieser Nummer unseren verehrten Lesern in Wort und Bild vorgeführte Huhn gehört zu den deutschen Hühnerassen und hat sich im Verlauf von zwei Jahrzehnten sowohl im Inlande eine Achtung gebietende Stellung erobert als auch im Auslande zahlreiche Verehrer erworben. Ja, es herrscht zurzeit in Holland, Belgien, Frankreich, England und Amerika für die Lakenfelder eine förmliche Begeisterung, wie ja alles Neue eine Zeitlang das Tagesgespräch bildet, um dann durch andere Neuigkeiten, oft leider zweifelhaften Wertes, vernachlässigt und vergessen zu werden.

Die Lakenfelder haben ihren Namen nicht etwa nach einem Orte Lakenfeld, denn ein solcher existiert in ganz Deutschland nicht. Auf welche Weise dieser Name entstanden ist, weiß man gar nicht. Jedenfalls hat die sonderbare Gefiederzeichnung die Veranlassung zu der Benennung gegeben, denn es hat doch den Anschein, als wenn man ein weißes „Laken“ über ein schwarzes Feld gelegt hätte, so daß nur der schwarze Kopf und der gleich gefärbte Schwanz hervorguden.

Entstanden ist das Lakenfelder Huhn ohne Frage in Westfalen, und zwar durch besondere Weiterzucht weißgepennelter Tollerger oder Campiner. Unter diesen, zu Anfang des vorigen Jahrhunderts schon in Westfalen, Hannover, Holland und Rheinpreußen ziemlich stark verbreiteten Hühnern gab es viele, welche einen dunkleren Kopf und Schwanz aufwiesen und sich ganz besonderer Vorliebe unter den Züchtern erfreuten. Den eifrigen Bemühungen dreier recht tätiger Hühnerzüchter, den Lehrern Meyer und Bodermann und dem Zollerheber Wirz gelang es, nach und nach die Lakenfelder in der heutigen Zeichnung, also reinweiße Hühner mit schwarzem Schwanz und Hals herauszuzüchten, die allgemein gefielen. Es wird sogar erzählt, daß der König Georg von

Hannover sich diese neue Hühnerasse zeigen ließ und für seine Tochter zwei Stämme ankaufte.

Wie bereits erwähnt, verschwand das große Interesse wieder, namentlich als in den 70er Jahren unter anderen die Italiener so viel von sich reden machten. Aber in neuerer Zeit wendet man sich mit Recht wieder jener empfehlenswerten Rasse zu.

der beim Hahn vollen Behang hat. Der ziemlich lange Kopf hat einen verhältnismäßig kurzen kräftigen Schnabel. Die Kehlschlappen sind abgerundet und ziemlich lang, der Kamm ist einfach, gut gezackt, beim Hahn aufgerichtet, bei der Henne oft leicht umgelegt. Da die kräftigen Beine nicht sehr hoch sind, ist auch die Gesamthöhe des Huhnes nicht bedeutend. Das Gewicht beträgt 2 bis 2½ kg. Die Färbung des Gefieders zeigt, wie bereits gesagt, ein reines Silberweiß, von welchem sich Kopf, Hals, Sattelbehang und Schwanz glänzend schwarz abheben, d. h. bei der Prämierung der Lakenfelder wird diese Zeichnung gefordert. In Wirklichkeit ist diese korrekte Zeichnung aber sehr schwer zu erreichen, und es finden sich zumeist in

den weichen Feldern vereinzelte schwarze Federn. Auf den wirtschaftlichen Wert hat diese verpönte Abweichung von dem Standard allerdings keinen Einfluß. Wenn gleich zugegeben werden muß, daß die Lakenfelder infolge der bereits erwähnten Vernachlässigung auch bezüglich ihres wirtschaftlichen Wertes sehr zurückgegangen sind und auch die züchterischen Bemühungen der letzten Jahre zwecks Hebung des vernachlässigten Schlags, wobei ja die für die Eierproduktion so verderbliche Inzucht immer eine wichtige Rolle spielt, keineswegs die ursprünglichen



Lakenfelder Hahn.

In Gestalt und Haltung gleicht das Lakenfelder Huhn dem deutschen Landhuhn; doch ist es stärker und derber als dieses. Auf dem gestreckten Rumpf, der eine volle vortretende Brust, ziemlich langen, abgerundeten Rücken, etwas locker getragene Flügel und vollen großen aufrecht getragenen Schwanz aufweist, ruht ein mäßig langer, hübsch aufgerichteter Hals,

Leistungen der genannten Rasse hervorgerufen haben, so kann das Lakenfelder Huhn doch getrost dem Rutzüchter empfohlen werden; denn mit Geduld und Ausdauer werden die Lakenfelder gewiß wieder auf ihren Höhepunkt zu bringen sein. Sie sind genügsam, fleißige Futterfresser und liefern sorgsame Bruttiere und Fütterinnen. Bei genügend freiem Auslauf sind sie auch

als Fleischproduzenten nicht zu verachten; was dem Braten an Gewicht fehlt, das ersetzt die außerordentliche Güte des saftigen, feinfaserigen Fleisches. Bezüglich der Eierzeugung bringen es die Hennen bis auf 170 Stück pro Jahr, im Durchschnittsgewicht von 55 g. Die Jungen sind hart und wenig empfindlich. Sie ziehen sich leicht auf, befrieden sich leicht und beginnen im Alter von sechs bis sieben Monaten zu legen.

So wollen wir uns denn dieses Hühnerschlages auch weiterhin annehmen. Das Bewußtsein, den Hühnerhof mit einem deutschen Huhn bevölkert und diesem zu Ehre und Ansehen verholfen zu haben, ist für einen deutschen Züchter doch auch etwas wert!

Speisenfolge für die Oftertafel.

Von H. M. W.

