



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 35.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Der essbare Champignon und seine giftigen Verwandten.

Von W. M. (Mit 4 Abbildungen.)

Leider ist es eine bekannte Tatsache, daß zu allen Zeiten bis auf den heutigen Tag zahlreiche Unglücksfälle durch den Genuß wildwachsender Pilze hervorgerufen wurden, und daß man, wenn Pilze, ohne sie zu kennen, eingesammelt werden, leicht Leib und Leben aufs Spiel setzt.

Zu den Pilzen, die von dem Laien sehr leicht verwechselt werden können, gehören der Waldchampignon (*Agaricus campestris* var. *silvaticus* Schöff.) und der Knollenblätterpilz (*Agaricus bulbosus* Bull.), auch falscher Champignon, Wulfpilz oder Schierlingschampignon genannt, zumal alle beide in Wäldern wachsen. Der im Sommer, Juli und August nicht selten an grasigen oder moosigen, sandigen Stellen, in Laub- und Nadelwäldern

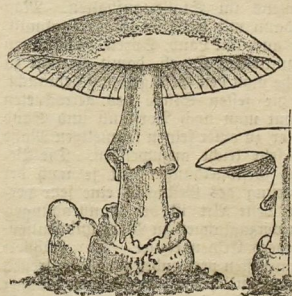


Fig. 1. *Agaricus bulbosus* Bull.
Knollenblätterpilz.

vorkommenden Knollenblätterpilz (Fig. 1) sieht dem Waldchampignon (Fig. 2) in Form und Farbe sehr ähnlich und hat deshalb leider schon oft zu Verwechslungen geführt; sein Genuß ist fast immer tödlich.

Während bei anderen Pilzarten die Vergiftungserscheinungen infolge Genusses ziemlich bald eintreten, so ist es bei Vergiftungen mit dem Knollenblätterpilz sehr charakteristisch, daß sich die Symptome der Vergiftung erst nach mehr als zehn Stunden nach dem Genuß des Pilzes zeigen. Zuerst machen sich Eingenommenheit des Kopfes, Schwindel und heftige Kopik bemerkbar; es folgen Erbrechen — schließlich nur noch eine gelblichweiße Flüssigkeit —, Krämpfe, Bewusstlosigkeiten mit sich steigendem Durste und brennendem Gefühl im Schlunde, Hinfälligkeit mit Ohnmachtsanfällen, Erweiterung der Pupillen, Schlaflosigkeit, kalter Schweiß mit bläulicher Färbung des Gesichts, der Zunge und Finger.

Hat der Betreffende eine große Menge des giftigen Pilzes zu sich genommen und ist nicht sofort ein künstliches Erbrechen hervorgerufen, am besten durch Verabfolgung einiger Löffel verdünnter Brechweinsteinlösung, dann ist an eine Rettung kaum noch zu denken, um so mehr, da es bis heute ein wirksames Gegenmittel nicht gibt.

Einspeisungen von Opiumsalzen unter die Haut, anhaltende Reibungen und kalte Biegungen, erweichende Bähungen auf den Unterleib, innerlich Eis, als letztes Mittel Wein-, Arrak-, Zimttinktur, Aethersirup, Kampfer-, Terpentinöl- und Weinfästere sind mitunter noch erfolgreich gewesen.

Beide Pilze, der Waldchampignon und der Knollenblätterpilz, tragen einen flachen, gleichfarbigen glänzenden Hut. Die Unterschiede zwischen beiden Pilzen sind für das Laienauge unwesentlich bis auf die Farbe der Blättchenleisten (Lamellen) unter dem Hute, welche beim Waldchampignon anfangs weißlich, später bräunlich werden, während die Lamellen bei dem Knollenblätterpilz in allen Alterszuständen stets weiß oder grauweiß bleiben, sich niemals in gelbliche, bräunliche oder rötliche Farbtöne ändern. Dieser Unterschied ist der allein maßgebende, und es kann nicht häufig genug darauf hingewiesen werden.

Allerdings besteht zwischen beiden Pilzen noch ein weiterer Unterschied, auf den man sich jedoch nie unbedingt verlassen kann. Sammelt man

nämlich den Knollenblätterpilz, dann bemerkt man, daß sein dicker Fuß in einem häutigen Säckchen steckt (s. Fig. 1); erhält man diesen Pilz gesammelt, dann fehlt dieser Sack in der Regel, und dann gibt auch der Stiel kein Merkmal ab.

Schließlich sei noch bemerkt, daß der Stiel des Knollenblätterpilzes nur bei jungen Exemplaren voll, später aber stets hohl ist, namentlich in dem oberen dünneren Teile, der auch immer blaß gefärbt ist. Auch wird die Oberfläche des Hutes bei feuchter Witterung klebrig, und man bemerkt auf seiner Mitte mitunter noch einige breite hautförmige Fetzen der Hülle, die aber vom Regen leicht abgepült werden. Also auch dies sind keine untrüglichen Merkmale zur Unterscheidung zwischen den beiden genannten Pilzen.

Der in Figur 3 abgebildete Giftchampignon (*Agaricus Vittadini* Morett.) kann leicht mit dem gemeinen Feldchampignon (*Agaricus campestris* L., Fig. 4) verwechselt werden, wie dies in der Tat wiederholt schon vorgekommen ist.

Wie beim Champignon, so zeigt Fig. 4. *Agaricus campestris* L. sich auch sein Hut anfangs kugelig, später halbkugelig, dann aber mehr glockenförmig. Auch in der Färbung ähnelt er dem Champignon, indem der Hut weiß oder bräunlich gefärbt ist, jedoch auf der Oberfläche mehr oder weniger warzig erscheint. Die Oberfläche des vollen Stieles ist beim Giftchampignon mit ziegelhartigen, sparrig abstehenden, weißen, später verschwindenden Schuppen mehr oder weniger dicht bedeckt (Fig. 3), was beim Feldchampignon nicht der Fall ist.

