



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

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

Nr. 40.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

## Krüper.

Von Bieske-Kopaschin. (Mit 2 Abbildungen.)

Die heute unseren verehrten Lesern in Wort und Bild dargestellte Hühnerart gehört zu einer besonderen Gruppe, gleichsam zu den Sonderlingen, die durch einzelne Körperteile ganz von den anderen Hühnerassen abweichen. Was uns bei den Krüpern so besonders ins Auge fällt, sind die verhältnismäßig sehr kurzen Schenkel und Läufe, die dem ganzen Huhn etwas Zwerghaftes verleihen. Die wenig beliebten Krüper sind ohne Zweifel ein Kreuzungsprodukt, und es wird wohl mit Recht angenommen, daß sie durch Verwendung der Minorcaraffe entstanden sind. Jedenfalls ist die Zucht der Krüper in den letzten Jahrzehnten sehr zurückgegangen, und es steht diese Rasse so ziemlich auf dem Aussterbe-Stad, obgleich sich in letzterer Zeit Versuche geltend gemacht haben, diese Rasse außer in der ursprünglich schwarzen auch in weißer, gelber, rehuhnfärbiger und houndanfärbiger Gefiederfärbung wieder zu

Ehren zu bringen. Gerade diese Zerspitterung ist für die Rasse zum Unfegen geworden, und sicherlich hätten die Züchter bei gleichmäßigem Ziel mehr Erfolg gehabt. Was die einzelnen Körperformen anbetrifft, so ersehen wir schon an dem wohlgelungenen Bilde, daß auf den auffällig niedrigen, etwa 6 bis 10 cm hohen Beinen ein gestreckter, kräftig gebauter Kumpf ruht. Die Brust ist breit und voll, der Rücken ist breit und lang, nach hinten zu leicht geneigt. Die Flügel sind kräftig und werden anschließend getragen. Der Schwanz ist lang und voll; beim Hahn hat er besonders lange, schöne, breite, Lüden lassende Sichelfedern. Auf dem ziemlich langen, schön gebogenen, beim Hahn reich behangenen Hals ruht ein breitscheiteliger, großer Kopf mit kräftigem, ziemlich langem, hornfarbenem oder schwarzem Schnabel, großem, federfreiem vollen Gesicht und lebhaften, braunroten Augen. Die Ohrschneiben sind rein weiß, länglich rund und etwas klein, die Kehllappen hängen tief herab, und der Kamm ist hoch, einfach, tief gezackt. Das Gewicht dieses auffällig niedrig gestellten Landhuhnes, das, im Grunde genommen, den Minorca nicht unähnlich

ist, beträgt höchstens 3 kg. Zu den Fleischhühnern darf es darum nicht gezählt werden.

Bezüglich des wirtschaftlichen Wertes der Krüper gehen die Meinungen sehr auseinander. Früher sollen diese Hühner sehr fleißig gelegt, und zwar Eier von 50 bis 60 g mit weißer Schale produziert haben. Auch soll das Fleisch recht zart und weiß gewesen sein. Ja, bei mangelhafter Brutlust wurden die Krüper sogar zu den Winterlegern gezählt. Einen wunden Punkt bekennen allerdings auch einzelne der früheren Liebhaber, nämlich den, daß sich die Aufzucht der jungen Küden etwas schwierig gestaltet, da nach jener Meinung sich die Küden infolge ihrer kurzen Beinchen in dem feuchten Graße leicht erkälten.

In den letzten Jahren war es kaum noch möglich, Krüperküden zu erbrüten, ein Beweis von der gänzlichen Degeneration dieser Rasse. So erzählt z. B. ein Züchter, daß er im vorigen Jahre trotz des günstigen Sommers bei drei Bruten à 15 Eier auch nicht ein einziges Küden erzielt hat. Entweder waren die Eier klar, oder die gut entwickelten Embryonen starben kurz vor dem Auskriechen ab. Ungemein empfindlich sind die Hennen auch zur Zeit des Beginns der Vegetätigkeit, und nicht selten gehen sie an Entzündungen des Legeapparates ein. Nicht unangenehm ist auch die große Streitlust der Hähne, die nicht eher voneinander lassen, bis der Gegner vom Kampfplatz weicht und in schleunigster Flucht sein Heil sucht.

Nun, ihr Nutzzüchter, tragt nach dieser Schilderung wohl kein Verlangen, den Geflügelhof durch einen Stamm Krüper zu bereichern, und ich hatte auch nicht die Absicht, dieses Verlangen wachzurufen. Ihre, wenn Ihre gebührt! Die Krüper haben aber in ihrer jetzigen Gestalt keinen Anspruch darauf. Wir haben doch gewiß Rassen genug, die unsere Mähe besser lohnen.

## Mäket Schweine!

Von Gevatter Chrischan.\*)

Zum Schweinemarkt am Mittwoch war der Aukttrieb schwach. Das Geschäft gestaltete sich aber flott, und es wurden Preise gezahlt,

\*) Alle unsere Leser machen wir darauf aufmerksam, daß die früher erschienenen, so ungemein beliebten Artikel und Belehrungen von Gevatter Chrischan in Buchform erschienen sind, und zwar unter dem Titel „Gevatter Chrischans Landwirtschaftliche Brosamen“. Ein Buch gemeinverständlich und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft. Preis 1 Mk. 20 Pf.

