

- Beber Roddrid aus bem Inbalt biejes Blattes wird gerichtlich verjolgt. (Wefen bom in Juni 1901.)

Das Leineldaf.

Dr. Bon. (Mit Abbilbung.)

meichaf gehört ju den ichlicht. ober wolligen Schafen, und zwar zu ben bas rheinifche voer Gifelicai, bas haf, bas Franten ober Bamberger bas medlenburgifde Spiegelichaf. mannten Schafe sind rein weiß mit efarbten Köpfen, nur das Rhönichaf topfe eine ichwarze Farbe.

eineichaf fommt por an ber oberen war im füdlichen Teile ber Broving und im Begirt Raffel. Es ift ein bon mittelfraftigem Bau und er-Porpergewicht von 50 bis 60 kg. ift ziemlich lang, babei aber fein efraufelt, fie eignet fich als grobe gute Rammgarnwolle. Der Ropf eine find unbewollt und hellweiß Schwarze Abzeichen jollen fich) Rouf noch an ben Fugen por-Bollertrag ichwanft zwischen

Blund, je nach ber EntdErnährung der Tiere. eineichaf gehört gu ben vien Schafen; es fommt uch in Gegenben mit unftigen Berhaltniffen to trifft gu für die Ur-

da es in erster Linie birgigen Teilen Subhannovers und ift. Die Berbreitung des thinden ift. Die Berbreitung des this ift auf ben eigentlichen Begirt bertebieben Daruber hinaus trifft man wie gar nicht an.

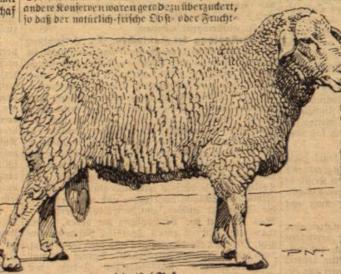
Erhaltung und Auffrischung ber Sannover ale auch von ber in leberben unterhalten, bon benen aus chung der bäuerlichen Zuchten mit Ithoden und auch mit weiblichen erfolgt. Diese Eliteherden sind in auch auf allen größeren Landes bertreten und haben in ihren Rlaffen lonfurrieren fonnen.

saft und Sirup aus Inderruben. Bon &. Schlegel.

k, wo der Zuder nur in beschrönftem den ift, dentt man daran, ich auf die guellen zu beinnen und den Zuder-nübe, wie die Ratur denselben bietet,

Rübeniaft jehr viel zu alleriei Zweden gebraucht; meine Großeltern hatten die Zeit der Kontinentaliperre unter Napoleon I. durchlebt, in welcher bas

Bfund Zuder bis gu fünf Talern toficte. Es ift nicht zu vertennen, daß wir durch ben billigen Zuder mahrend ber lepten Friedensjahre etwas verwöhnt wurden und etwas zu verichwenderiich bamit umgegangen find, es wird also gar nichts schaden, wenn wir durch die jesige Zuderknappheit etwas sparen lernen, denn manche Speisen und Getrante und manches Mus und andere Konservenwaren geradezunberzudert, jo daß der natürlich-frische Loft- oder Frucht-



Seineldaf-Moft.

geldmad faft verbedt wurde. Gine weife Be-

ichranfung damit durste nur jum Borteil sein.
Bur Gewinnung des Zudersaftes wendete meine Mutter zweierlei Bersahren an. Zuerst wurden die vorher jander gewußten und gewaschenen Nüben angeichalt in dide Bürfel geschnitten. Nüben angeichalt in dide Bürfel geschnitten. Diese wurden gedantpit oder mit wenig Basser gar getocht. Die Bürfel wurden dann zu einem Brei tlein gestochen, was mit einer Holzseule geichah. Der Brei wurde dann in einen didgewebten Sad gefüllt und der Sast ausgedrückt. Dazu hatte sie eine stade holzerne Bütte, an deren Kand ein eine flache hölzerne Bütte, an deren Kand ein Der Gad mit langes Brett eingestemmt wurde. bem Brei fam nun zwischen bem Boben ber Butte und bem Brett ju liegen. Das lange Brett wirfte wie ein hebel, und ließ fich der Saft gang gut da-

Der jo gewonnene Saft hat etwa 25 % bis 30 % Zudergehalt; er fann nun jum Berjugen bes jur jelben Zeit gefochten Muies und Marmeladen der Zeit läst uns immer wieber auf direkt zugelest werden; beionders gilt dies für Birnen, Zwetichen, holmderberren und Kurbischen ist, dent man daran, ich auf die Meisten wurde aber der Sast durch must. Meisten wurde aber der Sast durch guellen zu beinnen und den Zuderklübe, wie die Katur denielben bietet, Indenielben der der der Sast durch guellen zu beinnen peinathaufe wurde der Menge des Zusases muß der eigene

Geichmad emicheiben, bestimmte Angaben laffen

sich da nicht gut machen.
Dann bereitete meine Mutter noch auf eine andere Beise einen Rübensaft, welcher zur Berfüßung von Speisen, Anchenbaden, auch zu Kaffee und Tee verwandt wurde. Dazu wurden die Rüben auf einer großen Keibe zerricben aber zwichen zwei großen Steinen seraucticht; iest würde man eine Obstruühle dazu nehmen, wo solche vorhanden sind. Der geriebene Brei kam unter dieselbe Pressung wie auch der gesochte Brei; kann man eine fleine Kelter be-

nugen, um jo beffer, aber intmer ift eine Sadfullung notig. Der gewonnene Saft wirb nun über lebhaften Feuer eingedict und aller fich babei bilbender Schaum jogleich abgeschödest. Er mußte jo lange lochen, bis etwa ein Drittel davon als Bajjer verdampit ift. Danz wurde der verdidte Saft in weithalige Gläjer gefüllt. Diese wurden mit Schweinsblaie sugebunden und in der Schweinsblaie zugebunden und in der Speischammer ausbewahrt. So war stets billiger Sufftoff schnell zur Hand, und meine Mutter wuste ganz genau, wiedele Löffel davon zu irgend einer Speise oder Kuchen nötig waren. Juni Kuchenbacken wurde der Saft mit dent Teig vermengt — zum Bersüßen der Ippeisen in derselben Beise wie der Juder verwandt. Ein tleiner Teelöffel voll an eine große Tasse Kasse macht benselben vollkommen sch. Man braucht nicht allzu ängstlich zu sein, daß ein angebrochenes Glas des Mübenzuckers verdirbt, es hält sich mehrere Bochen

faftes gleich verdirbt, es halt fich mehrere Wochen unverändert.