Hühnersuppe mit Einlage. — Schellfischfilets mit Champignonsauce. — Überbackener Blumenkohl mit Kalbsrippchen. — Gebratenes Osterlamm, Kossalat. — Gebackener Mandelpudding mit Rumfauce. — Nachtisch.

Hühnersuppe mit Einlage. Ein sauber vorbereitetes Suppenhuhn wird mit $\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz und einigen Petersilienwurzeln weich gekocht. Dann löst man alles Fleisch von den Knochen, wiegt es fein, vermischt es mit etwas von der Brühe, die man mit heller Fleischbrühe aus 50 g Gultin und 30 g Butter bindet, gibt einige Eigelb, Salz und ein wenig Mustatnuß daran und füllt die Masse in mit wenig Butter ausgestrichene Tassenköpfe, die man 20 Minuten zum Sieden der Masse in ein Wasserbad stellt, stürzt sie dann und schneidet die Masse in Scheiben. Die Brühe wird mit drei bis vier Eigelb und drei Eßlöffeln Rahm abgezogen und über die Scheiben angerichtet.

Schellfischfilets mit Champignonsauce. Sechs Champignons werden gründlich gewaschen und in Butter mit Zitronensaft gedünstet. $\frac{1}{2}$ kg Schellfisch wird von Haut und Gräten befreit, in Scheiben geschnitten, gefalzen und in Butter mit etwas leichter Fleischbrühe gar gedünstet. Nachdem die Filets aus der Brühe genommen und warm beiseite gestellt sind, tut man die Champignons samt einigen Eßlöffeln heller Wehlschwitze an die Brühe, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und kocht sie gut durch, worauf man die Sauce über die angerichteten Filets gießt.

Überbackener Blumenkohl. Zwei mittelgroße Blumenkohlköpfe werden in siedendem Salzwasser nicht zu weich gekocht, zum Abtropfen auf einen Durchschlag gelegt und dann in eine feuerfeste Backschüssel getan. Zu dem Überguß röhrt man vorher 30 g Mehl in zwei Eßlöffeln Butter gelb, verfocht die Einbrenne mit Blumenkohlwasser und süßen Rahm zu gleichen Teilen zu einer dicken Sauce, würzt mit Cayennepfeffer und wenig Mustatnuß und gießt die Sauce mit zwei Eigelb ab. Mit dieser Sauce wird der Blumenkohl dick überzogen, mit geriebener Semmel und etwas geriebenem Parmesanfäse bestreut und im mäßig warmen Ofen schön goldbraun gebacken. Gebratenes Kalbsrippchen. 1 kg schön zugestuzte Kalbsrippchen werden gefalzen und gepfeffert, in Ei und geriebener Semmel paniert und in fliegender Butter goldbraun gebraten. Die Bratbutter wird mit einer halben Tasse Fleischbrühe verfocht.

Gebratenes Osterlamm. Ein der Länge nach geteiltes Lamm ohne Kopf, das etwa zwei Tage altgeschlachtet ist, wird flüchtig gewaschen, gefalzen und mit reichlich bräunlicher Butter überzogen, in der Pfanne eine Stunde gebraten. Dann beträufelt man den Braten mit etwas frischer Butter und Zitronensaft, bestreut ihn mit geriebener Semmel, unter die ein wenig Mehl gemischt wurde, und brät ihn, nachdem man ihn nochmals mit Butter beträufelt hat, noch 15 bis 20 Minuten. Beim Anrichten garniert man den Braten mit ausgedünnter Petersilie und reißt die mit $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe und mit sehr wenig hellbraun geschwitzttem Mehl sämig gemachte Sauce nebst Salat dazu.

Gebackener Mandelpudding. 125 g süße und 12 g bittere, geschälte Mandeln werden mit etwas Wasser zerstoßen. Dann verührt man sie mit 80 g Zucker, vier Eßlöffeln Butter, die man in $\frac{1}{4}$ l Rahm geschmolzen hat, der abgeriebene Schale einer Zitrone, fünf zerquirlten Eiern, einer

Prise Mustatnuß, sowie einem Glase Scherry. Die Masse wird in eine gebutterte Puddingform gefüllt und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Rumfauce. Man bringt $\frac{3}{4}$ l Milch mit 100 g Zucker, einer Prise Salz und einem nutzgroßen Stückchen Butter ins Kochen. Dann rührt man 40 g Gultin mit etwas kalter Milch glatt, gibt es in die kochende Milch und kocht eine sämige Sauce davon, die man kalt stellt. Beim Anrichten wird sie mit zwei bis drei Eßlöffeln Rum unterührt.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Schonung der Pferde. Bei dem Fahren auf der Straße wird oft dadurch gefehlt, daß der Lenker die Pferde nicht fest in der Hand hat, wodurch sie leicht auf das Vorderknie fallen. Die Pferde werden auch nicht geschont, wenn ihr Lenker Steine, schlechte Wege, Löcher, Stümpfe und tiefe Geleise auch dort nicht umgeht, wo es geschehen könnte. Oft werden die Pferde auch nicht durch Hemmen des Wagens, wenn es bergab geht, geschont, und bergauf wird nicht selten zu schnell gefahren. Man verstößt also gegen die Regel: „Bergauf führe mich, bergab halte mich, und in der Ebene gebrauche mich!“ Bei dem Anspannen wird von Knechten nicht immer darauf geachtet, daß alles in der schönsten Ordnung ist, daß die Geschirre gut passen und nicht zu hart sind. Durch rohe Behandlung werden die Pferde oft unfolgsam, gehen durch, scheuen und verderben sich auf diese Weise nicht selten die Gliedmaßen. Nach der Arbeit werden geschwigte Pferde nicht immer gehörig abgetrocknet und zugedeckt. Auch dadurch werden die Gliedmaßen geschädigt und innere Krankheiten gefördert. Schon darum die Pferde!