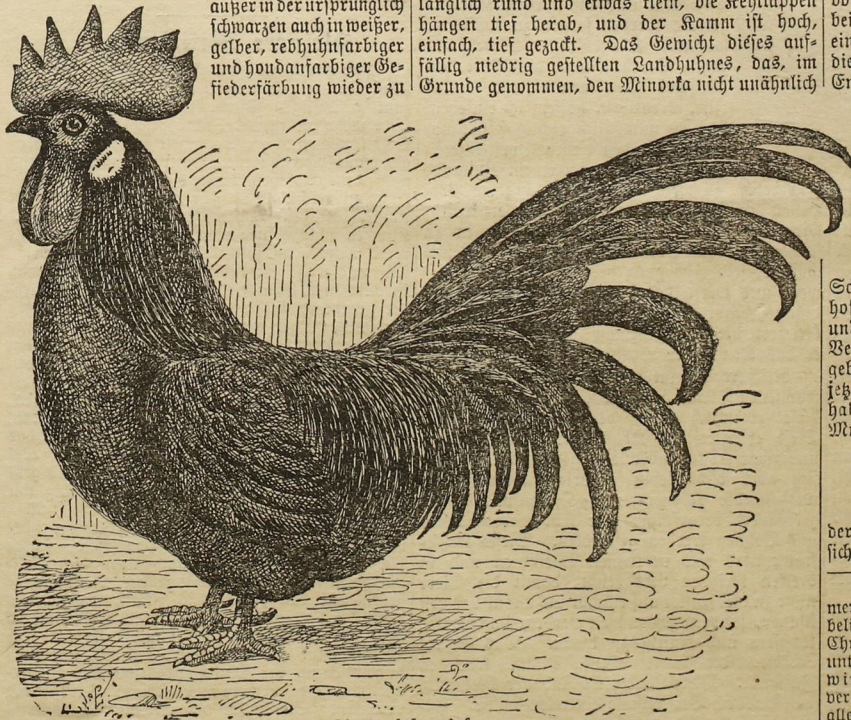


Fig. 1. Krüper-Hahn.

welche die der früheren Märkte weit überstiegen. Es kosteten Läufer das Stück 45 bis 66 Mark und Ferkel das Paar 30 bis 72 Mark. Fette Schweine waren nicht aufgetrieben. Es waren sehr viele Händler hier, die große Einkäufe machten."

So, Gevattern, lautete der letzte Marktbericht aus unserer benachbarten Stadt. In der Tat haben Ferkel, Läufer und fette Tiere gegenwärtig einen Preis erreicht, wie sich so mancher nicht mehr entsinnen kann. Schweine, für welche die Herren Fleischer früher weiter nichts als ein mitleidiges Achselzucken oder gar ein ironisches Lächeln hatten, sind jetzt eine gesuchte Ware, eine reine Delikatesse. Gevatter Reichert hatte den letzten Markt mit zwölf Ferkeln und acht Läufern besetzt und hat dafür einen stolzen Groschen Geld eingekauft, den er natürlich zum größten Teile gleich in der Sparskasse niederlegte. Freund Reichert betreibt aber nicht nur Schweinezucht, sondern auch Schweinemast, denn bei den jetzigen Preisen bringt diese riesig viel Geld. Reicherts Schweine werden immer ein Vierteljahr früher für das Messer reif als die seiner Nachbarn, und darum verdient er auch ein so floßiges Geld bei der Schweinemast. Woher kommt das, Gevattern? Kann Reichert vielleicht mehr als Brot essen, kann er

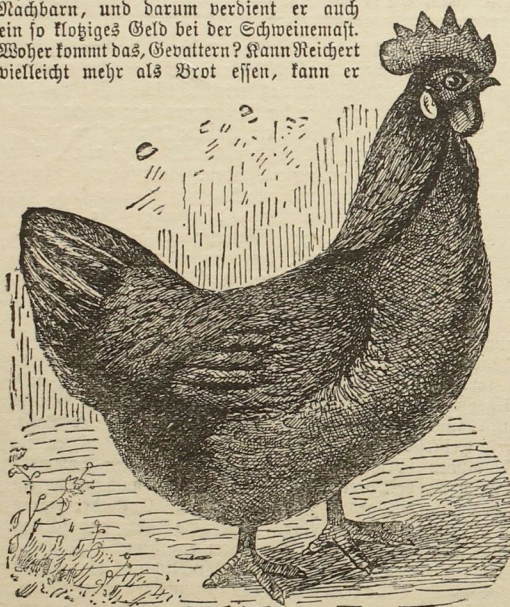


Fig. 2. Krüper-Henne. (Zu dem Artikel: „Krüper“.)

vielleicht gar hagen? Nein, Gevattern, keins von beiden; aber Reichert ist ein Mensch, der in jeder Beziehung auf der Höhe der Zeit steht, der sich alle guten Erzeugnisse auf dem Gebiete der Landwirtschaft angeeignet und darum mit dem alten Mastverfahren, wie es leider noch bei den meisten kleinen Landwirten üblich ist, längst gebrochen hat. Die Verfehrtheit dieses Verfahrens besteht darin, daß das teure Kraftfutter, die Kleie, das Schrot, die Dkuchen zc., in flüssiger Form gereicht wird. Nur vier bis sechs Wochen alte Ferkel erhalten vielfach ganze Körner trocken, in der Meinung, die Tierchen müßten sich die Spitzzähne daran abbeißen. Sonst aber ist es üblich, Mehl, Kleie oder Schrot mit großen Mengen von Flüssigkeiten, wie Spülwasser, Mager- und Buttermilch, zu versehen, um, wie sich viele Kollegen ausdrücken, ein richtiges „Schlappsfutter“ herzustellen. Der Sohn hat es vom

(Für Vereine in Partien billiger.) Verlag von S. Neumann, Neudamm. Das hübsche Büchlein ist zu beziehen durch jede Buchhandlung, durch die Expedition dieses Blattes, sowie auch durch die Verlagsbuchhandlung direkt. Es kann namentlich zu G e s e n d z e n empfohlen werden.

