



Des Landmanns Sonntagsblatt.

— 11 —
Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 33.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Zum Anbau der Erdbeere.

Von Fritz Freimuth. (Mit 4 Abbildungen.)

Nicht jedem Gartenbesitzer ist es vergdunt, umfangreiche Anpflanzungen von Obstbäumen vorzunehmen, weil er häufig nicht vorausbestimmen kann, ob er noch im Besitze des Grundstückes sein wird, wenn die Bäume Erträge liefern. Bei dem Anbau der verschiedenen Gemüsesorten ist auf die Boden- und Wasserverhältnisse Rücksicht zu nehmen; denn nicht alle Bodenarten eignen sich für dieses oder jenes Gemüse. Eine Pflanze aber, die fast in jedem Boden und fast in jeder Lage gedeiht, falls diese nur genügend sonnig ist, ist die Erdbeere. Es wird deshalb wohl kein Gartenbesitzer veräumen, dem Anbau der Erdbeere einen Teil seines Landes zu widmen.

Zur Anlage einer Pflanzung eignet sich der Juli, August und September am besten. Pflanzungen im März, April und Mai erfordern viel Angießen und gewähren im ersten Jahre doch meistens keine besonderen Erträge. Geschieht die Anlage aber in den zuerst genannten Monaten, so wachsen die Pflanzen schnell an, schlagen Wurzeln und bereiten so eine gute Ernte für das nächste Jahr vor. Als neue Pflanze nimmt man am liebsten die von der Ranke dem Stamm am nächsten gebildete Pflanze.

Reihen abgetreten. Die Pflanzen pikiert man noch vorher, setzt sie dann im Verbande, wenn

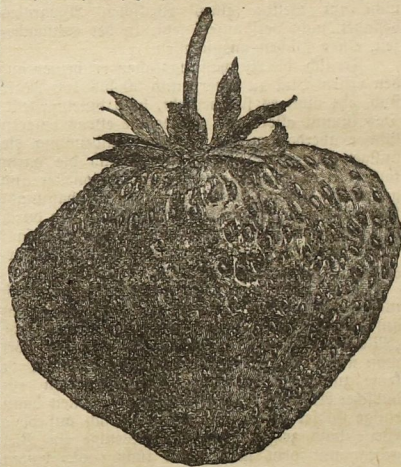


Fig. 2. Erfkönig.

nur je eine Pflanze genommen wird, 30 cm, sonst aber 50 bis 60 cm so aneinander, daß die Steige 25 bis 30 cm zwischen den Beeten, die Randreihen 15 bis 20 cm vom Steige entfernt stehen.

Was nun die Auswahl der Sorten anbelangt, so bewahrheitet sich hier das Sprichwort: „Wer die Wahl hat, hat auch die Qual.“ Es gibt nämlich eine große Anzahl Erdbeersorten, und fast in jedem Jahre werden neue gezogen und auf den Markt gebracht; im nachstehenden will ich einige empfehlenswerte Sorten anführen.

Da ist zunächst König Albert von Sachsen (Fig. 1), welche schon seit langer Zeit ein Liebling vieler Gartenbesitzer ist und auch wohl so leicht nicht durch eine neue Sorte verdrängt werden wird. Die

Früchte sind groß, die ersten sogar oft sehr groß und breit. Die später erscheinenden sind mehr rundlich, glänzend gelblich rosa mit heller Spitze,

im reifen Zustande sogar orangerötlich. Während diese Sorte für den Privatgarten kaum zu entbehren ist, eignet sie sich für den Anbau im großen nur als Nebenkultur. Sie verlangt einen sehr nährhaften, etwas schweren und feuchten Boden; im trockenen, nicht überaus gut gedüngten Sandboden ist ihr Anbau jedoch nicht lohnend.

2. Erfkönig (Fig. 2). Diese Sorte ist zwar noch nicht allgemein bekannt, verdient

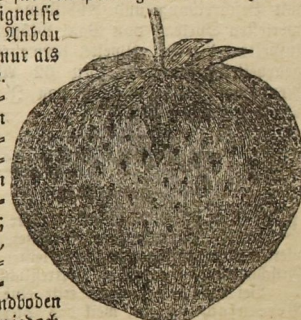


Fig. 3. Kriegsminister von Boon.



Fig. 4. Kuhm von Pöbelfig.

es aber im größeren Maßstabe, angebaut zu werden. Die Frucht ist dunkelrot, und auch ihr Saft ist von dunkler Färbung. „Erfkönig“

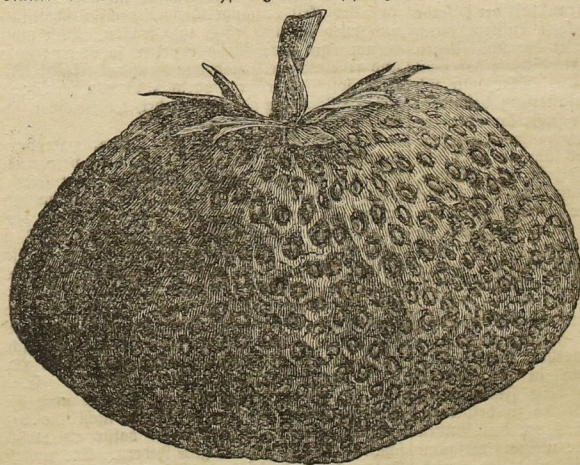


Fig. 1. König Albert von Sachsen.

Die Pflanzweite richtet sich nach den Sorten; starkwüchsige sind weiter zu setzen als schwachwüchsige. Die Beete werden zu drei und vier

und breit. Die später erscheinenden sind mehr rundlich, glänzend gelblich rosa mit heller Spitze,

trägt sehr reichlich und eignet sich zum Versand und zur Konservenbereitung.