Der wesentlichste Unterschied sind jedoch hier auch wieder die Lamellen. Diese haben beim Feldchampignon anfangs eine zarte Fleischfarbe mit etwas gelbem Schimmer und werden mehr und mehr rotbraun bis braunschwarz. Dagegen sehen die Lamellen beim Giftchampignon zuerst weißgrünlich aus, dann nehmen sie eine mehr gelbbraune Farbe an. Dieser Pilz wächst sowohl im Frühjahr als auch im Sommer unter Laubholz, in schattigen Gärten, namentlich im südlicheren Gebiete Deutschlands; im nördlichen ist er selten.



Fig. 2. *Agaricus campestris* var. *silvaticus* Schöff.
Waldchampignon.



Fig. 4. *Agaricus campestris* L.
Feldchampignon.

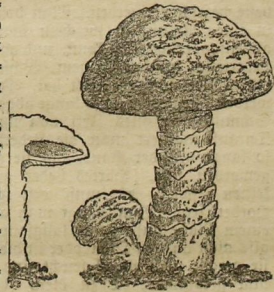


Fig. 3. *Agaricus Vittadini* Morett.
Giftchampignon.

Etwas von der Tomate.

Von H. M. M.

Seit etwa 20 Jahren bürgert sich langsam aber sicher die bis dahin nur wenig beachtete Tomate, die im Auslande schon lange eine große Rolle in der Küche spielt, auch in der deutschen Küche ein und erscheint von Jahr zu Jahr in immer größeren Massen auf den Gemüsemärkten.

Die etwa apfelgroße, glänzend-rote und zart-durchsichtige Frucht gehört zu den Nachtschattengewächsen und stammt gleich ihrer Schwester, der Kartoffel, aus Südamerika. Früher wurden die eigenartigen Früchte nur von Paris oder Italien eingeführt, heute aber hat die deutsche Gärtnerei gelernt, die Tomate im Schutze und in der künstlichen Wärme der Frühbeete keimen und heranwachsen zu lassen, um sie dann in möglichst heißer Lage im Garten auszupflanzen, blühen und reifen zu lassen. Je sonnenheißer der Sommer verläuft, um so reichlicher und schöner entwickelt sich die Frucht. Bessere ist von angenehmem säuerlichem Geschmack und namentlich zu pikanten Saucen, zu Salaten, auch als Gemüse und Konserve, Tomatencreme usw. verwendbar.

Im europäischen Süden hatte man diese schöne Frucht bald schätzen gelernt. Man verzehrt sie dort als Nachfrucht ohne weiteres oder mit ein wenig Salz zum trockenen Weißbrot, wenn sie nicht in Scheiben geschnitten mit Essig und Öl als Salat genossen wird. In der besseren Küche des Südens kennt man auch längst die vielseitige Verwendbarkeit der Tomate als Suppenwürze oder als prachtvolle Saucenzugabe. In Spanien wird ein Nationalgericht, Gaspacho, davon bereitet, welches dort in den glühendheißen Tagen jeden Tag gegessen wird. Zu diesem Gericht werden zu gleichen Teilen Tomaten, frische Gurken und altbackenes Weißbrot, etwas weniger Zwiebeln in Würfel geschnitten und mit einer reichlichen Sauce von sehr mildem Essig, Speisefett, etwas Salz und Pfeffer vermischt. Da der Salat gehörig durchziehen muß, ist es geboten, ihn eine Viertelstunde vor dem Gebrauch anzumachen. In Italien wird eine höchst einfach herzustellende Tomatenauce vielfach zu Reis oder Makkaroni, auch zu Hammelrippchen, gefochten Hühnern usw. gereicht. Dazu bedarf es nur einer Anzahl recht reifer Tomaten, die mit etwas Salz in eigenen Saft zu einem Brei gefocht, dann schnell mit wenig frischer Butter oder auch frisch gepresstem Olivenöl durchgebünstet und durch ein Sieb gesiebt worden. Die Sauce muß cremartig dick fließen.

Diejenige deutsche Hausfrau, welche sich einmal der Mühe unterzogen hat, eine Tomatenauce oder Tomatenuppe anzurichten, wird die köstliche Frucht für alle Zeit schätzen und dafür sorgen, sie auch im Winter als Muskonserve, deren Herstellung mit Hilfe des Weckchenapparates die denkbar einfachste ist, immer zur Hand zu haben, da es besonders zu Wildbraten keine bessere Zugabe gibt als Tomatenauce.

Beim Einkauf der Früchte hat man darauf zu achten, gut ausgereifte, aber in keiner Weise faulstüchtige große Tomaten zu erhalten. Die Farbe der Tomate spielt gar keine Rolle, bei uns baut man vorwiegend nur hochrote Früchte, im Süden aber auch hellrosa gefärbte, gelbe und sogar weißfrüchtige Sorten, ohne daß der Geschmack eine Änderung zeigt.

Die Neapolitaner haben ihre eigene Konservierungsmethode, sie schneiden die vollkommen reifen, aber durchaus gesunden Tomaten in Stücke, nehmen die Kerne heraus, entfernen auch die grünen Stiele und streichen die rohen Tomaten durch ein Sieb. Das Durchgestrichene schütten sie zum Abtropfen auf ein Sieb und mischen dann das so gewonnene dicke Mark, und zwar nehmen sie auf 4 l Mark $\frac{3}{10}$ l Olivenöl, 60 g Salz und 20 g frisch gemahlener Pfeffer, geben dann alles in möglichst flache, breite Schüsseln und überlassen es dann der Sonnenhitze, das Mark einzudörren, indem sie es nur von Zeit zu Zeit mit einem Stiel umrühren. Dann geben sie es in geölte Steindöpfe oder in Rindsblasen, um es für den Winter aufzuheben. Ein schöneres und einfacheres Verfahren, Tomaten für den Winter zu konservieren, läßt sich nicht denken. Da bei uns im Norden die Sonnenhitze zum Eindörren des Tomatenpürees kaum ausreichen dürfte, so fällen wir es am besten in Weckchen Gläser und kochen es hierin auf bekannte Weise.