Vater, der Vater vom Großvater und der Großvater vom Urgroßvater so gelenkt. Ich will Euch aber, Gevattern, klipp und klar nachweisen, daß dieses Verfahren falsch, sogar sehr falsch ist, und alsdann werde ich Euch Reicherts Mastmethode, welche zugleich die aller gebildeten Landwirte ist, in kurzen Worten vorführen. Seid darum ganz Ohr!

Wenn Ihr in das Maul eines Vorstentieres schaut, Gevattern, so erblickt Ihr ein überaus kräftiges Gebiß, woraus doch hervorgeht, daß es zum Kauen bestimmt ist, und daß das Tier auch gut kauen kann. Ferne seht Ihr zu beiden Seiten des Mauls zwei große Speicheldrüsen, welche dazu bestimmt sind, Speichel während des Kauens abzusondern und mit dem Futter zu vermengen. Der Speichel der Menschen und Tiere enthält aber eine Absonderung, einen scharfen Stoff, welchen die Gelehrten Ptyalin nennen, der die Nahrung zerlegt. Somit gestaltet sich das Kauen, verbunden mit einer guten Einspeichelung, zu einer Art Vorverdauung, was für eine gute Nuznuzung der Nährstoffe von der größten Wichtigkeit ist.

Daß dies nicht bloßes Gekunkel, sondern die reine und volle Wahrheit ist, könnt Ihr ja an den alten Leuten sehen. Da diese in der Regel keine Zähne mehr im Munde haben, so können sie schlecht kauen, infolgedessen werden die Speisen nicht gehörig eingespeichelt, und die ganze Verdauung ist darum höchst mangelhaft. Es ist daher kein Wunder, Gevattern, daß die alten Tanten und Schwiegermütter stets über Magenbeschwerden klagen. Abgesehen von der schlechten Verdauung erhält das Schwein auch in einem angenehmen oder breiartigen Futter zu viel Wasser, wodurch verschiedene Nachteile hervorgerufen werden. Solche sind: übermäßige Verdünnung der Magenäfte, zu schnelle Durchwanderung der Nahrung durch den Darmkanal und erhöhter Stoffwechsel mit Eiweißverschwendung. Das Blut und die übrigen Körpergewebe werden ferner zu wässrig, wodurch Körperkraft, Widerstand gegen Seuchen und die Güte des Fleisches abnehmen. Jetzt werdet Ihr, Gevattern, hoffentlich einsehen, daß es unmöglich richtig sein kann, wenn Ihr den lieben Vorstentieren das Kraftfutter in einem Zustande verabreicht, in welchem es ohne längeres Verweilen im Maule, ohne hier innig mit dem kräftig wirkenden Speichel in Berührung gewesen zu sein, verabreicht. Gevattern, mit Eurer Schweinemästerei seid Ihr ganz gehörig auf dem Holzwege und werft dabei viel Geld zum Fenster hinaus. Hört darum gefälligst, wie Gevatter Reichert die Schweinemast betreibt, und wie er das Kraftfutter verabfolgt.

Reichert beginnt die Mast nicht mit ausgewachsenen Tieren ganz plötzlich, sondern bereitet diese eigentlich schon bei den Ferkeln vor. Diese erhalten als Kraftfutter Körnerfrüchte, und zwar trocken, aber leicht gequettet. Sobald sich aber das Gebiß gehörig entwickelt hat, werden die Körner- und Hülsenfrüchte unzerkleinert verabfolgt, nur sehr harter Mais und Bohnen werden geschrotet. Dieses Kraftfutter wird nur in kleinen Portionen und in breiten Krippen verabreicht, damit die Tiere nicht zu viel Futter auf einmal ins Maul nehmen können, sondern gezwungen werden, das wenige langsam und kräftig zu kauen. Das Schrot erhalten die Tiere ebenfalls im trockenen Zustande. Viele Landwirte sind der Meinung, daß dadurch Verstopfung eintreten müsse. Gevattern, glaubt das nicht, das können nur solche

Leute behaupten, welche die Trockenfütterung nie versucht haben. Alles Kochen und Dämpfen, Einweichen und Brühen des Kraftfutters ist unzweckmäßig. Natürlich gibt Reichert auch flüssiges Futter als Getränk; aber dieses wird allein, eine Stunde vor dem Füttern, verabfolgt, und dann erhalten die Tiere nicht mehr, als sie auf einmal aufnehmen können. Gibt man mehr Getränk, so daß die Tiere davon übriglassen, so erhält dadurch das nachfolgende Kraftfutter wieder eine unzweckmäßige breiartige Beschaffenheit. Ich rate allen Gevattern ganz entschieden, von der Nassfütterung zu lassen und die Trockenfütterung einzuführen. Denn es wird dadurch viel Kraftfutter erspart, die Güte des Fleisches verbessert und die Gesundheit und der Widerstand gegen Seuchen erhöht.

