



Des Landmanns Sonntagsblatt.

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

Nr. 44.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Der Reis.

Von N. Sch. (Mit 3 Abbildungen.)

In den meisten Familien unseres deutschen Vaterlandes zählt der Reis zu den alltäglichsten Nahrungsmitteln, und die Hausfrau bringt ihn in allen möglichen Formen auf den Tisch, bald gibt es eine Reissuppe, Reis in Brühe, in Wasser oder in Milch gekocht, eine Reisspeise, Reis als Beilage etc.

Da wird es gewiß vielen unserer Leser interessant sein, zu hören, wo der Reis herkommt und wie er gewonnen wird.

Der Reis gehört zu der großen Familie der einjährigen Gräser und ist eine ausgesprochene Sumpfpflanze. Seit etwa 5000 Jahren wird er in China kultiviert, und um 2356 v. Chr. wurde die Verteilung der gewonnenen Menge dort selbst durch ein Gesetz geregelt. Von China gelangte der Reisbau nach Innerasien, Korea, Japan und Indien. Von letzterem Lande aus nach Ceylon, den Sundainseln und Persien.

Im Abendlande wurde der Reis erst durch Alexander des Großen Feldzüge bekannt. Zur Zeit der Gründung des ägyptischen Reiches war der Reis auch hier bekannt, nur diente er dafelbst nicht als Nahrungsmittel, sondern die Ärzte benutzten ihn zu einem schleimigen Getränk. Erst die Araber verpflanzten den Reis im Nildelta anzubauen und führten ihn später mit großem Glück in Spanien ein, wo die kunstvoll bewässerten Felder reiche Ernten lieferten.

Um das Jahr 1530 baute man auch in Italien Reis, und so groß war der Gewinn, daß die neuen Reisfelder sich von den Mündungen der Alpenflüsse bis in die Romagna ausdehnten. Die dadurch geschaffenen großen Sumpfläachen erzeugten aber Fieber und Malaria, und nun wurde dem weiteren Anbau des Reises durch Gesetze, die größtenteils heute noch gelten, Einhalt getan. Nach Amerika kam der Reisbau erst im Jahre 1701, und zwar wurde er im Staate Carolina zuerst eingeführt. Von dort kommt auch heute noch der vorzüglichste Reis des gesamten Handels.

Der Reis ist wohl die wichtigste Getreideart der ganzen Erde, da er weitaus die größte Zahl von Menschen ernährt. In Asien ist er ganz ausschließliches Nahrungsmittel, und fast 750 Millionen Menschen leben nur von ihm.

Bei der Ernte, die alljährlich zweimal vorgenommen wird, werden die großen Gras-

rispen abgeschnitten und die Frucht, ähnlich wie bei unseren Getreidearten, durch Dreschen, Walzen oder auch Anstreiten gewonnen. Der so erhaltene rohe Reis wird auf Reismühlen gebracht und dafelbst enthüllt (geschält). Der geschälte Reis wird schließlich auf Poliermaschinen eigentümlicher Art poliert.

Von allen Getreidearten hat der Reis am wenigsten Eiweißstoffe und am meisten Stärke-

Das Schwefeln der Weine und der Fässer.

Von Schlegel.

Das Schwefeln ist in der Kellerwirtschaft ein altbewährtes Hilfsmittel, wird aber in seiner Wirkung immer noch nicht recht verstanden und deshalb verkehrt angewendet. Zunächst werden die Fässer geschwefelt, um sie gegen Fäulnis des Holzes, vorzüglich aber gegen den Schimmel zu schützen. Beim Verbrennen verbindet sich der Schwefel mit dem Sauerstoff der Luft zu schwefliger Säure, diese dringt durch die Poren bis ins Innere des Holzes und tötet alle anhaftenden Pilzsporen, Pilzzellen und Bakterien. Die schweflige Säure ist bis jetzt das einzige Mittel, welches durch seine Billigkeit, bequeme Anwendung, sichere Wirkung und ohne Nachteil für das Faß und seinen künftigen Inhalt allgemein zur Konservierung der Fässer angewendet wird. Jedes Wein- oder Mostfaß muß sofort nach seiner Entleerung gereinigt und mit Schwefel eingebrannt werden, denn, man merke wohl, der Schwefel ist nur ein Vorbeugungsmittel. Wird ein Faß mit heißem Wasser gespült, so muß vor dem Schwefeln so lange mit kaltem Wasser nachgeschwemmt werden, bis der Wasserdampf kondensiert ist, auch muß das Faß so abgefüllt werden, daß die inneren Faßwände kein Wasser mehr verdunstet können.

Zur Erzeugung des Schwefeldampfes in den Fässern wird der Schwefel auf eine Papiereinlage in dünne Schichten gegossen, welche etwa 2 cm breit und 20 cm lang sind und je nach ihrer Dike 10 bis 20 g wiegen. Eine Schwefelschichte ist um so besser, je dünner sie ist, es tropft beim Verbrennen weniger Schwefel ab, und der Schwefel verbrennt gründlicher. Wieviel Schwefel in einem Faß verbrannt werden kann und darf, hängt zunächst von dem Zweck ab, welcher damit erreicht werden soll. Wird das Faß, so lange es leer liegt, eingebrannt, nur um es pilzfrei zu erhalten, so wird eine mittlere Schwefelung gegeben. Es gilt da als Einheit eine Schichte oder 6 g aus das Fuderfaß von 1000 l. Entsprechend der inneren Faßwandgröße sind auch die Mengen für kleinere oder größere Fässer. Für Fässer von 20 bis 50 l genügen $\frac{1}{4}$ Schichte, bis 100 l $\frac{1}{3}$ Schichte, 100 bis 300 l $\frac{1}{2}$ Schichte, 300 bis 500 l $\frac{3}{4}$ Schichte, 500 bis 1000 l $1\frac{1}{2}$ Schichte usw.