3. Kriegsminister Graf Roon (Fig. 3). Diese Sorte hat nur eine mittelgroße Frucht, welche am Risch etwas eingeschnürt ist. Die Beere ist zart rosa, hat dunkle Samen, helles Fleisch und einen hellen Saft. Der Geschmack ist ein fein säuerlicher. Für den Privatgarten ist „Graf Roon“ als späte Sorte zu empfehlen.

4. Ruhm von Döbelitz (Fig. 4). Diese Sorte eignet sich besonders zur Herstellung von Bowlen, weil sie einen glänzenden Saft besitzt, der ein scharf ausgeprägtes Aroma hat. Sie trägt nur bis August, aber ihr überaus reichlicher Fruchtanatz macht sie zur verbreitetsten Anpflanzung tauglich. Die Fruchtstiele sind hoch und erleichtern dadurch wesentlich die Ernte.

Die mannigfache Verwendung der Früchte der Erdbeeren ist allgemein bekannt. Am meisten werden sie roh oder mit Zucker angefeht genossen. Den schönsten Geschmack haben die Erdbeeren, wenn sie taufriisch geerntet werden.

Wer sich im übrigen über Anlage und Behandlung von Erdbeerkulturen noch des näheren informieren will, dem rate ich die Anschaffung des folgenden, soeben in neuer Auflage erschienenen Werkes dringend an: „Die Erdbeere, ihre Einteilung, Beschreibung und Kultur im Freien und unter Glas (Treiberei) mit Beschreibung und Abbildung der anbauwertesten Sorten“ von Paul Möschke, Garteninspektor, Berlin. Zweite, vermehrte und umgearbeitete Auflage. Mit 62 Abbildungen. Neudamm 1905. Verlag von F. Neumann. Preis gebunden 2 Mk.

Zur Einmachzeit.

Von H. M. W.

Die Einmachzeit steht vor der Tür, und was sie an Früchten und Gemüsen bietet, muß konserviert werden, und gerade hierzu leistet der Weckische Frischhaltungsapparat die vortrefflichsten Dienste.

Bei diesem Verfahren tritt eine bedeutende Vereinfachung ein, weil das Sterilisieren viel weniger Mühe und Umstände macht als z. B. das Einkochen in Zucker und das öftere Aufkochen. Auch fällt das mühsame und oft recht zweifelhafte Verschließen der Büchsen fort.

Eine Verbilligung liegt in dem geringen Zuckerverbrauch. Da es außerdem erst durch das Weckische Verfahren möglich ist, ohne Unkosten größere Mengen von Gemüsen zu konservieren, so läßt sich selbstverständlich die Zeit am besten ausnutzen, in welcher die betreffenden Gemüse am billigsten sind.

Eine große Verbesserung wird durch das genannte Verfahren bekanntlich dadurch erzielt, daß Konservierungsmittel, wie zum Beispiel Zucker, Salz, Essig und Rum, gar nicht mehr erforderlich sind, und man von diesen Stoffen nur so viel nimmt, wie man im Interesse des Geschmacks für nötig hält, von Salzsäure und Schwefelwasserstoff ganz zu schweigen. Das Töten und Fernhalten der Schimmels-, Hefen- und Fäulnispilze genügt zur Haltbarkeit vollkommen, und die so konservierten Früchte und Gemüse kommen den frisch bereiteten ganz nahe.

Sehr wertvoll ist das Weckische Frischhaltungsverfahren für eine rationelle Obstverwertung. Mit Ausnahme gewisser Apfelsorten, die sich für eine kürzere oder längere Zeit, in einigen Sorten sogar bis zum nächsten Sommer, wenn auch nicht ohne einigen Verlust, aufbewahren lassen, sind fast alle anderen Obstsorten und Beerenfrüchte sehr bald einer Fäulnis durch Fäulnis ausgeföhrt und müssen demzufolge, sollen sie für den Genuß nicht überhaupt verloren gehen, sofort verzehrt oder gedörrt oder in meist starker, den Geschmack nicht gerade sonderlich verbessernden Zuckersüßungen eingekocht werden. Wie viel Obst geht nicht, insbesondere in obstrichen Jahren, trotz aller Aufmerksamkeit verloren! Die Wertsumme ist eine geradezu erstaunlich hohe.

Wir wissen ferner aus eigener Erfahrung, daß gedörrtes Obst geschmacklich weit hinter dem frischen zurückbleibt. Das Weckische Konservierungsverfahren hat hierin nun gründlich Wandel ge-

schaffen. Sämtliche Beerenfrüchte, besonders Johannisbeeren, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Holunder etc., sodann Kirichen, Weichsel, Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschen, Pflaumen, ebenso Birnen, Quitten, Äpfel usw. lassen sich mit dem Weckischen Apparat und den beigegebenen Vorschriften in tadelloser Weise aus vorzüglichster und für unbegrenzte Zeit aufbewahren.

Ganz ebenso wie mit dem Sterilisieren von Früchten verhält es sich auch mit den verschiedenen Gemüsearten. Gemüß wird man Kartoffeln, Weiß-, Rot-, Wirsingbohnen und andere gewöhnliche oder auch sonst leicht aufzubewahrende Gemüsearten nicht konservieren. Dagegen ist die Sterilisation von Spargel, Erbsen, grünen Bohnen, jungen Kohlrabi, Blumenkohl, Gurken und Kürbis in Essig und Zucker, sowie von verschiedenen Pilzen geradezu von unschätzbarem Wert. Denn man kann während des ganzen Jahres, sobald diese und sonstige feinere Gemüsearten im frischen Zustande nicht mehr oder doch nur mehr um schweres Geld erhältlich sind, die so sterilisierten Gemüse aus dem Schrank nehmen und verwenden, und sie kommen ganz außergewöhnlich billig.

