



Des Landmanns Sonntagsblatt.

— — —
Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 26.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Das Minorka-Huhn.

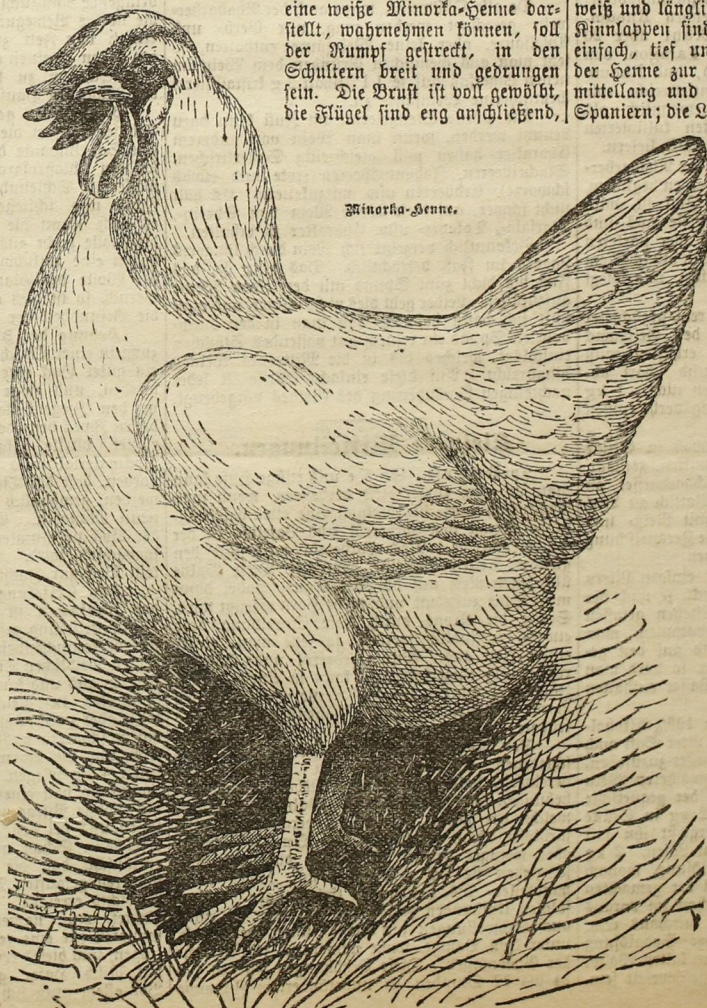
Von Karl Zieske. (Mit Abbildung.)

Die Minorka gehören zu den spanischen und mithin zu den Mittelmeerassen. Englische Geflügelschriftsteller behaupten, daß in den Jahren 1834 oder 1835 von der spanischen Insel Minorka die ersten Vertreter dieser Rasse nach England gebracht worden sind, und wir müssen diese Hühner als die Stammeltern der heutigen Minorka betrachten; denn es ist unzweifelhaft, daß lediglich die Engländer die Minorka zu der heutigen Vollkommenheit gebracht haben. Wie nämlich die fortwährend aus Italien nach Deutschland kommenden raffelosen Hühner keinerlei Ähnlichkeit mit den Italienern haben, welche heute auf unseren Ausstellungen gezeigt werden, so besteht auch zwischen den Stammeltern und den heutigen Minorka ein himmelweiter Unterschied. Namentlich gegen das Ende der siebziger Jahre des vorigen Jahrhunderts erlangten die Minorka auch in Deutschland große Verbreitung, und ihre Beliebtheit verdanken sie neben ihrer stolzen Figur vor allem dem Umstande, daß sie eine unserer besten Wirtschaftshühner sind. Die Chronik dieser Minorkarasse weist aber auch mancherlei gefährdende Momente auf. So waren z. B. die Minorka vor noch wenigen Jahren in großer Gefahr, ihre Eigenschaften als Nutzhuhn ersten Ranges einzubüßen; denn die Rassezüchter hatten es sich zur Aufgabe gestellt, riesenhafte Kämme und große, reinweiße Ohrscheiben herauszuzüchten. Daß dabei die übrigen Körperteile und Formen vernachlässigt wurden, ist selbstverständlich, und man konnte auf den Ausstellungen Minorka mit Riesenkämmen wahrnehmen, aber die Hühner hatten einen sehr

kurzen Rücken und oft sogar einen Steißschwanz. Glücklicherweise ist man von dieser Verirrung bald zurückgekommen, und man sieht so übermäßig große Kämme, welche bei der Winterkälte gar zu leicht erfrieren, nur noch selten, dafür aber kräftige Tiere mit massigem Bau und langem Rücken.

Wie wir an unserem heutigen Bilde, das eine weiße Minorka-Henne darstellt, wahrnehmen können, soll der Kumpf gestreckt, in den Schultern breit und gedungen sein. Die Brust ist voll gewölbt, die Flügel sind eng anschließend,

und der Schwanz, der bei dem Hahn lange, schön gebogene Sichel Federn hat, soll hoch getragen werden, aber doch nicht steil sein. Auf dem hohen, schön gebogenen, mit reichem Behang versehenen Halse ruht ein langer, breiter Kopf mit mittellangem, kräftigem Schnabel. Die Augen sind lebhaft, die Ohrscheiben wachsweiß und länglich rund. Die tief herabfallenden Flinnlappen sind schön gerundet, der Kamm ist einfach, tief und regelmäßig gezackt und bei der Henne zur Seite geneigt. Die Beine sind mittellang und stämmiger als bei den anderen Spaniern; die Läufe erscheinen bei den schwarzen



Minorka-Henne.