Großes Gewicht legt Reichert auch auf die Reinlichkeit bei der Schweinemast; denn sein Grundsatz lautet:

„Ohne Licht, Luft und Sauberkeit Auch nicht ein grunzendes Schwein gedeiht!“

Gevattern, mit Reinlichkeit und Sauberkeit fängt alle Mast an, und darum macht Reichert täglich von der Bürste und Striegel auch bei den Schweinen Gebrauch, und im Sommer werden die Tiere täglich gebadet. — Als der Rittergutsbesitzer v. Töpfer zwei Schweine von gleichem Alter und gleichem Geschlecht zur Mast einstellte, das eine täglich putzen ließ, das andere aber nicht, hatte das gepuhte Schwein bis zum Schlachten über einen Zentner Erbsen weniger gefressen und wog doch weit über einen Zentner mehr als das ungeputzte. Reicherts Mastschweine erhalten täglich eine Handvoll Kohlenstaub oder Asche mit ins Futter; denn dadurch wird der Magen gereinigt und der Appetit angeregt. Sind die Schweine fett, so verkauft sie Reichert nicht etwa nach Guldünken, Gutschichten und Schätzen, wie es leider noch so viele Gevattern machen, sondern nur nach der Wage, weil er dabei nie übervorteilt werden kann. Mit Wage, Meßstift und Papier fängt jede Wirtschaft an; wo diese drei Dinge fehlen, herrscht die reine Dufelwirtschaft. Gevattern, mästet im Sinne Reicherts Schweine!

### Kleinere Mitteilungen.

**Zur Ernährung der Fohlen.** Es kann nicht häufig genug gesagt werden, daß das Fundament zum zukünftigen Pferde nur im ersten Jahre, nicht mehr im zweiten Jahre gelegt werden kann. Schon während der Saugzeit muß das Fohlen gleichsam spielend lernen, Hafer aufzunehmen, und nach dem Absetzen kann die Inferration nicht leicht zu reichlich bemessen werden. Es ist nicht richtig, daß dem Fohlen zu gutes Futter in die Knochen schlägt, wie man oft sagen hört, womit man meint, daß solches Futter die Tiere weich, steif und wohl gar krank mache. Jene Meinung ist allerdings dann richtig, wenn die armen Tiere bei gutem Futter wie Mastschweine den ganzen Tag und immer wieder im Stalle auf dem Mist stehen müssen. Einem reichlich bewegten Fohlen ist aber noch niemals das Futter in die Knochen geschlagen. Im ersten Jahre muß das Fohlen bis zu  $\frac{3}{4}$  des fertigen Pferdes heranwachsen; ist das mit dem Jährling nicht erreicht worden, so mag man später machen, was man will, das Versäumte ist nie wieder gut zu machen. Wer deshalb in Wahrheit Hafer sparen will, der gebe seinen Fohlen im ersten Jahre so freigebig wie möglich davon. R.

**Melkmaschinen.** In einem Vortrage über Neuerungen in der Milchwirtschaft sprach Dr. Thiemann-Weschen auch über die Melkmaschinenfrage. Die Anfänge der Melkmaschine gehen auf das Jahr 1836 zurück, wo sich ein englischer Ingenieur die Melkfröhren patentieren ließ. 1862 brachten zwei Amerikaner die erste Melkmaschine auf den Markt. Erst 1891 und 1895 kamen dann die Nordland- und die Thijlle-Melkmaschine. Letztere ist seit 1896 in Deutschland vertreten. Sie ist für den Großbetrieb bestimmt und braucht keine Kraftanlage. Neuerdings hat

Possbesitzer Andersen zu Sandgrünhof bei Hadersleben eine Handmelkmaschine konstruiert, die Chr. Schmidt zu Al-Nahstedt in Holslein fabriziert. Der hauptsächlichste Unterschied gegenüber der Thistle besteht darin, daß die Handmaschine, die nur 14,5 kg wiegt, für jede Zitze eine besondere Pumpe hat. Die Thistle-Melkmaschine hat Benno Mariny feinerzeit geprüft und sie als Notbehelf, falls sie richtig gehandhabt wird, empfohlen. Für 100 Kühe kostet ihre Anlage gegen 3000 Mk., die Betriebskosten sind jedoch je nach der Anlage billiger oder etwas teurer als die Handarbeit. Diese Maschine erpart etwa 60 Prozent an Handarbeit, da eine Person drei Gefäße zugleich bedienen kann. Es kann also ein Melker in der Stunde etwa 16 Kühe melken, während mit der Hand stündlich acht Kühe gemolken werden. Der Zeitverbrauch bei der Andersen'schen Handmelkmaschine stellt sich im Mittel pro Kuh und Melkung auf 10,89 Minuten, wenn das Nachmelken mit der Hand 1,46 Minuten dauert. Mit dieser Maschine können also stündlich 5,5 Kühe gemolken werden. Eine Ersparnis an Arbeitspersonal bringt die Maschine also nicht. Dagegen ist die Bedienung derart, daß vierzehnjährige Jungen oder Mädchen genügen. 44 Kühe würden unter Benutzung von zwei Melkmaschinen zwei vierzehnjährigen Jungen und einem guten Melker gemolken werden können. Ein guter Melker bleibt immer erforderlich, denn ein Nachmelken ist notwendig. Die Handmaschine kostet 250 Mk., also pro Kuh ungefähr 12 Mk. Sie läßt sich im Stall und auf der Weide gleich gut benutzen und scheint dauerhaft zu sein; denn bei 576 Versuchen mußte sie nur ein einziges Mal repariert werden, was jeder Landhofslocher ausführen kann. M.