Wagemilch und Stärkemehl für Kalkälber. Neuerdings hat man mit der Verfütterung von Starkmehl an Kälbern Versuche angestellt und ist hierbei zu den zufriedenstellendsten Ergebnissen gelangt. Die Zubereitung ist für den Erfolg von der größten Wichtigkeit, jedoch höchst einfach. Die zu verwendende Menge Stärkemehl beträgt 50 g pro Liter entrahmter Milch. Man nimmt etwas weniger als die Hälfte der für die Mähzeit bestimmten Milch und das ganze notwendige Stärkemehl auf ein gelindes Feuer und rührt das Ganze fleißig um, damit die Stärke keinen Klumpen bildet. Nach den ersten Aufwallungen wird diese Mischung in die nicht erwärmte Hälfte der Milch geschüttet, welche dann sofort verabreicht werden kann. Haben die Kälber ein Alter von acht Tagen erreicht, so kann sofort mit dem Verfüttern dieses Gemenges begonnen werden, ohne daß ein Übergang erforderlich wäre. Die Tiere nehmen das Futter so begierig auf, als wenn es Vollmilch wäre, und sehen dabei genau aus wie Milchälber. Die Vorteile, welche diese Ernährungsweise der Kälber bietet, sind verbilligte Fleischherzeugung und, da die Tiere nicht so frühzeitig geschlachtet werden, Verbesserung des Fleisches, Vermehrung der Buttererzeugung aus dem zur Verfügung stehenden ganzen Rahm und bessere Ausnutzung der entrahmten Milch.

Striegeln der Kühe zur Verhütung der Dasselfliegen. In den Monaten Juni bis September ist das Striegeln der Kühe von großer Wichtigkeit. In dieser Zeit schwärmen die dem Rindvieh so gefährlichen Dasselfliegen und fleben ihre Eier an die Haare der Kühe, von wo aus die halb austretenden Larven auf die Haut gelangen, sich in diese einbohren und hier entwickeln, die Dasselbeulen erzeugen, die Tiere krank machen und ihre Haut entwerfen. Durch fleißiges Striegeln der Kühe werden nun die an den Haaren flebenden Eier entfernt und vernichtet, ehe die Larven austreten. Daß außerdem noch andere günstige Wirkungen mit dem Striegeln verbunden sind, braucht wohl nicht erwähnt zu werden.

Die Zucksa vor und nach dem Wurfe. Einige Zeit vor und nach dem Wurfe darf man der Sau kein laures Futter geben. Süße Milch oder Tränke, Hafer-, Weizen- und Roggenmehl ist das beste Futter. Zur Zeit des Wurfes muß man alles vermeiden, was das Tier beunruhigen könnte, sonst zeigt es nicht selten eine große Aufgereiztheit, die oft zu der Unart, die Zungen zu zerschneiden, führt. In den meisten Fällen empfiehlt es sich, die zuerst geborenen negzunehmen, bis der Geburtsakt vorüber ist. Sodann hat man

sich zu überzeugen, ob die Mutter auch Milch hat oder nur ein Fleischteuer besitzt. Es dürfen nicht mehr Ferkel am Leben gelassen werden, als ihnen vorhanden sind. Hat das Mutterchwein genügend Milch, so läßt man die Ferkel sechs bis sieben Wochen säugen. Mangel aber die Milch, oder muß man wegen Krankheit des Mutterchweines die Jungen früher wegnehmen, so erlegt man die Schweinemilch mit Erfolg durch Kuhmilch, welcher aber etwas Zucker beizumengen ist.

Fütterung der säugenden Mutter- und der Kalkschafe. Für säugende Schafe eignen sich vor allem gute Weiden. Ferner gebe man den Tieren das beste Heu und Grummet; auch Haferschrot und Reinfuchsen sind hier am Platze. Ein gutes Futter sind auch Rüben und Möhren, sowie Viereiber, welche die Milchabsonderung günstig beeinflussen. Letztere reicht man in Verbindung mit Häfeln. Sauer gewordene Treiber sind jedoch ein sehr bedenkliches Futtermittel. Für Kalkschafe empfiehlt sich die Verabreichung von Heu, Bohnen und Getreideschrot und entbitterten Lupinen. Ebenso kann man ihnen Viereiber und etwas Schlepme geben. Nicht entbitterte Lupinen rufen aber bei den Schafen die Lupinentrantheit hervor. Diese besteht in einer Erkrankung der Leber, verbunden mit Geschwüren und Gelbfärbung der Schleimhäute. Lupinenheu und Lupinenkörner, die vor dem Einbringen längere Zeit durch Regen ausgelagert wurden, sind viel weniger gefährlich als Lupinen, welche bei schönem Wetter schnell und trocken eingebracht worden sind. Der Regen kann nämlich, wenn er längere Zeit einwirkt, den giftigen Bitterstoff auswaschen. Keinen Schafen bringen auch die gedämpften Lupinen, falls das Wasser nach dem Dämpfen sorgfältig abgegossen wird. Sie sind alsdann ein sehr zweckmäßiges und einseitiges Futter für die Schafe.

Abnorme kleine Hühnererier. Oft hört oder liest man, daß Hühner abnorm große Eier gelegt haben, die zuweilen die Größe eines Enteneies noch übertreffen. Es tritt manchmal aber auch das Gegenteil ein; es sind schon öfter Hühnererier im Gewicht nur kaum 9 g im Hühnerstall vorgefunden worden. In der Regel wird dann angenommen, daß diese Eier die ersten Produkte einer mit ihrem Gegegeschäfte beginnenden Junghenne seien. Dem ist jedoch nicht so, denn es kann vorkommen, daß ein erwachsenes, ja mehrjähriges Gegehuhn ein normales Ei gelegt hat und am gleichen Tage noch ein abnorm kleines Ei zur Welt bringt. Dieses enthält meistens nur Eiweiß, und ist sein Vorkommen lediglich darauf zurückzuführen, daß die Eiweißdrüsen überreizt sind. Nachdem das normale Ei schon den Egegedarm durchwandert ist, stellen die gereizten Eiweißdrüsen ihr Tätigkeit doch nicht ein; sie sondern vielmehr weitere, allerdings geringe Eiweißstoffe ab, und sobald diese geronnen sind, werden sie von einer Kalkschale eingeschlossen und zur Überraschung des Züchters als Miniaturprodukt gesetzt.