Bleiben die Fässer lange leer liegen, so muß das Einbrennen wiederholt werden, dies gilt im Durchschnitt für je sechs Wochen. Fässer, in welchen dünner Obstwein lagerte, müssen von vier zu vier Wochen eingebrannt werden, wo starke alkoholreiche Weine lagerten, genügt ein längerer Zwischenraum, da der Alkohol ebenfalls pilztötend wirkt. Ist der Lagerkeller feucht, dumpf und warm, so ist ebenfalls öfters Schwefeln

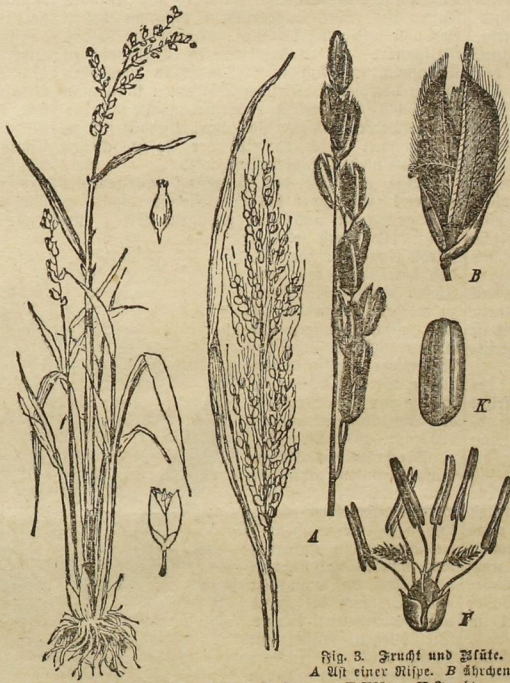


Fig. 1. Reispflanze. Fig. 2. Fruchtsstand.

Fig. 3. Frucht und Blüte. A. Ähre einer Rispe. B. Ähren. F. Blüte. K. Frucht.

mehl. Aus letzterem Grunde werden die Körner sehr viel in der Bierbrauerei gebraucht. Stengel und Stroh der Reispflanze werden zu Geflechten in der Papierfabrikation benutzt. In Ostindien und vorzugsweise auf Batavia, von wo ebenfalls alljährlich riesige Mengen ausgeführt werden, wird aus dem Reis der bekannte Arrak hergestellt. Auch sonstige berauschende, sehr alkoholreiche Getränke werden von der einheimischen Bevölkerung aus den Körnern der Reispflanze gewonnen.

notig. Je älter ein Faß wird, um so empfindlicher ist es gegen Pilzinfektionen und bedarf deshalb auch größerer Aufmerksamkeit und öfteres Einbrennen. Wenn ein Schwefelspan im Faß nicht brennt, so ist es verdorben, die Schimmel- und Pilzwucherungen haben den Sauerstoff der Luft verzehrt, wenn es bedarf jetzt anderer Mittel, das Faß rein zu machen, wenn Wein oder Most hineingelegt werden soll.

Aber auch bei der Behandlung und zum Ausbau der Weine ist der Schwefel unentbehrlich. Solche Fässer, in welchen Most zur Gärung eingelegt werden soll, werden in der Regel nicht geschwefelt, weil die schweflige Säure die Gese unterdrückt; es können aber Umstände vorhanden sein, welche das Schwefeln des Mostes ebenfalls notwendig machen, wenn z. B. die Weintrauben vor der Lese stark in Fäulnis übergehen, oder die Äpfel, wenn sie länger auf Haufen lagen, teilweise angefaulen sind, dann werden auch die Mostfässer geschwefelt, um den Most für die Gärung zu desinfizieren, es ist aber ein Gesezusatz nötig, um die Gärung schnell einzuleiten.

Nicht zu umgehen ist der Schwefel beim Mostisch, er hat hier zweierlei Zweck, erstens den Wein vor Pilzkrankheiten zu schützen, dann aber auch auf die Klärung des Weines zu wirken. Die Schwefeldämpfe haben bekanntlich eine bleichende Kraft, im Wein binden sie dann noch viele Trübstoffe chemisch fest und reizen sie zu Boden. Notweilene verlieren an Farbe, wenn sie geschwefelt werden, es wird deshalb vermieden, die Fässer stärker einzubrennen, als zum Schutz gegen Pilze nötig ist; werden aber Krankheiten vermutet, so wird auf die Farbe weniger Rücksicht genommen und die Heilkraft des Schwefels ebenfalls versucht.

Es ist schwer, genau zu bestimmen, wieviel Schwefel von Fall zu Fall notwendig ist. Beim ersten Mal wird in der Regel das Doppelte gegeben, als wenn ein leeres Faß eingebrannt wird, wie überhaupt mehr Schwefel nötig ist, solange die Weine nicht fertig ausgebaut sind. Jüngere Weine bedürfen des Schwefels nicht mehr, hier wirkt er schädlich; wird der Wein umgestochen, so ist nur schwach einzubrennen, nur um den Wein zu schützen. Dann wird Schwefel angewendet, um den in angebrochenen Fässern lagernden Wein zu konservieren. Ein guter Wirt und Kellermeister wird es vermeiden, Reste im Faß liegen zu lassen, er wird immer bestrebt sein, den Rest in kleineren Fässern unterzubringen oder auf Flaschen zu ziehen. Für die Gesundheit ist es schädlich, wenn der Zapfwein zu stark eingebrannt wird, es entsteht Schwefelsäure, welche nach Genuß des Weines Unbehagen und Kopfschmerz verursacht. Die Zapfwirte sollten die Größe ihrer Zapffässer nach ihrem Bedarf wählen, so daß nicht länger, als höchstens eine Woche aus einem Faß geschöpft wird, und während dieser Zeit ist das Spundloch des Fasses mit einem Glycerin- oder Weingeistspund zu verschließen.

Etwas Vorsicht ist beim Einbrennen der Fässer, in welche Wein gelagert werden soll, selbst nötig. Es muß vermieden werden, daß kein abgetropfter Schwefel im Faß zurückbleibt. Man hat ja besondere Schwefel konstruiert, welche die abfallenden Tropfen auffangen sollen, aber sich bisher nicht vollkommen bewährt haben. Die Industrie bemüht sich jetzt, so dünne Schnittten herzustellen, daß der Schwefel verbrennt, ohne abzutropfen, und damit wäre das Beste erreicht. Um nun ganz sicher zu gehen, beläßt man nach der letzten Spülung des Fasses einige Liter Wasser darin und brennt den Schwefel über dem Wasser ab. So gerinnt der abtropfende Schwefel im Wasser, und wird herausgespült.

