



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 36.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Zum Obstversand.

Von W. M. (Mit 2 Abbildungen.)

Da die Zeit des eigentlichen Obstversandes immer näher rückt, dürfte es mit Rücksicht darauf, daß häufig noch ungeeignete Verpackungsverfahren angewendet werden, die zu man-

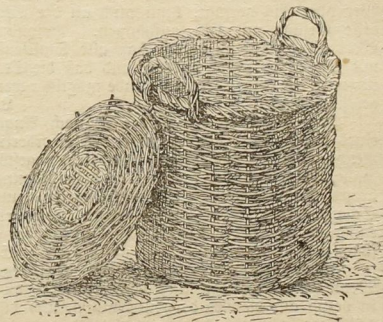


Fig. 1. Weidenkorb für den Postversand.

genehmen Reklamationen seitens der Käufer und zu fühlbaren Verlusten seitens der Verkäufer Veranlassung geben, angebracht sein, an dieser Stelle auf die Verpackungsverfahren hinzuweisen, wie solche bei dem Versande von Obst seitens der Königlichen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim am Rhein zur Anwendung kommen.

Auf Grund eingehender praktischer Versuche, die vor einer Reihe von Jahren an der Anstalt mit verschiedenen Behältern (Kisten, Fässern und Körben) angestellt wurden, hat der Versand des Frischobstes in Körben den Vorzug erhalten und wird seit einigen Jahren allein angewendet.

Für sämtliche Obstsorten kommen hierbei nur zwei Korbgößen in Betracht, und zwar ein kleiner, zylinderförmiger Weidenkorb mit Deckel, etwa 5 kg fassend, für den Postversand (Fig. 1), und ein größerer Weidenkorb ohne Deckel, 25 bis 30 kg Obst fassend, für den Bahnversand (Fig. 2). Als Packmaterial wird, wenn nötig, stets nur feinere Holzwohle verwendet.

Bei Obstsorten, die ein Einwickeln der einzelnen Früchte in Seidenpapier und die Anwendung von Holzwohle nicht erfordern, wie z. B. bei den Kirichen oder bei Aprikosen zum Versand an Konservenfabriken, werden die Körbe im Innern nur mit Strohpapier aus-

gelegt und nach dem Einschichten der Früchte obenauf ebenfalls mit Strohpapier bedeckt. Nach Anbringen einer stärkeren Schicht Holzwohle erfolgt bei den Postversandkörben das Verschließen mittels des Deckels, bei den Bahnversandkörben wird unter dem oberen Rand des Korbes ein starker Draht befestigt, unter dem die vier Zipfel des zum Schutze dienenden Stoffes — gewöhnlich alte Zucker- oder Kaffeesäcke — durchgezogen, nach oben zurückgeschlagen und mit Schnüren fest zusammengezogen werden.

Selbstverständlich muß das Einpacken je nach der Obstart und der Qualität mit mehr oder weniger großer Sorgfalt erfolgen, doch lehrt die Erfahrung, daß die Benutzung dieser Körbe sich in allen Fällen recht gut bewährt hat.

Als Vorteile führt hierbei Herr Obergärtner E. Junge-Geisenheim am Rhein folgendes an:

1. Die Körbe sind recht solide gearbeitet und machen, da sie aus geschälten Weiden hergestellt sind, einen sauberen, gefälligen Eindruck. Sie halten den weitesten Transport ohne Schaden aus, sind dabei verhältnismäßig leicht und schützen den Inhalt, gutes Einpacken vorausgesetzt, gegen Druck und sonstige Beschädigungen.

2. Das Flechtwerk ermöglicht einen ungehinderten Zutritt der Luft, was gerade für das schnell übergehende Steinobst, wie Aprikosen, Pfirsiche, Kirichen zc., von größter Wichtigkeit ist. Aus diesem Grunde gibt die genannte

Anstalt den Postkörben beim Versand von Pfirsichen den Vorzug im Vergleich zu den vielfach empfohlenen Versandbüchselein von Pappe oder Holzleisten, bei denen der Luftzutritt erschwert ist.

3. Bei der Rücksendung der leeren größeren Körbe können diese leicht ineinandergestellt werden, so daß man mancher Unbequemlichkeiten enthoben ist. Bei der soliden Herstellungsweise sind die Körbe mehreremal zu verwenden.

4. Der Preis ist ein verhältnismäßig niedriger. Der Postversandkorb kostet 0,50 Mk., der Bahnversandkorb 1,20 Mk. Sämtliche Obstbestellungen sind in Geisenheim am Rhein in den letzten Jahren in diesen Körben abgegangen und da Beanstandungen von Seiten der Käufer bis jetzt noch nicht eingelaufen sind, so dürfte hiermit wohl ein guter Beweis für die Brauchbarkeit der Körbe erbracht sein.

Über Melken.

Von Volkereidirektor Lewerenz, Schwientochlowitz.

Die Versorgung der Bevölkerung mit guter Milch ist eine Aufgabe, die im engsten Zusammenhange mit der Gesundheit des Volkes steht und namentlich auf die Kindersterblichkeit einen wesentlichen Einfluß ausübt. Diese so überaus wichtige Aufgabe, eine einwandfreie Milch zu erlangen, fällt in erster Reihe dem Milchviehbesitzer und dem Melker zu. Darum ist es auch notwendig, daß wir mit großer Aufmerksamkeit unser Auge auf die Produktionsstätte, den Stall, richten und hauptsächlich dem Melker mit Rat und Tat zur Hand gehen, damit die Milch sorgfältigst gewonnen und behandelt wird.