Minorka schwärzlich, bei den weißen blaß fleischfarben. Trotz der geringen Höhe von etwa 60 cm erreichen die Minorka ein Gewicht bis zu 5 kg. Wie bereits angedeutet, unterscheidet man bei dieser Rasse ein reines, metallisch glänzendes Schwarz oder Weiß.

Was nun den wirtschaftlichen Wert der Minorka anbetrifft, so nehmen sie zunächst unter den spanischen Rassen, und zu diesen zählen auch die Andalusier, die erste Stelle ein. Auch im Vergleich mit den anderen Nutzarassen lassen sie sich nicht so leicht überflügeln, denn es weist eben jede Hühnerart seine besonderen wertvollen Eigenschaften auf. Im Legen z. B. werden die Minorka kaum von einer anderen Art übertroffen werden, denn sie liefern im Jahre durchschnittlich 160 bis 180 große, weißschalige Eier, die nicht selten bis 80 g wiegen. Ein Fleischhuhn sind die Minorka allerdings nicht, und auch zur Mast sind sie nicht vorteilhaft zu verwerten. Nichtsdestoweniger ist das Fleisch dieser Tiere recht feinsäferig, saftig und wohlschmeckend, was nicht von allen anderen Rassen behauptet werden kann. Die Aufzucht der Küden gestaltet sich auch ziemlich leicht, da sie sich schnell befiedern, rasch heranwachsen und sich nicht schwer aufziehen, wenn sie bei kältem Wetter genügend Schutz finden.

Im Alter von sechs bis sieben Monaten beginnen die jungen Hühner zu legen, leider sind sie nicht gute Winterleger, wenn ihnen nicht gute Nacht- und Scharräume zur Verfügung stehen. Bei freiem Auslauf suchen sie sich den größten Teil des Futters selbst, sind aber auch ihres ruhigen Temperamentes wegen für beschränkte Räume geeignet. Sowohl deshalb und auch wegen ihrer günstigen Eierproduktion verwendet man sie mit Recht gern zu Kreuzungszwecken.

Um dem Erfrieren der Rämme, jenem unangenehmen und leider häufigen Vorkommnis, entgegenzuarbeiten, hat man in Amerika versucht, rosenkammige Minorfa zu züchten. So zweckmäßig diese Errungenschaft aus obigem Grunde auch sein mag, die Verbeibaltung des Namens „Minorfa“ ist jedenfalls nicht zu billigen, denn einmal gehört zu einem Minorfahuhn ein einfacher Kamm, und zweitens weichen diese neuen Amerikaner auch in der Figur von dem Standard der Minorfa wesentlich ab.

Rhabarberwein.

(Gleichen Antwort auf verschiedene Anfragen.)

Von W. W.

- Unter den weinartigen Getränken, die nicht aus Weintrauben hergestellt sind, nimmt Rhabarberwein eine hervorragende Stelle ein.
- Nachstehend geben wir eine erprobte Anleitung zur Herstellung eines guten Rhabarberweins, und zwar folgen wir hier teilweise einem Artikel von Prof. Dr. Röhl in dem „Amtsblatt der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Kassel“, 1899. Unter den zahlreichen Rheum-Ärtern, von denen Prof. Dr. Röhl über 20 probiert hat, ist es nur Rheum Paragon, von dem Kanarischen Inseln stammend, und Rheum Queen Victoria, welche sehr butetreiche edle Weine liefern, während die gewöhnlich als Dekonationspflanzen in den Gärten kultivierten Arten nur ein minderwertiges Produkt liefern.

Sobald die untersten Blätter der Rhabarberpflanze abgestorben bzw. wellig zu werden beginnen, was gewöhnlich Mitte Juni der Fall ist, wird geerntet. Man bricht die Blattstiele aus und benutzt außer diesen die drei bis vier stärkeren Blattrippen, indem man das Blattgrün mit scharfem Messer, so gut es geht, herauschneidet, und wiegt die geernteten Stiele.

Wer den Wein mit künstlich rein gezüchteter Weingehe gären lassen will, um den Geschmack des betreffenden Nebenweines zu erhalten, muß die Stengel sorgfältig waschen und scharf abbürsten, sonst geschieht das Waschen nicht. 1 kg Stengel gibt bei normalen Witterungsverhältnissen 1 l Saft.

Die Stengel werden nun etwas in Stücke geschnitten, der Länge nach aufgeschnitten, zerhackt, am besten mit einem Kreuzfleischhämmer, an langem Stiel, und im hölzernen Mörtsel zu Brei zerstampft. Wo Resterapparate mit Reib- und Quetschwalzen vorhanden sind, ist die Zerquetschung einfacher und leichter vorzunehmen.

Nunmehr wird der Brei mit einigen Litern Wasser übergossen und gut zugedeckt, je nach der Temperatur zwei bis drei Tage stehen gelassen und alsdann ausgepreßt. Angenommen, man habe 32 kg Stengel geerntet und auf den gequetschten Brei 8 l Wasser gegossen, so wird man ungefähr 40 l Saft, in dem 8 l Wasser enthalten sind, auskellern.

• In einen schweren Wein von 12% Alkoholgehalt zu bekommen, hat man zum Liter Saft auch 1 l Wasser und 1 kg weißen Futzucker zuzufügen. Bei 1 1/2 l Wasser erhält man schwächeren Wein von 8% Alkoholgehalt. Während der gequetschte Brei zugedeckt steht, wiegt man 32 kg in Stücke zerhackten Zucker ab und übergießt ihn mit etwa 20 l kochendem Wasser zum Welen. 2 kg Zucker geben etwa 1,1 l Zuckerslösung, wonach man die Größe des Zasses, die bei der gemachten Annahme 82 bis 85 l beträgt, schon im voraus berechnen kann. Das Faß muß durchaus rein, einige Tage vorher mit kochender Sodaslösung tüchtig gespült und dann mit reinem kaltem Wasser mehrmals nachgespült, aber nicht geschwefelt sein.