Bei Fässern, welche leer liegen bleiben, schadet der abtropfende Schwefel nicht. Fässer, welche längere Zeit mit Schwefeldampf konserviert waren, müssen vor Gebrauch tüchtig ausgewässert werden, und zwar um so mehr, je länger sie gelegen haben und je öfter sie eingebrannt wurden. Eine acht-tägige Wässerung genügt für alle möglichen Fälle.

Schließlich sei noch der Anwendung des Schwefels in den Kellerräumen selbst gedacht. Wenn am Wein Arbeiten vorgenommen werden sollen, wo er mit Luft in Berührung kommt, dann wird vorher Schwefel im Keller verbrannt. Das reinigt die Luft und tötet die Pilzkeime, und der Wein ist somit weniger Fäulnis ausgesetzt.

So ist der Schwefel ein rechtes Unverwundbar-mittel in der Kellerwirtschaft, und wer seine Anwendung recht versteht, wird sich denselben so zu-

nützen machen, daß seine Weine auch immer wohl geraten, so daß viel Verdruß und Schaden erspart bleiben.

Kleinere Mitteilungen.

Behandlung schwühender Pferde. Wenn es auch manchmal scheinen will, als sei zu einer solchen Behandlung keine Zeit vorhanden, so sollte man doch nicht verläumen, den Tieren wenigstens diejenigen Erfrischungen zu gönnen, die leicht zu beschaffen sind. Hierhin gehört vor allem ein Abreiben des Körpers mit Stroh oder Heu und ein Abwaschen der Beine, sobald die Pferde nach anstrengender Arbeit schwühend oder vom Regen durchnäßt und schmutzig in den Stall kommen. Eine große Wohltat erweist man den Tieren, wenn man ihnen die Augenlider, die Nüstern, den After und die Geschlechtsorgane mit einem gut durchfeuchteten Schwamm betupft und reinigt.

Vändigen widerpenfliger Käse beim Melken. Wieviel Verdruß haben nicht schon Kühe und scheue Färien hervorgerufen durch unruhiges Stehen und Schlagen beim Melken. Ich wende seit einigen Jahren folgende Vorrichtung an. Ein Strang wird um die Hörner und einer um den Leib befestigt, und mit einem dritten verbinde ich beide Hinterbeine. In der Mitte des letzteren befestige ich einen vierten Strang, welchen ich mit dem um die Hörner gelegten gut und stramm zusammenbinde. Zuvor führe ich ihn unter dem Bauchstrang durch und lege ihn dicht an die Schwanzwurzel. Sobald die Kuh schlagen will, zieht sie durch den Strang den Kopf, was ihr nun Schmerzen verursacht. Nach zwei- bis dreimaligen Versuchen bleibt sie von selbst ruhig stehen.

Fleischmehl als Schweinefutter. Auf verschiedenen Versuchstationen wurden Fütterungsversuche mit Fleischmehl bei Schweinen vorgenommen, da ja erfahrungsmäßig das Fleisch von Tieren für Schweine ein nahrungsmittel und gesundes Futter ist. Die angezeigten Versuche haben dies voll und ganz bestätigt. Namentlich ist das Fleischmehl ein ausgezeichnetes Weisfutter zu Kartoffeln, nur soll man es nicht in zu großen Gaben verfüttern. Kleinen Schweinen kann man täglich bis $\frac{1}{4}$ kg geben. Wahren möchte ich aber, Mastschweinen größere Portionen Pferdefleisch zu geben, weil durch dasselbe der Geschmack des Fleisches nachteilig beeinflusst wird.

Wie oft soll der Schafstall ausgemistet werden? Alle zwei bis drei Monate, falls er hoch genug ist und man genügend Stroh einstreut. Es muß so viel Stroh eingestreut werden, daß der Grund rein und trocken bleibt, ohne weich zu werden. Man rechnet als tägliche Einstreu auf ein erwachsenes Schaf bei beständiger Stallfütterung 250 g Stroh. Wenn die Schafe nur über Nacht in den Stall kommen, reichen 125 g für das Stück.

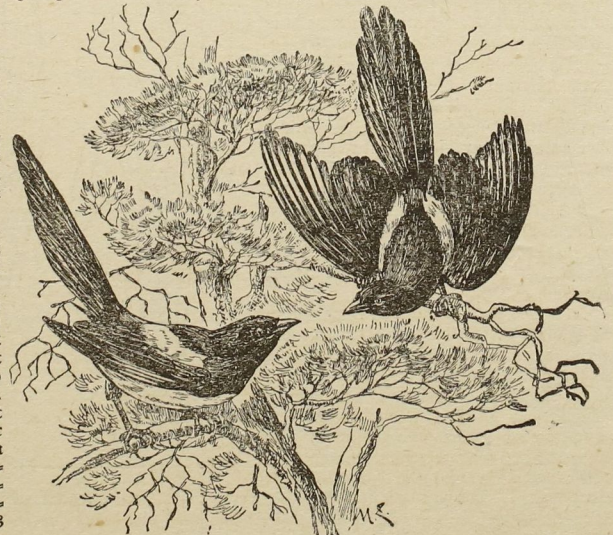
Die Tränke der Ziegen muß in rauher Jahreszeit stets verschlagen gegeben werden. Je kälter es ist, um so wärmer muß auch das Saufen sein. Natürlich darf man es auch nicht zu heiß geben, daß man nicht ohne Schmerz die Hand tief hineinhalten könnte. Die Ziegen saufen oft hastig, und ehe sie zur Besinnung kommen, haben sie etwas verschluckt, wodurch sie sich die Schlundröhre und den Magen beschädigen. Ein warmes Kleienausen ist um die jetzige Zeit den Tieren sehr zuträglich, sonst muß man ihnen aber das Kraftfutter trocken geben.