Die Milch ist für äußere Einflüsse sehr empfindlich, daher muß in erster Linie für Reinlichkeit im Stalle gesorgt werden und für gute Ventilation, damit die schlechten Dünste abziehen und frische Luft eintreten kann. Das ist nicht allein zur Gewinnung einer guten Milch notwendig, sondern auch zur Gesundheit des Viehes. In zweiter Reihe muß von den Melkern die größte Sauberkeit bei Ausführung der Melkarbeit gefordert werden. Der Melkzeug muß möglichst oft gewaschen werden, um die in großen Mengen daran haftenden Pilzkeime zu entfernen. Die Euter der Kühe müssen vor dem Melken gründlich gesäubert werden, das ist dringend notwendig, damit die daran sitzenden Schmutz- und Staubteile nicht beim Melken in den Eimer fallen. Vor und während des Melkens müssen die Hände öfter gewaschen und abgetrocknet werden. Das alles ist unbedingt erforderlich, wenn man eine nach Möglichkeit bakterienfreie Milch erhalten will. Durch die Hände wird die Milch mit am meisten verunreinigt. Ferner muß das Melkgeschirr und besonders die bei oberflächlicher Reinigung leicht zu übergehenden inneren Stellen tüchtig

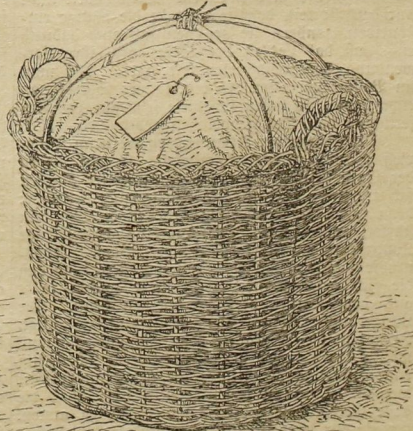


Fig. 2. Weidenkorb für den Bahnversand.

ausgewaschen werden, weil hier die Bazillen an erhen hängen bleiben.

Werden Wunden oder Beulen (Pocken) an den Strichen bemerkt, so ist ganz besondere Vorsicht notwendig. Am besten ist es, solche Kühe zu allererst zu melken, damit die Krankheit nicht auf andere übertragen wird. Kühe mit Warzen an den Strichen müssen vorsichtig gemolken werden. Passiert es, daß Warzen abreißen und bluten, so muß der Melker seine Hände erst gründlich waschen, ehe er das Gut oder die Striche einer anderen Kuh berührt. Daß das Warzenblut infektiöse Eigenschaften besitzt und neue Warzen erzeugt, ist ja allgemein bekannt. Zu empfehlen ist, sofern Warzen beim Melken hinderlich sind, daß man dieselben während des Trockenstehens von einem Tierarzt entfernen läßt. Im Frühjahr kommt es häufig vor, daß die Striche einpringen. Diesen Übelstand beseitigt man am besten in der Weise, daß man nach dem Melken den Strich mit lauwarmem Wasser abwäscht, danach abtrocknet und die wunden Stellen mit Glycerin einreibt. Kühe mit kranken Strichen stehen beim Melken für gewöhnlich nicht still; einmal schon aus dem Grunde, weil Wunden, sobald dieselben berührt werden, schmerzen und zum anderen entstehen sehr heftige Schmerzen, sobald eine wunde Stelle mit der Milch in Berührung kommt; diesen letzteren Umstand wird übrigens schon jeder Melker an sich selbst wahrgenommen haben, wenn er eine Wunde an seinen Händen hatte.

Die erhen Milchstrahlen aus allen vier Strichen müssen in den Stall gemolken werden, weil festgestellt worden ist, daß diese Milch bakterienell stark verunreinigt ist und den verderblichsten Einfluß auf die ganze Produktion auszuüben imstande ist. Dieses ist ein sehr wichtiger Punkt, und jedem Milchviehhalter liegt daher die Pflicht ob, hierauf strengstens zu halten.

Bis jetzt waren wir bemüht, Bazillen, die von außen in die Milch gelangen können, nach Möglichkeit fern zu halten. Die Milch von gesunden Kühen soll bakterienfrei sein, und somit müssen die Bazillen alle erst während oder nach dem Melken hingutommen, und das ist auch der Fall. Sie fallen aus der Luft in die Milch, sie wuchern im Kote, sie haften am Gut, an Händen und Kleidung des Melkers, an und in den Milchgeschirren, und sobald sie mit der Milch zusammen kommen, beginnt ihre Vermehrung in kurzer Zeit ins Unerendliche. Von den vielen diesbezüglichen Feststellungen will ich hier nur eine erwähnen. v. Freudreich fand in einem ecm Milch kurz nach dem Melken 23 000 Keime. Freudreich hat diese Milch bei 35 Grad Celsius aufbewahrt und fand

nach 2 Stunden	75 000 Keime,
" 6 "	2 700 000 "
" 9 "	3 400 000 "
" 24 "	812 500 000 "

in derselben. Hieraus ist ersichtlich, daß die Milch für äußere Einflüsse sehr empfänglich und außerordentlich günstiger Nährboden für Mikroorganismen ist. Je schneller und tiefer die Milch nach dem Melken abgekühlt wird, desto langsamer vermehren sich die Keime.

Wir haben aber nicht allein mit Bakterien zu rechnen, die von außen in die Milch gelangen können, sondern müssen noch berücksichtigen, daß auch Keime aus dem Inneren des Tieres in die Milch übergehen; diese letzteren sind die allergefährlichsten. Um Milchkrankheiten vorzubeugen, die mit einem krankhaften Zustande des Tieres zusammenhängen, ist sehr notwendig, stets ein offenes Auge auf die Tiere zu halten und, falls ein krankheitsverdächtig erscheint, es sofort durch einen Tierarzt untersuchen zu lassen.