Die Tomate, die nicht nur Nahrungsmittel, sondern gleichzeitig auch Würze ist, hat der Gesundheit sehr zuträgliche Eigenschaften. Sie ist fiebervertreibend, infolge ihres leicht-fäuerlichen Geschmacks abführend und sehr erfrischend. Sanguiniker und gallstüchtige Menschen ist sie sehr zu empfehlen, und auch bei Schauffierten und an Hamorrhoiden Leidenden angebracht.

Zum Schluß mögen noch einige weitere Kochrezepte Platz finden.

Geschmorte Tomaten. Man taucht sechs große, schöne, untersehrte Tomaten eine halbe Minute lang in kochendes Wasser, spült sie sauber ab, schält sie, schneidet sie in sechs Teile, legt sie in eine Kasserolle in 40 g feinsten Butter, würzt sie mit einem Teelöffel Salz und Pfeffer, sowie einem halben Teelöffel voll Muskatnuß, läßt sie 20 Minuten sanft schmoren, fügt einen schwachen halben Teelöffel gelochenen Zucker hinzu, rührt gut um, läßt alles zwei Minuten kochen und richtet die Tomaten in einer heißen, tiefen Schüssel an. Man kann auch ein wenig Rahm hinzufügen.

Gefüllte Tomaten. Fünf bis sechs große reife Tomaten werden sauber gewaschen, am Stielansatz mit einer kleinen Öffnung versehen und von den Kernen befreit. Dann bereitet man von geschabtem Rindfleisch, feingewiegtem Speck, eingeweichtem und ausgedrückt Weißbrot, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, etwas Muskatnuß und einem Ei eine gutverührte Farcie. Mit dieser Masse füllt man die Tomaten, legt sie mit der offenen Seite nach unten in gebutterte Vertiefungen einer Sezierkassette, bedeckt sie mit einem Butterpapier und bäckt sie 15 bis 20 Minuten in ziemlich heißem Ofen.

Eier mit Tomatenauce. Zur Sauce nimmt man einen Eßlöffel voll Gussin, schwitz es in Butter hellgelb, fügt so viel Tomatenpüree hinzu, wie zur Sauce nötig ist, und schmeckt mit Salz und, wenn nötig, auch noch mit etwas Zitronensäure ab. Die in kochendem Wasser aufgeschlagenen und nach Belieben weich oder hart gefochten Eier werden mit der Sauce aufgetragen.

Rührei mit Schinken und Tomaten. $\frac{1}{2}$ kg recht reife, tabellose Tomaten werden gewaschen, von dem Stiel befreit und mit einer großen, geriebenen Zwiebel, einem großen Stück Butter und etwas Salz auf kleinem Feuer unter fleißigem Schütteln, damit sie nicht anbrennen, durchgefocht. Inzwischen schneidet man ungefähr 165 g sehr milden, nicht zu fetten Schinken recht kleinstückig, schlägt sechs bis sieben Eier tüchtig mit Salz und Pfeffer und gibt den Schinken, sowie das durchgefochene Tomatenpüree hinzu. Nachdem alles gut durcheinandergewirrt ist, gießt man es auf in einer Eierkuchenspanne erhitzte Butter und bereitet nun ein recht gleichmäßiges Rührei, das auf einer heißen, runden Schüssel angerichtet und mit gerösteten Brotstücken möglichst heiß aufgetragen wird.

Kleinere Mitteilungen.

Wie oft man ein Pferdegeschirr? Um ein Geschirr lange Zeit in gutem Zustande zu erhalten, gibt es kein besseres Mittel, als es von Zeit zu Zeit zu ölen. Es gibt verschiedene Arten des Ölens, das nachfolgende Verfahren kann als das beste bezeichnet werden. Man bringt das Geschirr in einen Raum, in welchem man es vollständig auseinandernehmen kann, und wäscht hierauf alle Lederteile in lauwarmem Wasser, darin man etwas Pottasche aufgelöst hat. In diesem Wasser werden alle Lederteile so lange abgürstet, bis aller Schmutz und alles Fett von ihnen entfernt ist. Darauf massiert man die Lederteile im Wasser so lange mit der Hand, bis sie ganz geschmeidig geworden sind. Hartes Leder zu ölen, hat gar keinen Zweck, es muß erst ganz weich geworden sein. Nun hängt man alle Lederteile an einem Blase auf, wo sie langsam trocknen können, also nicht an den Ofen oder in die Sonne. Wenn sie gerade noch etwas feucht sind, ist der Augenblick gekommen, sie zu ölen. Es gibt nur ein Öl, welches hierzu geeignet ist, und das ist Lebertran. Alle anderen Öle, namentlich das so oft verwendete Klauenfett, üben eine große Anziehungskraft auf Mäuse aus, welche ein so behandeltes Geschirr gern benagen, während sie mit Lebertran gedöhtes Geschirr nicht anrühren. Man muß mit dem Lebertran nicht sparen, damit er ordentlich in das Geschirr eindringt. Nun hänge man das Geschirr wieder zum Trocknen auf und reibe es

dann gehörig mit einem weichen wollenen Lappen ab.