Den ausgekellerten Saft läßt man einige Stunden stehen zum Absetzen eines graugrünen Schlammes — aus Rinde und Blattsubstanz stammend —, den man schließlich noch filtriert. Nun wird das Faß abwechselnd mit Rhabarber- und Zuckersaft gefüllt. Nach obiger Annahme von 32 kg Stengeln sind vorhanden:

32 l Saft,
8 l Wasser (dem Brei zugesetzt),
20 l Wasser (zur Zuckerslösung),
17 l Zuckerslösung aus 32 kg Zucker,

also 77 l insgesamt.

Es fehlen also noch 3 bis 6 l Wasser, die man derart zusetzt, daß der Fäshinhalt 6 bis 8 cm unter das Spundloch reicht. Das Faß wird nun mit einem Gärpund geschlossen und muß möglichst warm gelagert sein, damit die Hauptgärung in etwa vier Wochen regelmäßig verläuft.

Sollte man das Faß nicht so warm wie nötig lagern können, so legt man auf 100 l Most 20 g chemischreines Salmiak von vornherein zu, wodurch die Gärung alsbald eingeleitet und durchgeführt wird.

Im Januar wird der Wein sich völlig geklärt haben und kann nun auf ein anderes, reines, schwach geschwefeltes Faß abgezogen werden. Das Abziehen geschieht am einfachsten mittels Gummischlauchs (als Heber), an welchem man ein etwa 50 cm langes, gleich weites Glasrohr befestigt hat. An das Glasrohr wird ein reines Stöckchen der Länge nach angebunden, welches etwa 8 cm lang über das untere Ende des Rohres hinausreicht, und dies steckt man durch das Spundloch in den Wein. Ist der klare Wein vollständig übergelaufen, dann schneidet man vom Stöckchen einige Zentimeter ab, zieht aufs neue an, läßt aber in ein anderes Gefäß laufen, um diesen etwas trüben Rest zu filtrieren. Der Hefeschlamm wird fortgeschüttet und das Faß alsdann gereinigt.

Da alle Obstweine, wozu auch der Rhabarberwein gerechnet werden mag, nur Gerb- und Apfelsäure, aber keine Weinsäure enthalten, so setzt man aus chemischen Gründen dem Wein im neuen Lagerfaß auf je 1 l Inhalt 2 g kristallisierte chemischreine Weinsäure zu.

Die zweite Stengelernte im Juli kann dazu benutzt werden, wenn man Wein von anderem Charakter haben will, gleichzeitig Sauerkirschen, Stachelbeeren, Johannisbeeren (rote und etwas schwarze), Erdbeeren usw. mitzukellern. Es hält nicht schwer, auf diese Weise Wein von Sherry-, Marfala-, Tokayer- usw. Charakter zu erhalten.

Bekanntlich verzehrt sich Wein durch längeres Lagern im Faß beträchtlich. Das beste ist, das Faß bis dicht zum Spund mit demselben Weine aufzufüllen. Leider geht dies nicht immer, und man hilft sich dann dadurch, daß man in den durchbohrten Spund ein reines, gut passendes Stöckchen einschlägt, welches bis in die Mitte des Weines hinabreicht. Auf diese einfache Weise ist jeder nachteiligen Veränderung des Weines vorgebeugt.

Kleinere Mitteilungen.

Probe Lufe. Spröde und rissige Lufe kann man in ganz kurzer Zeit verbessern, wenn man wöchentlich zwei- bis dreimal eine etwa haselnußgroße Menge von Vorbeeröl und Vaseline an der Krone einreibt. Das Vorbeeröl wird mit den gleichen Teilen Vaseline gemischt. Diese Salbe übt einen Reiz auf die Krone aus, wobei dann mehr Blut zufließt und mehr Horn erzeugt wird. Sollte die Krone durch diese Einreibung bald etwas empfindlich werden, so setze man wieder regelmäßig eingetrieben, so kann in einem halben Jahre ein ganz neuer Huf hervorwachsen, dessen Horn von viel besserer Beschaffenheit ist als das frühere.

Der Hefelausschlag der Pferde. An verschiedenen Körperstellen treten plötzlich, bald vereinzelt, bald dicht gedrängt stehend, flache Erhebungen von Erbisen- bis Walnußgröße auf, welche ein starkes Juckgefühl veranlassen. Bei haarloser Haut erscheinen die Quaddeln mehr oder weniger gerötet; stehen sie dicht gedrängt, so ziehen sie sich zusammen und bilden dann handteller- bis handgroße Erhebungen. Unter solchen Umständen zeigen sich nebenher zuweilen auch Schwellungen am Kopfe, unter der Brust, unter dem Bauche, sowie namentlich im Bereiche der Gliedmaßen. Diese Erhebungen pflegen sich 24 bis 72 Stunden in unverändertem Zustande

zu erhalten, um dann rasch, bald mit, bald ohne Verlust von Haaren, zu verschwinden. Bei den großen Tieren schreite man, falls der Ausschlag sich längere Zeit hält, zur Darreichung von gelind abführenden Mitteln und mache äußerliche Befuchtungen mit Essigwasser, mit schwacher Alaun- oder Pottaschelösung oder mit einem Gemisch von gleichen Teilen Terpentinöl und Weingeist. In den leichteren Fällen genügt Ruhe, zuguter, reichlich gestreuter Stall und leicht verdauliches Futter.