**Zur Ziegenzucht.** Obgleich die wirtschaftliche Bedeutung der Ziegen als Nutztier für den kleinen Mann wiederholt in der Presse anerkannt und hervorgehoben wurde, läßt die Ziegenzucht im Verhältnis zu den kleinen Haushaltungen auf dem Lande und in den Landstädten noch zu wünschen übrig, und es ist daher zweckmäßig, immer wieder die Ziegenzucht in empfehlende Erinnerung zu bringen. Wie schon bemerkt, ist die Ziege ein Nutztier für den kleinen Mann, den Fabrikarbeiter, Bergmann, kleinen Beamten und Tagelöhner, kurzum, für alle diejenigen, denen infolge beschränkter Verhältnisse die Kuhhaltung unmöglich ist, deren Verhältnisse groß genug sind, eine Ziege zu halten. Die Ziege beansprucht nur wenig Raum und Futter, liefert dafür eine nahrhafte, fettsäure und eiweißreiche Milch, ohne die ja heutzutage die Mehrzahl der Menschen, am wenigsten aber der kleine Mann, nicht bestehen zu können glaubt. Das Ziegenfleisch ist ebenso nahrhaft und wohlschmeckend wie anderes Fleisch. Die Milch dagegen hat häufig einen widerlichen, ja ekelerregenden Geschmack, welcher aber keineswegs eine Eigentümlichkeit, sondern lediglich auf die Unreinlichkeit im Stalle zurückzuführen ist. Der Stall muß daher immer rein und trocken gehalten werden, um so mehr, als die Ziege gegen Nässe sehr empfindlich ist. Lauffreie darf deswegen nicht verwendet werden, sondern nur Stroh und Torfstreu, letztere ist noch die beste. Neben der Reinlichkeit des Stalles muß auch der Hautpflege große Sorgfalt gewidmet werden. Tägliches Bürsten, Waschen des Cutans und öfteres Abwaschen der Tiere mit Seifen- und Sodawasser ist dringend zu empfehlen. Z.

**Ungeziefer bei Tauben.** Um das Ungeziefer von den Tauben und ihrem Schläge abzuhalten, muß die peinlichste Sauberkeit herrschen. Der ganze Taubenboden muß, damit man ihn gründlich vom Ungeziefer säubert, gereinigt und mit Weißkalk getüncht werden. Auch die Nester sind gründlich zu reinigen. Es sind am empfehlenswertesten Gipsnester oder solche aus unglasiertem Ton, die nach jeder Brut gleich gereinigt werden können. Strohnester sind wirkliche Brutstätten des Ungeziefers, auch Holznester eignen sich weniger; sie werden von dem Bohrwurm angebohrt. Die Tauben selbst müssen mit Insektenpulver oder Zacherlin eingestäubt werden. Sauberhalten des Schlages ist die Hauptbedingung, wenn man gute Nachzucht haben will. Feisamen wirkt ähnlich wie Insektenpulver und wird bereits von vielen Züchtern als Vertreibungsmitel gegen Ungeziefer angewendet. Z.

**Pflege der Obstbäume im Spätsommer und Herbst.** Wenn die Blätter der Obstbäume abfallen, für sich Sorge zu tragen und für ihre Triebe zu arbeiten, wäre es sehr verkehrt, zu

denken, daß die Bäume nicht mehr so vieler Nährstoffe bedürften. Dieses ist aber durchaus nicht der Fall, denn die Obstbäume entwickeln sich immer fort, die Blätter müssen die Blatt- und Blütenknospen umwandeln und stärker machen. Dieses kann aber nur geschehen, wenn der Obstbaum die nötige Pflege hat, und hierzu gehört vor allem gute Düngung. Letztere ist in löslicher Form am allerwirksamsten. Diese Düngung kann durch Drainröhren dem Obstbaume zugeführt werden, welche sich in der Erde befinden. Weil dieses Verfahren aber große Kosten verursacht, so greift man meistens zu einem anderen Mittel. Man nimmt dazu Flaschen, welche umgekehrt in den Boden gestellt werden. Der Boden der Flasche wird zuerst entfernt und die Flüssigkeit hineingegossen. Noch vorteilhafter ist es, um den Baum herum Löcher zu graben und sie dann und wann mit Jauche anzufüllen. Am allerbesten jedoch stellt sich der Obstbaumsüchter, wenn er um den Baum einen Graben zieht, in welchen von Zeit zu Zeit die Jauche hineingegossen wird. Sind die Obstbäume schon alt, so empfiehlt sich noch ein zweiter Graben um den Baum, um so den Wurzeln hinreichende Nahrung zukommen zu lassen. Auch einige Dünglöcher wären für alte Bäume sehr empfehlenswert. Die Düngung ist je nach dem Zwecke des Baumes eine sehr verschiedene. Soll sie dem stärkeren Holzwuchs dienen, so gebraucht man am besten Gesäugelmist, verdünnten Urin, Blut usw.; will man jedoch, daß der alte Baum mehr Früchte tragen soll, so nimmt man Asche, Knochenmehl, Rindermist, Thomasschlacke usw., also phosphorhaltige Stoffe. Dabei hüte man sich wohl vor zu vieler Düngung; denn es könnte leicht der Fall eintreten, daß der Baum neue Triebe ansetzt, wodurch er in der rauhen Winterzeit großen Schäden erleiden könnte. M. W.

**Das Anspalten der Korkkapsel** tritt in der Regel dann ein, wenn die Kapsel schon ziemlich ausgebildet und fest geworden sind und mit dem Wachstum abgeklungen haben. Die Struktur der äußeren Blätter wird dadurch ziemlich fest. Regnet es während einiger Zeit, so dringt viel Feuchtigkeit in die bereits ziemlich zum Stillstande getommene Pflanze. Die inneren, zart gebliebenen jüngeren Blätter dehnen sich aus, während die äußeren nicht folgen können und platzen. Man kann dem vorbeugen, wenn man kurz nach dem Regen die Pflanzen etwas anzieht, so daß ein Teil der Wurzeln abreißt.