Einige Regeln zur Taubenzucht. Die Tauben lieben die Sonne und geben in einem sonnigen, gegen Morgen liegenden Schlag am besten. Reinlichkeit ist ihnen Bedürfnis, und deshalb müssen die Schläge auch stets rein gehalten werden. Da die Feldtauben sich stets erst umbliden, ehe sie ausfliegen, um zu leben, ob alles sicher ist, so ist ihnen ein hoher Schlag am liebsten. Beim Brüten lieben die Tauben die Dunkelheit; deshalb muß man die Nester demgemäß stellen. Am besten bringt man an den Seiten des Schlags Fächer an, in denen die Tauben verdeckt sitzen können. Da viele Paare schon wieder ein neues Gelege produzieren, ehe die letzten Jungen das Nest verlassen, muß man für jedes Paar zwei Fächer anweisen. Reines, frisches Trinkwasser ist ein Haupterfordernis. Dieses gibt man ihnen, wenn sie es in der Natur nicht bequemer haben, in guten Gefäßen, dessen Deckel Löcher enthält, durch welche die Tauben den Kopf stecken können. Als Trinkwasser eignet sich am besten das frei fließende Fluß- oder auch Brunnenwasser. Pumpenwasser enthält immer schädliche Substanzen. Was die Fütterung anbetrifft, so muß diese ganz regelmäßig und reichlich sein. Zu Futtermitteln wähle man ja nicht Abfallgetreide, sondern gebe gute Gerste, Erbsen oder Weizen. Zubiel Hansamen ist den Tauben schädlich. Hoggel fressen die Tauben nur im Notfall. Re-

Rechtzeitiges Wähen der Wiesen. Die Regel lautet: Die Wiesen sind zu mähen, sobald

die Mehrzahl ihrer Gräser in die Blüte tritt. Sobald diese Regel befolgt wird, ist damit die erste Bedingung zur Werbung eines schmackhaften und nahrhaften Heues erfüllt. Allein jedes Ding hat zwei Seiten. Es kann nur angenehm sein, wenn das Heu unserm Vieh zuzugt; aber wir werden auch auf die Wiese Rücksicht zu nehmen und die Frage zu erörtern haben, wie ihrem Gräserbestande das Mähen zur Zeit der Blüte bekommt. Und da liegt es auf der Hand, daß die Verhinderung der natürlichen Besamung der Wiese zum Schaden gereichen muß. Trotz aller Düngung wird die Wiese mit der Zeit im Ertrag zurückgehen, wenn nicht durch künstliche Besamung dem Aussterben zahlreicher Grasarten rechtzeitig vorgebeugt wird.

Zum Umpflügen des Düngers. Oft wird die Frage aufgeworfen, ob man den Dünger lange vor der Saat oder erst kurz vor der Saat, vielleicht gar erst mit der Saatkurche, unterpflügen solle. Wer etwas nachdenkt und beobachtet, auch wohl ein wenig landwirtschaftliche Bücher liest, kann über die Beantwortung dieser Frage gar nicht im Zweifel sein. Was soll der Dünger? 1. Er soll die Pflanzen ernähren. Dazu ist aber nötig, daß er sich vollständig zerlegt. Frischer Dünger ist keine Pflanzennahrung. Zur Zerlegung gehört aber Zeit, und um so mehr, je schwerer der Boden ist. 2. Die strohigen Bestandteile sollen den schwereren Boden auch erwärmen. Das kann aber alles nur geschehen, wenn der Dünger längere Zeit im Boden liegt. Es ist also gar kein Zweifel, daß es ein großer Fehler ist, wenn man den Dünger erst kurz vor der Saatkurche oder gar erst mit derselben unterbringt. Die meisten Pflanzen vertragen außerdem gar nicht frischen Dünger; Lager- und Pflanzenkrankheiten sind nur zu oft die Folgen davon.

Schwämme an Obstbäumen. Nicht selten reißt man an den Obstbäumen Pilze und Schwämme schwarzen, die wie halbe Teller herausragen. In solchen Fällen ist immer schon etwas faul in der Rinde und im Holz. So viel läßt sich aber dem kranken Baume noch helfen, daß man diese Schwämme mit scharfem Meißel und Hammer vom Stamme bis aufs gesunde Holz löst. Alsdann wird die Wunde mit warmem Steinölleer bestrichen. Überwallen werden ja die Wunden bei solchen Unfällen nicht mehr, aber die Sporen des Pilzes werden im Folge sicherer vertilgt als durch Baumharze, und der Baum kann noch manches Jahr leben und Früchte tragen.

Anpflanzung von Linden. Die Linde ist der beste honigerzeugende Baum. Die Anpflanzung der Linde ist daher besonders Bienenzüchtern dringend zu empfehlen. Wegen ihres schnellen Wachstums, ihrer dichten Belaubung und ihres hohen Alters eignet sie sich auch als Schattenbaum zu Alleen, an Straßen und an anderen öffentlichen Plätzen. Ihr weiches, für Schnitarbeiten so beliebtes Holz, das nicht leicht wurmfressig wird, liefert eine gute Kohle zum Zeichnen und zu Schießpulver; aus den duftenden Blüten bereitet man das bekannte Heilmittel gegen katarrhalische Beschwerden, den Lindensüßholz. Wegen aller dieser guten Eigenschaften verdient dieser Baum darum auch von den Gemeindebehörden mehr Berücksichtigung als der Ahorn, die Platane und die für die Landwirtschaft so schädliche Pappel. W. M.