Am Tauben an einen neuen Schlag zu gewöhnen, sperrt man sie so lange ein, bis sie sich gepaart und Junge haben. Vor dem Ausflug bringt man einen mit Drahtgitter versehenen Kasten an, von welchem aus sie sich während ihres Eingesperrtseins in der nächsten Umgebung orientieren können. Auch allerhand Vederleien, wie kleine

Sämereien (Hirse, Rüben, Hanfsämer, Anis- und Kümmelsamen), ferner hartgetrockneten und zerbröckelten Salzlehmstücken sind Mittel zum Zweck. Den ersten Ausflug gestattet man, nachdem die Tauben mit schwerem Futter auf dem Schläge recht satt gefüttert sind, weil sie dadurch träge werden und sich weniger weit fortwagen. Den Salzlehmstücken stellt man folgenbereits her: 50 g Salpeter und 150 g Kochsalz löst man in 1 l Wasser auf und knetet diese Flüssigkeit mit 3 kg reinem Lehm und einer Handvoll Anis- und Kümmelsämeren gut durcheinander, formt daraus kleine Kuchen und trocknet sie in der Ofenröhre scharf aus. Davon gibt man täglich einige Brocken zum übrigen Futter. An reinem frischen Trinkwasser darf es den eingesperrten Tauben nicht fehlen, da sie nach dem Salzgenuß Durst bekommen. Die Hauttaube ist, daß sich die Tauben bald heimlich fühlen. Im allgemeinen lassen sich aber junge Tauben leichter eingewöhnen als alte Tiere, ebenso eignet sich der Winter dazu besser als die anderen Jahreszeiten.

Als Futter für Körnerfresser, die an dem kurzen, kräftigen, kegelförmigen Schnabel zu erkennen sind, also Finken, Stieglitz, Hänfling, Kernbeißer usw., reichte man ein Gemisch verschiedener Körner und mehligere Sämereien, ebenso Nadelholzsamen, gebe aber Hanfsamen sehr wenig und selten, vielleicht als Lederei, da dessen häufiger Genuß den Vogel verfatet, zu Schlaganfällen geneigt macht und ferner das Gefieder dunzelt und sogar schwärzt. Als Abwechslung sind Beeren, Zweige mit Knospen, Grünzeug, Obst-schnitten und dann und wann Insekten und Ameisenpuppen neben Krümeln von Weißbrot, Kuchen usw. zu verabfolgen. Eine Art frist hierbon mehr, die andere weniger. Man muß eben selbst Versuche nach dieser Richtung anstellen, denn Probieren geht über Studieren.

Die Efler (Pica caudata) (mit Abbildung) ist einer der schädlichsten Vögel unseres Vaterlandes. Namentlich den Singvögeln wird sie gefährlich, und sie ist von den kleinen Säugern derart gefürchtet, daß sich dort, wo eine Efler ein Nest gebaut hat, kein anderer Vogel niederläßt. Schon der Charakter des Vogels zeigt seine Schleichheit, denn er offenbart vorfichtige Klugheit mit Feigheit, Falchheit, Vertellung, Perfidie und Listigkeit. Auch in der Gefangenschaft verleierte sie diesen Charakter nicht und bereitet dennoch ihrem Liebhaber viel Spaß, denn die brilligsten und amüsansten Ereignisse sind die Folge ihrer unbedenklichen Niedertracht. In der Freiheit brütet die Efler Ende März, obwohl sie mit dem kunstvollen



Eflern.

Nestbau, der gegen jede Gefahr berechnet ist, schon im Februar beginnt. Die Eier, deren Zahl sechs bis acht beträgt, sind schmutziggelb, grau und grün gesprenkelt. Die nach 18-tägiger Bebrütung ausfliegenden Jungen werden im Anfang mit Wärmern und anderem Ungeziefer aufgefüttert, später sind ausschließlich junge Vögel und Eier die einzige Nahrung. Deshalb ist die Efler einer der schädlichsten Vögel und sie sollte nirgends

gebildet werden. In der Gefangenschaft füttert man sie mit Quark, Insekten, Mäusen, Vogelbeeren, Getreidekörnern, mit in Milch eingeweichtem Semmel, kleinen Fleischstücken. Es wird sehr empfehlenswert sein, die Eier in einem großen Käfig zu halten und nur unter Aufsicht frei im Zimmer umherstreifen zu lassen, denn sie stiehlt wie ein Rabe. Alle glänzenden Sachen, vom Blechstückchen bis zur goldenen Brosche oder zum Brillantring, trägt sie in irgend einen ganz versteckten Winkel, wo man die Gegenstände trotz eifriger Suchens nicht findet.

Aufbewahrung der Gartenschläuche. Gartenschläuche, deren Anschaffungskosten immer bedeutend sind, verlieren bei nachlässiger Aufbewahrung sehr schnell ihre Dichtigkeit und werden völlig unbrauchbar; umgekehrt aber können durch gute Behandlung die Schläuche sehr lange tauglich gehalten und dadurch die Gartenuntkosten wesentlich entlastet werden. Man darf z. B. einen Gartenschlauch niemals über einen dünnen Nagel hängen, denn der Schlauch knickt, und der Nost vom Nagel greift auch den Schlauch an. Solche Stellen plagen immer zuerst. Auch Schmutz trägt viel zum schnellen Verderben der Schläuche bei. Deshalb müssen alle Schläuche häufig gewaschen und nur an sauberen Orten aufbewahrt werden. Hanfschläuche halten am besten, wenn sie ziemlich trocken sind. Man kann sie rollen und über abgerundete Holzleisten hängen. Gummi beträgt dagegen die Trockenheit nicht, sondern wird brüchig. Darum wird man Gummischläuche nach Gebrauch nur an kühlen, feuchten, schattigen Stellen am besten liegend aufbewahren.

Gebackene Hühnerchen. Die Hühner werden sauber vorbereitet, dann der Länge nach durchgehauen und in Butter in einer Bratpfanne gar gebraten. Sind die Hühnerchen gar, nimmt man sie aus der Pfanne, schikt in der Bratpfanne Mehl gelb, gibt feingewiegte Champignons, Muskatblüte, Fleischbrühe und Zitronenschalen, aus welchen die Kerne zu entfernen sind, hinzu (man rechnet ungefähr für zwei Hühnerchen zwei Champignons, drei Zitronenschalen, eine Messerspitze Muskatblüte und Fleischbrühe, je nachdem man Sauce beliebt) und kocht die Masse zu einer schönen, dicken Sauce, welcher man noch zerquirlte Eidotter beigibt (für zwei Hühnerchen ein Ei). Mit dieser Sauce füllt man die Höhlung der halbierten Hühner und legt sie nebeneinander in eine Backschüssel und läßt die Hühner nochmals 15 Minuten im Bratofen erhitzen. Abschließend richtet man die Hühnerchen sogleich an und gibt die übrige Sauce separat dazu. W. N.