Der Rübenfirup ift, wie er in ben Sandel fommt, ein Rebenprodutt der Zudersabritation. Für den Hausbalt fann derseilbe aber ebensolls billig hergestellt werden. Die wie zum Zudersaft vorbereiteten gesochten Küben werden etwas stärfer abgepreßt, es dars etwas Schleim in den Sast sommen, weshald auch ein wertmalchiges Gewebe gur Preghülle genommen wird. Dann wird ber Saft gur Sirupbide eingefocht und in irdene, steinerne ober auch in Glasgefäße gefüllt und mit Bergamentpapier ober Schweinsblafe zugebunden,

im Notfall genügt auch mehrsach inbereinander gelegtes Zeitungs oder anderes Kapier.

Die Prefrüdstände fönnen als Biehsutter verwandt werden, sonnen aber auch mit Kürbis, Lomaten, gelben Nüben, Birnen, Apfeln zugen and Lonaten, gelben Ruben, Burnen, Apfeln zusammen zu Mus gekocht werden; Holmoerbeeren und Rübenmart gibt ebenfalls ein gutes Mus, doch darf bei selcher Berwendung der Saft nicht allzu seit ansgedreit werden. Es sei aber bemertt, daß alle diese Musarten nicht erster Qualität sind, daß sie aber für den eigenen Hauskalt vollkommen genügen und immer noch besser sind wie manch andere, vielleicht auch recht teure Kriegsmarmelade. Der Andenzudersaft ist nahrhafter als der Juder selbs,

enthalt ben Buderftoff und nebenbei auch ein ; Teit Bechin und ftortehaltige Stoffe, welche bem Bucker ganglich fehfen. Der Rübensart als Sufimmtel wird bald wieder au vollen Ehren

Verginkte und verginnte Reffel

find imnter eine Gefahr fur bie Gefundheit, wenn Kahrungsmittel darin gefocht werden, jet es nun Obstmus oder die Burft und das Fleisch beim Schweineichlachten. Gin wirflich gut verzimmer Reffel ift einwandfrei, aber felten echt erhältlich, denn meist ist der verzinnte Abergug mehr oder iveniger mit Zink durchsett. Tas Zink wird von jeder Art Säure sehr leicht aufgelöst und gebunden, somit werden alle Nahrungsmittel, die in einem sinkhaltigen Keisel gebocht werden, weil sie alle mehr oder wemiger von einer Säure enthalten, zinkhaltig und somit der Gelundheit schädlich. Aber verdorbene, unbekömmliche Obstmarmelade wurde vielsach geklagt, nachdem die Aupfertessel eingezogen wurden. Als Irjacke des Kerderbens konnte seigefellt werden: Zinkgehalt. Das Pais war nachweislich in verzinkten oder verzinnten Keiseln gekocht, bei lehteren war eben das Zun mit somit werden alle Nahrungsmittel, die in einem Reffeln gelocht, bei letteren war eben bas Binn mit

Das zinkhaltige Mus oder die sonsigen zinkhaltigen Lebensmittel, besonders Mild, Burstuppe, Grüngemüße, tennzeichnen sich durch einen bitteren, metallischen Geschnend. Stärterer Zinkgehalt erzeugt Abelfeit im Magen, Berdanungs-ftörung, heftiges Kopfineh und ftartes Erbrechen, jo daß oft der Arzt helfend eingreifen muß, um die Abelleiten zu bannen und weiteren schlimmen

Folgen vorzubengen.

Leider gibt es auch bis jeht fein ficheres Mittel, bas gint ju entfernen, ohne bie Nahrungsmittel babei ju ichabigen. Zinthaltige Suppen, Genrufe, Milch, Wurft ufw. find immer als gejundheitsschädlich, somit als verdorben zu betrachten und nicht mehr gut zu machen. Zinkhaltiges Obstruss kann noch verwendet werden, wenn es mit vielem anderen reinem Mus vermischt werden kann. Damit wird der Bender werden, wenn es mit vielem anderen reinem Mus vernischt werden tann. Damit wird der Zinkgehalt verdünnt und ist in der kleinern Gehaltsmenge weniger schädlich, aber ganz einwandfrei wird das Mus damit doch nicht.

Man vermeibe es auch, Liehfutter in folden Reffeln gu tochen ober ginthaltiges Doftmus als Schweitiesutter zu verwenden, die Zinffauren haben bei dem Bieh dieselben schadlichen Birfungen als wie bei den Menschen. Magen und fast noch mehr die Rieren leiden darunter.

Um besten find nun ja die Ampferfeifel, Diefe find aber jest nicht zu haben. Als nächftgeeigneter Erfas tommen die eifernen emaillierten Reffel in Betracht, man laffe fich aber bei Antauf eines folden Peliels garantieren, bag die Emaille auch echt

und foureseift ift.
Eiserne Kessel sind nicht ganz einwandfrei, aber bei weitem nicht so gefährlich wie die berzinkten Kessel. Sie mussen aber vor Gebrauch gut ausgescheuert werben, bantit dieselben völlig rostfrei find. Der eiserne Ressel bleibt aber immer nur ein Rotbehels, und ift besien Gebrauch nach Möglichkeit ju vernreiden. Huch bas Gijen loft fich in Obftfauren, es farbt alles buntel und beeinfluft auch mehr ober weniger ben Geschmad. Die schölichen Rachwirtungen find viel weniger heftig ale bei Bintgehalt, machen fich aber bei schroach entwidelten Berfonen and bemerfbar.