Ziehen wir ferner in Betracht, daß bei richtiger Konservierung nichts verdirbt und somit nichts verloren geht, so ergibt sich, daß das Weckische Frischhaltungsverfahren allen bisher angewandten ungenügenden Methoden der Obst- und Gemüseverwertung in jeder Beziehung, namentlich aber in finanzieller, weit überlegen ist.

Aus diesen Gründen sollte es keine Hausfrau, die es mit der Gesundheit ihrer Angehörigen und mit ihrem Geldbeutel gut meint und sich noch nicht im Besitze eines Weckischen Apparates befindet, nicht veräumen, jetzt, in der Einmachzeit, einen solchen anzuschaffen.

Freilich, die Anschaffungskosten erscheinen auf den ersten Blick zu teuer, und 50 bis 100 Mark sind, ehe man es sich versteht, bald hineingesteckt. Das stimmt allerdings. Aber die etwas teureren Gläser überdauern bei richtiger Anwendung die billigen Glas- und Blechbüchsen, und die darin konservierten Speisen erweisen sich rationeller und gesünder. Zudem muß man die Anschaffungskosten als eine Kapitalanlage ansehen, die durch den Gebrauch sich bezahlt macht, also gleichsam durch jährliche Abschreibung auf Grund der erzielten Ersparnisse getilgt wird.

Man wird mir zwar entgegenhalten, daß nicht jede Hausfrau imstande sei, große Ausgaben auf einmal zu machen. Darauf antworte ich: „Mit kleinem fängt man an, mit Großem hört man auf.“ Ein Apparat mit sechs Gläsern ist keine zu große Ausgabe, aber immerhin ein hübscher Anfang. Mit jedem Jahr kommen dann einige Gläser dazu, und es wird sich auf diese Weise bald zeigen, daß viele Wenige ein Viel geben, mit dem man schon tüchtig wirtschaften und sparen kann.

Kleinere Mitteilungen.

Eine sehr böse Sommerkrankheit der Pferde ist die Kolik. Diese Krankheit entsteht durch unzureichende Fütterung. Bei der Kolik liegen die Pferde, schweigen und wälzen sich, so daß man nur mit Mühe zu ihnen kann. Man hüte sich deshalb vor zu reichlicher Grünfütterung, besonders wenn diese feucht ist. Früher Hater kann dieselbe Erscheinung hervorbringen. Die kranken Tiere jage man auf oder hebe sie auf und führe sie im Trabe herum, stellen sie, so ist die Gefahr bald vorüber, das Gegenteil bewirkt aber oft den Tod. Auf jeden Fall ist hier sofort der Tierarzt zu rufen. Auch nach Überanstrengung kann hier und da eine Verdauungsstörung auftreten. Auch dann ist Bewegung die Hauptsache, bis die Tiere stillen; auch Abreiben mit Stroh, was wie Massage wirkt, ist sehr zu empfehlen.

Kalben der Kühe. Um ein leichtes und gefahrloses Kalben der Kühe zu bewirken, gebe man ihnen drei Wochen vorher täglich eine Handvoll gedörrten Leinamens in die Tränke. Dies ist nebenbei auch das beste Futtermittel, um die Milchergiebigkeit der Kühe zu verbessern. Die Anwendung des Leinamens vor dem Kalben sollte schon aus diesem Grunde niemals versäumt werden. Die Leinabkochen ist bei vielen Krankheitszuständen der Tiere, namentlich bei Entzündungen und Verstopfungen, ein gutes Hilfsmittel. Wenn bei Kalben die Nachgeburt zurückbleibt, so braucht man ihnen nur dreimal des Tages 1 l dünne Leinamenabkochen einzufüttern,

und der Abgang wird längstens in 48 Stunden erfolgen. Bei Fütterung von gedörrtem Leinamen vor dem Kalben wird indessen das Zurückbleiben nur äußerst selten vorkommen.

Was kann man gegen Euterentzündung tun? Das Euter wird häufig krank, besonders bei Milchfäulen. Bei oberflächlichem Sitz einer Euterentzündung ist das Euter nur wenig geschwollen und die Milchabsonderung nur wenig verringert, hingegen ist es dunkelrot gefärbt und bereitet dem Tiere Schmerzen. Die Striche werden mitergiffen, derb, gespannt, steif und sehr empfindlich. Die Milchabsonderung wird sehr verringert, die Milch selbst flockig und käsig und ist oft mit Blut untermischt. In jedem Falle muß das Euter recht oft ausgenolken werden. Man wasche ferner das Euter mit lauwarmem Wasser und streiche es mit Lanolin ein. Die Darmentleerung befördere man durch Glaubersalz.

Gute Zuchtsauen bringen der Wirtschaft große Ginnahmen. Wiederholt sind in landwirtschaftlichen Zeitungen darüber Mitteilungen aus der Praxis veröffentlicht worden. So hat ein Ökonom im Bezirke Eichenbach von einem im achten Jahre stehenden Mutterschwein schon über 2000 Mk. für Saugferkel eingenommen, ungerednet die jungen Schweine aus den Würfen derselben Zuchtsau, die er zur eigenen Aufzucht verwendete. Ein anderer bäuerlicher Besitzer hat von einer, jetzt im dritten Jahre stehenden Zuchtsau bereits über 700 Mk. für Saugschweine gelöst, ungerednet die Ferkel derselben Mutterschweines, zu ihrer eigenen Aufzucht gehalten wurden. M. W.