Zurückhalten der Milch. Rüche, welche die Milch zurückhalten, sind nicht allzu selten. Der Ursachen dafür gibt es viele. Oft ist es plötzliches Erfrieren, Schlagen oder Stoßen von seiten roher Menschen, wenn die Rüche beim ersten Melken nicht ruhig stehen. Besonders oft aber hält die Kuh die Milch zurück, wenn ihr das Kalb genommen wurde. Sie ist dann das Saugen des Kalbes gewohnt und wartet darauf, indem sie die Milch standhaft zurückhält. Es folgt nur nicht selten völliges Trockenstehen, und es empfiehlt sich deshalb wohl, gleich nach der Geburt das Kalb zu entfernen, aber es nie saugen zu lassen.

Schweinesau bei Ferkeln. Die Ferkel sind vom Wurf weg gesund und gedeihen bis zur dritten oder fünften Woche ausgezeichnet. Dann erkranken sie und werden von Tag zu Tag magerer, schrumpfen zusammen, Schwänze und Ohrenspitzen fallen ab, und Husten stellt sich ein. Weiße Exkremente äßen den Bauch, und bössartiger Ausschlag tritt am Körper auf. Die Tiere saugen gern Spülwasser, während Milch und andere Nahrung von ihnen verschmäht wird. Die Ferkel werden entweder sehr schnell oder überleben den Anfall, bleiben aber zwei bis drei Monate in der Entwicklung zurück, nehmen dann aber allmählich wieder zu. Bei älteren Schweinen findet man meist nur chronischen Husten. In einem Falle soll die Seuche durch Neineinrichtung des Stalles und Umschaffung einer völlig neuen Frucht zum Stillstand gekommen sein.

Die besten Weideläse für Ziegen sind die trockenen, mit aromatischen Kräutern bestandenen, auch muß Gelegenheit vorhanden sein zu einer Futterentnahme von oben her, also es soll ein Bestand von Sträuchern vorhanden sein. Dort aber, wo sich wertvolle Holzbestände befinden, hüte man keine Ziegen, da die Tiere alles zerbeißen. Nur zuverlässige Leute können eine größere Ziegenherde beaufsichtigen; denn die Tiere vermögen großen Schaden anzurichten.

Die Verwertung des Geflügeldüngers. Der Dünger unseres Hausgeflügels hat einen sehr großen Wert für die Landwirtschaft und den Gartenbau; jedoch eignet er sich nicht für jede Pflanze, sondern kann sogar für manche von schädlicher Wirkung sein. Am besten sammelt man den Geflügeldünger im Winter, weil die Tiere sich dann meistens im Stalle aufhalten. Man vermischt ihn dann mit trockener Erde, Torfhumus, Kalkstaub oder auch mit Laub, Spreu, Heublumen und kurz geschnittenem Stroh, damit er nicht zu hitzig wirkt. Ehe man den Geflügeldünger gebraucht, zerreißt man die festen Stücke des getrockneten Düngers; nimmt man noch Torfhumus und Sand dazu, so wird er zu einer feinen krämeligen Masse und ist daher sehr leicht anzuwenden. Die Beschaffenheit des Geflügeldüngers ist je nach der Art und Fütterung des Geflügels eine sehr verschiedene. Die beste Art ist der Taubendünger, welcher sich am vorzüglichsten zu Mais und Hülsenfrüchten, besonders Erbsen eignet. Der Hühnerdünger wird am besten verwendet zum Überstreuen von Getreide, namentlich von Gerste. Den Dünger von Enten und Gänsen braucht man zur Kompostbereitung. Bei der Verwertung des Geflügeldüngers überhaupt ist zu beachten, daß er nur in geringen Mengen und für bindenden und kalten Boden verwandt und möglichst gleichmäßig verteilt wird.

Das frühe Einerten der Kartoffeln, gleich nach der Weizernte, ist verwerflich, denn zu dieser Zeit sind die Knollen noch nicht gehörig reif, haben deswegen weder Wert noch Haltbarkeit. Werden diese Kartoffeln in den Keller oder in Mieten gebracht, so faulen sie leicht oder werden speckig. Je länger man die Kartoffeln in der Erde läßt, desto reifer, gesünder, schöner und mehreicher werden sie. Man sollte daher mit dem Einerten, wenn es die Jahreszeit und die Arbeitskräfte einigermaßen erlauben, vor Ende Oktober oder Anfang November gar nicht beginnen. Leichte Fröste schaden den Kartoffeln nichts. Was man dadurch gewinnt, daß man die Kartoffeln aufnimmt, während die Tage noch lang sind, verliert man vielfach durch die schlechtere Güte der Knollen. Nicht ganz reif gewordene Knollen sind weniger haltbar als reif gewordene, vollkommene Knollen. Dies hat sich so recht in vergangenen Jahre gezeigt, in dem die Knollen an vielen Orten wegen der herrschenden Trockenheit nicht richtig ausreifen konnten; und aus allen Gegenden ließen

denn auch Klagen ein, daß die Kartoffeln wegen nicht genügender Ausreife bereits Mitte November im Keller faulten, wie nie zuvor. W. M.