Bur fleinere Mengen, wie felbige in ber Ruche hergestellt werden, ift am ehesten der emaillierte irbene Rochtopf zu empfehlen. Diefe find leicht und gut zu reinigen, nicht zu teuer bei der Aufchäffung und vollkommen unichädlich. Diese simd schon in recht anschulicher Größe — bis zu 25 bis 30 l Inhalt — zu haben, und darin läßt sich schon ein ansehuliches Quantum wegloden, zumal meikens die gochherde so groß sind, daß zwei Gelchixre darauf begiern Blag finden, welche bei einem Feuer tochen können. Es tann somit auch viel heiz-material gespart werden, wenn der Kichenherd gut ausgenußt wird, der doch täglich geheizt werden

fellentzundung ein, was eine Folge ber ploplichen lieber jest icon ab, was nicht burcham Abfühlung ift. Wem aber bas erhipte Bferd erscheint oder sehlerhaft ift, um bas ra gleich nach dem Trinfen des falten Brunnemvaffers m eine ichnelle Gangart verseht wird, so pflegen diese Erscheinungen nicht einzutreten; denn das Baller erwarnt sich bald in den Eingeweiden und nimmt deren Temperatur an. Das beste Mittel, Andreit zur Einheitaut an. Las beste Acttel, erhikte und in den Stall gebrachte Pferde ohne Rachteil zu tränken, besteht darin, daß man ihnen siets warmes Basser vorsest. Dasselbe ist sehr gelund und befördert die Tätigkeit der Gedärme. Pferdebesitzer, welche diese Verfahren anwandten, Pferdebenher, welche diese Versahren anwandten, haben befundet, daß bei ihren Bierden innere Kransheiten zu den Seltenheiten gehören. Bemerten will ich noch, daß das Basier wirslich warm und nicht lau sein darf; denn lesteres ift eselerregend und wird daher nur ungern von den Pferden genommen.

Bie erzielt man Frabreife beim Somein? Die Frühreise in zwar gewissen Rassen angeboren, tann aber durch Haltung und Futter bedeutend gesörbert werden. Bird eine hierauf gerichtete Pslege der Schweine durch mehrere Generationen sortgesetzt, so steigert lich die Frühreise sehr bald in hohem Grade, so daß die letzen Nachsommen nicht nur verhaltnismäßig, jondern durchaus als frühreif gelten tonnen. Wir möchten aber doch dringend gelten können. Bir möchten aber doch dringend davor warnen, das Bestreben nach Frühreise zu sehr in den Bordergrund zu stellen, da mit derselben in der Regel auch Berweichlichung und ein geringes Gewicht verbunden ift.

Die Mildergiebigkeit der Biegen fann burch Grinfutter erheblich gesteigert werden. Jede Milchziege jollte täglich 7 bis 8 kg Grünfutter erhalten. Haben Ziegen früh gelanmt, jo werden sie in der Regel bald nach dem Beginn der Grünfütterung neumilchend. Beidegelegenheit fördert bie Berdauung. Man wird indessen durch das Anpslöden der Tiere zu verhindern wissen, daß ise sich das Futter nicht zu wählerisch aussuchen und nicht soviel verderben können. Berabsolgt man das Grünfutter im Stalle, so soll es nicht längere Beit vorher geschnitten fein und barf auch nicht im Stalle aufbewahrt werden.

Berflopfung bei Kaninden. Die Berftopfung tritt bei Kaninchen insbesondere dann ein, wenn fie langere Zeit zu viel trodenes Futter und wenig Grünes erhalten, und namentlich wenn sie dabei fein Trinfrogser bekommen; manche Futtermittel, wie z. B. trodene Kleie, rusen besonders leicht Berstopfung hervox. Daher ift Kleie besser mit heißem Baffer überbrüht und mit getochten und ge-quetichten Kartoffeln ober Rüben gemischt zu geben, außerbem aber hinreichend Grünfutter. Bei Berftopfung ift meiftens der Leib aufgetrieben und hart, und man fann die in den Darmen gu-fammengeballten harten Kotllumpen fublen. Die Rottugelden felbft find hart und glangend, oft mit gelblichem Schleim überzogen, und man sieht, wie die Tiere sich qualen, um diesen loszuwerben. Man beseitigt die Berstopfung am besten, indem man alten Tieren einen Teelössel Rizinnööl eingibt, stingeren etwas veniger, und dies, wenn nötig, nach zwölf Stunden wiederholt. Darauf gibt man leichtverdanliches, suppenartiges Futter, wie Gerstenschwe oder dergleichen, und Grünes; namentlich tun Rüben aller Art sehr gute Dienste, auch Gelat Fellofft und narensseielt der ber gest auch Salat, Fallobst uhr., vorausgesett, daß es weder well noch irgendwie verdorben ift, serner junges Gras und mancherlei Unfräuter aus dem Garten, wobei man natürlich vor giftigen, wie 3. B. den in jesiger Jahreszeit viel vorkommenden Nacht-ichattenarten, fich buten ning. Dr. Bl. Sühner im Garten. Seitdem das Beerenobst

abgeerntet ift, laufen unfere hufner wieder frei im Obitgarten herum. Dies ift denfelben fehr gefund, fie juden fich felbst viel Futter und üben scharfe Bolizei gegen Burm- und Kaferplage. Schaben ift nicht nachsuweisen, und wenn auch einmal eine weichgewordene Birne angehadt wird, so ift dies nicht schlinur, man muß eben durch öfteres Rach-sehen und Auflesen des Fallobstes den Hühnern auvortommen. Schlegel

Binke für die Sallung des Junggefligels im Serbite. Bir geben bem vierten Rriegewinter entgegen, in welchem, wie es ben Anidem bat, die ausreichende Ernährung unseres Gestügels noch mehr Edwierigfeiten machen wird ale bisher, und Fleinere Mitteilungen.

Pas Saulenlassen erkikter Pferde ist ge- halten, was irgend erhalten werben kann, vor fahrstel. Benn ein erhitztes Bjerd nach dem Saufen nicht in Bewegung gesest wird, so stellen sich in haben, die frastigsen Tiere, die Auslicht bieten, vielen Fällen Iitern, Bauchträmpfe und Brust- selbs Entbehrungen zu ertragen. Schlachten wir

Futter auf die geringere Zahl von Tien teilen und diese um so beiser zu ernähr bieten und Garten und Jelo manche Fr für beren Berwendung wir feine Erla Behorden beburfen; aber balb wird dies und wir find bann allein auf basjem bejchränft, was uns zugewiesen wird, und ben Erfahrungen der verfloffenen Jahre ift. Außerdem muffen wir in diefer Beit fammeln, was an wilden Früchten m fowie an Blättern und Kräutern irgende wert für das Geflügel hat. Wir denten b an Eicheln, wilde Kaftanien, die Be Ebereichen, wilde Rosen, des Holund bie für den Binter getrodnet werde Auch recht viel Bewegung muß das Gesta damit der Körper träftig auswache: Inapper Winterfutterung läßt sich u Bachetum nicht mehr nachholen. Endl bas Junggeflügel abzuharten, folange bie! noch nicht gar gu tauh ift, um ipater besto größere Biderftandetraft entgege fonne