Die Hartfäuligkeit oder der Lederbrand des Rindviehes ist eine Krankheit, welche sich durch ein trockenes, rauhes und glanzloses Haar sowie durch eine fest anliegende, harte Haut kennzeichnet. Verdauungsstörungen, Absonderung schlechter Milch und Abzehrung sind die ferneren Kennzeichen dieser Krankheit. Ist ein davon befallenes Tier schon heruntergekommen, so ist seine Schlachtung jeder anderen Behandlung vorzuziehen. Will man jedoch Tiere, welche sich in einem guten Ernährungszustande befinden, heilen, so ist ein warmer, trockener Stall, leicht verdauliches, gutes Futter und sorgfältige Pflege unbedingt erforderlich. Die Haut wäscht man mit stark verdünnter Nischenlauge oder Essig und bedeckt alsdann die Tiere. Auch Einreibungen mit einer Mischung von einem Teil Terpentinöl und vier Teilen Baumöl sind zweckmäßig. Da diese Krankheit in den meisten Fällen mit Lecksucht verbunden ist, so gibt man auch noch Mittel gegen Lecksucht.

Den Suchtschweinen muß hauptsächlich stickstoffreiches Futter, wie Magermilch, Gerste, Hülsen etc. gegeben werden, und darf eine einseitige Fütterung nicht vorkommen; denn nur kräftige, gut genährte Suchttiere können auch vollkommen entwickelte Junge werfen und säugen, sie gewähren uns durch die Mehrausgabe für Futter eine gewinnbringende Nachzucht. Gleichzeitig muß den Säuen die nötige Bewegung verschafft werden, um den Anlauf von Fett zu verhindern. Man läßt sie am besten in einen eingefriedigten Hof oder, wenn kein Schaden zu befürchten ist, auf Wiesen in der Nähe des Hauses tummeln.

Kennzeichen gesunder Schafe. Bei gesunden Schafen müssen die Augen klar und lebhaft sein. Die Schleimhäute der Augen sollen nicht weißlich, sondern blazrofarot erscheinen. Weißliche und wässrige Schleimhäute lassen auf Wasserjucht, Faulle usw. schließen. Ein schlechtes Zeichen ist es auch, wenn die Haut sehr blaß ist und man die Wolle leicht ausziehen kann. Gesunde Schafe haben eine rötlichweiß schimmernde Haut. Fehlt der Wolle der Glanz, und hat diese einen üblen Geruch, so ist dies auch ein schlechtes Zeichen für die Gesundheit der Tiere.

Gebung der Ziegenzucht. Um die Ziegenzucht in einer Ortschaft zu verbessern, muß zunächst ein guter Bock einer nützlichen Rasse eingestellt werden, und zwar einer, der ganz neues Blut in den Ziegenbestand einführt. Daß sich für diesen Zweck besonders die hönerlose Saanenziege eignet, dürfte bekannt sein. Das vorhandene Bockmaterial wird nämlich dadurch vielfach verdorben, daß die Tiere zu früh zur Zucht benutzt werden, gewöhnlich schon im Alter von sechs bis neun Monaten. Es hat dies zur Folge, daß der Bock verkümmert und die Nachkommenschaft schwächlich wird. Vor 1 1/4 bis 1 1/2 Jahr sollte kein Bock zur Zucht benutzt werden.

Zur Erzielung einer kräftigen Nachzucht der Kaninchen ist vor allem eine regelmäßige Blutauffrischung erforderlich. Man wähle unter feinem Kaninchenbestande die gesunden und kräftigsten weiblichen Tiere im Alter von ein bis zwei Jahren aus und laufe dazu einen starken, fremden Rammler in gleichem Alter. Der Rammler sollte aber zweckmäßig nicht dem deutschen, sondern einem schweren ausländischen Schlage oder einer Kreuzung mit einem solchen angehören und nicht unter 4 kg wiegen. Jedoch nicht allein die Abstammung von einer schweren Rasse, sondern auch die richtige Pflege und das entsprechende Futter lassen uns bei den Kaninchen ein hohes Gewicht erreichen. Schon mancher Anfänger wurde arg enttäuscht, daß die Nachzucht von 4 bis 6 kg schweren gekauften Tieren kaum die Hälfte dieses Gewichtes erreichte. Jeder, der auf Fleischgewicht züchtet, muß namentlich in den ersten Lebensmonaten für eine recht kräftige Ernährung Sorge tragen, und dieses erreicht man durch die Fütterung mit Milch, Hafer, gelben Rüben, Brot u. a. m. Vor allem muß sich das Knochengestüt gut aus-

Silben, das Fleisch darauf findet sich dann schon bei der Mast.

R. Z.
Zur Putenzucht. Die Truthühner- oder Putenzucht bildet in einigen Gegenden einen recht bedeutenden Erwerbszweig mancher Wirtschaften, und richtig betrieben, bringt der Verkauf der ausgemästeten Puten sehr hohe Erträge. Die Hauptschwierigkeit bei der Putenzucht besteht darin, daß die Tiere in der Jugend sehr zart und gegen Witterungseinflüsse äußerst empfindlich sind. Deshalb muß auch bei unserm Klima ein trockener, warmer Stall mit reiner, gesunder Luft als erste und Hauptbedingung des Gelingens bezeichnet werden. Wo ein solcher nicht vorhanden ist, da verzichte man von vornherein auf die Putenzucht, denn sie kann nicht gelingen. Aber auch dort, wo der Stall allen Anforderungen genügt, sind die kleinen Küchlein anfänglich gegen die Einwirkungen von Feuchtigkeit und Kälte, aber auch vor zu starker Sonnenhitze zu schützen. Während der ersten 24 Stunden lasse man die Küchlein ruhig unter der Glucke, bis sie trocken geworden sind; Nahrung bedürfen sie während dieser Zeit noch nicht. Dagegen sind sie gegen Kälte sehr empfindlich und müssen daher, wenn sie alle ausgefressen sind, in ein wärmeres, nötigenfalls geheiztes Lokal gebracht werden, in welchem die Temperatur nicht unter 10 Grad R sinken darf. Dem Nichtbeachten dieser Vorschriften sind hauptsächlich die häufigen Mißerfolge in der Putenzucht zuzuschreiben. **Re.**