**Schweinsmagen mit Kartoffelsäfte.** Man läßt sich den Magen vom Schlächter gut reinigen, wäscht ihn selbst noch einmal und reibt ihn innen und außen tüchtig mit Salz und Pfeffer ab. Dann schneidet man genügend Kartoffeln würfelig, ebenjo 250 g frisches Schweinefleisch — letzteres kann auch weggelassen —, dämpft die Kartoffeln in Fett mit 4 bis 5 kleinwürfelig geschnittenen Zwiebeln einige Minuten, so daß sie sich nur mit dem Fett mischen. Nun streut man einen Teelöffel pulverisierten Majoran und Thymian darüber, d. h. wer es liebt, aber recht tüchtig Pfeffer und Salz, mischt alles gut durcheinander und füllt die Masse in den Magen, den man eine gute Stunde anhaltend in Salzwasser kocht. An die Brühe gibt man Suppengrün und kocht sie mit einem Glößel gerösteten Guftins auf. Ein solcher gefüllter Schweinsmagen bildet ein sehr billiges, schmackhaftes und vollständiges Mittagessen für größere Familien. A. M. W.

**Ganz dünne Eierkuchen** (Pflinsen) füllt man mit einem Hasche von abgekochten, fein gehackten Steinpilzen, welche in Butter mit ganz wenig Zwiebel, süßer Sahne und etwas Pfeffer durchgeschwitzt sind. Man legt einen Pfössel voll auf jede Pflinse und rollt sie dann zusammen. B. v. W. aus L.

**Einfluß des Nachreifens der Äpfel auf den Aft und die Bekanntheit des Apfelweines.** An der königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. wurden drei Apfelsorten zum Teil sofort nach dem Plücken, zum Teil vierzehn Tage und vier Wochen später zu Wein verarbeitet. Die Ergebnisse waren folgende: 1. Das Nachreifen erhöht, wenn die baumreife Früchte noch Stärke enthalten, den Zuckergehalt der Moste und damit auch den Alkoholgehalt der Obstweine. Die Umwandlung der Stärke vollzieht sich in der Hauptsache in acht bis vierzehn Tagen. Nur wenige Sorten behalten länger Stärke. Selbst auf Monate sind bisweilen noch Stärkereste vorhanden. Die für die Obstweinerzeugung wesentliche Umwandlung ist nach

einigen Wochen, selbst bei Winterobst, vollendet. Ein längeres Lagernlassen in der Absicht, den Alkoholgehalt der Weine zu erhöhen, hat keinen Zweck. — 2. Mit dem Lagern verändert sich die Konsistenz des Fruchtflüssiges so erheblich, daß die Kelterung nach längerem Lagern immer schwieriger wird. Ein zu langes Lagern ist aus diesem Grunde nicht angezeigt, weil man schleimige, schließlich sogar schmierige Mosten erhält, die sehr langsam sich kelternd und schlechte Mostausbeute geben. Dieser Gesichtspunkt bezieht sich auf die Frage des Lagernlassens mehr als irgendeiner anderer. — 3. Die bald nach der Baumreife gepressten Obstweine haben einen mehr neutralen, frischen, an Traubenwein erinnernden Geschmack. Je länger die Äpfel lagern, um so mehr kommt das Aroma der Frucht im Weine hervor. Sehr spät gekelterte Früchte können daher übermäßig die spezifische Apfelweinart zeigen, indem das Aroma in den sogenannten Kerngeschmack der Apfelweine übergeht. Dies ist für Handelsweine ein direkter Fehler. — 4. Je später die Äpfel gekeltert werden, um so schleimiger werden die Moste, und um so langsamer beginnt aus mehrfachen Gründen die spontane Gärung. In den meisten Apfelweingegenden ist es üblich, das spätreifende Kelterobst nachreifen zu lassen. Nach obigen Versuchsergebnissen scheint ein Lagern der Kelterfrüchte von acht bis höchstens vierzehn Tagen im allgemeinen vorteilhaft, ein längeres Lagern beziehungsweise Nachreifenlassen aber nachteilig zu sein. Selbstverständlich übt die Temperatur der Lagerräume einen großen Einfluß aus. Je wärmer diese ist, desto mehr muß die Zeit der Nachreife abgekürzt werden. Vor allem muß vor einem zu langen Lagern des Obstes gewarnt werden, weil dadurch Ausbeute und Güte des Weines erheblich gefährdet wird. W. M.

## Frage und Antwort.

### Ein Ratgeber für jedermann.

Ein Ratgeber für jedermann. (Da der Druck der hohen Auflage dieses 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 Pfg. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beantwortet.)

**Frage 126.** Eingemachte Waldbeeren schimmeln in feineren Töpfen und Gläsern; sie wurden nochmals mit etwas Rum angeköcht, die Gefäße mit Rum gespült und obenau Rum gegossen, trotzdem schimmeln sie wieder, ebenso Johannisbeergelee. Welches Mittel würde das Schimmeln vollständig beseitigen? A. B. in W.

**Antwort:** Das Einmachen von Früchten und Einkochen von Gelee nach der alten Methode ist immer eine heikle Sache. Sind die Gläser nicht luftdicht verschlossen, dann gelangen die Sporen des Schimmelpilzes auch in die Einmachegläser. Anfangs zeigt sich nur ein kleines, weißes Häutchen, das aber schnell wächst und in kurzer Zeit die ganze Fläche bedeckt. Wenn der Saft über den Früchten steht und diese nicht mit angegriffen sind, dann hat es nicht viel zu sagen. Man hebt den Schimmel recht vorsichtig ab und verbraucht den Inhalt der Gläser möglichst bald. Etwas anderes ist hier kaum zu machen. Heute ist die beste Einmachemethode überhaupt das Einkochen in luftdicht schließenden Gläser. Die Weckchen Konservegläser, die sich überall sehr gut bewährt haben, eignen sich ganz vorzüglich hierzu. Vielleicht können Sie Ihre angegriffenen Beeren und Ihr Johannisbeergelee in Weckche Gläser umfüllen und sterilisieren. Ob dies aber noch angängig ist, läßt sich aus der Ferne nicht beurteilen. A. M. W.