Mebbubu-Copf. Alte Rebhühner Braten nicht febr geeignet. Es ift dabt fie jum Rebhuhn Topf zu verwenden, et wohl einzig in Bezug auf Como bafteht. Die Rebhühner werden in Bien und gang wenig in Butter angebraten. 3 hat man einen feuerfesten Topf mit dum würfeln belegt, darauf eine Schicht robe tohl getan, dem geschnittene Zwiebeln be wurden. Auf den Sauertohl fommen wie Spedwürfel und darauf die angebratenen viertel, wieder Canertohl und nun die Apfel, die in Scheiben geschnitten werd einmal legt man Gpedmurfel barauf, b man alles mit Galg und Bfeffer, gieft reid und ein Glas voll Beigivein darüber woben Topf. Man lägt das Gericht rei Stunden in der Form baden und gibt

Brombeermarmelade. beeren verlieft und mafcht man, bringt i gerfallen, um fie dann burch ein pr treiben. Dun rechnet man auf 5. Bim treiben. Run rechnet man auf 5. Bim beeren 3 Pfund Zuder, feuchtet ihn an ihn im Einmachetopf solange, bis er bon vom Löffel zu tropfen, dann gibt man b beerfaft hinzu und tocht ihn unter bet Mühren, bis er die gewünsichte Dick worauf man die Marmelade in Stiffüllt und mit einem in Salizvlipft tauchten Blatt Papier belegt. Mit Papunden und gut aufgehoben, ist diese Monden und gut aufgehoben, ist diese Monden und

febr haltbar. Gin Beriding für Konfervengtafet. Mangel an Gummiringen und der i Unbrauchbarleit der sogenannten Erso allgemeinen Interesse auf ein Berfo Dichten der Konjervenglafer hingewiefe Lefer des "Kölner Stadtanzeigers" Er schreibt: "Ich rührte Gips ziemlich mit Basser an, mit einem keinen Lösse denielben auf den Rand der Einmacht ichmierte auch etwas in den Rand be Dann drudte ich den Dedel auf, drehte daß der Gips sich überall hin verteilte, ihn erhärten. Sollte etwas Gips beim bes Deckels in die Frucht sallen, so tut die leinen Abbruch. Nach dem Sterilisiere Berichluß noch tadellos bicht. Ein Gla mit Basier außerhalb des Rezapparates den Dedel mit Klammer sestzuhalten, bes bis zum Siedepuntt. Der Bert ebenfalls gut. Später, beim Offnen b ftellt man die Gläfer umgefehrt mit ben Baffer, und er wird fich leicht abnehm hat man viele Gläfer zum Einmachen etwas Leim in Baffer auf und braucht b Basser zum Gipsanrühren; es dal längere Zeit, bis der Gips erhärtet; bequem das Verschließen besorgen. (Hips gl nur darauf bedacht fein, daß der Gips g auf ben ganzen Rand verteilt wird. Aufdruden des Dedels heraustretendet fich bei der Anappheit der Gummiringe nach diefer Richtung bin zu machen.

enti

ge und Antwort.

seber für jeberntann

ten Auflage unjeres Blattes felle lange die Fragebeautwortung für den Lefer mut ich erfolgt. Es werden baber auch nur benen 30 Ff. in Ariefmanken bei-findet dann aber auch jede Frage direkte ein interessenten Fragekeltungen werden acht. Aufmuhrte Zuschriften werden genich-unslich nicht beachet.

44. Dein Suhnerhund bat feit Der Sund ift fehr gefragig tters mager. Ich bitte um Angabe Mittels. Sch. in Ml.

eben Gie dem hunde 8 g Ramala Dr. D.

45. Auf welche Beifen tonnen Stoff, aus Bajchfeibe, Fiede von mifernt werben? M. St. in B. möchten raten, den Bled mit einem jenrinde (Duillaja) zu entfernen, en, indem das ganze Kleidungsstüd ind, da die Fledentsernung sonst untiebjamen Rand hinterlassen er Ert lassen sich in Seitenrinden waichen und werben nach dem epült, sondern gleich aufgehängt cht von links gebügelt. A. Br. 16. Reine Biege bat feit langerer ntigen Ausschlag an beiden Geiten leichzeitig leidet fie an huften und er sich gar nicht besiern will. Sie ber sehr wenig. Die Milch ift sehr Das Tier geht auf die Beibe, Conne ausgejest fein. ind ichon an berfelben Rrantheit brigen Tiere auf ber Beibe find efallen. Bie läßt fich die Krantheit

Bei der Erfrantung Ihrer Tiere mtweder um Sonnenbrand, hit wengrind. Im leichteften besallen Tiere mit weißer hautsarbe, was e wohl zutreffen dürfte. Zweds die man die Tiere einige Zett im Schatten. Sodann wirten güntig der Krankheit gelind absührende I Ichorf besetzten Stellen ichmiere ett oder Karboldl ein, wodurch ein indes und fomit die ganze Beilung Gefährlich tann die Krantheit nur Tieren werden, in der Regel ift tur. Dr. Ben.

247. Ich habe mir, um Butter zu angeichafft. Die Tiere liefern jest Ich, die aber jehr wenig fettreich ift. littel gegeben werden, um den Gettsu erhöhen? v. A. in B.

Eine Erhöhung des Fettgehaltes erfolgen durch Berabreichung von dutter. Daß in Ihrem Falle die en iehr wenig fetthaltig ift, liegt ich daran, daß Ihre Tiere wenig unfutter befommen oder auf eine gehen. Bon den Grünfutterarten Lugerne, Gerradella, Ejparjette alt. Mehr noch als das Grünfutter dhung des Fettgehaltes die ent arten. Gang befonders wird die ordert durch die Berabreichung von en Gie fich folde beichaffen tonnen,

en Sie sich soldze beschaffen konnen, in furzer Zeit den Fettgehalt dei erhöhen können. Dr. Ben.
248. Das startoffeltraut bei artoffeln ist so groß, daß meines knollen zu wenig Some zukonunt. im teilweises Kürzen des Urautes Varrosselbent als Liegensutter Rartoffelfraut als Biegenfutter 3. M. in B.