Feines Taubengericht mit saurer Sauce. Zwölf sauber gepuhte und ausgekommene Tauben legt man in eine Wasserolle, rügt Salz, Lorbeerblatt, einige Gewürzkörner und drei kleine Zwiebeln hinzu, gießt $\frac{1}{4}$ l frische, saure Sahne darüber und schmort die Tauben darin weich. Hierauf gießt man die Sauce durch ein Sieb, kocht sie mit einigen Wölfen Mehl sämig, gibt zwei Teelöffel Maggi hinzu und richtet die Sauce über den in Häufchen zerlegten Tauben an. (Für sechs bis acht Personen.) W. N.

Gebackener Aal. Der Aal wird sauber vorbereitet, abgezogen, in beliebig große Scheiben geteilt und dann einige Stunden mariniert zugedeckt stehen gelassen. Man mariniert ihn mit wenig Salz, etwas Pfeffer, einigen Lorbeerblättern und einigen Zitronen- und Zwiebeln (auf $\frac{1}{2}$ kg Fisch rechnet man ungefähr vier Pfefferkörner, zwei nicht zu große Lorbeerblätter, drei größere Zwiebel- und Zitronenschalen). Nun läßt man in einem Rühreißel Butter zergehen (auf $\frac{1}{2}$ kg Fisch ungefähr 25 g), tut den Aal mit der Marinade hinein und gibt, falls sich nicht genügend Sauce angesammelt, ein wenig Wasser hinzu, um ein Anbrennen zu verhüten. Nun läßt man den Fisch auf beiden Seiten — je fünf Minuten — dämpfen, nimmt ihn heraus, paniert ihn, nachdem er erkalte, mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel und brät den Fisch in Butter braun. Man serviert ihn dann mit dem Bratfett. W. N.

Einpökeln von Schweinefleisch. In vielen ländlichen Haushaltungen verfährt man beim Einpökeln des Schweinefleisches noch in der alten Weise, daß man das Fleisch von allen Seiten mit trockenem Salz gut einreibt bzw. gut einpackt. Trotz der großen Mühe und Plage, die dies Verfahren verursacht, findet ein vollkommenes und gleichmäßiges Durchdringen des Fleisches mit den Pökelfeststoffen durchaus nicht statt. In England, auch in Hamburg und Berlin

wendet man folgendes Verfahren an. Zu 50 kg Fleisch sind erforderlich: 3 kg Kochsalz, 200 g Salpeter, 130 g Zucker und 34 l Wasser. Diese sämtlichen Zutaten werden tüchtig und so lange gekocht, bis die Mischung im kochenden Zustande ein Ei trägt. Nach dem vollständigen Erkalten der Brühe wird das Fleisch in diese eingelegt und durch Beschwerung dafür Sorge getragen, daß die Laxe stets das Fleisch einige Zentimeter hoch bedeckt. In dieser Salzlake bleiben liegen: Schinken vier bis fünf Wochen, dicke Speckseiten drei bis vier Wochen, anderes Fleisch und Rippen zwei bis drei Wochen. Sobald das Fleisch aus dem Pökel genommen wird, muß es behufs Abtrocknung einen Tag an einem luftigen Ort hängen, ehe es geräuchert wird. W. N.

Kalt zu bereitende Speisen. Schokoladenspeise. 125 g gute, feingeriebene Schokolade, 25 g guten Kakao, einen Eßlöffel Vanillenzucker, acht bis zehn Eßlöffel Wasser und Zucker, nach Geschmack, rührt man 15 Minuten zusammen, dann gibt man sieben Tafeln in Wasser aufgelöste weiße Gelatine hinzu, rührt die Masse gut durch und zieht $\frac{1}{4}$ l feiggeschlagene süße Sahne darunter. Dann füllt man die Speise in eine Glasschale und serviert sie recht kalt mit Schlagrahm und Makronen. (Für drei Personen.) — Rote Creme. Drei Eidotter verührt man gut mit 125 g feinem Zucker, dann gibt man 30 g in Weißwein aufgelöste rote Gelatine dazu; ist die Masse gut vermischt, zieht man die drei zu Schnee geschlagenen Eiweiße darunter. Man füllt die Creme in eine Glasschale und serviert sie mit einer Vanillesauce. (Für zwei bis drei Personen.) W. N.

Schlehenlikör. Die reifen Schlehen läßt man in einem Gefäß mit Wasser so lange liegen, bis sich das Fleisch von den Steinen abblöst. Die Steine säubert man sorgfältig, trocknet und zermahlt sie grobputzig. Auf $\frac{1}{2}$ kg zerstoßene Kerne kommen $\frac{1}{2}$ kg Wasser, $\frac{1}{2}$ kg 90gradiger gereinigter Weingeist und, je nach Geschmack, 600 bis 800 g gestoßener Zucker, der zugefügt wurde, nachdem das ganze zehn bis vierzehn Tage bei mäßiger Wärme aufeinander eingewirkt hat. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, wird die Flüssigkeit filtriert und auf Flaschen abgezogen. Der Likör wird in einigen Jahren sehr fein. W. N.

Ein Ofen für zwei Zimmer. Die Hausfrauen kommen oft in die Lage, zwei Zimmer durch einen Ofen heizen zu müssen. Wenn der Ofen nicht gerade in die Wand eingemauert ist, daß er die Wärme in beide Zimmer ausstrahlt, dann ist der Erfolg zumeist ein sehr unzulänglicher. Die Tür zwischen den beiden Zimmern steht immer offen, aber das ofenlose Zimmer bleibt immer kalt, während das, in dem der Ofen steht, überheizt ist. Nun ist es aber sehr leicht, diesem Uebelstande abzuhelfen und eine bessere Verteilung der Wärme in beiden Zimmern herbeizuführen. Es sind nur in der Wand, welche die beiden Räume trennt, zwei Öffnungen anzubringen, und zwar eine unmittelbar an der Decke und eine zweite unmittelbar am Fußboden. Auf diese Weise dringt dann die warme Luft durch die obere Öffnung in das ofenlose Zimmer ein, während die kalte durch die untere Öffnung dem Ofen in dem anderen Zimmer zufließt. Durch Anbringen einfacher Klappen an den Öffnungen kann man den Wärmeaustausch zwischen den beiden Räumen nach Belieben regeln. Dies einfache Hilfsmittel, das sich stets ausgezeichnet bewährt, ist leider wenig bekannt. W. N.