**Frage 127.** Meine Kaninchen fressen gern Schierling, der doch als giftige Pflanze bekannt ist. Schadet dieser oder nicht? A. S. in G.  
**Antwort:** Es fragt sich, um welche Schierlingsart es sich handelt. Man unterscheidet Gartenschierling (auch Hundspeterillie oder Geiße genannt), gefleckten Schierling und Wasserschierling. Giftig sind alle drei Arten. Während jedoch der erste meist nur betäubend wirkt, sind die beiden anderen Arten in allen Teilen giftig, und namentlich der Wasserschierling bringt den Tod. Letzterer hat Wurzeln, die den Wasserrüben ähneln und einen süßlichen Geschmack besitzen. Infolgedessen sind bereits viele Tiere, auch viele Kinder zum Opfer gefallen. Wir raten Ihnen also, aus dem Futter stets den Schierling herauszufammeln. Zieste.

**„Ein rechter kleiner Wildfang“**

Ist das drei Jahre alte Töchterchen von Frau C. Drebin, die der Kleinen diese Bezeichnung, die unwillkürlich an blühende Gesundheit und Übermuth erinnert, selbst zugelegt hat.

Hamburg, Papenstraße 121, den 2. Februar 1905.  
Für ausgezeichnetes Präparat Scotts Emulsion hat meinem jetzt dreijährigen Töchterchen Martha vorzügliche Dienste geleistet. Die Kleine, die während der ersten sechs Monate ein recht kräftiges Kind war, erkrankte an Keuchhusten, an den sich Lungenkatarrh angeschlossen. Als sie nach langen bangen Tagen endlich davon befreit wurde, war sie so matt und schwach und sah so blaß und bleich aus,

daß es jedermann auffiel. Nachdem ich verschiedene andere Mittel ohne Erfolg gebraucht hatte, verordnete ich es mit Scotts Emulsion. Da sehr kurze Zeit hing denn auch unter Einwirkung an sich zu kräftigen und hat bei regelmäßigen Gebrauch ständig zugenommen; ein Anfaß zu Engbrüstigkeit hat sich gänzlich gehoben. Seit ich das Kind ein rechter kleiner Wildfang geworden, munter und robustig und dabei ungemein groß und kräftig entwickelt, so daß man sie allgemein für 4 Jahre hält. Sie nahm das Präparat so gern, daß sie am liebsten immer die besagte Portion davon haben wollte, und erwiderte jedesmal nach dem Einnehmen einen großartigen Appetit. Sodankingsvoll (gez.) Frau C. Drebin.  
Scotts Emulsion ist vorzüglich dazu geeignet, die kleinen Wesen zu kräftigen, neues Fleisch und Muskeln zu bilden und die Entwicklung gesunder,

kräftiger Knochen zu befördern. Aber Scotts Emulsion weckt auch neuen Appetit, und wenn die Kleinen einmal wieder gesunden Hunger bezugen, dann ist es mit Körpergröße bald zu Ende.  
Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen Verkauf, und zwar nie ohne Gewähr oder Nachsendung nur in versiegelten Originalflaschen in Karton mit unserer Schutzmarke (Fischer mit großem Fisch) auf dem Rücken. Scott & Bowne, G. m. b. H., Frankfurt a. M.  
Verantw. d. hiesigen Debitoren: Herrmann & Co., 1530, Wilhelmstr. 50/52, unterhalb der Hauptbahnhofstr. 43, unterhalb des überbrückten Rathen 20, und: Traugott 30, Fischer arch. Gumbi u. Co., 20, desillustriertes Wasser 12/10, 11/10. Diese aromatische Emulsion mit Zimt, Mandeln und Gaurthieröl ist 2 Tropfen. (168)

**Anerkannt sehr leistungsfähig** || Stahlwarenfabrik. Versandhaus I. Ranges.

**Gebrüder Rauh** ★ **Gräfrath**  
bei Solingen.

Nachstehende Gegenstände versenden wir **30 Tage zur Probe!** Bei Aufträgen von 10 Mark an versenden wir portofrei innerhalb Deutschlands u. Österreich-Ungarns.

**Ausnahme-Angebot!** **Essbestecke,** hervorragend billig!

Mit Inschrift „WOHL BEKOMMS“. **Gesetzlich geschützt!**  
**No. 50 Tafelmesser**, unverwüßlich, ganz aus einem Stück Stahl geschmiedet, Hefte fein vernickelt, mit schönen Verzierungen und Inschrift „Wohl bekomms“, Klinge 13 cm lang, fein blau poliert, per Dutzend M. 2,60.

Beliebige Namen oder Inschriften in die Klingen von Messern graviert, Schrift fein vergoldet und verziert, per Stück M. 0,10 per Dutz. M. 1,20

**No. 50<sup>3</sup> Gabeln**, passend zu Tafelmessern No. 50, ganz aus einem Stück Stahl geschmiedet, unverwüßlich, Stahlgabeln, ganz vernickelt, Hefte mit schönen Verzierungen und Inschrift „Wohl bekomms“, ca. 20 cm lang, per Dutzend M. 2,60.

**No. 99 Esslöffel**, zu obigen Tafelmessern u. Gabeln passend, sehr kräftig, mit silberartigem Glanze, schön verziert und mit Inschrift „Wohl bekomms“, ca. 21 cm lang, per Dutzend M. 1,25.