Vorbeuge gegen den Rotlauf. Bei allen Schweinezüchtern tritt in der gegenwärtigen Jahreszeit wieder die Furcht vor dem Rotlauf in den Vordergrund. Krankheiten vorzubeugen ist aber leichter als Krankheiten zu heilen, namentlich gilt dies vom Rotlauf. Als bestes Vorbeugungsmittel gegen diese Krankheit ist in erster Linie größte Reinlichkeit zu empfehlen. Man schuere nicht nur die Futtertröge mindestens wöchentlich einmal mit kochendem Wasser gut aus, sondern behandle auch die Futterreimer und die Aufbewahrungstonnen ebenso, damit sich nirgends Bakterien bilden oder einnisten können. Ebenso halte man den Schweinefall stets sauber, desinfiziere ihn nach jedem Hinausbringen des Düngers mit Karbol und gebe den Schweinen öfters Gelegenheit zum Baden. Die Schweine müssen auch stets offenen Leib haben. Wo sie daher keine Mollereibäballe oder kein Grünfutter erhalten, gebe man ihnen öfter Zall-obst. Ferner lasse man keinen Fremden in den Schweinefall kommen und kaufe von keiner Zucht Ferkel, von der man nicht weiß, daß sie vollkommen leuchtfrei ist.

Zur Ernährung des Schafes. Wird das Schaf ungenügend, d. h. mit zu wenig Futtermenge oder auch mit zu wenig nährstoffhaltigem Futter, ernährt, so behält zwar die Wolle ihre natürliche Feinheit und Länge, sie aber verliert an Haltbarkeit, ermangelt des nötigen Fettinhaltes und wird dadurch rauh und trocken. Will man darum eine gute Wolle erzielen, so ist eine gute und regelmäßige Ernährung durchaus erforderlich. Jeder scharfe Übergang darin, z. B. von der Weide zur Stallfütterung oder umgekehrt, kennzeichnet sich in der Wolle.

Lungenkrankheiten der Ziege. Lungenkrankheiten sind besonders bei den veredelten Rassen mit großer Milchergiebigkeit nicht selten. Zeigt sich nach dem Füttern oder Tränken ein kurzer Stöhhusten, liegt die Haut fest an, ist das Haar rauh und glanzlos und maget das Tier trotz reichlicher Fütterung nach und nach ab, so ist mit Sicherheit darauf zu schließen, daß das Tier von der Lungenkrankheit befallen ist. Da eine Behandlung erfolglos ist, so schlachte man das Tier. Finden sich Tuberkelnötchen an den Weichteilen, so verschare man das Fleisch. Lungenkranke Ziegen verwende man nicht zur Zucht, da die Krankheit erblich ist.

Fuchen der Entenhaltung. Wenn auch die Eierproduktion der Enten längst nicht die der Hühner erreicht, so liefern sie dafür ein wohl-schmeckendes Fleisch und gute Federn. Die jungen Enten, die in drei bis vier Monaten ausgewachsen sind, liefern einen vortrefflichen Braten; sie bilden auf den Märkten großer Städte einen bedeutenden Handelsartikel und werden zu hohen Preisen massenhaft verkauft. Wenn man ferner berücksichtigt, daß die Ente ihre Nahrung zum größten

Teile sich selbst im und am Wasser sucht, das Huhn dagegen mindestens zweimal täglich gefüttert werden muß, so dürfte es in vielen Gegenden lohnend sein, der Entenzucht mehr Aufmerksamkeit zuzuwenden. Dann machen die Enten auch eifrig Jagd nach Würmern und anderem schädlichen Ungeziefer, und somit dürfte der Nutzen der Enten nicht gering anzuschlagen sein.

M. Wa.

Will man sich neues Geflügel anschaffen, so tut man immer am besten, im Spätsommer oder Herbst junge, ausgewachsene Frühbrut zu kaufen, weil man dann bald Eier erhält und im Besitze von wirklich jungen leistungsfähigen Geflügel ist. Auch im Frühjahr sind junge Hühner noch leicht kenntlich, während bei älterem Geflügel das Alter schon schwieriger aus dem Äußeren zu erkennen ist. — Das angekaufte Geflügel halte man 8 bis 14 Tage getrennt und beobachte genau dessen Gesundheitszustand. Man gebe den Tieren zuerst nur gutes Weichfutter und bringe in je einen Liter ihres Trinkwassers 5 bis 6 g Eisenvitriol; auch sollte man sich, soweit möglich, beim früheren Eigentümer über die seitliche Art der Futtermittel erkundigen oder durch Probefütterung die gewohnten und beliebten Futtermittel zu ermitteln suchen. — Gesundes Geflügel hat einen hellen, klaren Blick, ist aufmerksam auf seine Umgebung, hat glattes, anliegendes, glänzendes Gefieder, hellroten Kamm und Kehllappen. Das Äußere ist kaum sichtbar, nicht hörbar, und ein Ausfluß aus Augen, Nase oder Schnabel darf nicht bestehen. Die Schleimhaut des Rachens muß fleisch- oder rosarot, nicht hochrot, gelb oder blaß aussehen. Das Gefieder darf weder zusammengeballt noch von Ungeziefer bedeckt sein.