Das Stützen der Obstbäume ist von weit größerer Bedeutung, als man auf den ersten Blick meinen könnte. Auf gut gestützten Bäumen werden die Früchte größer und schöner, schlechte Stützen verursachen in den meisten Fällen großen Schaden. Zweige, welche zu stark belastet sind, werden Brüche und Risse der Kambialschichten zeigen, welche die Saftströmung stören, mithin auch schädlich auf die Frucht wirken. Viele sind der Meinung, daß an solchen Zweigen, wo kein Bruch sich zeigt, die Stütze weggelassen werden kann. Diese Meinung ist richtig, solange das Laubdach die aufwärts strebende Haltung beibehalten kann. Biegen sich aber die Zweige unter der Last der Früchte, so bildet dies schon an und für sich ein Hindernis für die Ausbildung der Früchte, für die Saftströmung des Baumes. Je mehr die Zweige von der aufrechten Richtung abweichen, um so mehr Nachteile werden sich zeigen. An abwärts gebogenen Zweigen zeigen sich sogenannte Wassertriebe, mit deren Hilfe wir den Baum verjüngen, die geschwächte Krone kräftigen können. Empfehlenswerter bleibt es aber doch, die schon bestehende Krone zu erhalten, wobei die erwachsenen Stützen als Stützmittel dienen können. Die Stützen müssen sich dem Baum in natürlicher Weise anpassen, sich anschmiegen. Die älteren weicheren Bäume erhalten meist gabelartige Stützen. Die Stützen sollen gegen den Baum geneigt und im Boden gut befestigt sein. Rirschen, Weichsel, Mirabellen, Pfäumen, Pflirsche und Aprikosen werden am zweckmäßigsten mit neben dem Baum tief in die Erde geschlagener und bis in die Krone des Baumes reichender Stütze befestigt. Die Befestigung kann mit Strohhalm oder auch mit Weidenruten in Form einer 6 oder 8 Ecken geschehen. Im Herbst, wenn die Bäume die Blätter fallen lassen, müssen diese Befestigungen entfernt und sofort verbrannt werden, weil sie einen beliebigen Zufluchtsort der Larven und Würmer, sowie verschiedener schädlicher Insekten bilden. W. M.

Das Auskneifen der Spizen an Johannis- und Stachelbeeren wird gelegentlich des Sommermittes vorgenommen und hat den Zweck, daß sich recht viele Verzweigungen bilden, an denen dann im nächsten Jahre die Blüten erscheinen. Das Abkneifen geschieht in der Weise, daß möglichst viel des zurückzunehmenden Triebes erhalten bleibt, und daß der stehenbleibende Teil zum Ausstreifen sämtlicher ihm belassener Augen gezwungen wird. Zu starkes Zurücknehmen hat wieder zu starkem Treiben und zu geringer Fruchtbildung zur Folge, während bei schwachem Entspitzen nur wenige Augen zu Fruchtholz umgebildet werden. G.

Erzielung von Gurkensamen. Um guten Gurkensamen zu bekommen, läßt man die schönsten, gleichmäßig gewachsenen Gurken an den Stöcken und nimmt sie erst dann ab, wenn sie gelb geworden sind. Man legt sie zum Nachreifen an einen trockenen, luftigen Ort, nimmt dann das Mark samt den Kernen heraus, bringt es in eine Schüssel und reinigt die Kerne nach vier bis sechs Tagen in einem Siebe. Die guten Kerne fallen im Wasser zu Boden. Diese trocknet man schnell an der Sonne ab, reibt die aneinander klebenden auseinander und bewahrt sie auf. Diese Kerne sind fünf bis sechs Jahre keimfähig. G.

Winter-Endivien pflanzt man Ende Juli bis Ende August. Bei trockenem Wetter ist reichliche Bewässerung erforderlich. Sind die Blätter vollständig ausgebildet, so kann man an einem trockenen Tage anfangen zu bleichen, man binde aber zu diesem Zweck mehr Pflanzen ein, als jedesmal verpflanzt werden sollen. Die Blätter nimmt man zusammen und bindet sie eine Hand hoch über dem Boden und weiter oben noch einmal mit Bast zusammen. Das Herz muß danach vor Feuchtigkeit geschützt werden, indem man bei Regenwetter einen Blumentopf über die Pflanzen hält. Nach drei Wochen ist die Pflanze verbrauchsfähig. Zum Verbrauch im Winter müssen die Pflanzen vor eintretendem Frost mit Ballen ausgehoben und im Keller oder in einem Mistbeetkasten eingeschlagen und am besten mit staubtrockener Erde bedeckt werden, wodurch sie bleichen und sich bis zum Januar halten. M.

Reizkeruppe (auf schleisiche Art). 1. Der Reizker, auch Bluträuter genannt, hat letzteren

Namen von der Milch, welche beim Brechen oder Schneiden hervortritt und eine ganz orangefarbene Farbe hat. Diese orangefarbene Milch schüttet den Reizker vor der Verwechslung mit ihm sehr ähnlich sehenden Giftpilzen. Er wächst hauptsächlich in Brüdern, wo aber auch seine giftigen Vettern zu finden sind. Da er leicht Maden bekommt, sind ältere Exemplare gewöhnlich schon unbrauchbar. Gute, gesunde, nicht viel größer als ein Zehnfüßler, sind die besten. Man wäscht sie und kocht nicht zu viel auf 1 l Suppe mit Salz, scheidet sie dann heraus, tut an die Suppe einige Körner englisches Gewürz, ein bis zwei Kapseln Maggwürze, macht alsdann eine gute helle Mehlschwitze, mit der man sie verköcht, und quirlt sie mit ein bis zwei Eigelb und einer Tasse süßer Sahne ab. — 2. Die kleinen abgetrockneten Reizker konzentriert man in starker Salzlauge für den Winter. Man bereitet sie als Salat, mit Essig, Öl, gehackten Zwiebeln und Pfeffer, in welcher Form sie sehr gut zum Gänsebraten schmecken. B. v. W. aus L.