Krankheiten und Fehler der Milch äußern sich durch deren ungewöhnliche Farbe und schlechten Geschmack. Die Milch wird rötlich, bläulich oder bräunlich und schmeckt bitter, wässrig oder gar faulig. Bei anderen Krankheiten findet man schleimige Fäden und Stücke in der Milch. Solche Milch darf unter keinen Umständen zwischen die gute Milch gemolken werden. Am besten tut man, wenn man einer Verbreitung des Ansteckungsstoffes vorbeugen will, die Milch in den Abflußkanal zu gießen. Auf die einzelnen Krankheiten der Milch will ich hier nicht näher eingehen, das würde zu weit führen, sondern nur noch einen Punkt hervorheben: Tritt der Fall ein, daß ein Strichkanal verstopft ist oder sich während des Melkens verstopft, so stecken manche

Melker oft Strohhalm, Strichnadeln oder gar Haarnadeln in die Öffnung des Striches, um das Hindernis zu beseitigen; daß dadurch gar zu leicht Euterentzündungen hervorgerufen werden können, liegt wohl klar auf der Hand. Dieses Verfahren kann nicht scharf genug verurteilt werden. Wenn ein Strichkanal verstopft ist, so nimmt man den Strich zwischen die flachen Hände und rollt ihn, um auf diese Weise etwaige Stücke herauszubringen. Die Euterdiertel, aus denen solche Milch kommt, die sehr oft rötlich aussieht, sind für gewöhnlich angeschwollen, und man tut gut, wenn man sie nach dem Melken tüchtig streicht und mit Fett einreibt. Vor allem aber muß man bemüht sein, solche Euterdiertel so rein wie möglich auszumilken. Rote oder rötliche Milch kann auf verschiedene Art entstehen. Zunächst kann der Grund in einer inneren Verletzung des Euters liegen. Solche Verletzungen können durch rohes Melken leicht herbeigeführt werden, indem die zarten Blutgefäße zerreißt. Dieser Umstand ist für gewöhnlich vorhanden, wenn die rote Farbe streifig erscheint, rasch bräunlich wird und sich auf dem Boden des Melkeimers setzt. Ist die rote Farbe dagegen gleichmäßig, bildet sich also beim Stehen kein Bodensatz, so ist die Ursache zunächst im Futter zu suchen. So tritt z. B. Rotfärbung der Milch oft schon dann ein, wenn das gefütterte Gras stark mit Wiggelkraut oder Labkraut verunreinigt ist. Auch wenn die Kühe an dem gefährlichen Blutharn leiden, kann man oftmals eine rote Farbe bei der Milch wahrnehmen. In diesem Falle läßt sich durch Futterwechsel am leichtesten eine Änderung herbeiführen. Endlich kann auch die rote Färbung durch einen Spaltpilz hervorgerufen werden; doch ist letzterer selten und daher weniger erwähnenswert.

Aus allem diesem ergibt sich, daß man nach der Sorge für Fütterung und Reinhaltung des Stalles sich zunächst an den Melker wenden muß, um eine gute Milch zu erlangen, daß das Melken große Aufmerksamkeit erfordert, ferner, daß es notwendig ist, die Milch nach dem Melken so schnell wie möglich aus dem Stalle in einen Raum mit reiner Luft zu bringen, hier zu sieben, so tief wie möglich zu kühlen und diese Temperatur möglichst bis zur Ablieferung an die Molkerei beizubehalten. Man tut gut, wenn man den Kühlraum, der ja auch gleichzeitig in den meisten Fällen als Aufbewahrungsort der Kammern dient, im Jahre zwei- bis dreimal auskaltet läßt, um die an Decke und Wänden haftenden Keimpilze zu vernichten.

Kleinere Mitteilungen.

Beschädigung der Zunge der Ackerperde. Nicht selten findet man bei Ackerperden Beschädigungen der Zunge vor, die teils auf rohe Behandlung durch Knechte zurückzuführen sind, teils aber auch durch dünne Knebelgebisse verursacht werden. Es ist wohl ohne weiteres einleuchtend, daß das Kaunen bei Pferden mit zerrißenen Zungen erheblich erschwert wird. Nicht eines jeden Pferdebesitzers muß es daher sein, für die gute Behandlung der Perde zu sorgen und an Stelle der dünnen Knebelgebisse starke Stangengebisse zu verwenden. Diese haben nicht nur den Vorteil, daß sie nicht in die Zunge einschneiden, sondern sie zeichnen sich auch dadurch aus, daß das Kaunen der Tiere durch ihre Verwendung bedeutend erleichtert wird. Ist man im Besitze von alten Köhnen, in der Stärke von etwa 2 cm, so lassen sich diese sehr gut zur Anfertigung von Stangengebissen gebrauchen. R.

Die Pflege der Atmungsorgane beim Jungvieh ist von größter Wichtigkeit. Gerade die in der Entwicklung sich befindlichen Tiere müssen sich in freier Luft so viel wie möglich bewegen; denn durch die Bewegung arbeiten die Muskeln stärker, und es wird dem Tiere eine große Menge Kohlenstoff zugeführt; dadurch werden die Atmungs-muskeln zu gesteigerter Tätigkeit angeregt, so daß die sich ansammelnde Kohlenstoff wieder leicht aus dem Körper befördert werden kann. Die Lunge wird dadurch ausgedehnt und gekräftigt. Ferner ist die Bewegung beim Jungvieh überaus wichtig, weil durch sie auch das Herz sich kräftig entwickelt und die Blutgefäße besser ausgebildet werden. Dann ist dem Tiere in freier Luft die beste Gelegenheit geboten, reine Luft zu atmen, was ja für seine Entwicklung und Gesundheit so notwendig ist. Man veräume daher nicht, das

Jungvieh so viel wie möglich sich in freier, frischer Luft bewegen zu lassen, dann wird die Entwicklung der Muskulatur und der Atmungsorgane eine überraschende sein. M. Wa.