M. Wa.

Getreide als Hühnerfutter. Vielfach ist man noch der Ansicht, daß schlechte, bzw. verdorbene Futtermittel für Hühner noch sehr geeignet sind und man damit immer noch gutes Fleisch und viel Eier erzielt. Das ist ein großer Irrtum. Verdorbene, verschimmelte, dumpfig oder sonstwie riechende Futtermittel sind nicht allein der Gesundheit der Tiere höchst nachteilig, sondern geben auch dem Fleisch bzw. den Hühnerieren einen schlechten Geschmack. Ist man genötigt, dumpfige Getreidekörner an Hühner zu verfüttern, so muß man die Körner vorher mit kochendem Wasser abbrauen, damit sie die verdauungsfördernde Wirkung und den fremden Beigeschmack verlieren und von den Tieren lieber aufgenommen werden. — Von den Getreidekörnern wird vielfach die Gerste als das eigentliche Hühnerfutter betrachtet, auch wird sie vom Geflügel gern genommen, namentlich, wenn sie eingeezelt wurde. Im Winter ist es zweckmäßig, morgens mit heißem Wasser gebriete oder gefochte Gerste in noch warmem Zustande zu verabreichen. Auch ist Gerstenschrot zur Herstellung von Weichfutter geeignet; angekeimte Gerste oder Malz wird von den Hühnern ebenfalls gern genommen. Weizenkörner sind leichter verdaulich und für legende Hühner sehr zu empfehlen. Hafers eignet sich besonders für junges, aber auch für Legegeflügel, da er fördernd auf das Eierlegen wirkt. Der Roggen wird von den Hühnern in trockenem Zustande nicht gern gefressen, lieber nehmen sie ihn in eingeweichtem Zustande. Der Mais eignet sich als wärmendes Winterfutter, sowie zur Mast; Legehühner macht er zu fett. Weizenschrot paßt auch zu Weichfutter. Auch der Buchweizen kann als gutes und gern genommenes Hühnerfutter genannt werden. Zieste.

Aufbewahrung der Kartoffeln während des Sommers. Bekanntlich werden die für den Sommerbedarf nötigen Kartoffeln in den Kellern leicht schwarz, minderwertig und weß infolge des vielen Keimens. Um diesen Uebelstand zu vermeiden, gibt es eine ganz einfache Methode. Man bringe die Kartoffeln, welche man aufheben will, sehr vorsichtig in den Keller und vermeide jedes Anstoßen mit der Schaufel. Gut verlesene Kartoffeln bringe man in Säcke und trage diese in einen geräumigen Keller und schütte sie vorsichtig aus, und zwar so, daß sie nicht höher als 20 cm hoch zu liegen kommen. Auf diese Weise werden die Kartoffeln nicht gequetscht, wodurch das Blau- bzw. Schwarzwerden erzeugt wird. Um nun die Kartoffeln vom Keimen abzuhalten, lasse man sie regelmäßig alle Woche einmal umschaukeln oder vielmehr behutsam umlegen, und zwar so, daß der Arbeiter mit der Schaufel immer den Boden sucht. Man hat dann niemals nötig, Kartoffeln abfeimen zu lassen.

Die Reife der Rosenaugen zum Dürkieren erkennt man an den Dornen. Lassen sie sich

abbrechen, ohne einen Teil der Rinde abzulösen, so sind Holz und Äugen reif. Besonders trifft dies bei solchen Trieben zu, die schon einmal geblüht haben. Bei feinen Leerosen darf der geeignete Augenblick nicht verpaßt werden, da sie in der Regel wieder bald austreiben.

Der Boden des Gemüsegartens trocknet während der heißen Jahreszeit stark aus, was ein großer Nachteil für die Pflanzen ist. Man kann das Gemüseland aber vor dem Austrocknen schützen, indem man es mit kurzem Dünger, Torfmoß, Sägespänen oder Häcksel bestreut. Die Feuchtigkeit wird dadurch zurückgehalten und der schnellen Verdunstung des Wassers nach dem Begießen vorgebeugt.

Der Anbau der Radieschen im Spätsommer und Herbst. Radieschen sind auch im Herbst von großer Zartheit und wirrigem Geschmack. Das Radieschen ist eine nur kurzlebige, doch kühlere Wetter liebende Gemüsepflanze und gelangt im September ausgezogen, und dann und wann einmal gegossen, schnell genug zur Ausbildung feiner runder Knollen. Sind die Tage im September auch noch manchmal heiß und trocken, so sind die Nächte doch kühler und kühl und beginnend das Wachstum der Pflanzen. Ein anderer günstiger Umstand ist, daß die Radieschen im Herbst viel weniger von Erdflöhen zu leiden haben, und dann noch, daß sie viel weniger Weigung, in Blüte zu gehen, zeigen. Manche raten, selbst zu Anfang Oktober noch Radieschen ins freie Land zu säen, doch ist dies für viele Verpflanzter zu spät. Hat man hingegen zur genannten Zeit ein leeres Mistbeet stehen, vielleicht ein solches, in welchem Melonen oder Gurken standen, so kann man in selbst weniger warmen Gegenden in dieses Radieschen säen und später, wenn die Witterung rauh oder sehr naßkalt wird, Fenster auflegen, wo dann die Radieschen sich noch völlig entwickeln werden. In solchen Mistbeeten lassen sich die Radieschen übrigens sehr lange, oftmals bis Weihnachten erhalten, nur dürfen sie in diesen weder zu feucht, noch zu trocken stehen.

M. W.

Kartoffelreife mit weißen Bohnen oder Erbsen. Die Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und in gelbem Wasser nicht allzuweich gekocht. Dann gießt man die Kartoffeln gut ab, rührt sie zu einem ebenen Brei und fügt auf je 1 kg Kartoffeln 60 bis 80 g frische Butter hinzu. Auf je 1 l Kartoffeln nimmt man 1/2 l weiße, getrocknete Bohnen, kocht sie in weichem Wasser — sie müssen natürlich früher auf Feuer kommen als die Kartoffeln — zerdrückt sie dann in ihrem Wasser, streicht sie durch ein feines Sieb, vermischt sie mit dem Kartoffelbrei, verrührt beides mit etwas Fleischbrühe, fügt Salz und Pfeffer hinzu und bestreut den Brei beim Anrichten mit in Butter gerösteten Zwiebeln. Ebenso verfährt man bei Erbsen. Sehr geeignet zu Bratwürsten, Koteletts, Rauchfleisch usw.