Die Kartoffel ist allerdings eine und deshalb bringt sie in schattigen emeinen so weing Ertrag. Die aber gerade das Kraut als den der Kslanze. Die Knotte ist doch er im für die vont grünen Blatt int kürzen des krantes würde also mehr verringern. Im übrigen in an ichattigen Standorten nur Licht zu lang. — Kartoffeltraut ler durchaus zulässig, bei der dappleit sogar geboten. Zudem im allgemeinen auch dieses kraut he nichts Besieres haben, bzw.

sie gewöhnen ich sehr bald auch an dieses Futter. Allerdings gesund nuß das Kraut au sich sein. Es sollte sogar im getrochneten Justand sur den Binter ausbewahrt werden. Manche Sorten behalten die zur Bollreise der Knollen ihr grünes Kraut. Dieses ist als Futter besonders wertvoll. Das Trochnen erfolgt ganz gut an der Sonne. Dazu hängt man das Kraut auf Jäune oder legt es auf sonnige Dächer. Bi-D. Frage Kr. 249. Mein Gartenland ist voller Regenwürmer und Schneden. Ich habe schon ungelösigten Kalt, auch Salz gestreut. Es hilft alles nichts, die Tiere vermehren sich nur noch mehr. Bas kann ich dagegen tun, um die Schädlinge loss

Bas tann ich bagegen tun, um Die Schädlinge los-Frau DR. in R. amverden?

Antwort: Die Befampfung ber nadten Garten ichnede geschieht burch Bestreuen der Beete mit Kalffaub, Gerfiengrannen, Niche, ferner durch Eingraben von Jonvöhren, die den Schueden am Tage als Schlupfwintel dienen, so daß man sie dann bequem vernichten kann. Auch Absuchen des Landes abende mit Licht führt gum Biele. Regenwürmer find nicht schädlich.

würmer sind nicht schädlich. Hroge Ar. 250. Anbei eine kleine zwergapfelähnliche Frucht, wir nennen sie Ptrus. Der Baum bringt eine große Menge schöner Früchte. Wie tann ich die vielen Früchte verwerten? Bitte um Rezepte.

Antwort: Der übersandte Zweig trägt die Früchte des Pirus baccota, landläusig Spierapsel genannt. Die Frucht lößt zur Reinbereitung sich verwerten. Besonders mit Virnen zusammen gefeltert gibt sie dem Virnenwein durch ihren hohen Gehalt au Gerbäure Kraft und dallbarteit, aber auch für an Gerbsäure Kraft und Hall ihrei soher auch für sich allein gefeltert wird der Bein sehr gut und hat viel Ahnlickeit mit dem Speierlingwein. — Weiter läßt sich aus den Früchten ein recht gutes Gelee bereiten, wober gang wie beim Apfelgelee verfahren wird. Aur burfen bagu bie Fruchte noch nicht volltommen reif fein. - Dann wird auch Obstmus barans bereitet. Dazu wird nur ber Stiel entfernt, darans bereitet. Tasu wird uitr der Stiel entretti, und der Blütenkelch, wenn es etwas besonderes geben soll, dann werden die Früchte mit dem Kernhaus durch die Fleischmaschike, wie seldige in jeder Küche gedräuchlich ift, getrieben, der Brei wird weich gelocht, durch ein Sieb geschlagen und dann mit etwas Juder oder Juderribensaft ein gefocht die zur Nusdick. Die Spiecapfel lassen sich

getogt die zur Musdide. Die Spierapfel lassen sich auch mit andern Früchten zusammen tochen; mit Zwelschen, Virnen, Hollunderbeeren geben sie ein vorzugliches Mus, das sich sehr gut hält. Schl. Frage Ar. 251. Verschiedentlich wird jeht das Anpflanzen der Reismelde empfohlen. Zeht beginnen allmählich die Samen, welche in fleinen dille liegen, zu reisen. Bann ist der Zeitpuntt der Reise, und wie kenn men an besten die Fament der Reife, und wie tann man am besten die Gamen aus den hülfen befreien? Kann man das Strob verfuttern? B. R. in A.

Antwort: Der Reismelbefamen wird ge-wöhnlich gegen Mitte ober Ende September reif, was daran ju erfennen ift, daß er leicht ausfällt was daran zu erkennen ist, daß er leicht aussällt und die Blätter troden werden. Die Samen verfattert man an Hühner mit den Hüljen, die Blätter und Stengel sind unverwertbar. Wenn Sie nur eine geringe Menge Samen haben, so können Sie diesen durch Klopfen und Reiben zwischen Tückern enthülsen. Die sonst an die Reismelde geknüpsten Erwartungen sind offenbar vielsach übertrieben.

Frage Ar. 252. Kann ich, ohne daß es dem Wachstum der Burzeln schadet, Gemüschlätter, wie vom Kohl, etwa auf 10 cm Länge abichneiden? Wie baut man am besten Zichorien? Kann nian die Blätter an Kaninchen verfüttern? M. in B.

Aintwort: Das Abichneiden von Blättern von Gemüsepstagen ist im allgemeinen schädlich, nur bei ganz entwickten Pflanzen, z. B. von Kohl, tann man — ohne den Pflanzen zu ichaden — einzelne alte Blätter abbrechen, um sie zu verfüttern. — Die Zichorienfultur ist sehr einsach. Die Aussaat von Zichorienfultur ist sehr einsach. Die Aussaat von Zichoriensamen geichieht am besten vom l5. bis 20. April auf altgedüngtem, tiesgründigem Land, am besten in Reihen; auf ein ein Meter breites Beet vier Reihen, in den Reihen auf ein Meter breites Beet vier Reihen, in den Reihen auf sehn ist die Land besten hält sich das Wus in Techt die. Am besten hält sich das Wus in Techt die. Am besten hält sich das Wus in Techt die. Am besten hält sich das Wus in Techt die. Am besten hält sich das Wus in Techt die. Am besten hält sich das Wus in Techt die. Am besten hält sich das Wus in Techt die. Am besten dat so werden sich die Einner vorhanden sind, townen auch diese benust werden. Ein guter Arbeit besteht im Reinhalten von Untraut und Halt sich das Wus, wenn die gesüllten Töpse eine hälte Stunde in einen heißen Bad ober Bratosen im Keller oder einem ähnlichen Raum in Erde gesellt werden. Es bildet sich obenauf eine seste stunge, welche vor dem Beretenen schütz. If das Wus zu Gestellt werden. Es bildet sich obenauf eine seste stungen wirtlich etwas zu saner, so kanz zu das den die kanz zu das den kanz sich das Wus zu