Erkennungszeichen der Maul- und Klauen-seuche im Anfangsstadium. Beim Ausbruch der Seuche zeigt sich beim Rinde zunächst eine gewisse Abgestumpftigkeit und etwas Fieber. Bei Milchkühen ist auch oftmals die Milchabsonderung vermindert. Alsdann zeigt sich durch Geißeln und Speicheln aus dem Maule, und oft kann man bei lauernder Bewegung des Riefers einen eigentümlichen schmagenden Ton wahrnehmen. Bei Untersuchung der Maulhöhle findet man auf der Schleimhaut, besonders an der Oberlippe und an der Zunge, erbsen- bis haselnußgroße Blasen oder, wenn die Blasen geplatzt sind, wunde Stellen. Beim Auftreten der Klauenseuche wird den Tieren das Stehen und Gehen schwer, weshalb sie gern liegen. Der Gang ist gespannt und steif. Am Saume und in der Spalte der Klauen zeigen sich Blasen, die bald platzen und Krusten oder Geschwüre hinterlassen. Gar nicht selten treten gleichzeitig mit der Erkrankung des Mauls oder der Klauen Bläschen oder Pusteln an den Strichen auf. Bald platzen diese Bläschen und an den wunden Stellen bilden sich Krusten, zuweilen stellt die ganze Zitze eine eitrig flache dar. M.

Schweinemast im Sommer. Schon mancher Landwirt hat die unangenehme Erfahrung gemacht, daß während der heißen Sommermonate die bereits leicht gemästeten Schweine nicht mehr zunahmen, ja sogar im Gewicht zurückgingen. Es ist dies lediglich der Einwirkung der Hitze zuzuschreiben, welche nicht nur die Fresslust herabmindert, sondern auch direkt die Tiere leichter macht. Man suche deshalb in den heißen Monaten die Stalltemperatur nach Möglichkeit abzufühlen. Zu diesem Zwecke besprenge man täglich zweimal die Schweine und den Stall mit kaltem Wasser. Wer über Eis verfügt, kann auch an der Stalldecke Gefäße mit Eis aufhängen. Besonderer Wert ist darauf zu legen, daß alle Stallfenster mit Säcken verhängt werden, und daß die Stalltüren in der heißen Mittagsstunde möglichst wenig geöffnet werden. R.

Zum Gedeihen der Schafe ist nach Angabe eines erfahrenen Züchters folgendes erforderlich: Reiche Weide, ungeführtes Weiden, ungeführte Ruhe, besonders vor Hunden, und bei Sonnenbrand Baum Schatten. Störend wirken jubel Schafe in der Koppel, weite Wege, jede Unruhe und der Aufenthalt in kleinen oder geschlossenen Stallungen. C.

Abwechslung bei dem Futter der Ziegen. Wenn auch die Ziege nicht sehr anspruchsvoll ist in bezug auf die Art der Futtermittel, und durch das Tier so manches ausgenutzt wird, was sonst verloren wäre, so ist die Ziege doch dankbar für Abwechslung im Futter. Ohne daß die Fütterung irgendwie verteuert würde, kann man innerhalb gewisser Zeiträume, vielleicht von zwei zu drei Wochen, mit dem Futter, wenigstens soweit es sich um das Beifutter handelt, wechseln. Gibt man bei der Sommer- oder Winterfütterung neben Grünfutter Heu, Kartoffeln, Runkelrüben, Haushaltsabfällen noch Kraftfutter, z. B. Getreideschrot, Kleie, Malzkeime, Stücken, Treber usw., so ist es empfehlenswert, für eine gewisse Zeit vielleicht Kleie, dann wieder Getreideschrot, späterhin Malzkeime zu füttern. Die Erfahrung hat gezeigt, daß die Milchergiebigkeit bei den Ziegen besser ist, wenn eine solche Abwechslung stattfindet. Wenn auch nur zwischen zwei Kraftfuttermitteln gewechselt wird, vielleicht zwischen Schrot und Kleie, so ist dies richtiger, als wenn man immer ein und dasselbe Kraftfutter reißt. Hat man im Winter die Wahl, auch zwischen verschiedenen Rüben- und Wurzelarten hin und wieder wechseln zu können, so sollte dies nicht unterlassen werden. B.

Dem Geflügel schädliche Pflanzen. Das Gedeihen sämtlicher Geflügelarten ist nur gesichert auf Weiden mit süßen Gräsern, denn nasse, sumpfige Wiesen sind nie frei von schädlichen Unkräutern und führen meist auch Giftpflanzen. Gerade das junge Geflügel ist es, namentlich Truthühner und junge Gänse, welche in ihrer Haft auf der Weide durchaus nicht wählerisch sind und auch zarte junge Giftpflanzen fressen, durch deren Genuß sie sterben müssen. Leider finden sich Giftpflanzen nicht allein auf sumpfigen Wiesen, sondern einzelne Gattungen auch an den trockensten

Stellen, ja selbst in den Garten als Zierpflanzen. Es sind dies Belladonna, Tollkirsche, das Bilsenkraut, der blaue und gelbe Eisenhut, der Fingerhut, die Hundspeterilie, der Giftblattich, Gifthalb, der Schierling, die Herbstzeitlose, der Seidelbast, der schwarze Nachtschatten usw. Alle führen Vergiftung und Tod des Geflügels herbei. Es liegt daher im Interesse des Geflügelzüchters, die Weideplätze, welche vom Geflügel beweidet werden sollen, in dieser Beziehung früher durchmühen zu lassen, um sich vor Schäden zu schützen.