Zur Bekämpfung des Trauben- und Springwurmsäcklers wurden im letzten Jahre durch die Weinbauwanderlehrer in der Provinz Versuche angestellt, über welche nachstehende Ergebnisse vorliegen: 1. Die Erfolge des Abfangens mittels Klebefächer waren durch die Verzögerung der Flugperiode der Motten sehr ungleich, und es gelang vollständig, die Gebiete wurmsfrei zu machen, zumal viele der Motten beim Abfangen bereits wieder Eier abgelegt hatten. Immerhin waren die Ergebnisse recht befriedigend. So wurden abgefangen 3 B. in Bernkastel 190 650, Graach 192 803, Wehlen 490 150, Steeg 66 000, Wiesport 114 296, Drohn 39 708 Motten. Jedenfalls hat sich die Benutzung der Klebefächer bewährt und wird zur Verminderung des Insektes wesentlich beitragen, wenn gemeinsam innerhalb der sämtlichen Gemartungen vorgegangen, eventuell schon im Winter mit dem Sammeln der Puppen begonnen wird. 2. Wegen Mangels an Arbeitskräften wurden an der Saar zumeist Lampen mit bestem Erfolg benutzt. Bei windstiller Nacht weist die einfache Petroleumlampe mehr Motten auf als die Sturmlampe. Haupterfordernis ist auch hier, daß die Lampen in der ganzen Gemartung zur Aufstellung gelangen und die Fangsteller so groß wie möglich sind. 3. Die Bekämpfung des Widders mittels Horstul hat sich als wirksam erwiesen. Die von der östigen Flüssigkeit getrockneten Würmer bereiten alsbald. Es zeigt sich aber auch, daß nicht allein diese vernichtet wurden, sondern auch das Gesein gelitten hatte, denn der betroffene Teil wurde nach einigen Tagen schwarz und fiel ab. Wird der Versuch später ausgeführt, so ist der Schaden durch das Mittel zwar geringer, durch den Wurm selbst aber größer. Dasselbe verliert auch dadurch an Bedeutung, daß es nicht schon angewendet werden kann, ehe der Wurm seine verheerende Tätigkeit begonnen hat. Für die endgültige Beurteilung des Mittels müssen die weiteren Beobachtungen der behandelten Stöcke abgewartet werden. Immerhin läßt sich schon sagen, daß die hohen Kosten (5 Mk. pro Liter) und der sehr hohe Arbeitsaufwand (eine Person behandelt einen Morgen in vier bis fünf Tagen) gegen die allgemeine Anwendung sprechen. Mit einer bedeutend billigeren Harzölseifenlösung läßt sich ebenfalls eine gute Wirkung erzielen. 4. Das bergische Mittel hat sich in keinem Falle bewährt, obwohl die Parzellen bei trockenster Witterung nach Vorschrift dreimal bestäubt wurden. Gegen *Peronospora* und *Oidium* konnte das Mittel noch nicht angewandt werden; gegen diese Krankheitsformen haben sich jedoch bereits die Bortelaiser Bräue oder feinst gemahlener Schwefel bestens bewährt. Dazu kommt, daß das bergische Mittel pro 100 kg 60 Mk. kostet, aber nach Professor Kulisch nur 15 Mk. wert ist. Es enthält nämlich 12% Kupferbitriol, 13% Schwefel, 8% Chloralkali und etwa 40% Aschalkali, sowie beträchtliche Mengen erdiger Bestandteile. **M. Wa.**

Die Gewinnung des Zwiebelssamens. Wer nur geringe Mengen Zwiebelssamen braucht, tut

am besten, wenn er seinen Bedarf aus einer guten Samenhandlung bezieht. Im allgemeinen ist aber der Samenbau im großen bei der Zwiebel sehr lohnend, denn auf einem Morgen kann man 150 kg Samen ernten, und da 1 kg im Durchschnitt mit 2 bis 3 Mk. bezahlt wird, lohnt es gewiß der Mühe. Zur Samenerzielung wählt man die schönsten, festesten, ausgewachsenen Zwiebeln mit kurzen feilen Hälsen und pflanzt die an einem trockenen und frostfreien Ort durchwinterten Zwiebeln auf gut zubereitetem Boden 1 2/3 cm tief in die wärmste Stelle des verfügbaren Landes, denn nur dort reift der Same gut aus. Haben die Samenstengel eine ziemliche Größe erlangt, so werden sie über oben an den Köpfen zusammengebunden, damit sie durch den Wind nicht geknickt werden. Ist der weiße Same schwarz geworden, so schneidet man die Köpfe ab, bringt sie zum Abtrocknen auf einen luftigen Boden, reibt den Samen später aus und bewahrt ihn nach der Reinigung trocken auf. Haut man verschiedene Sorten an, und soll der Same rein bleiben, so muß man die Zwiebeln sehr weit auseinander pflanzen, damit sie sich nicht durch den Wind gegenseitig befruchten können. Die Samenköpfe dürfen weder zu spät noch zu früh geerntet werden. Beim zu frühen Abschneiden können die Samenfrüchte, auch wenn die Köpfe zum Nachtrocknen aufgeschlagen werden, nicht mehr zur vollen Reife gelangen, so daß dann ein hoher Prozentsatz derselben nicht keimfähig wird. Würde man die Büschel aber so lange sitzen lassen, bis der Same schwarz geworden, so würde wieder ein großer Teil bei Regen und Wind ausfallen und ein anderer Teil von den Vögeln gefressen werden, da diese dem Samen sehr nachstellen. **Es.**