Burgeln treiben namlich neue Blatter aus, welche gelb und gart find und gur Beteitung von Salat abgefen nitten werden. Die Burgeln werden als

Raffeefurrogat verwendet. Det. Gt. Frage Ar. 253. 1. Belde Art fünstlicher Düngung muß man anvenden, um an jungen Zweischen und Pflaumenbaumen bald reichlichen Fruchtanfab ju erzielen? Bann und wie wird bie Dungung gegeben? 2. Meine Spalierbirnen bluben alljährlich reichlich, jeben aber nur wenige Früchte an, die dann bald abfallen. Bas fann die Ursache fein und was läßt fich dagegen tun? Kann durch entiprechende Düngung ober Bodenbeichaffenheit entsprechende Düngung oder Bodenbeichaffenheit der Fruchtanjah befördert werden? Dasselbe ikt bei zwei Apfelphramiden (Schöner von Bostop und Welber Belle sleur) der Fall. Sie blühen reichlich, die Früchte entwideln sich zu dalelnußgröße und fallen ab. Bald darauf entwickeln sich schon wieder die Fruchtaugen sehr träftig und sind sehr schon fart angeschwollen. Darf das sein? Welche künstlichen Düngemittel wären als phosphorfäurehaltig zu empsehlen?

M. G. in R.

Antwort: 1. Um einen beiferen Fruchtanfas bei Steinobit zu erzielen, muß man mehr mit Ralt dungen. Man untericheidet zwei Gorten von Kalt, der zum Dungen verwandt wird, gebrannten und ungebrannten. Der gebrannte Kalt (Aptalt) muß vor bem Gebrauch troden an der Luft gelöscht werden, so daß er zu Staub zerfällt. Er muß bei trodenen, Better ausgestreut und gleich untergegraben werden. Man rechnet davon 200 bis 400 g auf den Luadratmeter. Er wird auf schweren Boden angewendet. Der ungebrannte Rall, der in feingemahlenem Buftande in den Sandel fommt, ift bedeutend milber und weniger agend. Seine Birfung ift aber auch viel langjamer, deshalb wird biefer Ralf auch hauptfächlich auf leichten Boben angewendet. Mit Diefem Ralt bungt man viel ftarter, 400 bis 500 g, auch noch mehr, auf den Duadratmeter. Die geeignetste Zeit zum Düngen ist der Herbst. — 2. Das reichliche Blüben und vorzeitige Abfallen der Früchte Ihrer Obsibaume tonnen verschiedene Urfachen bewirtt haben. Es ift möglich, daß die Blüten der Apfeliowie Birnbäume infolge schlechten Betters (naß, talt) schlecht befruchtet wurden und während der Kernbildung heruntersielen. Auch Saftstodung durch plötzlichen Temperaturwechsel während ber Blütezeit fann das ichlechte Befruchten bewirtt haben, serner anhaltende Dürre, ungeeignete Sorten für die Bodenverhältnisse, einseitige Düngung ufiv. Es tann auch ein Infelt bas vorzeitige Abfallen ber Früchte hervorgerufen haben. Benben Gie fich an einen tuchtigen Jadmann, ber bie Uriache fenftellt und angibt, was gu machen ift. Oas starte Anichwellen der Fruchtaugen gibt wohl jest zur Befürchtung leinen Anlaß, daß dieselben noch austreiben werden. Phosphoriaurehaltige tünstliche Dünger — außer Thomasmehl — jind Superphosphat, Doppelsuperphosphat, Phosphoriaures Kali, Phosphoriaures Ummoniat.

Ammonial.
Frage Ar. 254. Bie fiellt man einen haltbaren Brotaufitrich aus Apfeln, Birnen, Pflaumen, auch Fallobst, ohne oder mit möglicht wenig Zuder her? Luftbicht verschlossene Gefäße tann ich auch nicht auftreilen. Marmelade hält sich doch auch in Blecheimern.

G. G. im Felde.

in Blecheimern. G. G. im Felde. Antwort: Alle Obnarien, Apfel, Birnen, Zwetschen, Quitten, ebenso alle Beccenarten, befondere die Brombeeren und die Hollunderbeeren, laffen fich jedes für fich allein, aber auch miteinander gemischt zu einem guten Brotauffrich zu Dauermus verarbeiten, auch das Fallobst fann dazu vernrendet werden. Das Mus vongemischem Obst und Veeren ist meist ichmachaster als nur von einer Obstart. Zuder ist wegen der Haltbarkeit nicht notig, früher tochte man bas Obitmus gang ohne Buder, wir find in den letten Friedensfahren nur verwöhnt worden. Zur Musbereitung wird das Obst und die Beeren mit wenig Baffer gargefocht, dann durch ein Sieb getrieben und der entstandene Brei wird bei aufänglich ftarterem, ipater ichnoncherem Fener bis gur Musbide eingelocht. In Dauermus recht bid. Um besten halt fich bas Meus in Steingut-

Bie erkennt man den Kalkmangel im Foden? breisährigen Liegen in der Erde aufzuleimen, die jelten fommt es ror, daß trop der besten wenn sie ichließlich beim Umgraben an die Oberngung mit Stall- und Kunstdinger die Erträge istäte gelangen. Ann wichtigsten ift für die Be-Richt jelten tommt es por, bag trop ber beften Dfingung mit Stall- und Lunibunger bie Ertrage des Bodens viel gu munichen übrig laffen. Gine genaue Prufung wird in vielen gallen zeigen, daß dem betreffenden Alder ber Rolf fehlt. Be toinmt bies vei leichten Bodenarten vor. Bejondere Kallmangel fann man idon außerlich, also ohne chemiche Untersuchung des Bodens, wahrnehmen. Wo Schachtelhalm, Sauerantpier, Spörgel, Hunger-blümchen, dreifarbige Beilchen und fanre Gräfer ürpfg gebeihen, ift Kallmangel vorhanden, ebenso dort, wo sich in den Gräben bröunliches Wasser mit regenbogenfarbiger Oberfläche fanimelt. Der hat chemische und physitalische Wirkungen. Kall hat chemische und physikalische Wirtungen. Er lodert den Boden, macht bindiges Land vorös, iv daß Wärme und Sauerftoff Jutritt erhalten. Ferner haben wir im Kall ein Mittel, die humussiauren Berbindungen im Boden aufzulösen, und man kam dadurch sauren Boden in guten Kulturboden verwandeln. In einem kalkhaltigen Boden geht auch die Keinnung der Samen schneller vor ich. Man achte daher den ganzen Sommer über auf die genannten Pflanzen und ihreite damn im Herbite aur Kalküngung. Berbfie gur Kallbungun