Behandlung des Samenklees. Bei der Ernte des Samenklees verfährt man gewöhnlich in der Weise, daß man zunächst die Samenkapselfrüchte von dem Stroh abdrückt und diese aufbewahrt. Das Entkörnen geschieht dann gelegentlich bei anfallendem Frostmeter, bei welchem dies sehr gut gelingt. Jedenfalls verdient dieses Verfahren mehr Empfehlung, als die Samenkapselfrüchte durch Erhitzen in Backöfen zum Dreschen geeignet zu machen. Allerdings lassen sich die im Backofen gedörrten Samenköpfe sehr leicht und schnell dreschen; aber durch das Dörren verlieren sie ihre Keimfähigkeit. Ist der Samen vollständig trocken und der Aufbewahrungsort vor Feuchtigkeit geschützt, so kann die Aufbewahrung sehr gut in Säcken geschehen; besser ist allerdings die Aufbewahrung in Kästen und Fässern.

Die Bekämpfung des Unkrauts ist ungeheuer mühsam und anstrengend. Die Pflanzen wird durch das Unkraut kaum, Licht, Wärme und Luft vielfach entzogen. Die Mittel zur Vertilgung des Unkrautes sind nun nach Lage, Boden etc. verschieden. Die Wiesenunkrauter sind durch Ausheben zu entfernen, und zwar ehe der Samen reif ist. Das Unkraut, das trockenen Boden liebt, vertilgt man durch Bewässerung, und bei solchen, das nassen Boden vorzieht, gebraucht man Entwässerung. Ebenso verfährt man auch bei dem Ackerlande. Dabei ist aber sehr wohl zu beachten, daß man die Unkraut samen nicht etwa auf den Düngerhaufen wirft oder sie an die Tiere verfüttert, weil sie so wieder leicht auf das Feld gelangen können. Ein weiteres Mittel zur Bekämpfung des Unkrautes ist die stete Abwechslung zwischen Palmfrüchten, Futtergewächsen und Hackfrüchten.

Der Baumswamm. Die Wurzel dieses Pilzes dringt bei den befallenen Bäumen von Jahr zu Jahr tiefer ein, so daß oft ein Aussterben ganzer Äste stattfindet. Die Sporen des Pilzes werden leicht vom Winde auf andere Bäume übertragen und können dort dieselbe Krankheit hervorrufen, wenn sie sich festsetzen können. Zur Bekämpfung dieser Krankheit ist es notwendig, daß der Schwamm mit dem Meißel bei den befallenen Bäumen ausgeschnitten wird. Bei Bäumen, die ausgeputzt werden, ist darauf zu achten, daß die Wunden mit Leer oder Baumwachs bestrichen werden; denn die bloßgelegten Holzpartien bilden die Angriffspunkte für die Sporen des Pilzes.

Durchgehende Selleriepflanzen findet man in diesem Jahre häufig. Diese unangenehme Erscheinung mag ihre Ursache darin haben, daß der anfänglich so heiße und trockene Sommer das Wachstum in den früh gesetzten Pflanzen zum vorzeitigen Abschluß brachte, nun aber durch die anhaltend feuchtwarme Witterung wieder zum Weiterstreben bringt und so die Samenstengel hervorruft. Knollen bilden solche Pflanzen nicht mehr, da die ganze Kraft in die Blüte geht; zum Samenträger darf man sie aber erst recht nicht ziehen lassen, weil die daraus gewonnenen Pflanzen die gleiche Eigenschaft des zeitigen Durchgehens zeigen würden. Man reißt sie deshalb besser heraus.

Ableger oder Senker von Nektar sind zu machen, sobald die Stengel nicht mehr krautartig weich sind, sondern sich hart anfühlen. Solches tritt mit der Blüte, mehr noch nach der Blüte ein. Nach dem Herbst zu verholzen die für Ableger geeigneten jungen Triebe, welche sich um den Blütenstengel der Pflanzen nahe am Boden befinden, immer mehr und werden dadurch zu Senkern um so geeigneter. Dennoch ist es nicht vorteilhaft, erst im Herbst Ableger zu machen, und zwar deshalb nicht, weil sie bei der Herbstwitterung nicht so leicht und gut Wurzel bilden als im Sommer und infolgedessen viel schlechter durch den Winter kommen. Je früher der Ableger gemacht werden kann, um so früher bildet er Wurzeln, um so kräftiger und widerstandsfähiger

wird er. Die Ableger sind deshalb so früh wie möglich zu machen. Da die Nektar im Juli in Blüte treten, und ihr Flor bis in den August hinein dauert, die Ableger zu dieser Zeit ihre weiche Beschaffenheit verlieren und härter werden, so ist in den meisten Fällen die erste Hälfte des Monats August die geeignetste Zeit zum Senken. Die zu dieser Zeit gemachten Ableger bilden bald und reichlich Wurzeln, werden widerstandsfähiger und kommen leicht durch den Winter. W. M.

Das Gießen in der Mittagszeit wird von vielen Gartenbesitzern ängstlich vermieden, selbst wenn die Pflanzen schwer darunter leiden müssen. Man darf aber getrost gießen, wenn das Wasser die gleiche oder auch eine etwas höhere Wärme als der Boden hat, und wenn es sich um frisch gesetzte Pflanzen handelt, die noch nicht eingewurzelt sind. Man gießt dann nicht nur die Pflanzen durchdringend, sondern überbringt auch das ganze Beet, damit die Luftfeuchtigkeit etwas erhöht wird. Kann man das Beet etwas beschatten, um so besser. Sobald die Pflanzen angewachsen sind, hört das Gießen auf.