Düngung der Weinstöcke. Die Wurzeln der Reben gehen beinahe ausschließlich in den Boden und nehmen dort Mineralbestandteile auf, welche schon löslich sind oder durch die Einwirkung der Wurzeln ohne Mitwirkung der Luft löslich werden. Die wichtigsten Mineralstoffe, Phosphorsäure und Kali, welche wir im Dünger dem Boden zuführen, werden von ihm zurückgehalten, aufgelöst und aufgenommen (absorbiert). In die tieferen Schichten dringen diese Stoffe gar nicht oder doch nur in geringen Mengen. Man hat wiederholt gefunden, daß bei alten Rebfeldern der Untergrund an Phosphorsäure und Kali viel ärmer ist als die oberste Bodenschicht. Nachträglich lassen sich jene Mineralstoffe sehr schlecht in diese tieferen, düngereichen Bodenschichten bringen. Darum muß man schon bei der Anlage des Weinrebenbeetes dafür Sorge tragen, daß ein derartiger Mangel an Nährstoffen nicht eintritt. Beim Ausheben der Pflanzlöcher bringt man Phosphorsäure, Kali und Kalk in die untere Erde, vermischt die Pflanzerde tüchtig mit Lehm und verrottetem Kompostdünger. Eine derartige Versorgung reicht schon eine gute Reihe von Jahren

aus, und man hat nur nötig, die obere Erde um den Stock locker und feucht zu erhalten. Zt.

Ankauf von Gemüsesämereien. Wer aus seinem Garten einen Nutzen ziehen will, muß auch den nötigen Fleiß darauf verwenden und die gehörige Sachkenntnis dafür besitzen. Besonderer Beachtung wert ist der Same, der dem Lande anvertraut werden soll. Baut ihn jemand selbst, so muß er hübsch gereinigt und sortiert werden, damit er beim Gebrauch auch sofort zur Hand ist. Wer ihn aber nicht selbst züchtet, und das sind wohl die meisten Gartenliebhaber, der muß bei Zeiten daran denken, die entsprechenden Arten in genügender Menge aus einer zuverlässigen Samenhandlung zu besorgen. Man kaufe den Samen ja nicht von dem ersten besten Herumträger; denn in den allermeisten Fällen wird man dabei auf die eine oder die andere Weise geprellt. Entweder ist der Same an und für sich nicht viel wert, oder man bezahlt ihn teurer als in einer größeren Samenhandlung. Zuweilen erhält man auch ganz andere Sorten als man zu haben wünscht oder zu bekommen denkt, und das ist das Allergefährlichste dabei. Bohnen sind nicht immer Bohnen, und Salat ist nicht immer Salat. Es kommt sehr viel auf die Sorten an; denn nicht alle passen für jeden Boden und für jedes Klima. Man tut stets gut, die besten Qualitäten zu wählen, selbst wenn der Preis ein bedeutend höherer ist. Der Same wird dann auch frisch und keimfähig sein, und das ist doch das erste Erfordernis für den Samen. Bei Bohnen, Erbsen, Petersilie kann man vielleicht selber geernteten Samen verwenden; im übrigen ist aber, wenigstens für kleine Gemüsegärten, die eigene Samengewinnung nicht zu empfehlen. Die Reinigung ist z. B. bei den kleinen Sämereien so unständig und zeitraubend, daß sich die Selbstgewinnung schon aus diesem Grunde nicht rentiert. Dazu geben alle Samenhandlungen die Sämereien in kleinen Portionen (zu 10 oder gar 5 Pfennig) ab, und dieses Quantum reicht gewiß für kleine und mittlere Gemüsegärten. K.

Das Bepflanzen der Blumenbeete im Frühjahr findet am besten nach einem Regen statt. Pflanzen in trockenen Boden zu stecken, hat wenig Zweck. Wenn ein Beet umgegraben ist und sein Boden ist mäßig feucht, dann kann man auch auf einen guten Erfolg rechnen. Wenn Pflanzen selbst achte man darauf, daß die Wurzel sich nicht umbiegt und zusammenlegt, sondern mit ihrer Spitze nach unten gerichtet ist. Dann drückt man die Pflanze mit Erde etwas fest und läßt das Begießen folgen. Kann letzteres aus irgendwelchen Gründen nicht öfters geschehen, so deckt man das Pflanzloch, in welches man das Wasser gegossen hat, mit unliegender trockener Erde zu. Auf diese Weise kann die Feuchtigkeit nicht so schnell entweichen. Man muß sich eben ganz nach der Witterung richten. Ist das Frühjahr recht trocken, so darf man das Gießen schon nicht unterlassen; regnet es aber häufig und ist der betreffende Boden an und für sich feucht, so erübrigt sich auch die künstliche Befechtung, ja ein „Zubiel“ kann sogar schädlich wirken. K.

Würziger Kalbsnierenbraten. Sechs Personen. Drei bis vier Stunden. Der Nierenbraten wird gewaschen, abgetrocknet, leicht geizen, mit zerlassener Butter bestrichen, mit geriebener, gesiebter Semmel bestreut, mit ungefähr acht bis zehn Nellen bestreut und im Bratofen in heißer Butter unter öfterem Begießen und Nachgießen von zerlassener Butter oder heißer Brühe gar gebraten. Die Sauce wird alsdann gut vom Boden losgeschöpft, mit etwas saurer Sahne verköcht, abgeschmeckt und mit einem halben Teelöffel Magg's Würze im Geschmack gegeben. Der Braten wird transpiriert, die Nierenstücken in die Mitte gelegt und die Sauce darüber gegossen. v. Bg.