Sirsfrühen mit Champignons und Erbsen. Ein schöner Sirsfrühen wird sauber zugerichtet, gepulvert und in Butter schön fettig gebraten. Dann schmeißt man in Fond schnell einige geschnittene Schalottenzwiebeln, etwas Thymian, Lorbeerblatt und zerdrückte Pfefferkörner schön hellgelb. Nun gießt man die Butter ab, löst den Fond mit einer halben Flasche Rotwein, den man bis zur Hälfte einfochen läßt, und gibt noch 1/2 l kräftige Kalbfleischsauce dazu. Alsdann bindet man die Sauce mit einem Glößel Gustin, läßt sie gut durchkochen, siebt sie durch und schmeißt sie recht pikant mit etwas Zucker, Zitronensaft, sowie Pfeffer ab. Den Rücken schneidet man in zwei Teile, löst die Filets aus, tranchiert, setzt alles wieder zusammen und richtet den Rücken, mit Champignons und Erbsen garniert, auf zwei Schüsseln an. A. M. W.

Schweinebraten wie Schwarzwildbraten. 1 bis 2 kg Schweinefleisch, am besten Halsstück, wird tüchtig eingezogen und mit ziemlich viel Wasser beigelegt. Zwiebeln, Mohrrüben, einige Wacholderbeeren und Pfefferkörner füt man hinzu. Das Wasser muß ganz eintochen, der Braten wird schön braun und weich gebraten. Dann gibt man die besonders bereitete Sauce daran und läßt den Braten noch ein kleines Weilschen in derselben gut durchkochen. Zu der braunen Sauce läßt man in einer Kasserolle einen Glößel Schnitzkäse heiß werden, dämpft einen großen Kochlöffel Mehl darin hellbraun und gibt dann zwei Handvoll geriebenes Schwarzbrot dazu, das dann mit dem Mehl hellbraun braun geröstet wird. Alsdann löst man mit Wasser ab und fügt Salz, wenig Pfeffer und 1 Glas Weißwein hinzu. Wenn alles gut aufgeköcht ist, wird die Sauce an den Braten gegossen. A. M. W.

Geschenk für eine Hausfrau während der Einmachezeit. Da die Einmachezeit bis in den Oktober hinein währt, so dürfte es nicht zu spät sein, einer Hausfrau zum Geburtstage oder einem anderen Fest ein Geschenk mit einem Zuderhut zu machen. Eine spaßhafte Maskierung des Zuderhutes zum Geburtstag meiner verheirateten Großtochter wurde mir mit vieler Freude belohnt. Ich verkleidete den Zuderhut von 22 Pfund zu einer großen Puppe. Ich kaufte eine große Puppenlarve von Papiermaché und befestigte sie mit einer starken Lösung von Gelatine auf der Spitze des Zuderhutes, umwickelte den Zuderhut mit hellblauem Seidenpapier und machte von demselben Stoff eine Bluse mit kurzen Ärmeln, verfertigte aus austrangierten, gestrichelten Mullstreifen ein Oberleid mit mehreren Volants, band eine blaue seidene Schärpe um die nicht schlanke Taille, befestigte mehrere künstliche Kornblumen in diesen Gürtel und setzte ihr einen mächtig großen blauen Puppenhut auf. Zum Ankleiden hatte ich den Zuderhut auf ein Kuchentrett gesetzt, auf dem er zum Geburtstagstisch transportiert werden konnte. Dazu hatte ich folgendes Poem auf einen Zettel geschrieben:

Ich armes Hunger-Süßchen,
Hab' Händchen nicht noch Füßchen,
Doch hoffe ich, daß das, was in mir steck,
In jeder Speise herrlich schmeck't.

Diese Puppe bereite große Freude auch bei den Kindern der Hausfrau. Man kann statt blau auch rosa Seidenpapier wählen. B. v. W. aus L.
Essigkisch. Weine, welche essigsaure geworden sind, können nicht mehr kurirt werden, und man läßt sie deshalb ganz zu Essig werden.

Nach Prof. Dr. Nestler verfährt man folgendermaßen: Man läßt den Wein etwa bei 20° C in einem nicht bollen und nicht geschlossenen Gefäß stehen. Sobald Rahm oder Käse, die bekannte weiße Schicht an der Oberfläche entsteht, ist etwas Weingeist darauf zu gießen, damit der Rahm unterfinke und durch Essigpflänzchen ersetzt wird. Rahm zerfällt sowohl den Weingeist als die Essigsäure, und man erhält infolge seiner Einwirkung eine fade Brühe statt Essig. Sobald die Flüssigkeit sauer genug geworden ist, schließt man die Luft ab, weil sonst die Essigsäure zerfällt werden kann. R.

Neue Bücher.

Die Erdbeere, ihre Einteilung, Beschreibung und Kultur im Freien und unter Glas (Treibeier), mit Beschreibung und Abbildung der anbauungswürdigen Sorten, von Paul Möschke, Garteninspektor, Berlin. Zweite, erweiterte und umgearbeitete Auflage mit 62 Abbildungen. Neudamm 1905. Verlag von F. Neumann. Preis kartoniert 2 Mk.

Zu diesem mit zahlreichen vortrefflichen Abbildungen geschmückten Büchlein gibt der Verfasser eine auf reicher praktischer Erfahrung beruhende, treffliche Anleitung zur Kultur der Erdbeere. Dabei enthält er sich aller gelehrten Ausführungen, weswegen das Büchlein für den Erdbeerzüchter gerade von ganz besonderem Wert sein dürfte. Alles, was der Verfasser sagt, ist kurz, einfach bündig und klar, so daß nach diesen Anleitungen nicht nur der Fachmann, sondern auch der Laie mit sicheren Erfolgen arbeiten muß. Die Einteilung der Erdbeeren, die Vermehrung und Anzucht der Erdbeerpflanzen, die Anpflanzung und Kultur der Erdbeeren, die Treibeier der Erdbeeren oder ihre Kultur unter Glas werden aufs genaueste beschrieben und die praktischen Handgriffe und Kulturverfahren eingehend veranschaulicht. Überaus wertvoll ist die Beschreibung der einzelnen Erdbeersorten, von denen sehr viele in vorzüglicher Abbildung zur Darstellung gelangen, wobei in dankenswerter Weise darauf hingewiesen wird, ob die genannte Sorte für den Anbau im großen geeignet ist, oder ob sie für den Garten des Privatmannes empfohlen zu werden verdient. Ferner ist hinzugefügt, ob die Sorte für einen bestimmten wirtschaftlichen Zweck in Betracht kommt. Alle neuen Erdbeersorten, alle neuen Erfahrungen und Fortschritte auf dem Gebiete der Erdbeerkultur und Kultur sind in der vorliegenden zweiten Auflage berücksichtigt worden, so daß das treffliche Büchlein auch fernerhin ein zuverlässiger Ratgeber für jeden Benutzer sein wird, mag er nun Fachmann oder Laie sein. 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 hier erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden ausgedehnt hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden gewöhnlich nicht beachtet.)