Ofenbrust mit Gemüse. Ein schönes Stück Ofenbrust wird ausgebeint, gefloßt, ausgerollt, gebunden und mit den Gemüsen langsam weich gekocht. Als Gemüse nimmt man schönen Wirsing, den man viertelt, von den Stielen befreit, jedoch so, daß die Viertel ganz bleiben, und in Salzwasser abblanchiert. Ferner werden genügend junge Mohrrüben, kleine Kohlrabi, kleine Sellerie, sowie weiße Rüben gepulvt und abblanchiert. Dann richtet man das Gemüse in einem flachen Dämpfgeschirr ein, salzt, füllt mit Fleischbrühe auf und dampft alles weich. Die Ofenbrust wird in Scheiben geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet, mit den Gemüsen umkränzt und mit Kartoffeln, die man in Butter, etwas Fleischbrühe und feingehackter Petersilie geschwenkt hat, aufgetragen.

Aprikosen-Kaltshale (Suppe). Nachdem die Haut der Aprikosen abgezogen ist, werden die Steine herausgemacht und die Früchte mit einigen Kernen, Zimmt und viel Zucker in Wasser nicht allzu weich gekocht. Nun wird die Hälfte der Aprikosen in eine Suppentüchlein gelegt, die übrigen mit der Brühe durch ein Haarsieb gerührt, ebensoviel weißer Wein hinzugegossen und dies, nach Geschmack verfeinert, auf die Aprikosen gegeben. Man reißt zu der sehr feinen Kaltshale Biskuit und Zwieback.

Aprikosen-Gefrorenes. 16 bis 20 ganz reife Aprikosen werden gepulvt, entkernt und durch ein feines Haarsieb gerieben. Das Durchgepresste wird mit dem Saft einer Zitrone nebst einem Glas weißen Weines vermischt und ganz kalt gerührt. Alsdann füllt man das Ganze in die Gefrierbüchse und behandelt es wie jedes andere Eis.

Aprikosen in Essig. 4 Pfund reife, aber nicht zu weiche Aprikosen, 2 Pfund Zucker, 1/2 Liter guter Weinessig, 1/2 Lot in Stücken geschnittener Zimmt und ebensoviel Nelken. Essig und Zucker schäumt man, nimmt ihn vom Feuer und läßt die abgeschälten, mitten durchgeschnittenen und entkernten Früchte durch und durch heiß werden. Dann lasse man sie auf einem Einleger abtropfen, lege sie mit den abgeschälten Kernen, Zimmt und Nelken in ein Einmacheglas, läßt Essig und Zucker dicklich einkochen und gießt ihn kalt über die Früchte. Nach einigen Tagen wird der Saft nochmals eingekocht, was noch mehrmals wiederholt werden muß. Die Gewürznelken geben zwar den Aprikosen dunkle Flecke, doch dienen sie sehr zur Erhaltung der Früchte. Die Flecke können dadurch gemildert werden, daß man die Nelken in ein Mulllappchen einbindet.

Aprikosen-Marmelade. Reife Aprikosen läßt man mit kochendem Wasser einmal aufwallen, zieht die Haut davon ab und schneidet sie auseinander, um die Steine herauszunehmen. So schwer dieselben wiegen, so viel Zucker läutert man, tut die Aprikosen nebst der fein geschnittenen Schale einer Zitrone hinein, kocht sie ganz weich, verührt sie mit einem reinen Löffel und läßt sie auf schwachem Feuer zu einer dicken Marmelade einkochen. Sollte dieselbe nachwässern, so muß sie aufgekocht werden.

Am geschossene Vögel kürzere Zeit aufzubewahren, ist folgendes Verfahren, das im Berliner Museum für Naturkunde angewendet wird, empfohlen. Man stopft dem geschossenen Vogel möglichst viel mit verdünnter Karbolsäure getränkte Watte in den Nacken und After, entfernt die

Augen, an deren Stelle ebenfalls ein Karbolwattepfropfen tritt, und hängt den Vogel alsdann auf oder verpackt ihn zur Verendung in Karbolwatte oder mit Karbolsäure angefeuchtete Leinwand. Dies Verfahren ist erprobt und ermöglicht es Jägern und Forstleuten, ohne große Mühe mitzuarbeiten an der Erforschung der heimischen Vogelwelt. So mancher seltene Raubvogel wird achtlos fortgeworfen, nachdem die Fänge zur Erhaltung des Schußgelbes abgetrennt sind. W. M.

Neue Bücher.

Unsere Salatkrauter. Blatt-, Wurzel-, Frucht- und Blumen-Salate, ihre Kultur im Hausgarten und ihre Zubereitung in der Küche. Herausgegeben von Theodor Lange. Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 65 Abbildungen. Neudamm 1905. Verlag von J. Neumann. Preis kartoniert 1 Mk. 20 Pf.