Eierversälsungen. Wer die in der Küche zu verwendenden Eier auf dem Markte oder in den betreffenden Läden kaufen muß, wird gar oft über eine unreele Bedienung zu klagen haben, ja sogar nicht selten andere Speisen damit verderben. Man tut darum gut, alle Eier vor der Verwendung auf ihre Brauchbarkeit hin zu prüfen. Saule Eier schwimmen auf dem Wasser und sind deshalb leicht zu erkennen. Gute Eier sinken zu Boden. Man kann auch jedes Ei insofern auf seine Güte prüfen, daß man es in die hohle Hand nimmt, hinter das Ei ein Licht hält und es nun so betrachtet. Das Weiße muß sich sehr klar und das Gelbe als ein runder dunkler Körper in dem Ei zeigen. Zur Winterszeit werden

sehr oft in Kaltwasser aufbewahrte Eier für frische Eier feilgeboten. Da in solchen Fällen das Weiße und das Gelbe teilweise ineinander übergeflossen sind, so kann man das Eiweiß nicht mehr zu festem Schnee schlagen. Kalteier sind von außen auffallend rein und weiß; die Schale fühlt sich etwas rauh an und hat kleineren Schmutzflecke. Es.

Behandlung nasser Stiefel. Welcher Landwirth hätte es nicht schon wiederholt empfunden, wie unangenehm es ist, Stiefel anzuziehen, welche durch und durch durchnäßt waren und dann wieder trocken geworden sind? Folgende Behandlung der Stiefel verdient daher Beachtung: Wenn man die naß gewordenen Stiefel abgezogen hat, fülle man sie sofort mit Hazer. Dieser besitzt eine große Anziehungskraft für Feuchtigkeit und wird daher letztere bald von dem nassen Leder aufnehmen. Während der Hazer dies bewirkt, schwillt er zugleich an und verdrängt auf diese Weise, daß das Leder einschrumpft und hart wird. K.

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 berechtigt erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Rg. in Reichmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Unannehmliche Zuschriften werden gewöhnlich nicht druckt.)

Frage 62. Zwei Kanarienvogelchen ließ ich im Februar belegen. Bei einer Hahn, welche ich allein in einer Kiste hatte, fand ich nur ein totes Junges, und ich vermute, daß die Hahn die jungen Tiere gefressen hatte. Die andere Hahn hielt ich auch besonders; sie warf neun Junge. Zwei Tage nach dem Werfen hörte ich die Jungen schreien und fand beim Nachsehen acht tote und ein lebendes Junges. Nach einer Stunde hatte die Hahn den letzten Jungen den Kopf abgebeißt. Wie habe ich mich hier zu verhalten? J. M. in B. G.

Antwort: Zunächst kommen Ratten in Frage. Stellen Sie genau fest, ob solche vorhanden sind bzw. ob sie Zutritt in den Käfig haben können. Die Ratten fressen den jungen Tieren zuerst den Kopf an. Ferner ist es wesentlich, daß die alten Tiere warme Einstreu, also gutes Heu haben, damit die jungen Tierchen nicht verflammen. Man läßt gewöhnlich den alten Tieren während der Wintermonate Schonung angedeihen. Ein weiteres Erfordernis ist, daß die alten Tiere einige Tage vor und einige Tage nach dem Werfen Milch zur Stillung des während dieser Periode sich besonders fühlbar machenden Durstgefühls erhalten. Ferner untersuchen Sie die Saugwarzen der Tiere. Falls diese sich in einem krankhaften Zustande befinden, kann es vorkommen, daß die Hühner infolge des Schmerzes, welchen das Saugen verursacht, ihre Jungen töten; jedoch kann auch schon das Durstgefühl allein diese üble Angewohnheit hervorgerufen. Waschen Sie in einigen Wochen die Tiere nochmals belegen und beachten Sie genau das eben Angeführte, so werden Sie voraussichtlich Erfolg haben. K.

Frage 63. Mein vier Jahre alter Kanarienvogel hat seit 3/4 Jahr (nach der Mauser) nicht mehr gesungen, obwohl er sonst wohl und munter ist. Er hat einen Drahtgitterkäfig und bekommt braunen und gelben Samen. Einige Monate hat er Singjutter bekommen. H. S. in D.

Antwort: Entweder hat Ihr Kanarienvogel während der Mauser Zug bekommen oder die Fütterungsweise ist nicht richtig (zu fett). Aus Ihren Angaben ist die eigentliche Fütterungsweise durchaus nicht klar zu erkennen; denn es kommt bei dem von Ihnen mit braunem und gelbem Samen benanntem Futter sehr auf die Mischung deselben an. Ich nehme an, daß Sie richtig guten Sommerzusen und Spitzamen füttern. Man gibt jedoch guten Sängen zu dem Hauptfutter, nämlich dem Sommerzusen, nur etwa 10 bis 15 Körnchen Spitzamen. Zur Abwechslung können Sie dann und wann auch etwas blauen Moh'n verabfolgen. Im Winter erhalten die Vögel auch öfter ein Stückchen Apfel oder Birne, im Sommer Grünfutter, wie Vogelmilch, Salat usw. (nicht taufrucht). Tägliches Badewasser, sowie kalkhaltige Stoffe, wie feinstosiene Tierchen sind ebenfalls unerlässlich. Wenn Sie den Vogel noch dann und wann auf ein halbes Stundchen im Zimmer umherfliegen lassen, dürfte sich der Gesang wieder einstellen. K.

Verdauungsschwäche

Bei kleinen Kindern.