Um einen Weinkeller von Schimmel und Spaltpilzen zu reinigen, muß vorher durch Abfehren der Wände, des Faßlagers und des Fußbodens, sowie durch Abwischen der Fässer der anhaftende Schimmel möglichst entfernt und der Keller gut durchlüftet werden. Abschließend man sämtliche Öffnungen und verteilt eine zur Größe des Kellerraumes im richtigen Verhältnis stehende Menge Schwefel in irdenen Behältern, zündet den Schwefel an und verschließt den Keller. Die beim Verbrennen des Schwefels sich bildende gasförmige schwefelige Säure tötet alle in der Luft schwebenden oder sonst im Keller vorhandenen Schimmelpilzen und zerstört auch den dumpfigen, modernen Geruch. Der Schwefel kann entweder der gewöhnliche, wie er im Handel in Blöcken vorkommt, oder auch Stangen Schwefel sein, oder man nimmt bei kleineren Kellerräumen die gewöhnlichen Schwefelschichten. Für je 50 qm Kellerraum bedarf man ungefähr zwei der letzteren oder eine entsprechende Menge Schwefel in Stücken. Das Einschmelzen nimmt man abends vor, wenn

alle Arbeiten im Keller beendet sind, damit wenigstens die ganze Nacht die Schwefeldämpfe in verschlossenen Keller ihre Wirkung auf die vorhandenen Pilz- und Schimmelpilzen ausüben können. Das Einschmelzen muß so oft wiederholt werden, als sich das Auftreten von Schimmel noch bemerkbar macht. In solchen Kellern, in denen gern Schimmel auftritt, sollte man stets, bevor man irgendwelche Arbeiten mit den Weinen, wie Abziehen, Schönen, Abfüllen in Flaschen vornimmt, den Tag vorher gut schwefeln, damit der Wein nur mit reiner, desinfizierter Luft in Berührung kommt. Faßlager aus Holz, sowie auch die Weinfässer können ebenso wie die Wände des Kellers durch Überstreichen mit einer konzentrierten Lösung von Borax in lauwarmem Wasser vor Schimmel- und Pilzwucherungen und vor dem Vermodern geschützt werden, da Borax die Sporen der Schimmel- und Spaltpilze, welche das Vermodern des Holzes bewirken, zerstört. W. N.

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 bezüglich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pfg. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht bearbeitet.)

Frage 131. Eine Stärke, $\frac{2}{3}$ Jahre alt, hat gekalbt und gibt auf allen vier Ecken blutige Milch. Sonst scheint das Stüd Vieh gesund zu sein. Was ist zu tun? Sch. in D.

Antwort: Die Beimengung von Blut zur Milch kommt bei jungen Tieren nach dem Kalben nicht selten vor und beruht gewöhnlich auf einem entzündlichen Zustande des Uterus. Wir empfehlen, die Kuh auf eine saubere Streu zu stellen und das Guter dreimal täglich mit Kampferöl einzureiben. Dr. G.

Frage 132. Sandwiche soll im Frühjahr gutes Grünfütter liefern. Ist jetzt Zeit zu säen? H. G. in S.

Antwort: Wie alle Tiefwurzler, entwickelt sich auch die Zottelwicke (*Vicia villosa*) anfangs sehr langsam, weswegen man die Herbstsaat der Frühjahrssaat vorzieht. Beachtlichen Sie, ein mehrschichtiges Grünfütter im Frühjahr zu erhalten, dann säen Sie die Wicke jetzt am besten im Gemenge mit Inkarnatklees und etwas Johannisroggen, an letzterem kann sich die Wicke emporranken, da sie sonst lagert. Man säet auf 1 ha 12 kg Inkarnatklees, 45 kg Zottelwicke und etwa 25 kg Johannisroggen. Auch eine Ausfaat von 90 kg Sandwiche und 50 kg Johannisroggen auf 1 ha dürfte angeeignet sein. W. N.

Frage 133. Mein Kanarienvogel hat nach und nach sein ganzes Gefieder verloren, so daß er jetzt ganz nackt ist. Gejungen hat der Vogel fortwährend, auch jetzt noch. Was ist dies für eine Krankheit, und wie kann man ihr entgegenzutreten? Mir wurde gesagt, es wären Blutläuse die Ursache. A. G. in W.

Antwort: Die Mutmaßung, daß es sich bei Ihrem Kanarienvogel um Blutläuse bzw. Milben handeln könnte, möchte ich zunächst bezweifeln oder nur dann in Erwägung ziehen, wenn sich diese in Masse vorfinden sollten. Ich nehme an, daß es sich bei Ihrem Vogel um eine abnorme Mauserung handelt, die jedenfalls durch eine Erkältung (Zugluft) hervorgerufen und dann zu solchem Grade gediehen ist. Im letzteren Falle genügt eine kräftige Fütterungsweise zur Wiederherstellung des früheren Gefieders. Für diese Zwecke eignet sich zunächst hart gekochtes Ei, zu $\frac{1}{2}$ mit geriebener Semmel vermischt, ferner etwas gequellter Haas, sowie Spitzhaas, außerdem als Hauptfutter guter Sommererbsen. An Badewasser darf es vor allen Dingen nicht fehlen, jedoch verwenden Sie dazu vorläufig nur abgestandenes, also kein zu kaltes Wasser. Ebenso können Sie dem Tierchen ab und zu ein Stückchen Birne oder Apfel verabreichen. Sollte es sich um Milben (Blutläuse) handeln, so wollen Sie in Ihrem Käfig Rohrstäbe als Sitzstangen anbringen und diese bei Tageslicht auf einem Bogen weißen Papiers täglich tüchtig ausklopfen. (Ich nehme dabei an, daß Sie einen Drahtkäfig und keinen Holzkäfig besitzen, da sich im letzteren Falle die Milben auch in einzelnen Teilen des Käfigs festsetzen würden.) Die Milben unter Umständen sogar in förmlichen Klumpen, wenn eben sehr viel dieser Schwarzoogen vorhanden sind. H. G.