**No. 99<sup>1</sup> Kaffeelöffel**, zu Esslöffel No. 99 passend, 14 1/2 cm lang, per Dutzend M. 0,75.

**Ein komplettes Haushaltungsbesteck,** bestehend aus: 6 Tafelmessern No. 50, 6 Gabeln No. 50<sup>3</sup>, 6 Esslöffeln No. 99 und 6 Kaffeelöffeln No. 99<sup>1</sup>, zusammen also 24 Gegenstände für nur **Mk. 3,50.**

**Versand:** unter Nachnahme od. gegen Vorauszahlung des Betrages. **Garantieschein:** Nichtgefall. Waren tauschen wir bereitwilligst um od. zahlen Betrag zurück.

**Umsonst und portofrei** ohne Kaufzwang versenden wir auf Wunsch an jedermann unseren neuesten illustrierten **Pracht-Katalog** 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, Musik-Instrumente, 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 Hartschen anfangsfordert: „Die Bestellung ist gestern hier angekommen, und bin ich damit sehr zufrieden. Ich kann Ihnen meine volle Anerkennung betrefls Güte und Qualität nicht versagen, und werde ich mich bei Bedarf Ihrer werten Firma gern erinnern, auch in Freundes- und Bekantenkreisen dieselbe empfehlen.“  
Bei grösseren Sammel-Aufträgen Extra-Vergünstigungen. (gez.) C. Hartschen.

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

**Kauft Musikinstrumente v. d. Fab. Hermann Dölling in Markneukirchen i. S. No. 353. Kataloge gratis und franko. Über meine Ziehharmonikas wolle man Extra-Kataloge gratis verlangen.**

**Ein gewaltiger Fortschritt**  
ist das neue Modell des **Teutonia-Zentrifugal-Milch-Separators.**  
Verlangen Sie Prospekte u. Offerten. Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“, Frankfurt (Oder) 119.

Wir versenden echte **Staliener Zuchthühner** à Mk. 1,20, größere à Mk. 1,40. Bei 20 Stück franco. Garantie lebende Ankunft. Bezugsfertig und unentgeltlich. Preisliste gratis. **Gesflügelhof Germania, Zuden i. Baden.**

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

**Illustrierter Katalog über gestrickte Jagdwesten und Schwoitzer**  
umsonst franko, Wollwarenfabrik **G. Koch, Hoflieferant, in Erfurt S. 38.**

**Direkt aus der Fabrik an den Raucher!**  
**Über 50 Millionen**  
Stk. meiner beliebten Fabrikate wurden lt. Bücher schon verkauft! Der beste Beweis m. Leistungsfähigkeit! Kaufende Auerkennungen! Garantie: Unantastbar od. Geld zurück, das keinen Pf. Risiko! **500 Stk.** m. bel. ch. Marke, **„Tonia“** 9 Stk. lang, II. Qualität, wie oben abgebildet, nur **7 Mk., 1000 Stk.** nur **12 Mk.** fr. geg. Nachn. frei ins Haus! **200 Stk.** volle, große, garantiert ein überreichhaltige 5 Pf. Zigaretten nur **7 Mk.**, **1000 ed. titk.** 2 Pf. Zigaretten nur **6 Mk.** **80 Pf.** franko **1000 2 Pf. Zigaretten** nur **10 Mk.** franko, also **100%** Wert! Bestellen Sie bitte sofort bei der Zigaretten- und Zigarettenfabrik **Rud. Tresp, Neustadt b. Danzig H. Nr. 53.**

**Sauggasanlagen**  
für die verschiedensten Brennstoffe. **Motore u. Lokomobile** für Gas und flüssige Brennstoffe. **Erstklassige Fabrikate.** Billigste Preise, kurze Lieferfrist, weitgehendste Garantie. (137) **Motorenfabrik Darmstadt G. m. b. H. in Darmstadt.** Tüchtige Vertreter gesucht. Generalrepräsentant **Dr. Fink, Berlin W., Mauerstrasse 81.**

**30 Tage zur Probe!**  
**5 Jahre Garantie**  
versende Messer No. 27 fein hohl, à Mk. 1,50  
„ 29 sehr hohl, à „ 2,50  
„ 33 extra hohl, à „ 2,50  
Sicherheitsmesser D. R. G. M. (Verletzung unmöglichkeit) Mk. 2,75. Nichtgefallenes Betrag sofort retour. Mein 300 Seiten harter Pracht-katalog gratis u. franko an jeden.  
**Emil Jansen, Stahlwarenfabrik u. Versandhaus I. Wald No. 145 b. Solingen.**

**Für nur 2,50 Mk.**  
versende ich einen gutgehenden Wecker mit nachfolgendem Rifferblatt-Wecker! Nur 4 Mk. kostet ein elegant ausgestatt. patentant-leucht. Kronenwecker mit nachfolgend. Rifferblatt-Wecker, sehr schön mod. Nur 8,30 Mk. kostet eine edel. Stk. Gvt. Rem.-Zuhr, 6 Stk. m. doppelt. Goldrand, 2jähr. schrift. Garantie. Wer wirklich viel Geld beim Einkauf solcher Ware sparen will, bestimme nicht, sondern neuchen, reich illust. Pracht-Katalog über samt. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren etc. gratis u. franko an versch. Adressen. **Hugo Pincus, Hannover 37.**  
Ihren billigeren Qualität:  
Nicht-Rem.-Zuhr, 30 Stk., . 3,25  
Edel. Silberne Herren-Rem., . 6,75  
Edel. Silberne Damen-Rem., . 6,75  
Goldene Damen-Remont., . 13,25  
Bedenkweisen mit Abkoffer . 1,50