Herr Stöbe aus Bonn macht einige Bemerkungen über Verdauungsschwäche bei kleinen Kindern, die für alle die Eltern von großem Interesse sein dürften, denen die Gesundheit ihrer Kleinen am Herzen liegt. Herr Stöbes Erzählung ist so eingehend, daß wir über Scotts Emulsion und ihren Nährwert nichts beizufügen brauchen, und wir unterbreiten Ihnen deshalb seinen Brief:

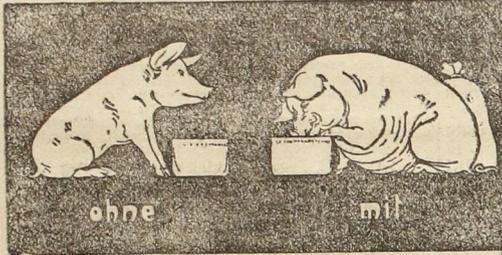
Bonn, Maxstraße 33, den 14. März 1904.
Mein junges Sohnchen Paul, das jetzt ein Jahr und einige Wochen zählt, war zwar während seines ersten Monats gesund, doch fielen sich nach dieser Zeit bei ihm Verdauungsstörungen ein, so daß er die gewöhnliche Nahrung nach einer Minute wieder von sich gab. Trotz zarterster Behandlung und

Bereicherung von leichtverdaulichen Lebensmitteln, wie Scharfschoten, Rindermilch etc. verschlimmerte sich sein Zustand immer mehr. Wir vertrauten aber trotzdem auf die gute Sedierungsituation des Kindes und befolgten je peinlich wie möglich die empfohlene Diät. Als jedoch selbst bei der besten Pflege der Zustand des Kindes immer bedenklicher wurde, und sogar das letzte denkbare Nährmittel, Eiweißwasser, das Erbrechen nicht aufhalten konnte, das Kind auch allmählich so furchtbar abgemagert war, daß man das Gefühl hatte, es müßte in Stücke geraten, wenn man es hielt, wurden wir ganz ratlos und fürchteten schon, das Kind anzugeben zu müssen. Vergeblich hatte ich schon einen Versuch mit Ihrer Emulsion abgemacht, da ich glaubte, der Magen eines so schwachen Kindes könnte sie nicht vertragen, doch entschloß ich mich auf Bitten meiner Frau auch noch zu diesem letzten Versuche. Nun sehe ich es als ein Wunder an, daß schon am zweiten Tage nach dem Gebrauch von Scotts Emulsion das Erbrechen aufhörte und das Kind von da an ständig zunahm. Es ist seitdem vorzüglich gediehen, gesund und kräftig geworden und hat heute bereits 8 Zähne, ohne daß deren Keimen ihm Schwierigkeiten bereitet hätte. Meine beiden älteren Kinder waren aber im Gegenteil während der Zahnzeit in ziemlich schlechter Verfassung und

hatten in ihrem Alter erst den ersten Zahn. Ich freue mich, zu Scotts Emulsion gegriffen zu haben.
Gedächtnisprotokoll (gez.) Rudolf Stöbe.
Scotts Emulsion besteht aus dem feinsten Medizinal-Eiweiß, verbunden mit Kalz- und Natrium-hyphosphiten. Kindern schmeckt sie besonders gut.
Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen an Apotheken und Großhandlungen verkauft, und zwar nie lose nach Gewicht oder Maß, sondern nur in veriegelten Originalflaschen in Karton mit unserer Schutzmarke (Fischer mit großem Dorsch auf dem Rücken). Scott & Bowne, G. m. b. H., Frankfurt a. M.

Bestandteile: Feinstes Medizinal-Eiweiß 1500, prima Sterilisiertes 500, unterphosphorigsaures Kalz 4,3, unterphosphorigsaures Natrium 2,0, pulv. Tragant 3,0, fettsäure arab. Gummi pulv. 2,0, behüllertes Baiser 1250, Alkohol 11,0, Steril aromatische Emulsion mit Jute, Mandel- und Gaultheriaöl je 2 Tropfen.

Insertate.



M. Brockmanns Futterkalk Marke B mit dem Zwerg

Nicht man von diesem Futterkalk einen Eschloß voll pro Kopf und Mahlzeit ins gewöhnliche Futter, so bemerkt man, daß die Tiere (und namentlich bisher schlechte Fresser) das Futter mit großer Eifer verzehren und den Trog rein ausleeren. Führt man mit der Beimischung dieses Futterkalkes regelmäßig fort, so wird man weiter bemerken, daß die Tiere das Futter besser verdauen,

an Gewicht rasch zunehmen

und halb schlachtreif werden. In zahlreichen freiwilligen Zuschriften wird festgestellt, daß so gefütterte Schweine schon mit 5 Monaten 200 Pfund, mit 9 Monaten 400 Pfund, mit 12 Monaten 500 Pfund erreichen.

Und die Kosten? Sie sind ganz geringfügig. Da pro Kopf und Mahlzeit nur 1 Eschloß voll genügt, so betragen die

Kosten ca. 1 Pf. täglich.

Über man hüte sich vor den überhandnehmenden minderwertigen Nachahmungen und achte genau auf den echten Brockmannschen Futterkalk Marke B mit dem hier abgebildeten Zwerg als Schutzmarke.

5 Kilo von M. Brockmanns Marke B 3,50 Mk. franco per Post, 12 1/2 Kilo 6,50 Mk., 25 Kilo 11 Mk., 50 Kilo 20 Mk., 100 Kilo 38 Mk. franco per Bahnstation. Preisliste, "Erfolgreiche Viehhaltung" gratis und franco.

M. Brockmann, Chem. Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 22.
Provisions-Reservende mit Ia. Referenzen gesucht

300,000, 60,000, 30,000 bis abwärts 240 Fr. sind mit einem Lose zu gewinnen. Jedes Los ein Treffer! Jährlich sechs Ziehungen: 1. Februar, 1. April, 1. Juni, 1. August, 1. Oktober, 1. Dezember. Kleinstes Treffer 500,000 bis abwärts 240 Fr. wie der Einsatz, daher bei Amortisation fast gar kein Verlust.
Anteile à Mk. 4.- G. Rappolt, Frankfurt a. M. 9.
Prospekt gratis.