„Er ist wirklich aufgelebt!“

Dem kleinen sieben Jahre alten Alois Pader und seiner neunjährigen Schwester hat Scotts Emulsion außerordentlich gute Dienste geleistet, wofür der folgende Brief ihrer Mutter den besten Beweis liefert.

Schweidnitz, Gleisstraße, den 6. Februar 1905.

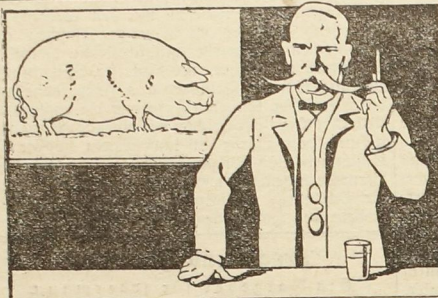
Im Juni letzten Jahres traten ganz plötzlich bei meinem siebenjährigen Sohn Alois Krämpfe auf, mit denen er bisher nie befallen gewesen war. Die Anfälle wiederholten sich in Zwischenräumen von einigen Wochen, was den Kleinen sehr herunterbrachte. Von Bekannten auf Scotts Emulsion auf-

merksam gemacht, gebrauchte ich dieselbe dann zur Kräftigung des Kindes und sah mit Freude bald guten Erfolg. Er ist wirklich aufgelebt seit dem Gebrauch von Scotts Emulsion und fällt sich wohl und gesund. Auch meinem neunjährigen Töchterchen, welches sehr blutarm und immer ohne Appetit war, hat die Emulsion sehr gut getan; der Appetit hat sich sehr gehoben, und das Kind sieht sehr wohl aus.

Sodannschvoll (ges.) Jean W. Pader.
Dieser Brief erklärt, wie unbegrenzt die Wirksamkeit von Scotts Emulsion ist. Scotts Emulsion ist ein bewährtes Kräftigungsmittel, und ein gekräftigtes Körper System vermag Krankheitsanfällen mit Leichtigkeit zu widerstehen. Scotts Emulsion

vermehrt und bereichert das Blut, bildet gesundes Fleisch, kräftigt die Muskeln und belebt den Appetit.

Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen Verkauf, und zwar nie lose nach Gewicht oder Maß, sondern nur in veriegelten Originalflaschen in Karton mit unierer Schutzmarke (Fischer mit goldenem Fisch auf dem Rücken). Scott & Bowne, W. m. B., Frankfurt a. M. 11. 6. 1904.
Verhandelt: Feinherb Medizinal-Handlung 130, prima Störchen 60, unterphosphorigsaurem Kalk 43, unterphosphorigsaurem Natrium 20, pulv. Tragant 30, feinstes arab. Gummi pulv. 20, benedictines Wasser 120, Alkohol 110. Hierzu aromatische Emulsion mit Jod, Mandel- und Gaultheria-Öl je 2 Tropfen. (182)



Was erfahrene, vorsichtig urteilende Professoren über den Futterkalk sagen: (181)

Prof. Dr. B. Schulze-Breslau: Schweine, von denen man große Schnellwüchsigkeit und schnelle Gewichtszunahme im ersten Lebensjahre verlangt, erhalten ein Futter, in dem sich Kalk und Phosphor in nicht genügender Menge befinden. Ein wirklicher Mangel an diesen zur Knochenbildung notwendigen Mineral-substanzen kann eintreten und dadurch der Mastervolg ausbleiben. Daher ist bei Schweinen die Beigabe von **phosphor. Kalk häufig unentbehrlich und von durchschlagendem Einfluß.**

Nicht selten hebt sich durch solche Beigabe auch die bis dahin mangelnde Fresslust, eine Folge der gesunden Entwicklung des gesunden Organismus.

Altmeister Erzellenz Prof. Dr. Kühn: es wird zuweilen empfohlen, anstatt der Knochen-erde dem Futter nur geschlämmte Kreide beizumischen, **es ist aber doch in Rücksicht auf die Verdauungs-vorgänge zweckmäßiger, basisch phosphor. Kalk (präzipitierten Futterkalk) zu verabreichen.**

Also keine Schlammkreide, sondern phosphor-saurer Futterkalk muß gefüttert werden.

Wie vor 25 Jahren, wo die Firma M. Brockmann die erste und lange Zeit die einzige Kalklieferantin war,

so kommt auch heute noch der M. Brockmannsche Kalk

bei erfahrenen Landwirten als Beifuttermittel wegen seiner Reinheit und höchsten Verdaulichkeit in erster Linie in Frage.

M. Brockmanns Futterkalk Marke A reines Knochen-präzipitat mit 88-42% zitratl. Phosphorsäure (nur erst mit nebenstehender Schutzmarke) für alle Jungtiere und erwachsenen Tiere und als Mittel zur Verhütung von Knochenkrankheiten foliet: 100 Kilo 28 M., 50 Kilo 15 M., 25 Kilo 8 M., 12 1/2 Kilo 5 M., 5 Kilo 2 M. 50 M. Frei.

M. Brockmanns Futterkalk Marke B mit dem Bienen- (siehe nebenstehende Schutzmarke) speziell für Schweine aufzucht und Schweinemast, mit 23-28% zitratl. Phosphorsäure und wertvollen appetitanzregenden Vegetabilien foliet: 100 Kilo 39 M., 50 Kilo 20 M., 25 Kilo 11 M., 12 1/2 Kilo 6 M., 5 Kilo 3 M. 50 M. Alles franco. — Wohnadresse 20 Pfg. extra.

Zur Vermeidung von Irrtümern gebe man bei Bestellungen stets an, ob Marke A oder B gesandt werden soll. **M. Brockmann, Chem. Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 22.**

Fort mit den Glas-Christbaum-Spitzen!