Subsiläum eines Gartenbüch. Von Johannes Böttner's Gartenbuch für Anfänger, einem Werke, das wir unseren Lesern schon oft als ausgezeichnet empfohlen haben, und das Ende 1895 im Verlag der Königl. Hofbuchdruckerei Trowitsch & Sohn in Frankfurt a. Oder zum erstenmal erschienen, ist in diesen Tagen das fünf- und zwanzigste Tausend mit dem Bildnis des Verfassers als „Subsiläum-Ausgabe“ herausgekommen. Das Gartenbuch hat mit seinem 25. Tausend in so kurzer Spanne Zeit einen Rekord auf dem Gebiete der Gartenbau-literatur erreicht, der sobald nicht geschlagen werden dürfte, und der um so bemerkenswerter ist, als der Preis von 6 Mark für manchen Gartenfreund eine immerhin nennenswerte Ausgabe bedeutet. Der Verfasser Johannes Böttner ist übrigens seit 20 Jahren verantwortlicher Redakteur des praktischen Ratgebers in Obst- und Gartenbau.

Nachkeryeninfekt. Die rübenartigen Wurzeln der aus Virginien stammenden Nachkerye (*Oenothera biennis*), die seit 1614 in Europa an Afern und auf Sandfeldern verwildert zu finden ist, bisweilen auch unter dem Namen *Rhapontika* (siehe auch unsere Abbildung)

angebaut wird, liefern wohl den nahrhaftigsten, wohlgeschmecktesten Salat, den das Pflanzenreich bietet. Der Samen von kultivierten Pflanzen, welche viel dickere, zartere Wurzeln liefern als die der wildwachsenden Nachkerye, ist in jeder Samenhandlung käuflich. Man sät sie im März im Freien aus und verpflanzt sie dann in 40 cm Entfernung auf ein gut gedüngtes Beet, das man recht oft lockert und unkrautrein hält. Die Wurzeln erreichen erst im zweiten Jahre die für Nudenzwecke erforderliche Stärke. Sie werden im Herbst je nach Bedarf aus dem Boden genommen. Man entfernt von den Wurzeln das äußere Häutchen, kocht sie in Salzwasser weich und bereitet den Salat ganz so wie aus Selleriewurzeln. Wer diesen Salat einmal gekostet hat, wird ihn nie wieder missen mögen. **H. M. W.**



Rhapontikawurzeln.

Stachelbeerwein. Auf folgende, in England weit verbreitete Art kann man einen ausgezeichneten, starken Stachelbeerwein herstellen. Die Früchte sollen nicht vollständig reif sein. Kleine Beeren sondert man von den großen, die am besten sind, aus. Stiel und Bügel werden entfernt. Von diesen so vorbereiteten Beeren werden 20 kg in einem sauberen Kübel zerquetscht und mit 20 l Wasser vermischt, das Ganze wird mit den Händen gut durchgearbeitet. Nach 24 Stunden wird die Masse durch ein grobes leinenes Tuch gepreßt. Den Tretern werden noch 5 l Wasser zugefügt, damit alles vollends herausgezogen wird. Der so erhaltene Saft erhält einen Zusatz von 15 kg Zucker; soll der Wein weniger feurig sein, dann genügen auch 12 kg Zucker. Diese Mischung bewahrt man nun in einem gut bedeckten Gefäß bei einer Temperatur von etwa 12° C ein bis zwei Tage auf. Um diese Zeit wird bereits die Gärung begonnen haben. Man füllt alsdann die Flüssigkeit in ein Faß, das spundvoll gehalten und stets von dem durch das anfangs offene Spundloch ausgestoßenen Schlein gereinigt werden muß. Nach der stürmischen Gärung wird der Spund eingesteckt, und zwar zuerst einige Wochen lang locker, dann fest und luftdicht. Im kommenden Februar oder März wird der Wein klar sein, man zieht ihn dann auf Flaschen ab. Man kann den Wein aber auch gegen Neujahr ablassen, mit Haufenblase schön und nun erst im April oder Mai abziehen. **W. M.**

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 beifällig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Zeilen in Breitenmaßen beigelegt sind. Dafür findet dann aber aus jeder Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 89. In meinem auf moorigem, etwas lehmigem Wiesenboden neu angelegten Gemüsegarten werden frisch gepflanzte Salatpflanzen zerstört. Der Fraß besteht in einem Ausschneiden des Schaftes in und dicht über der Erde. In einem Stengel habe ich die anliegende Made gefunden. Auch eben altgegangene Gurken weilen. Der Wurzelhaft ist ausgehöhlt. Mit welchem Schädlings habe ich zu tun, und wie ist abzuwehren? **B. in G.**

Antwort: Die eingesandte Made ist eine Schnellkäfer-Larve, ein sog. „Drahtwürm“, und zwar speziell von *Laeon murinus*, dessen Larven gewöhnlich in Humusboden leben. Die Bekämpfung dieses Schädlings, der mehrere Jahre im Larvenzustande im Boden bleibt, dürfte bei Ihnen am besten durch das Ausheben der am meisten Laube als krank sich zeigenden Pflanzen, unter Anwendung eines kleinen Handpatens, Abschütteln der daran haftenden Erde auf Tücher und Sammeln und Vernichten — durch Verfüllung an Gesträuch — der so frei gewordenen Drahtwürmer geschehen. Die Anwendung von Anlodungen, welche an abgeschälte Ruten gesteckt, in Entfernungen von 1 1/2 bis 3 m etwa 10 cm in den Boden eingesenkt und alle acht Tage ausgehoben bzw. erneuert, wobei die daran vorgefundenen Larven gesammelt werden, ist gleichfalls sehr gut. Solche Anlodungsmittel sind außer Kartoffelstüben Rapsstüben, Kohl- und Salatstrünke sowie Kürbistübe. Für Garten empfehlen sich namentlich Salatstrünke. Die Drahtwürmer machen sich in der Nacht über die Strünke her und müssen dann am Morgen eingesammelt werden.