Die notwendig gemordene dritte Neuauflage des trefflichen Büchleins „Unsere Salatkrauter“ beweist wohl am besten, daß dies Werkchen Beifall und allgemeine Verbreitung gefunden hat. Das Büchlein, welches alle unsere Salatkrauter, die Blatt-, Wurzel-, Frucht- und Blumen-Salate eingehend bespricht, zerfällt, abgesehen von einer Einleitung, die eine kurze Geschichte des Salats enthält, und einem Hinweis darüber, welche Pflanzen zu den Salatkrautern gerechnet werden sollen, in zwei Teile. Im dem ersten Teile: Die Kulturen der Salatzpflanzen im Hausgarten, wird alles hierauf Bezügliche klar und eingehend geschildert, und zwar zuerst im allgemeinen und dann im besonderen bei jeder einzelnen Salatforme, die fast stets von einer guten Abbildung begleitet ist. Der zweite Teil: Die Zubereitung der Salate in der Küche, ist dem ersten an Vollständigkeit und Verlässlichkeit durchaus ebenbürtig. Die Vielseitigkeit und Reichhaltigkeit der Vorschriften ist eine große. Alle Angaben sind so gemacht, daß bei Befolgung der Vorschrift die Zubereitung des betreffenden Salats sicher gelingen muß. Einige in den früheren Auflagen übersehene Kräuter, Wurzelgewächse und namentlich der beliebte Champignon, der sich in jedem Hause leicht kultivieren läßt, sind neu aufgenommen worden. So ist die vorliegende Ausgabe von „Unsere Salatkrauter“ nunmehr jedenfalls das vollständigste aller diesbezüglichen Bücher und kann daher als der verlässlichste und treueste aller dieser Berater sowohl für jeden Gärtner als auch für jede Hausfrau gelten.

W. M. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der höchsten Auflage dieses Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe beiläufig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Wg. in Briefmarken beigefügt sind. Darin findet dann aber auch jede Frage ihre Beantwortung. Die allzuweit interessierenden Fragestellungen werden ausdauern hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 116. Wie gewöhnt man am sichersten und schnellsten alte, gereifte Brieftauben ein? G. J. in C.
Antwort: „Alle, schon gereifte“ Brieftauben lassen sich so gut wie fast nie richtig eingewöhnen. Versuchen Sie es, diese zu züchten und die Jungen dann aufzuziehen. Da aber die Brieftauben auch schwer züchten, ist es notwendig, wenn Sie auf guten Erfolg rechnen wollen, daß Sie zu gleichzeitiger brütende Taubenpaare haben und die Eier der Brieftauben dem anderen, einer anderen Rasse angehöriger Paare unterlegen, natürlich, nachdem Sie die Eier der letzteren vorher entkernt. Die Fälle, daß verkaufte Brieftauben ein Duzendmal verkauft wurden und doch stets zum Verkäufer zurückkehren, gehören durchaus nicht zu den Seltenheiten. Selbst auf große Entfernungen macht sich bei diesen Tieren der Ortsinn geltend.
Hg.

Frage 117. Ein Fohlen von 2 1/2 Jahren wurde von einem daneben stehenden Pferde vor ungefähr sechs Wochen am Hinterfuß, zwischen Fessel und Kniegelenk, geschlagen. Dadurch ist eine Wunde von der Größe eines Hühneries entstanden. Wie kann ich diese besettigen? C. Sch. in L.
Antwort: Machen Sie von drei zu drei Tagen eine Einreibung mit einer Mischung von gleichen Teilen Quecksilberalbe und Schmierseife.

Dr. S.

„Steh fest auf ihren Beinchen.“

Vor nicht zu langer Zeit waren Herr und Frau Schröder von der Gesundheit ihres kleinen Töchterchens Gertrud sehr besorgt. Sie hörten zu der Zeit von Scotts Emulsion, machten einen Versuch, und nach kurzer Zeit, obwohl die kleine Gertrud damals noch nicht ein Jahr alt war, stand sie fest auf ihren Beinchen und gab sich Mühe, zu laufen.

Duisdorf bei Bonn, Kobelstraße 3, den 12. April 1905.
Unser Töchterchen Gertrud war in den ersten Monaten ein gesundes kräftiges Kind, bekam jedoch plötzlich Sinnen, wozu sich Durchfall und Erbrechen gesellte, und kam dadurch

so herunter, daß wir alle Tage für ihr Leben fürdreteten. Zu dieser Zeit hörten wir von Scotts Emulsion und verachteten sie bei unserer Kleinen. Die gute Wirkung zeigte sich sehr bald; das Kind fing wieder an, Nahrung bei sich zu behalten, bekam Appetit und kräftigte sich nach wenigen Wochen so, daß wir große Freude an ihr haben. Sie wird mit jedem Tag dicker und kräftiger, hat fünf Säuglinge ohne Schwierigkeiten bekommen und steht fest auf ihren Beinchen. Trotzdem sie noch nicht ganz ein Jahr alt ist, gibt sie sich schon Mühe, zu laufen.

(Ges.) Johann Schröder nebst Frau.

Scotts Emulsion ist nicht nur ein gutes Nahrungsmittel, sondern kräftigt das ganze Körpersystem, regt den Appetit an und bewirkt, daß selbst gewöhnliche Nahrung erhöhten Nutzen bringt.

Für Kinder oder schwächliche Erwachsene jeden Alters ist dieser Umstand von hohem Wert, zumal Scotts Emulsion durchaus angenehm schmeckt und die Verdauung nicht im geringsten beeinträchtigt.

Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen verkauft, und zwar nie lose nach Gewicht oder Maß, sondern nur in veriegelten Originalflaschen in Karton mit unserer Schutzmarke (Fischer mit goldenem Fisch auf dem Rücken).
Scott & Bowne, W. m. b. H., Frankfurt a. M.

Bestandteile: Feinster Medizinal-Weizen 1500, prima Glycerin 500, unterphosphorigsaures Kalz 43, unterphosphorigsaures Natrium 20, Pulv. Tragant 30, feinster arab. Gummi pulv. 20, befeuchtetes Wasser 1250, Vitafol 110. Dieser aromatische Emulsion mit Zimt, Mandels und Gaultheria-öl 2 Tropfen.

Insertate.

Ein gewaltiger Fortschritt

ist das neue Modell des Teutonia-Zentrifugal-Milch-Separators.