Frage 114. Ein Fäßchen mit 50 l 1904er reinem, faurem Naturwein wurde ohne meine Zustimmung mit 2 kg Zuder vermischt. Ist aus dem Weine noch etwas zu machen? Kann ich ihn in Flaschen füllen? R. in R.

Antwort: Der Wein kann wie jeder andere Naturwein ausgebaut und auf Flaschen gefüllt werden. Wenn er gut vergoren und rechtzeitig abgestochen wurde, dürfte er in solch kleinem Gebinde bald so weit entwickelt sein, daß ein Abfüllen auf die Flasche möglich ist. Jedenfalls ist der Wein im September unzugänglich, das Faß vor dem Füllen mit einer halben Schnitte Schwefel einzubrennen, und so wird es möglich sein, den Wein nach Weihnachten Flaschenweise zu haben. S. G. G.

Frage 115. Ein vier Monate altes Kuchthalb hustet schon sechs Wochen und ist sehr verkleimert; beim Treffen schnarcht es, und der Atem ist sehr beschwerlich. Sonst ist es munter, frißt und läuft auch, es nimmt aber nicht zu. Was ist zu machen? M. S. in R.

Antwort: Es ist zu befürchten, daß das Kalb mit Tuberkulose behaftet und unheilbar ist. Wir möchten raten, das Tier zum Schlachten zu verkaufen, sofern Sie nicht etwa vorziehen, es von einem Tierarzte untersuchen zu lassen. Dr. S.

Anerkannt sehr leistungsfähig ist die Firma

Stahlwarenfabrik
Versandhaus I. Ranges.

Gebrüder Rauh, Gräfrath bei Solingen.

★★ Nachstehende Gegenstände versenden wir **30 Tage zur Probe.**
Nickel-Uhrkette mit Kautschuk-Stempel,

Jedes Stück wird einzeln abgegeben und franko versandt. ★★
NEU! „Hansa“ Vexier-Börse mit NEU!
Handverschluss
Geräumig und ausserordentlich solide. Kann nur vom Eigentümer geöffnet werden.



Nr. 1830. Herren-Uhrkette mit Medaillon-Anhänger aus echt Nickel m. schön. Glasphotographie (Frauenkopf), welcher inwendig einen herausnehmbaren Kautschukstempel enthält, der mit beliebiger Inschrift nach Angabe jedes Käufers extra angefertigt wird. Der Stempel kann die volle Adresse des Bestellers enthalten und ist so stets zur Hand, um Briefe, Kuverts, Karten, Bücher etc. stempeln zu können. Ganze Länge der Kette ca. 28 cm. Preis einschließlich Medaillon mit fertigem Stempel, Farbkissen, Farbe und Pinsel **nur**

Mk. 1,60 franco.

Aussergewöhnlich billig!



Abbildung in halber natürlicher Grösse.

Ohne Uhrkette kostet das Medaillon **Mk. 1,— franko.** kompl. m. Stempel nur

Versand unter Nachnahme oder gegen Vorauszahlung des Betrages.

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

Umsonst und portofrei Pracht-Katalog ohne Kaufzwang versenden wir auf Wunsch an jedermann unseren neuesten illustrierten **über 5000 Gegenstände** enthaltend, und zwar: Alle Arten Solinger Stahlwaren, Haus- und Küchengeräte, Werkzeuge, Luxusartikel, Waffen, optische Waren, Bijouterie, Gold- u. Silberwaren, Uhren, Lederwaren, Pfeifen, Zigarren, Stöcke, Schirme, Musikinstrumente, Kinderspielwaren und viele andere Artikel in grösster Auswahl.



Wir bemerken noch, dass nur elegante, gediegene und preiswürdige Ware zum Versand kommt. Über 5000 lobende Anerkennungs-schreiben bestätigen Güte und Qualität unserer Waren. So schreibt Herr Lürkens unangefordert: „Bis jetzt habe ich schon über 800 Mk. an Waren bezogen und muss der geehrten Firma meinen herzlichsten Dank aussprechen. Bin jedesmal mit der Ware sehr zufrieden gewesen und werde mir auch fernerhin Mühe geben, die geehrte Firma zu empfehlen.“

Bei grösseren Sammel-Aufträgen Extra-Vergünstigungen.



Abbildung natürl. Grösse.

No. 9640. Vexier- od. Sicherheits-Portemonnaie „Hansa“
echtes schwarzes Seehundleder, fein vernickelter Aussen- und Innenbügel, echtes, starkes Lederfutter, 3 Fächer, zum Preise von nur **1,40 Mk. franko.** Genaue Gebrauchsanweisung, welche angibt, wie das Portemonnaie geöffnet wird, liegt jedem Stück bei. 2 Buchstaben oder 1 Monogramm in Golddruck in das Leder eingepresst kostet 10 Pfg., der ganze Name 20 Pfennig.

Bei grösseren Sammel-Aufträgen Extra-Vergünstigungen.