Frage 90. Auf welche Weise kann ich die Tauben des Nachbarhauses von dem meinen, welches mit Efeu und sonstigen Blumen geschmückt ist, fernhalten? Erdbien in Branntwein eingeweicht habe ich schon erfolglos angewandt. Gibt es ein anderes nuschädliches Mittel? **W. in G.**

Antwort: Ein unschädliches Mittel, die Tauben von Ihren Gewächsen zu vertreiben, gibt es nicht; es lassen sich höchstens Vorichtsmaßregeln anwenden. Zu diesen gehören die sogenannten Vogelkugeln, welche in allen möglichen Gegenständen bestehen können und allbekannt sind. Wenn Sämereien an der Erde gesät werden sollen, empfiehlt sich das Bedecken dieser mit dornigen Sträuchern oder Fichtenzweigen und Tannenreisern. Der Efeu dürfte sich durch Anbringung von Rehwurzeln hinreichend schützen lassen. **Hg.**

Allerlei Neues aus Feld und Garten, Haus und Hof.

Zu reichliche Düngung junger Obstbäume kann ein Plagen der Rinde verursachen, weil der Baum die Nährstoffe nicht in der Krone verarbeiten kann. Es sammelt sich alsdann zwischen Splint und Rinde Wasser an, welches letztere abläßt und sprengt. Der spätere Luftzutritt bringt die Stelle dann zuweilen zum Austrocknen und den Baum somit zum Absterben. Als Vorbeuge ist das Schröpfen anzuwenden. Bäume, welche den Fehler bereits zeigen, erhalten einen Verband. **M. Brockmann,** Chem. Fabrik, Leipzig, Gütlich 22.

Förderung des Holzes zu schützen, hat sich ein Garzfirmis bewährt, der aus 1 kg Gellack, 125 g Kolophonium, 125 g venetianischem Terpentin und 6 l Spiritus besteht. Die Harze werden geschmolzen und die noch flüssige Masse mit dem Spiritus übergossen. Holzstücke für heiße Flüssigkeiten dürfen mit diesem Firmis nicht überstrichen werden, weil er bei 70° C zu erweichen beginnt. **W. M. Gurkensamen** kann man sehr leicht aus völlig reifen Gurken gewinnen. Man läßt die Gurken, wenn sie ganz gelb geworden sind, einige Tage liegen, schneidet sie dann der Länge nach durch und drückt mit dem Daumen die Gallerte mit den Samen in ein Gefäß. Hierin bleiben die Samen

8 bis 14 Tage, auch länger, bis die den Samen anhaftende Gallertmasse verfault ist. Durch tüchtiges Spülen mit reinem Wasser und durch wiederholtes Abgießen des Schmutzwassers werden die Samen alsdann vom Schmutz gereinigt und zum Trocknen so hingelegt, daß die Spalten, die ihnen sehr nachstellen und die besten Körner auszuwählen, nicht daran können. Taube Körner schwimmen beim Reinigen mit dem Wasser ab. Die durchschnittenen Gurken können wie Senfgurken eingemacht werden. **W. M.**

Alle Zusendungen an die Redaktion sind zu richten an die Adresse des Herrn F. Neumann in Neudamm. Im Mitarbeiteramt aller Leser wird höflich gebeten.

Insertate.

Verlag von F. Neumann in Neudamm.

Als bewährtestes Viehzarzneibuch kann empfohlen werden: **Wagenfeld's Tierarzneibuch** und Gesundheitspflege der landwirtschaftlichen Haustiere. Neunte, verbesserte Auflage. Von M. Preusse. Mit 174 Text-Abbildungen. Preis jein gebunden 6 Mk. Trotz der vielen Bücher auf diesem Gebiete ist der Wagenfeld's wohl das beste, angelegentlich und speziell vom Praktiker geschätzte Viehzarzneibuch. Schon daß von einem Bände neunzehn Auflagen erschienen können, ist ein Zeichen für seine große Brauchbarkeit. Wer also ein Tierarzneibuch noch nicht in seinem Besitze hat, der greife getrozt zu dem allberühmten Wagenfeld's, derselbe wird ihm in höchstem Maße zuverläßiger, unentbehrlicher Hausfreund erweisen. Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postaufschlag. **F. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Kolik!

Kolik, Luftschnappen, Darmverhakten der Pferde, sowie Krampfsucht des Rindviehes heilt man auch in schweren Fällen, schnell und sicher durch das bewährte Universalmittel

„Lysokolikon“.

Leicht anwendbar! Zahlreiche Anerkennungen!

Zu beziehen zum Preise von M. 3.00 per Flasche von **Otto Schlegel, Belgern,** (a. Elbe) **Laboratorium für Veterinararzneien.** Agl. priv. Köpen. Apotheke.

Wir versenden echte **Italiener Zudthühner** (131 & M. 1.20, größte & M. 1.40. Bei 20 Stück franko. Garantie lebende Ankunft. Bestenfalls unter ind. Kistenkäufe, Brachtaria, M. 4.— Preisliste gratis. **Gesellschaft Germania, Guben i. Geben.**

Ein gewaltiger Fortschritt



Verlangen Sie Prospekte u. Offerten. **Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“, Frankfurt (Oder) H.S.**

Schnelle Aufzucht, rasche Mast erzielt man mit **Grodmann's Futterkalk** Marke B mit dem Zwerg. Regt die Fresslust kolossal an. Kofien ca. 1 Pf. täglich, da nur ein Eßlöfel voll pro Kopf u. Tag ins Futter gemengt wird. Probepostpaket 3.50 M. fr., 12^{1/2} Kilo 6.50 M., 25 Kilo 11 M. franco p. Bahn. **M. Brockmann,** Chem. Fabrik, Leipzig, Gütlich 22.