Rings um Steinobsbaume, wie Pflaumen, Zweitchen, Mirabellen, Kirschen usw. sieht man oft eine Menge junger Triebe, die aus den Wurzeln ausschlagen, wodurch das Bachstunt der Bäume bebeutend gesemmt wird. Richt setten wird die Ursache dieser Erscheinung dem Umstande zugelchrieben, daß der Baum aus einem Aussäufer gezogen wurde. Der Grund ist jedoch darin zu luchen, daß um diese Bäume zu tief gehadt ober gegraben wurde. Dadurch wird nämlich die Burgel beschädigt, und überall dort, wo biefe eine Bunde durch Spaten oder Haden befommt, bildet fich eine Bust, die Ausläufer treibt. Die flachliegenden Burgeln werben jogar öfter gang abgestochen und treiben bann um fo mehr aus. Dit tommen am Stamme felbst Austriebe vor. Beiben diese nicht mit einem schaffen Meiser glatt abgeschintten, so entstehen alhährlich an derselben Stelle mehrere neue Triebe. Es ift deshalb darauf zu achten, daß um einen Steinobstdaum nur ilach gegraben wird.

Rein Anfrant im Garten. Die verhreitetsten einjährigen Gartenuntrauter ind die Relbe; unter Brennessel, die Bogelmiere und die Relbe; unter ben ausbauernden werben als besonders häufig bie Distel, der Geißsiß, der Ampser, die Binde, der Schachtelhalm und die Luede genannt. Bei den einsährigen Unträutern ist nach Köllner in der "Dierreichischen Monatsichrist für naturwissen ichaftlichen Unterricht" barauf zu achten, daß man sie erft gar nicht zur Blüte tommen lassen, daß man bei ihnen der Same unheimlich ichnell ausfällt und leimt. Selbst Behaden und Jäten tommen das Erscheinen neuen Untrauts nicht verhindern, wosser verschieden. nofür verschiedene Ursachen verantwortlich du machen sind. Eine derselben besteht darin, daß der Machen lind. Eine derseiben besteht darm, das der Wind micht nur aus der Rähe, sondern auch von weit her frischen Untrautsamen in den Garten trägt, oder daß man den Untrautsamen selbst mit dem Dünger hineinbringt. Auch ist zu beachten, daß derartige Sämereien durch eine besonders zähe Lebensfähigkeit imstande inn, auch nach zweis die

flache gelangen. Am wichtigken ift für die Be-tampfung die Kenntnis der Tatiadie, daß das Untrant der Aussaat den größten Schaden zufügt, jolange die lettere noch jung in. Wenn die Auspitanzen einmal ftart geworden jind, vermag das Unfrant fie im allgemeinen nicht mehr zu unter-jochen. Man soll bas Unfrant nicht zu beliebiger Beit, iondern gerade wahrend jeines größten Bachstume ausreißen, weil dann die Burgel meift im eigenen Saft erftidt, ba fie nicht ichnell genug neue Stengel gu erzeugen verning. Dies gutt befonders von der Difiel und der Quede, Die gur Beit ihrer erften Triebe viel leichter zugrunde gehen als im herbst. Ein gutes Bernichtungsmittel besteht barin, das Untraut von Raturpflaugen überwachsen zu lassen, die allerdings ein üvriges Bachstum ausweisen und so dicht stehen mussen, daß zwischen ihnen wirklich fein Untraut zu gedeihen permaa. Dann fterben die Untrautwurgeln ichnell ab. Hierfür sind am besten Pflanzen mit vielen ober großen Blättern geeignet, 3. B. Kohlgewächse, Rhabarber, Salat, Sonnenblumen, Sumbecren, Phlog und ähnliches. Ein raditales Mittel erblich Röllner ichlieslich darin, ein Stud Land auf ein Jahr in einen Rasen zu verwandeln, wobei das Gras immer wieder geichnitten werden soll, wodurch die Erde, wenn man im herbst den Rasen umlegt, völlig unfrauffrei geworden ift. Bon chemischen Unfrautvertilgungsmitteln wird hingegen im all-

Biff man guten Gurkenfamen gewinnen, jo Gurfen vom zweiten figen, legt fie auf Ziegelsteine und nimmt fie ab, wenn fie gelb find. Hierauf hebt man fie an einem trodenen und luftigen Ort auf, damit sie nachreisen, und nimmt dam das Mart samt den Kernen heraus. Hierauf tut man die Kerne in eine Schüsel und reinigt sie nach vier bis sechs Tagen burch Baschen in einem Siebe. Die guten Kerne salten dabei im Basser zu Boden; diese trochter man schulle auch er Tonne reiht die gegelengender Unsernet ichnell an ber Sonne, reibt bie aneinander flebenben auseinander und bewahrt sie auf. Die Kerne sind fünf bis sechs Jahre teinfähig, viele Gemüsebauer geben sogar den altesten Kernen den Borzug. L.