Totenkopf-Ring, m. Simili-Brillant Silber ord. 1,25, oder **Cap-Rubin** verold. Kauf 1,75. Gold 383 St. 4,25. **silb. Curm- u. Radfahr-Ring** St. 1,50. **Goldene Ringe** 383 von 1,20 an. Reich illust. Preisliste üb. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren etc. gratis und franko. **Uhrmacher u. Wiederverkäufer** verkaufen **Grosze-Artikel**. Versand nur gegen Nachnahme od. nach Einsendung Porto und Packung extra. Umtausch gestattet.
Hugo Pincus, Hannover 37.

Erfrischende u. durstlösende Getränke, sowie Kognak, Brandweine, sämmtl. edlen Liköre, alle alkoholfreien u. alkoholfreien Erfrischungen, Mineralwasser, Säfte etc. bereitet man in allerfeinster Qualität vorteilhaftest möglich u. lindernd im Haushalte selbst. **Selbstkochen:** Selters 1 1/2 Pfg., Brauseimonaden 3 Pfg., Bier 1-2 Pfg., Seetee 1/2 Pfg., 2-3 Pfg. u. 4 Pfg. **Uterlinder-Liköre** etc. ebenfalls haaren billig, bei nur bester Qualität. **Berlin, Hauptstr. 176/177, illust. 11. Umf. alle Geträumisse u. Rezepte** enthaltend, franko geg. Einsendung von nur 50 Pfg. in Marken od. bar direkt vom Verfasser **Max Ed. M. Noa, Postf. Berlin N. 24, Glasg. Str. 5.**

Bei **Rheumatismus,** **Rheuma** etc. hat sich **Rheumato**l. **Tanke** sehr gut bewährt; sofort schmerzstillend. Preis Mk. 3. **Chemische Fabrik Danke, 184 Hamburg 23.**

Reich ill. Broschüre „Erfolge“ gratis.
Jedes Schwein frisst besser und wird schneller als bisher schlachtreif, wenn es den **albew. Brockmannschen Futterkalk** Marke B regelmäßig ins Futter bekommt. Pro Kopf und Mahlzeit genügt ein Eßlöffel voll. Das **Kostet täglich ca. 1 Pfennig.** Glänzende Erfolge nachweisbar. 6 Kilo 3,50 M. 12 1/2 Kilo 6,50 M. Alles franko. **M. Brockmann, chem. Fabrik Leipzig-Eulritzsch 22.**

Deutsche erstklassige Roland-Fahrräder & Motorräder auf Wunsch auf Teilzahlung Anzahlzahlung bei Fahrrädern 20-40 Mk. Abzahlung 7-10 Mk. monatlich. Bei Barzahlung liefern Fahrräder schon von 65 Mk. an. Fahrradzubehörfelle sehr billig. Man verlange Katalog umsonst. **Roland-Maschinen-Besellschaft in Köln 504.**

Sauggasanlagen für die verschiedensten Brennstoffe. **Motore u. Lokomobile** für Gas und flüssige Brennstoffe. **Erstklassige Fabrikate.** Billigste Preise, kurze Lieferzeit, weitgehendste Garantie. (137) **Motorenfabrik Darmstadt G.m.b.H. in Darmstadt.** Tüchtige Vertreter gesucht.

„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, in demselben bietet reichhaltigste Auswahl bei allerbilligster Preisstellung. **Hans Hartmann G.m.b.H. EISENACH No. 29.**

Wir verwenden echte **Italiener Zuchtthürer** (131) à Mk. 1,20, größere à Mk. 1,40. Bei 20 Stück franko. Garantie lebende Ankunft. Bezugsfertig, Bezahlter, Mk. 4.— Preisliste gratis. **Gesellschaft Germania, Suden i. Baden.**

Elektrische Taschenlampen. Serie I St. 0,75 „ II „ 1,25 „ III mit Schwimmscheiter 1,50, Kronentennabau 1,75. Leuchtbläse St. 3.— u. 6.—. Electro Silber 3.—, Uhren St. 6,50, Patent St. 2.—, Uhren St. 2.—, sämtlich mit electr. Beleucht. Dauerbatterien zum Nachfüllen St. 1,50. Ersatzteile billigst. Porto extra. Kataloge über electr. Artikel, Uhren, Goldwaren etc. gratis und franko. **Hugo Pincus, Hannover 37.**

Pastoren-Tabak mit 1 feinen Jagdweise foliert franko gegen **Mk. 5.—** Rücknahme. **Emil Köller, Sudfal (Baden).** Fabrik: Wehrstr.

Gold- u. Silberwaren. Wecker-Uhren m. Absteller v. 1,60 an Nickel-Remontoir-Uhr, 30 St.-Werk „ 3,25 „ Echte silb. Remont.-Uhren „ 6,90 „ Echte silberne Damen-Uhren „ 6,75 „ Echte gold. Damenketten, mit Schieber, 180 cm lang, v. 12,50 an Echte goldene Ringe „ 0,95 „ Echte silberne Brosches „ 30 „ Versand geg. Nachn. oder vorherige Einsendung u. 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. Bronzwaren, optischen Instrumenten, photographischen Apparaten, Musikwerken, Leder- und Stahlwaren, Uhrenfournituren und Werkzeugen gratis und franko.

Optische Artikel. Kaffeeservice, vernickelt, vierteljährig, 1/4 Liter „ v. 3,20 an Brotkörbe „ 45 „ Tafelaufsätze, versilbert, „ 2,40 „ Photographie-Albums „ 1,00 „ Musik-Instrumente mit Platten, „ 3,90 „ Operngläser mit Etui „ 3,50 „ Wirkl. bill. u. anerkannt zuverlässige Wiederverkäufer, Uhrmacher u. Händler. **Photographische Apparate.**