Die Destillation im Haushalte! nebst **Unfang Säureerzeuger u. Weinkelerei**, 10. Aufl., 160 S., illust., eine höchst vollkommene Sammlung zur erprobten, vielkündigen Bewährtheit, wertvolle Recepte zur mühseligen Selbstverfertigung aller allseitig benötigten u. allseitigen Getränke. In jedem Haushalte kinderleicht ausführbar. Gegen Einzahlung von nur 50 Pfg. in Marken oder bar direkt vom prakt. Destillateur u. Techn. Chemiker **Max Ed. M. Noa, Hofl., Berlin N. 24, Glatf. Str. 5.** 67

600,000, 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. Kleinster Treffer ca. 50000 Mark. In jedem Haushalte kinderleicht ausführbar. Gegen Einzahlung von nur 50 Pfg. in Marken oder bar direkt vom prakt. Destillateur u. Techn. Chemiker **Max Ed. M. Noa, Hofl., Berlin N. 24, Glatf. Str. 5.** 67

Bei **Alten, schmerzhaften Fussleiden** (offenen Füßen, eiternen Wunden etc.) hat sich das **Sell'sche Universal-Heilmittel**, bestehend aus Salbe, Gaze, Bluteinmischung (Preis kompl. M. 2.50) vorzüglich bewährt. Schmerzen verschwinden sofort. Zweierlei angschrieben laufen fortwährend ein. Das Universal-Heilmittel, präpariert mit 4 goldenen Medaillen, ist nicht nur allein zu beziehen durch die **Sell'sche Apotheke, Tierhofen 132 (Nied., Bayern).** Sell's Universal-Heilmittel, Gaze u. Bluteinmischung sind gef. geschild.

Beste, billigste, älteste Buchführung. Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt von **Ökonomierat Dr. Eisbain und Dr. Kirstein.** 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: **Kassensatzung** zur Berechnung der Ertragsnisse der einzelnen Betriebszweige und **Formular** zur Aufstellung einer **Selbsteinschätzung** für die staatliche Einkommensteuer. Dazu unentbehrlich: **Praktische Anleitung** zur einfachen Buchführung und **Selbsteinschätzung** für den Landwirt. 1 Mk. Zu beziehen von **F. Neumann, Neudamm 1.**

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

Kauf Musikinstrumente v. d. Fab. **Hermann Dölling Jr.** Markneukirchen i. S. No. 353. Kataloge gratis und franko. Über meine Blechharmonikas wolle man Extra-Katalog gratis verlangen.

100% sparen Sie beim Einkauf dieser hochfeinen **6-Pfennig-Zigarre.** Diese **Pflanzer-Zigarre** kostet 1000 Stk 30 Mk. Probe 100 Stk 4 Mk. franko Nachnahme sehr günstig für Händler. **M. Dick, Schwepnitz i. S. No. 203.**

Flechten, Psoriasis (Schuppenflechte) trockene und nässende Flechte, Hautflechte, Kropfblöde Ekzeme, Bartflechte, Nesselsucht, Hautausschläge u. Weissenauer oder Art heilt gründlich die beherrschende **Universal-Heilsalbe,** & Dose 2 Mk., giste u. säuerliche, tägl. 4-5mal 2malige Verwendung geg. Plakid. (Soll. Durch die **Apothek** in **Wainböhle (Sachsen) Nr. 24.** Bestand: 37. Benzoeöl, Wachsmantel, Eigelb je 20; Wachs, Weizen, Terpentin je 5; Eucalyptin 2.

Für nur 2,50 Mk. verleihe ich einen gutgehenden **Wecker** mit nachweisendem **Werkstatt-Zeugnis** für 2 Mk. Folgt ein elegant angelegter, patentant. geschilderter **Chronometer** mit nachweisendem **Werkstatt-Zeugnis**, sehr laut und sehr genau. Nur 8,30 Mk. Folgt eine edle **St. G. Rem.-Uhr**, 6 Rubis, m. doppelt. Goldrand, 2 Jähr. **Schrift-Garantie.** Wer wirklich viel Geld beim Einkauf solcher Ware sparen will, besäume nicht, meinen neuesten, reich illustrierten Katalog über sämtl. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren c. grat. u. gef. zu versch. **Uhrmacher u. Wiederverkäufer** verlangen meinen neuesten **Engros-Katalog.** Fortschritte u. billige Preisverhältnisse in Uhren, Souveränen, Werkzeugen, Ketten u. Goldwaren c. ⁷⁵⁾ Verlangt nur gegen Nachnahme oder vorherige Einzahlung. **Porto u. Verpackung extra.** **Amianth** geschilder. **Hugo Finow, Hannover 87.** Uhren billiger Quantität: **Plat.-Rem.-Uhr**, 30 Rub. . . . 8.25 **Echt silberne Herren-Rem.** . . . 6.75 **Echt silberne Damen-Rem.** . . . 6.75 **Goldene Damen-Remont.** . . . 13.25 **Weckeruhren mit Akkum.** . . . 1.60

Magenleidenden teile ich brieflich gerne und unentgeltlich mit, was mich von qualvollen Magenbeschwerden u. Magenkrämpfen befreit hat. **Frau L. Woell, Duerf. & Göppingen (Württemberg.)**

Koche auf Vorrat!



Week'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, Genesungshäuser von epochemachender Bedeutung. Man verlange ausführliche Drucksachen, sowie Probennummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von **J. Week, C. m. b. Haftung, Gießen, Amtsäckingen (Bader).**