M. W.

Behandlung neuer Weinsässer. Neue Weinsässer müssen, bevor sie in Gebrauch genommen werden, sorgfältig ausgelaugt werden; denn geschieht dies nicht, so kann der Wein leicht einen Beigeschmack annehmen und trübe werden. Am besten geschieht das Auslaugen in der Weise, daß man das Spundloch des Fasses nach unten kehrt und dann Dampf einleitet, bis farb- und geschmackloses Wasser abläuft.

M.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage meines Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Wertmarken beigefügt sind. Zufüge immer dann aber auch jede Frage breite Erklärung. Die allgemeinen unerschickenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 108. Meine Äpfel werden von Wärmern total zerfressen; sie sitzen an der unteren Seite der Blätter. Welches Mittel kann ich zur Vertilgung anwenden?

M. W. in St.

Antwort: Es handelt sich bei Ihnen um die Larven und Puppen des nebeligen Schildkäfers (Cassida nebulosa). Die Larven sind länglich-oval, gelblichgrün, ihre Körperseiten sind mit feine Seitenrücken tragenden Dornen besetzt, das vordere Körperglied trägt eine Schwanzgabel. Die anfangs gelbgrün, allmählich dunkelgrün werdende Puppe, die mit dem Rest der Larvenhaut an dem Blatte festhaftet, hat ebenso wie die Larve seitliche Hautzipfel, die mit Dornen besetzt sind. Nach acht bis zehn Tagen erscheint der Käfer. Meist

kommen zwei Generationen im Sommer vor, und bei reichlicher Nahrung findet man oft dicht beieinander gleichzeitig Larven, Puppen und Käfer. Der Schildkäfer ist bei weitem schädlicher als der Erdflöh, denn sowohl der Käfer, als auch die Larven fressen das Blattgewebe so vollständig aus, daß nur die Blattrippen übrigbleiben. Unter Umständen können sich die Rüben wieder erholen, doch bleibt ihr Zudegerhalt stark zurück. Da die Melde die eigentliche Nahrung des Käfers ist, so entferne man vor allem die Melde- und Gänsefußpflanzen von dem Acker und vernichte sie samt den darauf befindlichen Insekten. Aber auch die Begeränder und ebenso die Kompositen müssen von den genannten Pflanzen frei gehalten werden. Felder, welche von dem Schildkäfer heimgesucht waren, müssen vor dem Winter zur vollen Tiefe umgepflügt werden. Ein Einammeln der Käfer, Larven und Puppen ist angezeigt. Mit bestem Erfolg hat man auch Düngergips gegen die Larven angewendet, und zwar 1 bis 2 dz auf 1/2 ha. Der Gips muß jedoch im Tau oder Regen getreut werden, damit er auf den Blättern haften bleibt. Die Larven fallen durch das Streuen von den Rübenblättern herunter und kommen auf dem Erdboden um, namentlich, wenn bald darauf Regen eintritt. Auch das Eintreiben von Hühnern und Enten in die befallenen Rübenfelder, die eine Ummaße des Schädlings in allen seinen Entwicklungsstufen vertilgt, bringt Abhilfe.

M. W.

Frage 109. Bei meinen Kühen tritt innerhalb einiger Stunden Eutergeruch auf; die eine Seite wird hart, heiß, stark geschwollen und sehr empfindlich, die Milch wird dünn, gelb und verringert sich sehr. Die Preßluft ist sehr gering. Was kann dagegen getan werden? B. K. in B.

Antwort: Die Eutergeruch wird durch einen Bazillus verursacht. Die Behandlung dieser Krankheit besteht in gründlicher Reinigung des Stalles und Desinfektion des Fußbodens von drei zu drei Tagen durch Besprengen mit dreiprozentiger Lysolösung und täglicher Waschung der Euter mit warmem Seifenwasser und nachfolgender Einreibung von Kampferöl. Dr. H.

Frage 110. Einer dreijährigen Ziege ist auf der Weide durch einen Stoß das Euter verletzt. Sie gibt fast keine Milch, das Euter ist hart und geschwollen. Welches Mittel hilft? C. St. in N.

Antwort: Das Euter ist dreimal täglich mit Kampferöl einzureiben und häufig vorsichtig auszumilken. Dr. H.

Frage 111. Wie kann man aus sauren Kirichen Wein pressen?

M. in R.

Antwort: Obwohl die Herstellung der Kirichweine nur vereinzelt versucht wurde, läßt sich die Bereitung von Wein aus Sauerkirschen für den Haushalt recht wohl empfehlen, da er, wenn er einigermaßen gerät, ein vorzügliches und sehr gesundes Getränk ist. Zu 30 l Wein werden rund 40 kg entstielte Kirichen nötig sein, welche etwa 20 l Saft geben. Die Kirichen werden zunächst zerfossen, es ist auch gut, den gebotenen Teil der Kerne mit zerquetschen, da der Frucht kern den Wohlgeschmack günstig beeinflusst. Die gereinigten Kirichen bleiben 24 Stunden zugedeckt stehen; es muß erst eine Gärung eintreten, bis sie sich abpressen lassen. Zum Auspressen wird die Kirichmaße, falls keine eigens dazu konstruierte Presse vorhanden, durch ein reines Leinentuch oder Serbiette gedrückt. Der gewonnene Saft wird geseiht, es kommen zu je 2 l Saft 1 l Wasser und 1/2 kg Zucker. Das Fäßchen muß vorher gut gereinigt, am besten ausgebrüht werden. Nachdem es mit kaltem Wasser nachgepült, wird ein wenig Schwefelwasserstoff durchgebrannt und nachdem der Schwefeldampf zwei Stunden im Fasse war, wird nochmals mit kaltem Wasser nachgeschwenkt und dann der Saft hineingefüllt. Der Zucker ist in dem zuzuführenden Wasser erst aufzulösen. Das Faß muß während der Gärung warm liegen, es wird bis 5 cm unter das Spundloch gefüllt und dieses mit einem Gärpund verschlossen. Ist ein solcher nicht vorhanden, so wird der Holzpund lose aufgesetzt, und wenn die Gärung ruhiger geworden, wird ein Sandtäschchen daraufgelegt. Der Holzpund muß recht oft abgewaschen werden. Der Wein aus Sauerkirschen entwickelt sich meist schnell, nach sechs bis acht Wochen kann er abgelassen werden, der Bodenfaß wird entfernt, und der Wein wird wieder zurück in das gereinigte Faß gefüllt; bis März oder Mai des nächsten Jahres kann er so weit entwickelt sein, daß er auf Flaschen gezogen werden kann.