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

30 Tage zur Probe!

5 Jahre Garantie

verleiende Rasiermesser No. 27 sehr hohl - à Mk. 1.50
" 29 sehr hohl - à " 2.-
" 33 extra hohl ff. - à " 2.50
Sicherheitsmesser D. R. G. M. (Verletzung unmöglich) Mk. 2.75.
Nicht gefallenes Betrag sofort retour.
Nein 300 Seiten harter Pracht-katalog gratis u. franco an jeden.

Emil Jansen,
Stahlwarenfabrik u. Versandhaus
1. Wald No. 145 b. Solingen.

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

Wir verwenden echte
Italiener Buchthühner
à Nr. 120, größere à Nr. 140. Bei 20 Stück franco. Garantie lebende Ankunft. Besichtigunglich unterz. und. **Ziesengänge, Prachtiere, Nr. 4.** Preisliste gratis.
Geflügelhof Germania, Guden i. Baden.

Bei **Rheumatismus, Gicht** etc. hat sich **Rheumatol Janke** sehr sehr gut bewährt. Sofort schmerzstillend. Preis Mk. 3.
Chemische Fabrik Janke, Hamburg 25.

„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 zugest. ist wird; derselbe bietet reichhaltigste Auswahl bei allerbilligster Preisstellung.

Hans Hartmann G. m. b. H. EISENACH No. 29.

Deutsche erstklassige 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. Fahrradzubehöriteile sehr billig. Man verlange Katalog umsonst.
Roland-Maschinen-Gesellschaft in Köln. 504.

Probenummern der „Deutschen Jäger-Zeitung“ verlange man von **J. Neumann, Neudamm.**

Sauggasanlagen
für die verschiedensten Brennstoffe.
Motore u. Lokomobilen
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.
Generalrepräsentant **Dr. Fink, Berlin W., Mauerstrasse 81.**

Bei Alten, schmerzhaften Fussleiden
offenen Füßen, eiternden Wunden etc. hat sich das **Seil'sche Universal-Heilmittel**, bestehend aus Salbe, Gaze, Blutreinigungstee (Preis komplett Mk. 2.50) vorzüglich bewährt. Schmerzen verschwinden sofort. Anerkennungsscheine laufen fortwährend ein. Das Universal-Heilmittel, prämiert mit 4 goldenen Medaillen, ist nicht nur allein zu beziehen durch die **Seil'sche Apotheke, Sierhoben 132 (Nied.-Bayern).**
Seil's Universal-Heilsalbe, Gaze u. Blutreinigungstee sind gef. geschäftl.

Mr. Brockmanns Futterfalk Marke B
mit dem Bierzug.

Mücht man von diesem Futterfalk einen Glössel voll pro Kopf und Tag ins Futter, so wird man bemerken, daß die Tiere mit großer Gier das Futter verschlingen und bald kaum genug bekommen können. Und wer aufmerksam ist, wird nun sehen, daß die Tiere das Futter besser verdauen, an Gewicht rasch zunehmen und bald schlachtreif werden. Wir liegen glaubwürdige freiwillige Zeugnisse vor, in denen festgestellt wird, daß Schweine in **9 Monaten auf 400 Pfund,** in 12 Monaten auf 500 Pfund, in 13 bis 15 Monaten auf 600 Pfund bei regelmäßiger Verfütterung von Mr. Brockmanns Futterfalk Marke B kamen. In tausenden weiterer Zeugnisse wird die erstaunliche Anregung der Fresslust durch den echten Mr. Brockmanns Futterfalk Marke B bestätigt. Die Kosten sind äußerst geringfügig und betragen **ca. 1 Pfennig täglich,** da pro Kopf und Mahlzeit 1 Glössel voll genügt.

Da viele Nachahmungen existieren, so achte man darauf, daß man nur den echten Mr. Brockmanns Futterfalk Marke B mit dem hier abgebildeten Bierzug als Schutzmarke erhält.

100 Kilo kosten 39 Mk., 50 Kilo 20 Mk., 25 Kilo 11 Mk., 12½ Kilo 6.50 Mk. franco jeder Verpackung. 5 Kilo 3.50 Mk. franco per Post. Post-Voranzahlung 20 Pf. extra.

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

Die billigste und verbreitetste Zeitung ist die **Berliner Morgen-Zeitung**
mit den beiden Beiblättern:
Tägliches Familienblatt * Illustrierter Volksfreund
Alles zusammen kostet bei allen Postanstalten und Landbriefträgern nur **45 Pfennig monatlich.**
Vorzüge der Berliner Morgen-Zeitung:
Reichhaltig und billig! Täglich 8 Seiten großen Formats. S knappe, klare Darstellung aller Vorgänge des öffentlichen Lebens. Fesselnde Erzählungen, belehrende Artikel aus allen Gebieten, namentlich aus der Haus-, Hof- und Gartenwirtschaft. Sprechsaal und Briefkasten. Probenummern grat. u. frank. von der Expedition Berlin SW. 19
Annoncen haben kolossalen Erfolg.

100% sparen Sie
beim Einkauf dieser hochfeinen 6-Pfennig-Zigarre.

Diese **Pfanziger Zigarre** kostet 1000 Stk 30 Mk. Probe 100 Stk 4 Mk. franko Nachnahme sehr günstig für Händler. **Natürliche Grasse Agenten gesucht.**
1 Schwepnitz Zigarren-Fabrik
M. Dick
Schwepnitz i. S. No. 203

Versand 300 Stück 11 Mark franko Nachnahme an jedermann.
ff. 1-Pfennig-Zigaretten 1000 Stück 5 Mark. ff. 2-Pfennig-Zigaretten 1000 Stück 10 Mark.

Zur Redaktion: Bodo G. undmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Karl Zöfel, Steinberg (Bei. Halle)