Bestellen Sie sofort ein **Engelgeläute** (194)

D. R. G. M., mit dem Stern in Dreieck, welches nebst drei Sterngehäusen u. drei abgemessenen Glöckchen nur 2 Mk. 1.40 franco (auch in Briefmarken) foliet. Sobald Sie die drei Kerzen anzünden, dreht sich die Spitze langsam und es ertönt ein harmonisches Geläute. Bei 10 Stück sende das 11te gratis. Bestellungen erbitte sofort, da die Nachfrage eine riesige ist. **Neuester Hauptkatalog über Weihnachtsgehäute, Spielwaren, Gold-, Silber- und Lederwaren, Waffen, Hausstatt-geräte etc. umsonst und franco.**

Emil Jansen, Fabrik-Versandhaus, Wald-Solingen No. 145.

Für Qualität und höchste Citratlöslichkeit jede Garantie. Mit dem von einigen Landwirten im Frühjahr von Ihnen bestellten **Futterkalk Marke B** waren dieselben sehr zufrieden. Bitte senden Sie mir umgehend 2 Centner derselben Marke. **Bierfeld.** **Matth. Jahn, Bürgermeister.**

Marke A für kräftige Tiere und zur Aufzucht 8 Kilo M. 2,-, 12 1/2 Kilo M. 4,-, 25 Kilo M. 7,-, 50 Kilo M. 12,-, 75 Kilo M. 16,-, Marke B für Mast u. Milchvieh, 5 Kilo M. 3,-, 12 1/2 Kilo M. 5,50, 25 Kilo M. 9,75, 50 Kilo M. 18,-. **Alles franco jeder Station.**

E. Graichen & Co., Chem. Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 15. (195)

Tüchtige Provisionierende überall gesandt.

Erreicht haben wir ein wirk- funktionie- rendes Christbaumgeläute Nr. 123 zu dem billigen Preis von nur M. 1,00 zu liefern. Porto 20 Pfg. extra.

Dieses Geläute ersetzt jegliche Spitze und ist dieses, weil es aus vielfarbigen Metall geliefert wird, ein wirklicher Prachtschmuck jedes Weihnachtsbaumes.

Sobald nun die Kerzen angezündet werden, setzt sich das Rad in Bewegung und die hieran befindlichen Perlen schlagen alsdann gegen die Glocken an und nun hört man ein feierliches Weihnachtsgeläute, welches Veranlassung zu einer richtigen Weihnachtsstimmung gibt. Fast an keinem Christbaum wird wohl ein solches feierliches Geläute fehlen. Da doch der Preis ein sehr geringer ist, decken Sie Ihren Bedarf im eigenen Interesse jetzt schon, da im vorigen Jahre tausende nicht geliefert werden konnten wegen zu starker Nachfrage. Auch wenn dieses Instrument auf den Oten gestellt wird entsteht ein harmonisches Glockengeläute. (Gebrauchsanweisung liegt jedem Geläute bei).

Haupt-Katalog, welcher ca. 4000 Artikel enthält, versenden wir gratis und franco über Neuheiten in Christbaumschmuck, Spiel-, Musik-, Gold-, Silber-, Nickel-, Leder- und Stahlwaren, Uhren, Waffen, Munition etc.

Gebrüder Bell, Gräfrath C. bei Solingen. Fabrik-Versandgeschäft.

Ein gewaltiger Fortschritt

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

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

Heirat! würde sehr vermögend, allein! Dame durch Heirat glücklich machen? Uniratische Offert. erbitte an Herrn F. Waschkahn, Berlin SW. 12.

Flechten, Psoriasis (Schuppenflechte) trockene und nässende Flechte, Barflechte, trophische Ekzeme, Hautjucken, Nesselsucht, Hautausschläge u. Weinsunden aller Art heilt gründlich die behens bewährt. (193)

Universal-Keilsalbe, 4 Dose 2 Mk., gift u. säurefrei, tgl. Eing. u. Danst. Versand geg. Nachn. oder Einf. durch die **Apothek in Weinböhla (Sachsen) Nr. 24.** Versand 32 Bogen, 24 Bogen, 12 Bogen je 20 Wachs, Walfat, Ven. Terp. je 6; Guttiferin 2.

Trinken Sie gern einen hochfeinen, unverfälschten, köstlichen, edlen, reinen, frisch aus dem Wein, Amonade, Mineralwasser etc., so bestellen Sie unbedingt das wertv., 176cl. illust. Rezeptbuch, 11. Aufl., „Die Destillation im Hause“ praktische Anleitung zur selbstigen Kinderleichten Selbstbereit. aller Getränke, Bierabz. sowie Sie viel Geld u. Ihre Gesundheit durch die Vermeidung für absolute Reinheit u. allerbeste Erzeugung von nur 50 Pfg. in Marken direkt von **Verfasser Max Ed. M. Noa, Hoflieferant, Berlin N. 24, Glatf. Str. 5.**

Direktor Bezug v. Waffen ist das Beste. Verlangensiedie neuesten Preislisten von **Gust. Zink, Waffenfabr. Mahlis i. Thür.** über alle Arten **Jagdgewehre, Scheiben- u. Birschbüchsen, Teschings, Revolver etc.**

Italiener Zuchtthürner (181)

Wir versenden echte (181) **Italiener Zuchtthürner** (181) **Italiener Zuchtthürner** (181) **Italiener Zuchtthürner** (181)

Lebens- (180)

große 45/55 cm f. 3 Mark. Porto, Dep. 50 Pf. **Lebens-** (180) **Lebens-** (180) **Lebens-** (180)

Kauf Musikinstrumente (140)

V. d. Fab. Hermann Dölling jr. **Kauf Musikinstrumente** (140) **Kauf Musikinstrumente** (140) **Kauf Musikinstrumente** (140)

Holländer Tabak anerkannt

liefert 10 Pfund für Mark 6,80 franco u. 1 schöne Pfeife gratis. **Tabakfabrik Hoppe, Goslar a. H. 306.**

Für nur 2,50 Mk.

verfeinde ich einen **Für nur 2,50 Mk.** **Für nur 2,50 Mk.** **Für nur 2,50 Mk.**