Schlegel.

Ein gewaltiger Fortschritt



ist das neue Modell des

Teutonia-Zentrifugal-Milch-Separators.

Verlangen Sie Prospekte u. Offerten. Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“, Frankfurt (Oder) 119.



Deutsche erste klassische Roland-Fahrräder & Motorräder auf Wunsch auf Teilzahlung Anzahlung bei Fahrrädern 20-40 Mk. Abzahlung 7-10 Mk. monatlich. Bei Barzahlung liefern Fahrräder schon von 65 Mk. an. Fahrradzubehörende sehr billig. Man verlange Katalog umsonst. Roland-Maschinen-Gesellschaft in Cöln. 504.



Kauft Musikinstrumente v. d. Fab. Hermann Dölling in Markneukirchen i. S. No. 353. Katalog gratis und franco. über meine Blechharmonikas wolle man Extra-Katalog gratis verlangen.

30 Tage zur Probe!

5 Jahre Garantie

verleihe Kassernecker No. 27 fein hohl. à Mk. 1,50
 „ 29 sehr hohl. „ „ 2,50
 „ 33 extra hohl ff. „ „ 2,50
 Sicherheitsmesser D. R. G. M. (Verletzung unmöglich) Mk. 2,75
 Nüchternhaltendes Zigarettenporteur. Mein 300 Seiten harter Prachtkatalog gratis u. franco an jeden.
7) Emil Jansen,
 Stahlwarenfabrik u. Versandhaus
 i. Wald No. 145 b. Solingen.

So sieht M. Brodmanns echte Marke B aus.



Verfüttern Sie keine minderwertigen Nachahmungen, wenn sie nicht enttäuscht sein wollen. Nicht der billige Preis macht die Güte einer Ware aus. Tatsache ist, daß M. Brodmanns echte Marke B ein ganz eminent **vorzügliches Mittel zur Steigerung der Ferkelzucht** und noch von keinem andern Mittel in Bezug auf Qualität erreicht ist.

Widien Sie einen Eßlöfel voll pro Kopf von diesem Pulver ins Futter. Das kostet kaum 1 Pfennig täglich und kann Ihnen viel Zeit, Mühe und Verdruß ersparen. Denn Sie werden fortan Ihre Schweine **in kürzerer Zeit als sonst herausmästen**

und verkaufen können. Die Sache ist von solcher Bedeutung, daß Sie unbedingt einen Versuch machen und sich von der Richtigkeit dieser Behauptungen überzeugen sollten. Tausende vor Ihnen haben diesen Versuch zu ihrer vollsten Zufriedenheit gemacht. Und häufig wird mir geschrieben: Wir können ohne Ihren Futterfalk nicht mehr sein.

M. Brodmanns Futterfalk Marke B mit dem Buerge (siehe nebenstehende Schutzmarke) für Schweineaufzucht und Schweinefleisch, mit Zusatz von appetitanregenden Vegetabilien kostet: 100 Kilo 89 Mk., 50 Kilo 20 Mk., 25 Kilo 11 Mk., 12 1/2 Kilo 6,50 Mk., 5 Kilo 3,50 Mk.; alles franco.

M. Brodmanns Futterfalk Marke A mit 38-42% Zitronensäure (siehe nebenstehende Schutzmarke) für alle andern Jungtiere und erwachsenen Tiere und als Mittel zur Verhütung von Knochenkrankheiten kostet: 100 Kilo 28 Mk., 50 Kilo 15 Mk., 25 Kilo 8,50 Mk., 12 1/2 Kilo 5 Mk., 5 Kilo 2,50 Mk. Alles franco.

Zur Vermeidung von Fälschungen gebe man bei Bestellungen stets an, ob Marke A oder B gesandt werden soll.

M. Brockmann, Chem. Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 22.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Seeben wurde in neuer Auflage herausgegeben:

Die Erdbeere,

ihre Einteilung, Beschreibung und Kultur im Freien und unter Glas (Treiberei) mit Beschreibung und Abbildung der anbauwertesten Sorten von **Paul Möschke**, Garteninspektor, Berlin.