Das Frocknen der Kanindenselle. Nachdem durch die Fellverwertungsgesellschaft in Berlin in Dentighland mit einer besteren Berwertung der Kaninchenselle der Ansang gemacht ist und annehmbare Preise für jolche gezahlt werden, ist es für die Kaninchenzüchter, namentlich für solche, die Kaninchen mit wertvolleren Fellen halten, ichr wichtig zu wissen, wie sie die Felle der geschlachteten Kaninchen die Jum Berkauf zu behandeln haben; denn sie können natürlich nicht jedes einzelne Fell gleich und dem Schlachten des Leunschen Fell gleich nach dem Schlachten des Kaningens ab-liefern, sondern mussen abwarten, dis sie eine entiprediende Angahl berfelben zusammen haben; wenn aber bis dahin die Behandlung nicht zwedmäßig ift, jo bugen fie an Wert erheblich ein, fonnen jogar leicht völlig wertlos werben. notivendig, fie fofort nach bem Abgieben gu trodnen, was auf vericiebene Beije vorgenommen wird. Manche Züchter stopfen zu biefem Zwede ben Kaninchenbalg sest mit Heu ober Holzwolle aus, bie haarfeite nach innen gewendet, und hangen es

an luftigem, aber nicht fonn Jedoch ist diese Trochnugsart an Gründen dem Anfänger nicht zu e bekannte Fachmann Mahlich wi Beriahren: Man beschaffe fich bretter, nämlich 3/4 Zoll parle Bueingelne Stüde von 1,50 m Länge zugeichnitten werden, daß lie an d 25 cm breit find, nach bent andere periffingen. hierauf ichiebt man mit dem ichmalen Ende in bas ? givar fo weit, daß ber Kopf genan bes Brettes ruht. Das Fell wird : des Breites tingt. Das gen ich gezogen, gant firaff gehalten m breitförfigen Drahtstiften auf dem Die Fleischjeite des Felles muß ma iein, wird darauf tuchtig mit Roc und an schattigem Orte aufgehan Jahresseit dauert das Trodnen fi age und ift beendet, wenn tommten hart, tuochig aufühlt. Folle noch weiter ausbewahren is aufeinander, daß jedesmal die die Fleischietten gegeneinander kenntig auch die Lagerung an from Orte geschehen.

Das Kartoffelfrant entfaltet jid zu einer seltenen Appigteit, dosselbe wie es bisher meist übsich war, s Bohl bleibt uns beim Berbrenner aber ber Stidftoffgehalt und die buin Flammen auf und find für ims troduet fann das Startoffelfrant gur werden. Bo es möglich ift, wird Binterbau bes Bobens mit unterge nicht angängig tft, wird es geinn Komponibereitung verwendet. Troch bilbet es, mit Laub vermischt, eine für die Mistbeete im Frühjahr. bamit gwar feine bige, aber boch eine

nilde Bärme, welche hinreichend ift, zum sicheren Aufgang zu bringen. Rohe Milch vor dem Sanerwerd Wicht immer ist man gleich in der 200 abzutochen. Mitunter will man das weil man für ungefochte Milch mehr möglichfeiten zu haben glaubt als Dennoch ift es in ben heißen Mot rohe Milch ohne Eis auch mir einen b vor bem Sauerwerben du schützen Berfuche schlagen fehl, die Milch Prattife nach wenigen Stunden. Praffik haben ein einfaches Mittel hemi fich recht gut bewährt haben fo friiche Mild in ein gut verichliesbe besten ift eine hohe ichmale Mildla mit Patentverschluß versehene & Behälter wird bann auf einen Stein gestellt, den man nit falten gossen hat, und darauf wird um die ein großes Leinentuch, bas in faltes wurde, gewidelt. Mit einem zwei Duch wird bann die Kanne von ob gut überbedt. Nohe Milch, die auf bewahrt wird, halt fich zwölf bis für Un fehr heißen Tagen muß allerbi Umichlag mehrmale erneuert werd

Reines Gesicht

Miteffer, Biefel, Ron Raubeit u. alle ban alle ban migfeiten.

Bedem augebenden Imfier fann aur Anichaffung empfoblen werben

Der prattifche Bienenmeifter.

Gine Anleitung gum lohnenden Betriebe ber Bienengucht.

Fon Hermann Melzer.
Breid fartoniert I Mit. 80 Bf.
Forto und Beriand gehen ju kaften bes Befielters hit iste Mart Benellung find b P. Berlandgebilge beizufünen; bet Rodnahmen werden die vollen Bongebuhren berechnet.

3. Meumann, Mendamm.

Berlag von 3. Menmann, Menbamm.

unterzeichneten Berlage herquogegeben:

Das Rälten des Aders ein ficheres Mittel jum Steigern des Reinertrages.

Rich eigenen Erfahrungen für ben Gebrauch bes Braftifers gemeint faglich bargefielt von A. Kinster-Wit Borwort von Geh. Regier unge-rat Profesor Dr. Albert Orth-

Bierte, bon ber britten unver anderte Auflage.

Breis gehefter 60 Pfennig.

Borto und Berfand geben ju Baten des Beftellers ,unr iede Biart Beftellung find 5 Bi. Berfaild-gebihr beigufigen; bei Radnahmen berben die vollen Boftgebühren berechnet.

3. Renniann, Rendamm.

Afte Buchandlungen nehmen

Damenbart -

Wethobe, arztiderunfohlen, verichmisiotet ieglicher unerwünsichte heinde jente und ichnerzlied durch ischen der Burgeln jüt inmer. Sich als Elettrolhfel Selbhantvendung. RRiffo, da Griolg garantiert, sonit Caurid, Kreie "45.— gegen Rechnah iteren. Wunterer, Köln 72, Stunenthalfir. 99.

Ohrenjanjen

Chrenfing, Echwerhörigleit, nicht angeborene Tanbbeit b eitigt in farger Beit Wehorof

Marte Gr. Bangratine. 15 & 250; Doppelflafthe & 4,-Breid & 250; Dameiflafte & 4.—. Babireiche Dunfchreben. Bertanb : Etablabothefe Biaffenhoffen 3 1 (Cberb).

Ansichtskarten billig!

100 Kriegs Beifarten 3.— 100 Biebesterien Beifarten 4.— 100 parriol Jiaggen Seffarten 8.— 50 chte Aunfler Beifarten 8.50 Berleg Morder, Breslan F. 1611

Berlag von 3. Meumann in 30

Bon Gerdinand von Raesfeld find im eridienen:

fikademi

Gin fröhliches Buch von Jugend, Jagi

Bon Terbinand von Nacefelb. Breis geheftet 4 Mt., gebunden 4 Mt. 3

Wasgenw

Gin Jäger- und Rriegsroman aus bel

Bon Gerbinand von Racefelb Breis gehefret 3 Mt., gebiniden 3 Mt 3

Beide Werte find girte Unterhaltungebilder des Wortes und befondere ju Geschenkezwecken Borto und Berfand gehen ju Laften des Bratt Bestellung find 6 Bf. Berfandgebühr beigningen werden die vollen glachnahmegebühren berechner.

3. Meumann

Mile Buchhanblungen nehmen Beftellnuge