Beste, billigste, älteste Buchführung. Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt

von Ökonomierat Dr. Eiswein und Dr. Kirslein.
Ausgabe A für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 2 Mk.
Ausgabe B für Wirtschaften bis zu 120 Hektar 3 Mk.
Ausgabe C für Wirtschaften bis zu 250 Hektar 4 Mk.
In der Anlage: Kassenausgang zur Berechnung der Erträge der einzelnen Betriebszweige und Formulare zur Aufstellung einer Selbstschätzung für die staatliche Einkommensteuer. Dazu menschenwürdig: Praktische Anleitung zur einfachen Buchführung und Selbstschätzung für den Landwirt. 1 Mk.
Zu beziehen von **J. Neumann, Neudamm 1.**

Koche auf Vorrat!



Weck's Apparate zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

Einfach, solide, zuverlässig!

Seit Jahren haben sich die Apparate in zehntausenden Familien bewährt. Für Hotels, Pensionen, Krankenhäuser, Lebensgenossenschaften von epochemachender Bedeutung.
Man verlange ausführliche Drucksachen, sowie Probebestimmungen der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von **J. Weck, G. m. b. Haftung, Seeligen, Amt Säckingen (Baden).**



SUPERIOR

Fahrräder-Nähmaschinen sind entschieden die vorzüglichsten u. trotzdem außerordentlich billig! - Haben Sie Bedarf in Fahrrädern, Nähmaschinen u. Fahrrad-Zubehörfellen, so fordern Sie unseren Hauptkatalog, der Ihnen kostenlos zugest. ist wird; derselbe bietet reichhaltigste Auswahl bei allerbilligster Preisstellung.
Hans Hartmann G. m. b. H. EISENACH No. 29.

30 Tage zur Probe!

5 Jahre Garantie
versende Rasiermesser No. 27 fein hohl - à Mk. 1,50 - „ 29 sehr hohl - „ 2,- „ 33 extra hohl, à „ 2,50
Sicherheitsmesser D. R. G. M. (Berleitung unanfällig) Mk. 2,75.
Nicht geliefertes Betrag sofort retour.
Wenn 300 Seiten harter Prachtkatalog gratis u. franco an jeden.
Emil Jansen, Stahlwarenfabrik u. Versandhaus i. Wald No. 145 b. Solingen.



Kauf 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.

Für nur 2,50 Mk.

versende ich einen gutgehenden Becker mit 100 Klängen. Riffelblatt-Neuhoff! Nur 4 Mk. kostet ein elegant ausgestatt. potentant-leichtes Stromelektro mit nachträgl. Pfeifvl., sehr laut und lange weckt! Nur 8,30 Mk.

loftet eine echt silb. Ent.-Bem.-Nhr. 6 Nhris. m. doppelt. Goldrand. 2 Nhr. schrifl. Garantie. Wer wirklich viel Geld beim Einkauf solcher Ware sparen will, verlässe nicht, meinen neu herausg. mit Pracht-Katalog über sämtl. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren etc. grat. u. fr. zu verl. Uhrmacher u. Wiederverkäufer verlangen meinen neuesten Engros-Katalog. Vorteilhaft u. billige Bezugsquellen in Uhren, Schmuckwaren, Brillen, Ketten u. Goldwaren etc. Verlangt man gegen Nachnahme oder vorherige Einzahlung Porto u. Verpack. extra. Zusendung garantiert.
Hugo Pinoux, Hannover 87.
Uhren billigerer Qualität:
Nhris.-Bem.-Nhr., 30 Nhr. . . 3,25
Echt silberne Herren-Bem. . . 6,75
Echt silberne Damen-Bem. . . 6,75
Goldene Damen-Bemont. . . 13,25
Bekerketten mit Abhänger . . 1,50

Bei Alten, schmerzhaften Fussleiden

(offenen Sägen, eitemden Wunden etc.) hat sich das Sell'sche Universal-Schmitzmittel, bestehend aus Salbe, Gaze, Blutreinigungstee (Preis komplett Mk. 2,50) vorzüglich bewährt. Schmerzen verschwinden sofort. Anrechnung schreiben lassen fortwährend ein. Das Universal-Schmitzmittel, präpariert mit 4 goldenen Medaillen, ist nicht nur allein zu beziehen durch die Sell'sche Apotheke, Osterhofen 182 (Nied.-Bayern).
Sell's Universal-Schmitzmittel, Gaze u. Blutreinigungstee sind gef. geschäft.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Als höchstbedeutend für jede junge Hausfrau auf dem Lande, insonderheit auch für die heranwachsenden Töchter, sei empfohlen:

Die praktische Landwirtin.

Ein Handbuch für angehende Landwirtinnen und junge Hausfrauen auf dem Lande.
Von **Minna Peterson**,
Vorfeserin der Landwirtschaftlichen Haushaltungsschule in Celle.
Zweite, neu bearbeitete Auflage.
Mit 242 Abbildungen und 3 bunten Tafeln. Preis hochlegant gebunden 5 Mk.
Dieses Buch ist rein aus der Praxis hervorgegangen - die Verfasserin ist eine bewährte Landwirtin - es enthält keinen unnötigen gelehrten Ballast, sondern nur Nützliches u. wirklich Brauchbares, und gefüllt in die Teile: Hauswirtschaft, umfänglich alle Arbeiten im Haus, Keller und Küche, Milchwirtschaft, Tierzucht und Gartenbau.
Bei der Herausgabe des Buches haben der Verfasserin bedeutende Landwirte der Theorie und Praxis zur Seite gestanden, so daß das Buch auch wissenschaftlich durchaus auf der Höhe steht.
Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Postaufschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.