Zweite, vermehrte und umgearbeitete Auflage. Mit 62 Abbildungen. Preis gebunden **2 Mk.**

Dieses Büchlein will sowohl dem Gärtner, wie auch dem Gartenliebhaber dienen; es enthält neben allgemeinen Betrachtungen eine Beschreibung und Einteilung der Erdbeersorten, Anleitung zur Vermehrung und Anzucht der Erdbeersorten, Winke über Anpflanzung und Kultur der Erdbeeren und endlich Lehren über die Treiberei der Erdbeeren, bzw. ihre Kultur unter Glas.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Erfrischende u. durckstärkende Getränke,

besond. Cognac, Brannntweine, Ämli, echten Bittere, alle alkoholfreien Erfrischungen, Mineralwasser, Säfte etc. bereitet man in allerfeinsten Qualität vorrätigstet mädels u. kinderleicht im Haushalt selbst. **Selbstkosten:** Selters 1 Mk., Pils, Brauereimaden 8 Bfg., Bier 1-2 Bfg., Petreessig 2-3 Bfg., v. 1/2 Liter flache; Bittere etc., ebenfalls namend billig, bei nur bester Qualität. **Vertr. Bezugsb.,** 1761st, Almir. 11. **Alle Geheimnisse u. Rezepte** erhaltend, franco geg. Einsendung von nur 50 Pf. in Marken od. bar direkt vom Verfaßer Max Ed. M. Noa, Gohl, Berlin N. 24, Glatz. Str. 5.

„SUPERIOR“

-Fahrräder, Nähmaschinen

sind entschieden die vorzüglichsten u. trotzdem **ausserordentlich billig!** - Haben Sie Bedarf in Fahrrädern, Nähmaschinen u. Fahrrad-Zubehörlern, 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.



Cotenkopf-Ring, m. Simill-Brillant Silber ord. 1,25, oder **Cap-Rubin** ord. 1,75, Gold 333 St. 4,25
Silb. Curu-u-Radfabr.-Ringe St. 1,50
Goldene Ringe 333 von 1,20 an
 Reich illust. Preisliste **ud. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren** etc. gratis und franco. **Uhrmacher u. Wiederverkäufer** verlangen **Engros-Katalog**, **Reich** mit gegen Nachnahme od. nach. **Einsendung, Porto und Packung extra.** **Umsatz** gestattet.
Hugo Finow, Hannover 37.

9 Fund Yafloren-Tabak mit 1 feinen Jagdpfeife **30** kostet franco gegen **Mk. 5,-** **Nachnahme**

Emil Köller, Bruchsal (Baden).
Fabrik: Wehrstr.

Bei Rheumatismus, Nerven etc. hat sich Rheumatol Janke sehr gut bewährt, sofort schmerzhüllend. Preis **Mk. 3.**
Chemische Fabrik Janke,
134 **Hamburg 23.**

Flechten,

Psooriasis (Schuppenflechte), trockene und nässende Flechte, Hautflechte, Kropfhilöse, Ekzema, Hautläden, Nesselsucht, Hautausschläge u. Weiswunden aller Art heilt gründlich die bestens bewährte

Universal-Heilsalbe,
 à Dose 2 Mk., gift- u. säurerer, tägl. Eingeb. **Dankbar-Verband** geg. Nachn. oder **Einb.** durch die **Apothek** in **Wienböck (Sachsen)** Str. 24, **Verband: St. Benigert, Wapthman, Giegel** je 20; **Wachs, Wafat, Benz. Terpentin** je 5; **Essig** 2

Sauggasanlagen

für die verschiedensten Brennstoffe.

Motore u. Lokomobile
für Gas und flüssige Brennstoffe.

Erstklassige Fabrikate.
Billigste Preise, kurze Lieferzeit, weitgehendste Garantie. (187)

Motorenfabrik Darmstadt
G. m. b. H. in Darmstadt.

Tüchtige Vertreter gesucht.

Wir versenden **edite** (181)

Italiener Buchführer

A. M. 1,20, größere à M. 1,40. Bei 30 Stück franco. Garantie lebende Antunft. **Bezugsbüchlein** unter **Ind. Bezugsbüchlein, Praktische, M. 4,-** Preisliste gratis.
Gesellschaft Hermann, Guden i. Geden.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Als bewährtes Viehärzneibuch kann empfohlen werden:

Wagenfeld's Tierärzneibuch und **Gesundheitspflege der landwirtschaftlichen Haustiere.** Neuzehnte, verbesserte Auflage. Von M. Preusse.

Mit 174 Text-Abbildungen. Preis je gebunden **6 Mk.**

Trotz der vielen Bücher auf diesem Gebiete ist der **Wagenfeld** wohl das älteste, angesehenste und speziell vom Praktiker geschätzte **Tierärzneibuch.** Schon von einem Hund neunzehn Auflagen erschienen können, ist ein Zeichen für seine große **Nützlichkeit.** Wer also ein **Tierärzneibuch** noch nicht in seinem Besitze hat, der greife gleich zu dem **allberühmten Wagenfeld;** dasselbe wird sich in **Wiederkäuern** als **unverzichtbar** erweisen.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franco, unter **Nachnahme** mit **Portozuschlag.**

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Gold- u. Silberwaren.

Wecker-Uhren m. Absteller v. 1,60 an
 Nickel-Remontoir-Uhr, 3,25
 30 St.-Werk „ „ 6,50
 Echte silb. Remont.-Uhren „ 6,50
 Echt silberne Damen-Uhren „ 6,75

Echt gold. Damenhalsketten, mit Schieber, 190 cm lang, v. 12,50 an
 Echt goldene Ringe „ „ 0,95
 „ „ 1,30
 Echt silberne Brosches „ „ 30
 Versand geg. Nachn. oder vorherige Einsendung 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, Uhrenformaturen und Werkzeugen gratis und franco.

Optische Artikel.

Kaffeesservice, vernickelt, vierteilig, 1/2 Liter . . . v. 3,20 an
 Brotkörbe „ „ „ „ 45 „
 Tafelaufsätze, versilbert, . . . 2,40 „
 Photographie-Albams . . . 1,00 „
 Musik-Instrumente mit Platten „ 3,90 „
 Operngläser mit Etui . . . 3,50 „

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

